

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIAL SLICER

MODEL: SJY-DQ90, JRJ-12

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

COMMERCIAL SLICER

MODEL: SJY-DQ90, JRJ-12



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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
 	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

DESCRIPTION

- This appliance is designed for slicing foodstuff, e.g. meat, cheese, vegetables, bread, etc.
- The appliance is only intended for household indoor use. The appliance is not intended for any commercial or industrial use.
- Do not use the appliance for other purposes. Any other use might lead to damage of the appliance or personal injury.
- The manufacturer will accept no liability for damage or injuries resulting from improper use or non-compliance with this manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1.CAREFULLY READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.

- 2.Disconnect the power cord on the slicer; for cleaning, if the product appears to be malfunctioning; or when you're finished operating the appliance. To disconnect the device from the electricity supply, always pull directly on the plug - never pull the plug out using the power cord.
- 3.Indoor use only. Never allow this device to be exposed to rain or moisture. Do not submerge the appliance in water for any reason. If the device should fall into water, ensure the device is disconnected from a power source, then and only then, remove the device from the water. Afterwards, have the slicer examined by an authorized service center before further use.
- 4.Do not use the slicer if your hands are wet or if you are standing on a wet floor. Do not use the slicer if it is wet or moist.
- 5.The slicer is designed exclusively for domestic use and not for commercial purposes.
- 6.Set up and store the slicer out of reach of children.
- 7.Do not leave the slicer unattended while the appliance is plugged in.
- 8.Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you begin operating.
- 9.The sliding feed table and piece holder should always be in place while appliance is in use, unless this is not possible due to the size or shape of the food. Do not use the slicer to slice through bones or frozen food.
- 10.Do not use the slicer if it is damaged in any way. Have the slicer repaired immediately at an authorized service center by qualified personnel.
- 11.Only use the slicer with the accessories supplied by the manufacturer.
- 12.No claims under the guarantee or liability for damages will be accepted

if they result from improper or incorrect use of the slicer.

13.Switch off before reaching near the blade.

14.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

15.Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended, before assembling, disassembling, or cleaning.

16.Keep the appliance and its cord out of reach of pets and children.

17.Each operator should thoroughly read through this owner's manual before attempting to use this appliance. The operator should always be aware of the safety procedures mentioned in this manual.

18.This appliance is NOT intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

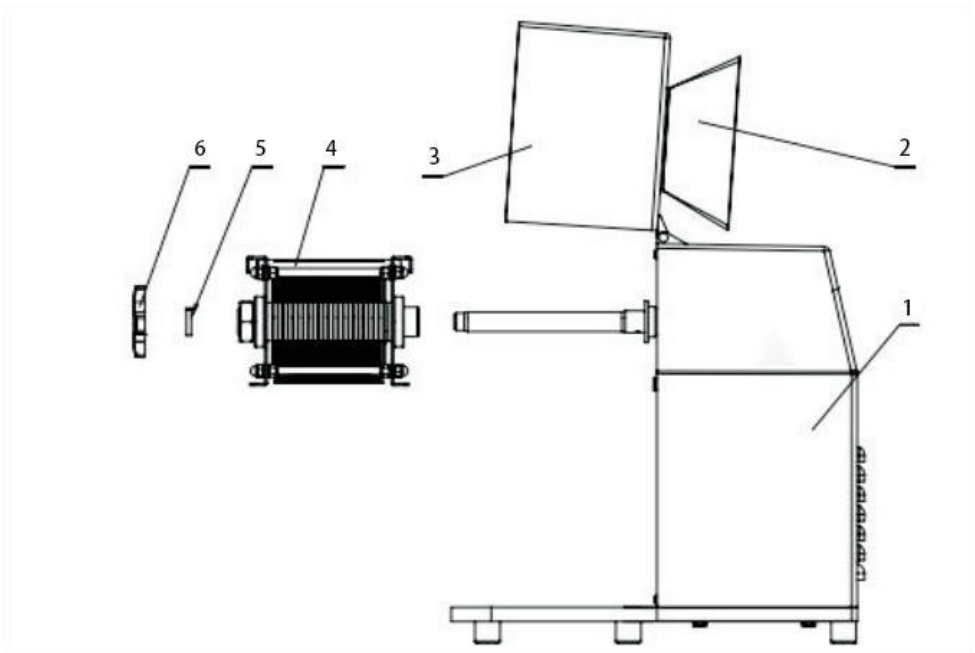
19.Children shall not play with the appliance. The slicer is not a toy.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical Parameters

Model	SJY-DQ90, SJY-DT90	
Rated Voltage	AC120V	AC220-240V
Frequency	60Hz	50Hz
Rated Power	850W	850W
Meat Productivity	250kg/h	

Parts Identification



1. Plastic Body 2. Feed Inlet 3. Cover Piece 4. Slice Group
5. Setting-up Piece 6. Lock Nut

Use and Maintenance

- Before use, wipe the meat inlet of the machine, and rinse the meat inlet with a small amount of warm water to wash away the floating dust inside and outside the machine.
- Make sure that the voltage and frequency indicated on the bottom plate are the same as your local supply, and that the external earthed wire is reliably connected.
- When plugging in, ensure switch is off.
- Switch the device on. Always have the unit running before adding food.

- Cut meat into strips or cubes that smaller than the feeding inlet.
- Make sure the meat is free of bone, tough tendon, meat skin, etc.
- Put the meat into the meat cutting inlet, then slice. If you need to shred just put slice meat into the inlet again, then cut into shredded meat.
- When finishing cutting the meat, turn the device off and unplug from its electrical outlet.
- Clean the device thoroughly. Add oil to the accessories which directly contact the meat. A little salad oil on machine accessories after washing and drying will keep them lubricated.
- It is advisable to clean it with hot water above 50 degrees Celsius. It is strictly prohibited to wash it with cold water, otherwise it will cause rust and problem of clutch.
- **For the first time, cut some vegetables (such as celery and Chinese cabbage) to clean of f the residual oil before leaving the factory and then rinse with clear water to get to work Cut the meat into the size of the feed port, and be careful not to have bones or other sundries inside, otherwise it will cause damage to the tool. When cutting shredded meat cut the meat into slices first, and then cut the meat laterally. You need to shred the diced meat and cut it again.**

Safety Precautions

- This product is appropriate for indoor use only.
- Unplug when assembling or disassembling the unit. Close supervision is necessary when appliance is used near children.
- Never immerse product, cord, or plug in liquids.
- Allow adequate cooling time before removing any appliance parts.
- During operation, place the device on a leveled surface.
- Unplug the product from its electrical outlet source prior to operating or cleaning.
- Only wipe the machine with a damp cloth.
- Care is need when handing cutting blade during cleaning

Troubleshooting

If cutting meat is not discharged smoothly or in the form of plate, the cause and remedies could be:

- The screw cap is too tight. The cutting blade does not contact properly with the cutting plate. Please adjust it.
- The cutting blade is blocked. Clean it.
- The cutting blade edge are dull. Grind or replace the blade.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Wear anti-cutting gloves when taking the blade assembly,

Keep your fingers away

from the blade, Working Environment: Avoid storage in wet conditions

Attention to operating equipment

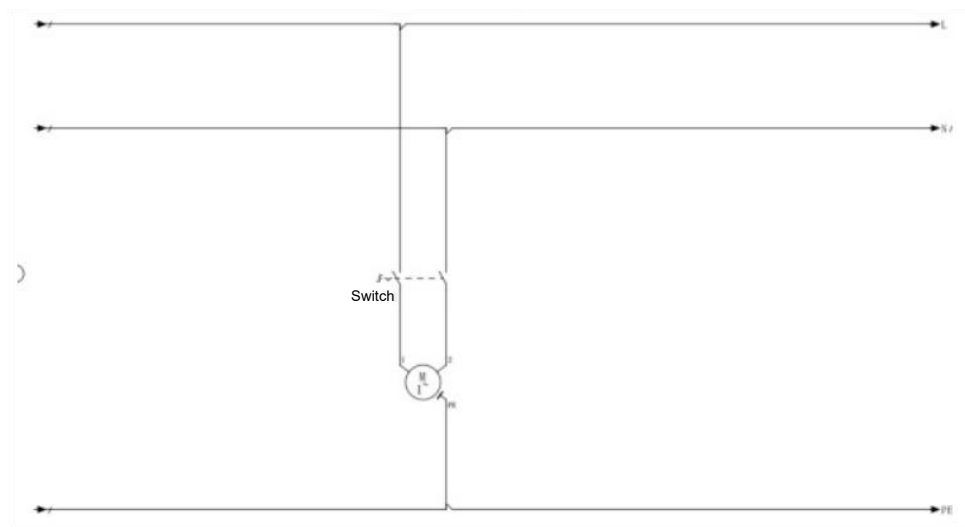
When cutting meat, The meat falls from the top down onto the hopper, Prevent cuts to the hand

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODELE: SJY-DQ90 , JRJ-12

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane
wyłącznie przez nas
przedstawia szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując określone
narzędzia
z nami w porównaniu do głównych, najlepszych marek i niekoniecznie oznacza to okładka
wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Przypominamy o sprawdzeniu
ostrożnie
gdy składasz u nas zamówienie, jeśli faktycznie Oszczędność
Połowa w porównaniu z wiodącymi markami.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELE: SJY-DQ90 , JRJ-12



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

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 jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

DESCRIPTION

- Urządzenie jest przeznaczone do krojenia żywności, np. mięsa, sera, warzyw, chleba itp.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów. Każde inne użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia będące

wynikiem niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. PRZED UŻYCIEM UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZROZUM WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

2. Odłącz przewód zasilający krawalnicy; w celu czyszczenia, jeśli produkt wydaje się działać nieprawidłowo; lub po zakończeniu korzystania z urządzenia. Aby odłączyć urządzenie od zasilania, zawsze ciągnij bezpośrednio za wtyczkę - nigdy nie wyciągaj wtyczki za przewód zasilający .

3. Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nigdy nie wystawiaj urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie z żadnego powodu. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, upewnij się, że jest odłączone od źródła zasilania, a dopiero wtedy wyjmij urządzenie z wody. Następnie oddaj krawalnicę do autoryzowanego punktu serwisowego przed dalszym użytkowaniem.

4. Nie używaj krawalnicy, jeśli masz mokre ręce lub stoisz na mokrej podłodze. Nie używaj krawalnicy, jeśli jest mokra lub wilgotna .

