



Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

Tomato Slicer

MODEL:AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODEL:AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

IMPORTANT SAFEGUARDS



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

PLEASE NOTE:

To get the maximum life and most efficient operation of your equipment, please comply with all the instructions below. Clean the equipment thoroughly before the first use and after each use. Avoid using high alkalinity cleaners as they may cause the casting to become dull, discolor, or dent.

SAFETY NOTE:

The blades on this equipment are VERY SHARP! Use extreme care when handling and operating this equipment, and always keep your hands clear of the cutting area while using this equipment!

ASSEMBLY: Install the legs on the frame using the bolts, washers, and wrench provided.

OPERATION:

1. Place equipment on a sturdy firm work surface.
2. Prepare the tomatoes (Cut off ends of the onion and peel) .
3. Lift up the pusher assembly and place the tomatoes in the center of blades. Ensure that fingers and hands are clear of the cutting area. Pull the lever down with one strong, quick, fluid mount, forcing the product through the blades. Repeat as necessary until you have cut the amount of produce necessary.

Knife plate assembly

The 1/4 blade assembly consists of two 1/2 blade assemblies. It can be used as a single piece or stacked as two pieces (a single blade can slice

1/2 thickness, and two stacked pieces can slice 1/4 thickness)
The 3/16 blade assembly consists of two 3/8 blade assemblies. It can be used as a single piece or stacked as two pieces (a single blade can slice 3/8 thickness, and two stacked pieces can slice 3/16 thickness)

Note: The 1/4 blade assembly cannot be stacked with the 3/16 blade assembly

Replacing the blade:

Remove the original blade assembly from the machine (it can be easily removed by hand) and install the blade assembly that needs to be replaced (the hole on the blade is installed on the positioning column on the machine), as shown in the following figure

CLEANING:

1、 Remove the pin from the lever and pusher. Lift the pusher off the guide rods. Lift the blade assemblies, one at a time, off the positioning pins one at a time.

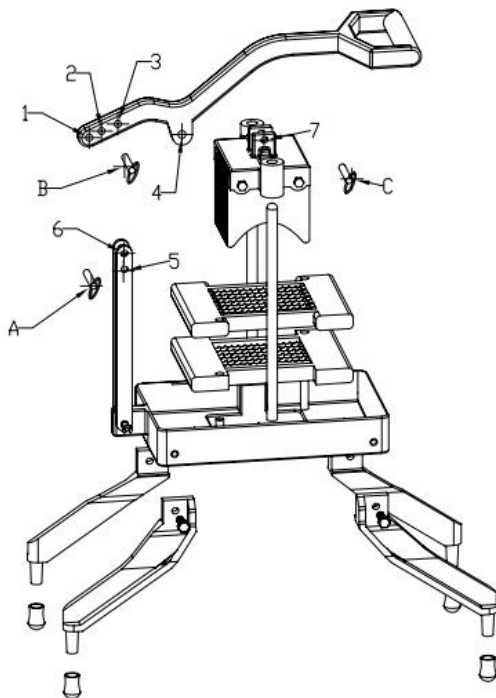
NOTE: Blades are very sharp – use extreme care when handling the blade assembly!

2、 Use warm water and a mild detergent to clean all the components if desired. A nylon brush can clean debris from the pusher and the blade assembly.

3、 Allow equipment to air dry.

If the pusher is hard to slide after it has dried, you can apply a food-grade lubricant to the guide rods. DO NOT use vegetable oil, as this may make the pusher sticky and hard to slide.

Available service parts are noted on the drawing below



Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

Coupe-tomate

MODÈLE : AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODÈLE : AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

GARANTIES IMPORTANTES



Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions. Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils. Ceux-ci inclus:

VEUILLEZ NOTER:

Pour obtenir la durée de vie maximale et le fonctionnement le plus efficace de votre équipement, veuillez respecter toutes les instructions ci-dessous. Nettoyer soigneusement l'équipement avant la première utilisation et après chaque utilisation. Évitez d'utiliser des nettoyants à haute alcalinité car ils pourraient rendre le moulage terne, décoloré ou bosselé.

REMARQUE DE SÉCURITÉ :

Les lames de cet équipement sont TRÈS COURANTES ! Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation et de l'utilisation de cet équipement, et gardez toujours vos mains éloignées de la zone de coupe lorsque vous utilisez cet équipement !

ASSEMBLAGE : installez les pieds sur le cadre à l'aide des boulons, des rondelles et de la clé fournis.

