VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODEL:MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODEL:MFM-J02



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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

Product Description

Welcome to purchase and use the company's multi-functional fruit and vegetable cutter series products, this series of products are in line with food-grade contact metal materials. It is precision processed by high-quality aluminum alloy, stainless steel and ABS and other materials. We have always been in line with the goal of safety, efficiency, convenience, and practicality, and truly achieve "cutting a variety of fruits and vegetables casually."

Product characteristics: 1. Metal materials, exquisite structure, safe and reliable, durable, easy to operate, easy to cut, a molding, not only save labor, but also improve efficiency. 2. The blade is processed and ground from high-quality ultra-thin food-grade stainless steel and can quickly cut to ensure that the ingredients are not squeezed and damaged and maintain the original taste of the ingredients. 3. The machine is easy to clean, and the whole machine can be washed and rinsed in various ways to ensure food hygiene and safety. 4. The cutting specifications are complete, which meet a variety of needs and can quickly replace the cutter. It is convenient and quick and performed only with manual operation.

IMPORTANT NOTICE: Read this manual carefully before use!!

This manual is considered to be part of the device and will be provided to hotel or restaurant owners or managers and responsible persons to train operators of the device, read the precautions carefully before use and recommend retention for future reference.

Important Assurance

Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

• 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.
• For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.
• Clean the machine after each use by rinsing with clean water.
• 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.
• Do not put these devices in a dishwasher or other automatic cleaning device for cleaning.
• Minimize the use of alkaline cleaners as they may result in reduced finish.
• The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards.
• Do not use this equipment for purposes other than cutting fruits and vegetables!

**Before using these equipment for the first time, please remove all packaging and fixing materials according to the illustration and use them after installation.**

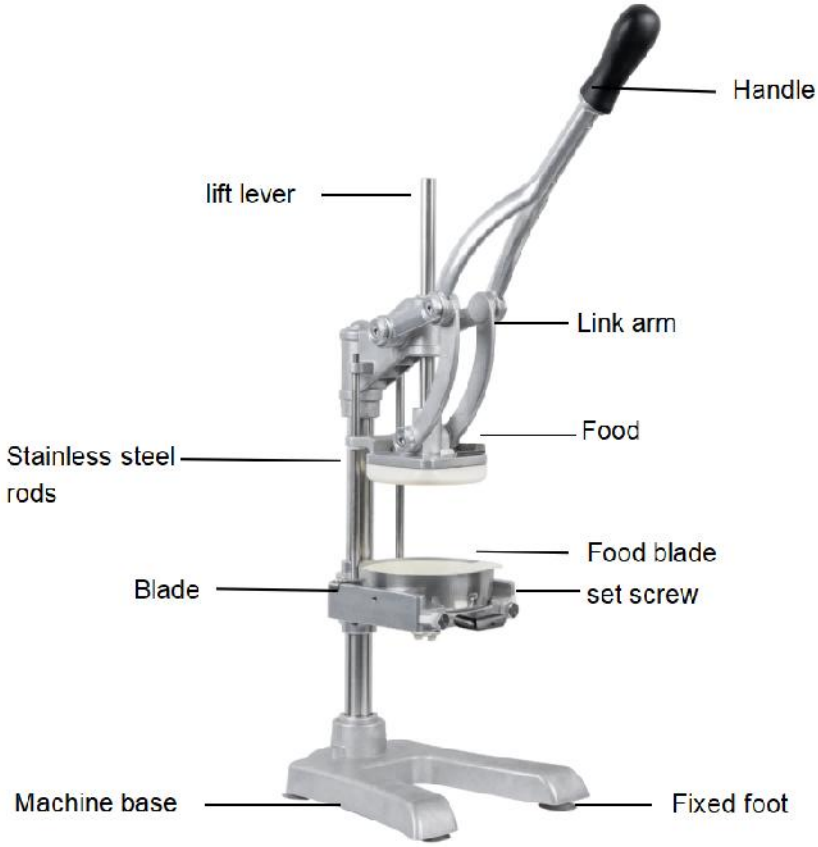
**These devices require regular lubrication**
When lubrication is required, wipe the guide rod with mineral oil, food-grade lubricant, or with a towel. Do not lubricate with cooking oil or other grease, otherwise it will become viscous and affect the use.

**Caution:** Do not cut food beyond the opening of the plate

**Note:** For the replacement of blade sets, please ensure that the specification and model of blade plate and pressing block are consistent.

vegetable cutter with Juicer

Model: MFM-J02



Specification Diagram:

	1/2 inch	12.5 mm
	1/4 inch	6 mm
	3/8 inch	9 mm

	/	Juicer tray

Installation Guide:

Open the package,remove the equipment, remove the fixing material on the package. inspect your juicer for any damages Manual Citrus or missing parts.The juicer comes with 4 Fixed foot on the base .lever handle ,squeezer. The juicing cup are removable by twisting and lifting up from the base.

Operation Guide:

• After cleaners the machine , it is necessary to select a flat and solid table. Ensure that the suction cups are suctioned to the tabletop.The height is proportional to the actual height of operator, and it will be better by adopting the height which ensures that it is relatively easy for use.

• Push the lever up to the top position.Place a container under the juicing cup to catch juice.Place the cut in half orange on the cone with the cut side down.Grab the handle and press down to extract the juice. The hand strength can be adjusted moderately until all the juice is extracted. Lift the handle and remove the peels from the juicer cone.

• The equipment blade set is composed of blade plate and food pushing block. When changing the blade set, it is necessary to replace the blade plate and food pushing block at the same time. The machine can choice of 4 different blade sets.

• Blade selection: Juicer tray, you can cut oranges, pomegranates, watermelon, grapes and other fruits into a suitable size, and then put into the juicer cone to extract juice.

Cutting blade: cucumber, radish, potatoes, onion, and other ingredients for strip and dicr. The food material is cut into strips or small pieces by push at initial cutting, and the strips can be cut into buttons by placing them in the blade again for small granular.

• The size of the food to be cut shall not exceed the edge of the cutter, so

that the food shall be decomposed first.

• During the operation, place the ingredients in the middle of the blade. The blade is very sharp. Do not allow the hand to directly touch the blade. Put the ingredients in place and quickly remove the hand. Push the handle again. Do not pause during the compression. Push all the way down at once to avoid damaging the blade.

Blade Sets Changing:

	1.Following the picture, Turn the blade counter clockwise and remove the juicer cutter.
	2.In the direction of the arrow, remove the juicer tip.
	3.Replace the blade as needed, with the cutting edge facing up, and rotate the two screws on the side to secure the blade.

	4.In the direction of the arrow,Install the corresponding food pressure head.

Notice: After the completion of replacement, try to press it first to check whether there is blade-banging phenomenon and whether the specification of the blade set is consistent. .

Precautions and Maintenance:

• The whole machine of the equipment can be flushed. After each use, it is necessary to ensure that the blade is clean. The clean water can be flushed, so that the blade remains clean and is not corroded. The service life of the blade is prolonged.

• The equipment belongs to precision machining machine.
Self-modification and recreation of equipment will affects the use, which belongs to artificial damage.

• The blade belongs to the natural wear part of equipment. After cutting a certain time and quantity of ingredients, the blade will be broken or worn. It is necessary to timely purchase the blade of corresponding specification for replacement (Improper operation or cutting too hard ingredients will also damage the blade).

• The equipment adopts ultra-thin blade and cannot cut tough and hard foods, such as meat and sweet potatoes.

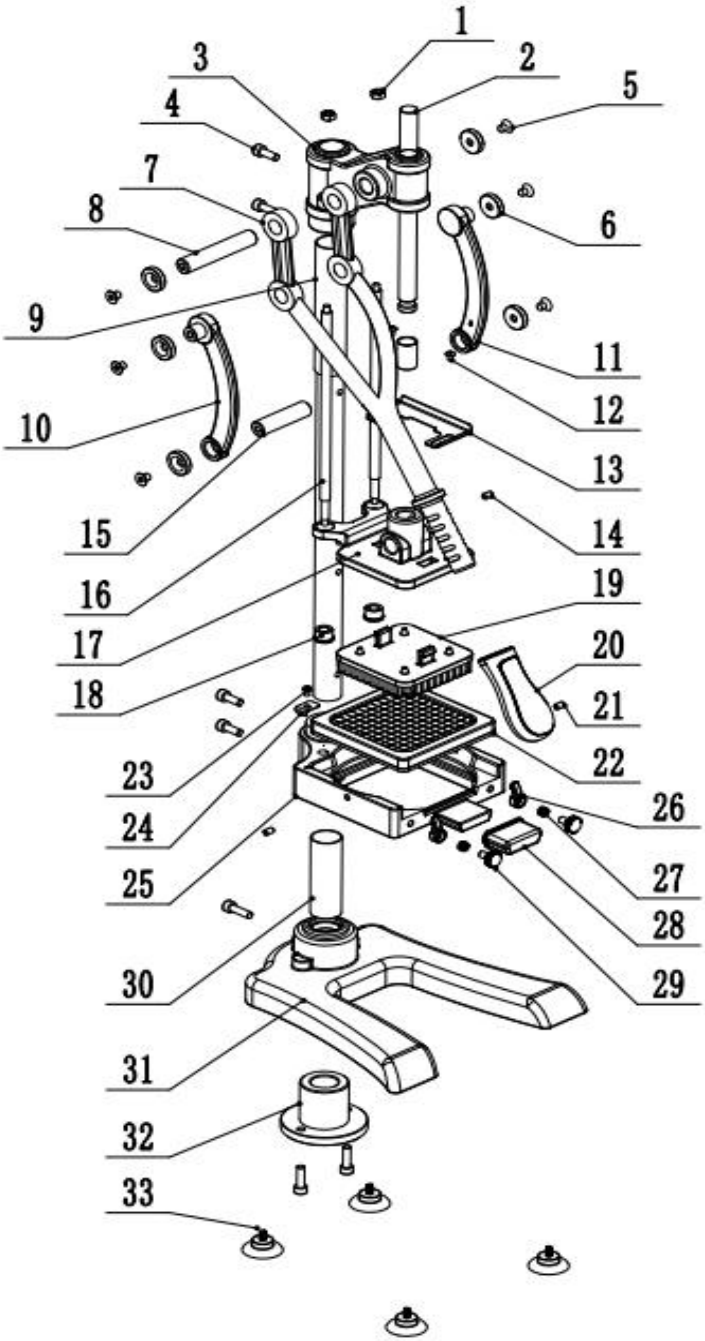
• The guide must be lubricated regularly.

• If it cannot be push when cutting, it indicates that the cutter plate has been worn and changed. Do not press hard. First remove the cutter plate, replace the cutter plate of corresponding specification and then continue to use.

• In the operation, it is necessary to ensure that the complete machine is on a flat and firm table, Ensure that the suction cups are suctioned to the tabletop,otherwise it is easy to slide and hit the blade and affect the use of the machine.
• Periodically check whether there is a loose set screw, timely tighten the screw, and maintain the machine.

Exploded View & Parts List

1	Nut	18	Nut
2	Guide rod	19	Food Push Blocks
3	Handle support seat	20	Handle cover
4	Screw	21	Screw
5	Screw	22	Blade
6	Gasket	23	Screw
7	Handle	24	Blade retain plate
8	Fixed pin	25	Blade base
9	Tube	26	Blade set screw
10	Link arm	27	Coil spring
11	Link arm	28	Buffer pad
12	Screw	29	Hand screw
13	Food press holding plate	30	Tube
14	Screw	31	Fixed seat
15	Fixed pin	32	Fixed core
16	Guide rod	33	Fixed foot
17	Push Block lid		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
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

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Coupe-légumes manuel à levier

MODÈLE : MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODÈLE : MFM-J02



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Description du produit

Bienvenue sur notre gamme de coupe-fruits et légumes multifonctions. Fabriqués à partir de matériaux métalliques de qualité alimentaire, ils sont usinés avec précision à partir d'alliage d'aluminium, d'acier inoxydable, d'ABS et d'autres matériaux de haute qualité. Nous avons toujours veillé à la sécurité, à l'efficacité et à la praticité de nos produits, pour une découpe optimale de fruits et légumes.
Caractéristiques du produit : 1. Matériaux métalliques, structure raffinée, sûr et fiable, durable, facile à utiliser et à découper, le moulage permet non seulement de gagner du temps, mais aussi d'améliorer l'efficacité. 2. La lame est usinée et affûtée en acier inoxydable alimentaire ultra-fin de haute qualité. Elle permet une coupe rapide, garantissant que les ingrédients ne sont ni écrasés ni abîmés, tout en préservant leur saveur originale. 3. La machine est facile à nettoyer et peut être lavée et rincée de différentes manières pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire. 4. Les spécifications de coupe sont complètes, répondant à divers besoins et permettant un remplacement rapide du couteau. Pratique et rapide, elle s'effectue uniquement manuellement.

AVIS IMPORTANT : Lisez attentivement ce manuel avant utilisation !

Ce manuel est considéré comme faisant partie de l'appareil et sera fourni aux propriétaires ou gérants d'hôtels ou de restaurants et aux personnes responsables pour former les opérateurs de l'appareil, lire attentivement les précautions avant utilisation et recommander de le conserver pour référence ultérieure.

⚠ Assurance importante

Respectez toujours les précautions de sécurité élémentaires lors de l'utilisation de ces appareils. Parmi celles-ci :

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ses lames sont très tranchantes. Les enfants pourraient être blessés ; il est donc conseillé de le placer hors de leur portée.
• Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie optimale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
• Nettoyez la machine après chaque utilisation en la rinçant à l'eau claire.
• Les lames de la machine sont très tranchantes et il faut veiller à ne pas toucher directement la lame qui cogne ou à ne pas utiliser de gants pendant le fonctionnement.
• Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique pour les nettoyer.
• Réduisez au minimum l'utilisation de nettoyants alcalins, car ils peuvent entraîner une réduction de la finition.
• L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers.
• N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la découpe de fruits et de légumes !

**Avant d'utiliser ces équipements pour la première fois, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et de fixation conformément à l'illustration et les utiliser après l'installation.**

**Ces appareils nécessitent une lubrification régulière**
Si une lubrification est nécessaire, essuyez la tige de guidage avec de l'huile minérale, un lubrifiant alimentaire ou un chiffon. Ne lubrifiez pas avec de l'huile de cuisson ou toute autre graisse, car elle deviendrait visqueuse et affecterait son utilisation.

