

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIAL SLICER

MODEL:YF-130L

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:YF-130L



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.

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.The slicer must be connected to a 220V AC electricity supply.
- 3.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.
- 4.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.
- 5.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.
- 6.The slicer is designed exclusively for domestic use and not for

commercial purposes.

7.Set up and store the slicer out of reach of children.

8.Do not leave the slicer unattended while the appliance is plugged in.

9.Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you begin operating.

10.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.

11.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.

12.Only use the slicer with the accessories supplied by the manufacturer.

13.No claims under the guarantee or liability for damages will be accepted if they result from improper or incorrect use of the slicer.

14.Switch off before reaching near the blade.

15.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.

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

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

18.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.

19.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.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADVANTAGES OF THE MACHINE

The machine is characterized by the design of the cutter shaft as a cantilever tupe ,which is installed at one end of the motor,transmission parts and the cantilever cutter shaft,whlie the other end of the cutter shaft,the other end of the shaft of the tool shaft,is on the outside of the chassis,which is superior to the same product in the aspects of cleaning and replacing the knife group.

SAFETY ASPECTS

The magnetic control switch is connected in series with the motor control loop,and is placed in the chassis,and the control magnet is installed on the shield.When the shieid is lifted,the magnetic switch is in a state of disconnection,and the motor can not rotate,thus ensuring personal safety. (caution:never remove the safety shield operation).

USAGE METHOD

Connect the nominal voltage on the nameplate to the power supply with the earth leakage protector,and the connectiong of the ground wire must be good.The knife shaft closes the switch.Press the start button to obsereve whether the steering of the knife group is correct,First cut into flaky,Recut into filamentous,and then cut into granular,and can be replaced by a variety of knife groups,to achieve slice,cut silk,chop,loose meat,tender meat and other effects.

CLEANING METHOD

Method1:rinse the blade from the entrance of the shield to the blade,or

remove the knife set and wash it with water.

Method 2:remove the knife set(without washing),and store it directly in the freezer below 0 degrees,which is sanitary and convenient.

GENERAL TROUBLESHOOTING

Oil tanks and gear bearings shall be lubricated regularly.Blunt blades can be geinded with grinding wheels and oil stone stone strips.The motor can not rotate—whether the shield is installed,whether the magnet is off, or whether the magnet is covered with iron filings.

USE AND MAINTENANCE

- 1.The motor must be reliabiy grounded.
- 2.When using the meat cutting machine,remove the steel comb above and start the motor to see if the blade is tuining to the inside.
- 3.The meat left to be cut must be cleaned up to prevent blade damage.
- 4.After use.clean with hot water,start empty car,dry water,then add proper amount of cooking oil to prevent rust.

Model	Shape size (mm)	Voltage	Motor power	Production	weight	Packing Size (mm)
YF-130L	545*330*660	220V	750W	500kg/h	37kg	600*380*810

Note: The default size of knife set is 3mm,other size can be selected,110V /380V can be customized.

Cut:pork,beef,sheep,chicken,jellyfish,and,othermeat,pickles,pickles,sauer kraut and other dishes.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



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

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : YF-130L

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 ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement 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 économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : YF-130L



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.

DESCRIPTION

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

2. La trancheuse doit être connectée à une alimentation électrique de 220 V CA.

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

4. Utilisation en intérieur uniquement. N'exposez jamais cet appareil à la pluie ou à l'humidité.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour quelque raison que ce soit. Si l'appareil devrait tomber dans l'eau, assurez-vous que l'appareil est débranché d'une prise électrique source, puis et seulement ensuite, retirez l'appareil de l'eau. Ensuite, faites examiner la trancheuse par un centre de service agréé avant de continuer utiliser.

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

6. La trancheuse est conçue exclusivement pour un usage domestique et non pour

à des fins commerciales.

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

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

9. Assurez-vous toujours que la trancheuse est configurée ou installée en toute sécurité avant de commencer en fonctionnement.

10. La table d'alimentation coulissante et le porte-pièce doivent toujours être en place pendant l'appareil est utilisé, sauf si cela n'est pas possible en raison de la taille ou de la forme de la nourriture. N'utilisez pas la trancheuse pour trancher des os ou des aliments congelés.

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

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

13. Aucune réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité pour dommages ne sera acceptée. s'ils résultent d'une utilisation impropre ou incorrecte de la trancheuse.

14. Éteignez l'appareil avant de vous approcher de la lame.

15. 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.

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

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

18. Chaque opérateur doit lire attentivement ce manuel du propriétaire.

avant d'essayer d'utiliser cet appareil. L'opérateur doit toujours être connaître les procédures de sécurité mentionnées dans ce manuel.

19. 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 des connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec appareil.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANTAGES DE LA MACHINE

La machine est caractérisée par la conception de l'arbre de coupe comme un tube en porte-à-faux, qui est installé à une extrémité du moteur, des pièces de transmission et de l'arbre de coupe en porte-à-faux, tandis que l'autre extrémité de l'arbre de coupe, l'autre extrémité de l'arbre de l'outil arbre, est à l'extérieur du châssis, ce qui est supérieur au même produit dans les aspects de nettoyage et de remplacement du groupe de couteaux.

ASPECTS DE SÉCURITÉ

L'interrupteur de commande magnétique est connecté en série avec la boucle de commande du moteur et est placé dans le châssis et l'aimant de commande est installé sur le bouclier. Lorsque le bouclier est soulevé, l'interrupteur magnétique est dans un état de déconnexion et le moteur ne peut pas tourner, assurant ainsi la sécurité personnelle. (Attention : ne jamais retirer le fonctionnement du bouclier de sécurité).