5. Krawalnica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczona do celów komercyjnych .

6. Ustaw i przechowuj krawalnicę w miejscu niedostępnym dla dzieci .

7. Nie pozostawiaj krawalnicy bez nadzoru, gdy jest podłączona do gniazdka .

8. Zawsze upewnij się, że krawalnica jest bezpiecznie ustawiona lub zainstalowana, zanim zaczniesz jej używać .

9. Przesuwany stół podający i uchwyt na kawałki powinny być zawsze na swoim miejscu, gdy urządzenie jest w użyciu, chyba że nie jest to możliwe

ze względu na rozmiar lub kształt żywności. Nie używaj kralownicy do krojenia kości lub mrożonek.

1 0 . Nie używaj kralownicy, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzona. Natychmiast oddaj kralownicę do naprawy w autoryzowanym serwisie przez wykwalifikowany personel.

1 1 . Kralownicę należy używać wyłącznie z akcesoriami dostarczonymi przez producenta.

1 2 . Nie będą uwzględniane żadne roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania kralownicy.

1 3 . Wyłącz urządzenie przed zbliżeniem się do ostrza.

1 4 . Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

1 5 . Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

1 6 . Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla zwierząt domowych i dzieci.

1 7 . Każdy operator powinien dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia. Operator powinien zawsze być świadomy procedur bezpieczeństwa wymienionych w tej instrukcji.

1 8 . To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

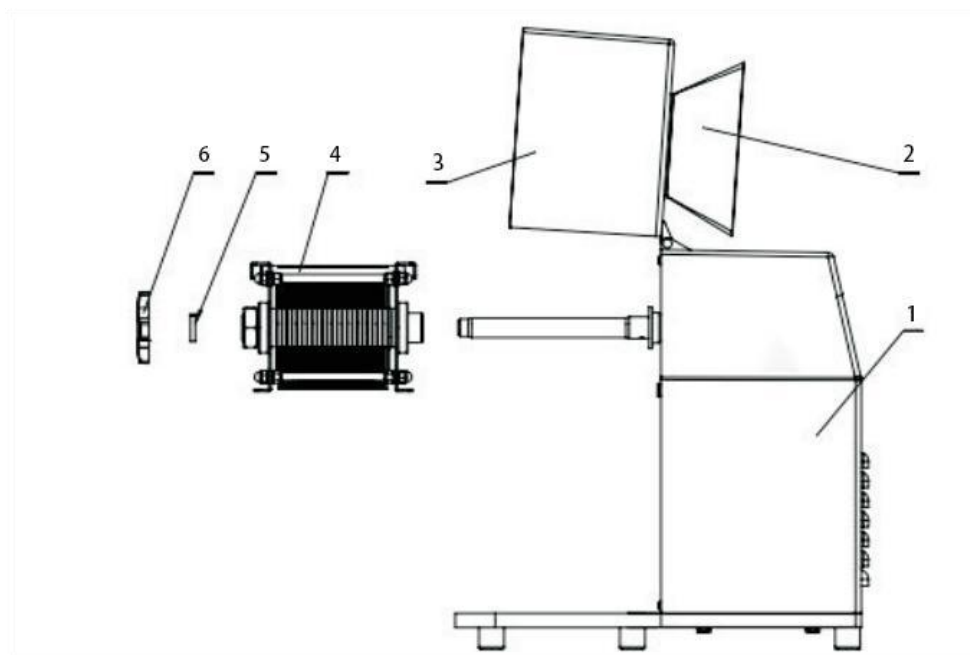
19. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Kralownica nie jest zabawką.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

Technical Parameters

Model	SJY-DQ90 , SJY-DT90	
Napięcie znamionowe	prąd zmienny 120 V	Prąd zmienny 220-240 V
Częstotliwość	60Hz	50Hz
Moc znamionowa	850 W	850 W
Produktywność mięsa	250kg/godz.	

Identyfikacja części



1. Korpus z tworzywa sztucznego 2. Włot zasilający 3. Część pokrywy 4. Grupa plasterków
5. Element montażowy 6. Nakrętka zabezpieczająca

Use and Maintenance

- Przed użyciem należy przetrzeć otwór wlotowy na mięso i opłukać go niewielką ilością ciepłej wody, aby usunąć unoszący się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia kurz.
- Upewnij się, że napięcie i częstotliwość podane na dolnej tabliczce znamionowej są takie same, jak w lokalnej sieci elektrycznej, a zewnętrzny przewód uziemiający jest prawidłowo podłączony.
- Podłączając urządzenie, upewnij się, że przełącznik jest wyłączony.
- Włącz urządzenie. Zawsze uruchamiaj urządzenie przed dodaniem jedzenia.
- Pokrój mięso w paski lub kostki mniejsze od otworu wlotowego.
- Upewnij się, że mięso nie zawiera kości, twardych ścięgien, skórki itp.
- Włóż mięso do otworu do krojenia mięsa, a następnie pokrój. Jeśli musisz rozdrobnić, po prostu włóż mięso w plasterkach ponownie do otworu, a następnie pokrój na kawałki.
- Po zakończeniu krojenia mięsa wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Dokładnie wyczyść urządzenie. Dodaj olej do akcesoriów, które mają bezpośredni kontakt z mięsem. Niewielka ilość oleju sałatkowego na akcesoriach maszyny po umyciu i wysuszeniu utrzyma je w stanie nasmarowanym.
- Zaleca się czyszczenie gorącą wodą o temperaturze powyżej 50 stopni Celsjusza. Zabrania się mycia zimną wodą, w przeciwnym razie może to spowodować rdzę i problemy ze sprzętem.
- **Po raz pierwszy pokrój kilka warzyw (np. seler i kapustę pekińską), aby je oczyścić F resztki oleju przed opuszczeniem fabryki, a następnie spłucz czystą wodą, aby móc przystąpić do pracy Pokrój mięso na kawałki wielkości otworu wsadowego, uważając, aby nie było w nim kości ani innych drobiazgów w środku, w przeciwnym**

razie może to spowodować uszkodzenie narzędzia. Podczas krojenia rozdrobnionego mięsa najpierw pokrój mięso na plasterki, a następnie natnij mięso na boki. Musisz rozdrobnić pokrojone w kostkę mięso i pokroić je ponownie.

Safety Precautions

- Produkt nadaje się wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń .
- Odłączaj podczas montażu lub demontażu urządzenia. Ścisły nadzór jest wymagany.
konieczne, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Nigdy nie zanurzaj produktu, przewodu ani wtyczki w płynach.
- Przed demontażem jakichkolwiek części urządzenia należy odczekać, aż urządzenie odpowiednio ostygnie.
- Podczas pracy urządzenie należy ustawić na równej powierzchni.
- Przed uruchomieniem lub czyszczeniem należy odłączyć produkt od gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie należy przecierać wyłącznie wilgotną szmatką.
- Podczas czyszczenia należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzem tnącym

Troubleshooting

Jeśli mięso po krojeniu nie jest rozprawdane płynnie lub w formie płytki , przyczyną i środkami zaradczymi mogą być:

- Zakrętka jest zbyt ciasna. Ostrze tnące nie styka się prawidłowo z płytką tnącą. Proszę ją wyregulować.
- Ostrze tnące jest zablokowane. Wyczyść je.
- Krawędzie ostrza tnącego są tępe. Przeszlifuj lub wymień ostrze.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2
6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Podczas zdejmowania ostrza należy założyć rękawice antyprzecięciowe .
 Trzymaj palce z daleka
 z ostrza, Środowisko pracy: Unikać przechowywania w wilgotnych warunkach

Attention to operating equipment

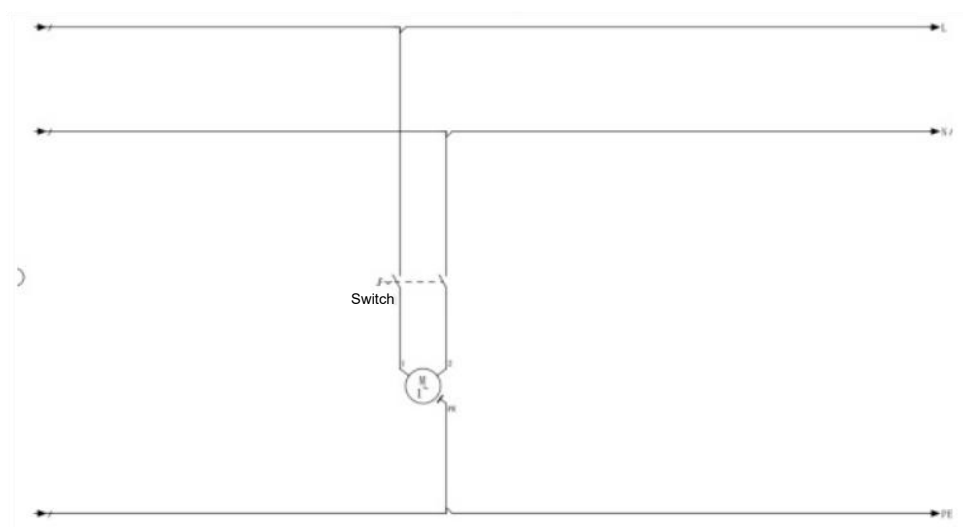
Podczas krojenia mięsa, mięso spada z góry na dół na podajnik, zapobiegając skaleczeniu dłoni

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KOMMERZIELLER ALLESSCHNEIDER

MODELL: SJY-DQ90 , JRJ-12

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

"Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir nur verwenden

stellt eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge erzielen können

mit uns im Vergleich zu den großen Top-Marken und bedeutet nicht unbedingt, Abdeckung alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien. Wir möchten Sie bitten, zu überprüfen sorgfältig

wenn Sie bei uns eine Bestellung aufgeben, wenn Sie tatsächlich Speichern Hälfte im Vergleich mit den Top-Großmarken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: SJY-DQ90 , JRJ-12



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt .

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
 	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

DESCRIPTION

- Dieses Gerät ist zum Schneiden von Lebensmitteln wie z. B. Fleisch, Käse, Gemüse, Brot usw. bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im häuslichen Innenbereich vorgesehen. Eine gewerbliche oder industrielle Nutzung ist nicht vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann zu Geräteschäden oder Verletzungen führen.

- Für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM BETRIEB SORGFÄLTIG.

