



Affordable. Reliable. Home Improvement.

FOOD CHOPPER

Model:AY490-1/ AY490-2

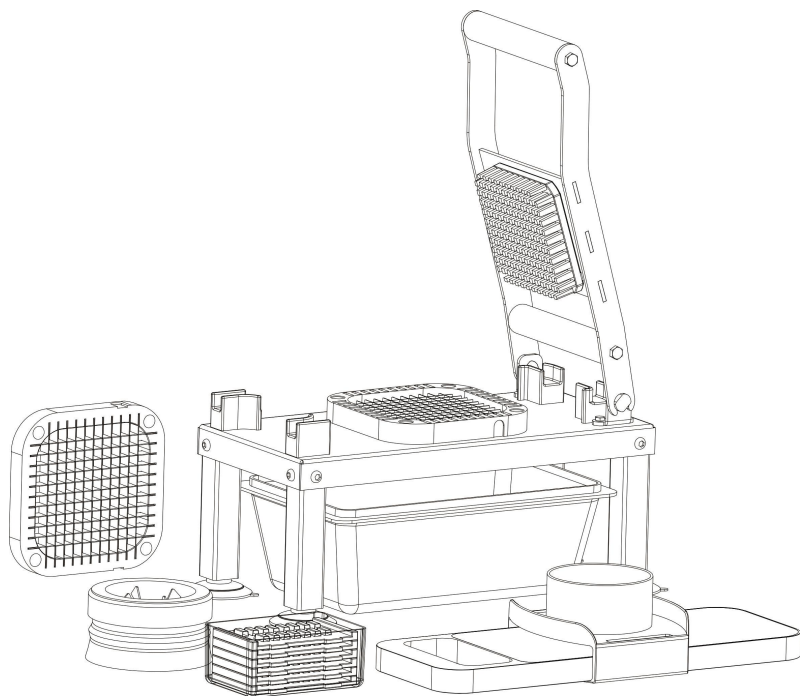
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

FOOD CHOPPER

Model: AY490-1/ AY490-2



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.

SAFETY RULES



GENERAL SAFETY RULES



READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS

PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT!

FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFEGUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

- 1.KEEP FINGERS always CLEAR of the Cutting Blade. NEVER hold the product with your hands in line of the Cutting Blade. Failure to keep fingers and hands away from the Cutting Blade may result in personal injury.
- 2.Keep the child away. Never leave the vegetable chopper unattended.
- 3.Check for damaged parts. Before using the shredder, please check if all components are working properly and performing the expected function. Check the alignment of moving parts, binding of moving parts, installation, and any other conditions that may affect operation
- 4.When handling the Cutting Plate, it is HIGHLY RECOMMENDED to wear cut-resistant Kevlar gloves.
- 5.The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this machine.
6. Ensure that the vegetable chopper remains stable during use. Please install all The suction cup should be placed on a smooth and flat working surface, and the machine should not move during the cutting process.
7. Do not use this machine for freezing food, removing bones, fish, or anything other than food.
8. The cutting machine should not be installed on uneven surfaces. They can only be installed on sturdy and smooth surfaces, such as marble countertop.
- 9.Do not use vegetable chopper under the influence of drugs or alcohol.

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DISCRIPTION	PART QUANTITY	
		AY490-1	AY490-2
1	Chopper body	1	1
2	sucker	4	4
3	Blade storage box (include 6 blades: Thin/Thick/Fine/Coarse/ Pattern/Grinding/)	1	1
4	1 "2 blade	1	1
5	1" 4 blade	1	1
6	Tandem Knife Plate	1	0
7	container	1	1
8	cutting board	1	1
9	Hand guard	1	1
10	Clean fork	1	1
11	Manual	1	1

INSTRUCTIONS



CAUTION! Use extreme care when handling the Cutting Plates and the Blades!

The Blades are extremely SHARP! It is suggested that you wear cut-resistant Gloves when handling the Cutting Plates.

- 1.Remove the vegetable chopper from the packaging and confirm receipt of all components.
- 2.Installation of the lower pressure plate: Insert the slots on both sides of

the lower pressure plate into the protruding rotating shafts on the rotating brackets on both sides of the base (pay attention to the angle). Check if it can move normally and if there is any stagnation (as shown in Figure 1)

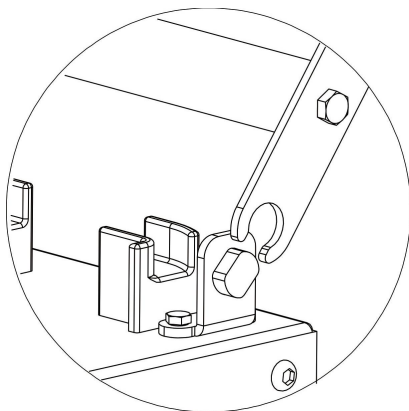


Figure 1

3. Install the push head: Align the two protruding blocks on both sides of the push head with the two slots on the lower pressure plate, and fix them in the four holes around them with screws

4. Installation of blade components: Install the holes on the blade components into the columns on the bottom plate, Make sure the blades facing upwards. (When replacing blade components, place your hand on the diagonal edge of the column and lift it horizontally upwards for disassembly.) (as shown in Figure 2)

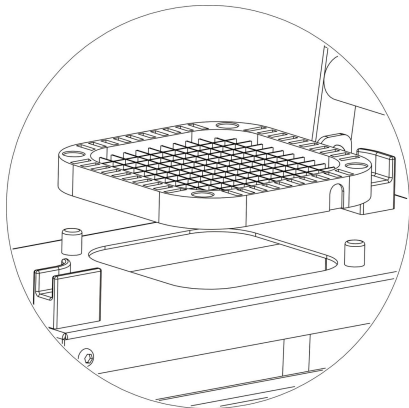
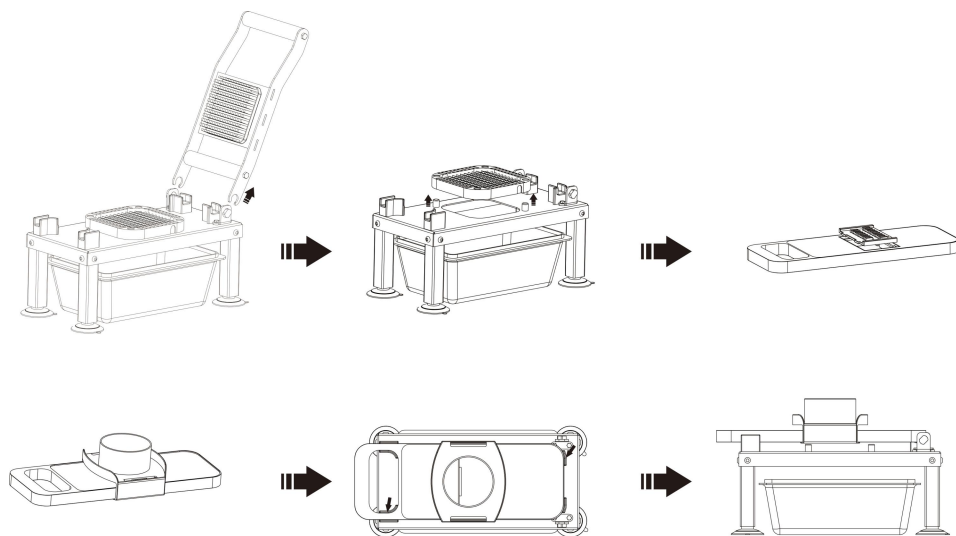


Figure 2

5.Suction cup installation: Install the suction cups into the holes at the bottom of the machine legs.

Slicer installation

- 1.Disassemble the lower pressure plate on the vegetable chopper
- 2.Disassemble the blade (grasp the diagonal of the blade by hand and lift it parallel)
- 3.Install the required blade onto the cutting board (simply align with the slot and press down)
- 4.Clamp the protective plate onto the cutting board.
- 5.Place the cutting board into the bracket on the bottom plate to complete the installation.

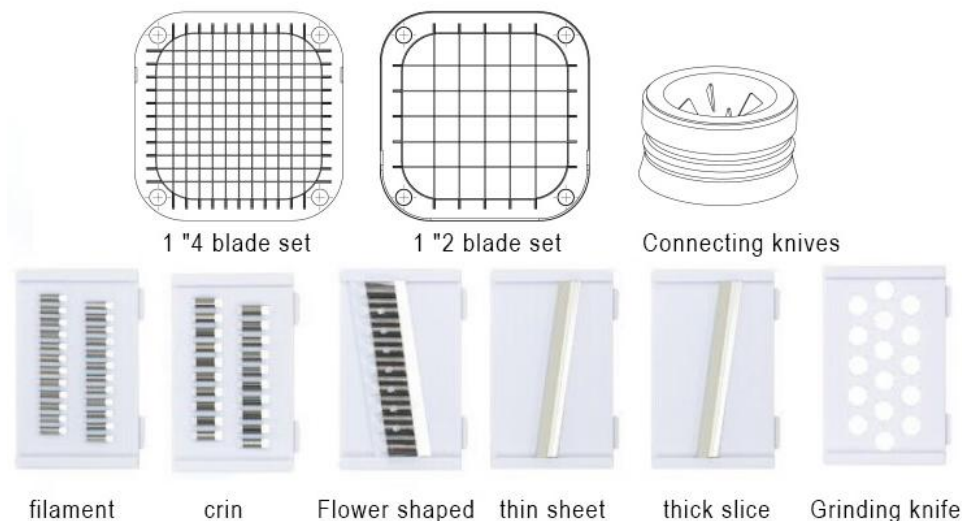


About the blade

Multi functional food chopper: The vegetable chopper is equipped with the following blade specifications: 1 "2"/1 "4/thin/thick/fine/coarse/wavy blade/grinding blade/series blade. It can effectively cut various ingredients into uniform cubes or thick strips, such as onions, potatoes, cucumbers, tomatoes, carrots, etc. Say goodbye to onion tears and easily enhance the dining experience of family members. The blades of the vegetable chopper

are made of stainless steel material, which is more sturdy and cuts vegetables faster. When using the blades, pay attention to distinguishing between front and back; Please be cautious as the front of the blade is very sharp.

Model	Blade specifications	Number of blades
AY490-1	1 "2/1" 4/Thin/Thick/Fine/Coarse/ Pattern/Grinding/Tandem Knife Plate	9 blade plates
AY490-2	1 "2/1" 4/Thin/Thick/Fine/Coarse/ Wave/Grinding Blade	8 blade plates



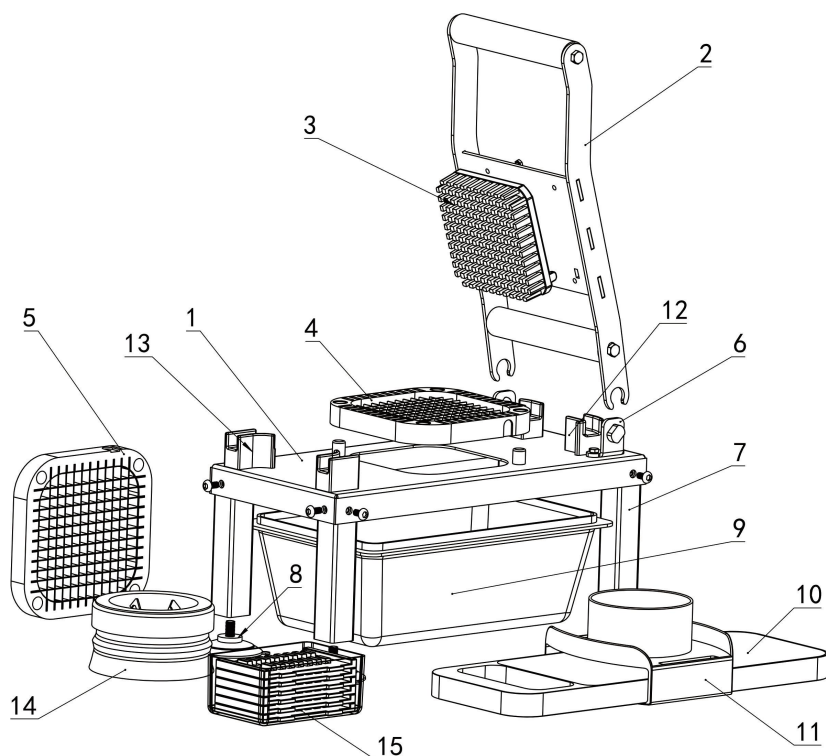
SUCTION CUP MOUNTING INSTRUCTIONS

To install the suction cup feet onto the vegetable chopper, place the bolts of each suction cup into the holes on the machine feet.

Press the vegetable chopper firmly to create suction between the workbench and the French fryer. Be certain to place the chopper on the flat

surface.

on smooth, clean horizontal surfaces. To create more of suction, a damp cloth can be swiped across the Suction Cup prior to adhering.



CLEAN

[Stainless steel blades, easy to clean] Several blades of the vegetable chopper are made of stainless steel material, which is more sturdy and cuts vegetables faster. The cleaning process after using a vegetable chopper is very important as it can affect your next use. Simply use the included cleaning brush and scraper to clean the blades.

Warm tips: 1. Blade sharp, please do not directly grasp the blade area when switching blades! 2. It is not recommended to put the vegetable chopper in the dishwasher for cleaning.

The entire body is made of stainless steel and can be disassembled for comprehensive cleaning, it's easy and reliable for cleanliness. Use the clean fork to clean the corners, remember to put the body and knife board to the ventilated and shaded area. Make sure store it dry, otherwise it may be rust easily.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

UK	REP
----	-----

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

EC	REP
----	-----

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



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



Affordable. Reliable. Home Improvement.