MODE D'EMPLOI

Connectez la tension nominale sur la plaque signalétique à l'alimentation électrique avec le protecteur de fuite à la terre et la connexion du fil de terre doit être bonne. L'arbre du couteau ferme l'interrupteur. Appuyez sur le bouton de démarrage pour observer si la direction du groupe de couteaux est correcte, coupez d'abord en feuilleté, redécoupez en filamenteux, puis coupez en granuleux, et peut être remplacé par une variété de groupes de couteaux, pour obtenir des tranches, couper de la soie, hacher, détacher la viande, la viande tendre et d'autres effets.

METHODE DE NETTOYAGE

Méthode 1 : rincer la lame depuis l'entrée du bouclier jusqu'à la lame, ou

retirez le jeu de couteaux et lavez-le à l'eau.

Méthode 2 : retirez le jeu de couteaux (sans le laver) et rangez-le directement dans le congélateur en dessous de 0 degré, ce qui est hygiénique et pratique.

DÉPANNAGE GÉNÉRAL

Les réservoirs d'huile et les roulements d'engrenage doivent être lubrifiés régulièrement. Les lames émoussées peuvent être équipé de meules et de bandes de pierre à huile. Le moteur peut ne tourne pas, que le bouclier soit installé, que l'aimant soit éteint ou si l'aimant est recouvert de limaille de fer.

UTILISATION ET ENTRETIEN

1. Le moteur doit être relié à la terre de manière fiable.
2. Lorsque vous utilisez la machine à découper la viande, retirez le peigne en acier au-dessus et démarrez le moteur pour voir si la lame s'accorde vers l'intérieur.
3. La viande restant à découper doit être nettoyée pour éviter d'endommager la lame.
4. Après utilisation, nettoyez à l'eau chaude, démarrez la voiture à vide, séchez l'eau, puis ajoutez l'eau appropriée. quantité d'huile de cuisson pour éviter la rouille.

Modèle	Forme taille (mm)	Tension	Moteur pouvoir	Poids de production		Emballage Taille (mm)
YF -130L	545*33 0 *660	220V 750W	500kg/h		37 kg	600*380 *810

Remarque : la taille par défaut de l'ensemble de couteaux est de 3 mm, d'autres tailles peuvent être

sélectionné, 110V / 380V peut être personnalisé.

Couper : porc, bœuf, mouton, poulet, méduse et autres viandes, cornichons, choucroute et autres plats.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: YF-130L

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

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht notwendigerweise alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: YF-130L



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.

BESCHREIBUNG

• Dieses Gerät ist zum Schneiden von Lebensmitteln wie Fleisch, Käse, Gemüse, Brot usw. bestimmt. • Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt. • Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder Personenschäden. • Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anleitung.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden müssen immer befolgt werden, einschließlich der folgenden Punkte:

1. ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND VERSTEHEN VOR DEM BETRIEB.

2. Der Allesschneider muss an eine 220-V-Wechselstromversorgung angeschlossen werden.
3. Ziehen Sie das Netzkabel des Allesschneiders ab. Wenn das Produkt gereinigt werden soll, eine Fehlfunktion zu haben scheint; oder wenn Sie mit der Bedienung des Gerät. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie immer direkt am Stecker - niemals den Stecker am Netzkabel ziehen.
4. Nur im Innenbereich verwenden. Setzen Sie das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aus. Tauchen Sie das Gerät unter keinen Umständen in Wasser. Wenn das Gerät Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es von der Stromversorgung. Quelle, dann und nur dann, nehmen Sie das Gerät aus dem Wasser. Lassen Sie den Allesschneider anschließend von einem autorisierten Servicecenter überprüfen, bevor Sie ihn weiter verwenden.

verwenden.

5. Benutzen Sie den Allesschneider nicht mit nassen Händen oder wenn Sie auf einer nassen Boden. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn er nass oder feucht ist.
6. Der Allesschneider ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für

kommerzielle Zwecke.

7. Den Allesschneider außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen und aufbewahren.

8. Lassen Sie den Allesschneider nicht unbeaufsichtigt, während das Gerät eingesteckt ist.

9. Stellen Sie immer sicher, dass der Slicer sicher eingerichtet oder installiert ist, bevor Sie beginnen in Betrieb.

10. Der verschiebbare Zuführtisch und der Werkstückhalter sollten immer an Ort und Stelle sein, während Gerät in Betrieb ist, es sei denn, dies ist aufgrund der Größe oder Form des Geräts nicht möglich. Schneiden Sie mit dem Allesschneider keine Knochen oder gefrorene Lebensmittel durch.

11. Verwenden Sie den Allesschneider nicht, wenn er in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie den Allesschneider sofort in einem autorisierten Servicecenter durch qualifiziertes Personal.

12. Benutzen Sie den Allesschneider nur mit dem vom Hersteller mitgelieferten Zubehör.

13. Garantie- und Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen

wenn diese durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch des Allesschneiders entstanden sind.

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

15. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden.

seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person, um Gefahren zu vermeiden.

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

17. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Haustieren und Kindern auf.

18. Jeder Bediener sollte dieses Benutzerhandbuch gründlich durchlesen

bevor Sie das Gerät benutzen. Der Bediener sollte immer

Seien Sie sich der in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsverfahren bewusst.