**Attention :** Ne pas couper les aliments au-delà de l'ouverture de l'assiette

**Remarque :** pour le remplacement des jeux de lames, assurez-vous que les spécifications et le modèle de la plaque de lame et du bloc de

pressage sont cohérents.

coupe-légumes avec presse-agrumes

Modèle : MFM-J02

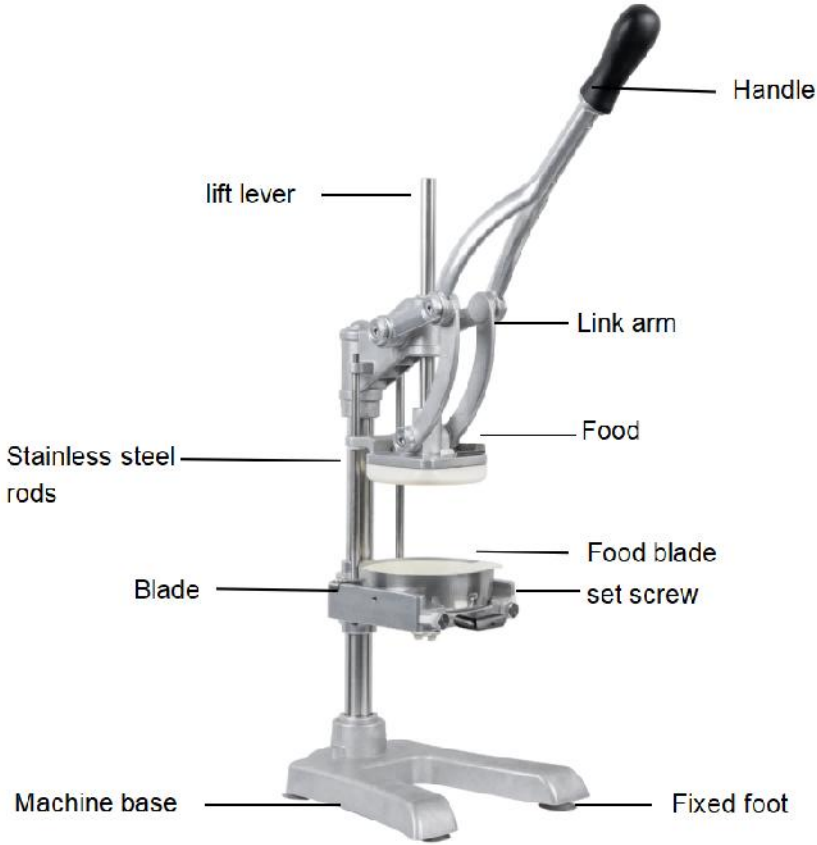


Diagramme de spécifications :

	1/2 pouce	12,5 mm

	1/4 pouce	6 mm
	3/8 pouces	9 mm
	/	Plateau presse-agrumes

Guide d'installation :
Ouvrez l'emballage, retirez l'équipement, retirez le matériel de fixation sur l'emballage. Inspectez votre presse-agrumes pour détecter tout dommage ou pièce manquante. Le presse-agrumes est livré avec 4 Pied fixe sur la base .levier poignée Presse-agrumes. Le gobelet à jus est amovible en le tournant et en le soulevant depuis la base.

Guide d'utilisation :
• Après avoir nettoyé la machine, il est nécessaire de choisir une table plane et solide. Assurez-vous que les ventouses y adhèrent bien. La hauteur doit être proportionnelle à la taille de l'opérateur, et il est préférable d'opter pour une hauteur facilitant l'utilisation.
• Poussez le levier jusqu'à la position supérieure. Placez un récipient sous le gobelet à jus pour récupérer le jus. Placez l' orange coupée en deux sur le cône Avec le côté coupé vers le bas , saisissez la poignée et appuyez pour extraire le jus. La force de la main peut être ajustée modérément jusqu'à ce que tout le jus soit extrait. Soulevez la poignée et retirez les écorces du cône de l'extracteur.
• Le jeu de lames comprend une plaque porte-lames et un bloc poussoir. Lors du changement de jeu de lames, il est nécessaire de remplacer simultanément la plaque porte-lames et le bloc poussoir. La machine

propose quatre jeux de lames différents.
• Sélection de lame : Plateau presse-agrumes , vous pouvez couper des oranges, des grenades, des pastèques, des raisins et d'autres fruits à une taille appropriée, puis les mettre dans le cône du presse-agrumes pour extraire le jus.
Lame de coupe : concombre, radis, pommes de terre, oignons et autres ingrédients, pour les couper en lanières et en dés. Les aliments sont coupés en lanières ou en petits morceaux par simple pression lors de la coupe initiale, puis les lanières peuvent être découpées en boutons en les replaçant dans la lame. petit granulaire .
• La taille des aliments à couper ne doit pas dépasser le bord du coupeur, afin que les aliments soient décomposés en premier.
• Pendant l'opération, placez les ingrédients au centre de la lame. La lame est très tranchante. Ne la touchez pas directement. Placez les ingrédients et retirez rapidement la main. Appuyez à nouveau sur la poignée. N'arrêtez pas la compression. Appuyez à fond d'un coup pour éviter d'endommager la lame .

Changement des jeux de lames :

	1. En suivant l'image, tournez la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre . dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez le coupe-agrumes .

	2. Dans le sens de la flèche, retirez l'embout du presse-agrumes .
	3. Remettez la lame en place si nécessaire, avec le tranchant vers le haut, et faites tourner les deux vis sur le côté pour fixer la lame .
	4. Dans le sens de la flèche , installez la tête de pression alimentaire correspondante.

A vis : Une fois le remplacement terminé, essayez d'appuyer dessus il faut d'abord vérifier s'il y a un phénomène de claquement de lame et si la spécification du jeu de lames est cohérente.

Précautions et entretien :

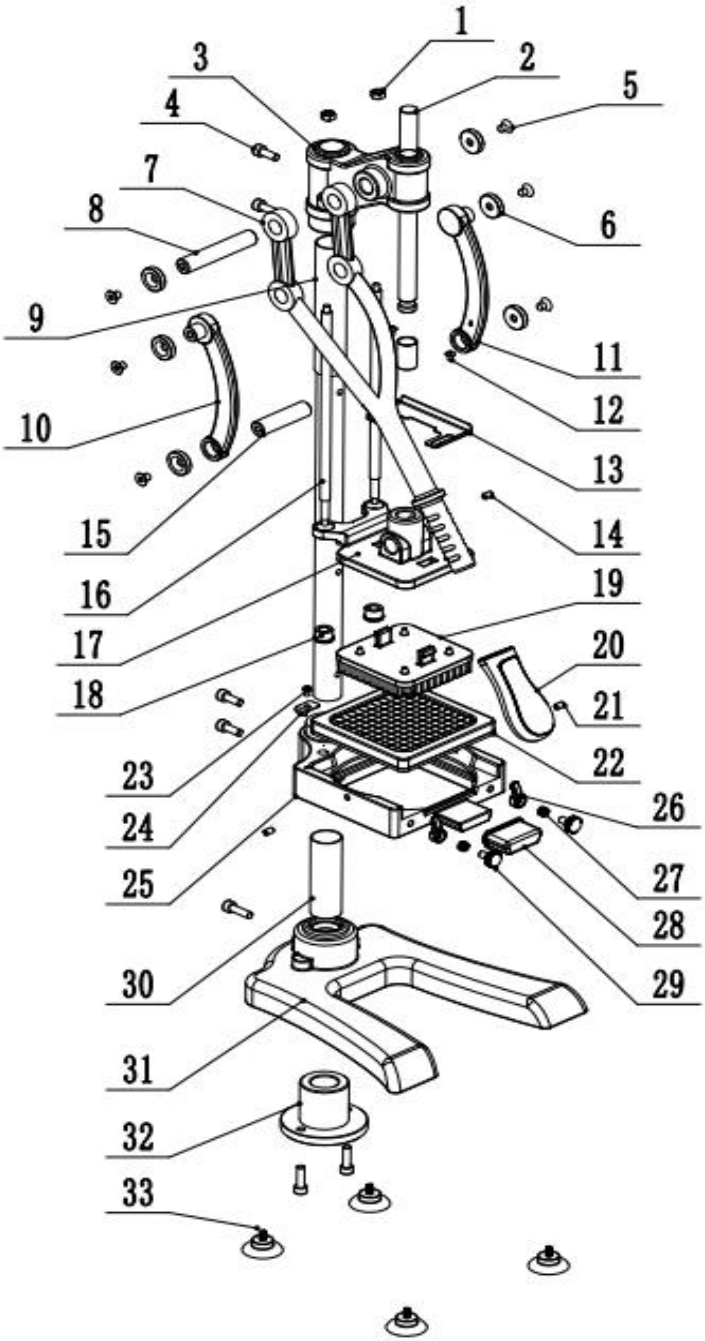
• L'ensemble de l'équipement peut être rincé. Après chaque utilisation, il est nécessaire de s'assurer que la lame est propre. L'eau propre peut être rincée pour préserver la lame de sa propreté et la protéger de la corrosion. Sa durée de vie est ainsi prolongée.

• Cet équipement appartient à une machine d'usinage de précision. Toute modification ou modification de l'équipement peut affecter son utilisation et entraîner des dommages artificiels.
• La lame est une pièce d'usure naturelle de l'équipement. Après un certain temps de coupe et une certaine quantité d'ingrédients, elle peut se casser ou s'user. Il est donc nécessaire d'acheter rapidement une lame de remplacement aux spécifications appropriées (une mauvaise utilisation ou la coupe d'ingrédients trop durs peuvent également endommager la lame).
• L'équipement adopte une lame ultra-fine et ne peut pas couper les aliments durs et résistants, tels que la viande et les patates douces.
• Le guide doit être lubrifié régulièrement.
• Si vous ne parvenez pas à pousser pendant la coupe, cela signifie que la plaque de coupe est usée et doit être remplacée. N'appuyez pas trop fort. Retirez d'abord la plaque de coupe, remplacez-la par une autre de spécification correspondante, puis poursuivez l'utilisation.
• Lors de l'opération, il est nécessaire de s'assurer que la machine complète est sur une table plane et ferme, assurez-vous que les ventouses sont aspirées sur le dessus de la table , sinon il est facile de glisser et de heurter la lame et d'affecter l'utilisation de la machine.
• Vérifiez périodiquement s'il y a une vis de réglage desserrée, serrez la vis en temps opportun et entretenez la machine.

Vue éclatée et liste des pièces

1	Noix	18	Noix
2	tige de guidage	19	Blocs de poussée de nourriture
3	Siège de support de poignée	20	Couvercle de poignée
4	Vis	21	Vis
5	Vis	22	Lame
6	Joint	23	Vis

7	Poignée	24	Plaque de retenue de la lame
8	Goupille fixe	25	Base de la lame
9	Tube	26	Vis de réglage de la lame
10	Bras de liaison	27	ressort hélicoïdal
11	Bras de liaison	28	Tampon tampon
12	Vis	29	Vis à main
13	Plaque de maintien de la presse alimentaire	30	Tube
14	Vis	31	Siège fixe
15	Goupille fixe	32	Noyau fixe
16	tige de guidage	33	pied fixe
17	Couvercle Push Block		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.
Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122 Australie
Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Manueller Gemüseschneider mit Hebel

MODELL: MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODELL: MFM-J02



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor , die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Produktbeschreibung

Willkommen beim Kauf und der Nutzung der multifunktionalen Obst- und Gemüseschneiderserie des Unternehmens. Diese Produktserie entspricht lebensmittelechten Metallmaterialien. Sie wird präzise aus hochwertigen Aluminiumlegierungen, Edelstahl, ABS und anderen Materialien verarbeitet. Wir haben stets das Ziel von Sicherheit, Effizienz, Komfort und Praktikabilität verfolgt und erreichen so das mühelose Schneiden verschiedener Obst- und Gemüsesorten.
Produkteigenschaften: 1. Metallische Materialien, exquisite Struktur, sicher und zuverlässig, langlebig, einfach zu bedienen, leicht zu schneiden und formbar – spart nicht nur Arbeit, sondern verbessert auch die Effizienz. 2. Die Klinge ist aus hochwertigem, ultradünnem, lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt und geschliffen und ermöglicht ein schnelles Schneiden, um sicherzustellen, dass die Zutaten nicht gequetscht oder beschädigt werden und der ursprüngliche Geschmack der Zutaten erhalten bleibt. 3. Die Maschine ist leicht zu reinigen und kann auf verschiedene Arten gewaschen und gespült werden, um Lebensmittelhygiene und -sicherheit zu gewährleisten. 4. Die Schneidspezifikationen sind vollständig und erfüllen verschiedene Anforderungen. Der Schneider kann schnell ausgetauscht werden. Es ist bequem und schnell und erfolgt ausschließlich manuell.

WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch!!

Dieses Handbuch gilt als Teil des Geräts und wird den Eigentümern oder Managern von Hotels oder Restaurants sowie den verantwortlichen Personen zur Verfügung gestellt, um die Bediener des Geräts zu schulen, die Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung sorgfältig durchzulesen und die Aufbewahrung zur späteren Verwendung zu empfehlen.

Wichtige Zusicherung

Beachten Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:

• Das Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Es verfügt über sehr scharfe Klingen. Kinder könnten sich verletzen. Bewahren Sie das Produkt daher so auf, dass es von Kindern nicht berührt werden kann.

• Für eine optimale Funktion und Lebensdauer des Gerätes befolgen Sie bitte die Anweisungen.

• Reinigen Sie die Maschine nach jedem Gebrauch durch Abspülen mit klarem Wasser.

• Die Klingen der Maschine sind sehr scharf und es ist darauf zu achten, dass man die Schlagklinge bzw. das Messer nicht direkt berührt oder während des Betriebs Handschuhe trägt.

• Geben Sie diese Geräte zur Reinigung nicht in die Spülmaschine oder ein anderes automatisches Reinigungsgerät.

• Minimieren Sie die Verwendung alkalischer Reiniger, da diese zu einer Beeinträchtigung der Oberflächengüte führen können.

• Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, können Gefahren verursachen.

• Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als das Schneiden von Obst und Gemüse!