2. Ziehen Sie das Netzkabel des Allesschneiders ab: zum Reinigen, bei Funktionsstörungen oder wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie immer direkt am Stecker – ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel heraus.
3. Nur im Innenbereich verwenden. Setzen Sie das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aus. Tauchen Sie das Gerät unter keinen Umständen in Wasser. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, stellen Sie sicher, dass es von der Stromquelle getrennt ist, und nehmen Sie es erst dann aus dem Wasser. Lassen Sie den Allesschneider anschließend von einem autorisierten Servicecenter überprüfen, bevor Sie ihn wieder verwenden.
4. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn Ihre Hände nass sind oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn er nass oder feucht ist .
5. Der Allesschneider ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
6. Den Allesschneider für Kinder unzugänglich aufstellen und aufbewahren.
7. Lassen Sie den Allesschneider nicht unbeaufsichtigt , während das Gerät eingesteckt ist.
8. Stellen Sie immer sicher, dass der Allesschneider sicher aufgestellt bzw. installiert ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen .

9. Der verschiebbare Zuführtisch und der Stückhalter sollten während des Gebrauchs des Geräts immer an Ort und Stelle sein, es sei denn, dies ist aufgrund der Größe oder Form der Lebensmittel nicht möglich. Verwenden Sie den Allesschneider nicht zum Schneiden von Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln .

1 0 . Verwenden Sie den Allesschneider nicht, wenn er in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie den Allesschneider umgehend in einem autorisierten Servicecenter von qualifiziertem Personal reparieren.

1 1 . Verwenden Sie den Allesschneider nur mit dem vom Hersteller mitgelieferten Zubehör.

1 2 . Bei unsachgemäßer oder falscher Verwendung des Allesschneiders sind Garantie- und Haftungsansprüche ausgeschlossen.

1 3. Schalten Sie das Gerät aus , bevor Sie in die Nähe des Sägeblatts greifen.

1 4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden .

1 5. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

1 6. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Haustieren und Kindern auf.

1 7. Jeder Benutzer sollte diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts gründlich durchlesen. Der Benutzer sollte sich stets der in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsverfahren bewusst sein .

1 8 . Dieses Gerät ist NICHT für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Der Allesschneider ist kein

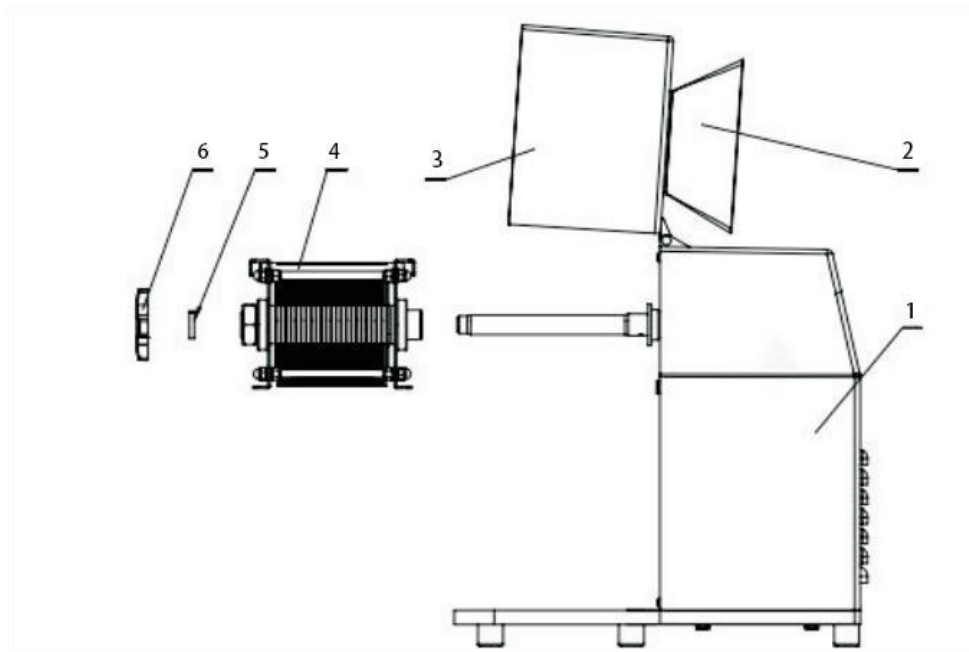
Spielzeug.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Technical Parameters

Modell	SJY-DQ90 , SJY-DT90	
Nennspannung	Wechselstrom 120 V	Wechselstrom 220-240 V
Frequenz	60 Hz	50 Hz
Nennleistung	850 W	850 W
Fleischproduktivität	250kg/h	

Teileidentifikation



1. Kunststoffgehäuse 2. Einfüllöffnung 3. Abdeckteil 4. Schneidgruppe
5. Einstellstück 6. Kontermutter

Use and Maintenance

- Wischen Sie vor der Verwendung den Fleischeinlass der Maschine ab und spülen Sie den Fleischeinlass mit einer kleinen Menge warmem Wasser ab, um den schwebenden Staub innerhalb und außerhalb der Maschine wegzuwaschen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf der Bodenplatte angegebene Spannung und Frequenz mit Ihrer örtlichen Stromversorgung übereinstimmen und dass das externe Erdungskabel zuverlässig angeschlossen ist.
- Stellen Sie beim Einstecken sicher, dass der Schalter ausgeschaltet ist.
- Schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät immer laufen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.

- Schneiden Sie das Fleisch in Streifen oder Würfel, die kleiner sind als die Einfüllöffnung.
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen, zähe Sehnen, Fleischhaut usw. enthält.
- Legen Sie das Fleisch in den Fleischschneideinsatz und schneiden Sie es in Scheiben. Wenn Sie es zerkleinern müssen, legen Sie die Fleischscheiben einfach erneut in den Einschub und schneiden Sie es dann in zerkleinertes Fleisch.
- Wenn Sie mit dem Fleischschneiden fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich. Ölen Sie die Zubehöerteile, die direkt mit dem Fleisch in Berührung kommen. Ein wenig Salatöl auf den Zubehörteilen der Maschine nach dem Waschen und Trocknen hält sie geschmeidig.
- Es wird empfohlen, es mit heißem Wasser über 50 Grad Celsius zu reinigen. Es ist strengstens verboten, es mit kaltem Wasser zu waschen, da es sonst zu Rost und Kupplungsproblemen kommt.
- **Schneiden Sie zum ersten Mal einige Gemüsesorten (wie Sellerie und Chinakohl) so, dass sie sauber sind F das Restöl vor Verlassen des Werks und spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser ab, um an die Arbeit zu gehen Schneiden Sie das Fleisch in die Größe der Einfüllöffnung und achten Sie darauf , dass keine Knochen oder andere Kleinigkeiten im Inneren, sonst wird es Schäden am Werkzeug verursachen. Beim Schneiden von zerkleinertem Fleisch Schneiden Sie das Fleisch zuerst in Scheiben und dann seitlich. Sie müssen die gewürfelten Fleisch und schneiden Sie es erneut.**

Safety Precautions

- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet .
 - Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

- Tauchen Sie Produkt, Kabel oder Stecker niemals in Flüssigkeiten.
- Warten Sie ausreichend, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Geräteteile entfernen.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs auf eine ebene Fläche.
- Trennen Sie das Produkt vor der Inbetriebnahme oder Reinigung von der Steckdose.
- Wischen Sie die Maschine nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Beim Reinigen ist Vorsicht beim Umgang mit der Schneidklinge geboten

Troubleshooting

Wenn das geschnittene Fleisch nicht gleichmäßig oder in Plattenform herauskommt , kann dies folgende Ursachen und Abhilfemaßnahmen haben:

- Die Schraubkappe sitzt zu fest. Das Schneidmesser hat keinen richtigen Kontakt mit der Schneidplatte. Bitte stellen Sie es ein.
- Das Schneidmesser ist blockiert. Reinigen Sie es.
- Die Schneide der Klinge ist stumpf. Schleifen oder ersetzen Sie die Klinge.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Tragen Sie Schnittschutzhandschuhe, wenn Sie die Klingeneinheit entnehmen .

Finger weg

von der Klinge, Arbeitsumgebung: Vermeiden Sie die Lagerung in feuchten

Attention to operating equipment

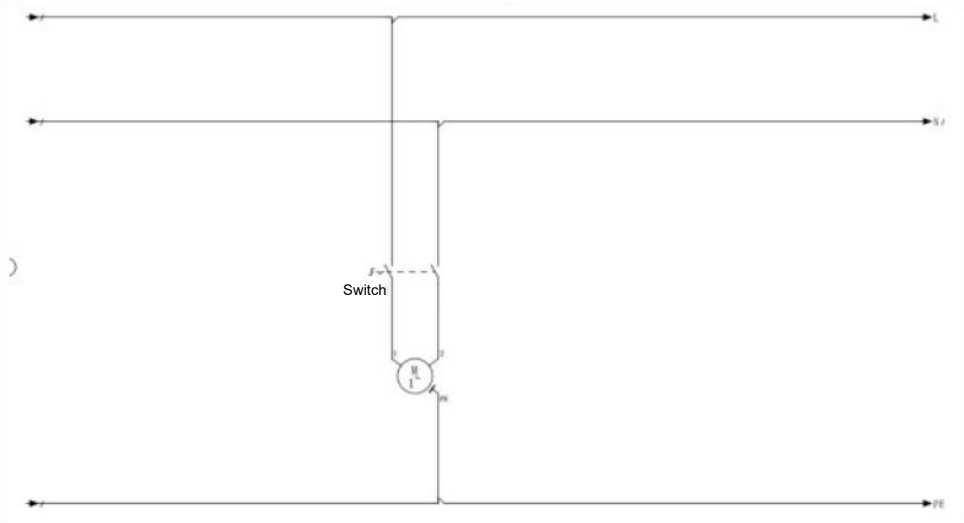
Beim Schneiden von Fleisch fällt das Fleisch von oben in den Trichter. Verhindert Schnittverletzungen an der Hand.

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : SJY-DQ90 , JRJ-12

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous uniquement
représente une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils
avec nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couverture toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement
lorsque vous passez une commande chez nous si vous êtes réellement Économie Moitié par rapport aux plus grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODÈLE : SJY-DQ90 , JRJ-12



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

DESCRIPTION

- Cet appareil est conçu pour trancher des aliments, par exemple de la viande, du fromage, des légumes, du pain, etc.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins. Toute autre utilisation pourrait entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures corporelles.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce manuel.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

2. Débranchez le cordon d'alimentation de la trancheuse ; pour le nettoyer, si l'appareil semble ne pas fonctionner correctement ; ou lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil. Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, tirez toujours directement sur la fiche - ne tirez jamais sur la fiche à l'aide du cordon d'alimentation.

