

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Multifunctional Fruit and Vegetable Slicer

MODEL:SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODEL:SL-P01/SL-02



SL-P01



SL-02

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:

- 1.The device should not be used with children. There are very sharp blades on the device. Children may encounter injury accidents. Therefore, this product should be placed in a position not touched by children.
- 2.For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.
- 3.Food acids will make blades dull and corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use. To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.
- 4.The machine blades are very sharp, and care should be taken not to touch the banging blade or blade directly or to operate with gloves during operation.
- 5.Do not put these devices in a dishwasher or other automatic cleaning device for cleaning.
- 6.The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards.
- 7.Only use this equipment for cutting fruits and vegetables! This product is not suitable for processing foods with a hardness similar to sweet potato.
- 8.Before using this equipment for the first time, please remove all packaging and fixing materials according to the illustration and use them after installation.
- 9.These devices require regular lubrication. Wipe the guide rod with mineral oil, food-grade lubricant, or a towel when lubrication is needed. Do not lubricate with cooking oil or another grease. Otherwise, it will become viscous and affect the use.
- 10.Do not cut food beyond the opening of the plate.
- 11.To replace blade sets, please ensure that the specifications and models of the blade plate and pressing block are consistent.

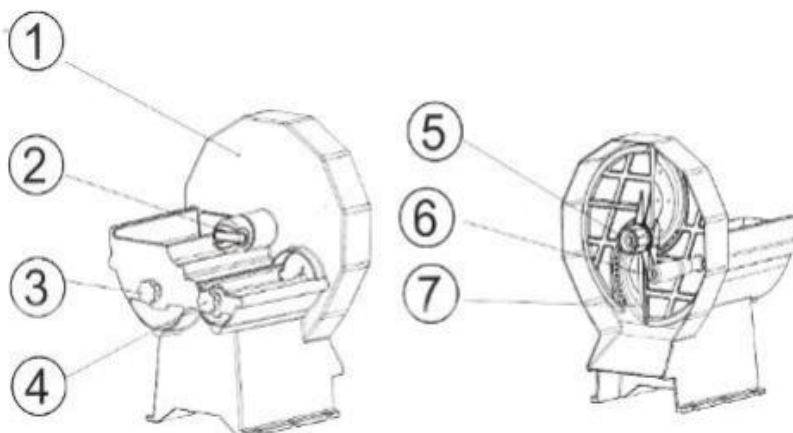
WARNING: Sharp Blade Hazard: Blades are sharp and can cause cuts. To

avoid injury from sharp blades, handle with care.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Summarize

This product has a hand-integrated slicer, high efficiency, light structure, and easy to disassemble and wash. Applicable to various places such as shops, restaurants, stalls, milk tea shops, canteen, households, and other fruit and vegetable slice processing. Slice thickness is adjustable. The cut pieces are even and easy to see. Green environmental protection, maintain the original flavor, and are welcomed by users.



- 1.Main body
- 2.Elastic buckle(Cutter Head Fixing Clamp)
- 3.Large Inlet Food Push Rod
- 4.Small Inlet Food Push Rod(SL-02 NO)
- 5.Cutting thickness adjusting handle
- 6.Turning handle of cutter head
- 7.Cutting Blade

1.Installation operation of the machine

Take out the machine, install the handle on the cutter head with a

screwdriver and fix the nut with an inner Hexagon wrench. Then the machine base is sheathed with suction cup (stainless steel, Marble and other smooth table can be directly with 6 small suction cups; wood and other non-smooth table can be randomly equipped with screws fixed. The slicing operation can be carried out after installation.

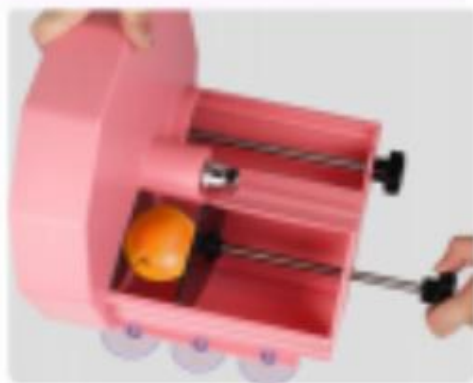


Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking



Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

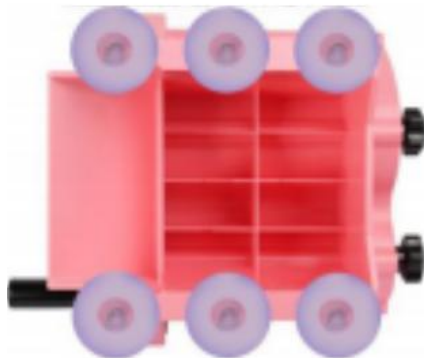
Lock screw firm



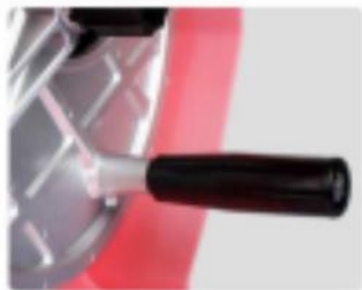
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Easy Slice in three steps

Simple operation, everyone can use



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo



Cut the apple



Cut Lotus root



Cut lemon



Cut the cucumber



Cut radishes

2.Thickness adjustment

Put the food into the groove and try to cut it to see the thickness. If it is not suitable, you can adjust the thickness. (1): Pull the outer ring of the adjusting knob out, (2) gently turn the knob to turn left and right, In the counter-clockwise direction to adjust the thickness; to the clockwise direction to adjust the thickness, the knob card back to the card slot; the thickness will not run. Pay attention to the feeling in your hand. If there is any resistance to rotation, it means that it has been rotated to the end. Or you'll wear out the adjusting thread.)

Spring assisted propulsion

The spring drives the material into the knife, saving time and effort to prevent cutting hands



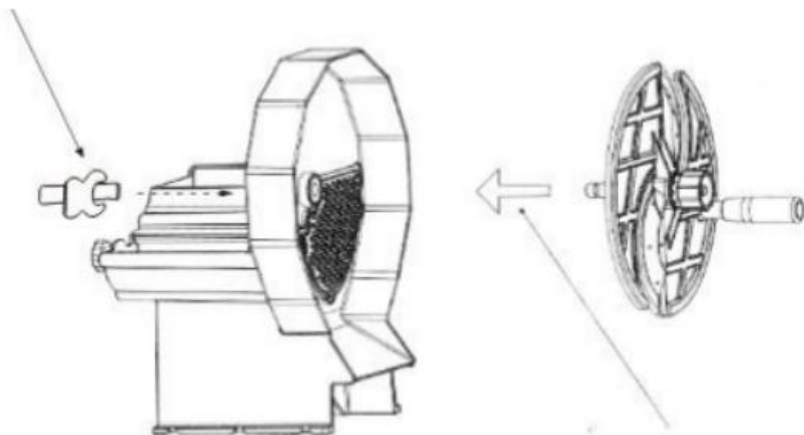
Thickness adjustable to meet multiple requirements



Instructions for installation and disassembly of

machine

2、 to fix the



1、 Insert the cutter head into the hole of the body.



3、 Detachable
cutter head



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

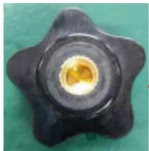


4、 Remove blade with screwdriver,Removed blade.

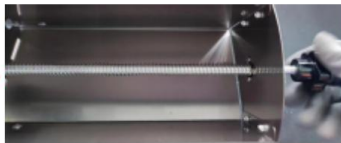


3.Step to replace spring

First, you need to remove the cutter head and then remove the tie rod tail pentagram; the push plate can be removed to replace the spring. Replace the spring, install the return groove on the push rod, fix it in place with the pentagram, and install the cutter head. Lock the cutter head with the safety buckle for normal use.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

4. Cleaning

After slicing, the machine should be cleaned, the whole machine should be cleaned, or the cutter head should be cleaned. After cleaning, it is recommended to dry the water stains to keep the fuselage clean and prevent rusting. (Note: Do not use dishwasher to clean cutter head and fuselage)

5.Procedure of removing cutter head

- (1) Pull the buckle out and take off the safety buckle.
- (2) The cutter head can be washed, or the blade can be replaced by drawing out the cutter head.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Note: If there is any technical change, please refer to the nameplate on the product without further notice.

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

Fruits multifonctionnels et

Coupe-légumes

MODÈLE: SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODÈLE: SL-P01/SL-02



SL-P01 SL-02

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:

1. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des enfants. L'appareil comporte des lames très tranchantes. Les enfants peuvent subir des accidents corporels. Par conséquent, ce produit doit être placé dans une position non touchée par les enfants.
2. Pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires rendront les lames émoussées et corroderont le métal. Nettoyez toujours cet équipement de préparation des aliments immédiatement après chaque utilisation. Pour conserver l'apparence et augmenter la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. Les lames de la machine sont très tranchantes et il faut veiller à ne pas toucher directement la lame ou la lame ou à utiliser des gants pendant le fonctionnement.
5. Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique pour le nettoyage.
6. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers.
7. Utilisez cet équipement uniquement pour couper des fruits et légumes ! Ce produit ne convient pas à la transformation d'aliments ayant une dureté similaire à celle de la patate douce.
8. Avant d'utiliser cet équipement pour la première fois, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et de fixation conformément à l'illustration et les utiliser après l'installation.
9. Ces appareils nécessitent une lubrification régulière. Essayez la tige de guidage avec de l'huile minérale, un lubrifiant de qualité alimentaire ou une serviette lorsqu'une lubrification est nécessaire. Ne pas lubrifier avec de l'huile de cuisson ou une autre graisse. Sinon, il deviendra visqueux et

affectera l'utilisation.