HACHOIR

Modèle : AY490-1/ AY490-2

Assistance technique et certificat de garantie

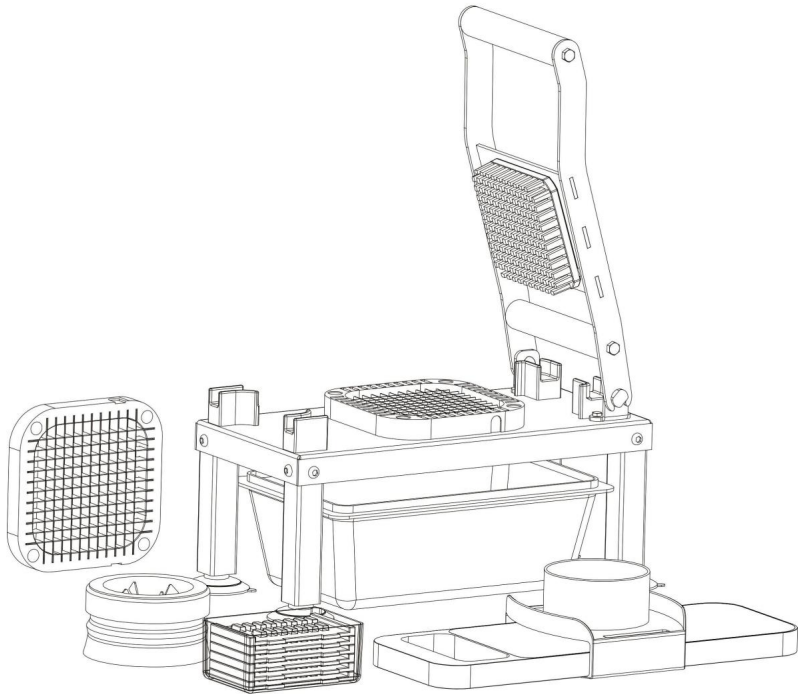
électronique www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

HACHOIR

Modèle : AY490-1/ AY490-2



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

RÈGLES DE SÉCURITÉ



RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



LISEZ ET COMPRENEZ ENTIÈREMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS ET

AVERTISSEMENTS

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL. VOTRE SÉCURITÉ EST LA PRIORITÉ LA PLUS IMPORTANTE.

IMPORTANT!

LE NON-RESPECT DES PROCÉDURES ET DES GARANTIES PEUT ENTRAÎNER

PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS :

VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ !

1. GARDEZ TOUJOURS VOS DOIGTS LOIN de la lame de coupe. NE tenez JAMAIS la produit avec les mains alignées avec la lame de coupe. Ne pas garder les doigts et les mains éloignées de la lame de coupe peuvent entraîner des blessures corporelles.
2. Tenir les enfants à distance. Ne jamais laisser le hachoir à légumes sans surveillance.
3. Vérifiez l'absence de pièces endommagées. Avant d'utiliser le destructeur, veuillez vérifier que toutes les pièces sont intactes. les composants fonctionnent correctement et remplissent la fonction attendue. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles, la liaison des pièces mobiles, l'installation et toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement
4. Lors de la manipulation de la plaque de coupe, il est **FORTEMENT RECOMMANDÉ** de porter gants en Kevlar résistants aux coupures.
5. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de cette machine.
6. Assurez-vous que le hachoir à légumes reste stable pendant l'utilisation. Veuillez installer tout La ventouse doit être placée sur une surface de travail lisse et plate surface et la machine ne doit pas bouger pendant le processus de coupe.
7. N'utilisez pas cette machine pour congeler des aliments, retirer des arêtes, du poisson ou tout autre chose que de la nourriture.
8. La machine de découpe ne doit pas être installée sur des surfaces irrégulières. ne peut être installé que sur des surfaces solides et lisses, comme le marbre comptoir.
9. N'utilisez pas le hachoir à légumes sous l'influence de drogues ou d'alcool.

LISTE DES COMPOSANTS

DIAGRAMME NOMBRE	PARTIE DESCRIPTION	QUANTITÉ DE PIÈCES	
		AY490-1	AY490-2
1	Corps de chopper	1	1
2	ventouse	4	4
3	Boîte de rangement de lames (comprend 6 lames: Fin/Épais/Fin/Grossier/ Motif/Meulage/)	1	1
4	1 "2 lame	1	1
5	1" 4 lames	1	1
6	Plaque à couteaux tandem	1	0
7	récipient	1	1
8	planche à découper	1	1
9	protège-main	1	1
10	Fourche propre	1	1
11	Manuel	1	1

INSTRUCTIONS



ATTENTION ! Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation de la lame de coupe.
Les plaques et les lames !

Les lames sont extrêmement tranchantes ! Il est conseillé de

Portez des gants résistants aux coupures lors de la manipulation des plaques de coupe.

1. Retirez le hachoir à légumes de l'emballage et confirmez la réception de tous les composants.

2. Installation de la plaque de pression inférieure : Insérez les fentes des deux côtés de

Insérez la plaque de pression inférieure dans les axes rotatifs saillants des supports rotatifs de chaque côté de la base (attention à l'angle). Vérifiez son mouvement normal et l'absence de stagnation (voir figure 1).

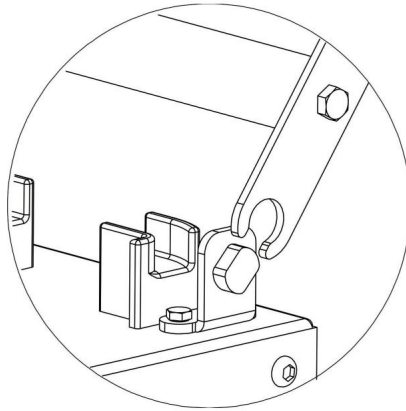


Figure 1

3. Installer la tête de poussée : Alignez les deux blocs saillants des deux côtés de la tête de poussée avec les deux fentes de la plaque de pression inférieure et fixez-les dans les quatre trous qui les entourent avec des vis

4. Installation des lames : Installez les trous des lames dans les colonnes de la plaque inférieure. Assurez-vous que les lames sont orientées vers le haut. (Lors du remplacement des lames, placez votre main sur le bord diagonal de la colonne et soulevez-la horizontalement vers le haut pour le démontage.) (voir figure 2)

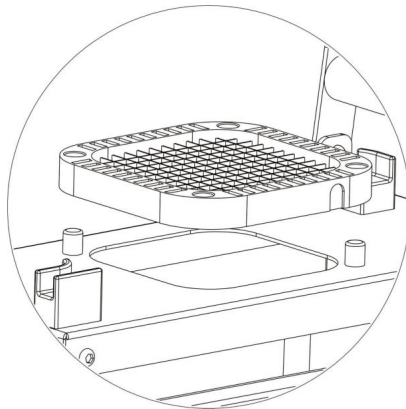


Figure 2

5. Installation des ventouses : installez les ventouses dans les trous situés au bas des pieds de la machine.

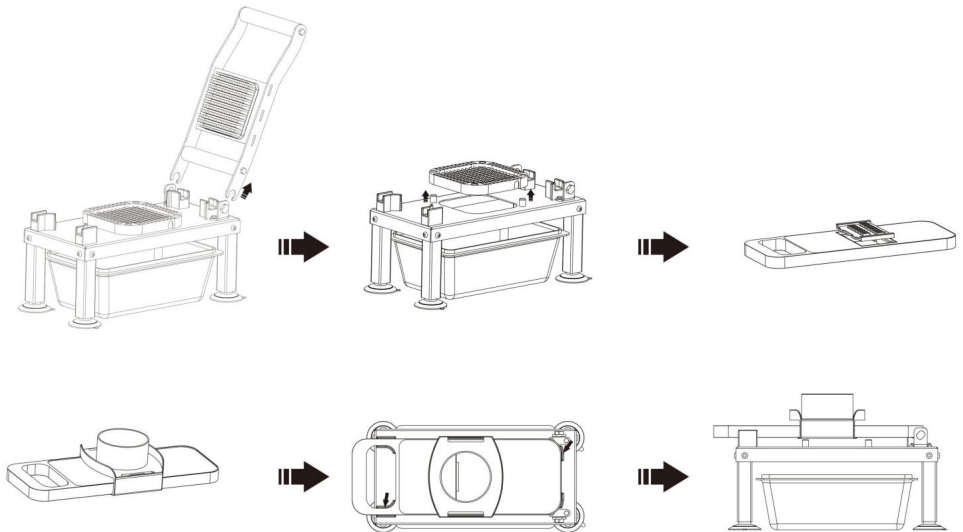
Installation du slicer

1. Démontez la plaque de pression inférieure du hachoir à légumes 2. Démontez la lame (saisissez la diagonale de la lame à la main et soulevez-la parallèlement)

3. Installez la lame requise sur la planche à découper (alignez-la simplement avec la fente et appuyez)

4. Fixez la plaque de protection sur la planche à découper.

5. Placez la planche à découper dans le support de la plaque inférieure pour terminer l'installation.



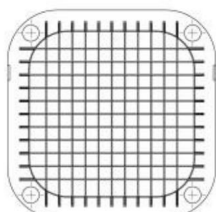
À propos de la lame

Hachoir multifonction : ce hachoir à légumes est équipé de lames de 2,5 cm (1 po) et 2,5 cm (1 po) pour lames fines, épaisses, fines, grossières, ondulées, à hacher et en série.

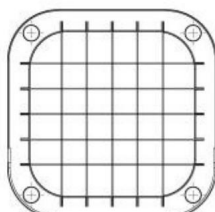
Il permet de couper efficacement divers ingrédients en cubes uniformes ou en lamelles épaisses, comme les oignons, les pommes de terre, les concombres, les tomates, les carottes, etc. Dites adieu aux oignons déchirés et améliorez facilement l'expérience culinaire de votre famille. Les lames du hachoir à légumes

Fabriqués en acier inoxydable, ils sont plus robustes et permettent de couper les légumes plus rapidement. Lors de l'utilisation des lames, veuillez à bien distinguer l'avant de l'arrière ; soyez prudent, car l'avant de la lame est très tranchant.

Modèle	Spécifications de la lame	Nombre de lames
AY490-1	1 "2/1" 4/Mince/Épais/Fin/Gros/ Plaque de couteaux à motifs/meulage/tandem	9 plaques de lame
AY490-2	1 "2/1" 4/Mince/Épais/Fin/Gros/ Lame ondulée/de meulage	8 plaques de lame



1 "4 blade set



1 "2 blade set



Connecting knives



filament



crin



Flower shaped



thin sheet



thick slice



Grinding knife

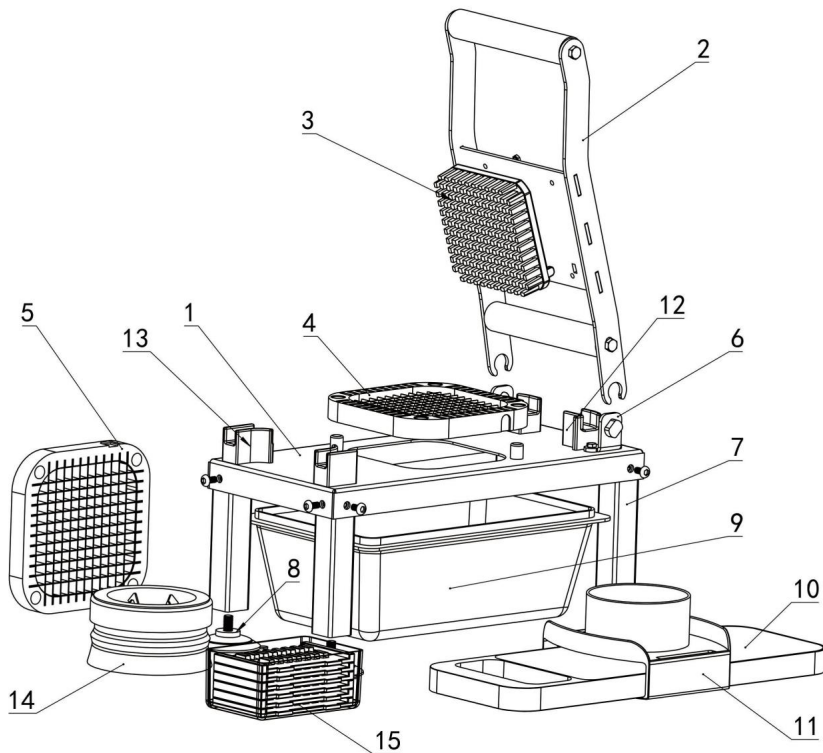
INSTRUCTIONS DE MONTAGE DE LA VENTOUSE Pour

installer les pieds à ventouse sur le hachoir à légumes, placez les boulons de chaque ventouse dans les trous des pieds de la machine.

Appuyez fermement sur le hachoir à légumes pour créer une aspiration entre le plan de travail et la friteuse. Assurez-vous de placer le hachoir sur une surface plane.

Surface

plane. Sur des surfaces horizontales lisses et propres. Pour une meilleure aspiration, passez un chiffon humide sur la ventouse avant de la coller.



FAIRE LE MÉNAGE

[Lames en acier inoxydable, faciles à nettoyer] Plusieurs lames du hachoir à légumes sont en acier inoxydable, un matériau plus robuste qui coupe les légumes plus rapidement. Le nettoyage après utilisation est très important, car il peut affecter la prochaine utilisation. Utilisez simplement la brosse et le grattoir fournis pour nettoyer les lames.

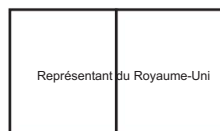
Conseils chaleureux : 1. Lame tranchante, veuillez ne pas saisir directement la zone de la lame lorsque vous changez de lame ! 2. Il n'est pas recommandé de mettre le hachoir à légumes au lave-vaisselle pour le nettoyer.

Le corps entier est en acier inoxydable et démontable pour un nettoyage complet, facile et fiable. Utilisez une fourchette propre pour nettoyer les coins. Placez le corps et le plateau à couteaux dans un endroit aéré et ombragé. Conservez-les au sec, car ils risquent de rouiller facilement.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122, Australie

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



YH CONSULTING LIMITED. A/S YH Consulting Limited,
bureau 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.



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



Affordable. Reliable. Home Improvement.

LEBENSMITTELZERKLEINERER

Modell: AY490-1/ AY490-2

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

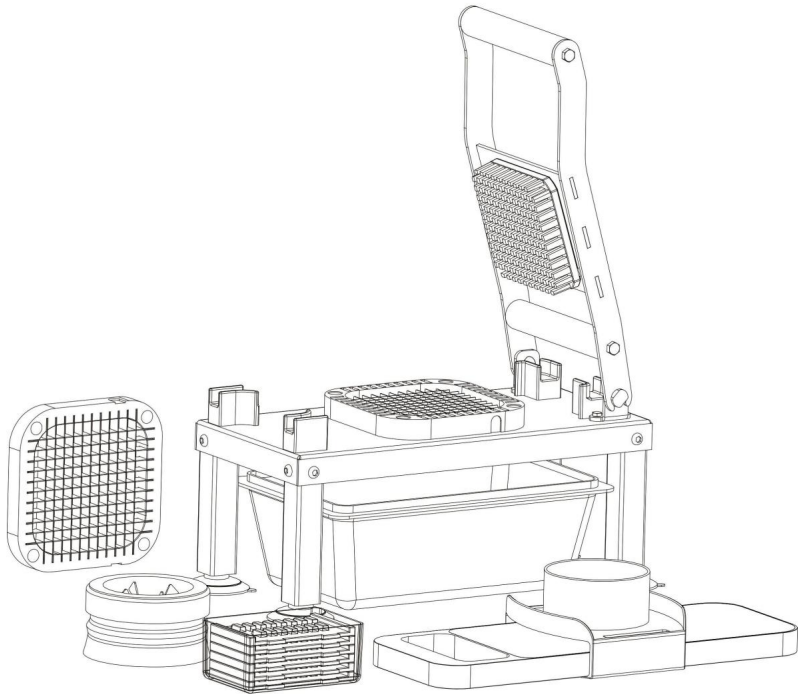
www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

LEBENSMITTELZERKLEINERER

Modell: AY490-1/ AY490-2



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

SICHERHEITSREGELN



ALLGEMEINE SICHERHEITSREGELN



LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND

WARNHINWEISE

VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS. IHRE SICHERHEIT IST AM MEISTEN

WICHTIG!