3. Utilisation en intérieur uniquement. N'exposez jamais cet appareil à la pluie ou à l'humidité. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour aucune raison. Si l'appareil tombe dans l'eau, assurez- vous qu'il est débranché de la source d'alimentation, puis retirez-le de l'eau. Faites ensuite examiner la trancheuse par un centre de service agréé avant de l'utiliser à nouveau.

4. N'utilisez pas la trancheuse si vos mains sont mouillées ou si vous vous trouvez sur un sol mouillé. N'utilisez pas la trancheuse si elle est mouillée ou humide .

5. La trancheuse est conçue exclusivement pour un usage domestique et non à des fins commerciales .

6. Installez et rangez la trancheuse hors de portée des enfants .

7. Ne laissez pas la trancheuse sans surveillance lorsque l'appareil est branché.

8. Assurez- vous toujours que la trancheuse est installée en toute sécurité avant de commencer à l'utiliser.

9. La table d'alimentation coulissante et le support de pièces doivent toujours être en place pendant l'utilisation de l'appareil, sauf si cela n'est pas possible en raison de la taille ou de la forme des aliments. N'utilisez

pas la trancheuse pour trancher des os ou des aliments congelés.

1 0 . N'utilisez pas la trancheuse si elle est endommagée de quelque façon que ce soit. Faites immédiatement réparer la trancheuse par un personnel qualifié dans un centre de service agréé.

1 1 . Utilisez la trancheuse uniquement avec les accessoires fournis par le fabricant.

1 2 . Aucune réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité pour dommages ne sera acceptée si ceux-ci résultent d'une utilisation impropre ou incorrecte de la trancheuse.

1 3 . Éteignez l'appareil avant de vous approcher de la lame.

1 4 . Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

1 5 . Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

1 6 . Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des animaux domestiques et des enfants.

1 7 . Chaque opérateur doit lire attentivement ce manuel d' utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil. L'opérateur doit toujours être conscient des procédures de sécurité mentionnées dans ce manuel.

1 8 . Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

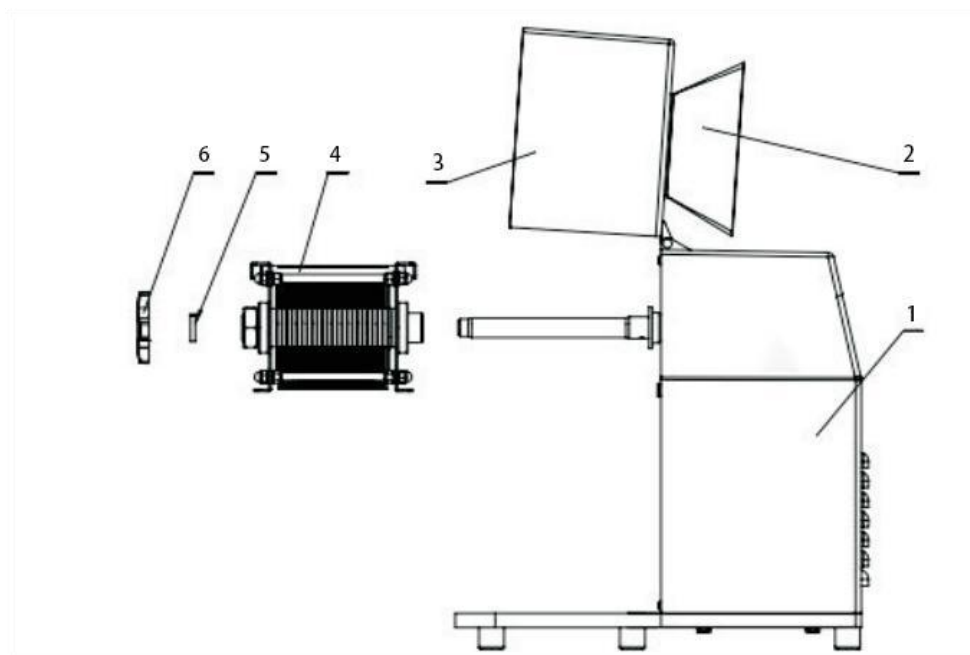
19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. La trancheuse n'est pas un jouet.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Technical Parameters

Modèle	SJY-DQ90 , SJY-DT90	
Tension nominale	120 V CA	220-240 V CA
Fréquence	60 Hz	50 Hz
Puissance nominale	850 W	850 W
Productivité de la viande	250kg/h	

Identification des pièces



1. Corps en plastique 2. Entrée d'alimentation 3. Pièce de couverture 4. Groupe de tranches
5. Pièce de montage 6. Contre-écrou

Use and Maintenance

- Avant utilisation, essuyez l'entrée de viande de la machine et rincez l'entrée de viande avec une petite quantité d'eau tiède pour éliminer la poussière flottante à l'intérieur et à l'extérieur de la machine.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque inférieure sont les mêmes que celles de votre alimentation locale et que le fil de terre externe est correctement connecté.
- Lors du branchement, assurez-vous que l'interrupteur est éteint.
- Allumez l'appareil. Laissez toujours l'appareil en marche avant d'ajouter des aliments.
- Coupez la viande en lanières ou en cubes plus petits que l'entrée d'alimentation.
- Assurez-vous que la viande est exempte d'os, de tendons durs, de peau, etc.
- Placez la viande dans l'orifice de découpe de la viande, puis coupez-la en tranches. Si vous devez la déchiqueter, remettez simplement la viande en tranches dans l'orifice, puis coupez-la en viande déchiquetée.
- Une fois la découpe de la viande terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.
- Nettoyez soigneusement l'appareil. Ajoutez de l'huile sur les accessoires qui sont en contact direct avec la viande. Un peu d'huile à salade sur les accessoires de la machine après le lavage et le séchage les gardera lubrifiés.
- Il est conseillé de le nettoyer avec de l'eau chaude à plus de 50 degrés Celsius. Il est strictement interdit de le laver à l'eau froide, sinon cela provoquera de la rouille et des problèmes d'embrayage.
- **Pour la première fois, coupez certains légumes (comme le céleri et le chou chinois) pour les nettoyer. f l'huile résiduelle avant de quitter l'usine puis rincer à l'eau claire pour se mettre au travail Coupez la**

viande à la taille de l'orifice d'alimentation et veillez à ne pas avoir d'os ou d'autres éléments. divers à l'intérieur, sinon cela endommagerait l'outil. Lors de la découpe de viande déchiquetée coupez d'abord la viande en tranches, puis coupez la viande latéralement. Vous devez déchiqeter les dés la viande et la couper à nouveau.

Safety Precautions

- Ce produit est adapté à une utilisation en intérieur uniquement .
- Débranchez l'appareil lors du montage ou du démontage. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Ne jamais immerger le produit, le cordon ou la fiche dans des liquides.
- Laissez refroidir suffisamment avant de retirer les pièces de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, placez l'appareil sur une surface plane.
- Débranchez le produit de sa source électrique avant de l'utiliser ou de le nettoyer.
- Essuyez la machine uniquement avec un chiffon humide.
- Il faut être prudent lors de la manipulation de la lame de coupe pendant le nettoyage

Troubleshooting

Si la viande coupée n'est pas évacuée en douceur ou sous forme de plaque , la cause et les remèdes peuvent être :

- Le bouchon à vis est trop serré. La lame de coupe n'entre pas correctement en contact avec la plaque de coupe. Veuillez l'ajuster.
- La lame de coupe est bloquée. Nettoyez-la.
- Le tranchant de la lame est émoussé. Affûtez ou remplacez la lame.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Portez des gants anti-coupure lorsque vous prenez l'ensemble de lames .
 Gardez vos doigts loin
 de la lame, environnement de travail : éviter le stockage dans des
 conditions humides

Attention to operating equipment

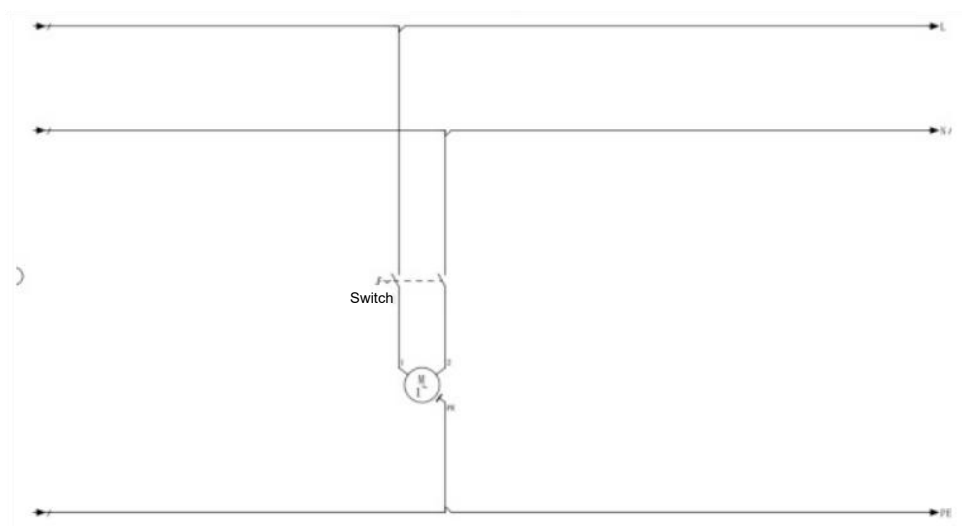
Lors de la découpe de la viande, la viande tombe du haut vers le bas sur la trémie, évitant ainsi les coupures à la main

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL:SJY-DQ90 , JRJ-12

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die alleen door ons worden gebruikt

geeft een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen te kopen

bij ons vergeleken met de grote topmerken en betekent niet per se dat omslag alle categorieën van tools die wij aanbieden. U wordt vriendelijk verzocht om te verifiëren voorzichtig

wanneer u een bestelling bij ons plaatst, als u daadwerkelijk Besparing Half in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL: SJY-DQ90 , JRJ-12



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn .

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
 	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

DESCRIPTION

- Dit apparaat is ontworpen voor het snijden van levensmiddelen, zoals vlees, kaas, groenten, brood, enz.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel of industrieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of letsel die

het gevolg zijn van onjuist gebruik of het niet naleven van deze handleiding.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

2. Koppel het netsnoer van de snijmachine los; voor het schoonmaken, als het product defect lijkt te zijn; of wanneer u klaar bent met het bedienen van het apparaat. Om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening, trekt u altijd direct aan de stekker - trek de stekker nooit uit het stopcontact via het netsnoer.