10. Ne coupez pas les aliments au-delà de l'ouverture de l'assiette.

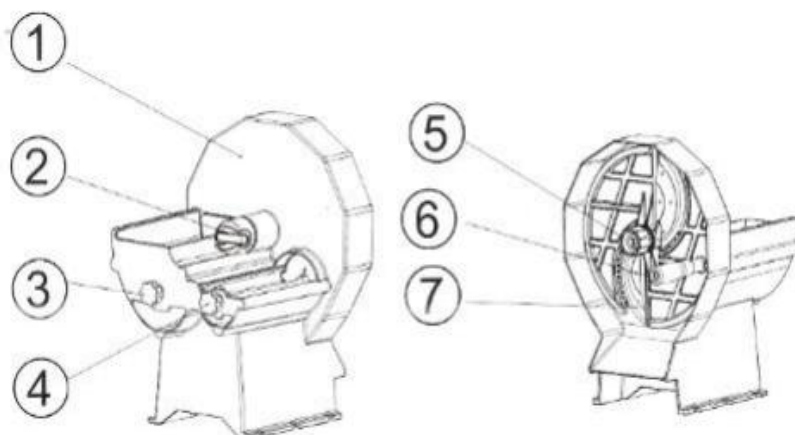
11. Pour remplacer les jeux de lames, veuillez vous assurer que les spécifications et les modèles de la plaque à lames et du bloc de pressage sont cohérents.

AVERTISSEMENT : Risque de lame tranchante : Les lames sont tranchantes et peuvent provoquer des coupures. Pour éviter les blessures causées par des lames tranchantes, manipulez-les avec précaution .

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Résumer

Ce produit est doté d'une trancheuse intégrée à la main, d'une haute efficacité, d'une structure légère et facile à démonter et à laver. Applicable à divers endroits tels que les magasins, les restaurants, les stands, les magasins de thé au lait, les cantines, les ménages et autres tranches de fruits et légumes. L'épaisseur des tranches est réglable. Les pièces coupées sont uniformes et faciles à voir. Protection de l'environnement verte , conserve la saveur originale et est bien accueillie par les utilisateurs.



1 . Corps principal

- 2 . Boucle élastique (pince de fixation de la tête de coupe)
- 3 . Tige de poussée alimentaire à grande entrée
- 4 . Tige de poussée alimentaire à petite entrée (SL-02 NO)
- 5 . Poignée de réglage de l'épaisseur de coupe
- 6 . Poignée tournante de la tête de coupe
- 7 . Lame coupante

1 . Opération d'installation de la machine

Retirez la machine, installez la poignée sur la tête de coupe avec un tournevis et fixez l'écrou avec une clé hexagonale intérieure. Ensuite, la base de la machine est gainée d'une ventouse (l'acier inoxydable, le marbre et d'autres tables lisses peuvent être directement avec 6 petites ventouses ; le bois et d'autres tables non lisses peuvent être équipés de manière aléatoire avec des vis fixées. L'opération de tranchage peut être effectuée après mise en place .



Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking

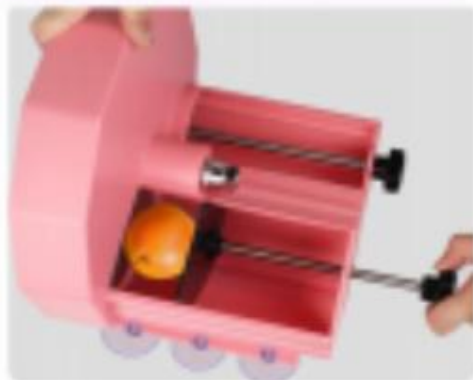


Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

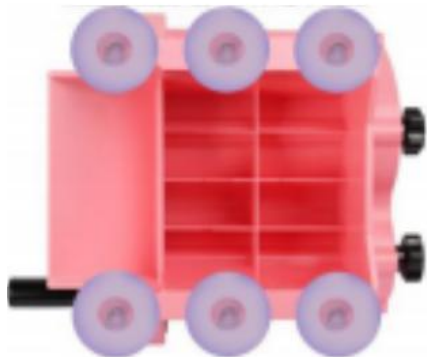


Lock screw firm

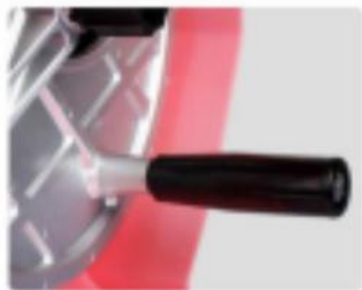
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Easy Slice en trois étapes

Opération simple, tout le monde peut l'utiliser



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo

Cut the apple

Cut Lotus root



Cut lemon

Cut the cucumber

Cut radishes

2 . Réglage de l'épaisseur

Mettez les aliments dans la rainure et essayez de les couper pour voir l'épaisseur. Si cela ne convient pas, vous pouvez ajuster l'épaisseur. (1) : tirez la bague extérieure du bouton de réglage, (2) tournez doucement le bouton pour tourner à gauche et à droite, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler l'épaisseur ; dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler l'épaisseur, le bouton de la carte revient à la fente pour carte ; l'épaisseur ne coulera pas. Faites attention à la sensation dans votre main. S'il y a une résistance à la rotation, cela signifie qu'il a été tourné jusqu'au bout. Ou vous userez le fil de réglage.)

Propulsion assistée par ressort

Le ressort entraîne le matériau dans le couteau, ce qui permet d'économiser du temps et des efforts pour éviter de se couper les mains.

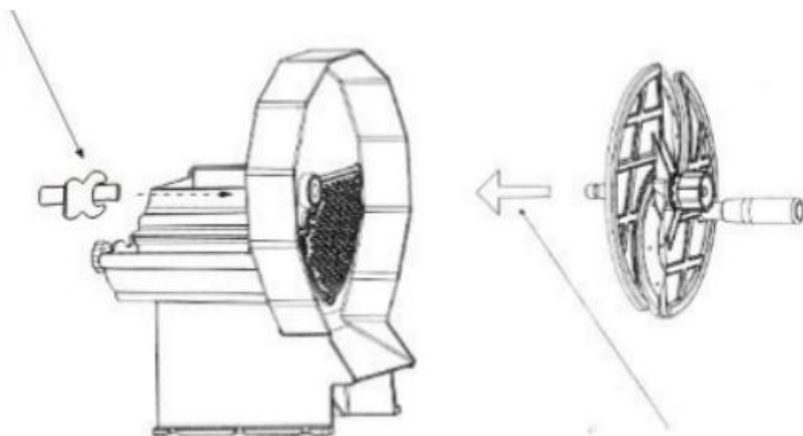


Thickness adjustable to meet multiple requirements



Instructions pour l'installation et le démontage de machine

2、to fix the



1、Insert the cutter head into the hole of the body.



3、Detachable
cutter head



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

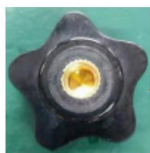


4、Remove blade with screwdriver, Removed blade.

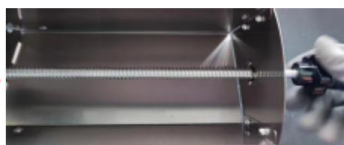


3 . Étape pour remplacer le ressort

Tout d'abord, vous devez retirer la tête de coupe, puis retirer le pentagramme de la tige de direction ; la plaque de poussée peut être retirée pour remplacer le ressort. Remplacez le ressort, installez la rainure de retour sur la tige de poussée, fixez-la en place avec le pentagramme et installez la tête de coupe. Verrouillez la tête de coupe avec la boucle de sécurité pour une utilisation normale.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

5. Nettoyage

Après avoir tranché, la machine doit être nettoyée, la machine entière doit être nettoyée ou la tête de coupe doit être nettoyée. Après le nettoyage, il est recommandé de sécher les taches d'eau pour garder le fuselage propre et éviter la rouille. (Remarque : n'utilisez pas de lave-vaisselle pour nettoyer la tête de coupe et le fuselage)

5 . Procédure de retrait de la tête de coupe

(1) Tirez sur la boucle et retirez la boucle de sécurité.

(2) La tête de coupe peut être lavée ou la lame peut être remplacée en retirant la tête de coupe.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Remarque : En cas de modification technique, veuillez vous référer à la plaque signalétique sur le produit sans autre avis.

Fabricant : Shanghaímuxinmuyeyouxiangongsi

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

Fabriqu  en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Multifunktionales Obst und Gemüseschneider

MODELL: SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODELL: SL-P01/SL-02



SL-P01 SL-02

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:

1. Das Gerät sollte nicht mit Kindern verwendet werden. Das Gerät verfügt über sehr scharfe Klingen. Bei Kindern kann es zu Verletzungen kommen. Daher sollte dieses Produkt an einem Ort aufgestellt werden, an dem Kinder es nicht berühren können.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine optimale Lebensdauer des Gerätes befolgen Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren machen die Klingen stumpf und korrodieren das Metall. Reinigen Sie dieses Lebensmittelzubereitungsgerät immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.
4. Die Maschinenklingen sind sehr scharf, und es sollte darauf geachtet werden, die schlagende Klinge oder die Klinge nicht direkt zu berühren oder während des Betriebs mit Handschuhen zu arbeiten.
5. Stellen Sie diese Geräte zur Reinigung nicht in die Spülmaschine oder ein anderes automatisches Reinigungsgerät.
6. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller bereitgestellt wurden, kann zu Gefahren führen.
7. Benutzen Sie dieses Gerät nur zum Schneiden von Obst und Gemüse! Dieses Produkt ist nicht für die Verarbeitung von Lebensmitteln mit einer Härte ähnlich der von Süßkartoffeln geeignet.
8. Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie bitte alle Verpackungs- und Befestigungsmaterialien gemäß der Abbildung und verwenden Sie diese nach der Installation.
9. Diese Geräte müssen regelmäßig geschmiert werden. Wischen Sie die Führungsstange bei Bedarf mit Mineralöl, lebensmittelechtem Schmiermittel oder einem Handtuch ab. Nicht mit Speiseöl oder einem anderen Fett schmieren. Andernfalls wird es zähflüssig und beeinträchtigt

die Verwendung.