Die Nichteinhaltung von Verfahren und Sicherheitsvorkehrungen kann

KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.

IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT LIEGT IN IHRER VERANTWORTUNG!

1. Halten Sie Ihre Finger immer von der Schneidklinge fern. Halten Sie die Produkt mit den Händen in einer Linie mit der Schneidklinge. Wenn Sie Ihre Finger nicht und die Hände von der Schneidklinge fernzuhalten, kann zu Verletzungen führen.
2. Halten Sie Kinder fern. Lassen Sie den Gemüseschneider niemals unbeaufsichtigt.
3. Überprüfen Sie, ob Teile beschädigt sind. Bevor Sie den Aktenvernichter verwenden, überprüfen Sie bitte, ob alle Komponenten funktionieren ordnungsgemäß und erfüllen die erwartete Funktion. Überprüfen Sie die Ausrichtung beweglicher Teile, die Bindung beweglicher Teile, die Installation und alle anderen Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen können
4. Bei der Handhabung der Schneidplatte wird dringend empfohlen, schnittfeste Kevlar-Handschuhe.
5. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung im Falle einer unsachgemäßen Verwendung ab dieser Maschine.
6. Achten Sie darauf, dass der Gemüseschneider während des Gebrauchs stabil bleibt. Installieren Sie alle Der Saugnapf sollte auf einer glatten und flachen Arbeitsfläche platziert werden Oberfläche und die Maschine sollte sich während des Schneidvorgangs nicht bewegen.
7. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Einfrieren von Lebensmitteln, zum Entfernen von Gräten, Fisch oder alles andere als Essen.
8. Die Schneidmaschine sollte nicht auf unebenen Flächen installiert werden. Sie kann nur auf stabilen und glatten Oberflächen wie Marmor installiert werden Arbeitsplatte.
9. Verwenden Sie den Gemüseschneider nicht unter Drogen- oder Alkoholeinfluss.

KOMPONENTENLISTE

DIAGRAMM NUMMER	TEIL BESCHREIBUNG	TEILMENGE	
		AY490-1	AY490-2
1	Chopper-Körper	1	1
2	Saugnapf	4	4
3	Klingenaufbewahrungsbox (inkl. 6 Klingen: Dünn/Dick/Fein/Grob/ Muster/Schleifen/)	1	1
4	1 "2 Klinge	1	1
5	1" 4-Blatt	1	1
6	Tandem-Messerplatte	1	0
7	Container	1	1
8	Schneidebrett	1	1
9	Handschutz	1	1
10	Saubere Gabel	1	1
11	Handbuch	1	1

ANWEISUNGEN



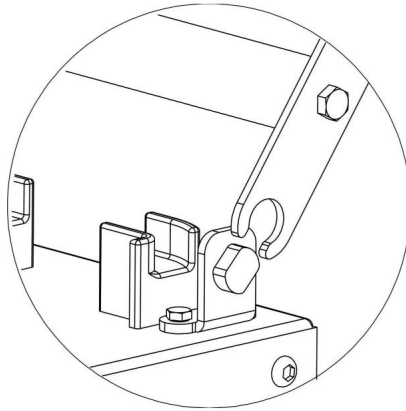
VORSICHT! Gehen Sie mit dem Schneidwerkzeug äußerst vorsichtig um.
Platten und Klingen!

Die Klingen sind extrem SCHARF! Es wird empfohlen, dass Sie
Tragen Sie beim Umgang mit den Schneidplatten schnittfeste Handschuhe.

1. Nehmen Sie den Gemüseschneider aus der Verpackung und bestätigen Sie den Erhalt aller Komponenten.

2. Montage der unteren Druckplatte: Setzen Sie die Schlitzte auf beiden Seiten der

Die untere Druckplatte in die hervorstehenden Drehwellen an den Drehhalterungen auf beiden Seiten der Basis einsetzen (auf den Winkel achten). Prüfen, ob sie sich normal bewegen lässt und ob eine Stagnation vorliegt (siehe Abbildung 1).



Abbildung

1 3. Installieren Sie den Druckkopf: Richten Sie die beiden hervorstehenden Blöcke auf beiden Seiten des Druckkopfes mit den beiden Schlitzten auf der unteren Druckplatte aus und befestigen Sie sie mit Schrauben in den vier Löchern um sie herum

4. Montage der Rotorblätter: Setzen Sie die Löcher der Rotorblätter in die Säulen der Bodenplatte ein. Achten Sie darauf, dass die Rotorblätter nach oben zeigen. (Beim Austausch der Rotorblätter greifen Sie die schräge Kante der Säule und heben Sie diese zur Demontage horizontal nach oben.) (siehe Abbildung 2)

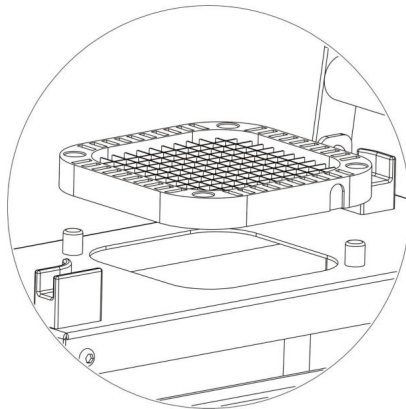


Abbildung 2

5. Installation der Saugnäpfe: Installieren Sie die Saugnäpfe in den Löchern an der Unterseite der Maschinenbeine.

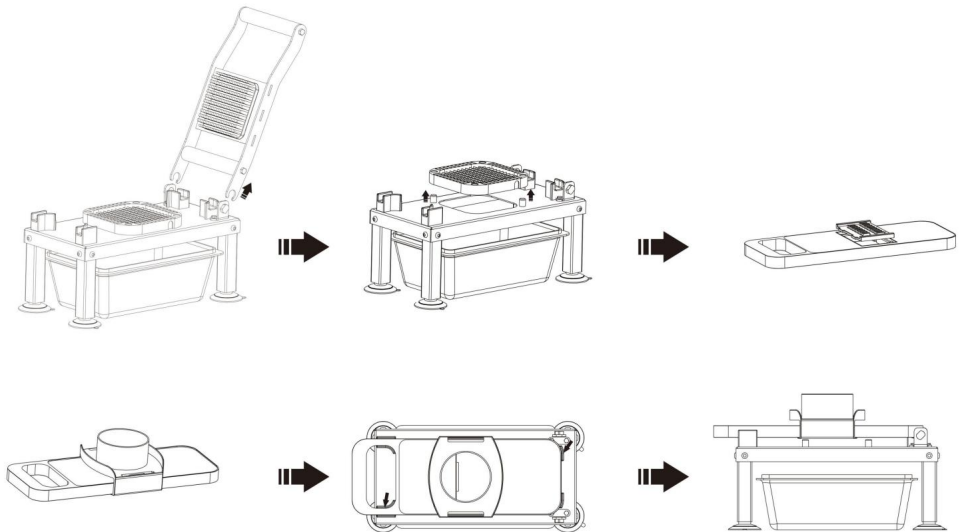
Slicer-Installation

1. Untere Druckplatte am Gemüseschneider demontieren 2. Klinge demontieren (Klinge diagonal mit der Hand greifen und parallel anheben)

3. Installieren Sie die gewünschte Klinge auf dem Schneidebrett (einfach am Schlitz ausrichten und nach unten drücken).

4. Klemmen Sie die Schutzplatte auf das Schneidebrett.

5. Legen Sie das Schneidebrett in die Halterung an der Bodenplatte, um die Installation abzuschließen.



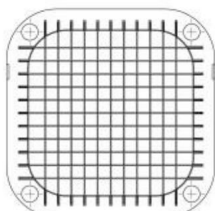
Über die Klinge

Multifunktionaler Lebensmittelzerkleinerer: Der Gemüsezerkleinerer ist mit den folgenden Klingenspezifikationen ausgestattet: 1 "2"/1 "4"/dünn/dick/fein/grob/gewellte Klinge/ Mahl Klinge/Serien Klinge. Er kann verschiedene Zutaten wie Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Karotten usw. effektiv in gleichmäßige Würfel oder dicke Streifen schneiden.

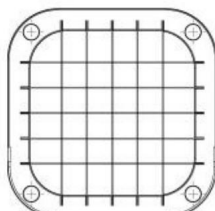
Verabschieden Sie sich von Zwiebelrissen und bereichern Sie ganz einfach das Esserlebnis Ihrer Familienmitglieder. Die Klingen des Gemüsezerkleinerers

Die Klingen bestehen aus rostfreiem Stahl, der robuster ist und Gemüse schneller schneidet. Achten Sie beim Gebrauch der Klingen auf Vorder- und Rückseite. Die Vorderseite der Klinge ist sehr scharf.

Modell	Klingenspezifikationen	Anzahl der Klingen
AY490-1	1 "2/1" 4/Dünn/Dick/Fein/Grob/ Muster/Schleifen/Tandem-Messerplatte	9 Messerplatten
AY490-2	1 "2/1" 4/Dünn/Dick/Fein/Grob/ Wellen-/Schleifklinge	8 Messerplatten



1 "4 blade set



1 "2 blade set



Connecting knives



filament



crin



Flower shaped



thin sheet



thick slice



Grinding knife

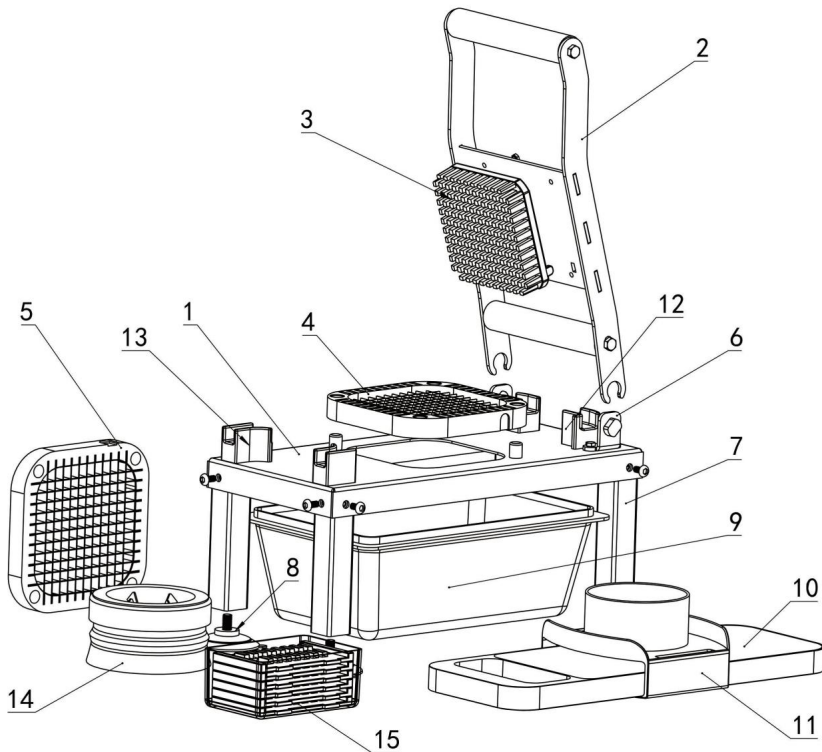
ANLEITUNG ZUR MONTAGEANLEITUNG FÜR SAUGNÄPFE:

Um die Saugnapffüße am Gemüseschneider zu montieren, stecken Sie die Schrauben jedes Saugnapfes in die Löcher an den Maschinenfüßen.

Drücken Sie den Gemüseschneider fest an, um einen Sog zwischen der Arbeitsfläche und der Fritteuse zu erzeugen. Stellen Sie den Schneider unbedingt auf die flache

Oberfläche.

Auf glatten, sauberen, horizontalen Flächen. Um die Saugkraft zu erhöhen, kann vor dem Anbringen ein feuchtes Tuch über den Saugnapf gewischt werden.



SAUBER

[Edelstahlklingen, leicht zu reinigen] Mehrere Klingen des Gemüseschneiders bestehen aus Edelstahl, der robuster ist und Gemüse schneller schneidet. Die Reinigung nach der Verwendung eines Gemüseschneiders ist sehr wichtig, da sie sich auf Ihren nächsten Gebrauch auswirken kann. Verwenden Sie einfach die mitgelieferte Reinigungsbürste und den Schaber, um die Klingen zu reinigen.

Warme Tipps: 1. Klinge scharf, bitte greifen Sie beim Klingenwechsel nicht direkt in den Klingenbereich! 2. Es wird nicht empfohlen, den Gemüseschneider zur Reinigung in die Spülmaschine zu geben.

Das gesamte Gehäuse besteht aus Edelstahl und lässt sich zur gründlichen Reinigung zerlegen. Es ist einfach und zuverlässig. Reinigen Sie die Ecken mit einer Reinigungsgabel. Lagern Sie das Gehäuse und das Messerbrett an einem belüfteten und schattigen Ort. Lagern Sie es trocken, da es sonst leicht rosten kann.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

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

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

Britische Republik	
--------------------	--

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

EG-Vertreter	
--------------	--

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



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



Affordable. Reliable. Home Improvement.

TRITACARNE PER ALIMENTI

Modello: AY490-1/ AY490-2

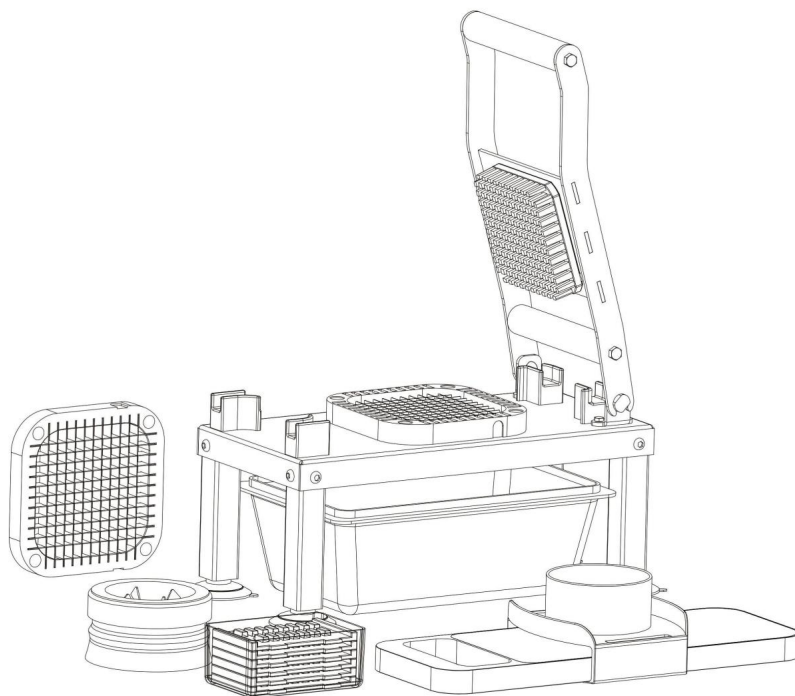
Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

TRITACARNE PER ALIMENTI

Modello: AY490-1/ AY490-2



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.