3. Alleen voor gebruik binnenshuis. Stel dit apparaat nooit bloot aan regen of vocht. Dompel het apparaat om welke reden dan ook niet onder in water. Als het apparaat in het water valt, zorg er dan voor dat het apparaat is losgekoppeld van een stroombron en haal het apparaat pas daarna uit het water. Laat de snijmachine daarna nakijken door een geautoriseerd servicecentrum voordat u het verder gebruikt.

4. Gebruik de snijmachine niet als uw handen nat zijn of als u op een natte vloer staat. Gebruik de snijmachine niet als deze nat of vochtig is .

5. De snijmachine is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.

6. Plaats en bewaar de snijmachine buiten bereik van kinderen .

7. Laat de snijmachine niet onbeheerd achter terwijl het apparaat is aangesloten.

8. Zorg er altijd voor dat de snijmachine veilig is opgesteld of geïnstalleerd voordat u hem gaat gebruiken.

9. De schuifbare invoertafel en de stukhouder moeten altijd op hun plaats zitten terwijl het apparaat in gebruik is, tenzij dit niet mogelijk is vanwege

de grootte of vorm van het voedsel. Gebruik de snijmachine niet om door botten of bevroren voedsel te snijden.

1 0 . Gebruik de snijmachine niet als deze op enigerlei wijze beschadigd is. Laat de snijmachine onmiddellijk repareren bij een geautoriseerd servicecentrum door gekwalificeerd personeel.

1 1 . Gebruik de snijmachine uitsluitend met de door de fabrikant meegeleverde accessoires .

1 2 . Er worden geen garantieclaims of aansprakelijkheidsclaims voor schade geaccepteerd, indien deze het gevolg zijn van oneigenlijk of onjuist gebruik van de snijmachine.

1 3 . Schakel het apparaat uit voordat u in de buurt van het mes komt.

1 4 . Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

1 5 . Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.

1 6 . Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van huisdieren en kinderen.

1 7 . Elke gebruiker moet deze handleiding grondig doorlezen voordat hij/zij dit apparaat probeert te gebruiken. De gebruiker moet altijd op de hoogte zijn van de veiligheidsprocedures die in deze handleiding worden genoemd.

1 8 . Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

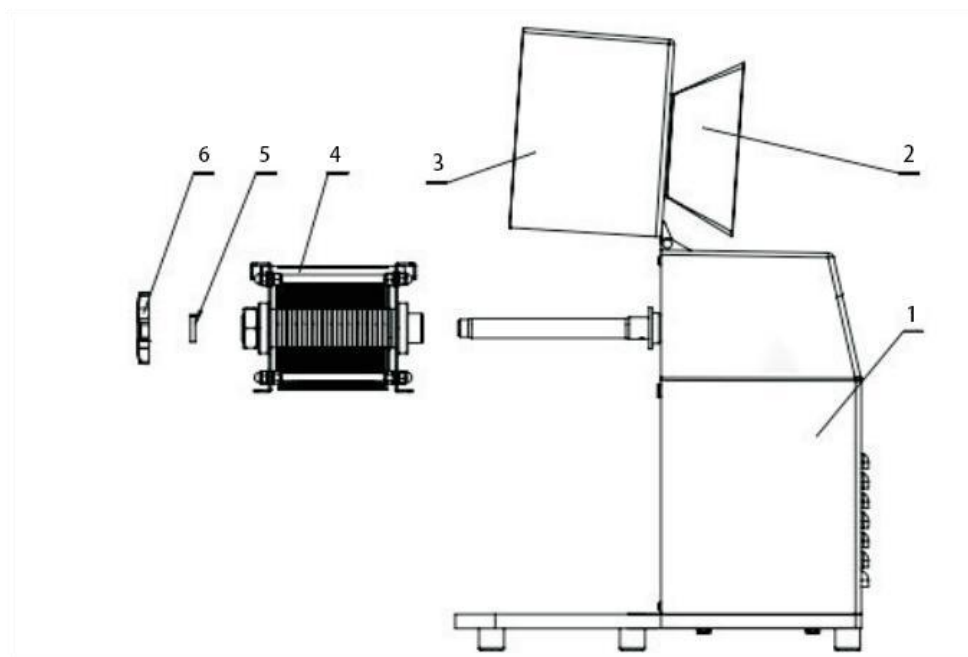
19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De snijmachine is geen speelgoed.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Technical Parameters

Model	SJY-DQ90 , SJY-DT90	
Nominale spanning	Wisselstroom 120V	AC220-240V
Frequentie	60Hz	50Hz
Nominaal vermogen	850W	850W
Vleesproductiviteit	250kg/u	

Onderdelenidentificatie



1. Kunststof behuizing 2. Voedingsinlaat 3. Dekselstuk 4. Snijgroep
5. Opzetstuk 6. Borgmoer

Use and Maintenance

- Veeg voor gebruik de vleesinlaat van het apparaat schoon en spoel de vleesinlaat af met een kleine hoeveelheid warm water om zwevend stof aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de spanning en frequentie die op de onderste plaat staan aangegeven, overeenkomen met de lokale netspanning en dat de externe aarddraad goed is aangesloten.
- Zorg ervoor dat de schakelaar uit staat wanneer u de stekker in het stopcontact steekt.
- Schakel het apparaat in. Laat het apparaat altijd draaien voordat u er voedsel aan toevoegt.
- Snijd het vlees in reepjes of blokjes die kleiner zijn dan de invoeropening.
- Zorg ervoor dat het vlees vrij is van botten, taaie pezen, vleeshuid, etc.
- Doe het vlees in de vlees snij-inlaat, snijd het dan in plakjes. Als je het vlees moet versnipperen, doe dan gewoon weer plakjes vlees in de inlaat, snijd het dan in versnipperd vlees.
- Wanneer u klaar bent met het snijden van het vlees, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat grondig schoon. Voeg olie toe aan de accessoires die direct in contact komen met het vlees. Een beetje slaolie op de machine-accessoires na het wassen en drogen houdt ze gesmeerd.
- Het is raadzaam om het schoon te maken met heet water boven de 50 graden Celsius. Het is ten strengste verboden om het te wassen met koud water, anders zal het roest en problemen met de koppeling veroorzaken.
- **Snijd voor het eerst wat groenten (zoals selderij en Chinese kool) om ze schoon te maken F de resterende olie verwijderen voordat deze de fabriek verlaat en vervolgens afspoelen met schoon water om aan de slag te gaan Snijd het vlees in de grootte van de invoeropening en zorg ervoor dat er geen botten of andere stukjes in**

zitten. snuisterijen erin, anders zal het gereedschap beschadigd raken. Bij het snijden van versnipperd vlees snijd het vlees eerst in plakjes en snijd het vlees vervolgens zijwaarts. Je moet de blokjes versnipperen vlees en snijd het opnieuw.

Safety Precautions

- Dit product is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis .
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat monteert of demonteert. Er is nauwlettend toezicht vereist. noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Dompel het product, het snoer of de stekker nooit onder in vloeistoffen.
- Zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld voordat u onderdelen verwijdt.
- Plaats het apparaat tijdens gebruik op een vlakke ondergrond.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact voordat u het product gebruikt of schoonmaakt.
- Veeg het apparaat alleen af met een vochtige doek.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het snijblad tijdens het schoonmaken

Troubleshooting

Als het snijden van vlees niet soepel of in de vorm van een bord verloopt , kunnen de oorzaak en de oplossing de volgende zijn:

- De schroefdop zit te strak. Het snijblad raakt de snijplaat niet goed. Stel het af.
- Het snijblad is geblokkeerd. Maak het schoon.
- De snijkant van het snijblad is bot. Slijp of vervang het blad.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2
6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Draag anti-snij handschoenen wanneer u de messenset pakt .
Houd je vingers uit de buurt
van het mes, Werkomgeving: Vermijd opslag in natte omstandigheden

Attention to operating equipment

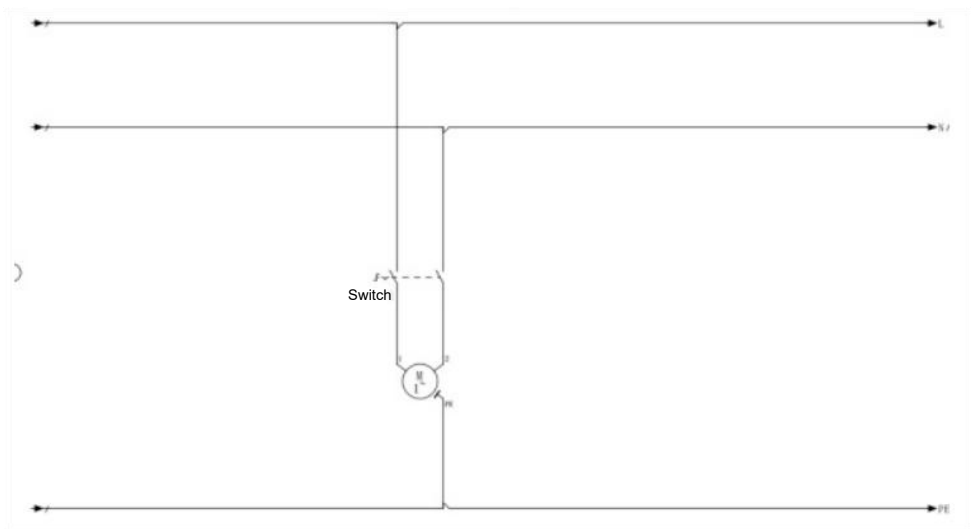
Bij het snijden van vlees, valt het vlees van boven naar beneden in de trechter, voorkomt snijwonden aan de hand

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



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

KOMMERSIELL SKÄRARE

MODELL: SJY-DQ90 , JRJ-12

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som endast används av oss representerar en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg med oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att verifiera försiktigt

när du gör en beställning hos oss om du faktiskt gör det Sparande
Halv i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: SJY-DQ90 , JRJ-12



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

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

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

DESCRIPTION

- Denna apparat är avsedd för att skiva mat, t.ex. kött, ost, grönsaker, bröd, etc.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus. Apparaten är inte avsedd för kommersiell eller industriell användning.
- Använd inte apparaten för andra ändamål. All annan användning kan leda till skada på apparaten eller personskada.
- Tillverkaren tar inget ansvar för skador eller personskador som uppstår på grund av felaktig användning eller bristande efterlevnad av denna manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

När du använder elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. LÄS NOGGRANT OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING.