Vor der ersten Inbetriebnahme dieser Geräte bitte sämtliche Verpackungs- und Befestigungsmaterialien entsprechend der Abbildung entfernen und nach der Montage verwenden.

Diese Geräte benötigen regelmäßige Schmierung

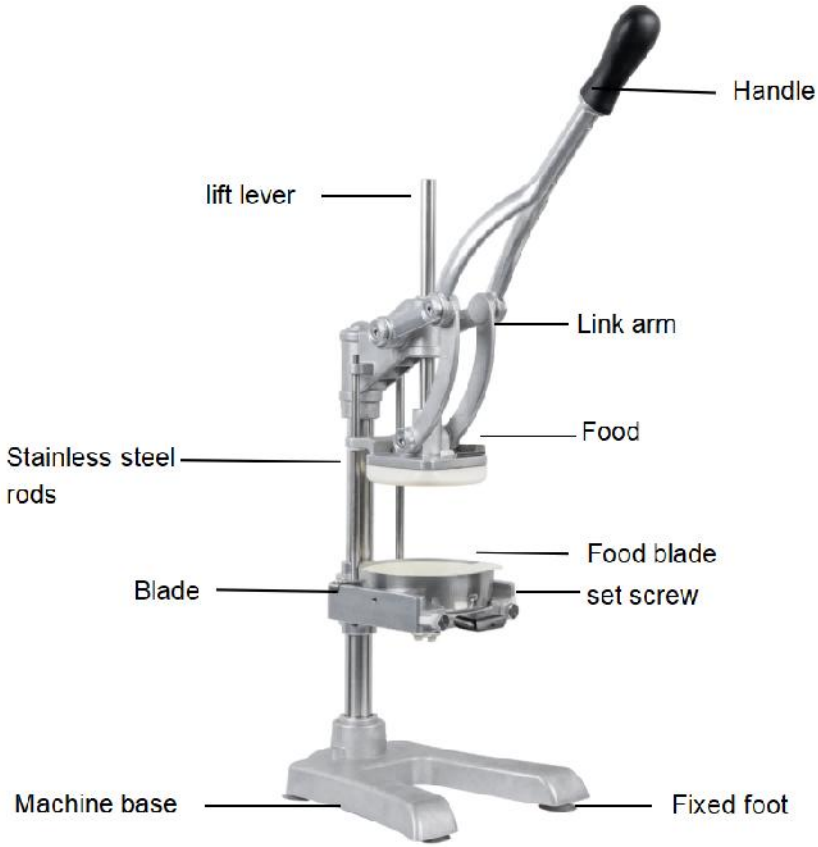
Wenn Schmierung erforderlich ist, wischen Sie die Führungsstange mit Mineralöl, lebensmittelechtem Schmiermittel oder einem Handtuch ab. Verwenden Sie kein Speiseöl oder anderes Fett, da es sonst zähflüssig wird und die Funktion beeinträchtigt.

Achtung: Schneiden Sie keine Lebensmittel über die Öffnung des Tellers hinaus

Hinweis: Achten Sie beim Austausch von Klingensätzen darauf, dass Spezifikation und Modell von Klingenplatte und Pressblock übereinstimmen.

Gemüseschneider mit Entsafter

Modell: MFM-J02



Spezifikationsdiagramm:

	1/2 Zoll	12,5 mm
	1/4 Zoll	6 mm
	3/8 Zoll	9 mm
	/	Entsafterschale

Installationsanleitung:
Öffnen Sie die Verpackung, entnehmen Sie das Gerät und entfernen Sie das Befestigungsmaterial von der Verpackung. Überprüfen Sie Ihren Entsafter auf Schäden oder fehlende Teile. Der Entsafter wird mitgeliefert. 4 Fester Fuß am Basishebel handhaben , Presse. Der Saftbecher kann durch Drehen und Anheben von der Basis entfernt werden.

Bedienungsanleitung:
• Nach der Reinigung der Maschine ist ein ebener und stabiler Tisch erforderlich. Stellen Sie sicher, dass die Saugnäpfe fest an der Tischplatte haften. Die Höhe ist proportional zur tatsächlichen Körpergröße des Bedieners. Eine bequemere Bedienung ist durch die Wahl einer geeigneten Höhe möglich.
• Drücken Sie den Hebel nach oben in die oberste Position. Stellen Sie einen Behälter unter den Entsafterbecher um den Saft aufzufangen. Legen Sie die halbierte Orange auf den Kegel Mit der Schnittseite nach unten . Greifen Sie den Griff und drücken Sie nach unten, um den Saft zu extrahieren. Die Kraft der Hand kann mäßig angepasst werden, bis der

gesamte Saft extrahiert ist. Heben Sie den Griff an und entfernen Sie die Schalen vom Entsafterkegel.
• Der Messersatz besteht aus einer Messerplatte und einem Schieber. Beim Messerwechsel müssen Messerplatte und Schieber gleichzeitig ausgetauscht werden. Die Maschine bietet vier verschiedene Messersätze zur Auswahl.
• Klingenauswahl: Entsafterschale , Sie können Orangen, Granatäpfel, Wassermelonen, Trauben und andere Früchte in eine geeignete Größe schneiden und dann in den Entsafterkegel geben, um Saft zu extrahieren. Schneidklinge : Gurke, Rettich, Kartoffeln, Zwiebeln und andere Zutaten für Streifen und Würfel. Das Lebensmittel wird durch Andrücken beim ersten Schneiden in Streifen oder kleine Stücke geschnitten, und die Streifen können durch erneutes Einlegen in die Klinge in Stifte geschnitten werden. kleine Körnchen .
• Die Größe des zu schneidenden Lebensmittels darf die Schneidkante nicht überschreiten, sodass das Lebensmittel zuerst zerlegt wird.
• Legen Sie die Zutaten während des Vorgangs in die Mitte der Klinge. Die Klinge ist sehr scharf. Berühren Sie die Klinge nicht direkt mit der Hand. Legen Sie die Zutaten hinein und nehmen Sie die Hand schnell wieder heraus. Drücken Sie den Griff erneut. Halten Sie während des Komprimierens nicht inne. Drücken Sie sofort ganz nach unten, um die Klinge nicht zu beschädigen .

Wechseln der Klingensätze:

	1. Drehen Sie den Klingenzähler gemäß der Abbildung im Uhrzeigersinn und entfernen Sie den Entsafterschneider .

	2. Entfernen Sie die Entsafterspitze in Pfeilrichtung .
	3. Setzen Sie die Klinge bei Bedarf wieder ein, mit der Schneide nach oben, und drehen Sie die beiden Schrauben an der Seite, um die Klinge zu befestigen .
	4. Installieren Sie in Pfeilrichtung den entsprechenden Lebensmitteldruckkopf.

Hinweis : Nach Abschluss des Austauschs versuchen Sie, es zu **drücken** Überprüfen Sie zunächst, ob ein Klingenschlagphänomen vorliegt und ob die Spezifikation des Klingensatzes konsistent ist.

Vorsichtsmaßnahmen und Wartung:

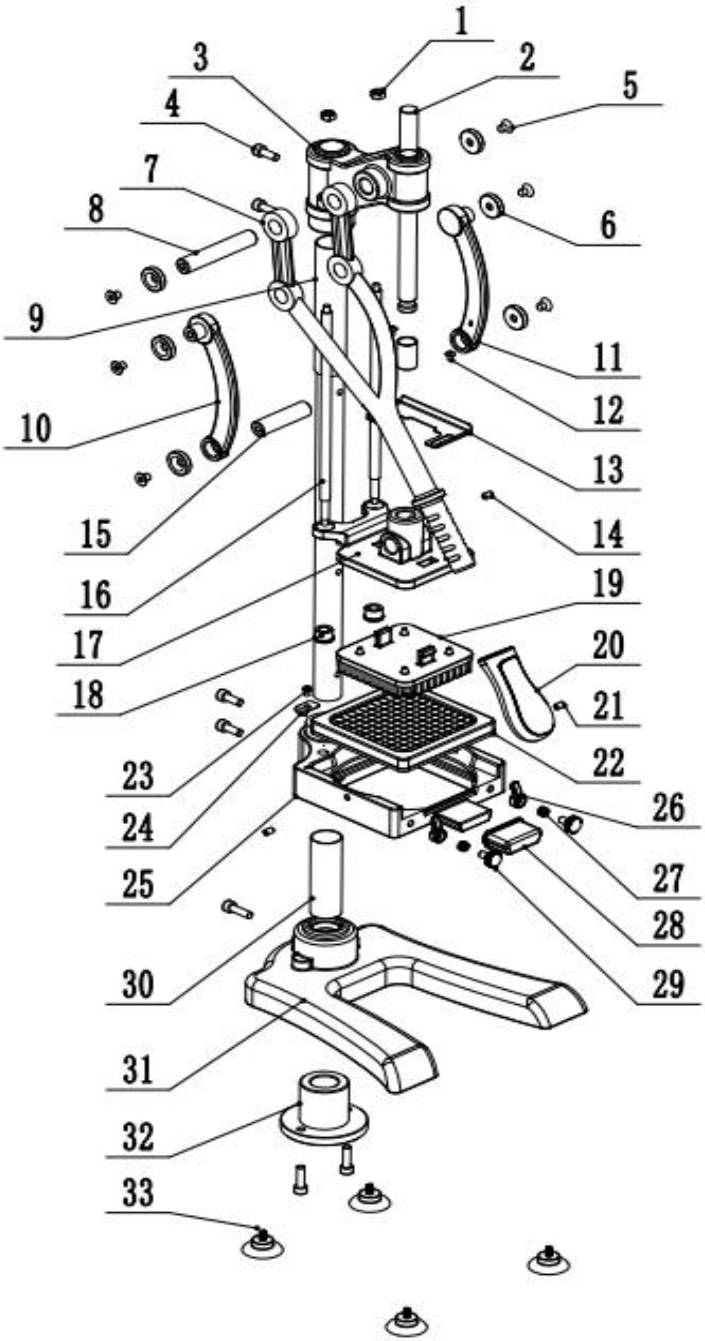
• Die gesamte Maschine des Geräts kann gespült werden. Nach jedem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass die Klinge sauber ist. Das Spülen mit sauberem Wasser hält die Klinge sauber und korrodiert nicht. Die Lebensdauer der Klinge wird verlängert.

• Bei der Ausrüstung handelt es sich um eine Präzisionsbearbeitungsmaschine. Selbstmodifizierung und -erneuerung der Ausrüstung beeinträchtigen die Nutzung, was zu künstlichen Schäden führt.
• Die Klinge gehört zum natürlichen Verschleißteil des Geräts. Nach einer bestimmten Zeit und Menge an Zutaten ist die Klinge gebrochen oder abgenutzt. Es ist notwendig, rechtzeitig eine Klinge mit den entsprechenden Spezifikationen zum Austausch zu kaufen (falsche Bedienung oder das Schneiden zu harter Zutaten können die Klinge ebenfalls beschädigen).
• Das Gerät verfügt über eine ultradünne Klinge und kann keine zähen und harten Lebensmittel wie Fleisch und Süßkartoffeln schneiden.
• Die Führung muss regelmäßig geschmiert werden.
• Lässt sich die Schneidplatte beim Schneiden nicht drücken , ist sie abgenutzt und muss ausgetauscht werden. Üben Sie keinen starken Druck aus. Entfernen Sie zuerst die Schneidplatte, ersetzen Sie sie durch eine Schneidplatte mit der entsprechenden Spezifikation und verwenden Sie sie anschließend weiter .
• Beim Betrieb muss sichergestellt werden, dass die gesamte Maschine auf einem ebenen und festen Tisch steht. Stellen Sie sicher, dass die Saugnäpfe an der Tischplatte festsaugen , da sie sonst leicht verrutschen und gegen die Klinge stoßen können, was die Verwendung der Maschine beeinträchtigt.
• Überprüfen Sie regelmäßig, ob eine Stellschraube locker ist, ziehen Sie die Schraube rechtzeitig fest und warten Sie die Maschine.

Explosionszeichnung und Teileliste

1	Nuss	18	Nuss
2	Führungsstange	19	Lebensmittel-Schiebeblöcke
3	Griffstützsitz	20	Griffabdeckung
4	Schrauben	21	Schrauben

5	Schrauben	22	Klinge
6	Dichtung	23	Schrauben
7	Handhaben	24	Klingenhalteplatte
8	Fester Stift	25	Klingenbasis
9	Rohr	26	Klingenstellschraube
10	Verbindungsarm	27	Schraubenfeder
11	Verbindungsarm	28	Prallschutz
12	Schrauben	29	Handschraube
13	Halteplatte für Lebensmittelpresse	30	Rohr
14	Schrauben	31	Fester Sitz
15	Fester Stift	32	Fester Kern
16	Führungsstange	33	Fester Fuß
17	Push Block-Deckel		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200.000 CN.
Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien
Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Affettatrice manuale per verdure a leva

MODELLO: MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODELLO: MFM-J02



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Descrizione del prodotto

Benvenuti ad acquistare e utilizzare la serie di tagliafrutta e verdura multifunzionali dell'azienda, realizzata con materiali metallici adatti al contatto con gli alimenti. È realizzata con precisione in lega di alluminio di alta qualità, acciaio inossidabile, ABS e altri materiali. Siamo sempre stati in linea con gli obiettivi di sicurezza, efficienza, praticità e praticità, e ci impegniamo a fondo per "tagliare una varietà di frutta e verdura in modo semplice e pratico".
Caratteristiche del prodotto: 1. Materiali metallici, struttura squisita, sicuro e affidabile, durevole, facile da usare, facile da tagliare, uno stampaggio, non solo risparmia manodopera, ma migliora anche l'efficienza. 2. La lama è lavorata e rettificata in acciaio inossidabile alimentare ultrasottile di alta qualità e può tagliare rapidamente per garantire che gli ingredienti non vengano schiacciati o danneggiati e mantengano il loro sapore originale. 3. La macchina è facile da pulire e l'intera macchina può essere lavata e risciacquata in vari modi per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare. 4. Le specifiche di taglio sono complete, che soddisfano una varietà di esigenze e possono sostituire rapidamente la taglierina. È comodo e veloce e viene eseguito solo con funzionamento manuale.

AVVISO IMPORTANTE: leggere attentamente questo manuale prima dell'uso!!