OPÉRATION:

1. Placez l'équipement sur une surface de travail solide et ferme.
 2. Préparez les tomates (Coupez le bout de l'oignon et épluchez-le) .
 3. Soulevez le poussoir et placez les tomates au centre des lames.
- Assurez-vous que les doigts et les mains sont éloignés de la zone de coupe. Tirez le levier vers le bas avec un support solide, rapide et fluide, forçant le produit à travers les lames. Répétez autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que vous ayez réduit la quantité de produits nécessaire.

Assemblage de la plaque à couteaux

L'ensemble 1/4 de lame se compose de deux ensembles 1/2 lame. Il peut être utilisé en une seule pièce ou empilé en deux pièces (une seule lame peut trancher 1/2 d'épaisseur, et deux pièces empilées peuvent trancher 1/4 d'épaisseur)

L'ensemble de lames 3/16 se compose de deux ensembles de lames 3/8. Il peut être utilisé en une seule pièce ou empilé en deux pièces (une seule lame peut trancher 3/8 d'épaisseur, et deux pièces empilées peuvent trancher 3/16 d'épaisseur)

Remarque : L'ensemble de lames 1/4 ne peut pas être empilé avec l'ensemble de lames 3/16.

Remplacement de la lame :

Retirez l'ensemble de lames d'origine de la machine (il peut être facilement retiré à la main) et installez l' ensemble de lames qui doit être remplacé (le trou sur la lame est installé sur la colonne de positionnement de la machine), comme indiqué dans la figure suivante.

NETTOYAGE:

1、 Retirez la goupille du levier et du poussoir. Relâchez le poussoir les tiges de guidage. Soulevez les ensembles de lames, un à la fois , les broches de positionnement une à la fois.

REMARQUE : Les lames sont très tranchantes – soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez l'ensemble de lames !

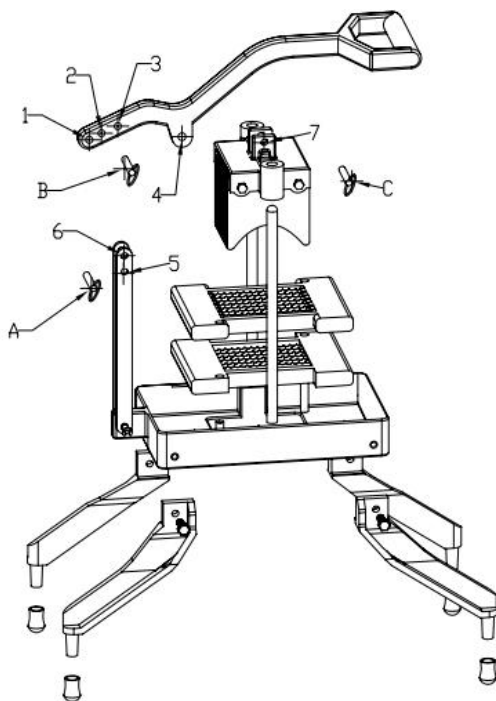
3、 Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux pour nettoyer tous les composants si vous le souhaitez. Une brosse en nylon peut nettoyer les débris du poussoir et de l'ensemble de lames.

3. Laissez l'équipement sécher à l'air libre.

Si le poussoir glisse difficilement après séchage, vous pouvez appliquer un lubrifiant de qualité alimentaire sur les tiges de guidage. N'utilisez PAS d'huile végétale, car cela pourrait rendre le poussoir collant et difficile à

glisser.

Les pièces de rechange disponibles sont indiquées sur le dessin ci-dessous



Fabricant : Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD
NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Fabriqué en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support



Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Tomatenschneider

MODELL: AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELL: AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Befolgen Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Diese beinhalten:

BITTE BEACHTEN SIE:

Um die maximale Lebensdauer und den effizientesten Betrieb Ihrer Geräte zu gewährleisten, befolgen Sie bitte alle nachstehenden Anweisungen. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich. Vermeiden Sie die Verwendung stark alkalischer Reinigungsmittel, da diese dazu führen können, dass der Guss stumpf wird, sich verfärbt oder verbeult.

SICHERHEITSHINWEIS:

Die Klingen dieses Geräts sind SEHR SCHARF! Gehen Sie bei der Handhabung und Bedienung dieses Geräts äußerst vorsichtig vor und halten Sie Ihre Hände während der Verwendung dieses Geräts stets vom Schneidbereich fern!