NORME DI SICUREZZA



NORME GENERALI DI SICUREZZA



LEGGERE E COMPRENDERE PIENAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI E AVVERTENZE

PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA UNITÀ. LA TUA SICUREZZA È LA MAGGIOR PARTE IMPORTANTE!

IL MANCATO RISPETTO DELLE PROCEDURE E DELLE SALVAGUARDIE PUÒ RISULTARE IN GRAVI LESIONI O DANNI ALLA PROPRIETÀ. RICORDA: LA TUA SICUREZZA PERSONALE È UNA TUA RESPONSABILITÀ!

1. **TENERE LE DITA SEMPRE LONTANE** dalla lama di taglio. **NON** tenere **MAI** la prodotto con le mani in linea con la lama di taglio. Non tenere le dita e le mani lontane dalla lama di taglio possono causare lesioni personali.
2. Tenere lontano il bambino. Non lasciare mai il tritatutto incustodito.
3. Controllare eventuali parti danneggiate. Prima di utilizzare il distruggidocumenti, controllare se tutti i componenti funzionano correttamente e svolgono la funzione prevista. Controllare l'allineamento delle parti mobili, il fissaggio delle parti mobili, l'installazione e qualsiasi altra condizione che possa influire sul funzionamento
4. Quando si maneggia la piastra di taglio, si **CONSIGLIA VIVAMENTE** di indossarla guanti in Kevlar antitaglio.
5. Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio di questa macchina.
6. Assicurarsi che il tritatutto per verdure rimanga stabile durante l'uso. installare tutto La ventosa deve essere posizionata su una superficie di lavoro liscia e piana superficie e la macchina non deve muoversi durante il processo di taglio.
7. Non utilizzare questa macchina per congelare alimenti, rimuovere lische, pesce o qualsiasi cosa che non sia cibo.
8. La macchina da taglio non deve essere installata su superfici irregolari. può essere installato solo su superfici robuste e lisce, come il marmo piano di lavoro.
9. Non utilizzare il tritatutto sotto l'effetto di droghe o alcol.

ELENCO DEI COMPONENTI

DIAGRAMMA NUMERO	PARTE DESCRIZIONE	QUANTITÀ PARTE	
		Modello AY490-1	Modello AY490-2
1	Corpo dell'elicottero	1	1
2	succhiatore	4	4
3	Scatola porta-lama (include 6 lame: Sottile/Spesso/Fine/Grosso/ Modello/Rettifica/)	1	1
4	Lama da 1"2	1	1
5	1" 4 lame	1	1
6	Piatto per coltelli Tandem	1	0
7	contenitore	1	1
8	tagliere	1	1
9	Protezione per la mano	1	1
10	Forchetta pulita	1	1
11	Manuale	1	1

ISTRUZIONI



ATTENZIONE! Usare estrema cautela quando si maneggia il dispositivo di taglio.
Piatto e lame!

Le lame sono estremamente AFFILATE! Si consiglia di
indossare guanti antitaglio quando si maneggiano le piastre di taglio.

1. Estrarre il tritatutto dalla confezione e confermare la ricezione
di tutti i componenti.

2. Installazione della piastra di pressione inferiore: inserire le fessure su entrambi i lati della

la piastra di pressione inferiore negli alberi rotanti sporgenti sulle staffe rotanti su entrambi i lati della base (fare attenzione all'angolazione). Controllare se può muoversi normalmente e se c'è qualche ristagno (come mostrato nella Figura 1)

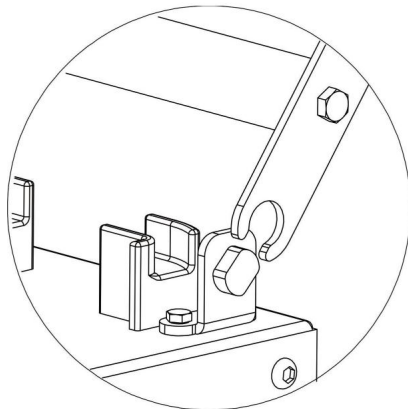


Figura 1

3. Installare la testa di spinta: allineare i due blocchi sporgenti su entrambi i lati della testa di spinta con le due fessure sulla piastra di pressione inferiore e fissarli nei quattro fori attorno a loro con le viti

4. Installazione dei componenti della lama: installare i fori sui componenti della lama nelle colonne sulla piastra inferiore, assicurarsi che le lame siano rivolte verso l'alto. (Quando si sostituiscono i componenti della lama, posizionare la mano sul bordo diagonale della colonna e sollevarla orizzontalmente verso l'alto per lo smontaggio.) (come mostrato nella Figura 2)

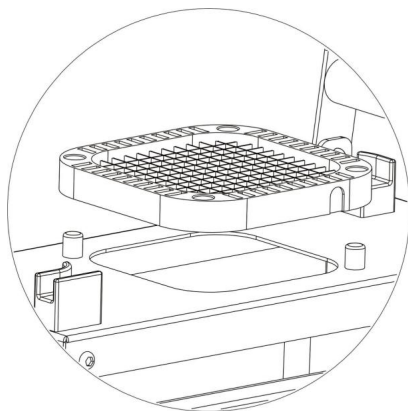


Figura 2

5. Installazione delle ventose: installare le ventose nei fori nella parte inferiore delle gambe della macchina.

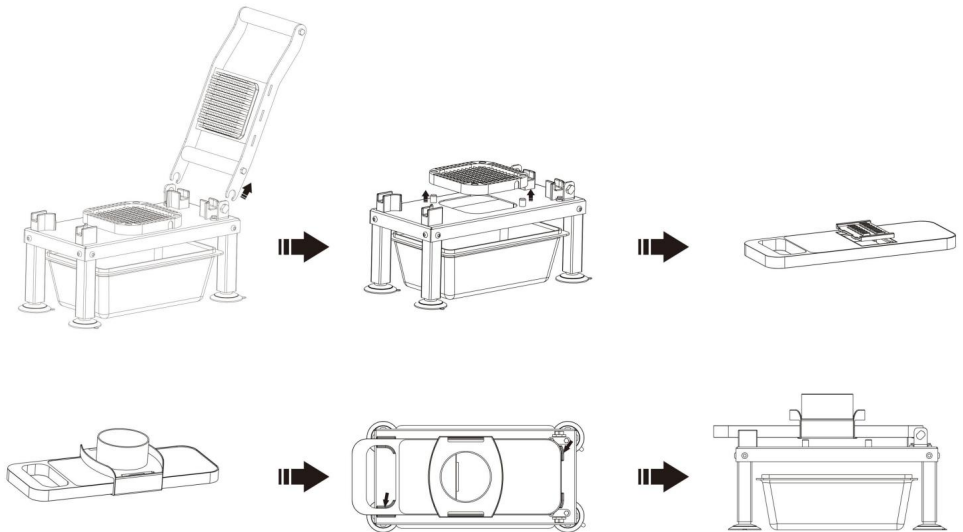
Installazione dell'affettatrice

1. Smontare la piastra di pressione inferiore del tritatutto 2. Smontare la lama (afferrare la diagonale della lama con la mano e sollevarla parallelamente)

3. Installare la lama richiesta sul tagliere (allinearla semplicemente con la fessura e premere verso il basso)

4. Fissare la piastra protettiva al tagliere.

5. Per completare l'installazione, posizionare il tagliere nella staffa sulla piastra inferiore.



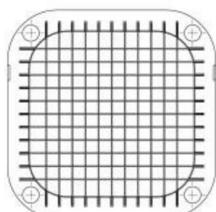
Informazioni sulla lama

Tritatutto multifunzionale: il tritatutto per verdure è dotato delle seguenti specifiche della lama: 1 "2"/1 "4/lama sottile/spessa/fine/grossolana/lama ondulata/lama di macinazione/lama di serie.

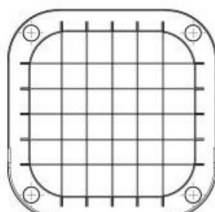
Può tagliare efficacemente vari ingredienti in cubetti uniformi o strisce spesse, come cipolle, patate, cetrioli, pomodori, carote, ecc. Dì addio alle lacrime di cipolla e migliora facilmente l'esperienza culinaria dei membri della famiglia. Le lame del tritatutto per verdure

sono realizzati in acciaio inossidabile, che è più robusto e taglia le verdure più velocemente. Quando si utilizzano le lame, prestare attenzione a distinguere tra anteriore e posteriore; si prega di fare attenzione poiché la parte anteriore della lama è molto affilata.

Modello	Specifiche della lama	Numero di lame
AY490-1	1 "2/1" 4/Sottile/Spesso/Fine/Grosso/ Modello/Molatura/Piastra per coltelli tandem	9 piastre lame
AY490-2	1 "2/1" 4/Sottile/Spesso/Fine/Grosso/ Lama ondulata/di rettifica	8 piastre lame



1 "4 blade set



1 "2 blade set



Connecting knives



filament



crin



Flower shaped



thin sheet



thick slice



Grinding knife

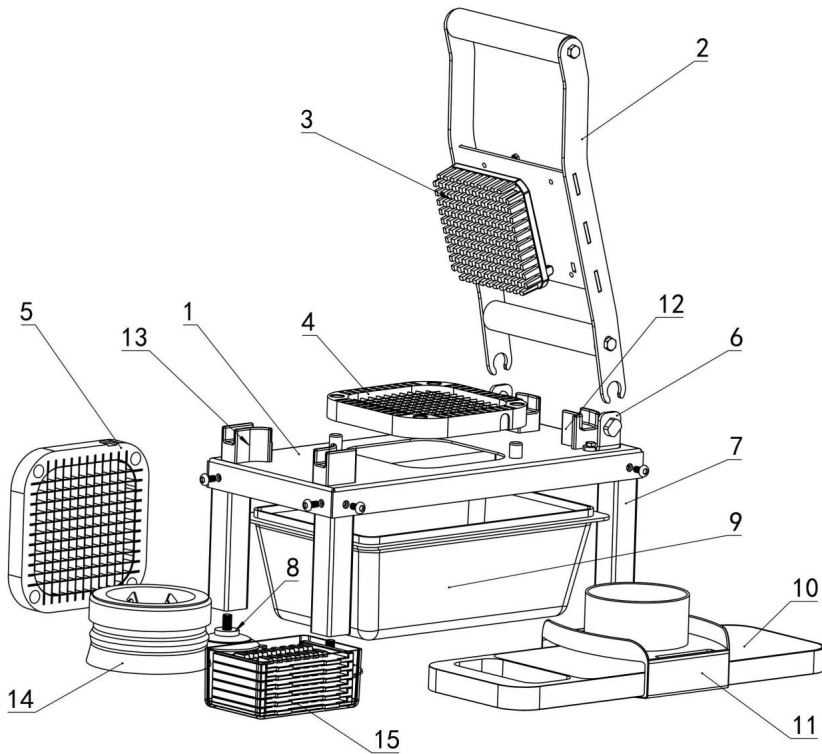
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO DEI PIEDINI A

VENTOSA Per installare i piedini a ventosa sul tritatutto, posizionare i bulloni di ciascuna ventosa nei fori presenti sui piedini della macchina.

Premere con forza il tritatutto per creare un'aspirazione tra il banco da lavoro e la friggitrice francese. Assicurarsi di posizionare il tritatutto sul piano

superficie.

su superfici orizzontali lisce e pulite. Per creare una maggiore aspirazione, è possibile passare un panno umido sulla ventosa prima di farla aderire.



PULITO

[Lame in acciaio inossidabile, facili da pulire] Diverse lame del tritatutto sono realizzate in acciaio inossidabile, che è più robusto e taglia le verdure più velocemente. Il processo di pulizia dopo l'utilizzo di un tritatutto è molto importante in quanto può influire sul tuo prossimo utilizzo. Usa semplicemente la spazzola e il raschietto per la pulizia inclusi per pulire le lame.

Suggerimenti: 1. Lama affilata, non afferrare direttamente la zona della lama quando si cambia la lama! 2. Si sconsiglia di mettere il tritatutto per verdure in lavastoviglie per la pulizia.

L'intero corpo è realizzato in acciaio inossidabile e può essere smontato per una pulizia completa, è facile e affidabile per la pulizia. Utilizzare la forchetta pulita per pulire gli angoli, ricordarsi di mettere il corpo e il tagliere in un'area ventilata e ombreggiata. Assicurarsi di riporlo asciutto, altrimenti potrebbe arrugginire facilmente.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

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

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



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



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.



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



Affordable. Reliable. Home Improvement.

PICADORA DE ALIMENTOS

Modelo: AY490-1/ AY490-2

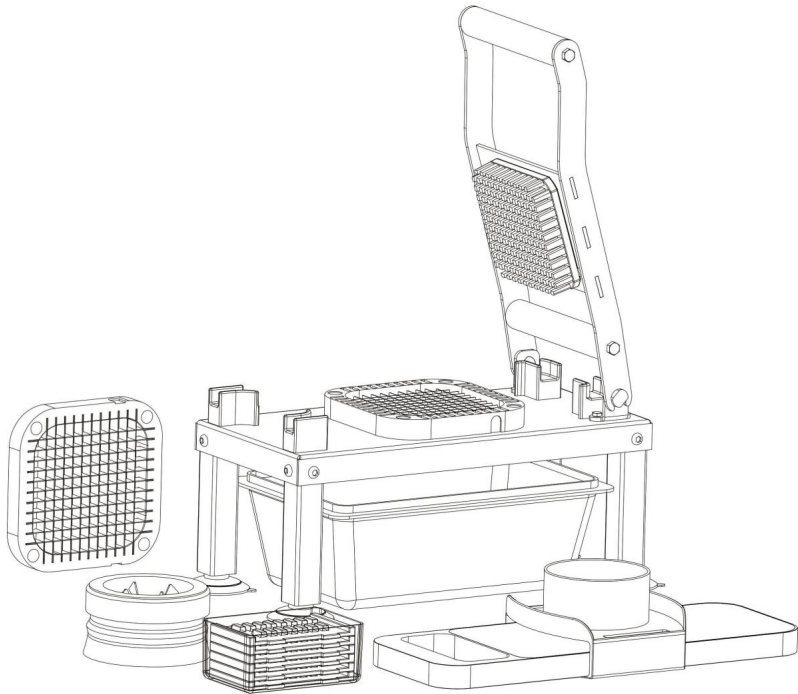
Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PICADORA DE ALIMENTOS

Modelo: AY490-1/ AY490-2



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

NORMAS DE SEGURIDAD



NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD



LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS

ANTES DE USAR ESTA UNIDAD. SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE

¡IMPORTANTE!

EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y SALVAGUARDIAS PUEDE RESULTAR EN LESIONES GRAVES O DAÑOS MATERIALES. RECUERDE:

¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES SU RESPONSABILIDAD!

1. MANTENGA LOS DEDOS siempre ALEJADOS de la cuchilla de corte. NUNCA sujete la producto con las manos en línea con la cuchilla de corte. No mantener los dedos y mantener las manos alejadas de la cuchilla de corte puede provocar lesiones personales.

2. Mantenga a los niños alejados. Nunca deje la picadora de verduras sin supervisión.

3. Compruebe si hay piezas dañadas. Antes de usar la trituradora, compruebe que todas...

Los componentes funcionan correctamente y realizan la función esperada.

Verifique la alineación de las partes móviles, la unión de las partes móviles, la instalación y cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.

4. Al manipular la placa de corte, se RECOMIENDA ENCARECIDAMENTE usar Guantes de Kevlar resistentes al corte.

5. El Fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de uso indebido. de esta máquina.

6. Asegúrese de que la picadora de verduras permanezca estable durante su uso. Instalar todo La ventosa debe colocarse sobre una superficie de trabajo lisa y plana. superficie y la máquina no debe moverse durante el proceso de corte.

7. No utilice esta máquina para congelar alimentos, quitar espinas, pescado o cualquier cosa que no sea comida.

8. La máquina de corte no debe instalarse en superficies irregulares.

Sólo se puede instalar en superficies resistentes y lisas, como el mármol. encimera.

9. No utilice la picadora de verduras bajo la influencia de drogas o alcohol.

LISTA DE COMPONENTES

DIAGRAMA NÚMERO	PARTE DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE LA PIEZA	
		AY490-1	AY490-2
1	Carrocería de helicóptero	1	1
2	ventosa	4	4
3	Caja de almacenamiento de cuchillas (incluye 6) cuchillas: Delgado/Gruoso/Fino/Gruoso/ Patrón/Molido/)	1	1
4	1 "2 cuchillas	1	1
5	1" 4 hojas	1	1
6	Placa de cuchillo tándem	1	0
7	recipiente	1	1
8	tabla de cortar	1	1
9	Protector de manos	1	1
10	Tenedor limpio	1	1
11	Manual	1	1

INSTRUCCIONES

!	¡PRECAUCIÓN! Tenga mucho cuidado al manipular la herramienta de corte. ¡Platos y cuchillas! ¡Las cuchillas son extremadamente afiladas! Se recomienda... Use guantes resistentes a cortes al manipular las placas de corte.
----------	--

1. Retire la picadora de verduras del embalaje y confirme la recepción.

de todos los componentes.

2.Instalación de la placa de presión inferior: Inserte las ranuras en ambos lados de

Coloque la placa de presión inferior en los ejes giratorios salientes de los soportes giratorios a ambos lados de la base (preste atención al ángulo). Compruebe si se mueve con normalidad y si hay estancamiento (como se muestra en la Figura 1).

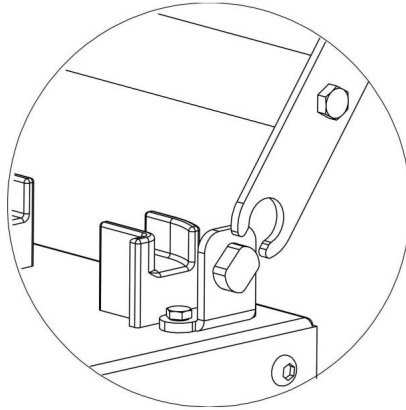


Figura 1

3. Instale el cabezal de empuje: Alinee los dos bloques salientes a ambos lados del cabezal de empuje con las dos ranuras de la placa de presión inferior y fíjelos en los cuatro orificios que los rodean con tornillos.

4. Instalación de las cuchillas: Coloque los orificios de las cuchillas en las columnas de la placa inferior. Asegúrese de que las cuchillas estén orientadas hacia arriba. (Al reemplazar las cuchillas, coloque la mano en el borde diagonal de la columna y levántela horizontalmente para desmontarla). (Como se muestra en la Figura 2)

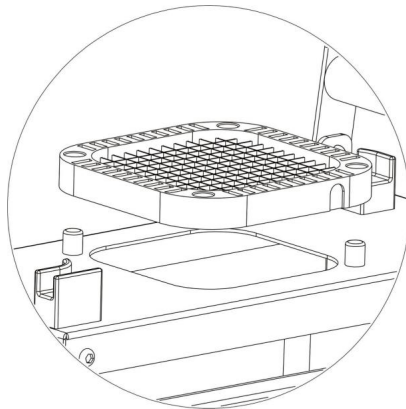


Figura 2

5. Instalación de ventosas: instale las ventosas en los orificios ubicados en la parte inferior de las patas de la máquina.

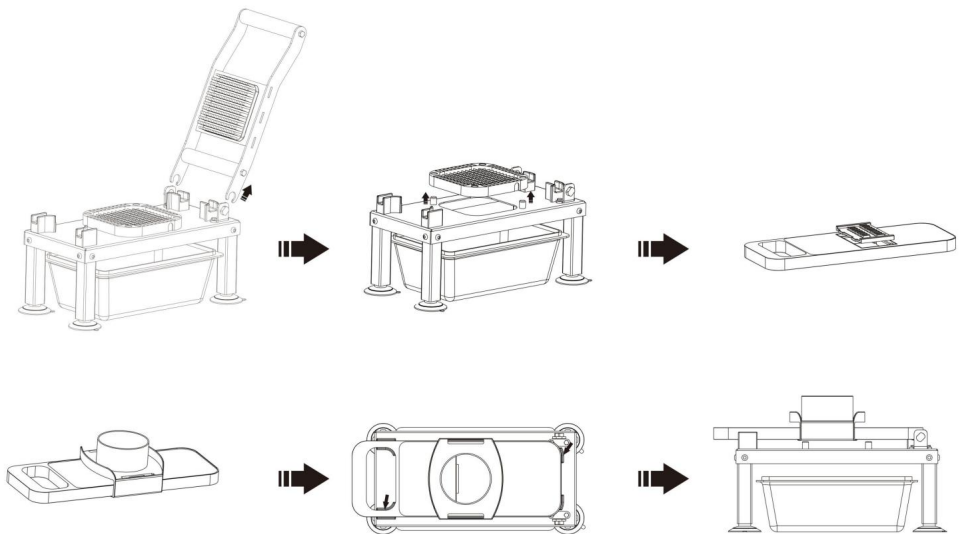
Instalación de la cortadora

1. Desmonte la placa de presión inferior de la picadora de verduras. 2. Desmonte la cuchilla (sujete la diagonal de la cuchilla con la mano y levántela paralelamente).

3. Instale la cuchilla necesaria en la tabla de cortar (simplemente alinéela con la ranura y presione hacia abajo)

4. Sujete la placa protectora a la tabla de cortar.

5. Coloque la tabla de cortar en el soporte de la placa inferior para completar la instalación.



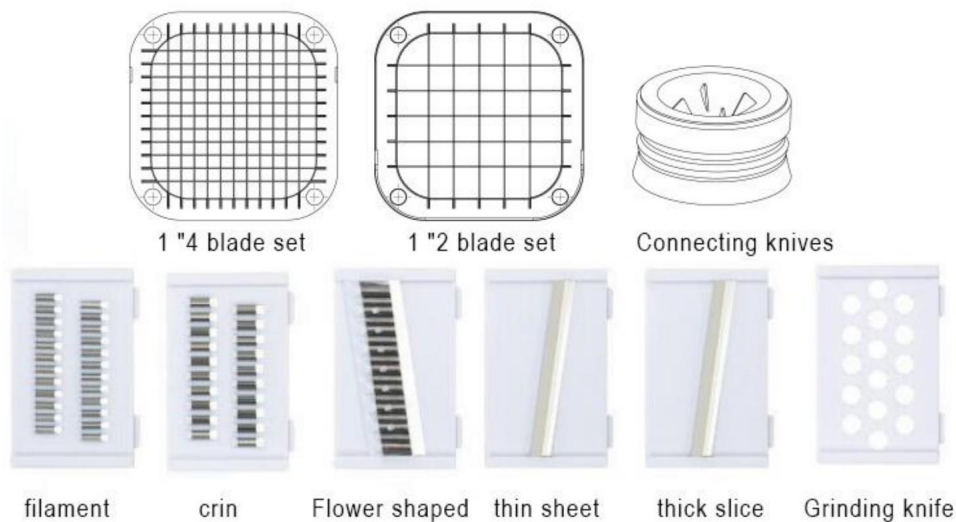
Acerca de la cuchilla

Picadora de alimentos multifuncional: Esta picadora de verduras está equipada con cuchillas de 1" 2"/1" 4" (finas, gruesas, finas, gruesas, onduladas, de molienda y en serie).

Corta eficazmente diversos ingredientes en cubos uniformes o tiras gruesas, como cebollas, papas, pepinos, tomates, zanahorias, etc. Olvídate de las lágrimas de cebolla y mejora la experiencia culinaria de tu familia. Las cuchillas de la picadora de verduras...

Están hechas de acero inoxidable, que es más resistente y corta las verduras más rápido. Al usar las cuchillas, preste atención a distinguir entre la parte delantera y la trasera. Tenga cuidado, ya que la parte delantera de la cuchilla es muy afilada.

Modelo	Especificaciones de la cuchilla	Número de cuchillas
AY490-1	1 "2/1" 4/Fino/Gruoso/Fino/Gruoso/ Placa de cuchillas de patrón/afilado/tándem	9 placas de cuchillas
AY490-2	1 "2/1" 4/Fino/Gruoso/Fino/Gruoso/ Cuchilla ondulada/rectificadora	8 placas de cuchillas



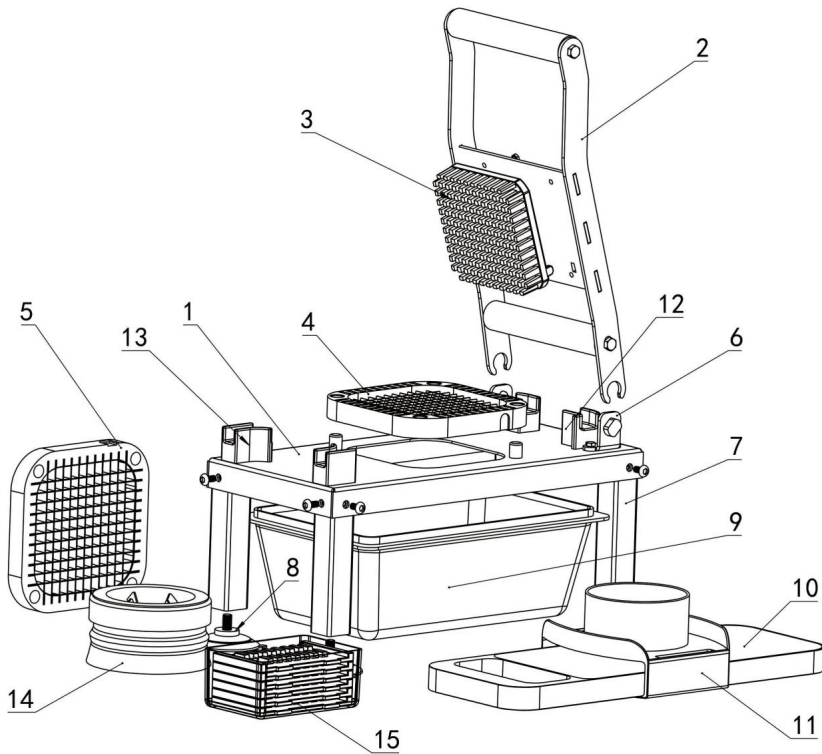
INSTRUCCIONES DE MONTAJE CON VENTOSA Para

instalar las patas con ventosa en la picadora de verduras, coloque los pernos de cada ventosa en los orificios de las patas de la máquina.

Presione firmemente la picadora de verduras para crear succión entre la mesa de trabajo y la freidora. Asegúrese de colocar la picadora sobre una superficie plana.

Superficie.

Sobre superficies horizontales lisas y limpias. Para mayor succión, se puede pasar un paño húmedo por la ventosa antes de adherirla.



LIMPIO

[Cuchillas de acero inoxidable, fáciles de limpiar] Varias cuchillas del picador de verduras están hechas de acero inoxidable, que es más resistente y corta las verduras más rápido. La limpieza después de usar el picador de verduras es muy importante, ya que puede afectar su próximo uso. Simplemente use el cepillo y el raspador de limpieza incluidos para limpiar las cuchillas.

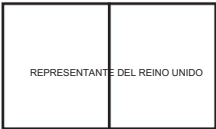
Consejos: 1. La cuchilla está afilada. No la sujete directamente al cambiarla. 2. No se recomienda lavar la picadora de verduras en el lavavajillas.

El cuerpo está hecho de acero inoxidable y se puede desmontar para una limpieza completa, lo que garantiza una limpieza fácil y segura. Use un tenedor limpio para limpiar las esquinas. Recuerde colocar el cuerpo y la tabla de cortar en un lugar ventilado y sombreado. Asegúrese de guardarlo en un lugar seco, ya que podría oxidarse fácilmente.

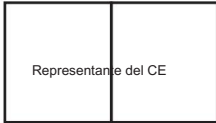
Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

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

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



YH CONSULTING LIMITADA. A/C YH Consulting Limited
Oficina 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Fráncfort del Meno.



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



Affordable. Reliable. Home Improvement.