19. Dieses Gerät ist NICHT für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen über die Verwendung des Geräts durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.

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

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

VORTEILE DER MASCHINE

Die Maschine zeichnet sich durch die Konstruktion der Schneidwelle als freitragendes Rohr aus, an dem an einem Ende der Motor, die Übertragungsteile und die freitragende Schneidwelle angebracht sind, während sich das andere Ende der Schneidwelle, also das andere Ende der Welle der Werkzeugwelle, an der Außenseite des Chassis befindet, was dem gleichen Produkt in Bezug auf Reinigung und Austausch der Messergruppe überlegen ist.

SICHERHEITSASPEKTE

Der magnetische Steuerschalter ist in Reihe mit der Motorsteuerschleife geschaltet und im Gehäuse platziert, und der Steuermagnet ist auf der Abschirmung installiert. Wenn die Abschirmung angehoben wird, befindet sich der magnetische Schalter im getrennten Zustand und der Motor kann sich nicht drehen, wodurch die persönliche Sicherheit gewährleistet wird. (Achtung: Entfernen Sie während des Betriebs niemals die Sicherheitsabschirmung).

ANWENDUNGSMETHODE

Verbinden Sie die Nennspannung auf dem Typenschild mit der Stromversorgung mithilfe des Fehlerstrom-Schutzschalters und die Verbindung des Erdungskabels muss einwandfrei sein. Die Messerwelle schließt den Schalter. Drücken Sie die Starttaste, um zu beobachten, ob die Steuerung der Messergruppe richtig ist. Zuerst wird in flockiges Material geschnitten, dann in filamentöses Material und dann in körniges Material. Es kann durch eine Vielzahl von Messergruppen ersetzt werden, um Scheiben, Seidenschnitte, Hacken, loses Fleisch, zartes Fleisch und andere Effekte zu erzielen.

REINIGUNGSMETHODE

Methode 1: Spülen Sie die Klinge vom Eingang des Schildes bis zur Klinge ab, oder

Nehmen Sie das Messerset heraus und waschen Sie es mit Wasser.

Methode 2: Entfernen Sie das Messerset (ohne es zu waschen) und bewahren Sie es direkt im Gefrierschrank unter 0 Grad, das ist hygienisch und praktisch.

ALLGEMEINE FEHLERSUCHE

Öltanks und Getriebelager müssen regelmäßig geschmiert werden. Stumpfe Klingen können mit Schleifscheiben und Ölstein-Steinstreifen geindet werden. Der Motor kann nicht rotieren – ob die Abschirmung installiert ist, ob der Magnet ausgeschaltet ist oder ob der Magnet mit Eisenspänen bedeckt ist.

GEBRAUCH UND WARTUNG

1. Der Motor muss zuverlässig geerdet sein.

2. Wenn Sie die Fleischschneidemaschine verwenden, entfernen Sie den Stahlkamm oben und Starten Sie den Motor, um zu prüfen, ob sich die Klinge nach innen dreht.

3. Das zu schneidende Fleisch muss gereinigt werden, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden.

4. Nach Gebrauch mit heißem Wasser reinigen, das Auto mit leerem Wasser starten, Wasser trocknen und dann die richtige Menge hinzufügen.
Menge Speiseöl, um Rost zu verhindern.

Modell	Form Größe (mm)	Stromspannung	Motor Leistung	Produktionsgewicht		Verpackung Größe (mm)
YF -130 Liter	545*33 0 *660	220 V, 750 W, 500 kg/h			37kg	600*380 *810

Hinweis: Die Standardgröße des Messersatzes beträgt 3 mm, andere Größen sind möglich
ausgewählt, 110V/380V können angepasst werden.

Schnitte: Schwein, Rind, Schaf, Huhn, Quallen und anderes Fleisch, Gewürzgurken, Pickles, Sauerkraut und andere Gerichte.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



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

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO:YF-130L

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: YF-130L



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.

DESCRIZIONE

- Questo apparecchio è progettato per affettare prodotti alimentari, ad esempio carne, formaggio, verdure, pane, ecc.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi. L'apparecchio è non destinato ad alcun uso commerciale o industriale.
- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi. Qualsiasi altro utilizzo potrebbe comportare danni all'apparecchio o lesioni personali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o lesioni risultanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare le precauzioni di sicurezza di base essere sempre seguite, comprese le seguenti:

1. LEGGERE E COMPRENDERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'OPERAZIONE.

2. L'affettatrice deve essere collegata a una presa elettrica da 220 V CA.
3. Scollegare il cavo di alimentazione dell'affettatrice; per la pulizia, se il prodotto sembra non funzionare correttamente; o quando hai finito di utilizzare il apparecchio. Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare sempre direttamente sulla spina: non staccare mai la spina tirando il cavo di alimentazione.
4. 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 se dovesse cadere in acqua, assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla presa di corrente fonte, quindi e solo allora, rimuovere il dispositivo dall'acqua. Successivamente, far esaminare l'affettatrice da un centro di assistenza autorizzato prima di procedere ulteriormente utilizzo.
5. Non utilizzare l'affettatrice se hai le mani bagnate o se ti trovi su una superficie bagnata. pavimento. Non utilizzare l'affettatrice se è bagnata o umida.
6. L'affettatrice è progettata esclusivamente per uso domestico e non per

scopi commerciali.