10. Schneiden Sie Lebensmittel nicht über die Öffnung des Tellers hinaus.

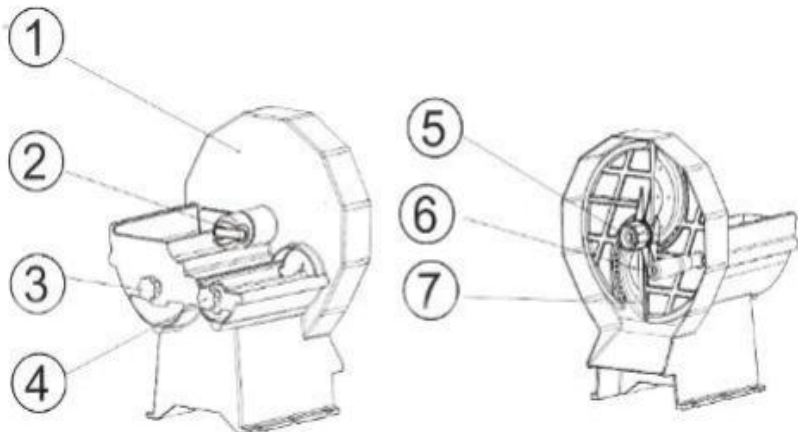
11. Stellen Sie beim Austausch von Messersätzen bitte sicher, dass die Spezifikationen und Modelle der Messerplatte und des Pressblocks übereinstimmen.

WARNUNG: Gefahr durch scharfe Klingen: Klingen sind scharf und können Schnittverletzungen verursachen. Um Verletzungen durch scharfe Klingen zu vermeiden, gehen Sie vorsichtig damit um .

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Zusammenfassen

Dieses Produkt verfügt über einen handintegrierten Allesschneider, hohe Effizienz, leichte Struktur und ist leicht zu zerlegen und zu waschen. Anwendbar an verschiedenen Orten wie Geschäften, Restaurants, Verkaufsständen, Milchteeläden, Kantinen, Haushalten und anderen Obst- und Gemüsescheibenverarbeitungsbetrieben. Die Scheibendicke ist einstellbar. Die geschnittenen Stücke sind gleichmäßig und gut zu erkennen. Grüner Umweltschutz, Beibehaltung des ursprünglichen Geschmacks und werden von den Benutzern begrüßt.



1 . Hauptkörper

- 2 . Elastische Schnalle (Schneidkopf-Befestigungsklemme)
- 3 . Lebensmittelschubstange mit großem Einlass
- 4 . Lebensmittel-Schubstange mit kleinem Einlass (SL-02 NO)
- 5 . Griff zur Einstellung der Schnittstärke
- 6 . Drehgriff des Schneidkopfes
- 7 . Schneideklinge

1 . Installationsvorgang der Maschine

Nehmen Sie die Maschine heraus, montieren Sie den Griff mit einem Schraubendreher am Schneidkopf und befestigen Sie die Mutter mit einem Innensechskantschlüssel. Dann wird die Maschinenbasis mit Saugnäpfen ummantelt (Edelstahl, Marmor und andere glatte Tische können direkt mit 6 kleinen Saugnäpfen befestigt werden; Holz- und andere nicht glatte Tische können beliebig mit Schrauben befestigt werden. Der Schneidevorgang kann anschließend durchgeführt werden Installation .



Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking

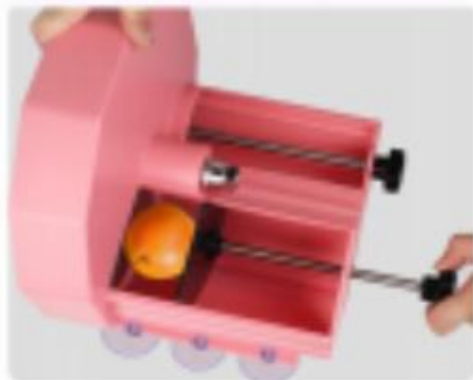


Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

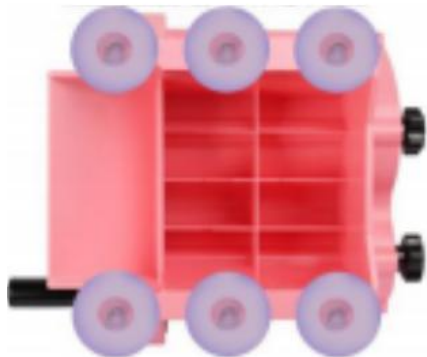


Lock screw firm

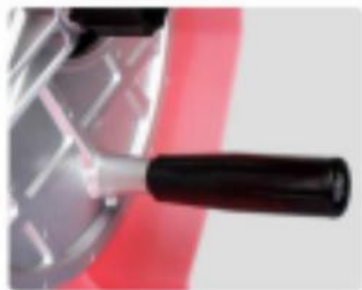
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Easy Slice in drei Schritten

Einfache Bedienung, jeder kann sie nutzen



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo



Cut the apple



Cut Lotus root



Cut lemon



Cut the cucumber



Cut radishes

2 . Dickeneinstellung

Legen Sie das Lebensmittel in die Rille und versuchen Sie, es zu schneiden, um die Dicke festzustellen. Wenn es nicht geeignet ist, können Sie die Dicke anpassen. (1): Ziehen Sie den äußeren Ring des Einstellknopfs heraus. (2) Drehen Sie den Knopf vorsichtig, um ihn nach links und rechts zu drehen. Gegen den Uhrzeigersinn, um die Dicke einzustellen. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Dicke anzupassen, und schieben Sie die Karte wieder in den Kartensteckplatz. Die Dicke wird nicht verlaufen. Achten Sie auf das Gefühl in Ihrer Hand. Wenn beim Drehen ein Widerstand zu spüren ist, bedeutet dies, dass es bis zum Ende gedreht wurde. Sonst verschleißt das Einstellgewinde.)

Federunterstützter Antrieb

Die Feder treibt das Material in das Messer und spart so Zeit und Mühe, um ein Schneiden der Hände zu verhindern

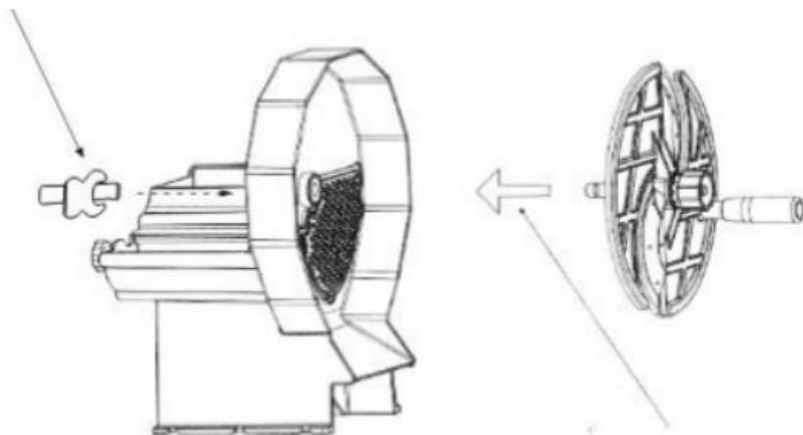


Thickness adjustable to meet multiple requirements



Anleitung zur Montage und Demontage von Maschine

2、to fix the



1、Insert the cutter head into the hole of the body.



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

3、Detachable cutter head



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

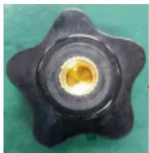


4、 Remove blade with screwdriver,Removed blade.

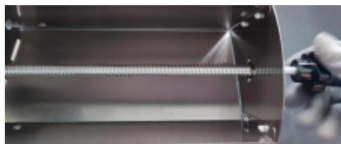


3 . Schritt zum Ersetzen der Feder

Zuerst müssen Sie den Schneidkopf und dann das Spurstangenschwanzpentagramm entfernen. Die Druckplatte kann entfernt werden, um die Feder auszutauschen. Ersetzen Sie die Feder, installieren Sie die Rücklaufnut an der Schubstange, befestigen Sie sie mit dem Pentagramm und installieren Sie den Schneidkopf. Verriegeln Sie den Schneidkopf für den normalen Gebrauch mit der Sicherheitsschnalle.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

6. Reinigung

Nach dem Schneiden sollte die Maschine gereinigt werden, die gesamte Maschine sollte gereinigt werden oder der Schneidkopf sollte gereinigt werden. Nach der Reinigung wird empfohlen, die Wasserflecken zu trocknen, um den Rumpf sauber zu halten und Rostbildung zu verhindern. (Hinweis: Schneidkopf und Rumpf nicht in der Spülmaschine reinigen)

5 . Verfahren zum Entfernen des Messerkopfes

(1) Ziehen Sie die Schnalle heraus und nehmen Sie die Sicherheitsschnalle ab.

(2) Der Schneidkopf kann gewaschen werden, oder die Klinge kann durch

Herausziehen des Schneidkopfs ausgetauscht werden.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Hinweis: Bei technischen Änderungen beachten Sie bitte ohne weitere Ankündigung das Typenschild am Produkt.