- 2 . Koppla bort nätsladden på skärmaskinen; för rengöring, om produkten verkar vara felaktig; eller när du är klar med apparaten. För att koppla bort enheten från elnätet, dra alltid direkt i kontakten - dra aldrig ut kontakten med nätsladden.
- 3 . Endast inomhusbruk. Låt aldrig denna enhet utsättas för regn eller fukt. Sänk inte ner apparaten i vatten av någon anledning. Om enheten skulle falla i vatten, se till att enheten är bortkopplad från en strömkälla, och först då, ta bort enheten från vattnet. Låt sedan skärmaskinen undersökas av ett auktoriserat servicecenter innan du använder den vidare.
- 4 . Använd inte skärmaskinen om dina händer är blöta eller om du står på ett vått golv. Använd inte skärmaskinen om den är våt eller fuktig.
- 5 . Skivmaskinen är designad uteslutande för hushållsbruk och inte för kommersiella ändamål.
- 6 . Ställ upp och förvara skärmaskinen utom räckhåll för barn.
- 7 . Lämna inte skivaren utan uppsikt när apparaten är ansluten.
- 8 . Se alltid till att skivaren är säkert installerad eller installerad innan du börjar använda den.
- 9 . Det skjutbara foderbordet och bithållaren ska alltid sitta på plats medan apparaten används, såvida detta inte är möjligt på grund av matens storlek eller form. Använd inte skivaren för att skära igenom ben eller fryst mat.
- 1 0 . Använd inte skärmaskinen om den är skadad på något sätt. Låt kvalificerad personal omedelbart reparera skivaren på ett auktoriserat servicecenter.
- 1 1 . Använd endast skärmaskinen med de tillbehör som tillhandahålls av

tillverkaren.

1 2 . Inga anspråk under garantin eller skadeståndsansvar accepteras om de beror på felaktig eller felaktig användning av skärmaskinen.

1 3 . Stäng av innan du når i närheten av bladet.

1 4 . Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

1 5 . Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt innan du monterar, demonterar eller rengör den.

1 6 . Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för husdjur och barn.

1 7 . Varje operatör bör noggrant läsa igenom denna bruksanvisning innan du försöker använda denna apparat. Operatören bör alltid vara medveten om säkerhetsprocedurerna som nämns i denna handbok.

1 8 . Denna apparat är INTE avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

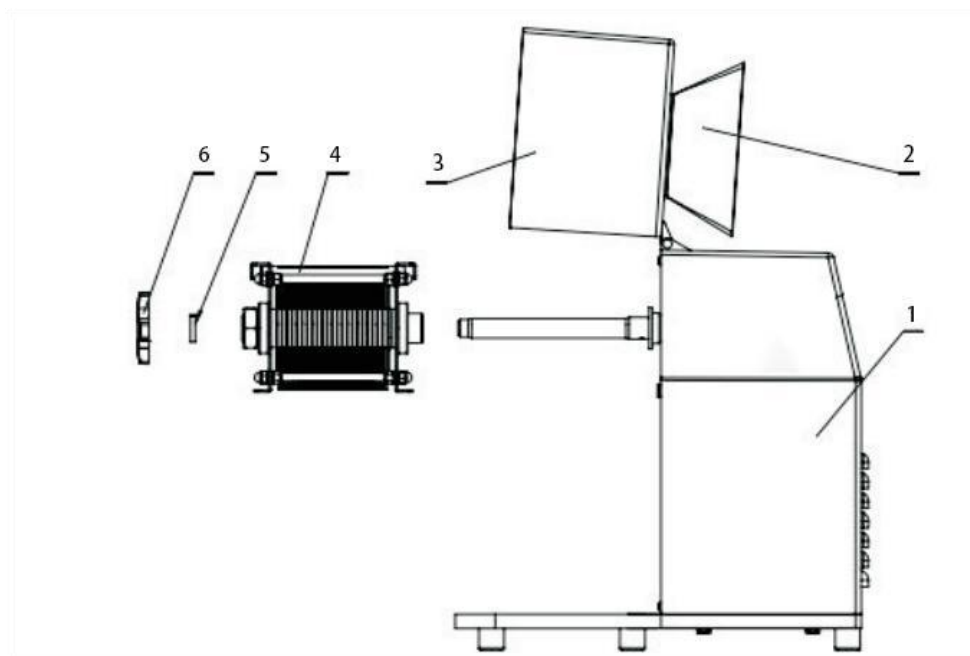
19 . Barn får inte leka med apparaten. Skivmaskinen är ingen leksak.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Technical Parameters

Modell	SJY-DQ90 , SJY-DT90	
Märkspänning	AC120V	AC220-240V
Frequency	60 Hz	50 Hz
Nominell effekt	850W	850W
Köttproduktivitet	250 kg/h	

Identifiering av delar



1. Plastkropp 2 . Matningsinlopp 3 . Täckstycke 4 . Skivgrupp
5 . Uppställningsdel 6 . Låsmutter

Use and Maintenance

- Före användning, torka av maskinens köttinlopp och skölj köttinloppet med en liten mängd varmt vatten för att tvätta bort det flytande dammet inuti och utanför maskinen.
- Se till att spänningen och frekvensen som anges på bottenplattan är densamma som din lokala strömförsörjning och att den externa jordade ledningen är tillförlitlig ansluten.

- När du ansluter, se till att strömbrytaren är avstängd.
- Slå på enheten. Ha alltid enheten igång innan du lägger till mat.
- Skär köttet i remsor eller tärningar som är mindre än matningsöppningen.
- Se till att köttet är fritt från ben, seg sena, köttskinn etc.
- Lägg köttet i köttskärsinloppet och skär sedan i skivor. Om du behöver strimla är det bara att lägga köttskivor i inloppet igen, skär sedan i strimlat kött.
- När du är klar med att skära köttet, stäng av enheten och dra ur kontakten från eluttaget.
- Rengör enheten noggrant. Tillsätt olja till tillbehören som kommer i direkt kontakt med köttet. Lite salladsolja på maskintillbehör efter tvätt och torkning kommer att hålla dem smorda.
- Det är lämpligt att rengöra den med varmt vatten över 50 grader Celsius. Det är strängt förbjudet att tvätta det med kallt vatten, annars kommer det att orsaka rost och problem med kopplingen.
- **För första gången skär du några grönsaker (som selleri och kinakål) att rensa ur f restoljan innan du lämnar fabriken och skölj sedan med rent vatten för att komma till jobbet Skär köttet i storleken på foderporten och var noga med att inte ha ben eller annat diverse inuti, annars kommer det att skada verktyget. Vid skärning av strimlat kött skär först köttet i skivor och skär sedan köttet i sidled. Du måste strimla tärningarna köttet och skär det igen.**

Safety Precautions

- Denna produkt är endast lämplig för inomhusbruk .
- Dra ur kontakten när du monterar eller demonterar enheten. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används nära barn.
- Sänk aldrig ner produkten, sladden eller pluggen i vätska.
- Tillåt tillräcklig kylningstid innan du tar bort några apparatdelar.
- Placera enheten på en jämn yta under drift.
- Koppla bort produkten från dess eluttag innan den används eller rengörs.

- Torka endast av maskinen med en fuktig trasa.
- Försiktighet krävs vid hantering av skärblad under rengöring

Troubleshooting

Om styckning av kött inte töms smidigt eller i form av tallrik , kan orsaken och åtgärderna vara:

- Skruvlocket är för hårt. Skärbladet kommer inte i ordentlig kontakt med skärplattan. Vänligen justera det.
- Skärbladet är blockerat. Rengör den.
- Skärbladets egg är matt. Slipa eller byt ut bladet.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Använd skärskyddshandskar när du tar bladets montering ,

Håll fingrarna borta

från bladet, Arbetsmiljö: Undvik förvaring i våta förhållanden

Attention to operating equipment

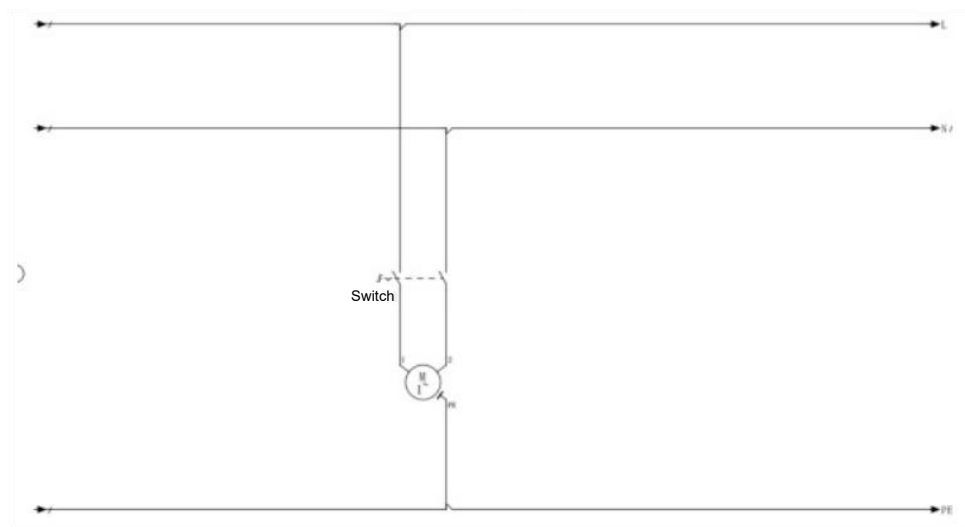
Vid skärning av kött faller köttet uppifrån och ner på behållaren, förhindrar skärsår i handen

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: SJY-DQ90 , JRJ-12

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.
"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada únicamente por nosotros

Representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas.

con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no significa necesariamente cubrir

Todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que debe verificar con cuidado

Cuando realiza un pedido con nosotros, si realmente está Ahorro Medio en comparación con las principales marcas líderes.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELO: SJY-DQ90 , JRJ-12



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

DESCRIPTION

- Este aparato está diseñado para cortar alimentos, por ejemplo, carne, queso, verduras, pan, etc.
- El aparato está destinado únicamente al uso doméstico en interiores. El aparato no está destinado a ningún uso comercial o industrial.
- No utilice el aparato para otros fines. Cualquier otro uso podría provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por daños o lesiones resultantes del uso inadecuado o del incumplimiento de este manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA CUIDADOSAMENTE Y ENTIENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE OPERAR.