7. Installare e riporre l'affettatrice fuori dalla portata dei bambini.

8. Non lasciare l'affettatrice incustodita mentre l'apparecchio è collegato alla corrente.

9. Assicurarsi sempre che l'affettatrice sia installata o configurata in modo sicuro prima di iniziare operativo.

10. Il tavolo di alimentazione scorrevole e il portapezzi devono essere sempre in posizione durante l'apparecchio è in uso, a meno che ciò non sia possibile a causa delle dimensioni o della forma dell'apparecchio. il cibo. Non usare l'affettatrice per tagliare ossa o cibo congelato.

11. Non utilizzare l'affettatrice se è danneggiata in qualsiasi modo. Farla riparato immediatamente presso un centro di assistenza autorizzato da personale qualificato personale.

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

13. Non saranno accettati reclami in garanzia o responsabilità per danni se derivanti da un uso improprio o scorretto dell'affettatrice.

14. Spegnerne prima di avvicinarsi alla lama.

15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone ugualmente qualificate, al fine di evitare pericoli.

16. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito, prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

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

18. Ogni operatore deve leggere attentamente il presente manuale del proprietario prima di tentare di utilizzare questo apparecchio. L'operatore deve sempre essere essere a conoscenza delle procedure di sicurezza menzionate nel presente manuale.

19. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

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

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

VANTAGGI DELLA MACCHINA

La macchina è caratterizzata dal design dell'albero di taglio come un tubo a sbalzo, che è installato a un'estremità del motore, delle parti di trasmissione e dell'albero di taglio a sbalzo, mentre l'altra estremità dell'albero di taglio, l'altra estremità dell'albero dell'utensile, si trova all'esterno del telaio, il che è superiore allo stesso prodotto negli aspetti di pulizia e sostituzione del gruppo coltelli.

ASPETTI DI SICUREZZA

L'interruttore di controllo magnetico è collegato in serie al circuito di controllo del motore ed è posizionato nel telaio, mentre il magnete di controllo è installato sullo scudo. Quando lo scudo viene sollevato, l'interruttore magnetico è in uno stato di disconnessione e il motore non può ruotare, garantendo così la sicurezza personale. (Attenzione: non rimuovere mai lo scudo di sicurezza).

MODO D'USO

Collegare la tensione nominale indicata sulla targhetta all'alimentazione con il salvavita e il collegamento del filo di terra deve essere buono. L'albero della lama chiude l'interruttore. Premere il pulsante di avvio per osservare se la direzione del gruppo lame è corretta. Prima taglia in scaglie, poi taglia in filamenti e infine taglia in granuli. Può essere sostituito da una varietà di gruppi lame per ottenere effetti di fetta, taglio a seta, triturazione, carne sciolta, carne tenera e altri effetti.

METODO DI PULIZIA

Metodo 1: sciacquare la lama dall'ingresso dello scudo alla lama, oppure

rimuovere il set di coltelli e lavarlo con acqua.

Metodo 2: rimuovere il set di coltelli (senza lavarlo) e riporlo direttamente nell' congelatore sotto 0 gradi, il che è igienico e comodo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI GENERALI

I serbatoi dell'olio e i cuscinetti degli ingranaggi devono essere lubrificati regolarmente. Le lame smussate possono essere levigato con mole e strisce di pietra oleata. Il motore può non ruotare, indipendentemente dal fatto che lo scudo sia installato, che il magnete sia spento o se il magnete è ricoperto di limatura di ferro.

USO E MANUTENZIONE

1. Il motore deve essere collegato a terra in modo affidabile.
2. Quando si utilizza la macchina per tagliare la carne, rimuovere il pettine d'acciaio sopra e avviare il motore per vedere se la lama si orienta verso l'interno.
3. La carne rimasta da tagliare deve essere pulita per evitare danni alla lama.
4. Dopo l'uso, pulire con acqua calda, avviare l'auto vuota, asciugare l'acqua, quindi aggiungere l'acqua appropriata quantità di olio da cucina per prevenire la ruggine.

Modello	Forma misurare (mm)	Voltaggio	Motore energia	Peso di produzione		Imballaggio Misurare (mm)
YF -130L	545*33 0 *660	220V 750W	500kg/h		37 kg	Dimensioni: 600*380 *810

Nota: la dimensione predefinita del set di coltelli è 3 mm, altre dimensioni possono essere
selezionato, 110V / 380V possono essere personalizzati.

Taglio: maiale, manzo, pecora, pollo, meduse e altre carni, sottaceti, crauti e altri piatti.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: YF-130L

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: YF-130L



¿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.

DESCRIPCIÓN

- Este aparato está diseñado para cortar alimentos, como carne, queso, verduras, pan, etc.
- El aparato está diseñado

únicamente para uso doméstico en interiores.

No está destinado a ningún uso comercial o industrial. • No utilice el aparato para otros fines. Cualquier otro uso podría provocar daños al aparato o lesiones personales. • El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por daños o lesiones resultantes por uso indebido o incumplimiento de este manual.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas de seguridad. deben seguirse siempre, incluyendo lo siguiente:

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

2. La cortadora debe estar conectada a una fuente de alimentación eléctrica de 220 V CA.

3. Desconecte el cable de alimentación de la cortadora; para limpiarla, si el producto parece estar funcionando mal; o cuando haya terminado de operar el aparato. Para desconectar el aparato de la red eléctrica, tire siempre directamente en el enchufe - nunca tire del enchufe utilizando el cable de alimentación.