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Frutta multifunzionale e

Affettatrice Di Verdure

MODELLO: SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODELLO: SL-P01/SL-02



SL-P01 SL-02

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:

1. Il dispositivo non deve essere utilizzato con i bambini. Sul dispositivo sono presenti lame molto affilate. I bambini potrebbero subire incidenti con lesioni. Pertanto, questo prodotto deve essere collocato in una posizione non toccata dai bambini.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.
3. Gli acidi alimentari rendono le lame opache e corrodono il metallo. Pulisci sempre questa attrezzatura per la preparazione del cibo immediatamente dopo ogni utilizzo. Per mantenere l'aspetto e aumentare la durata, pulirlo quotidianamente.
4. Le lame della macchina sono molto affilate e occorre fare attenzione a non toccare direttamente la lama che batte o la lama o a non utilizzare i guanti durante il funzionamento.
5. Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatici per la pulizia.
6. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli.
7. Utilizzare questa attrezzatura solo per tagliare frutta e verdura! Questo prodotto non è adatto alla lavorazione di alimenti con durezza simile alla patata dolce.
8. Prima di utilizzare questa apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio e i materiali di fissaggio come illustrato nell'illustrazione e utilizzarli dopo l'installazione.
9. Questi dispositivi richiedono una lubrificazione regolare. Pulire l'asta di guida con olio minerale, lubrificante per alimenti o con un panno quando è necessaria la lubrificazione. Non lubrificare con olio da cucina o altro grasso. Altrimenti diventerà viscoso e ne influenzerà l'uso.

10. Non tagliare gli alimenti oltre l'apertura del piatto.

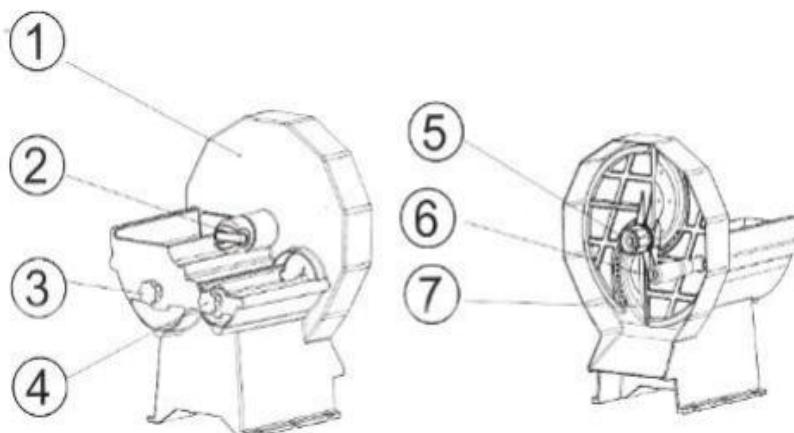
11. Per sostituire i set di lame, assicurarsi che le specifiche e i modelli della piastra della lama e del blocco di pressatura siano coerenti.

AVVERTENZA: pericolo di lame affilate: le lame sono affilate e possono causare tagli. Per evitare lesioni causate da lame affilate, maneggiare con cura .

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Riassumere

Questo prodotto ha un'affettatrice integrata manualmente, alta efficienza, struttura leggera e facile da smontare e lavare. Applicabile a vari luoghi come negozi, ristoranti, bancarelle, negozi di tè al latte, mense, famiglie e altre lavorazioni di fette di frutta e verdura. Lo spessore della fetta è regolabile. I pezzi tagliati sono uniformi e facili da vedere. La protezione dell'ambiente verde , mantiene il sapore originale e viene accolta favorevolmente dagli utenti.



1 . Corpo principale

2 . Fibbia elastica (morsetto di fissaggio della testa di taglio)

3 . Asta di spinta per alimenti con ingresso grande

4 . Asta di spinta per alimenti con ingresso piccolo (SL-02 NO)

- 5 . Maniglia di regolazione dello spessore di taglio
- 6 . Maniglia girevole della testa di taglio
- 7 . Lama da taglio

1 . Operazione di installazione della macchina

Estrarre la macchina, installare la maniglia sulla testa della taglierina con un cacciavite e fissare il dado con una chiave esagonale interna. Quindi la base della macchina è rivestita con una ventosa (l'acciaio inossidabile, il marmo e altri tavoli lisci possono essere direttamente con 6 piccole ventose; il legno e altri tavoli non lisci possono essere dotati in modo casuale di viti fissate. L'operazione di affettatura può essere eseguita dopo installazione .



Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking

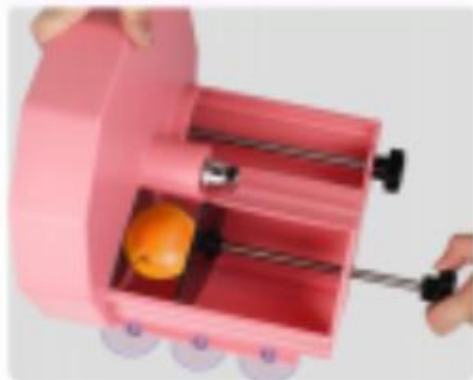


Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

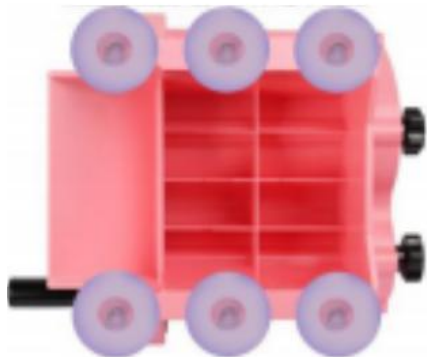


Lock screw firm

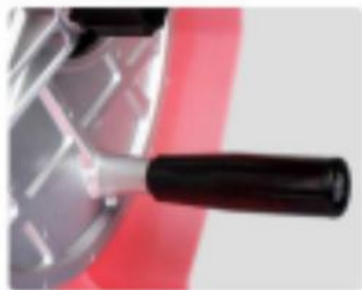
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Taglia facilmente in tre passaggi

Funzionamento semplice, tutti possono usarlo



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo



Cut the apple



Cut Lotus root



Cut lemon



Cut the cucumber



Cut radishes

2 . Regolazione dello spessore

Mettere il cibo nella scanalatura e provare a tagliarlo per vedere lo spessore. Se non è adatto, puoi regolare lo spessore. (1): estrarre l'anello esterno della manopola di regolazione, (2) ruotare delicatamente la manopola per girare a sinistra e a destra, in senso antiorario per regolare lo spessore; in senso orario per regolare lo spessore, riportare la scheda nella fessura per scheda; lo spessore non verrà eseguito. Presta attenzione alla sensazione nella tua mano. Se c'è qualche resistenza alla rotazione, significa che è stata ruotata fino in fondo. Altrimenti consumerai il filo di regolazione.)

Propulsione assistita da molle

La molla spinge il materiale nel coltello, risparmiando tempo e fatica per evitare di tagliarsi le mani

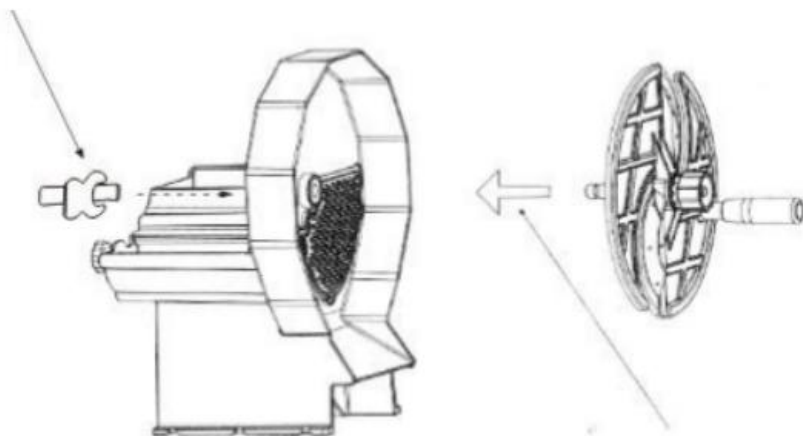


Thickness adjustable to meet multiple requirements



Istruzioni per l'installazione e lo smontaggio Di macchina

2、to fix the



1、Insert the cutter head into the hole of the body.



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

3、Detachable
cutter head



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

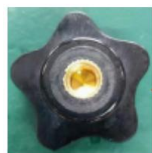


4、Remove blade with screwdriver, Removed blade.

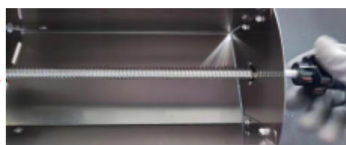


3 . Passaggio per sostituire la molla

Innanzitutto è necessario rimuovere la testa della taglierina e quindi rimuovere il pentagramma della coda del tirante; la piastra di spinta può essere rimossa per sostituire la molla. Sostituire la molla, installare la scanalatura di ritorno sull'asta di spinta, fissarla in posizione con il pentagramma e installare la testa della taglierina. Bloccare la testa della taglierina con la fibbia di sicurezza per l'uso normale.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

7. Pulizia

Dopo l'affettatura, è necessario pulire la macchina, pulire l'intera macchina o pulire la testa della taglierina. Dopo la pulizia, si consiglia di asciugare le macchie d'acqua per mantenere pulita la fusoliera e prevenire la ruggine. (Nota: non utilizzare la lavastoviglie per pulire la testa della taglierina e la fusoliera)

5 . Procedura di rimozione della testa della taglierina

- (1) Estrarre la fibbia e togliere la fibbia di sicurezza.
- (2) La testa della taglierina può essere lavata oppure la lama può essere sostituita estraendo la testa della taglierina.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Nota: in caso di modifiche tecniche, fare riferimento alla targhetta sul prodotto senza ulteriore avviso.

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Fruta multifuncional y Cortadora de verduras

MODELO: SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODELO: SL-P01/SL-02



SL-P01 SL-02

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:

1. El dispositivo no debe utilizarse con niños. El dispositivo tiene cuchillas muy afiladas. Los niños pueden sufrir accidentes con lesiones. Por lo tanto, este producto debe colocarse en una posición que los niños no toquen.
2. Para un funcionamiento y vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios desafilan las cuchillas y corroerán el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, límpielo diariamente.
4. Las cuchillas de la máquina son muy afiladas y se debe tener cuidado de no tocar la cuchilla que golpea directamente ni operar con guantes durante la operación.
5. No coloque estos dispositivos en un lavavajillas u otro dispositivo de limpieza automático para su limpieza.
6. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionadas por el fabricante puede causar peligros.
7. ¡Utilice este equipo únicamente para cortar frutas y verduras! Este producto no es apto para procesar alimentos con una dureza similar a la del boniato.
8. Antes de utilizar este equipo por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales de fijación según la ilustración y utilícelos después de la instalación.
9. Estos dispositivos requieren una lubricación regular. Limpie la varilla guía con aceite mineral, lubricante de calidad alimentaria o una toalla cuando sea necesaria la lubricación. No lubrique con aceite de cocina u otra grasa. De lo contrario, se volverá viscoso y afectará el uso.
10. No corte los alimentos más allá de la abertura del plato.