MONTAGE: Befestigen Sie die Beine mit den mitgelieferten Schrauben, Unterlegscheiben und dem Schraubenschlüssel am Rahmen.

BETRIEB:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, feste Arbeitsfläche.
2. Bereiten Sie die Tomaten vor (Zwiebeln abschneiden und schälen) .
3. Heben Sie den Stopfer an und legen Sie die Tomaten in die Mitte der Klingen. Stellen Sie sicher, dass sich Finger und Hände vom Schneidbereich fernhalten. Ziehen Sie den Hebel mit einer kräftigen, schnellen und flüssigen Bewegung nach unten und drücken Sie das Produkt durch die Klingen. Wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf, bis Sie die erforderliche Menge an Obst und Gemüse geschnitten haben.

Messerplattenmontage

Die 1/4-Klingenbaugruppe besteht aus zwei 1/2-Klingenbaugruppen. Es kann als einzelnes Stück oder in zwei gestapelten Teilen verwendet werden (eine einzelne Klinge kann 1/2 Dicke schneiden, und zwei gestapelte Stücke können 1/4 Dicke schneiden).

Die 3/16-Klingenbaugruppe besteht aus zwei 3/8-Klingenbaugruppen. Es kann als einzelnes Stück oder in zwei gestapelten Teilen verwendet werden (eine einzelne Klinge kann 3/8 der Dicke schneiden, und zwei gestapelte Stücke können 3/16 der Dicke schneiden).

Hinweis: Die 1/4-Klingenbaugruppe kann nicht mit der 3/16-Klingenbaugruppe gestapelt werden

Austausch der Klinge:

Entfernen Sie die ursprüngliche Klingenbaugruppe von der Maschine (sie kann leicht von Hand entfernt werden) und installieren Sie die Klingenbaugruppe, die ausgetauscht werden muss (das Loch an der Klinge ist an der Positionierungssäule an der Maschine angebracht), wie in der folgenden Abbildung gezeigt

REINIGUNG:

1、 Entfernen Sie den Stift vom Hebel und Drücker. Heben Sie den Schieber ab die Führungsstangen. Heben Sie die Messerbaugruppen nacheinander ab Positionierstifte nacheinander entfernen.

HINWEIS: Die Klingen sind sehr scharf – gehen Sie beim Umgang mit der Klingenbaugruppe äußerst vorsichtig vor!

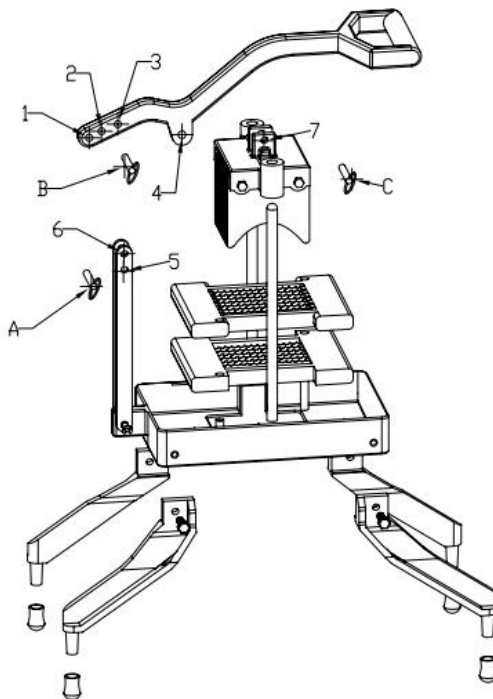
4、 Verwenden Sie bei Bedarf warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um alle Komponenten zu reinigen. Eine Nylonbürste kann den Drücker und die Klingenbaugruppe von Schmutz befreien.

3、 Lassen Sie die Ausrüstung an der Luft trocknen.

Wenn sich der Schieber nach dem Trocknen nur schwer verschieben lässt, können Sie ein lebensmittelechtes Schmiermittel auf die Führungsstangen

auftragen. Verwenden Sie KEIN Pflanzenöl, da dies dazu führen kann, dass der Stopfer klebrig wird und sich nur schwer verschieben lässt.