Il presente manuale è considerato parte integrante del dispositivo e verrà fornito ai proprietari o ai gestori di hotel o ristoranti e ai responsabili per formare gli operatori del dispositivo, leggere attentamente le precauzioni prima dell'uso e raccomandarne la conservazione per riferimento futuro.



Importante garanzia

Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si

utilizzano questi dispositivi. Queste includono:

• Il dispositivo non deve essere utilizzato in presenza di bambini. Le lame sono molto affilate. I bambini potrebbero subire lesioni accidentali, pertanto si consiglia di posizionare il prodotto in un luogo non accessibile ai bambini.

• Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.

• Dopo ogni utilizzo, pulire la macchina risciacquandola con acqua pulita.

• Le lame della macchina sono molto affilate, pertanto è necessario fare attenzione a non toccare la lama che sbatte o direttamente la lama e a non utilizzare i guanti durante il funzionamento.

• Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatica per la pulizia.

• Ridurre al minimo l'uso di detergenti alcalini poiché potrebbero compromettere la finitura.

• L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare situazioni di pericolo.

• Non utilizzare questa apparecchiatura per scopi diversi dal taglio di frutta e verdura!

Prima di utilizzare questa apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio e i materiali di fissaggio come indicato nell'illustrazione e utilizzarli dopo l'installazione.

Questi dispositivi richiedono una lubrificazione regolare

Quando è necessaria la lubrificazione, pulire l'asta di guida con olio minerale, lubrificante per alimenti o con un panno. Non lubrificare con olio da cucina o altri grassi, altrimenti diventeranno viscosi e ne comprometteranno l'utilizzo.

Attenzione: non tagliare il cibo oltre l'apertura del piatto

Nota: per la sostituzione dei set di lame, assicurarsi che le specifiche

e il modello della piastra della lama e del blocco di pressatura siano coerenti.

tagliaverdure con spremiagrumi

Modello: MFM-J02

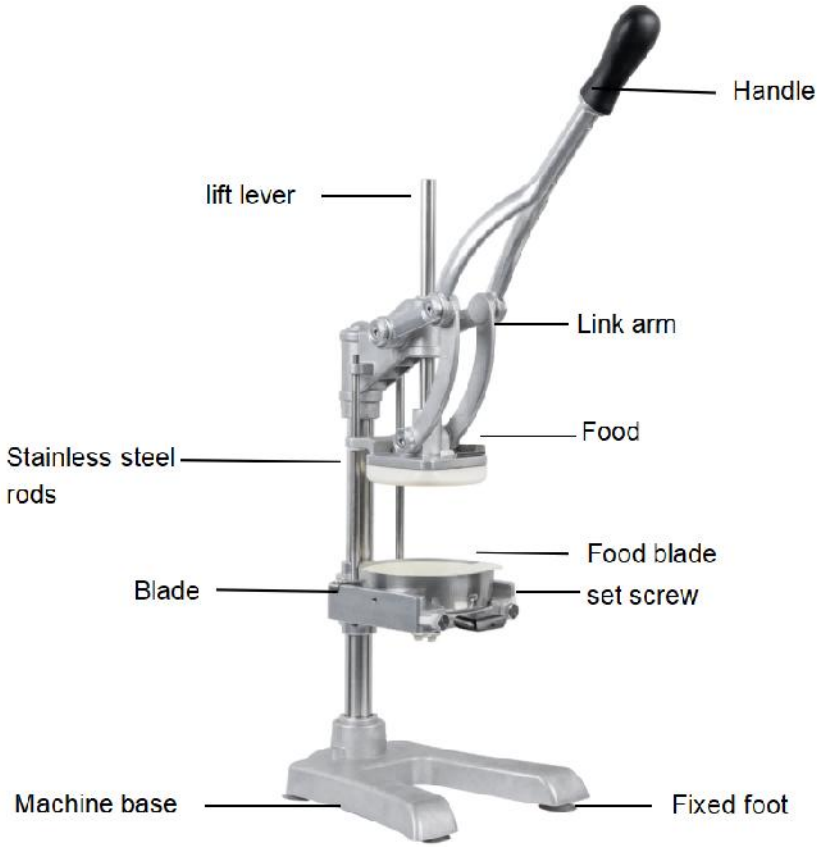


Diagramma delle specifiche:

	1/2 pollice	12,5 millimetri

	1/4 di pollice	6 millimetri
	3/8 di pollice	9 millimetri
	/	Vassoio per spremitura

Guida all'installazione:
Aprire la confezione, rimuovere l'apparecchiatura, rimuovere il materiale di fissaggio sulla confezione. Ispezionare lo spremiagrumi per eventuali danni o parti mancanti. Lo spremiagrumi viene fornito con 4 Piede fisso sulla base .leva maniglia spremiagrumi. Il contenitore per il succo è rimovibile ruotandolo e sollevandolo dalla base.

Guida operativa:
• Dopo aver pulito la macchina, è necessario scegliere un tavolo piano e solido. Assicurarsi che le ventose aderiscano bene al piano del tavolo. L'altezza è proporzionale all'altezza effettiva dell'operatore e sarà preferibile scegliere un'altezza che garantisca una relativa facilità d'uso.
• Spingere la leva verso l'alto fino alla posizione superiore. Posizionare un contenitore sotto il bicchiere di spremitura. per raccogliere il succo. Posizionare l' arancia tagliata a metà sul cono Con il lato tagliato rivolto verso il basso . Afferrare la maniglia e premere verso il basso per estrarre il succo. La forza della mano può essere regolata gradualmente fino a quando tutto il succo non è stato estratto. Sollevare la maniglia e rimuovere le bucce dal cono dello spremiagrumi.
• Il set di lame è composto da un piatto lame e da un blocco spingi-alimenti. Quando si sostituisce il set di lame, è necessario sostituire

contemporaneamente il piatto lame e il blocco spingi-alimenti. La macchina può scegliere tra 4 diversi set di lame.
• Selezione della lama: vassoio spremiagrumi , puoi tagliare arance, melograni, angurie, uva e altri frutti nella dimensione adatta, per poi inserirli nel cono spremiagrumi per estrarne il succo.
Lama di taglio : cetriolo, ravanello, patate, cipolla e altri ingredienti per strisce e cubetti. Il materiale alimentare viene tagliato in strisce o piccoli pezzi spingendo durante il taglio iniziale, e le strisce possono essere tagliate a bottoni inserendole nuovamente nella lama per piccolo granulare .
• La dimensione del cibo da tagliare non deve superare il bordo della lama, in modo che il cibo venga prima decomposto.
• Durante l'operazione, posizionare gli ingredienti al centro della lama. La lama è molto affilata. Evitare di toccare la lama direttamente con le mani. Posizionare gli ingredienti e rimuovere rapidamente la mano. Spingere nuovamente la maniglia. Non interrompere la compressione. Spingere fino in fondo contemporaneamente per evitare di danneggiare la lama .

Sostituzione dei set di lame:

	1. Seguendo l'immagine, ruotare il contatore della lama in senso orario e rimuovere la lama dello spremiagrumi .

	2. Rimuovere la punta dell'estrattore nella direzione indicata dalla freccia .
	3. Sostituire la lama secondo necessità, con il filo rivolto verso l'alto, e ruotare le due viti laterali per fissare la lama .
	4. Installare la testa di pressione per alimenti corrispondente nella direzione indicata dalla freccia .

Avviso : Dopo il completamento della sostituzione, provare **a** premerlo per prima cosa verificare se si verifica il fenomeno del "bang delle lame" e se le specifiche del set di lame sono coerenti.

Precauzioni e manutenzione:

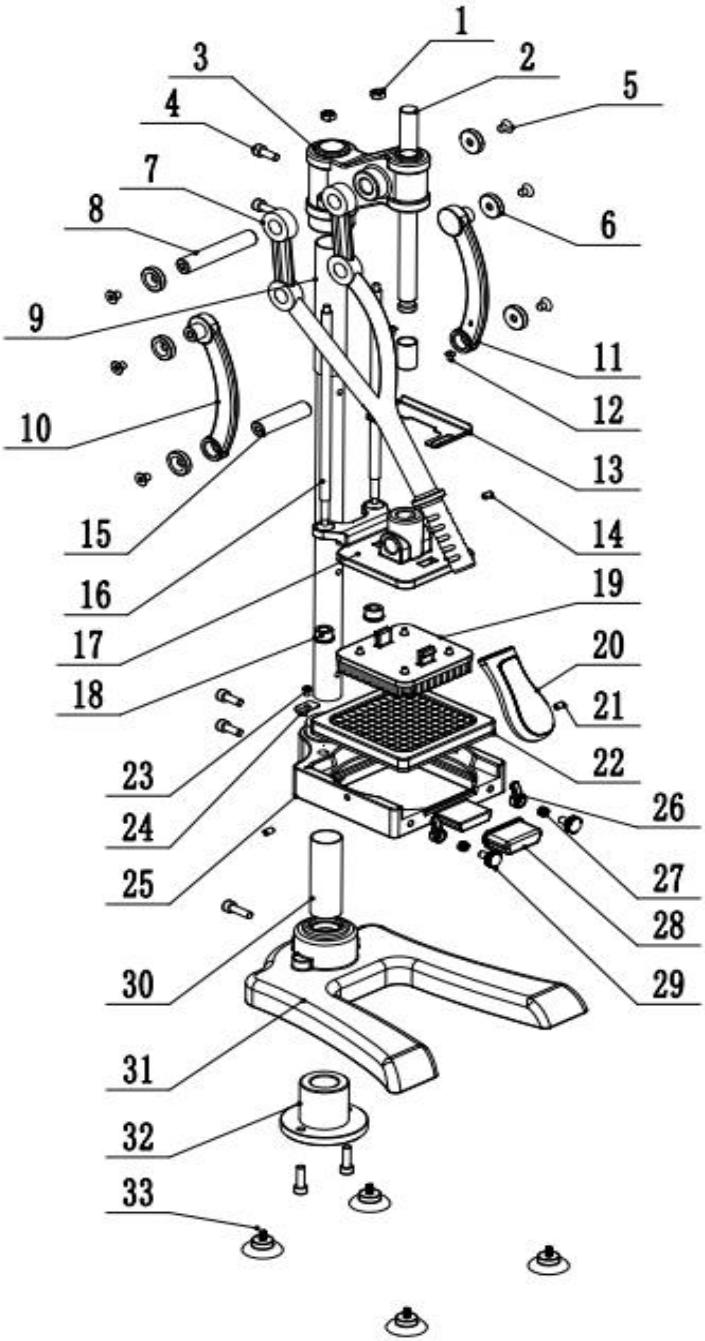
• L'intera macchina può essere lavata. Dopo ogni utilizzo, è necessario assicurarsi che la lama sia pulita. È possibile lavare la lama con acqua pulita, in modo che rimanga pulita e non si corroda. La durata della lama è prolungata.

• L'attrezzatura appartiene a una macchina per lavorazioni meccaniche di precisione. La modifica e la ricostruzione autonoma dell'attrezzatura ne comprometteranno l'utilizzo, con conseguente danno artificiale.
• La lama è una parte dell'attrezzatura soggetta a normale usura. Dopo aver tagliato un certo numero di ingredienti per un certo tempo e una certa quantità, la lama si romperà o si consumerà. È necessario acquistare tempestivamente una lama con le specifiche appropriate per la sostituzione (anche un utilizzo improprio o il taglio di ingredienti troppo duri possono danneggiare la lama).
• L'apparecchio adotta una lama ultrasottile e non riesce a tagliare cibi duri e resistenti, come carne e patate dolci.
• La guida deve essere lubrificata regolarmente.
• Se non è possibile spingere durante il taglio, significa che il disco di taglio è usurato e deve essere sostituito. Non premere con forza. Rimuovere prima il disco di taglio, sostituirlo con uno di specifiche corrispondenti e quindi continuare a utilizzare l'utensile.
• Durante il funzionamento, è necessario assicurarsi che l'intera macchina sia posizionata su un tavolo piano e stabile. Assicurarsi che le ventose aderiscano al tavolo , altrimenti è facile che scivolino e colpiscano la lama, compromettendo l'uso della macchina.
• Controllare periodicamente se una vite di fissaggio è allentata, stringerla tempestivamente ed effettuare la manutenzione della macchina.

Vista esplosa ed elenco delle parti

1	Noce	18	Noce
2	Asta di guida	19	Blocchi di spinta alimentare
3	Supporto per maniglia del sedile	20	Copertura della maniglia
4	Vite	21	Vite
5	Vite	22	Lama

6	Guarnizione	23	Vite
7	Maniglia	24	Piastra di ritegno della lama
8	Perno fisso	25	Base della lama
9	Tubo	26	Vite di fissaggio della lama
10	Braccio di collegamento	27	Molla elicoidale
11	Braccio di collegamento	28	Spugnetta
12	Vite	29	Vite a mano
13	Piatto porta-pressa per alimenti	30	Tubo
14	Vite	31	Sedile fisso
15	Perno fisso	32	Nucleo fisso
16	Asta di guida	33	Piede fisso
17	Coperchio Push Block		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD Nuovo Galles del Sud 2122 Australia
Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Cortadora manual de verduras con palanca

MODELO: MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODELO: MFM-J02



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

Descripción del Producto

Le invitamos a adquirir y utilizar nuestra serie de cortadores multifuncionales de frutas y verduras. Estos productos están fabricados con materiales metálicos aptos para contacto con alimentos. Están procesados con precisión con aleación de aluminio de alta calidad, acero inoxidable, ABS y otros materiales. Siempre nos hemos enfocado en la seguridad, la eficiencia, la comodidad y la practicidad, y logramos cortar una variedad de frutas y verduras con facilidad.
Características del producto: 1. Materiales metálicos, estructura exquisita, seguro y confiable, duradero, fácil de operar, fácil de cortar, moldeado, que no solo ahorra mano de obra, sino que también mejora la eficiencia. 2. La cuchilla está procesada y rectificada con acero inoxidable ultrafino de alta calidad apto para uso alimentario y puede cortar rápidamente para garantizar que los ingredientes no se aplasten ni dañen, manteniendo su sabor original. 3. La máquina es fácil de limpiar y se puede lavar y enjuagar de diversas maneras para garantizar la higiene y seguridad alimentaria. 4. Las especificaciones de corte son completas, satisfacen diversas necesidades y permiten reemplazar rápidamente el cortador. Es cómodo y rápido, y se realiza solo con operación manual.