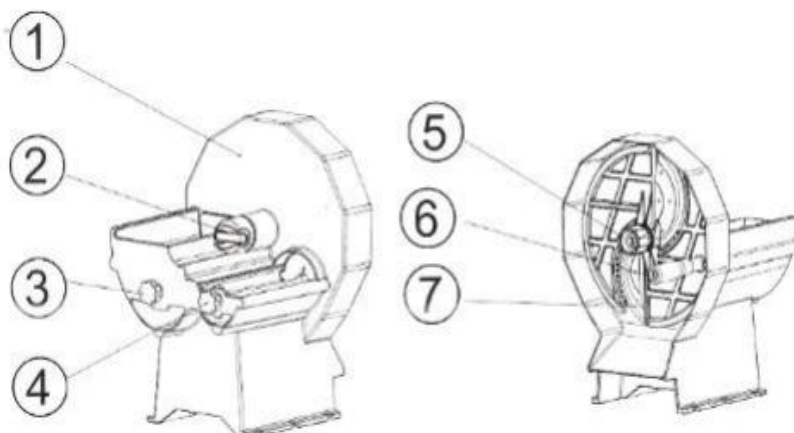
11. Para reemplazar los juegos de cuchillas, asegúrese de que las especificaciones y modelos de la placa de la cuchilla y el bloque de presión sean consistentes.

ADVERTENCIA: Peligro de cuchillas afiladas: Las cuchillas están afiladas y pueden causar cortes. Para evitar lesiones causadas por hojas afiladas, manipule con cuidado .

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Resumir

Este producto tiene una rebanadora integrada manualmente, alta eficiencia, estructura liviana y fácil de desmontar y lavar. Aplicable a diversos lugares como tiendas, restaurantes, puestos, tiendas de té con leche, cantinas, hogares y otros procesamiento de rodajas de frutas y verduras. El espesor de la rebanada es ajustable. Las piezas cortadas son uniformes y fáciles de ver. Protección del medio ambiente verde , mantienen el sabor original y son bienvenidos por los usuarios.



- 1 . Cuerpo principal
- 2 . Hebilla elástica (abrazadera de fijación del cabezal de corte)
- 3 . Varilla de empuje de alimentos de entrada grande
- 4 . Varilla de empuje de alimentos de entrada pequeña (SL-02 NO)

- 5 . Mango de ajuste del espesor de corte
- 6 . Mango giratorio del cabezal de corte
- 7 . Cuchilla de corte

1 . Operación de instalación de la máquina.

Saque la máquina, instale el mango en el cabezal de corte con un destornillador y fije la tuerca con una llave hexagonal interior. Luego, la base de la máquina se reviste con una ventosa (las mesas de acero inoxidable, mármol y otras mesas lisas se pueden fijar directamente con 6 ventosas pequeñas; la madera y otras mesas no lisas se pueden equipar aleatoriamente con tornillos fijos. La operación de corte se puede realizar después instalación .



Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking

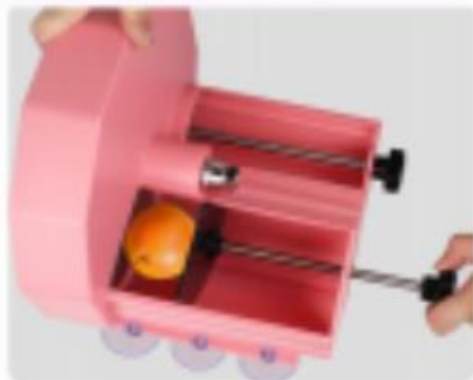


Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

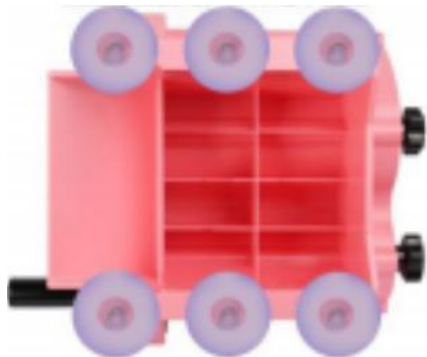


Lock screw firm

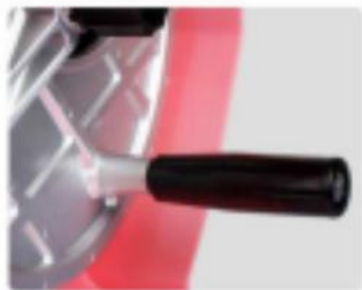
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Easy Slice en tres pasos

Operación simple, todos pueden usar



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo

Cut the apple

Cut Lotus root



Cut lemon

Cut the cucumber

Cut radishes

2 . Ajuste de espesor

Coloque la comida en la ranura e intente cortarla para ver el grosor. Si no es adecuado, puedes ajustar el grosor. (1): Tire del anillo exterior de la perilla de ajuste hacia afuera, (2) gire suavemente la perilla para girar hacia la izquierda y hacia la derecha, en sentido antihorario para ajustar el grosor; en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el grosor, la tarjeta de perilla vuelve a la ranura para tarjeta; el espesor no se correrá. Presta atención a la sensación en tu mano. Si hay alguna resistencia a la rotación, significa que se ha girado hasta el final. O desgastarás el hilo de ajuste.)

Propulsión asistida por resorte

El resorte impulsa el material hacia el cuchillo, ahorrando tiempo y esfuerzo para evitar cortarse las manos.



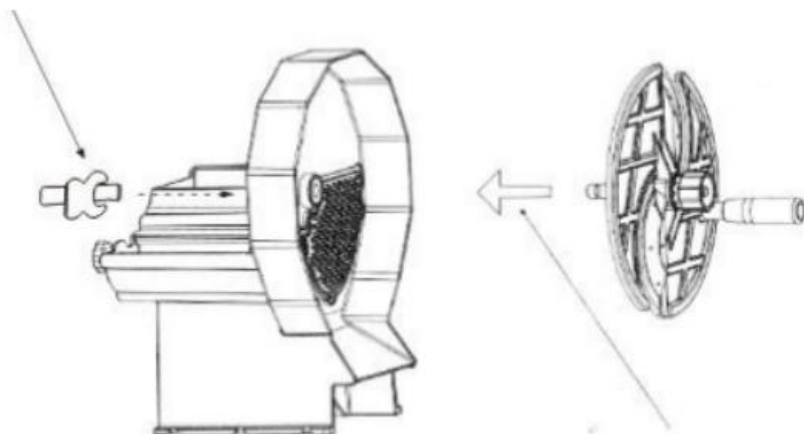
Thickness adjustable to meet multiple requirements



Instrucciones de instalación y desmontaje. de

máquina

2、 to fix the



1、 Insert the cutter head into the hole of the body.



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

3、 Detachable
cutter head



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

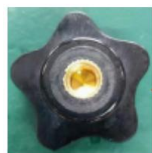


4、 Remove blade with screwdriver,Removed blade.

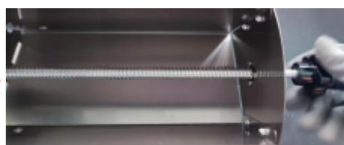


3 . Paso para reemplazar el resorte

Primero, debe quitar el cabezal de corte y luego quitar el pentagrama de la cola del tirante; la placa de empuje se puede quitar para reemplazar el resorte. Reemplace el resorte, instale la ranura de retorno en la varilla de empuje, fíjela en su lugar con el pentagrama e instale el cabezal de corte. Bloquee el cabezal de corte con la hebilla de seguridad para un uso normal.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

8. Limpieza

Después de cortar, se debe limpiar la máquina, se debe limpiar toda la máquina o se debe limpiar el cabezal de corte. Después de la limpieza, se recomienda secar las manchas de agua para mantener limpio el fuselaje y evitar la oxidación. (Nota: No utilice lavavajillas para limpiar el cabezal de corte y el fuselaje)

5 . Procedimiento para retirar el cabezal cortador

- (1) Saque la hebilla y retire la hebilla de seguridad.
- (2) El cabezal de corte se puede lavar o se puede reemplazar la hoja sacando el cabezal de corte.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Nota: Si hay algún cambio técnico, consulte la placa de identificación del producto sin previo aviso.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD 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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Wielofunkcyjne owoce i

Krajalnica do warzyw

MODEL: SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODEL: SL-P01/SL-02



SL-P01 SL-02

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:

1. Urządzenia nie należy używać w obecności dzieci. Urządzenie posiada bardzo ostre ostrza. Dzieci mogą ulec wypadkom z obrażeniami. Dlatego produkt ten należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2. Dla optymalnego działania i żywotności urządzenia należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują stępienie ostrzy i powodują korozję metalu. Zawsze czyść ten sprzęt do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.
4. Ostrza maszyny są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność, aby nie dotykać bezpośrednio uderzającego ostrza ani ostrza ani nie pracować w rękawiczkach podczas pracy.
5. Nie wkładaj tych urządzeń do zmywarki lub innego automatycznego urządzenia czyszczącego w celu czyszczenia.
6. Używanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może spowodować zagrożenie.
7. Używaj tego urządzenia wyłącznie do krojenia owoców i warzyw! Produkt nie nadaje się do przetwarzania żywności o twardości podobnej do słodkich ziemniaków.
8. Przed pierwszym użyciem tego urządzenia należy usunąć całe opakowanie i elementy mocujące zgodnie z ilustracją i wykorzystać je po instalacji.
9. Urządzenia te wymagają regularnego smarowania. Jeśli konieczne jest smarowanie, wytrzyj pręt prowadzący olejem mineralnym, smarem dopuszczonym do kontaktu z żywnością lub ręcznikiem. Nie smarować olejem spożywczym ani innym smarem. W przeciwnym razie stanie się lepki i wpłynie na użytkowanie.