Verfügbare Ersatzteile sind in der Zeichnung unten aufgeführt



Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

In die USA importiert: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

In China hergestellt

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support



Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Affettatrice Di Pomodoro

MODELLO: AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELLO: AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

TUTELA IMPORTANTE



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Questi includono:

NOTARE CHE:

Per ottenere la massima durata e il funzionamento più efficiente della vostra attrezzatura, attenersi a tutte le istruzioni riportate di seguito. Pulire accuratamente l'attrezzatura prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Evitare l'uso di detergenti ad alta alcalinità poiché potrebbero rendere la fusione opaca, scolorita o ammaccata.

NOTA DI SICUREZZA:

Le lame di questa attrezzatura sono MOLTO AFFILATE! Prestare la massima attenzione quando si maneggia e si utilizza questa attrezzatura e tenere sempre le mani lontane dall'area di taglio durante l'utilizzo di questa attrezzatura!

MONTAGGIO: Installare le gambe sul telaio utilizzando i bulloni, le rondelle e la chiave fornita.

OPERAZIONE:

1. Posizionare l'attrezzatura su una superficie di lavoro robusta e solida.
2. Preparare i pomodori (Tagliare la cipolla e sbucciarla) .
3. Sollevare il gruppo spingitore e posizionare i pomodori al centro delle lame. Assicurarsi che le dita e le mani siano lontane dall'area di taglio. Abbassare la leva con un attacco forte, rapido e fluido, forzando il prodotto attraverso le lame. Ripetere se necessario finché non si taglia la quantità di prodotto necessaria.

Gruppo piastra coltello

Il gruppo lama da 1/4 è composto da due gruppi lama da 1/2. Può essere utilizzato come pezzo singolo o impilato in due pezzi (una lama singola può tagliare 1/2 spessore e due pezzi impilati possono tagliare 1/4 di spessore)
Il gruppo lame da 3/16 è composto da due gruppi lame da 3/8. Può essere utilizzato come pezzo singolo o impilato in due pezzi (una lama singola può tagliare 3/8 di spessore e due pezzi impilati possono tagliare 3/16 di spessore)

Nota: il gruppo lame da 1/4 non può essere impilato con il gruppo lame da 3/16

Sostituzione della lama:

Rimuovere il gruppo lama originale dalla macchina (può essere facilmente rimosso manualmente) e installare il gruppo lama da sostituire (il foro sulla lama è installato sulla colonna di posizionamento della macchina), come mostrato nella figura seguente

PULIZIA:

1、 Rimuovere il perno dalla leva e dallo spintore. Sollevare lo spintore le aste di guida. Sollevare i gruppi lame, uno alla volta i perni di posizionamento uno alla volta.

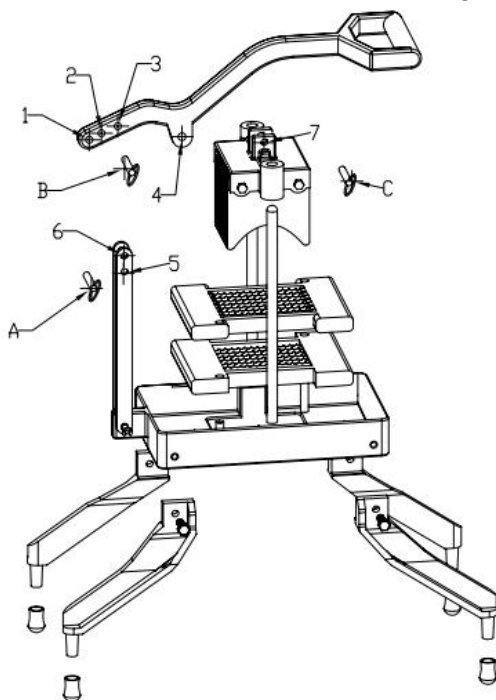
NOTA: le lame sono molto affilate: prestare la massima attenzione quando si maneggia il gruppo lame!

5、 Se lo si desidera, utilizzare acqua calda e un detergente delicato per pulire tutti i componenti. Una spazzola in nylon può pulire i detriti dallo spingitore e dal gruppo lame.

3、 Lasciare asciugare l'attrezzatura all'aria.

Se lo spingitore fa fatica a scorrere dopo che si è asciugato, è possibile applicare un lubrificante per alimenti alle aste di guida. NON utilizzare olio vegetale, poiché ciò potrebbe rendere lo spingitore appiccicoso e difficile da far scorrere.

Le parti di ricambio disponibili sono indicate nel disegno sottostante



Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importato negli Stati Uniti: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Made in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support



Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Cortadora de tomate

MODELO: AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELO: AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos.