2. Desconecte el cable de alimentación de la cortadora; para limpiarla, si parece que el producto no funciona bien; o cuando haya terminado de utilizar el aparato. Para desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación, tire siempre directamente del enchufe; nunca tire del enchufe utilizando el cable de alimentación.

3. Uso en interiores únicamente. Nunca permita que este dispositivo quede expuesto a la lluvia o la humedad. No sumerja el aparato en agua por ningún motivo. Si el dispositivo cayera al agua, asegúrese de que esté desconectado de la fuente de alimentación y, solo entonces, retírelo del agua. Luego, haga que un centro de servicio autorizado examine la cortadora antes de volver a utilizarla.

4. No utilice la cortadora si tiene las manos mojadas o si está parado sobre un piso mojado. No utilice la cortadora si está mojada o húmeda .

5. La cortadora está diseñada exclusivamente para uso doméstico y no para fines comerciales.

6. Instale y guarde la cortadora fuera del alcance de los niños.

7. No deje la cortadora desatendida mientras el aparato esté enchufado.

8. Asegúrese siempre de que la cortadora esté configurada o instalada de forma segura antes de comenzar a utilizarla.

9. La mesa de alimentación deslizante y el soporte de las piezas deben estar siempre en su lugar mientras el aparato esté en uso, a menos que esto no sea posible debido al tamaño o la forma de los alimentos. No utilice la cortadora para cortar huesos o alimentos congelados.

10. No utilice la cortadora si está dañada de cualquier forma. Haga que la

reparen inmediatamente en un centro de servicio autorizado por personal calificado.

1 1. Utilice la cortadora únicamente con los accesorios suministrados por el fabricante .

1 2. No se aceptarán reclamaciones de garantía ni responsabilidad por daños si estos resultan de un uso inadecuado o incorrecto de la cortadora .

1 3 . Apague el dispositivo antes de acercarse a la cuchilla.

1 4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

1 5. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja desatendido, antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

1 6. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de las mascotas y los niños.

1 7. Cada operador debe leer detenidamente este manual del propietario antes de intentar utilizar este aparato. El operador debe conocer siempre los procedimientos de seguridad mencionados en este manual.

1 8. Este aparato NO está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

19. Los niños no deben jugar con el aparato. La cortadora no es un juguete.

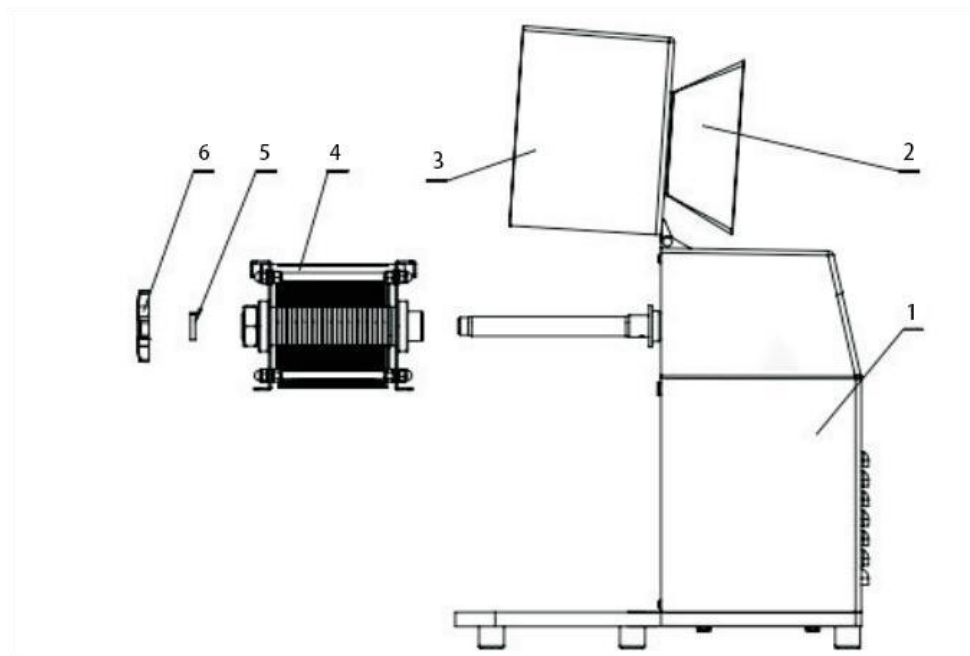
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Technical Parameters

Modelo	SJY-DQ90 , SJY-DT90
--------	----------------------------

Voltaje nominal	CA 120 V	CA 220-240 V
Frecuencia	60 Hz	50 Hz
Potencia nominal	850 W	850 W
Productividad de la carne	250 kg/h	

Identificación de piezas



1. Cuerpo de plástico 2. Entrada de alimentación 3. Pieza de cubierta 4. Grupo de corte
5 . Pieza de montaje 6 . Tuerca de seguridad

Use and Maintenance

- Antes de usar, limpie la entrada de carne de la máquina y enjuáguela con una pequeña cantidad de agua tibia para eliminar el polvo flotante dentro y fuera de la máquina.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en la placa inferior sean los mismos que los de su suministro local y que el cable de tierra externo esté conectado de manera confiable.
- Al enchufarlo, asegúrese de que el interruptor esté apagado.
- Encienda el aparato. Mantenga siempre la unidad en funcionamiento antes de añadir alimentos.
- Corte la carne en tiras o cubos más pequeños que la entrada de alimentación.
- Asegúrese de que la carne esté libre de huesos, tendones duros, piel, etc.
- Coloque la carne en la entrada de corte de carne y luego córtela en rodajas. Si necesita desmenuzar, vuelva a colocar la carne cortada en rodajas en la entrada y luego córtela en tiras.
- Al terminar de cortar la carne, apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente.
- Limpie bien el aparato. Añada aceite a los accesorios que estén en contacto directo con la carne. Un poco de aceite de ensalada en los accesorios de la máquina después de lavarlos y secarlos los mantendrá lubricados.
- Se recomienda limpiarlo con agua caliente a más de 50 grados centígrados. Está estrictamente prohibido lavarlo con agua fría, ya que provocará óxido y problemas en el embrague.
- **Por primera vez, corte algunas verduras (como el apio y la col china) para limpiarlas. F El aceite residual antes de salir de fábrica y luego enjuagar con agua limpia para ponerse a trabajar. Corte la carne del tamaño del puerto de alimentación y tenga cuidado de no tener huesos u otros No coloque objetos diversos en el interior, ya que podrían dañar la herramienta. Al cortar carne desmenuzada Primero**

corta la carne en rodajas y luego corta la carne lateralmente. Debes desmenuzar la carne cortada en cubitos. carne y cortarla nuevamente.

Safety Precautions

- Este producto es apropiado únicamente para uso en interiores .
- Desenchufe el aparato al montarlo o desmontarlo. Se requiere una supervisión estricta.
necesario cuando el aparato se utiliza cerca de niños.
- Nunca sumerja el producto, el cable o el enchufe en líquidos.
- Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de retirar cualquier pieza.
- Durante el funcionamiento, coloque el dispositivo sobre una superficie nivelada.
- Desconecte el producto de su fuente de toma de corriente eléctrica antes de operarlo o limpiarlo.
- Limpie la máquina únicamente con un paño húmedo.
- Es necesario tener cuidado al manipular la cuchilla de corte durante la limpieza.

Troubleshooting

Si la carne cortada no sale de manera uniforme o en forma de placa , la causa y los remedios podrían ser:

- El tapón de rosca está demasiado apretado. La cuchilla de corte no hace contacto adecuado con la placa de corte. Ajústela.
- La cuchilla de corte está bloqueada. Límpiela.
- El filo de la cuchilla de corte está desafilado. Afile o reemplace la cuchilla.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Utilice guantes anticorte al manipular el conjunto de cuchillas .

Mantén tus dedos alejados

Desde la cuchilla, Entorno de trabajo: Evite el almacenamiento en condiciones húmedas

Attention to operating equipment

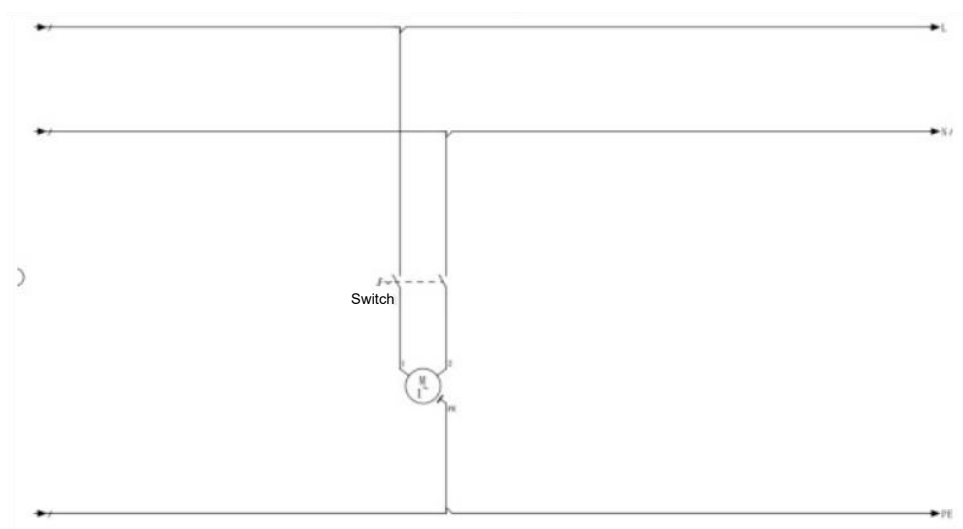
Al cortar carne, la carne cae desde arriba hacia abajo sobre la tolva, lo que evita cortes en las manos.

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: SJY-DQ90 , JRJ-12

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o altre espressioni simili utilizzate solo da noi rappresenta una stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi top e non significa necessariamente copertina tutte le categorie di strumenti da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare accuratamente

quando effettui un ordine con noi se sei effettivamente Risparmio
Metà rispetto ai marchi più importanti.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELLO: SJY-DQ90 , JRJ-12



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

DESCRIPTION

- Questo apparecchio è progettato per affettare alimenti, ad esempio carne, formaggio, verdure, pane, ecc.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi. L'apparecchio non è destinato ad alcun uso commerciale o industriale.
- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi. Qualsiasi altro utilizzo potrebbe causare danni all'apparecchio o lesioni personali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o

lesioni derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza del presente manuale.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. LEGGERE E COMPRENDERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO.