10. Nie kroić jedzenia poza otwór talerza.

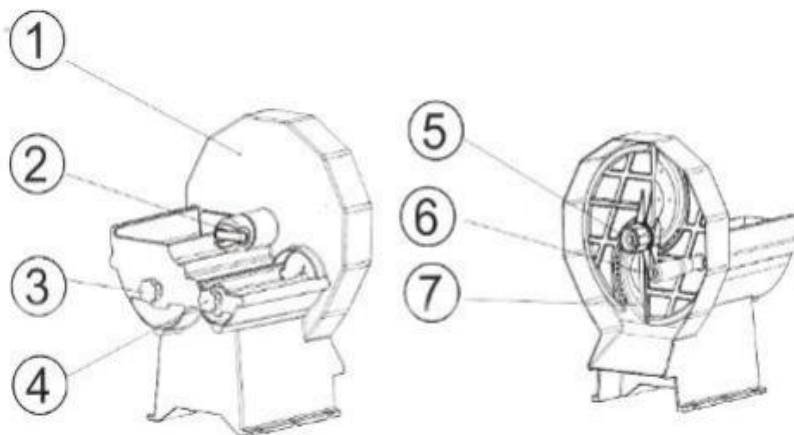
11. Aby wymienić zestawy ostrzy, należy upewnić się, że specyfikacje i modele płytki ostrza i bloku dociskowego są zgodne.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo ostrego ostrza: Ostrza są ostre i mogą powodować skaleczenia. Aby uniknąć obrażeń spowodowanych ostrymi ostrzami, należy obchodzić się z nią ostrożnie.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Podsumować

ten charakteryzuje się krawalnicą zintegrowaną ręcznie, wysoką wydajnością, lekką konstrukcją oraz łatwością demontażu i mycia. Ma zastosowanie w różnych miejscach, takich jak sklepy, restauracje, stragany, sklepy z herbatą mleczną, stołówka, gospodarstwa domowe i inne miejsca przetwarzania plasterków owoców i warzyw. Grubość plasterka można regulować. Wycięte elementy są równe i dobrze widoczne. Ekologiczna ochrona środowiska, zachowanie oryginalnego smaku i zadowolenie użytkowników.



1 . Główny korpus

2 . Elastyczna klamra (zacisk mocujący głowicę tnącą)

3 . Popychacz z dużym wlotem żywności

- 4 . Mały popychacz do żywności wlotowej (SL-02 NO)
- 5 . Uchwyt do regulacji grubości cięcia
- 6 . Obrotowy uchwyt głowicy tnącej
- 7 . Ostrze tnące

1 . Działanie instalacji maszyny

Wyjmij maszynę, za pomocą śrubokręta zamontuj uchwyt na głowicy tnącej i dokręć nakrętkę wewnętrznym kluczem sześciokątnym. Następnie podstawa maszyny jest osłonięta przyssawką (stal nierdzewna, marmur i inny gładki stół może być bezpośrednio wyposażony w 6 małych przyssawek; drewno i inny niegładki stół można losowo wyposażać w zamocowane śruby. Operację krojenia można przeprowadzić po instalacji .



Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking

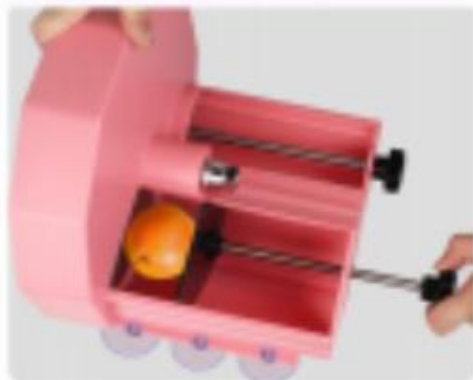


Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

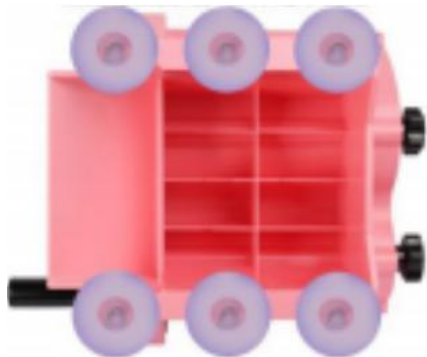


Lock screw firm

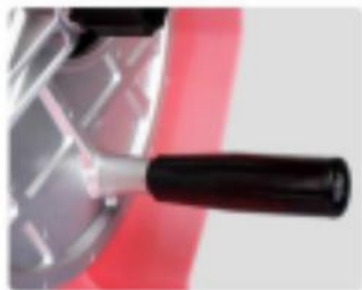
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Easy Slice w trzech krokach

Prosta obsługa, każdy może z niej skorzystać



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo

Cut the apple

Cut Lotus root



Cut lemon

Cut the cucumber

Cut radishes

2 . Regulacja grubości

Włóż żywność do rowka i spróbuj ją przeciąć, aby sprawdzić grubość. Jeśli nie jest odpowiedni, możesz dostosować grubość. (1): Wyciągnij zewnętrzny pierścień pokrętła regulacyjnego, (2) delikatnie obróć pokrętło, aby obrócić w lewo i w prawo, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyregulować grubość; w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby wyregulować grubość, kartę z pokrętłem z powrotem do gniazda karty; grubość nie będzie działać. Zwróć uwagę na czucie w dłoni. Jeśli pojawia się opór przy obrocie oznacza to, że został obrócony do końca. W przeciwnym razie zużyjesz nic regulacyjną.)

Napęd wspomagany sprężyną

Sprężyna wbija materiał w nóż, oszczędzając czas i wysiłek, zapobiegając przecięciu dłoni

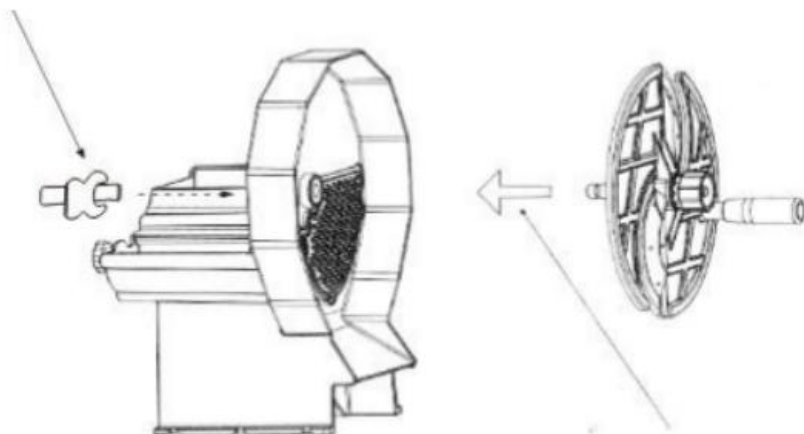


Thickness adjustable to meet multiple requirements



Instrukcje montażu i demontażu z maszyna

2、to fix the



1、Insert the cutter head into the hole of the body.



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

3、Detachable cutter head



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

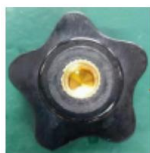


4、Remove blade with screwdriver, Removed blade.

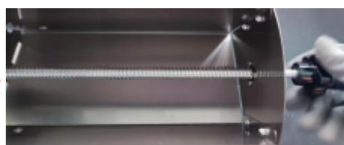


3 . Krok w celu wymiany sprężyny

Najpierw należy zdjąć głowicę tnącą, a następnie usunąć pentagram ogona drążka kierowniczego; płytkę dociskową można zdjąć w celu wymiany sprężyny. Wymień sprężynę, zamontuj rowek powrotny na popychaczu, zamocuj go za pomocą pentagramu i zamontuj głowicę tnącą. Do normalnego użytkowania zablokuj głowicę tnącą za pomocą klamry zabezpieczającej.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

9. Czyszczenie

Po pokrojeniu należy wyczyścić maszynę, oczyścić całą maszynę lub oczyścić głowicę tnącą. Po czyszczeniu zaleca się osuszyć zacieki, aby utrzymać kadłub w czystości i zapobiec rdzewieniu. (Uwaga: nie używaj zmywarki do czyszczenia głowicy tnącej i kadłuba)

5 . Procedura demontażu głowicy tnącej

- (1) Wyciągnij klamrę i zdejmij klamrę zabezpieczającą.
- (2) Głowicę tnącą można umyć lub wymienić ostrze, wyciągając głowicę tnącą.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Uwaga: W przypadku jakichkolwiek zmian technicznych należy zapoznać się z tabliczką znamionową produktu bez dodatkowego powiadomienia.

Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

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

Import do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD 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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Multifunctioneel Fruit en Groentesnijder

MODEL: SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODEL: SL-P01/SL-02



SL-P01 SL-02

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:

1. Het apparaat mag niet bij kinderen worden gebruikt. Er zitten zeer scherpe messen op het apparaat. Kinderen kunnen te maken krijgen met letselongevallen. Daarom moet dit product op een plaats worden geplaatst die niet door kinderen kan worden aangeraakt.
2. Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
3. Voedingszuren maken de messen bot en corroderen het metaal. Maak deze voedselbereidingsapparatuur altijd onmiddellijk na elk gebruik schoon. Om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen, moet u het dagelijks reinigen.
4. De machinemessen zijn zeer scherp en er moet op worden gelet dat u het botsende mes of mes niet rechtstreeks aanraakt of tijdens het gebruik met handschoenen bedient.
5. Plaats deze apparaten niet in een vaatwasser of ander automatisch reinigingsapparaat om ze schoon te maken.
6. Het gebruik van accessoires of wijzigingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken.
7. Gebruik dit apparaat alleen voor het snijden van fruit en groenten! Dit product is niet geschikt voor het verwerken van voedingsmiddelen met een hardheid vergelijkbaar met zoete aardappel.
8. Voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u alle verpakkings- en bevestigingsmaterialen te verwijderen volgens de afbeelding en deze na installatie te gebruiken.
9. Deze apparaten vereisen regelmatige smering. Veeg de geleidestang af met minerale olie, een geschikt smeermiddel voor levensmiddelen of een handdoek als smering nodig is. Niet smeren met bakolie of een ander vet. Anders wordt het stroperig en beïnvloedt het het gebruik.

10. Snij het voedsel niet verder dan de opening van het bord.

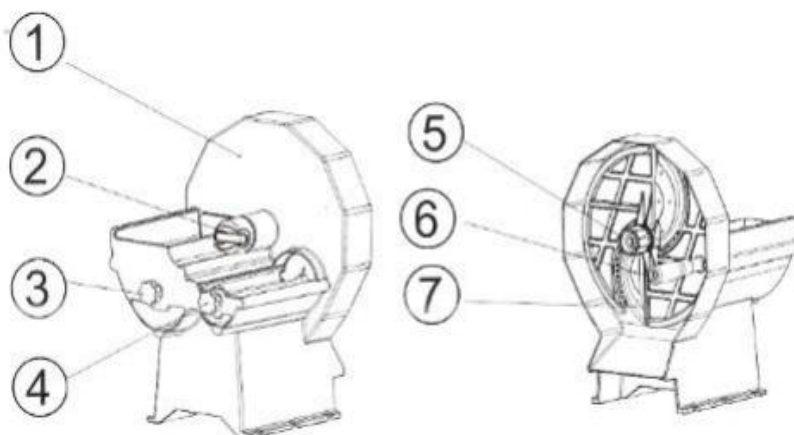
11. Zorg er bij het vervangen van messensets voor dat de specificaties en modellen van de mesplaat en het persblok consistent zijn.

WAARSCHUWING: Gevaar voor scherpe messen: Messen zijn scherp en kunnen snijwonden veroorzaken. Om letsel door scherpe messen te voorkomen, moet u er voorzichtig mee omgaan .

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Samenvatten

Dit product heeft een met de hand geïntegreerde snijmachine, een hoog rendement, een lichte structuur en is gemakkelijk te demonteren en te wassen. Van toepassing op verschillende plaatsen, zoals winkels, restaurants, kraampjes, melktheewinkels, kantine, huishoudens en andere verwerking van fruit- en groenteschijfjes. De snijdikte is instelbaar. De uitgesneden stukken zijn gelijkmatig en gemakkelijk te zien. Groene milieubescherming, behoud van de originele smaak en wordt verwelkomd door gebruikers.



1 . Centrale gedeelte

2 . Elastische gesp (snijkopbevestigingsklem)

3 . Grote inlaatvoedselduwstang

- 4 . Kleine inlaatvoedselduwstang (SL-02 NEE)
- 5 . Handgreep voor het aanpassen van de snijdikte
- 6 . Draaihendel van de snijkop
- 7 . Snijblad

1 . Installatiebediening van de machine

Haal de machine eruit, installeer de handgreep op de snijkop met een schroevendraaier en bevestig de moer met een binnenzeskantsleutel. Vervolgens wordt de machinebasis omhuld met een zuignap (roestvrij staal, marmer en andere gladde tafels kunnen direct met 6 kleine zuignappen worden geplaatst; hout en andere niet-gladde tafels kunnen willekeurig worden uitgerust met vaste schroeven. De snijbewerking kan daarna worden uitgevoerd installatie .



Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking

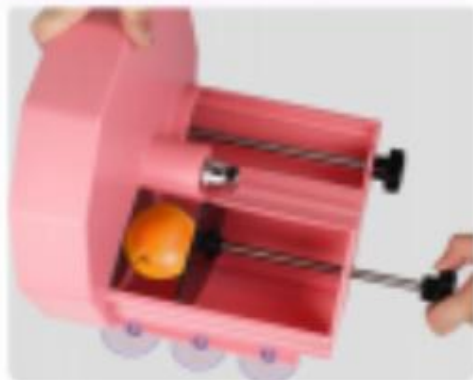


Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

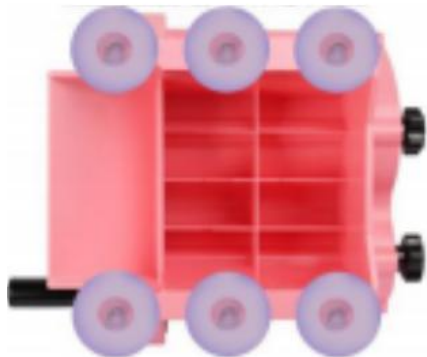


Lock screw firm

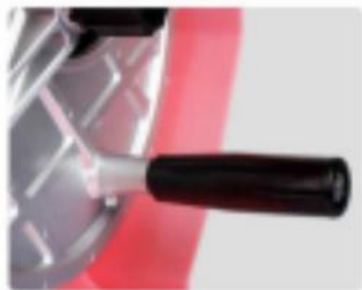
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Easy Slice in drie stappen

Eenvoudige bediening, iedereen kan gebruiken



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo

Cut the apple

Cut Lotus root



Cut lemon

Cut the cucumber

Cut radishes

2 . Dikte aanpassing

Plaats het voedsel in de gleuf en probeer het te snijden om de dikte te zien. Als het niet geschikt is, kunt u de dikte aanpassen. (1): Trek de buitenste ring van de instelknop naar buiten, (2) draai de knop voorzichtig om naar links en rechts te draaien, tegen de klok in om de dikte aan te passen; met de klok mee om de dikte aan te passen, de knopkaart terug naar de kaartsleuf; de dikte zal niet lopen. Let op het gevoel in je hand. Als er enige weerstand tegen rotatie is, betekent dit dat deze tot het einde is gedraaid. Anders verslijt u de steldraad.)

Veerondersteunde voortstuwing

De veer drijft het materiaal in het mes, waardoor tijd en moeite worden bespaard en snijwonden in de handen worden voorkomen

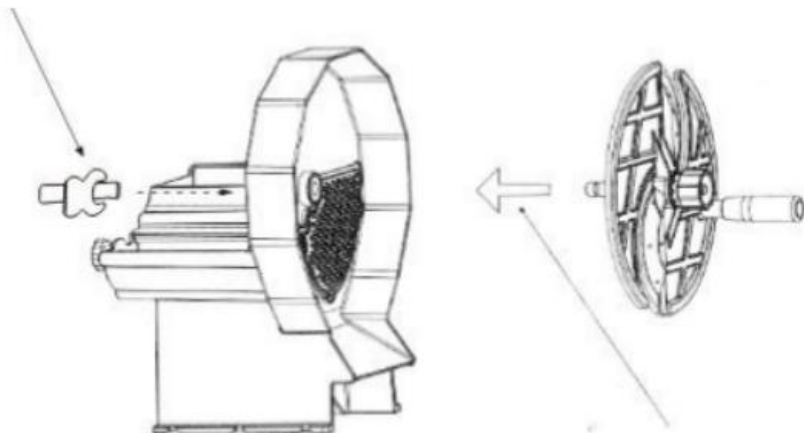


Thickness adjustable to meet multiple requirements



Instructies voor installatie en demontage van machine

2、 to fix the

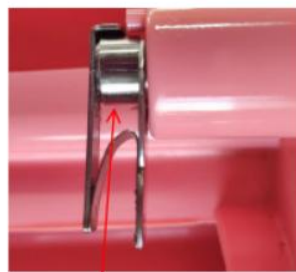


1、 Insert the cutter head into the hole of the body.



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

3、 Detachable cutter head



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

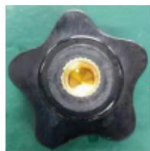


4、 Remove blade with screwdriver, Removed blade.

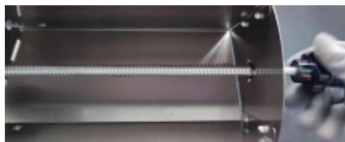


3 . Stap om de veer te vervangen

Eerst moet u de snijkop verwijderen en vervolgens het pentagram van de trekstangstaart; de duwplaat kan worden verwijderd om de veer te vervangen. Vervang de veer, installeer de retourgroef op de duwstang, bevestig deze op zijn plaats met het pentagram en installeer de snijkop. Vergrendel de snijkop met de veiligheidsgesp voor normaal gebruik.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

10. Schoonmaak

Na het snijden moet de machine worden schoongemaakt, de hele machine moet worden schoongemaakt of de snijkop moet worden schoongemaakt. Na het reinigen wordt aanbevolen om de watervlekken te drogen om de romp schoon te houden en roestvorming te voorkomen. (Opmerking: gebruik geen vaatwasser om de snijkop en romp schoon te maken)

5 . Procedure voor het verwijderen van de snijkop

- (1) Trek de gesp eruit en verwijder de veiligheidsgesp.
- (2) De snijkop kan worden gewassen, of het mes kan worden vervangen door de snijkop eruit te trekken.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Opmerking: Als er sprake is van een technische wijziging, raadpleeg dan zonder voorafgaande kennisgeving het typeplaatje op het product.