Siekacz do żywności

Modele: AY490-1/ AY490-2

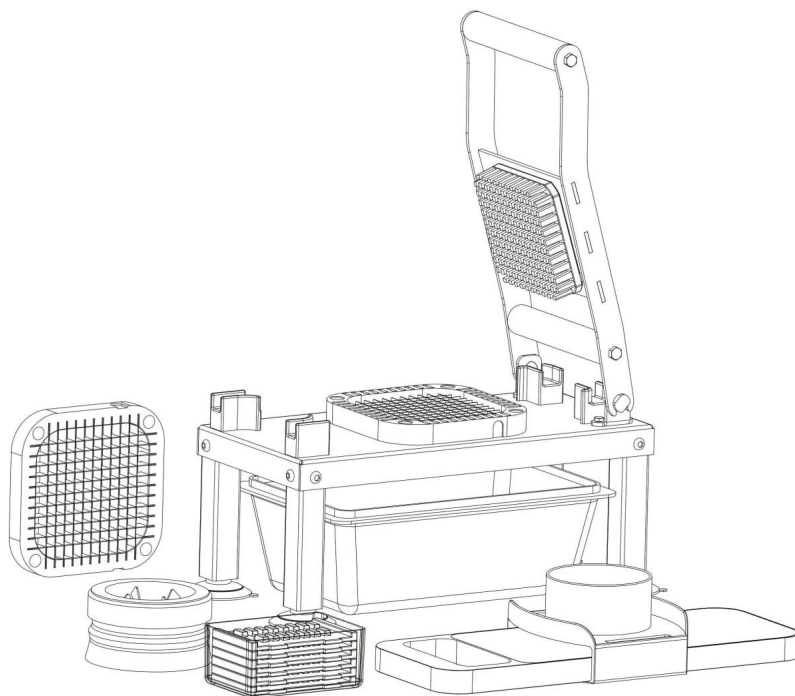
Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Siekacz do żywności

Modele: AY490-1/ AY490-2



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 pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



PRZECZYTAJ I ZROZUMIEJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I

OSTRZEŻENIA

PRZED UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA. TWOJE BEZPIECZEŃSTWO JEST NAJWAŻNIEJSZE

WAŻNY!

NIEPRZESTRZEGANIE PROCEDUR I ZABEZPIECZEŃ MOŻE

MOGĄ SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA LUB USZKODZENIA MIENIA. PAMIĘTAJ:

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE JEST TWOJĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ!

1. ZAWSZE TRZYMAJ PALCÓW Z DALA od ostrza tnącego. NIGDY nie trzymaj produktu z rękami w linii ostrza tnącego. Nieutrzymanie palców a oddalenie rąk od ostrza tnącego może spowodować obrażenia ciała.
2. Trzymaj dziecko z dala. Nigdy nie zostawiaj siekacza do warzyw bez nadzoru.
3. Sprawdź, czy nie ma uszkodzonych części. Przed użyciem niszczarki sprawdź, czy wszystkie komponenty działają prawidłowo i realizują oczekiwane funkcje. Sprawdź wyrównanie ruchomych części, ich wiązanie, montaż i wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na działanie
4. Podczas obsługi płyty tnącej ZALECA SIĘ noszenie
Rękawice odporne na przecięcia z Kevlaru.
5. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania tej maszyny.
6. Upewnij się, że siekacz do warzyw pozostaje stabilny podczas użytkowania. Proszę zamontuj wszystkie Przyssawka powinna być umieszczona na gładkiej i płaskiej powierzchni roboczej powierzchnia, a maszyna nie powinna się poruszać w trakcie cięcia.
7. Nie używaj tego urządzenia do zamrażania żywności, usuwania kości, ryb ani cokolwiek innego niż jedzenie.
8. Maszyny tnącej nie należy instalować na nierównych powierzchniach. można montować wyłącznie na solidnych i gładkich powierzchniach, takich jak marmur blat.
9. Nie używaj siekacza do warzyw będąc pod wpływem narkotyków lub alkoholu.

LISTA SKŁADNIKÓW

DIAGRAM NUMER	CZĘŚĆ OPIS	ILOŚĆ CZĘŚCI	
		AY490-1	AY490-2
1	Nadwozie śmigłowca	1	1
2	przyssawka	4	4
3	Pudełko do przechowywania ostrzy (zawiera 6 szt.) ostrza: Cienki/Gruby/Drobny/Gruby/ Wzór/Szlifowanie/)	1	1
4	1 "2 ostrza	1	1
5	1" 4 ostrza	1	1
6	Talerz na nóż tandemowy	1	0
7	pojemnik	1	1
8	deska do krojenia	1	1
9	Ośłona dłoni	1	1
10	Wyczyść widelec	1	1
11	Podręcznik	1	1

INSTRUKCJE



UWAGA! Podczas obchodzenia się z urządzeniem tnącym należy zachować szczególną ostrożność.

Talerze i ostrza!

Ostrza są niezwykle OSTRE! Zaleca się, aby

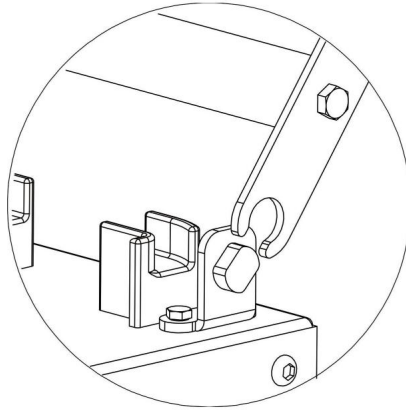
Podczas obsługi płyt tnących należy nosić rękawice odporne na przecięcia.

1. Wyjmij siekaczkę do warzyw z opakowania i sprawdź odbiór

wszystkich komponentów.

2. Montaż dolnej płyty dociskowej: Włóż otwory po obu stronach płyty dociskowej.

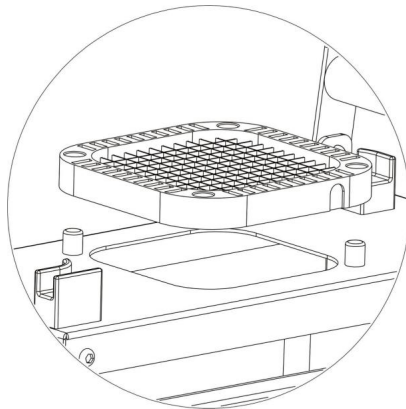
dolną płytę dociskową do wystających obrotowych wałów na obrotowych wspornikach po obu stronach podstawy (zwróć uwagę na kąt). Sprawdź, czy może się ona normalnie poruszać i czy występuje jakaś stagnacja (jak pokazano na rysunku 1)



Rysunek

1 3. Zamontuj głowicę dociskową: Wyrównaj dwa wystające bloki po obu stronach głowicy dociskowej z dwoma gniazdami na dolnej płycie dociskowej i zamocuj je w czterech otworach wokół nich za pomocą śrub

4. Montaż elementów łopatkki: Zainstaluj otwory na elementach łopatkki w kolumnach na płycie dolnej. Upewnij się, że łopatkki są skierowane do góry. (Podczas wymiany elementów łopatkki połóż dłoń na przekątnej krawędzi kolumny i unieś ją poziomo do góry w celu demontażu.) (jak pokazano na rysunku 2)



Rysunek 2

5. Montaż przyssawek: Zamontuj przyssawki w otworach znajdujących się na spodzie nóg maszyny.

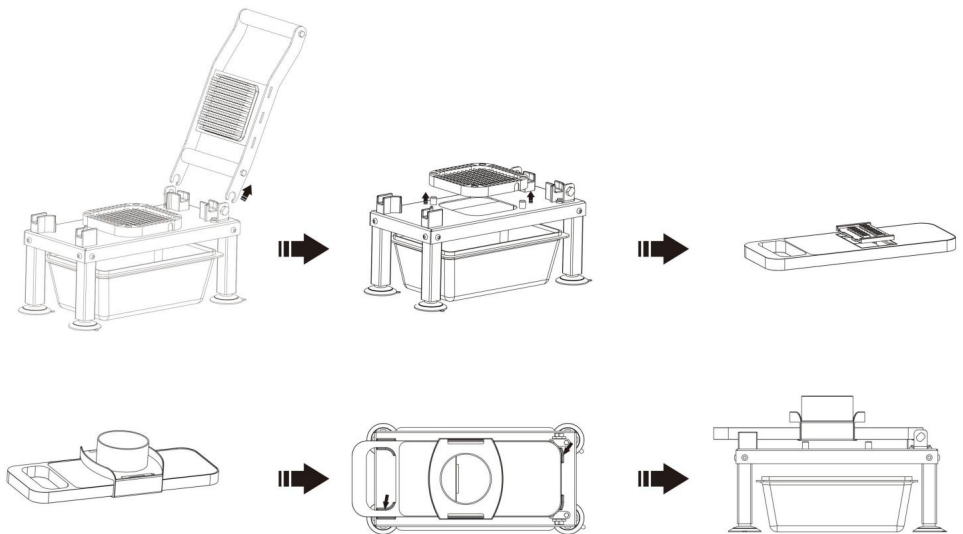
Instalacja Slicera

1. Zdemontuj dolną płytę dociskową siekacza do warzyw. 2. Zdemontuj ostrze (chwycić ostrze ręką za jego przekątną i unieść je równoległe).

3. Zamontuj wymagane ostrze na desce do krojenia (wystarczy wyrównać je ze szczeliną i docisnąć)

4. Zamocuj płytkę ochronną na desce do krojenia.

5. Aby zakończyć instalację, umieść deskę do krojenia w uchwycie na dolnej płycie.



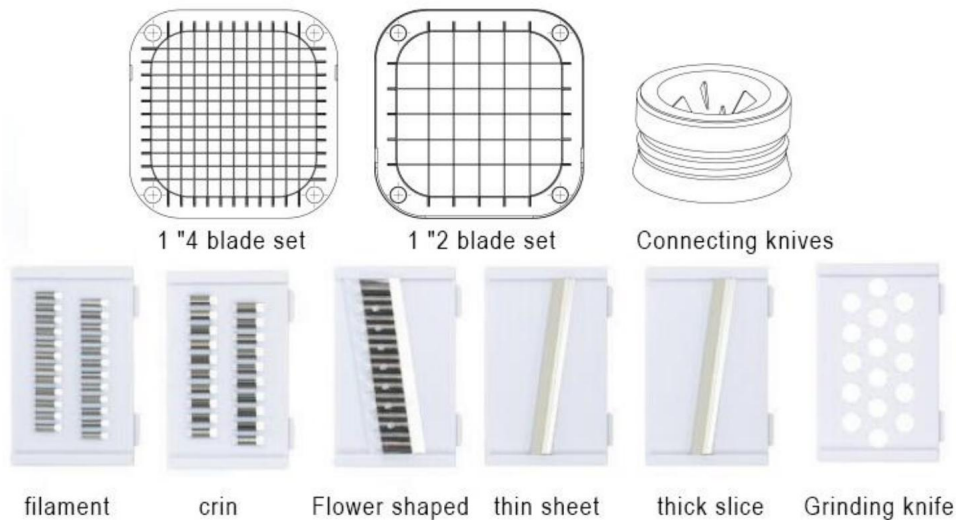
O ostrzu

Wielofunkcyjny siekacz do żywności: Siekacz do warzyw jest wyposażony w następujące ostrza:

1 "2"/1 "4/cienkie/grube/drobne/grube/falowane ostrze/ostrze do mielenia/ostrze szeregowe. Może skutecznie pokroić różne składniki w jednolite kostki lub grube paski, takie jak cebula, ziemniaki, ogórki, pomidory, marchewki itp. Pożegnaj się z łzami cebuli i łatwo ulepsz doznania kulinarne członków rodziny. Ostrza siekacza do warzyw

są wykonane ze stali nierdzewnej, która jest bardziej wytrzymała i szybciej kroi warzywa. Podczas używania ostrzy należy zwrócić uwagę na rozróżnienie przedniej i tylnej części; należy zachować ostrożność, ponieważ przednia część ostrza jest bardzo ostra.

Model	Specyfikacje ostrza	Liczba ostrzy
AY490-1	1 "2/1" 4/Cienki/Gruby/Drobny/Gruby/ Płyta noża wzorowego/szlifującego/tandem	9 płyt ostrzowych
AY490-2	1 "2/1" 4/Cienki/Gruby/Drobny/Gruby/ Ostrze faliste/szlifujące	8 płyt ostrzowych

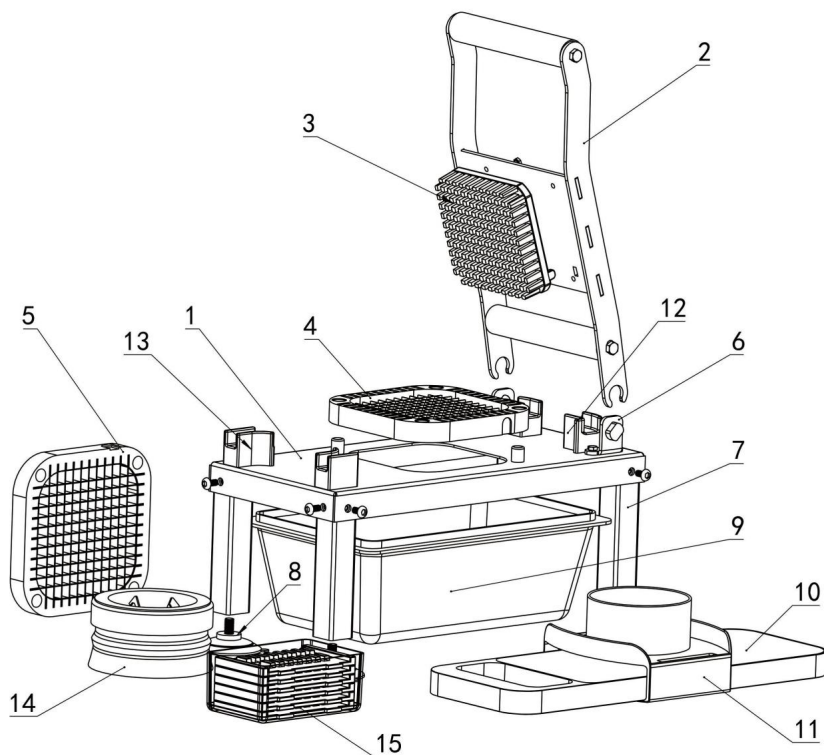


INSTRUKCJA MONTAŻU PRZYSSAWKI Aby zamontować przyssawki

na nóżkach siekaczki do warzyw, należy umieścić śruby każdej przyssawki w otworach w nóżkach urządzenia.

Mocno dociśnij siekacz do warzyw, aby wytworzyć ssanie między stołem roboczym a frytkownicą. Upewnij się, że siekacz jest umieszczony na płaskiej powierzchni.

powierzchnia. na gładkich, czystych powierzchniach poziomych. Aby uzyskać większą siłę ssania, można przetrzeć wilgotną szmatką przyssawkę przed przyklejeniem.