Éstas incluyen:

TENGA EN CUENTA:

Para obtener la máxima vida útil y el funcionamiento más eficiente de su equipo, cumpla con todas las instrucciones a continuación. Limpiar minuciosamente el equipo antes del primer uso y después de cada uso. Evite el uso de limpiadores con alto contenido de alcalinidad, ya que pueden hacer que la pieza de fundición se vuelva opaca, decolorada o abollada.

NOTA DE SEGURIDAD:

¡Las cuchillas de este equipo son MUY AFILADAS! ¡Tenga mucho cuidado al manipular y operar este equipo y siempre mantenga las manos alejadas del área de corte mientras usa este equipo!

MONTAJE: Instale las patas en el marco usando los pernos, las arandelas y la llave proporcionadas.

OPERACIÓN:

1. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo firme y resistente.
2. Preparar los tomates (cortar la cebolla y pelarla) .
3. Levante el conjunto del empujador y coloque los tomates en el centro de las cuchillas. Asegúrese de que los dedos y las manos estén alejados del área de corte. Tire de la palanca hacia abajo con un montaje fuerte, rápido y fluido, forzando el producto a través de las cuchillas. Repita según sea necesario hasta que haya cortado la cantidad de producto necesaria.

Conjunto de placa de cuchillas

El conjunto de cuchillas de 1/4 consta de dos conjuntos de cuchillas de 1/2. Se puede utilizar como una sola pieza o apilada como dos piezas (una sola cuchilla puede cortar 1/2 de espesor y dos piezas apiladas pueden cortar 1/4 de espesor).

El conjunto de cuchillas de 3/16 consta de dos conjuntos de cuchillas de 3/8. Se puede utilizar como una sola pieza o apilada como dos piezas (una sola hoja puede cortar 3/8 de espesor y dos piezas apiladas pueden cortar 3/16 de espesor).

Nota: El conjunto de cuchillas de 1/4 no se puede apilar con el conjunto de cuchillas de 3/16.

Reemplazo de la cuchilla:

Retire el conjunto de cuchillas original de la máquina (se puede quitar fácilmente con la mano) e instale el conjunto de cuchillas que necesita ser reemplazado (el orificio de la cuchilla está instalado en la columna de posicionamiento de la máquina), como se muestra en la siguiente figura

LIMPIEZA:

1. Retire el pasador de la palanca y el empujador. Levante el empujador las varillas guía. Levante los conjuntos de cuchillas, uno a la vez , para sacarlos. los pasadores de posicionamiento uno a la vez.

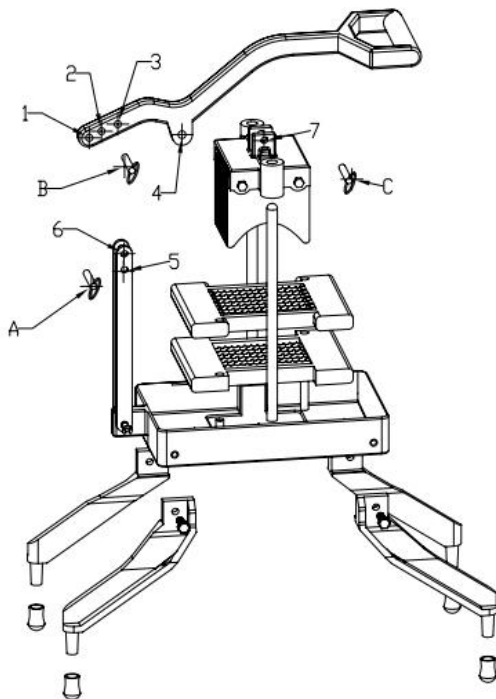
NOTA: Las cuchillas son muy afiladas: ¡tenga mucho cuidado al manipular el conjunto de cuchillas!

6、 Utilice agua tibia y un detergente suave para limpiar todos los componentes si lo desea. Un cepillo de nailon puede limpiar los residuos del empujador y del conjunto de cuchillas.

3. Deje que el equipo se seque al aire.

Si resulta difícil deslizar el empujador después de que se haya secado, puede aplicar un lubricante de calidad alimentaria a las varillas guía. NO use aceite vegetal, ya que esto puede hacer que el empujador se vuelva pegajoso y difícil de deslizar.

Las piezas de servicio disponibles se indican en el siguiente dibujo.



Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET ASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127



Hecho en china

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support



Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

Krajalnica do pomidorów

MODEL: AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODEL: AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

WAŻNI OCHRONIARZE



Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Obejmują one:

PROSZĘ ZANOTOWAĆ:

Aby uzyskać maksymalną żywotność i najbardziej efektywną pracę sprzętu, należy przestrzegać wszystkich poniższych instrukcji. Sprzęt dokładnie czyścić przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu. Unikaj stosowania środków czyszczących o wysokiej zasadowości, ponieważ mogą one spowodować matowienie, odbarwienie lub wgniecenie odlewu.

UWAGA BEZPIECZEŃSTWA:

Ostrza tego sprzętu są BARDZO OSTRE! Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi i obsługi tego sprzętu i zawsze trzymaj ręce z dala od obszaru cięcia podczas korzystania z tego sprzętu!

MONTAŻ: Zamontuj nogi na ramie za pomocą dostarczonych śrub, podkładek i klucza.

OPERACJA:

1. Umieść sprzęt na solidnej, twardej powierzchni roboczej.
2. Przygotuj pomidory (pokrój cebulę i obierz).
3. Podnieś zespół popychacza i umieść pomidory na środku ostrzy. Upewnij się, że palce i dłonie znajdują się z dala od obszaru cięcia. Pociągnij dźwignię w dół jednym mocnym, szybkim i płynnym mocowaniem, przepychając produkt przez ostrza. Powtarzaj w razie potrzeby, aż odetniesz niezbędną ilość produktów.

Zespół płyty nożowej

Zespół ostrza 1/4 składa się z dwóch zespołów ostrza 1/2. Może być

używany jako pojedynczy element lub ułożony w stos jako dwie części (pojedyncze ostrze może kroić o 1/2 grubości, a dwie ułożone w stosy mogą kroić o 1/4 grubości)

Zespół ostrzy 3/16 składa się z dwóch zespołów ostrzy 3/8. Może być używany jako pojedynczy element lub ułożony w stos jako dwie części (pojedyncze ostrze może kroić o grubości 3/8, a dwie ułożone w stosy mogą kroić o grubości 3/16)

Uwaga: Zespołu ostrzy 1/4 nie można łączyć z zespołem ostrzy 3/16

Wymiana ostrza:

Wyjmij oryginalny zespół ostrzy z maszyny (można go łatwo wyjąć ręcznie) i zamontuj zespół ostrzy, który wymaga wymiany (otwór w ostrzu jest zainstalowany w kolumnie pozycjonującej maszyny), jak pokazano na poniższym rysunku

CZYSZCZENIE:

1、 Wyjmij sworzeń z dźwigni i popychacza. Zdejmij popychacz _ drążki prowadzące. Podnoś zespoły ostrzy, pojedynczo , do góry kołki pozycjonujące jeden po drugim.

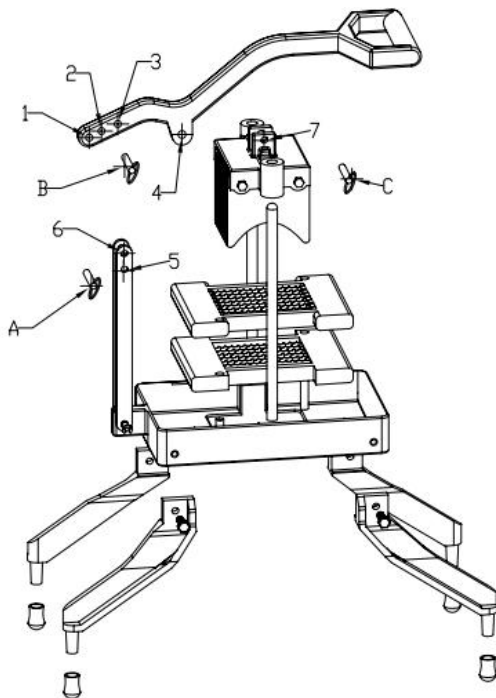
UWAGA: Ostrza są bardzo ostre – należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z zespołem ostrzy!

7、 W razie potrzeby do czyszczenia wszystkich elementów użyj ciepłej wody i łagodnego detergentu. Szczotka nylonowa może oczyścić popychacz i zespół ostrzy z zanieczyszczeń.

3、 Poczekaj, aż sprzęt wyschnie.

Jeżeli po wyschnięciu popychacz trudno się przesuwają, można nałożyć na drążki prowadzące smar dopuszczony do kontaktu z żywnością. NIE używaj oleju roślinnego, ponieważ może to spowodować, że popychacz będzie lepki i trudny do przesuwania.