AVISO IMPORTANTE: ¡Lea este manual detenidamente antes de usar!

Este manual se considera parte del dispositivo y se proporcionará a los propietarios o gerentes de hoteles o restaurantes y a las personas responsables para capacitar a los operadores del dispositivo, leer las precauciones atentamente antes de usarlo y recomendar su conservación para futuras referencias.

Garantía importante

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Estas incluyen:

• El dispositivo no debe utilizarse con niños. Contiene cuchillas muy afiladas. Los niños podrían sufrir lesiones accidentales, por lo que debe colocarse en un lugar donde no puedan tocarlo.

• Para un funcionamiento y una vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.

• Limpie la máquina después de cada uso enjuagándola con agua limpia.

• Las cuchillas de la máquina son muy afiladas y se debe tener cuidado de no tocar la cuchilla que golpea o la cuchilla directamente o de operar con guantes durante el funcionamiento.

• No coloque estos dispositivos en el lavavajillas ni en ningún otro dispositivo de limpieza automático para limpiarlos.

• Minimice el uso de limpiadores alcalinos ya que pueden reducir el acabado.

• El uso de accesorios o modificaciones no previstos por el fabricante puede ocasionar riesgos.

• ¡No utilice este equipo para ningún otro fin que no sea cortar frutas y verduras!

Antes de utilizar estos equipos por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales de fijación según la ilustración y utilícelos después de la instalación.

Estos dispositivos requieren lubricación regular.

Cuando sea necesario lubricar, limpie la varilla guía con aceite mineral, lubricante alimentario o una toalla. No la lubrique con aceite de cocina ni otras grasas, ya que se volverá viscosa y afectará su uso.

Precaución: No corte alimentos más allá de la abertura del plato.

Nota: Para el reemplazo de los juegos de cuchillas, asegúrese de que la especificación y el modelo de la placa de la cuchilla y el bloque de

presión sean consistentes.

Cortador de verduras con exprimidor

Modelo: MFM-J02

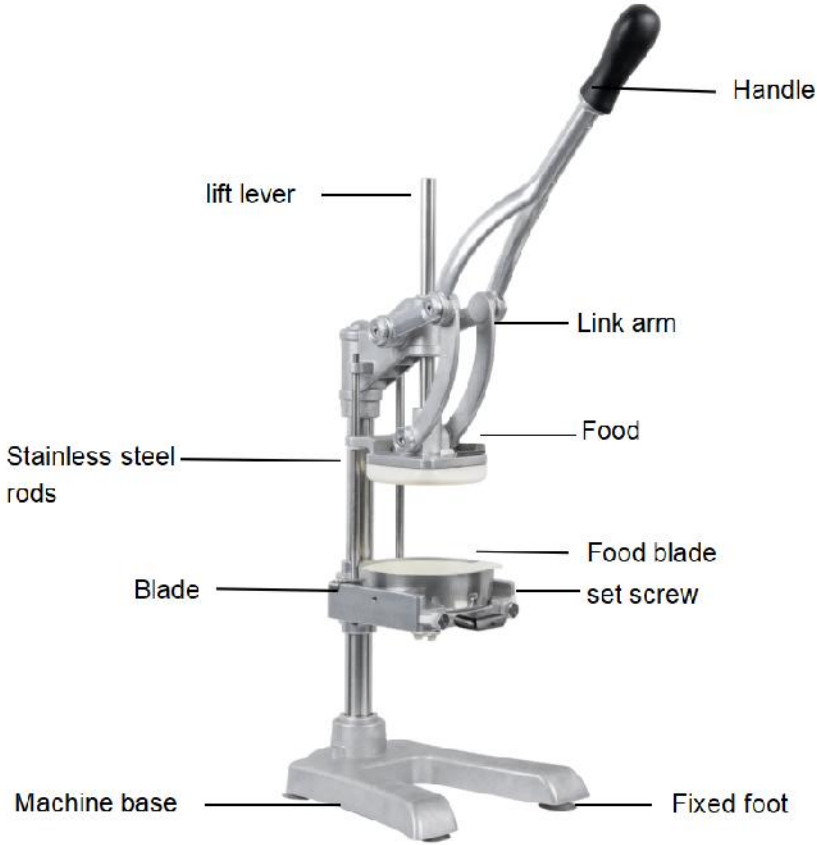


Diagrama de especificaciones:

	1/2 pulgada	12,5 milímetros

	1/4 de pulgada	6 milímetros
	3/8 de pulgada	9 milímetros
	/	Bandeja exprimidora

Guía de instalación:
Abra el paquete, retire el equipo, retire el material de fijación del paquete. Inspeccione su exprimidor para detectar daños o piezas faltantes. El exprimidor viene con 4 Pie fijo en la base .palanca manejar Exprimidor. El vaso exprimidor se puede extraer girándolo y levantándolo de la base.

Guía de funcionamiento:
• Después de limpiar la máquina, es necesario seleccionar una mesa plana y sólida. Asegúrese de que las ventosas estén bien sujetas a la superficie. La altura es proporcional a la estatura real del operador; es mejor elegir una altura que facilite su uso.
• Empuje la palanca hasta la posición superior. Coloque un recipiente debajo del vaso exprimidor. Para recoger el jugo, coloque la naranja cortada por la mitad sobre el cono. Con el lado cortado hacia abajo . Sujete el mango y presione para extraer el jugo. Puede ajustar la fuerza de la mano con moderación hasta extraer todo el jugo. Levante el mango y retire las cáscaras del cono exprimidor.
• El juego de cuchillas del equipo consta de una placa de cuchillas y un bloque de empuje. Al cambiar el juego de cuchillas, es necesario reemplazar la placa de cuchillas y el bloque de empuje simultáneamente. La máquina ofrece cuatro juegos de cuchillas diferentes.

• Selección de cuchillas: Bandeja exprimidora , puede cortar naranjas, granadas, sandía, uvas y otras frutas en un tamaño adecuado y luego colocarlas en el cono exprimidor para extraer el jugo.
Cuchilla de corte : pepino, rábano, papas, cebolla y otros ingredientes para cortar en tiras y en juliana. El alimento se corta en tiras o trozos pequeños presionando al principio del corte, y las tiras se pueden cortar en botones colocándolas de nuevo en la cuchilla. pequeño granulado .
• El tamaño del alimento a cortar no debe sobrepasar el borde del cortador, para que el alimento se descomponga primero.
• Durante la operación, coloque los ingredientes en el centro de la cuchilla. La cuchilla es muy afilada. Evite tocarla directamente con la mano. Coloque los ingredientes y retire la mano rápidamente. Presione el mango de nuevo. No se detenga durante la compresión. Presione completamente hacia abajo de una vez para evitar dañar la cuchilla .

Cambio de juegos de cuchillas:

	1. Siguiendo la imagen, gire la cuchilla en sentido contrario . en el sentido de las agujas del reloj y retire el cortador del exprimidor .
	2. En la dirección de la flecha, retire la punta del exprimidor .

	3. Reemplace la cuchilla según sea necesario, con el borde de corte hacia arriba, y gire los dos tornillos en el costado para asegurar la cuchilla .
	4. En la dirección de la flecha , instale el cabezal de presión de alimentos correspondiente.

Aviso : Después de completar el reemplazo, **intente** presionarlo En primer lugar, comprobar si existe un fenómeno de golpeteo de la cuchilla y si la especificación del juego de cuchillas es consistente.

Precauciones y mantenimiento:

• Todo el equipo se puede enjuagar. Después de cada uso, es necesario asegurarse de que la cuchilla esté limpia. El agua limpia se puede enjuagar para que la cuchilla permanezca limpia y sin corrosión. Esto prolonga la vida útil de la cuchilla.

• El equipo pertenece a una máquina de mecanizado de precisión. La modificación y reconstrucción del equipo por parte del usuario afectará su uso, lo que se considera daño artificial.

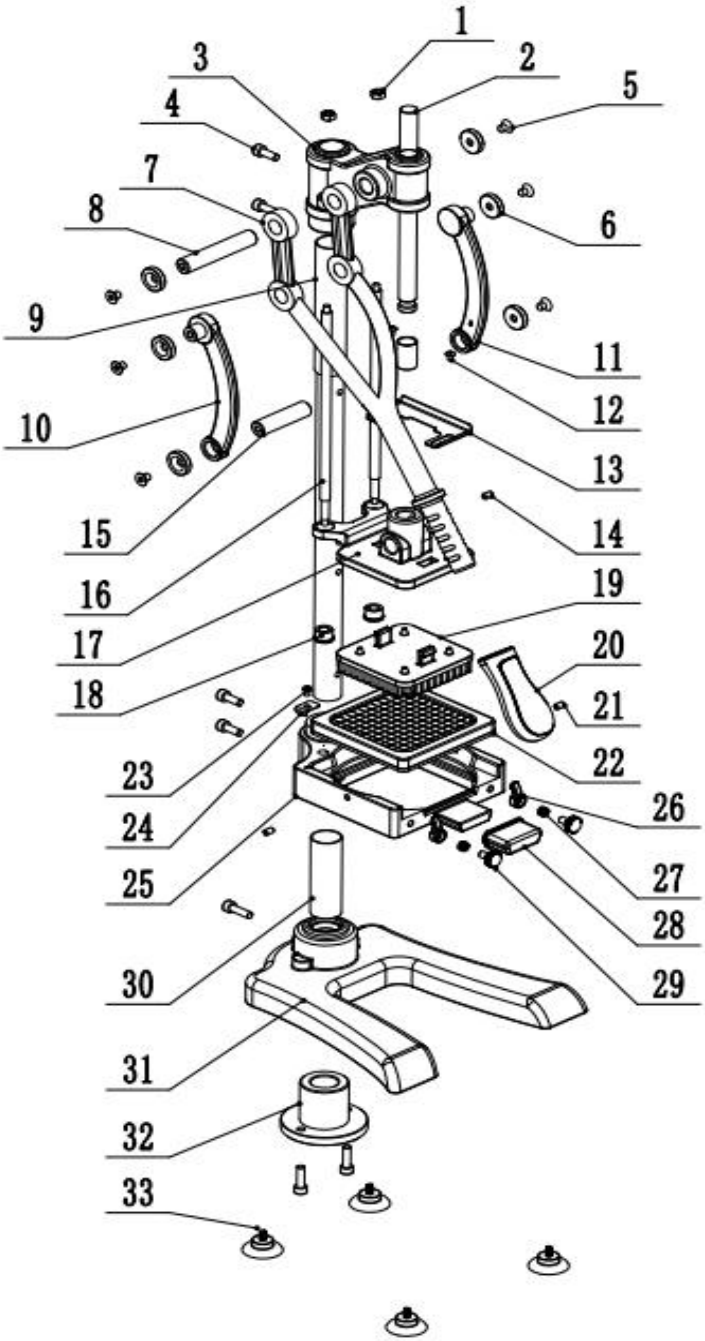
• La cuchilla es un componente de desgaste natural del equipo. Tras cortar una cantidad determinada de ingredientes, puede romperse o desgastarse. Es necesario adquirir una cuchilla de la especificación adecuada para su reemplazo (el uso inadecuado o cortar ingredientes demasiado duros

también dañarán la cuchilla).
• El equipo adopta una cuchilla ultrafina y no puede cortar alimentos duros y duros, como carne y batatas.
• La guía debe lubricarse periódicamente.
• Si no se puede empujar al cortar, significa que la placa de corte está desgastada y debe cambiarse. No presione con fuerza. Primero retire la placa de corte, reemplace la placa de corte de la especificación correspondiente y luego continúe usando la máquina.
• Durante la operación, es necesario asegurarse de que la máquina completa esté sobre una mesa plana y firme. Asegúrese de que las ventosas estén succionadas a la mesa , de lo contrario, es fácil que se deslice y golpee la cuchilla y afecte el uso de la máquina.
• Verifique periódicamente si hay algún tornillo de fijación flojo, apriételo oportunamente y realice el mantenimiento de la máquina.

Vista despiezada y lista de piezas

1	Tuerca	18	Tuerca
2	Varilla guía	19	Bloques de empuje de alimentos
3	Asiento de apoyo del mango	20	Cubierta del mango
4	Tornillo	21	Tornillo
5	Tornillo	22	Cuchilla
6	Empaquetadora	23	Tornillo
7	Manejar	24	Placa de retención de la cuchilla
8	Pasador fijo	25	Base de la cuchilla
9	Tubo	26	Tornillo de fijación de la cuchilla
10	Brazo de enlace	27	Muelle en espiral

11	Brazo de enlace	28	Almohadilla amortiguadora
12	Tornillo	29	Tornillo de mano
13	Placa de sujeción para prensa de alimentos	30	Tubo
14	Tornillo	31	Asiento fijo
15	Pasador fijo	32	Núcleo fijo
16	Varilla guía	33	Pie fijo
17	Tapa del bloque de empuje		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghái 200000 CN.
Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD NSW 2122 Australia
Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Dźwignia ręczna do krojenia warzyw

MODEL: MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODEL: MFM-J02



To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Opis produktu

Zapraszamy do zakupu i użytkowania produktów z serii wielofunkcyjnych krajalnic do owoców i warzyw firmy, ta seria produktów jest zgodna z materiałami metalowymi do kontaktu z żywnością. Jest precyzyjnie przetwarzana przez wysokiej jakości stop aluminium, stal nierdzewną i ABS oraz inne materiały. Zawsze byliśmy zgodni z celem bezpieczeństwa, wydajności, wygody i praktyczności, i naprawdę osiągamy „swobodne krojenie różnych owoców i warzyw".
Cechy produktu: 1. Materiały metalowe, wykwintna struktura, bezpieczne i niezawodne, trwałe, łatwe w obsłudze, łatwe do cięcia, formowanie, nie tylko oszczędza pracę, ale także zwiększa wydajność. 2. Ostrze jest przetwarzane i szlifowane z wysokiej jakości ultracienkiej stali nierdzewnej klasy spożywczej i może szybko ciąć, aby zapewnić, że składniki nie zostaną ściśnięte i uszkodzone oraz zachować oryginalny smak składników. 3. Maszyna jest łatwa do czyszczenia, a całą maszynę można myć i płukać na różne sposoby, aby zapewnić higienę i bezpieczeństwo żywności. 4. Specyfikacje cięcia są kompletne, co spełnia różne potrzeby i może szybko wymienić nóż. Jest wygodny i szybki i wykonywany tylko przy użyciu ręcznej obsługi.