CZYSTY

[Ostrza ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia] Kilka ostrzy siekacza do warzyw jest wykonanych ze stali nierdzewnej, która jest bardziej wytrzymała i szybciej kroi warzywa. Proces czyszczenia po użyciu siekacza do warzyw jest bardzo ważny, ponieważ może mieć wpływ na następne użycie. Po prostu użyj dołączonej szczoteczki do czyszczenia i skrobaczki, aby wyczyścić ostrza.

Przydatne wskazówki: 1. Ostrza są ostre, nie chwyć bezpośrednio za ostrza podczas ich wymiany! 2. Nie zaleca się mycia siekacza do warzyw w zmywarce.

Całe ciało jest wykonane ze stali nierdzewnej i można je rozmontować w celu dokładnego czyszczenia, jest łatwe i niezawodne w czyszczeniu. Użyj czystego widelca do czyszczenia narożników, pamiętaj, aby umieścić ciało i deskę z nożami w wentylowanym i zacienionym miejscu. Upewnij się, że przechowujesz je w suchym miejscu, w przeciwnym razie może łatwo zardzewieć.

Producent: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi Adres:

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

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

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



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



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt nad Menem.



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



Affordable. Reliable. Home Improvement.

VOEDSELHAKKER

Model:AY490-1/AY490-2

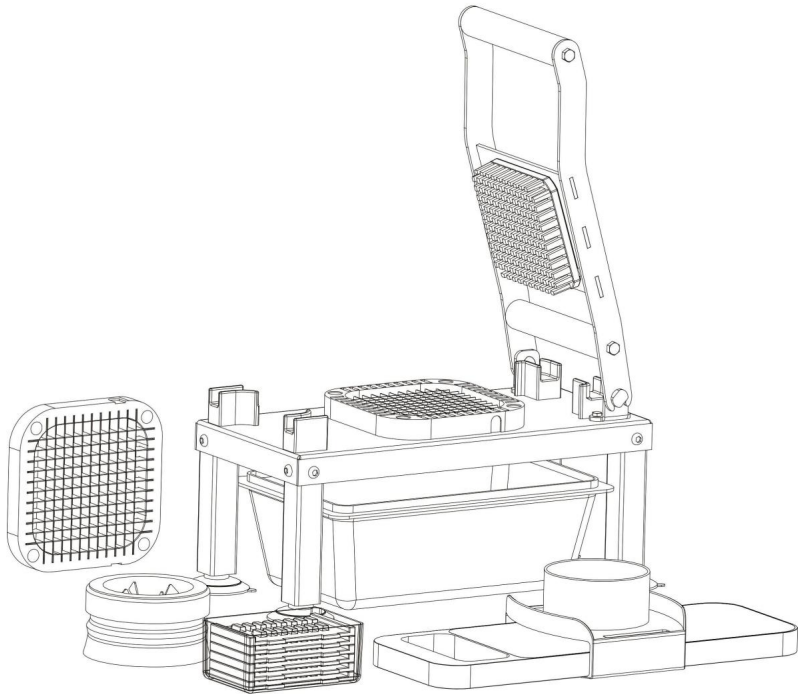
Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

VOEDSELHAKKER

Model: AY490-1/ AY490-2



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.

VEILIGHEIDSREGELS



ALGEMENE VEILIGHEIDSREGELS



LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES EN

WAARSCHUWINGEN

VOORDAT U DEZE UNIT GEBRUIKT, IS UW VEILIGHEID HET BELANGRIJKSTE

BELANGRIJK!

HET NIET NAKOMEN VAN PROCEDURES EN VEILIGHEIDSMATREGELEN KAN ERNSTIG LETSEL OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN KAN VEROOorzaKEN. ONTHOUD: UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID IS UW VERANTWOORDELIJKHEID!

1. HOUD UW VINGERS ALTIJD WEG van het snijblad. Houd het NOOIT vast product met uw handen in lijn met het snijblad. Het niet houden van vingers en handen uit de buurt van het snijblad houden, kan leiden tot persoonlijk letsel.
2. Houd het kind uit de buurt. Laat de groentehakker nooit onbeheerd achter.
3. Controleer op beschadigde onderdelen. Controleer voor gebruik van de versnipperaar of alle onderdelen componenten goed werken en de verwachte functie uitvoeren.
Controleer de uitlijning van bewegende delen, de binding van bewegende delen, de installatie en alle andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden
4. Bij het hanteren van de snijplaat wordt TEN ZEERSTE AANBEVOLEN om snijbestendige Kevlar-handschoenen.
5. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af in geval van oneigenlijk gebruik van deze machine.
6. Zorg ervoor dat de groentehakker stabiel blijft tijdens gebruik.
installeer alles De zuignap moet op een gladde en vlakke werkvloer worden geplaatst oppervlak en de machine mag niet bewegen tijdens het snijproces.
7. Gebruik dit apparaat niet om voedsel in te vriezen, botten te verwijderen, vis te snijden of alles behalve voedsel.
8. De snijmachine mag niet op oneffen oppervlakken worden geïnstalleerd.
kan alleen worden geïnstalleerd op stevige en gladde oppervlakken, zoals marmer aanrecht.
9. Gebruik de groentesnijder niet als u onder invloed bent van drugs of alcohol.

COMPONENTENLIJST

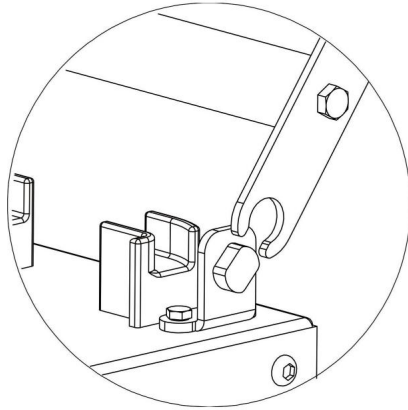
DIAGRAM NUMMER	DEEL BESCHRIJVING	ONDERDEEL HOEVEELHEID	
		AY490-1	AY490-2
1	Chopper-lichaam	1	1
2	zuignap	4	4
3	Opbergdoos voor messen (inclusief 6 messen: Dun/Dik/Fijn/Grof/ Patroon/Slijpen/)	1	1
4	1 "2 bladen	1	1
5	1" 4 bladen	1	1
6	Tandem mes plaat	1	0
7	houder	1	1
8	snijplank	1	1
9	Handbescherming	1	1
10	Schone vork	1	1
11	Handmatig	1	1

INSTRUCTIES

	LET OP! Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van de snijkop. Borden en messen! De messen zijn extreem SCHERP! Het is aan te raden dat u Draag snijbestendige handschoenen bij het hanteren van de snijplaten.
---	---

1. Haal de groentesnijder uit de verpakking en bevestig de ontvangst van alle componenten.
2. Installatie van de onderste drukplaat: Plaats de sleuven aan beide zijden van

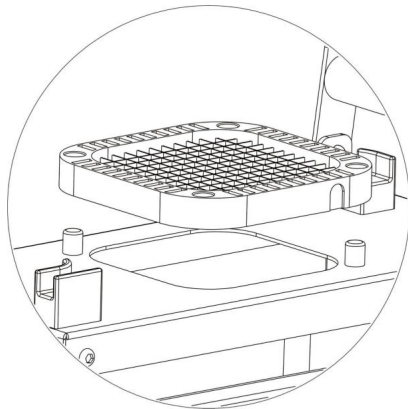
de onderste drukplaat in de uitstekende roterende assen op de roterende beugels aan beide zijden van de basis (let op de hoek). Controleer of deze normaal kan bewegen en of er enige stagnatie is (zoals weergegeven in Afbeelding 1)



Afbeelding

1 3. Installeer de duwkop: Lijn de twee uitstekende blokken aan beide zijden van de duwkop uit met de twee sleuven op de onderste drukplaat en bevestig ze in de vier gaten eromheen met schroeven

4. Installatie van bladcomponenten: Plaats de gaten op de bladcomponenten in de kolommen op de bodemplaat. Zorg ervoor dat de bladen naar boven wijzen. (Wanneer u bladcomponenten vervangt, plaatst u uw hand op de diagonale rand van de kolom en tilt u deze horizontaal omhoog om deze te demonteren.) (zoals weergegeven in Afbeelding 2)



Figuur 2

5. Installatie van de zuignappen: Plaats de zuignappen in de gaten aan de onderkant van de poten van de machine.

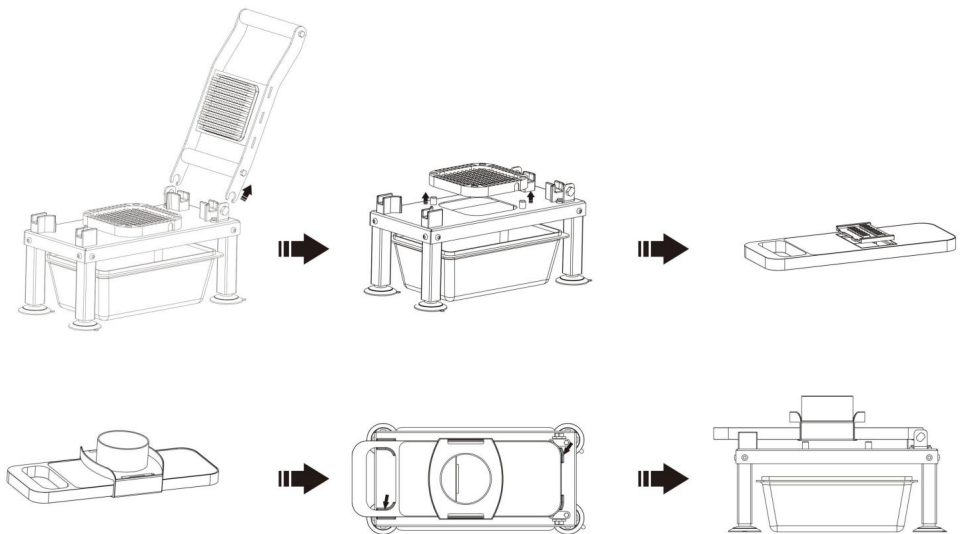
Slicer-installatie

1. Demonteer de onderste drukplaat op de groentehakker. 2. Demonteer het mes (pak het mes diagonaal met de hand vast en til het parallel op).

3. Plaats het benodigde mes op de snijplank (gewoon uitlijnen met de gleuf en naar beneden drukken)

4. Klem de beschermplaat vast op de snijplank.

5. Plaats de snijplank in de beugel op de bodemplaat om de installatie te voltooien.

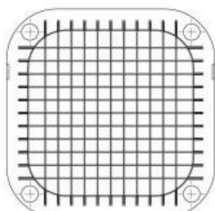


Over het mes

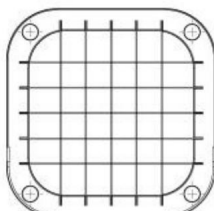
Multifunctionele voedselhakker: De groentehakker is uitgerust met de volgende messpecificaties: 1 "2"/1 "4/dun/dik/fijn/grof/golvend mes/maalmes/serie mes. Het kan effectief verschillende ingrediënten snijden in uniforme blokjes of dikke reepjes, zoals uien, aardappelen, komkommers, tomaten, wortelen, enz. Zeg vaarwel tegen uiencheuren en verbeter eenvoudig de eetervaring van familieleden. De messen van de groentehakker

zijn gemaakt van roestvrij staal, wat steviger is en groenten sneller snijdt. Let bij het gebruik van de messen op het onderscheid tussen voor- en achterkant; wees voorzichtig, want de voorkant van het mes is erg scherp.

Model	Specificaties van het blad	Aantal bladen
AY490-1	1 "2/1" 4/Dun/Dik/Fijn/Grof/ Patroon/slijp/tandem mesplaat	9 bladplaten
AY490-2	1 "2/1" 4/Dun/Dik/Fijn/Grof/ Golf/slijpblad	8 mesplaten



1 "4 blade set



1 "2 blade set



Connecting knives



filament



crin



Flower shaped



thin sheet



thick slice



Grinding knife

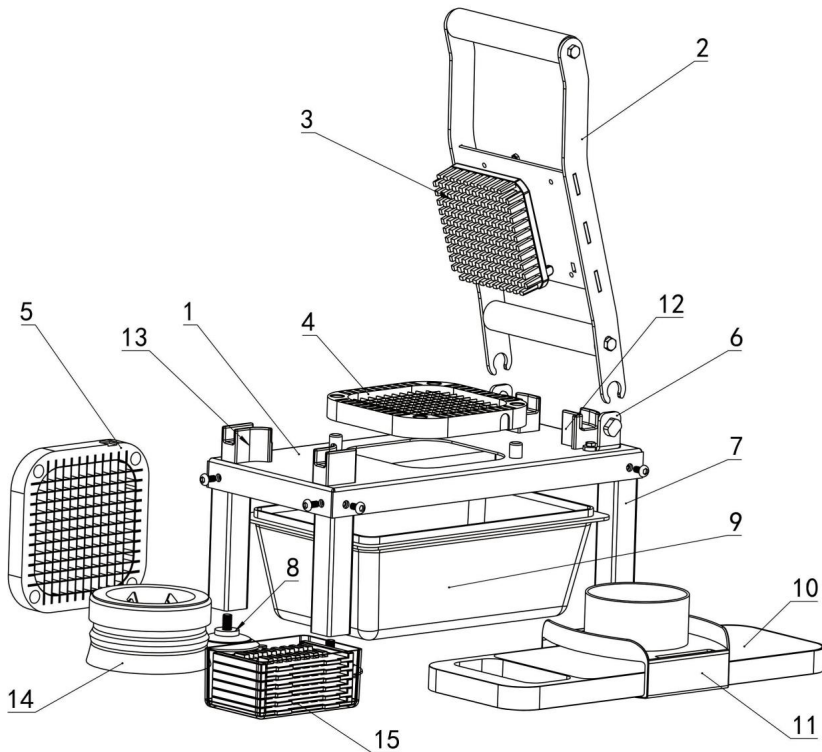
MONTAGE-INSTRUCTIES VOOR DE ZUIGNAP Om de

zuignapvoetjes op de groentesnijder te monteren, plaatst u de bouten van elke zuignap in de gaten in de voetjes van het apparaat.

Druk de groentehakker stevig aan om zuiging te creëren tussen de werkbank en de frituurpan. Zorg ervoor dat u de hakker op de vlakke ondergrond plaatst

oppervlak.

op gladde, schone horizontale oppervlakken. Om meer zuigkracht te creëren, kan een vochtige doek over de zuignap worden geveegd voordat u deze vastplakt.