4. Solo para uso en interiores. Nunca exponga este dispositivo a la lluvia ni a la humedad.

No sumerja el aparato en agua por ningún motivo. Si el dispositivo

Si el dispositivo cae al agua, asegúrese de que esté desconectado de la fuente de alimentación.

fuentes de agua, y luego, y solo entonces, retire el dispositivo del agua. Luego, haga que un centro de servicio autorizado examine la cortadora antes de continuar. usar.

5. No utilice la cortadora si tiene las manos mojadas o si está parado sobre una superficie mojada. piso. No utilice la cortadora si está mojada o húmeda.

6. La cortadora está diseñada exclusivamente para uso doméstico y no para

fines comerciales.

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

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

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

10. La mesa de alimentación deslizante y el portapiezas deben estar siempre en su lugar mientras el aparato está en uso, a menos que esto no sea posible debido al tamaño o la forma del mismo.

La comida. No utilice la cortadora para cortar huesos o alimentos congelados.

11. No utilice la cortadora si está dañada de algún modo. Haga que la cortadora sea reparada inmediatamente en un centro de servicio autorizado por un técnico calificado personal.

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

13. No se aceptarán reclamaciones en virtud de la garantía ni responsabilidad por daños si son consecuencia de un uso indebido o incorrecto de la cortadora.

14. Apague el dispositivo antes de acercarse a la cuchilla.

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

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

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

18. Cada operador debe leer detenidamente este manual del propietario antes de intentar utilizar este aparato. El operador siempre debe estar familiarizado con los procedimientos de seguridad mencionados en este manual.

19. Este aparato NO está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

VENTAJAS DE LA MÁQUINA

La máquina se caracteriza por el diseño del eje de corte como un tubo voladizo, que se instala en un extremo del motor, las piezas de transmisión y el eje de corte voladizo, mientras que el otro extremo del eje de corte, el otro extremo del eje del eje de la herramienta, está en el exterior del chasis, lo que es superior al mismo producto en los aspectos de limpieza y reemplazo del grupo de cuchillas.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

El interruptor de control magnético está conectado en serie con el bucle de control del motor y se coloca en el chasis, y el imán de control está instalado en el escudo. Cuando se levanta el escudo, el interruptor magnético está en un estado de desconexión y el motor no puede girar, lo que garantiza la seguridad personal. (Precaución: nunca retire la operación del escudo de seguridad).

MODO DE EMPLEO

Conecte el voltaje nominal en la placa de identificación a la fuente de alimentación con el protector de fuga a tierra, y la conexión del cable de tierra debe ser buena. El eje de la cuchilla cierra el interruptor. Presione el botón de inicio para observar si la dirección del grupo de cuchillas es correcta. Primero corte en escamas, vuelva a cortar en filamentos y luego corte en granulado, y puede reemplazarse por una variedad de grupos de cuchillas para lograr rebanar, cortar seda, picar, carne suelta, carne tierna y otros efectos.

MÉTODO DE LIMPIEZA

Método 1: enjuagar la hoja desde la entrada del escudo hasta la hoja, o

Retire el juego de cuchillos y lávelo con agua.

Método 2: retire el juego de cuchillos (sin lavarlo) y guárdelo directamente en el congelador por debajo de 0 grados, lo cual es higiénico y conveniente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS GENERALES

Los tanques de aceite y los cojinetes de los engranajes deben lubricarse periódicamente. Las cuchillas desafiladas pueden Se puede moler con muelas abrasivas y tiras de piedra de aceite. El motor puede no gira, ya sea que el protector esté instalado, ya sea que el imán esté apagado o si el imán está cubierto con limaduras de hierro.

USO Y MANTENIMIENTO

1. El motor debe estar conectado a tierra de manera confiable.
2. Cuando utilice la máquina cortadora de carne, retire el peine de acero de arriba y Encienda el motor para ver si la cuchilla está orientada hacia el interior.
- 3.La carne que quede por cortar debe limpiarse para evitar dañar la cuchilla.
4. Después del uso, limpie con agua caliente, arranque el automóvil vacío, seque el agua y luego agregue el contenido adecuado. Cantidad de aceite de cocina para evitar la oxidación.

Modelo	Forma tamaño (mm)	Voltaje	Motor fuerza	Peso de producción		Embalaje Tamaño (mm)
YF -130 litros	545*33 0 *660	220 V 750	W 500 kg/h		37 kilos	600*380 *810

Nota: El tamaño predeterminado del juego de cuchillos es de 3 mm, se pueden utilizar otros tamaños.

seleccionado, 110 V/380 V se puede personalizar.

Corte: cerdo, ternera, oveja, pollo, medusas y otras carnes, encurtidos, pepinillos, chucrut y otros platos.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODEL:YF-130L

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODEL:YF-130L



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej 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.

OPIS

• To urządzenie jest przeznaczone do krojenia żywności, np. mięsa, sera, warzyw, chleba itp. •

Urządzenie jest przeznaczone

wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Urządzenie jest

nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego lub przemysłowego. •

Nie używaj urządzenia do innych celów. Każde inne użycie może prowadzić do

uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała. • Producent nie

ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia wynikające

z powodu niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności

należy zawsze przestrzegać, w tym następujących zasad:

1. UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZROZUM WSZYSTKIE INSTRUKCJE
PRZED URUCHOMIENIEM.

2. Krajalnica musi być podłączona do źródła zasilania prądem zmiennym 220 V.

3. Odłącz przewód zasilający krajalnicy, w celu czyszczenia, jeżeli produkt
wydaje się działać nieprawidłowo; lub po zakończeniu korzystania z niego
urządzenie. Aby odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, zawsze należy pociągnąć za
bezpośrednio za wtyczkę - nigdy nie wyciągaj wtyczki, ciągnąc za przewód zasilający.

4. Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nigdy nie wystawiaj tego urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
Nie zanurzaj urządzenia w wodzie z żadnego powodu. Jeśli urządzenie
jeśli urządzenie wpadnie do wody, upewnij się, że jest odłączone od zasilania
źródło, a następnie i tylko wtedy wyjmij urządzenie z wody. Następnie oddaj krajalnicę do sprawdzenia w
autoryzowanym serwisie przed dalszymi czynnościami
używać.

5. Nie używaj krajalnicy, jeśli masz mokre ręce lub stoisz na mokrej powierzchni.
podłoga. Nie używaj krajalnicy, jeśli jest mokra lub wilgotna.

6. Krajalnica przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego i nie

cele komercyjne.

7. Przechowuj kralalnicę w miejscu niedostępnym dla dzieci.

8. Nie pozostawiaj kralalnicy bez nadzoru, gdy jest podłączona do gniazdk.

9. Zawsze upewnij się, że kralalnica jest bezpiecznie ustawiona lub zainstalowana przed rozpoczęciem pracy operacyjnej.

10. Przesuwany stół podający i uchwyt na elementy powinny być zawsze na swoim miejscu podczas urządzenia jest w użyciu, chyba że nie jest to możliwe ze względu na jego rozmiar lub kształt. Nie używaj kralalnicy do krojenia kości lub mrożonej żywności.

11. Nie używaj kralalnicy, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzona. Oddaj kralalnicę natychmiast naprawioną w autoryzowanym serwisie przez wykwalifikowanego pracownika personelu.

12. Używaj kralalnicy wyłącznie z akcesoriami dostarczonymi przez producenta.

13. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za szkody nie będą uwzględniane, jeżeli wynikają z niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania kralalnicy.

14. Wyłącz urządzenie przed zbliżeniem się do ostrza.

15. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, swojego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

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

17. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

18. Każdy operator powinien dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi przed próbą użycia tego urządzenia. Operator powinien zawsze zapoznać się z procedurami bezpieczeństwa opisanymi w niniejszej instrukcji.

19. To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że zapewniono im nadzór lub instruktaż dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za jego bezpieczeństwo. Należy nadzorować dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

20. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Kralalnica nie jest zabawką.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

ZALETY MASZYNY

Maszyna charakteryzuje się konstrukcją wału tnącego w postaci rury wspornikowej, która jest zamontowana na jednym końcu silnika, części przekładni i wału tnącego wspornikowego, podczas gdy drugi koniec wału tnącego, drugi koniec wału narzędzia, znajduje się na zewnątrz podwozia, co jest lepsze od tego samego produktu pod względem czyszczenia i wymiany grupy noży.

ASPEKTY BEZPIECZEŃSTWA

Przełącznik magnetyczny jest połączony szeregowo z pętlą sterowania silnikiem i umieszczony w obudowie, a magnes sterujący jest zamontowany na osłonie. Po podniesieniu osłony przełącznik magnetyczny jest rozłączony, a silnik nie może się obracać, co zapewnia bezpieczeństwo osobiste. (Uwaga: nigdy nie usuwaj osłony zabezpieczającej).

SPOSÓB UŻYCIA

Podłącz napięcie znamionowe podane na tabliczce znamionowej do źródła zasilania za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego, a połączenie przewodu uziemiającego musi być dobre. Wał noża zamyka przełącznik. Naciśnij przycisk start, aby sprawdzić, czy sterowanie grupą noży jest prawidłowe. Najpierw tnij na płatki, ponownie na włókna, a następnie na granulki. Można je wymienić na różne grupy noży, aby uzyskać plasterki, cięcie jedwabiu, siekanie, luźne mięso, delikatne mięso i inne efekty.

SPOSÓB CZYSZCZENIA

Metoda 1: przepłucz ostrze od wejścia do osłony do ostrza lub

Wyjmij zestaw noży i umyj go wodą.

Metoda 2: wyjmij zestaw noży (bez mycia) i przechowuj go bezpośrednio w zamrażarka poniżej 0 stopni, co jest higieniczne i wygodne.

OGÓLNE ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zbiorniki oleju i łożyska przekładni należy regularnie smarować. Tępe ostrza mogą być wyposażone w tarcze szlifierskie i paski kamienne z olejem. Silnik może nie obracać się — niezależnie od tego, czy osłona jest zainstalowana, czy magnes jest wyłączony, czy magnes jest pokryty opiłkami żelaza.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

1. Silnik musi być niezawodnie uziemiony.
2. Podczas używania maszyny do krojenia mięsa należy usunąć stalowy grzebień znajdujący się powyżej i uruchom silnik, aby sprawdzić, czy ostrze jest skierowane do wewnątrz.
3. Mięso pozostałe do pokrojenia należy oczyścić, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.
4. Po użyciu wyczyść gorącą wodą, uruchom pusty samochód, osusz wodą, a następnie dodaj odpowiednią ilość ilość oleju spożywczego zapobiegająca rdzewieniu.

Model	Kształt rozmiar (mm)	Woltaż	Silnik moc	Waga produkcyjna	Uszczelka Rozmiar (mm)
YF -130L	545*33 0 *660	220V 750W	500kg/godz	37 kg	600*380 *810

Uwaga: Domyślny rozmiar zestawu noży to 3 mm, można zastosować inny rozmiar.

wybrane, 110V / 380V można dostosować.