WAŻNA INFORMACJA: Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję!

Niniejsza instrukcja jest traktowana jako część urządzenia i zostanie udostępniona właścicielom lub kierownikom hoteli i restauracji oraz osobom odpowiedzialnym w celu przeszkolenia operatorów urządzenia, dokładnego zapoznania się z środkami ostrożności przed użyciem oraz zalecenia zachowania jej do wykorzystania w przyszłości.



Ważne zapewnienie

Zawsze przestrzegaj podstawowych środków ostrożności podczas korzystania z tych urządzeń. Obejmują one:

• Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Na urządzeniu znajdują się bardzo ostre ostrza. Dzieci mogą doznać obrażeń, dlatego produkt ten należy umieścić w miejscu, którego dzieci nie będą dotykać.
• Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia i jego żywotność, należy postępować zgodnie z instrukcją.
• Po każdym użyciu wyczyść maszynę, płucząc ją czystą wodą.
• Ostrza maszyny są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność, aby nie dotykać bezpośrednio ostrza lub ostrza, a także obsługiwać maszynę w rękawicach podczas pracy.
• Nie należy umieszczać tych urządzeń w zmywarce do naczyń ani innych automatycznych urządzeniach czyszczących w celu ich wyczyszczenia.
• Ogranicz stosowanie środków czyszczących o odczynie zasadowym, gdyż mogą one powodować pogorszenie jakości wykończenia.
• Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może stwarzać zagrożenia.
• Nie używaj tego urządzenia do innych celów niż krojenie owoców i warzyw!

Przed pierwszym użyciem sprzętu prosimy o usunięcie całego opakowania i materiałów mocujących zgodnie z ilustracją i ponowne ich użycie po instalacji.

Urządzenia te wymagają regularnego smarowania

Gdy wymagane jest smarowanie, przetrzyj pręt prowadzący olejem mineralnym, smarem spożywczym lub ręcznikiem. Nie smaruj olejem kuchennym ani innym smarem, w przeciwnym razie stanie się lepki i wpłynie na użytkowanie.

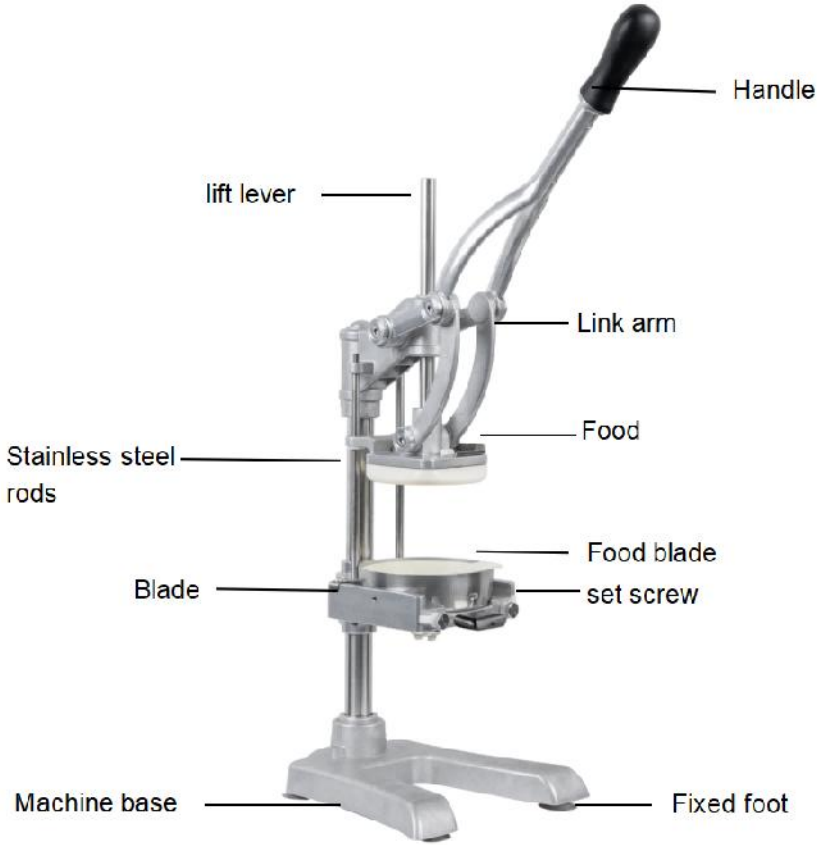
Ostrzeżenie: Nie należy kroić jedzenia poza otwór talerza.

Uwaga: W przypadku wymiany zestawów ostrzy należy upewnić się,

że specyfikacja i model płytki ostrzy oraz bloku dociskowego są zgodne.

krajalnica do warzyw z sokowirówką

Model: MFM-J02



Schemat specyfikacji:

	1/2 cala	12,5 mm

	1/4 cala	6 mm
	3/8 cala	9 mm
	/	Tacka na sokowirówkę

Instrukcja instalacji:
Otwórz opakowanie, wyjmij sprzęt, usuń elementy mocujące z opakowania. Sprawdź, czy wyciskarka nie jest uszkodzona lub czy nie brakuje jej części. Wyciskarka jest dostarczana z 4 Stała stopa na podstawie .dźwignia uchwyt ,wyciskarka. Kubek do soku można wyjąć poprzez przekręcenie i podniesienie od podstawy.

Instrukcja obsługi:
• Po wyczyszczeniu maszyny należy wybrać płaski i solidny stół. Upewnij się, że przyssawki są przyssane do blatu stołu. Wysokość jest proporcjonalna do rzeczywistego wzrostu operatora i będzie lepiej, jeśli przyjmie się wysokość, która zapewnia względną łatwość użytkowania.
• Przesuń dźwignię do góry, do pozycji górnej. Umieść pojemnik pod kubkiem do soku. aby złapać sok. Połóż przekrojoną na pół pomarańczę na szyszce stroną przeciętą w dół . Chwyć uchwyt i naciśnij, aby wycisnąć sok. Siłę dłoni można regulować umiarkowanie, aż cały sok zostanie wyciśnięty. Podnieś uchwyt i usuń skórki ze stożka sokowirówki.
• Zestaw ostrzy urządzenia składa się z płytki ostrza i bloku dociskającego żywność. Podczas wymiany zestawu ostrzy konieczna jest jednoczesna

wymiana płytki ostrza i bloku dociskającego żywność. Maszyna może wybierać spośród 4 różnych zestawów ostrzy.
• Wybór ostrzy: Tacka sokowirówki , dzięki której możesz pokroić pomarańcze, granaty, arbuzy, winogrona i inne owoce na kawałki odpowiedniej wielkości, a następnie włożyć je do stożka sokowirówki w celu wyciśnięcia soku.
Ostrze tnące : ogórek, rzodkiewka, ziemniaki, cebula i inne składniki do krojenia w paski i paski. Materiał spożywczy jest krojony w paski lub małe kawałki poprzez naciskanie podczas początkowego cięcia, a paski można pokroić w guziki, umieszczając je ponownie w ostrzu drobnoziarnisty .
• Wielkość krojonej żywności nie powinna przekraczać krawędzi noża, aby żywność uległa pierwszemu rozdrobnieniu.
• Podczas operacji umieść składniki w środku ostrza. Ostrze jest bardzo ostre. Nie pozwól, aby ręka bezpośrednio dotykała ostrza. Umieść składniki na miejscu i szybko usuń rękę. Ponownie naciśnij uchwyt . Nie zatrzymuj się podczas kompresji. Naciśnij całkowicie w dół na raz, aby uniknąć uszkodzenia ostrza .

Zmiana zestawów ostrzy:

	1. Postępując zgodnie z obrazkiem, obróć przeciwny bieg ostrza zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjmij sokowirówkę .

	2. Wyjmij końcówkę sokowirówki zgodnie z kierunkiem strzałki .
	3. W razie potrzeby wymień ostrze, ustawiając je krawędzią tnącą do góry, i przekręć dwie śruby z boku, aby zabezpieczyć ostrze .
	4. Zamontuj odpowiednią głowicę ciśnieniową żywności zgodnie z kierunkiem strzałki .

Uwaga : Po zakończeniu wymiany spróbuj go **docisnąć** najpierw sprawdź, czy występuje zjawisko uderzania ostrzy i czy specyfikacja zestawu ostrzy jest spójna.

Środki ostrożności i konserwacja:

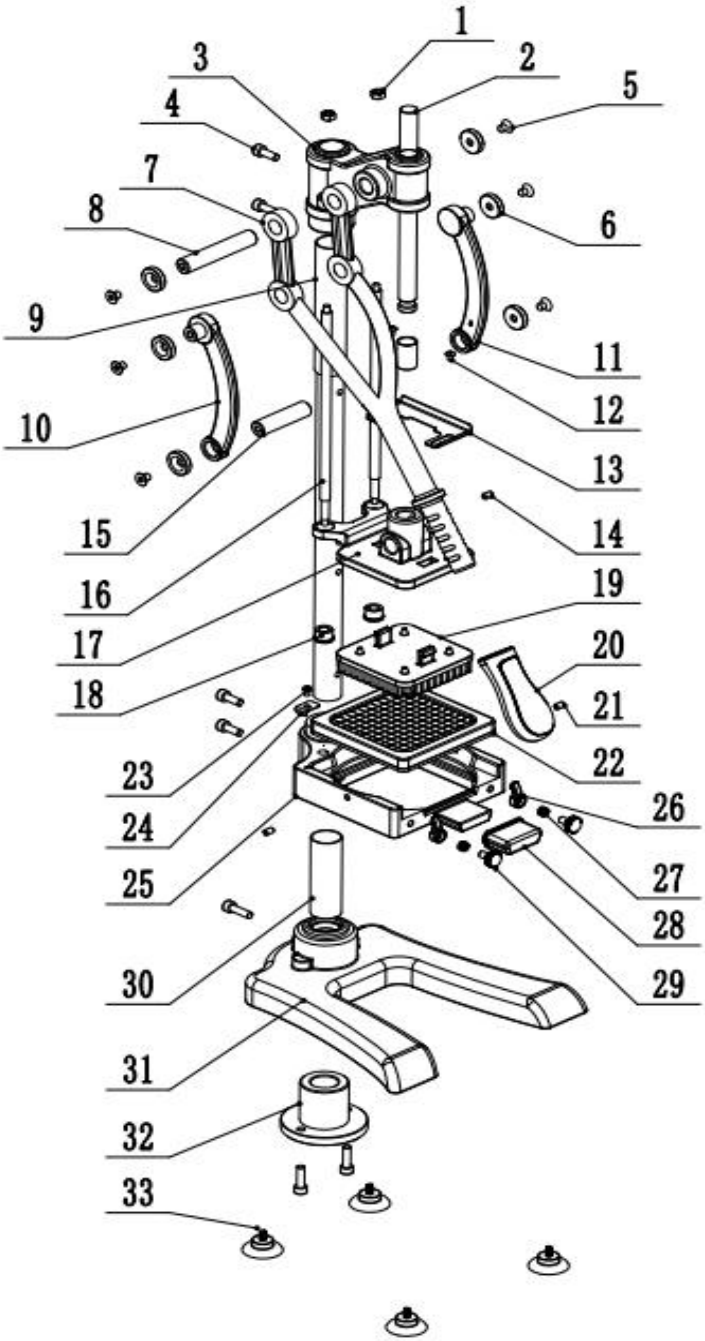
• Całą maszynę urządzenia można przepłukać. Po każdym użyciu należy upewnić się, że ostrze jest czyste. Czystą wodę można przepłukać, dzięki czemu ostrze pozostaje czyste i nie koroduje. Żywotność ostrza jest przedłużona.

• Sprzęt należy do precyzyjnej maszyny do obróbki. Samodzielna modyfikacja i odtwarzanie sprzętu wpłynie na użytkowanie, które należy do sztucznych uszkodzeń.
• Ostrze należy do naturalnie zużywających się części wyposażenia. Po przecięciu określonego czasu i ilości składników ostrze ulegnie uszkodzeniu lub zużyciu. Należy w odpowiednim czasie zakupić ostrze o odpowiedniej specyfikacji w celu wymiany (nieprawidłowa obsługa lub cięcie zbyt twardych składników również uszkodzi ostrze).
• Urządzenie jest wyposażone w ultracienkie ostrze, przez co nie jest w stanie pokroić twardych produktów, takich jak mięso czy słodkie ziemniaki.
• Prowadnicę należy regularnie smarować.
• Jeśli nie można go nacisnąć podczas cięcia, oznacza to, że płytka tnąca została zużyta i wymieniona. Nie naciskaj mocno. Najpierw zdejmij płytkę tnącą, wymień płytkę tnącą o odpowiedniej specyfikacji, a następnie kontynuuj używanie.
• Podczas pracy należy upewnić się, że cała maszyna znajduje się na płaskim i stabilnym stole. Należy upewnić się, że przyssawki są przyssane do blatu stołu , w przeciwnym razie łatwo o ześlizgnięcie się maszyny i uderzenie w ostrze, co może mieć wpływ na jej użytkowanie.
• Okresowo sprawdzaj, czy śruba regulacyjna nie jest poluzowana, dokręcaj ją w odpowiednim momencie i konserwuj maszynę.