Dostępne części serwisowe pokazano na poniższym rysunku



Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Szanghaj

Import do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW
2122 Australia

Import do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support



Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Tomatensnijder

MODEL: AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODEL: AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen. Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten.

Deze omvatten:

HOUD ER REKENING MEE DAT:

Voor de maximale levensduur en meest efficiënte werking van uw apparatuur dient u alle onderstaande instructies op te volgen. Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik en na elk gebruik. Vermijd het gebruik van reinigingsmiddelen met een hoge alkaliteit, omdat deze ervoor kunnen zorgen dat het gietstuk dof wordt, verkleurt of deukt.

VEILIGHEIDSLET OP:

De messen op dit apparaat zijn ZEER SCHERP! Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren en bedienen van deze apparatuur, en houd uw handen altijd uit de buurt van het snijgebied tijdens het gebruik van deze apparatuur!

MONTAGE: Installeer de poten op het frame met behulp van de meegeleverde bouten, ringen en sleutel.

OPERATIE:

1. Plaats apparatuur op een stevig, stevig werkoppervlak.
2. Maak de tomaten klaar (Snij de schil van de ui en schil) .
3. Til de duwerconstructie op en plaats de tomaten in het midden van de messen. Zorg ervoor dat vingers en handen uit de buurt van het snijgebied blijven. Trek de hendel naar beneden met één sterke, snelle, vloeiende houder, waardoor het product door de messen wordt gedrukt. Herhaal indien nodig totdat u de benodigde hoeveelheid product hebt afgesneden.

Montage van de mesplaat

Het 1/4 messamenstel bestaat uit twee 1/2 messamenstellen. Het kan als één stuk worden gebruikt of als twee stukken worden gestapeld (een enkel mes kan een halve dikte snijden, en twee gestapelde stukken kunnen een halve dikte snijden)

Het 3/16 messamenstel bestaat uit twee 3/8 messamenstellen. Het kan als één stuk worden gebruikt of als twee stukken worden gestapeld (een enkel mes kan een dikte van 3/8 snijden, en twee gestapelde stukken kunnen een dikte van 3/16 snijden)

Opmerking: De 1/4 mesconstructie kan niet worden gestapeld met de 3/16 mesconstructie

Het mes vervangen:

Verwijder de originele mesconstructie van de machine (deze kan eenvoudig met de hand worden verwijderd) en installeer de mesconstructie die moet worden vervangen (het gat op het mes is op de positioneringskolom op de machine geïnstalleerd), zoals weergegeven in de volgende afbeelding

SCHOONMAAK:

1. Verwijder de pin uit de hendel en de duwer. Til de duwer eraf de geleidestangen. Til de mesconstructies één voor één eraf de positioneringspinnen één voor één.

OPMERKING: Messen zijn zeer scherp – wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van de messenconstructie!

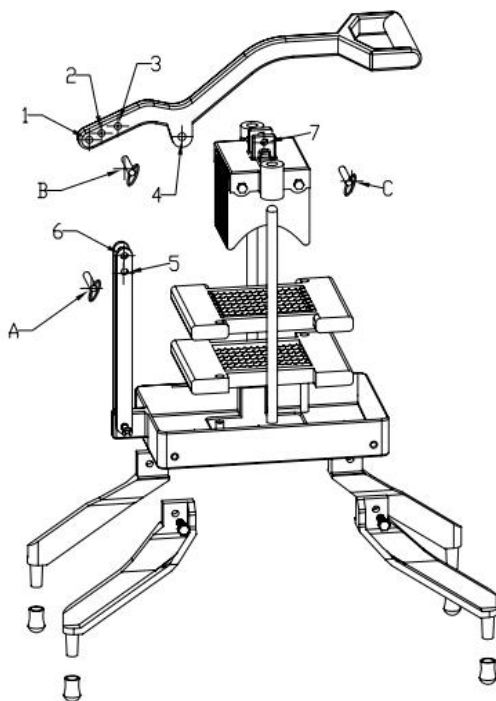
8. Gebruik indien gewenst warm water en een mild schoonmaakmiddel om alle onderdelen schoon te maken. Een nylonborstel kan vuil van de stamper en de mesconstructie verwijderen.