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

Multifunktionell frukt och Grönsaksskärare

MODELL: SL-P01/SL-02

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

**Multifunctional Fruit and
Vegetable Slicer**

MODELL: SL-P01/SL-02



SL-P01 SL-02

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 bruksanvisningen noggrant. Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder dessa enheter. Dessa

inkluderar:

1. Enheten bör inte användas med barn. Det finns mycket vassa blad på enheten. Barn kan råka ut för skadeolyckor. Därför bör denna produkt placeras i en position som inte kan vidröras av barn.
2. Följ instruktionerna för optimal drift och livslängd för enheten.
3. Matsyror kommer att göra blad matta och fräta på metallen. Rengör alltid denna matberedningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att behålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Maskinbladen är mycket vassa, och försiktighet bör iakttas så att du inte vidrör klingan eller bladet direkt eller använder handskar under drift.
5. Placera inte dessa enheter i en diskmaskin eller annan automatisk rengöringsanordning för rengöring.
6. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror.
7. Använd endast denna utrustning för att skära frukt och grönsaker! Denna produkt är inte lämplig för bearbetning av livsmedel med en hårdhet som liknar sötpotatis.
8. Innan du använder denna utrustning för första gången, ta bort allt förpacknings- och fixeringsmaterial enligt illustrationen och använd dem efter installationen.
9. Dessa enheter kräver regelbunden smörjning. Torka av styrrstången med mineralolja, livsmedelsgodkänt smörjmedel eller en handduk när smörjning behövs. Smörj inte med matolja eller annat fett. Annars blir det trögflytande och påverkar användningen.
10. Skär inte mat utanför tallrikens öppning.
11. För att byta ut bladuppsättningar, se till att specifikationerna och modellerna för bladplattan och pressblocket överensstämmer.

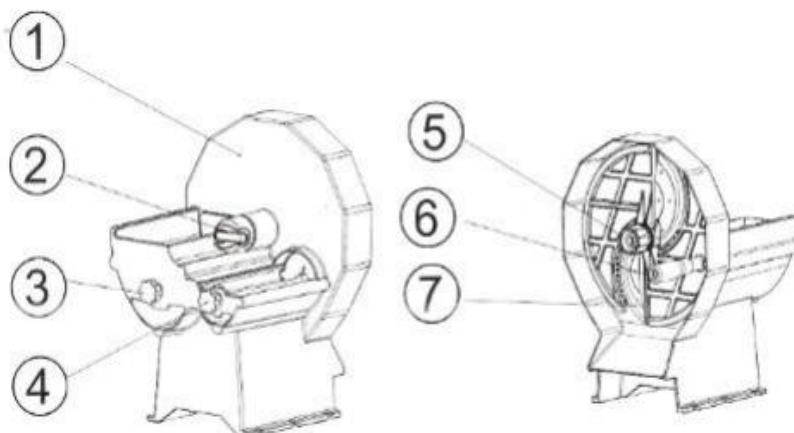
VARNING: Fara för skarpa blad: Bladen är vassa och kan orsaka skärsår.

För att undvika skador från vassa knivar, hantera dem med försiktighet .

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Sammanfatta

Produkten har en handintegrerad skärmaskin, hög effektivitet, lätt struktur och lätt att ta isär och tvätta. Tillämplig på olika platser som butiker, restauranger, stånd, mjölktebutiker, matsal, hushåll och annan frukt- och grönsaksbearbetning. Skivtjockleken är justerbar. De skurna bitarna är jämna och lätta att se. Grön miljöskydd, bibehåll den ursprungliga smaken och välkomnas av användarna.



- 1 . Huvuddel
- 2 . Elastiskt spänne (fästklämma för skärhuvud)
- 3 . Stort inloppsmatningsstång
- 4 . Liten inloppsmatningsstång (SL-02 NO)
- 5 . Handtag för justering av skärtjocklek
- 6 . Vridande handtag på skärhuvudet
- 7 . Skärblad

1 . Installation av maskinen

Ta ut maskinen, montera handtaget på skärhuvudet med en skruvmejsel

och fixera muttern med en inre sexkantnyckel. Sedan är maskinbasen mantlad med sugkopp (rostfritt stål, marmor och andra släta bord kan vara direkt med 6 små sugkoppar; trä och andra icke-släta bord kan slumpmässigt förses med skruvar fixerade. Skivningsoperationen kan utföras efter installation .

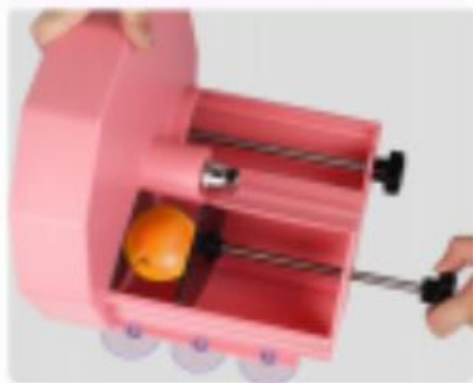


Unique suction cup design, adsorption more stable, do not worry about shaking



Complete accessories, stable installation allows you to operate more stable, safer to use

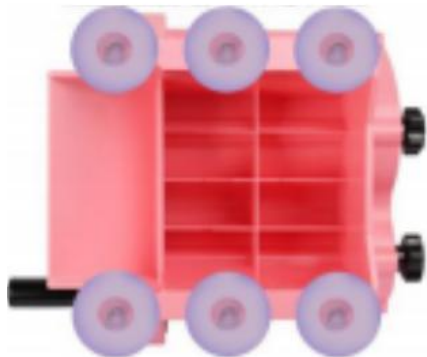
Lock screw firm



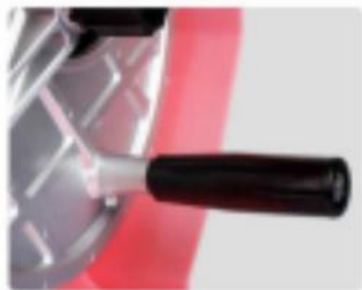
Strongly elastic
pull ring



The base is stable and fixed for better operation



Handle of humanized design



Enkel skiva i tre steg

Enkel operation, alla kan använda



Put in the ingredients
and pull the push rod



Adjust slice thickness
turn nut, adjust slice thickness



Cut cabbage



Chop ginger



Cut potatoes



Chop chorizo

Cut the apple

Cut Lotus root



Cut lemon

Cut the cucumber

Cut radishes

2 . Tjockleksjustering

Sätt maten i skåran och försök skära den för att se tjockleken. Om det inte är lämpligt kan du justera tjockleken. (1): Dra ut den yttre ringen på justeringsratten, (2) vrid försiktigt knappen för att svänga åt vänster och höger, i moturs riktning för att justera tjockleken; medurs för att justera tjockleken, rattkortet tillbaka till kortplatsen; tjockleken kommer inte att löpa. Var uppmärksam på känslan i din hand. Om det finns något motstånd mot rotation betyder det att det har roterats till slutet. Eller så sliter du ut justeringstråden.)

Fjäderassisterad framdrivning

Fjädern driver in materialet i kniven, vilket sparar tid och ansträngning för att förhindra skärande händer



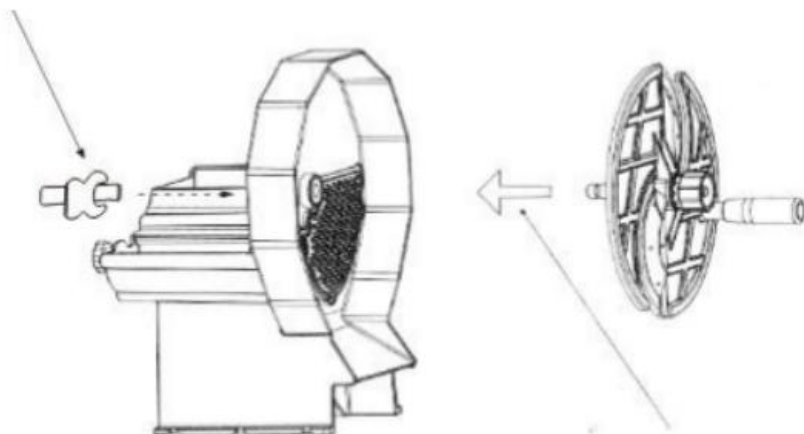
Thickness adjustable to meet multiple requirements



Instruktioner för installation och demontering av

maskin

2、 to fix the



1、 Insert the cutter head into the hole of the body.



3、 Detachable
cutter head



SL-p01 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.



Elastic



SL-02 Remove the safety buckle by hand to remove the cutter head.

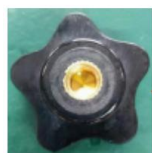


4、 Remove blade with screwdriver,Removed blade.

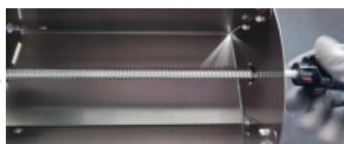


3 . Steg för att byta fjäder

Först måste du ta bort skärhuvudet och sedan ta bort dragstångens svanspentagram; tryckplattan kan tas bort för att ersätta fjädern. Byt ut fjädern, installera returspåret på tryckstangen, fixera den på plats med pentagrammet och montera skärhuvudet. Lås skärhuvudet med säkerhetsspännet för normal användning.



Pentagram



Dismantle the pentagram



Removed push plate



Replace the spring and install it back the same way.

11. Rengöring

Efter skivning ska maskinen rengöras, hela maskinen rengöras eller skärhuvudet ska rengöras. Efter rengöring rekommenderas det att torka vattenfläckarna för att hålla flygkroppen ren och förhindra rost. (Obs: Använd inte diskmaskin för att rengöra skärhuvud och flygkropp)

5 . Procedur för att ta bort skärhuvudet

- (1) Dra ut spännet och ta av säkerhetsspännet.
- (2) Skärhuvudet kan tvättas, eller bladet kan bytas ut genom att dra ut skärhuvudet.



**Just remove the safety
buckle**



**Remove cutter
head**



Easy rinse

clean cutterhead and fuselage

Obs: Om det finns någon teknisk förändring, se märkskylten på produkten utan ytterligare meddelande.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD 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