Widok rozstrzelony i lista części

1	Nakrętka	18	Nakrętka
2	Pręt prowadzący	19	Bloki do pchania żywności
3	Uchwyt podtrzymujący siedzisko	20	Osłona uchwytu
4	Śruba	21	Śruba
5	Śruba	22	Ostrze
6	Uszczelka	23	Śruba

7	Uchwyt	24	Płytka mocująca ostrze
8	Stały pin	25	Podstawa ostrza
9	Rura	26	Śruba ustalająca ostrza
10	Ramię łączące	27	Sprężyna śrubowa
11	Ramię łączące	28	Podkładka buforowa
12	Śruba	29	Śruba ręczna
13	Płyta do trzymania prasy do żywności	30	Rura
14	Śruba	31	Stałe siedzenie
15	Stały pin	32	Stały rdzeń
16	Pręt prowadzący	33	Stała stopa
17	Pokrywa blokująca Push		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Szanghaj 200000 CN.
Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia
Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Hendel handmatige groentesnijder

MODEL: MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODEL: MFM-J02



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

Productomschrijving

Welkom bij de aankoop en het gebruik van de multifunctionele groente- en fruitsnijders van het bedrijf. Deze serie producten is gemaakt van contactmetalen materialen die geschikt zijn voor levensmiddelen. Ze worden met precisie vervaardigd uit hoogwaardige aluminiumlegering, roestvrij staal, ABS en andere materialen. Veiligheid, efficiëntie, gemak en bruikbaarheid staan bij ons altijd voorop, en we bereiken hiermee echt het doel om "op een ontspannen manier diverse soorten groente en fruit te snijden".

Producteigenschappen: 1. Metalen materialen, prachtige structuur, veilig en betrouwbaar, duurzaam, eenvoudig te bedienen, gemakkelijk te snijden, een vorm die niet alleen arbeidsbesparend is, maar ook de efficiëntie verbetert. 2. Het mes is vervaardigd en geslepen uit hoogwaardig ultradun roestvrij staal van voedingskwaliteit en kan snel snijden om ervoor te zorgen dat de ingrediënten niet worden geknepen of beschadigd en de oorspronkelijke smaak van de ingrediënten behouden blijft. 3. De machine is eenvoudig schoon te maken en de hele machine kan op verschillende manieren worden gewassen en gespoeld om de voedselhygiëne en -veiligheid te garanderen. 4. De snijspecificaties zijn compleet, die voldoen aan diverse behoeften en de snijder kan snel worden vervangen. Het is handig en snel en wordt alleen met handmatige bediening uitgevoerd.

BELANGRIJKE MEDEDELING: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt!

Deze handleiding wordt beschouwd als onderdeel van het apparaat en wordt verstrekt aan eigenaren of managers van hotels of restaurants en verantwoordelijke personen om de operators van het apparaat te trainen, de voorzorgsmaatregelen zorgvuldig door te lezen vóór gebruik en aan te bevelen de handleiding te bewaren voor toekomstig gebruik.

Belangrijke zekerheid

Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

• Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat heeft zeer scherpe messen. Kinderen kunnen hierdoor gewond raken. Plaats dit product daarom op een plek waar kinderen het niet kunnen aanraken.
• Voor een optimale werking en levensduur van het apparaat, volgt u de instructies.
• Maak het apparaat na elk gebruik schoon door het af te spoelen met schoon water.
• De messen van de machine zijn zeer scherp. Raak daarom het slaande mes of het mes niet rechtstreeks aan en draag tijdens het gebruik handschoenen.
• Plaats deze apparaten niet in de vaatwasser of een ander automatisch reinigingsapparaat om ze te reinigen.
• Beperk het gebruik van alkalische reinigingsmiddelen, aangezien deze de afwerking kunnen aantasten.
• Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren opleveren.
• Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het snijden van fruit en groenten!

Verwijder alle verpakkings- en bevestigingsmaterialen zoals aangegeven in de afbeelding voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Gebruik deze pas na installatie.

Deze apparaten vereisen regelmatige smering

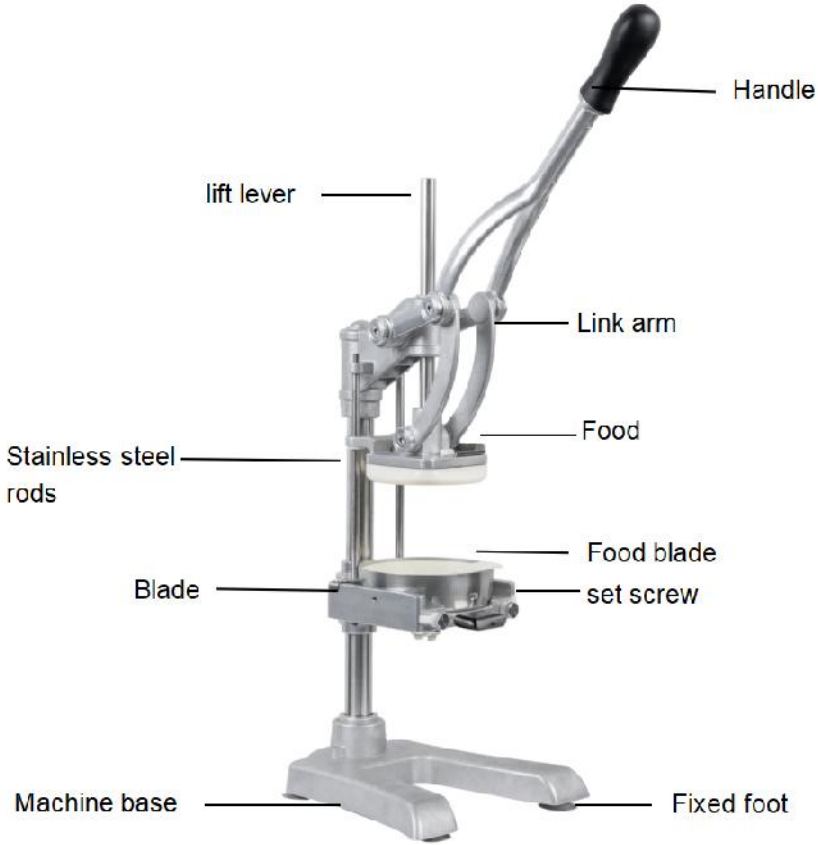
Wanneer smering nodig is, veegt u de geleidestang af met minerale olie, een smeermiddel van voedingskwaliteit, of met een handdoek. Smeer de stang niet met bakolie of ander vet, anders wordt het stroperig en beïnvloedt het de werking.

Let op: snijd het voedsel niet verder dan de opening van het bord

Let op: Zorg er bij het vervangen van messensets voor dat de specificaties en het model van de messenplaat en het persblok overeenkomen.

groentesnijder met sapcentrifuge

Model: MFM-J02



Specificatiediagram:

	1/2 inch	12,5 mm

	1/4 inch	6 mm
	3/8 inch	9 mm
	/	Sapcentrifugebak

Installatiehandleiding:
Open de verpakking, verwijder de apparatuur, verwijder het bevestigingsmateriaal van de verpakking. Inspecteer uw sapcentrifuge op eventuele schade of ontbrekende onderdelen. De sapcentrifuge wordt geleverd met 4 Vaste voet op de basis.hendel hendel ,knijper. De sapbeker kan worden verwijderd door te draaien en van de basis op te tillen.

Gebruiksaanwijzing:
• Nadat u de machine hebt schoongemaakt, is het noodzakelijk om een vlakke en stevige tafel te kiezen. Zorg ervoor dat de zuignappen goed vastzitten aan het tafelblad. De hoogte is evenredig met de werkelijke lengte van de gebruiker. Het is beter om de juiste hoogte aan te houden, zodat de machine relatief gemakkelijk te gebruiken is.
• Duw de hendel omhoog naar de bovenste positie. Plaats een bakje onder de sapbeker. om sap op te vangen. Plaats de halve sinaasappel op de kegel Met de snijkant naar beneden . Pak de hendel vast en druk naar beneden om het sap eruit te persen. De handkracht kan matig worden aangepast totdat al het sap eruit is. Til de hendel op en verwijder de schillen van de perskegel.
• De messenset bestaat uit een messenplaat en een voedselaandrukblok. Bij het vervangen van de messenset moeten de messenplaat en het

voedselaandrukblok tegelijkertijd worden vervangen. De machine biedt keuze uit 4 verschillende messensets.
• Messelectie: Sapcentrifuge , u kunt sinaasappels, granaatappels, watermeloenen, druiven en ander fruit in een geschikt formaat snijden en vervolgens in de sapcentrifugekegel doen om het sap te extraheren. Snijmes : komkommer, radijs, aardappelen, ui en andere ingrediënten voor reepjes en blokjes. Het voedselmateriaal wordt in reepjes of kleine stukjes gesneden door er bij de eerste snede op te drukken, en de reepjes kunnen tot knopen worden gesneden door ze opnieuw in het mes te plaatsen . klein korrelig .
• De grootte van het te snijden voedsel mag niet groter zijn dan de rand van de snijmachine, zodat het voedsel eerst kan verteren.
• Plaats tijdens het snijden de ingrediënten in het midden van het mes. Het mes is erg scherp. Raak het mes niet direct aan met uw hand. Plaats de ingrediënten en haal uw hand er snel weer uit. Duw de hendel opnieuw in. Stop niet tijdens het persen. Duw de hendel in één keer helemaal naar beneden om beschadiging van het mes te voorkomen .

Wijzigen van messensets:

	1. Volg de afbeelding en draai de messenteller met de klok mee en verwijder het sapcentrifuge-mes .

	2. Verwijder de sapcentrifugepunt in de richting van de pijl .
	3. Vervang het mes indien nodig, met de snijkant naar boven gericht, en draai de twee schroeven aan de zijkant om het mes vast te zetten .
	4. Plaats de bijbehorende voedseldrukkop in de richting van de pijl .

Let op : Probeer na het voltooien van de vervanging het onderdeel opnieuw in te drukken Controleer eerst of er sprake is van een klapperend mes en of de specificatie van de messenset consistent is.

Voorzorgsmaatregelen en onderhoud:

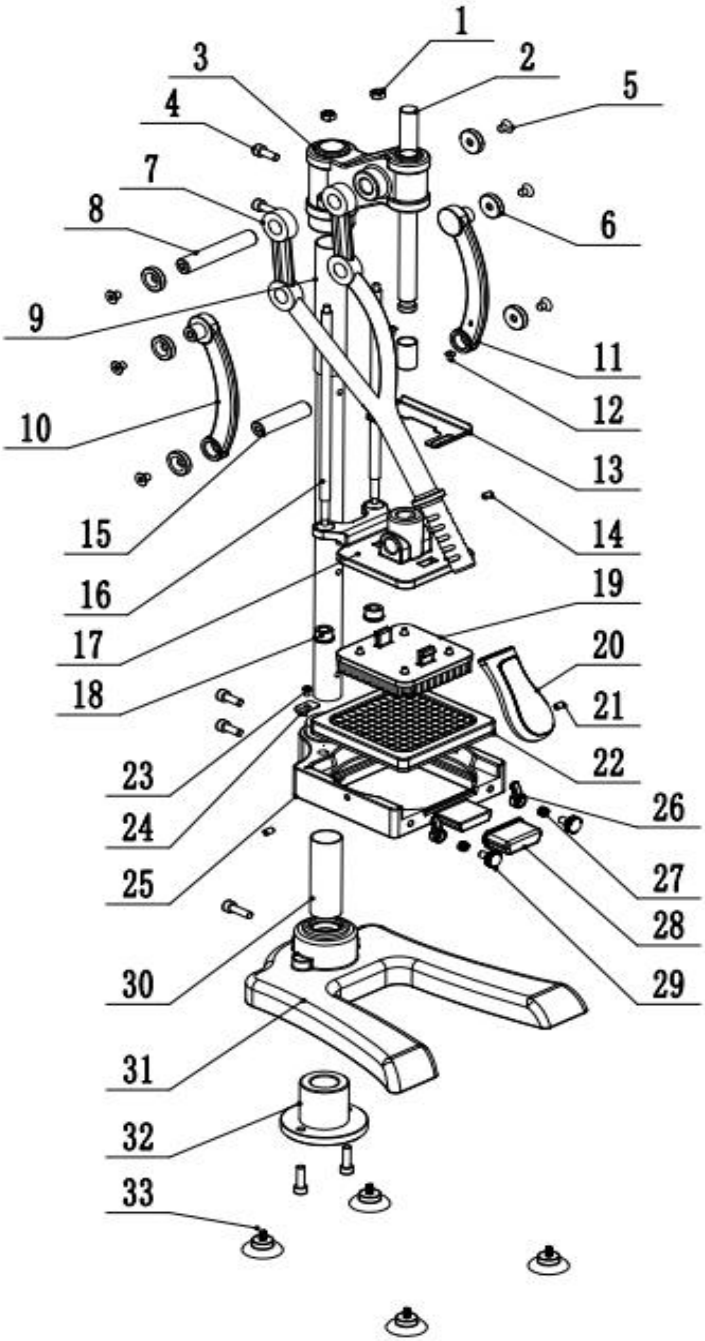
• De gehele machine kan worden doorgespoeld. Na elk gebruik is het noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het mes schoon is. Spoel het mes met schoon water, zodat het schoon blijft en niet corrodeert. Dit verlengt de levensduur van het mes.

• De apparatuur behoort tot de precisiebewerkingsmachines. Het zelf modificeren en aanpassen van apparatuur heeft invloed op het gebruik, wat onder kunstmatige schade valt.
• Het mes behoort tot de natuurlijke slijtageonderdelen van apparatuur. Na een bepaalde tijd en hoeveelheid ingrediënten te hebben gesneden, zal het mes kapot of versleten zijn. Het is noodzakelijk om tijdig een mes met de juiste specificaties te kopen ter vervanging (onjuist gebruik of het snijden van te harde ingrediënten zal het mes ook beschadigen).
• Het apparaat is voorzien van een ultradun mes en is niet geschikt voor het snijden van taaie en harde etenswaren, zoals vlees en zoete aardappelen.
• De geleider moet regelmatig gesmeerd worden.
• Als er tijdens het snijden niet tegenaan geduwd kan worden , duidt dit erop dat de snijplaat versleten en vervangen is. Druk niet te hard. Verwijder eerst de snijplaat, vervang deze door een snijplaat met de juiste specificaties en ga dan verder met het gebruik.
• Tijdens de bediening is het noodzakelijk om ervoor te zorgen dat de complete machine op een vlakke en stevige tafel staat. Zorg ervoor dat de zuignappen vastgezogen zijn aan het tafelblad , anders kan het mes gemakkelijk glijden en stoten, wat de werking van de machine beïnvloedt.
• Controleer regelmatig of er een stelschroef los zit, draai de schroef tijdig vast en onderhoud de machine.