2. Scollegare il cavo di alimentazione dell'affettatrice; per la pulizia, se il prodotto sembra non funzionare correttamente; o quando hai finito di utilizzare l'apparecchio. Per scollegare il dispositivo dalla rete elettrica, tirare sempre direttamente la spina, non tirare mai la spina usando il cavo di alimentazione .
3. Solo per uso interno. Non esporre mai questo dispositivo a pioggia o umidità. Non immergere l'apparecchio in acqua per nessun motivo. Se il dispositivo dovesse cadere in acqua, assicurarsi che sia scollegato da una fonte di alimentazione, quindi e solo allora, rimuovere il dispositivo dall'acqua. Successivamente, far esaminare l'affettatrice da un centro di assistenza autorizzato prima di un ulteriore utilizzo.
4. Non usare l'affettatrice se hai le mani bagnate o se ti trovi su un pavimento bagnato. Non usare l'affettatrice se è bagnata o umida.
5. L'affettatrice è progettata esclusivamente per uso domestico e non per scopi commerciali.
6. Installare e riporre l'affettatrice fuori dalla portata dei bambini.
7. Non lasciare l'affettatrice incustodita mentre l'apparecchio è collegato alla corrente .
8. Assicurarsi sempre che l' affettatrice sia installata o configurata in modo sicuro prima di iniziare a utilizzarla.
9. Il tavolo di alimentazione scorrevole e il portapezzi devono essere sempre in posizione mentre l' apparecchio è in uso, a meno che ciò non sia

possibile a causa delle dimensioni o della forma del cibo. Non utilizzare l'affettatrice per tagliare ossa o cibo congelato.

1 0 . Non utilizzare l'affettatrice se è danneggiata in qualsiasi modo. Far riparare immediatamente l'affettatrice presso un centro di assistenza autorizzato da personale qualificato.

1 1 . Utilizzare l'affettatrice solo con gli accessori forniti dal produttore.

1 2 . Non saranno accettati reclami di garanzia o responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o scorretto dell'affettatrice.

1 3 . Spegnerne prima di avvicinarsi alla lama.

1 4 . Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo simile per evitare pericoli.

1 5 . Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

1 6 . Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di animali domestici e bambini.

1 7 . Ogni operatore deve leggere attentamente questo manuale del proprietario prima di tentare di utilizzare questo apparecchio. L'operatore deve sempre essere a conoscenza delle procedure di sicurezza menzionate in questo manuale.

1 8 . Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite in merito all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

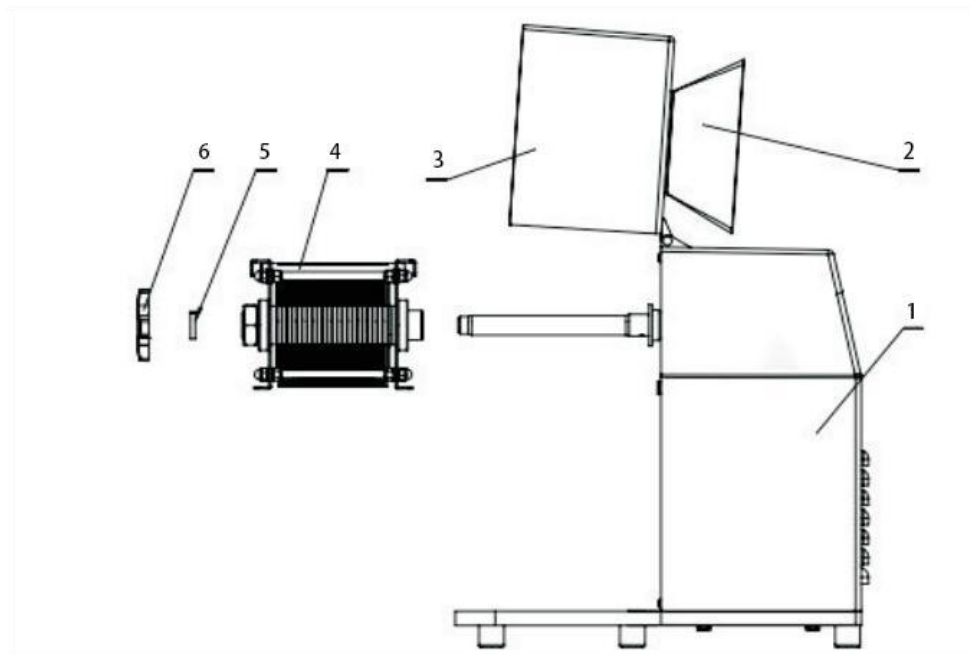
19. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'affettatrice non è un giocattolo.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Technical Parameters

Modello	MODELLO SJY-DQ90 , MODELLO SJY-DT90	
Tensione nominale	AC120V	AC220-240V
Frequenza	60 Hz	50 Hz
Potenza nominale	850W	850W
Produttività della carne	250 kg/ora	

Identificazione delle parti



1. Corpo in plastica 2. Ingresso di alimentazione 3. Pezzo di copertura 4. Gruppo di fette
5. Pezzo di installazione 6. Controdado

Use and Maintenance

- Prima dell'uso, pulire l'ingresso della carne della macchina e sciacquarlo con una piccola quantità di acqua calda per eliminare la polvere che galleggia all'interno e all'esterno della macchina.
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza indicate sulla piastra inferiore corrispondano a quelle della rete elettrica locale e che il cavo di messa a terra esterno sia collegato in modo affidabile.
- Quando si collega, assicurarsi che l'interruttore sia spento.
- Accendere il dispositivo. Lasciare sempre l'unità in funzione prima di aggiungere cibo.
- Tagliare la carne a strisciole o cubetti più piccoli dell'apertura di alimentazione.
- Assicuratevi che la carne sia priva di ossa, tendini duri, pelle, ecc.
- Metti la carne nell'ingresso per il taglio della carne, quindi affettala. Se devi sminuzzare, metti di nuovo la carne affettata nell'ingresso, quindi tagliala a pezzetti.
- Una volta terminato il taglio della carne, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
- Pulisci accuratamente il dispositivo. Aggiungi olio agli accessori che entrano direttamente in contatto con la carne. Un po' di olio per insalata sugli accessori della macchina dopo il lavaggio e l'asciugatura li manterrà lubrificati.
- Si consiglia di pulirlo con acqua calda sopra i 50 gradi Celsius. È severamente vietato lavarlo con acqua fredda, altrimenti causerà ruggine e problemi alla frizione.
- **Per la prima volta, tagliare alcune verdure (come sedano e cavolo cinese) per pulirle. F l'olio residuo prima di lasciare la fabbrica e poi risciacquare con acqua pulita per tornare al lavoro. Tagliare la carne in base alle dimensioni della porta di alimentazione e fare attenzione a non avere ossa o altro vari all'interno, altrimenti si danneggerà l'utensile. Quando si taglia la carne tritata tagliare prima la carne a fette, e poi tagliare la carne lateralmente. Bisogna sminuzzare la**

carne a cubetti carne e tagliarla di nuovo.

Safety Precautions

- Questo prodotto è adatto solo per uso interno .
- Scollegare durante il montaggio o lo smontaggio dell'unità. È richiesta una supervisione attenta.
necessario quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.
- Non immergere mai il prodotto, il cavo o la spina in liquidi.
- Attendere un tempo di raffreddamento adeguato prima di rimuovere qualsiasi parte dell'elettrodomestico.
- Durante il funzionamento, posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
- Scollegare il prodotto dalla presa elettrica prima di utilizzarlo o pulirlo.
- Pulire la macchina solo con un panno umido.
- Prestare attenzione quando si maneggia la lama durante la pulizia

Troubleshooting

Se la carne tagliata non viene scaricata in modo fluido o sotto forma di piatto , la causa e i rimedi potrebbero essere:

- Il tappo a vite è troppo stretto. La lama di taglio non entra in contatto correttamente con la piastra di taglio. Regolarla.
- La lama di taglio è bloccata. Pulirla.
- Il bordo della lama è smussato. Rettificare o sostituire la lama.

No	Picture	Name	Qty
1		Blade	48
2		Hoppers	1
3		Rubber base	5
4		M16X1.5 star nut	1
5		Knife comb	2
6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes

Indossare guanti antitaglio quando si prende il gruppo lame ,
 Tieni le dita lontane
 dalla lama, ambiente di lavoro: evitare lo stoccaggio in condizioni di
 bagnato

Attention to operating equipment

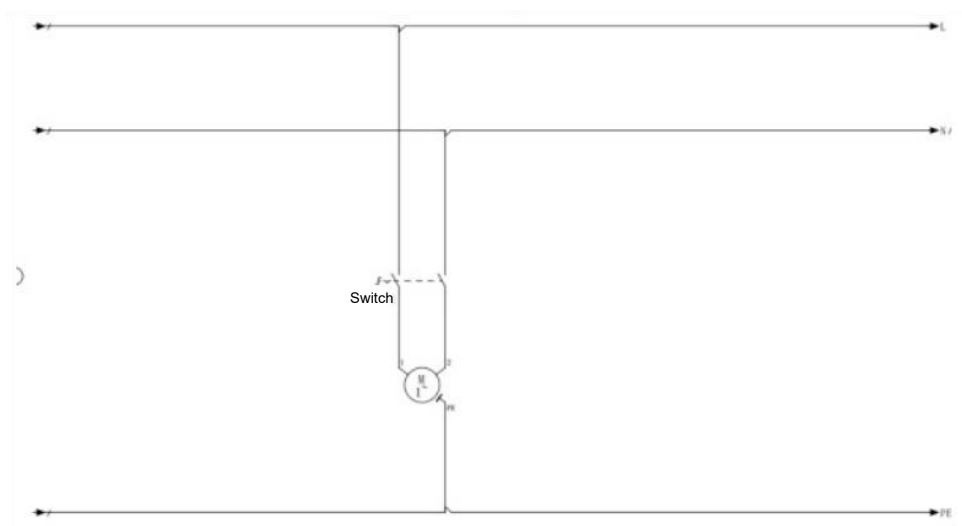
Durante il taglio della carne, la carne cade dall'alto verso il basso nella tramoggia, evitando tagli alle mani.

Troubleshooting instructions

:

troubleshooting	The cause of the problem	The solution
The cutting blade does not turn	Motor or wiring problems	Check whether the circuit is intact and there is no falling phenomenon, or motor problems contact the after-sales service
The meat cannot be sliced properly	The blade problem	Check whether the blade is complete and whether there is a notch or damage

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support