Cięcie: wieprzowina, wołowina, baranina, kurczak, meduzy i inne mięsa, kiszone ogórki, kiszona kapusta i inne dania.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL:YF-130L

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

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIELE SNIJMACHINE

MODEL:YF-130L



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.

BESCHRIJVING

• 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 als gevolg van door onjuist gebruik of het niet naleven van deze handleiding.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen altijd worden nageleefd, waaronder het volgende:

1. LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOOR GEBRUIK.

2. De snijmachine moet worden aangesloten op een 220V AC-elektriciteitsvoorziening.
3. Haal de stekker uit het stopcontact van de snijmachine. Voor het schoonmaken van het product, als het lijkt niet goed te werken; of wanneer u klaar bent met het bedienen van de apparaat. Om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening, trekt u altijd rechtstreeks op de stekker - trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact.
4. Alleen voor gebruik binnenshuis. Stel dit apparaat nooit bloot aan regen of vocht. Dompel het apparaat om geen enkele reden onder in water. Als het apparaat Mocht het apparaat in het water vallen, zorg er dan voor dat het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet. bron, en dan pas, het apparaat uit het water halen. Laat de snijmachine daarna door een geautoriseerd servicecentrum nakijken voordat u verder gaat gebruik.
5. Gebruik de snijmachine niet als uw handen nat zijn of als u op een natte ondergrond staat. vloer. Gebruik de snijmachine niet als deze nat of vochtig is.
6. De snijmachine is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en niet voor

commerciële doeleinden.

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

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

9. Zorg er altijd voor dat de snijmachine veilig is opgesteld of geïnstalleerd voordat u begint in werking.

10. De schuiftafel en de stukhouder moeten altijd op hun plaats zitten tijdens het werk. apparaat in gebruik is, tenzij dit niet mogelijk is vanwege de grootte of vorm van het eten. Gebruik de snijmachine niet om door botten of bevroren voedsel te snijden.

11. Gebruik de snijmachine niet als deze op enigerlei wijze beschadigd is. Laat de snijmachine onmiddellijk gerepareerd bij een geautoriseerd servicecentrum door gekwalificeerde personeel.

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

13. Er worden geen aanspraken op garantie of aansprakelijkheid voor schade geaccepteerd indien deze het gevolg zijn van oneigenlijk of onjuist gebruik van de snijmachine.

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

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

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

17. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van huisdieren en kinderen.

18. Elke gebruiker moet deze gebruikershandleiding grondig doorlezen voordat u dit apparaat probeert te gebruiken. De gebruiker moet altijd op de hoogte zijn van de veiligheidsprocedures die in deze handleiding worden genoemd.

19. 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 onder toezicht of instructie zijn geplaatst betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor zijn veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de apparaat.

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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

VOORDELEN VAN DE MACHINE

De machine wordt gekenmerkt door het ontwerp van de snijlas als een cantilever-buis, die aan één uiteinde van de motor, transmissiedelen en de cantilever-snijlas is geïnstalleerd, terwijl het andere uiteinde van de snijlas, het andere uiteinde van de as van de gereedschapsas, zich aan de buitenkant van het chassis bevindt, wat superieur is aan hetzelfde product in de aspecten van het reinigen en vervangen van de messengroep.

VEILIGHEIDSASPECTEN

De magnetische regelschakelaar is in serie geschakeld met de motorregelkring en is in het chassis geplaatst. De regelmagneet is op het schild gemonteerd. Wanneer het schild wordt opgetild, bevindt de magnetische schakelaar zich in een toestand van ont koppeling en kan de motor niet draaien, waardoor de persoonlijke veiligheid wordt gewaarborgd. (Let op: verwijder nooit het veiligheidsschild).

GEBRUIKSMETHODE

Sluit de nominale spanning op het typeplaatje aan op de voeding met de aardlekschakelaar. De aansluiting van de aardendraad moet goed zijn. De messenas sluit de schakelaar. Druk op de startknop om te controleren of de besturing van de messengroep correct is. Snijd eerst in vlokken, snijd opnieuw in draadvormig en snijd vervolgens in korrelig. Deze kunnen worden vervangen door verschillende messengroepen om plakjes, zijdeachtige sneden, gehakt, los vlees, mals vlees en andere effecten te bereiken.

REINIGINGSMETHODE

Methode 1: spoel het mes af vanaf de ingang van het schild tot aan het mes, of

Verwijder het messenset en was het met water.

Methode 2: verwijder de messenset (zonder te wassen) en berg deze direct op in de vriezer onder de 0 graden, wat hygiënisch en handig is.

ALGEMENE PROBLEEMOPLOSSING

Olietanks en tandwiellagers moeten regelmatig worden gesmeerd. Botte messen kunnen worden gevlochten met slijpschijven en oliesteenstrips. De motor kan niet roteren, ongeacht of het schild is geïnstalleerd, of de magneet is uitgeschakeld, of of de magneet bedekt is met ijzervijlsel.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

1. De motor moet betrouwbaar geaard zijn.
2. Verwijder bij gebruik van de vleesmachine de stalen kam erboven en Start de motor om te zien of het mes naar binnen glijdt.
3. Het vlees dat nog gesneden moet worden, moet worden schoongemaakt om schade aan het mes te voorkomen.
4. Na gebruik schoonmaken met heet water, lege auto starten, droog water laten lopen en dan de juiste hoeveelheid water toevoegen hoeveelheid bakolie om roest te voorkomen.