Explosietekening en onderdelenlijst

1	Moer	18	Moer
2	Geleidestang	19	Voedselduwblokken
3	Handvat ondersteuning stoel	20	Handvatdeksel
4	Schroef	21	Schroef
5	Schroef	22	Blad
6	Pakking	23	Schroef

7	Hendel	24	Bladbevestigingsplaat
8	Vaste pen	25	Bladbasis
9	Buis	26	Bladstelschroef
10	Verbindingsarm	27	Schroefveer
11	Verbindingsarm	28	Bufferpad
12	Schroef	29	Handschroef
13	Voedselpersplaat	30	Buis
14	Schroef	31	Vaste stoel
15	Vaste pin	32	Vaste kern
16	Geleidestang	33	Vaste voet
17	Push Block deksel		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australië
Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Manuell grönsaksskärare med spak

MODELL: MFM-J02

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Lever Manual Vegetable Slicer

MODELL: MFM-J02



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

Produktbeskrivning

Välkommen att köpa och använda företagets multifunktionella serie av frukt- och grönsaksskärare. Denna produktserie är tillverkad av livsmedelsgodkända kontaktmetallmaterial. Den är precisionsbearbetad av högkvalitativ aluminiumlegering, rostfritt stål och ABS och andra material. Vi har alltid varit i linje med målet om säkerhet, effektivitet, bekvämlighet och praktisk användning, och uppnår verkligen "att skära en mängd olika frukter och grönsaker på ett avslappnat sätt".
Produktegenskaper: 1. Metallmaterial, utsökt struktur, säker och pålitlig, hållbar, enkel att använda, lätt att skära, gjuten, sparar inte bara arbete utan förbättrar även effektiviteten. 2. Bladet är bearbetat och slipat av högkvalitativt ultratunt livsmedelsklassat rostfritt stål och kan skäras snabbt för att säkerställa att ingredienserna inte kläms och skadas och bibehåller ingrediensernas ursprungliga smak. 3. Maskinen är lätt att rengöra, och hela maskinen kan tvättas och sköljas på olika sätt för att säkerställa livsmedelshygien och säkerhet. 4. Skärspecifikationerna är kompletta, vilket uppfyller en mängd olika behov och kan snabbt byta ut skäraren. Det är bekvämt och snabbt och utförs endast med manuell manövrering.

VIKTIGT MEDDELANDE: Läs denna manual noggrant före användning!!

Denna manual anses vara en del av enheten och kommer att tillhandahållas hotell-, restaurangägare eller chefer samt ansvariga personer för att utbilda operatörer av enheten, läsa försiktighetsåtgärderna noggrant före användning och rekommendera att den sparas för framtida referens.



Viktig försäkran

Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa

enheter. Dessa inkluderar:

• Enheten bör inte användas av barn. Enheten har mycket vassa blad. Barn kan skadas vid olyckor, därför bör produkten placeras på en plats där barn inte kan vidröra den.

• För optimal drift och livslängd för enheten, följ instruktionerna.

• Rengör maskinen efter varje användning genom att skölja den med rent vatten.

• Maskinens knivar är mycket vassa och var försiktig så att du inte rör vid det slagna kniven eller kniven direkt eller använder handskar under användning.

• Lägg inte dessa apparater i diskmaskin eller annan automatisk rengöringsenhet för rengöring.

• Minimera användningen av alkaliska rengöringsmedel eftersom de kan resultera i försämrad finish.

• Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka risker.

• Använd inte denna utrustning för andra ändamål än att skära frukt och grönsaker!

Innan du använder utrustningen för första gången, ta bort all förpackning och allt fästmaterial enligt bilden och använd den efter installationen.

Dessa anordningar kräver regelbunden smörjning

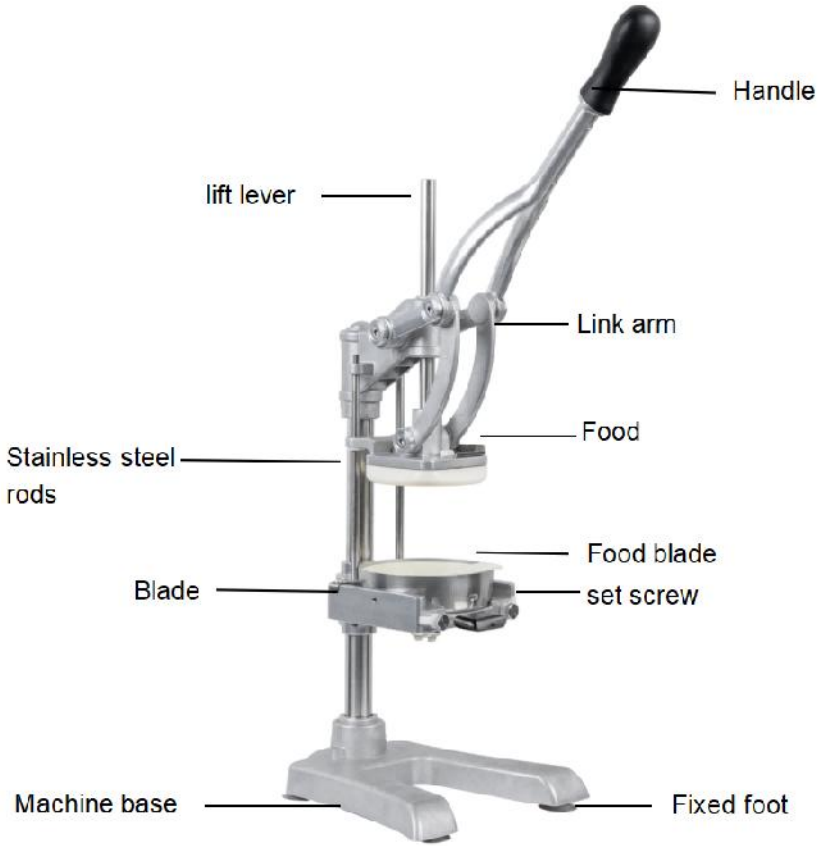
När smörjning behövs, torka av styrstången med mineralolja, livsmedelsklassat smörjmedel eller med en handduk. Smörj inte med matolja eller annat fett, annars blir det trögflytande och påverkar användningen.

Varning: Skär inte maten bortom tallrikens öppning.

Obs: Vid byte av knivsatser, se till att specifikationen och modellen för knivplattan och pressblocket överensstämmer.

grönsaksskärare med juicepress

Modell: MFM-J02



Specifikationsdiagram:

	1/2 tum	12,5 mm
	1/4 tum	6 mm

	3/8 tum	9 mm
	/	Juicerbricka

Installationsguide:
Öppna förpackningen, ta ut utrustningen, ta bort fästmaterialet från förpackningen. Kontrollera din juicepress för eventuella skador, manual Citrus eller saknade delar. Juicpressen levereras med 4 Fast fot på basens spak hantera Juicerkoppen kan tas bort genom att vridas och lyftas upp från basen.

Bruksanvisning:
• Efter att ha rengjort maskinen är det nödvändigt att välja ett plant och stabilt bord. Se till att sugkopparna är fastsugna mot bordsskivan. Höjden är proportionell mot operatörens faktiska längd, och det blir bättre om man väljer en höjd som gör den relativt enkel att använda.
• Tryck spaken upp till det övre läget. Placera en behållare under juicekoppen. för att fånga saften. Placera den halverade apelsinen på struten med den skurna sidan nedåt . Ta tag i handtaget och tryck nedåt för att extrahera juicen. Handstyrkan kan justeras måttligt tills all juice har extraherats. Lyft handtaget och ta bort skalen från juicekonen.
• Utrustningens knivset består av knivplatta och matmatningsblock. När knivsetet byts är det nödvändigt att byta ut knivplattan och matmatningsblocket samtidigt. Maskinen kan välja mellan fyra olika knivset.
• Knivval: Juicerfack , du kan skära apelsiner, granatäpplen, vattenmelon, vindruvor och andra frukter i lämplig storlek och sedan lägga dem i juicekonen för att extrahera juice.
Skärblad : gurka, rädisa, potatis, lök och andra ingredienser för strimlor

och skivor. Matmaterialet skärs i strimlor eller små bitar genom att trycka vid första skärningen, och strimlorna kan skäras till knappar genom att placera dem i bladet igen för liten granulär .

• Storleken på den mat som ska skäras får inte överstiga skärarens kant, så att maten sönderfaller först.

• Placera ingredienserna mitt på bladet under arbetet. Bladet är mycket vasst. Låt inte handen vidröra bladet direkt. Lägg ingredienserna på plats och ta snabbt bort handen. Tryck på handtaget igen. Gör inte en paus under kompressionen. Tryck hela vägen ner på en gång för att undvika att skada bladet .

Byte av bladsatser:

	1. Vrid bladräknaren enligt bilden . medurs och ta bort juicepressens skärare .
	2. Ta bort juicerspetsen i pilens riktning .

	3. Byt ut bladet efter behov, med skäreggen uppåt, och vrid de två skruvarna på sidan för att fästa bladet .
	4. Montera motsvarande mattryckshuvud i pilens riktning .

Obs ! När bytet är klart, försök att trycka på **den** först för att kontrollera om det förekommer ett bladslag och om specifikationen för bladuppsättningen är konsekvent.

Försiktighetsåtgärder och underhåll:

• Hela maskinen och utrustningen kan spolas. Efter varje användning är det nödvändigt att säkerställa att bladet är rent. Det rena vattnet kan spolas, så att bladet förblir rent och inte korroderar. Bladets livslängd förlängs.

• Utrustningen tillhör en precisionsbearbetningsmaskin. Självmodifiering och återskapande av utrustningen påverkar användningen, vilket kan leda till artificiell skada.

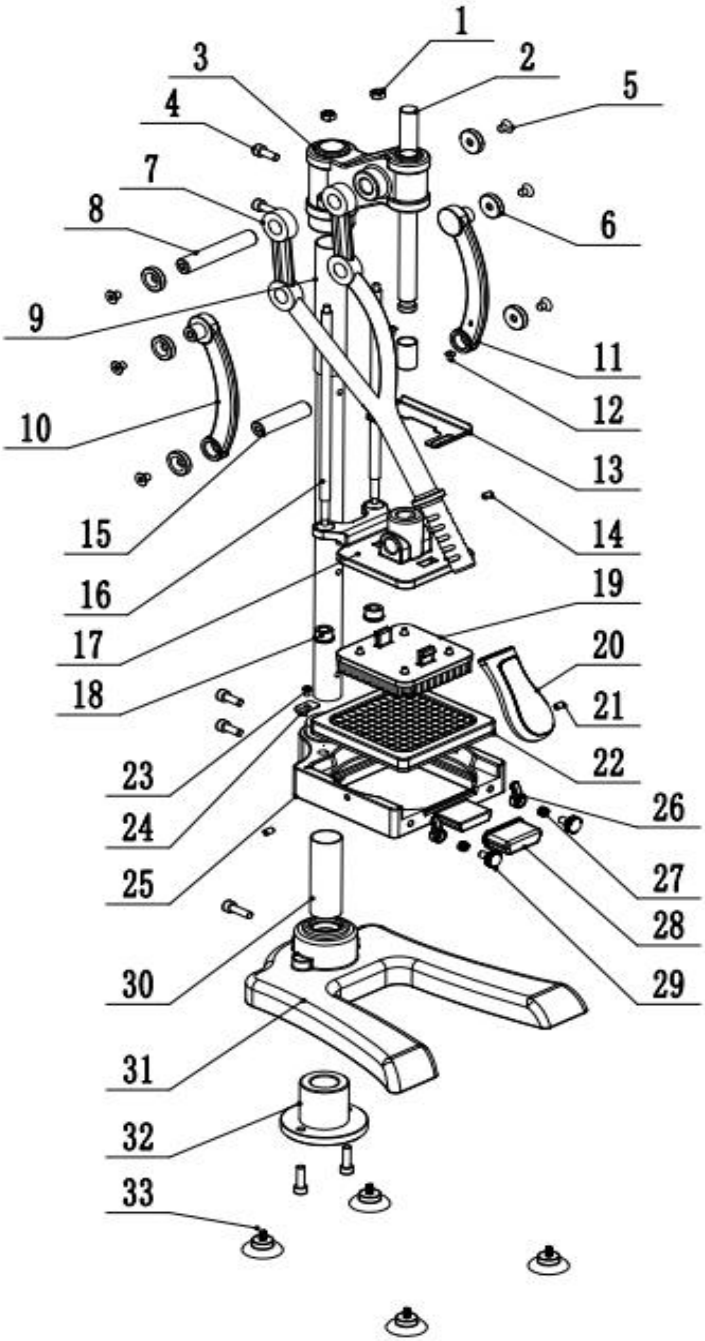
• Bladet tillhör den naturliga slitagedelen av utrustning. Efter att ha skärt en viss tid och mängd ingredienser kommer bladet att gå sönder eller slitas. Det är nödvändigt att i tid köpa ett blad med motsvarande specifikation för utbyte (Felaktig användning eller att skära för hårda ingredienser kommer också att skada bladet).

• Utrustningen använder ultratunna blad och kan inte skära tuffa och hårda livsmedel, såsom kött och sötpotatis.
• Styrningen måste smörjas regelbundet.
• Om den inte kan tryckas vid skärning, indikerar det att skärplattan är sliten och bytt ut. Tryck inte hårt. Ta först bort skärplattan, byt ut skärplattan med motsvarande specifikation och fortsätt sedan använda den.
• Under användning är det nödvändigt att säkerställa att hela maskinen står på ett plant och fast bord. Se till att sugkopparna är fastsugna mot bordsskivan , annars är det lätt att glida och träffa bladet och påverka maskinens användning.
• Kontrollera regelbundet om det finns en lös ställskruv, dra åt skruven i tid och underhåll maskinen.

Sprängskiss och reservdelslista

1	Mutter	18	Mutter
2	Styrstång	19	Matpushblock
3	Handtag stödsäte	20	Handtagsskydd
4	Skruva	21	Skruva
5	Skruva	22	Blad
6	Packning	23	Skruva
7	Hantera	24	Bladhållplatta
8	Fast stift	25	Bladbas
9	Rör	26	Bladskruv
10	Länkarm	27	Spiralfjäder
11	Länkarm	28	Buffertdyna
12	Skruva	29	Handskruv
13	Matpresshållare	30	Rör
14	Skruva	31	Fast sits
15	Fast stift	32	Fast kärna

16	Styrstång	33	Fast fot
17	Tryckblocklock		


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.
Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien
Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