3. Laat de apparatuur aan de lucht drogen.

Als de duwer moeilijk te verschuiven is nadat deze is opgedroogd, kunt u een smeermiddel van voedingskwaliteit op de geleidestangen aanbrengen. Gebruik GEEN plantaardige olie, omdat hierdoor de stamper plakkerig en

moeilijk te glijden kan worden.

Beschikbare serviceonderdelen staan vermeld op de onderstaande tekening



Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

Tomatskärare

MODELL: AY460-1/AY460-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELL: AY460-1/AY460-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant. Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder dessa enheter. Dessa

inkluderar:

VÄNLIGEN NOTERA:

För att få maximal livslängd och mest effektiv drift av din utrustning, vänligen följ alla instruktionerna nedan. Rengör utrustningen noggrant före första användningen och efter varje användning. Undvik att använda rengöringsmedel med hög alkalinitet eftersom de kan göra att gjutgodset blir matt, missfärgat eller buckligt.

SÄKERHETSANMÄRKNING:

Bladen på den här utrustningen är VÄLDIGT SKÄRPA! Var extremt försiktig när du hanterar och använder denna utrustning, och håll alltid händerna borta från skärområdet när du använder denna utrustning!

MONTERING: Montera benen på ramen med hjälp av medföljande bultar, brickor och skiftnyckel.

DRIFT:

1. Placera utrustningen på en stadig och stadig arbetsyta.
2. Förbered tomaterna (Skär bort löken och skala) .
3. Lyft upp påskjutarenheten och placera tomaterna i mitten av bladen. Se till att fingrar och händer är fria från skärområdet. Dra ner spaken med ett starkt, snabbt, flytande fäste, vilket tvingar produkten genom bladen. Upprepa vid behov tills du har klippt ner den mängd produkter som behövs.

Knivplatta montering

1/4-bladsenheten består av två 1/2-bladsenheter. Den kan användas som ett stycke eller staplas som två stycken (ett enda blad kan skära 1/2

tjocklek och två staplade stycken kan skära 1/4 tjocklek)
3/16-bladsenheten består av två 3/8-bladsenheter. Det kan användas som ett stycke eller staplas som två stycken (ett enda blad kan skära 3/8 tjocklek och två staplade stycken kan skära 3/16 tjocklek)

Obs: 1/4-bladsenheten kan inte staplas med 3/16-bladsenheten

Byte av bladet:

Ta bort den ursprungliga knivenheten från maskinen (den kan enkelt tas bort för hand) och installera knivenheten som behöver bytas ut (hålet på bladet är installerat på maskinens positioneringspelare), som visas i följande bild

RENGÖRING:

1、Ta bort stiftet från spaken och tryckaren. Lyft av tryckaren styrstängerna. Lyft av bladenheterna, en i taget, av positioneringsstiften en i taget.

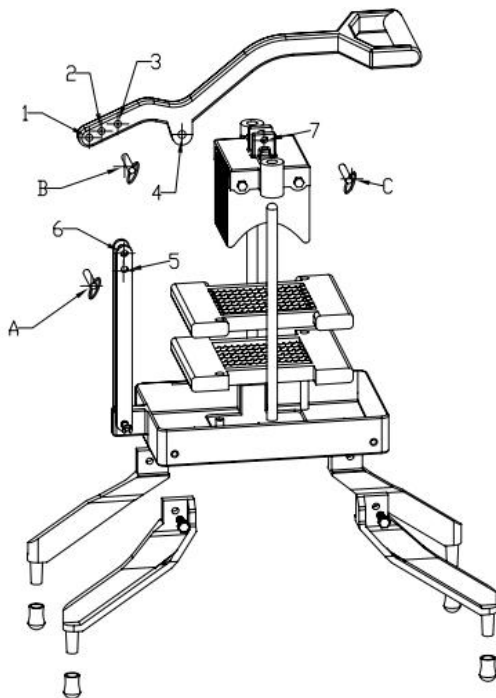
OBS: Bladen är mycket vassa – var extremt försiktig när du hanterar bladenheten!

9、Använd varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel för att rengöra alla komponenter om så önskas. En nylonborste kan rensa bort skräp från påskjutaren och bladenheten.

3、Låt utrustningen lufttorka.

Om pushern är svår att glida efter att den har torkat, kan du applicera ett livsmedelsgodkänt smörjmedel på styrstängerna. ANVÄND INTE vegetabilisk olja, eftersom det kan göra pushern klibbig och svår att glida.

Tillgängliga servicedelar anges på ritningen nedan



Tillverkare: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Tillverkad i Kina

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support