Model	Vorm maat (mm)	Spanning	Motor stroom	Productiegewicht		Verpakking Maat (mm)
JF -130L	545*33 0 *660	220V 750W	500kg/u		37 kg	600*380 *810

Let op: de standaardmaat van de messenset is 3 mm, andere maten zijn mogelijk
geselecteerd, 110V / 380V kan worden aangepast.

Stukken: varkensvlees, rundvlees, schapenvlees, kip, kwallen en ander vlees, augurken, zuurkool
en andere gerechten.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



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

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: YF-130L

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos 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 noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: YF-130L



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.

BESKRIVNING

- 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 någon 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 skada eller personskador som uppstår

från felaktig användning eller bristande efterlevnad av denna manual.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1.LÄS OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING.

2. Skivmaskinen måste anslutas till en 220V AC-strömkälla.

3. Koppla bort nätsladden på skärmaskinen; för rengöring, om produkten verkar vara felaktigt; eller när du är klar med att använda apparat. Dra alltid för att koppla bort enheten från elnätet direkt på kontakten - dra aldrig ut kontakten med nätsladden.

4. 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 frångkopplad från strömkällan källan, och först då, ta bort enheten från vattnet. Låt sedan skärmaskinen undersökas av ett auktoriserat servicecenter innan vidare

använda.

5. Använd inte skärmaskinen om dina händer är blöta eller om du står på en blöt golv. Använd inte skärmaskinen om den är våt eller fuktig.

6. Skivmaskinen är designad uteslutande för hushållsbruk och inte för

kommersiella ändamål.

7. Sätt upp och förvara skärmaskinen utom räckhåll för barn.

8. Lämna inte skärmaskinen utan uppsikt medan apparaten är ansluten.

9. Se alltid till att skivaren är säkert installerad eller installerad innan du börjar fungera.

10. Det skjutbara matarbordet och styckehållaren ska alltid vara på plats medan apparaten används, såvida detta inte är möjligt på grund av storleken eller formen på maten. Använd inte skivaren för att skära igenom ben eller fryst mat.

11. Använd inte skärmaskinen om den är skadad på något sätt. Ha skivaren reparerad omedelbart på ett auktoriserat servicecenter av kvalificerad personal.

12. Använd endast skärmaskinen med de tillbehör som tillhandahålls av tillverkaren.

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

14. Stäng av innan du når nära bladet.

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

16. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan tillsyn, innan du monterar, demonterar eller rengör den.

17. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för husdjur och barn.

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

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

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

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

MASKINENS FÖRDELAR

Maskinen kännetecknas av utformningen av skäraxeln som en fribärande tupe, som är installerad i ena änden av motorn, transmissionsdelar och fribärande skäraxel, medan den andra änden av skäraxeln, den andra änden av axeln av verktygsskaftet, är på utsidan av chassit, vilket är överlägset samma produkt när det gäller rengöring och utbyte av knivgruppen.

SÄKERHETSASPEKTER

Den magnetiska kontrollomkopplaren är ansluten i serie med motorkontrollslingan, och placeras i chassit, och kontrollmagneten är installerad på skölden. När shieiden lyfts är magnetomkopplaren i ett tillstånd av frångkoppling, och motorn kan inte rotera, vilket säkerställer personlig säkerhet. (varning: ta aldrig bort säkerhetsskölden).

ANVÄNDNINGSMETOD

Anslut den nominella spänningen på märkskylten till strömförsörjningen med jordfelskyddet, och jordledningens anslutning måste vara bra. Knivskaftet stänger strömbrytaren. Tryck på startknappen för att kontrollera om styrningen av knivgruppen är korrekt, Först skuren i flagnande, skär i filamentformiga och sedan i granulerade och kan ersättas av en mängd olika knivgrupper, för att uppnå skiva, skär silke, hacka, löst kött, mörkt kött och andra effekter.

RENGÖRINGSMETOD

Metod 1: Skölj bladet från ingången av skölden till bladet, eller

ta bort knivsetet och tvätta det med vatten.

Metod 2: ta bort knivsetet (utan att tvätta) och förvara det direkt i fryn under 0 grader, vilket är sanitärt och bekvämt.

ALLMÄN FELSÖKNING

Oljetankar och växellager ska smörjas regelbundet. Trubbiga blad kan vara geindad med slipskivor och oljestensremсор. Motorn kan inte rotera – om skärmen är installerad, om magneten är avstängd eller om magneten är täckt med järnspån.

ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

1. Motorn måste vara tillförlitligt jordad.
2. När du använder köttskärningsmaskinen, ta bort stålkammen ovanför och starta motorn för att se om bladet håller på att gå inåt.
3. Köttet som ska skäras måste rengöras för att förhindra skador på bladen.
4. Efter användning rengör med varmt vatten, starta tom bil, torka vatten, tillsätt sedan ordentligt mängd matolja för att förhindra rost.

Modell	Form storlek (mm)	Spänning	Motor driva	Produktionsvikt	Förpackning storlek (mm)
YF -130L	545*33 0 *660	220V 750W	500kg/h	37 kg	600*380 *810

Obs: Standardstorleken på knivset är 3 mm, annan storlek kan vara

vald, 110V / 380V kan anpassas.

Styckade: fläsk, nötkött, får, kyckling, maneter, och, annat kött, pickles, pickles, sauer kraut och andra rätter.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support