SCHOON

[Roestvrijstalen messen, gemakkelijk schoon te maken] Verschillende messen van de groentehakker zijn gemaakt van roestvrij staal, wat steviger is en groenten sneller snijdt. Het schoonmaakproces na gebruik van een groentehakker is erg belangrijk, omdat het uw volgende gebruik kan beïnvloeden. Gebruik gewoon de meegeleverde schoonmaakborstel en schraper om de messen schoon te maken.

Warme tips: 1. Mes scherp, pak het mes niet direct vast bij het verwisselen van messen! 2. Het wordt afgeraden om de groentehakker in de vaatwasser te doen om hem schoon te maken.

Het hele lichaam is gemaakt van roestvrij staal en kan worden gedemonteerd voor uitgebreide reiniging, het is gemakkelijk en betrouwbaar voor reinheid. Gebruik de schone vork om de hoeken schoon te maken, vergeet niet om het lichaam en het mesbord op een geventileerde en schaduwrijke plek te leggen. Zorg ervoor dat het droog wordt opgeslagen, anders kan het gemakkelijk roesten.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

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

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



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



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



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



Affordable. Reliable. Home Improvement.

MATCHOPPER

Modell: AY490-1/ AY490-2

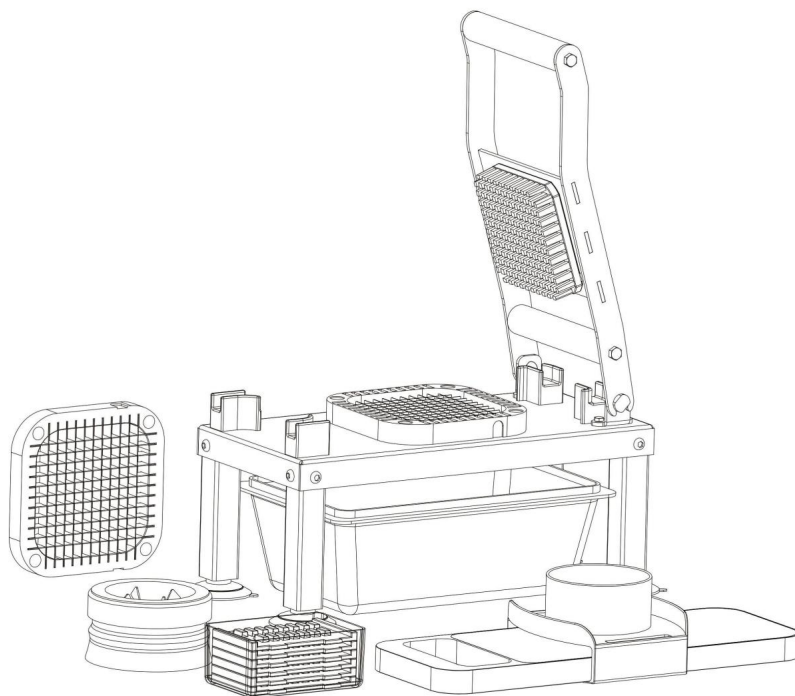
Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

MATCHOPPER

Modell: AY490-1/ AY490-2



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.

SÄKERHETSREGLER



ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



LÄS OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER OCH VARNINGAR

INNAN DU ANVÄNDER DENNA ENHET. DIN SÄKERHET ÄR MYCKET

VIKTIG!

**UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA PROCEDURER OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER KAN
RESULTERA I ALLVARLIGA SKADA ELLER EGENDOMSSKADA. KOM IHÅG:
DIN PERSONLIGA SÄKERHET ÄR DITT ANSVAR!**

1. HÅLL alltid fingrarna fria från skärbladet. Håll ALDRIG i produkt med händerna i linje med skärbladet. Att inte hålla fingrarna och händer borta från skärbladet kan leda till personskada.
2. Håll barnet borta. Lämna aldrig grönsakshackaren utan uppsikt.
3. Kontrollera för skadade delar. Innan du använder dokumentförstöraren, kontrollera om alla komponenter fungerar korrekt och utför den förväntade funktionen. Kontrollera inriktningen av rörliga delar, fastsättning av rörliga delar, installation och andra förhållanden som kan påverka driften
4. Vid hantering av skärplåten rekommenderas den STARKT att bära skärtåliga Kevlar-handskar.
5. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar i händelse av felaktig användning av denna maskin.
6. Se till att grönsakshackaren förblir stabil under användning. Behåga installera alla Sugkoppen ska placeras på ett jämnt och plant arbetssätt ytan, och maskinen bör inte röra sig under skärprocessen.
7. Använd inte denna maskin för att frysa in mat, ta bort ben, fisk eller allt annat än mat.
8. Skärmaskinen bör inte installeras på ojämna ytor. De kan endast installeras på robusta och släta ytor, såsom marmor bänkskiva.
9. Använd inte grönsakshackare under påverkan av droger eller alkohol.

KOMPONENTLISTA

DIAGRAM ANTAL	DEL BESKRIVNING	DEL ANTAL	
		AY490-1	AY490-2
1	Chopperkropp	1	1
2	parasit	4	4
3	Bladförvaringslåda (inklusive 6 blad: Tunn/tjock/fin/grov/ Mönster/Slipning/)	1	1
4	1" 2 blad	1	1
5	1" 4 blad	1	1
6	Tandem knivplatta	1	0
7	behållare	1	1
8	skärbräda	1	1
9	Handskydd	1	1
10	Rengör gaffeln	1	1
11	Manuell	1	1

INSTRUKTIONER



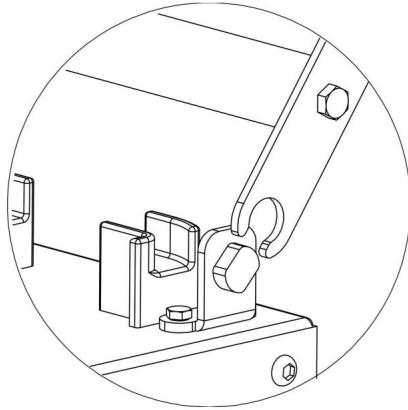
FÖRSIKTIGHET! Var extremt försiktig när du hanterar kapningen
Tallrikar och bladen!

Bladen är extremt SKÄRPA! Det föreslås att du
använd skärtåliga handskar när du hanterar skärplåtarna.

1. Ta bort grönsakshackaren ur förpackningen och bekräfta mottagandet
av alla komponenter.

2. Montering av den nedre tryckplattan: Sätt i skåror på båda sidor av

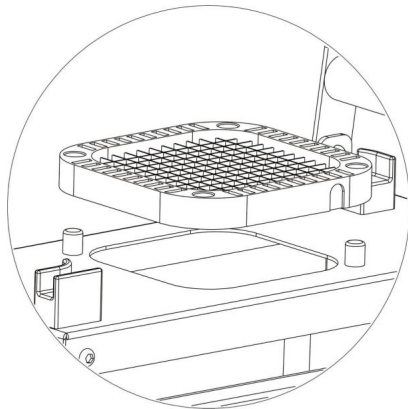
den nedre tryckplattan in i de utskjutande roterande axlarna på de roterande fästena på båda sidor av basen (var uppmärksam på vinkeln). Kontrollera om den kan röra sig normalt och om det finns någon stagnation (som visas i figur 1)



Figur 1 3.

Installera tryckhuvudet: Rikta in de två utskjutande blocken på båda sidor av tryckhuvudet med de två skåror på den nedre tryckplattan och fäst dem i de fyra hålen runt dem med skruvar

4. Installation av bladkomponenter: Montera hålen på bladkomponenterna i kolumnerna på bottenplattan. Se till att bladen är vända uppåt. (När du byter ut bladkomponenter, placera din hand på den diagonala kanten av pelaren och lyft den horisontellt uppåt för demontering.) (som visas i figur 2)



Figur 2

5. Sugkopsinstallation: Installera sugkopparna i hålen längst ner på maskinens ben.

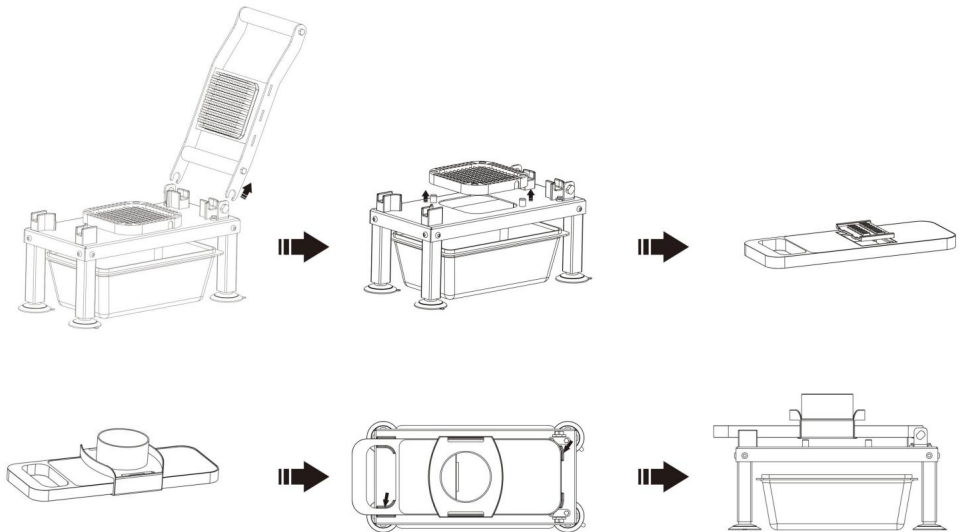
Slicer installation

1. Ta isär den nedre tryckplattan på grönsakshackaren 2. Ta isär bladet (greppa diagonalen på bladet för hand och lyft det parallellt)

3. Installera det önskade bladet på skärbrädan (justera helt enkelt med skåran och tryck ner)

4. Kläm fast skyddsplattan på skärbrädan.

5. Placera skärbrädan i fästet på bottenplattan för att slutföra installationen.



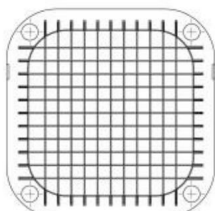
Om bladet

Multifunktionell mathackare: Grönsakshackaren är utrustad med följande bladspecifikationer: 1 "2"/1 "4/tunt/tjockt/fint/grovt/vågigt blad/slipblad/serieblad. Den kan effektivt skära olika ingredienser i enhetliga tärningar eller tjocka remсор, såsom lök, potatis, gurka, morot och tomater, goda tomater, etc. förbättra familjemedlemmarnas matupplevelse Bladen på grönsakshackaren

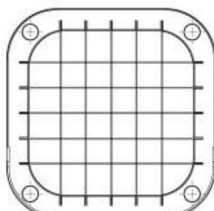
är gjorda av rostfritt stålmaterial, som är mer robust och skär grönsaker snabbare.

När du använder bladen, var uppmärksam på att skilja mellan fram och bak; Var försiktig eftersom framsidan av bladet är mycket vass.

Modell	Bladspecifikationer	Antal blad
AY490-1	1 "2/1" 4/Tunn/Tjock/Fin/Grov/ Mönster/Slipning/Tandem Knivplatta	9 bladplattor
AY490-2	1 "2/1" 4/Tunn/Tjock/Fin/Grov/ Våg/slipblad	8 bladplattor



1 "4 blade set



1 "2 blade set



Connecting knives



filament



crin



Flower shaped



thin sheet



thick slice



Grinding knife

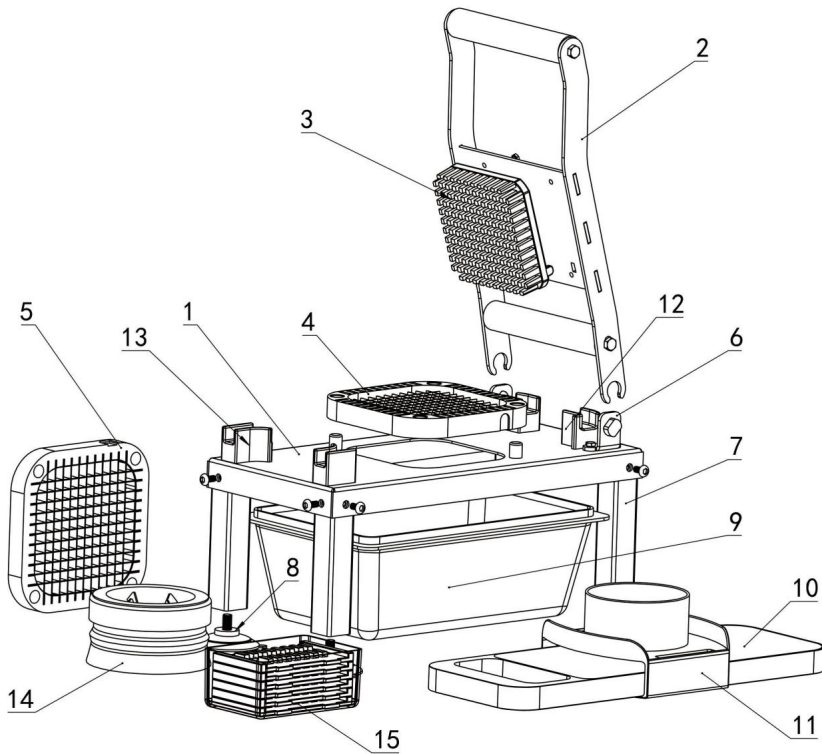
MONTERINGSINSTRUKTIONER FÖR SUGKOPP För att installera

sugkoppsfötterna på grönsakshackaren, placera bultarna på varje sugkopp i hålen på maskinens fötter.

Tryck fast grönsakshackaren ordentligt för att skapa sug mellan arbetsbänken och fritösen. Var noga med att placera hackaren på platta

yta. på

jämna, rena horisontella ytor. För att skapa mer sug kan en fuktig trasa dras över sugkoppen innan den fästs.



RENA

[Rostfria blad, lätta att rengöra] Flera blad av grönsakshackaren är gjorda av rostfritt stålmaterial, som är mer robust och skär grönsaker snabbare. Rengöringsprocessen efter att ha använt en grönsakshackare är mycket viktig eftersom det kan påverka din nästa användning. Använd helt enkelt den medföljande rengöringsborsten och skrapan för att rengöra bladen.

Varma tips: 1. Bladet är vasst, vänligen ta inte direkt tag i bladområdet när du byter blad!

2. Det rekommenderas inte att lägga grönsakshackaren i diskmaskinen för rengöring.

Hela kroppen är gjord av rostfritt stål och kan tas isär för omfattande rengöring, det är enkelt och pålitligt för renlighet. Använd den rena gaffeln för att rengöra hörnen, kom ihåg att placera kroppen och knivbrädan till det ventilerade och skuggade området. Se till att förvara den torrt, annars kan den lätt rosta.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

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

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



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



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



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