

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **CHEESE SLICER MACHINE**

**MODEL:GJNLJ06/GJNLJ062**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

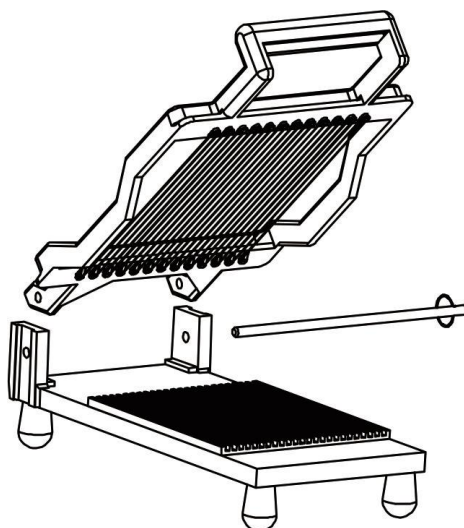
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Cheese Slicer

MODEL:GJNLJ06/GJNLJ062



## 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](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

# Important Safeguards



**Warning-**To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

## **PLEASE NOTE:**

To achieve the maximum service life and most effective operation of the device, please follow all instructions as described below. Thoroughly clean the equipment before and after each use. avoid

Use alkaline or highly acidic cleaning agents as they may cause the casting to become dull, discolor, or dent.

## **ATTENTION BEFORE USE:**

1. Remove the equipment and accessories from the packaging box. Please confirm that the received device has no missing accessories.
2. Before using this product for the first time, please wipe off all removable parts with a damp cloth. Do not use grinding products.
3. Before use, please carefully read all the instructions contained in this user manual. Even if you are familiar with using similar products, you can only follow the instructions in the user manualClearly use this product.

## **OPERATION:**

1. Place the device on a sturdy working surface.
2. Prepare the cheese chunks to be cut. Please note that it may be necessary to make the cheese hot/soft to prevent breaking the cutting line
3. Ensure that the required size of the blade is installed on the equipment.
4. When cutting thin slices, raise the cutting blade to the top. Place the prepared cheese chunks on the cutting board. Slowly and steadily press the blade down over the prepared cheese chunks
5. When cutting into strips, rotate the sliced cheese that was previously cut 90 degrees and align it. And lift the blade up again, slowly and steadily press it down over the cheese slices.

6. To cut a cube/rectangle, rotate the previously cut cheese bar 90 ° again and align it. And lift the blade up again, slowly and steadily press it down over the cheese bar.

Note: 1. The size of slices, bars, cubes/rectangles depends on the blade or its combination used. Each combination will produce different results.

2. Please do not use this cheese slicer to cut acidic or alkaline foods, as it may corrode and damage the surface coating of the machine

### **Installation instructions:**

1. Align the knife plate with the hole on the base, and then fix it with the pin through the base and knife plate.
2. Ensure that the wire cutter is inside the cutting board slot before use.

### **Cleaning:**

1. For easy cleaning, it is recommended to clean the cheese cutter immediately after use to prevent cheese from hardening.

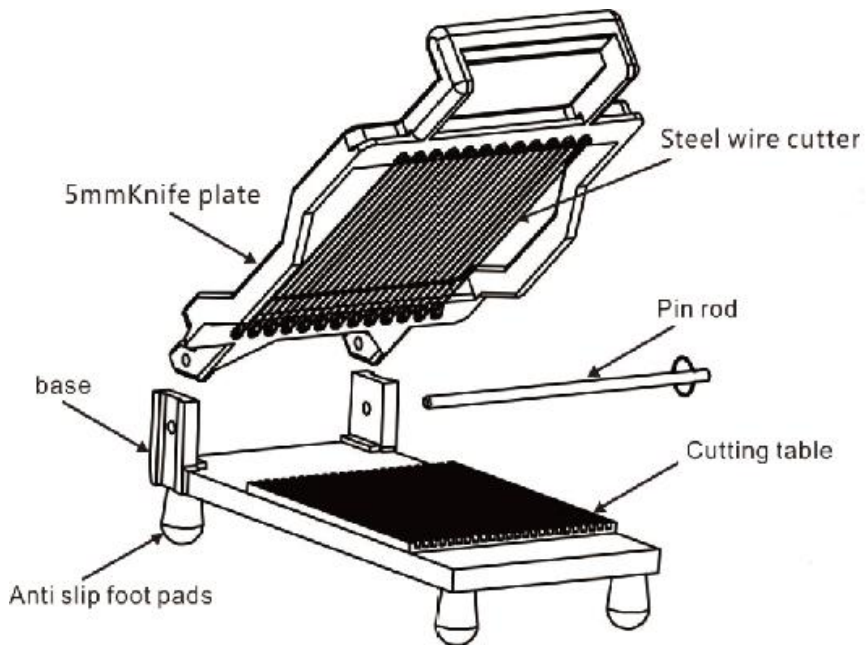
2. If necessary, clean all components with warm water and mild detergent. Provided an assistant during the nylon brush cleaning process. These ingredients can also be sprayed into the sink.

3. Let the equipment air dry.

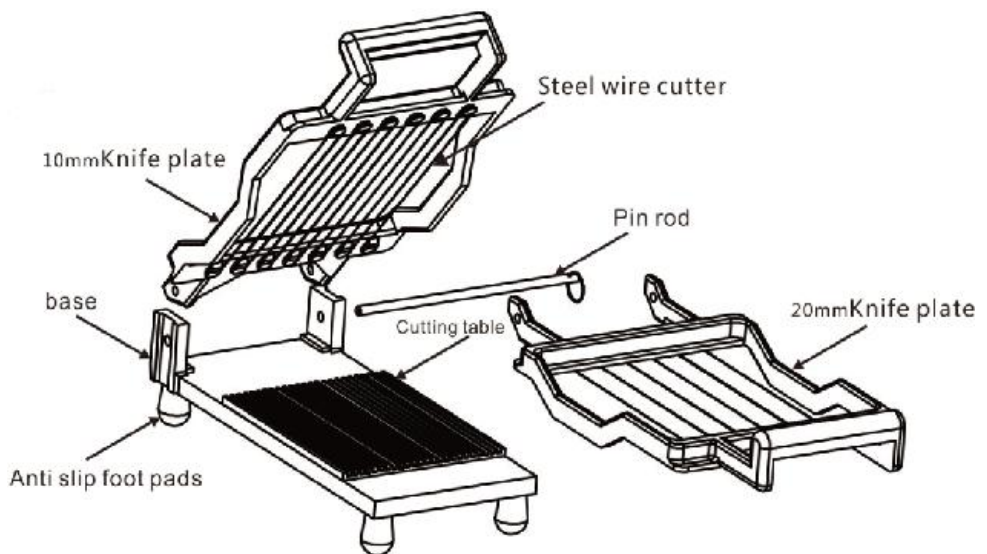
4. Please note: Do not use acidic cleaning agents to clean the cheese cutter, otherwise it will corrode the surface and body coating, leading to blackening! Simply clean, dry, and store with warm water. (Do not use dishwasher for cleaning)

### **Sketch Map**

<b>Number</b>	<b>Model</b>	<b>Knife plate</b>
1	GJNLJ062	5mm
2	GJNLJ06	10mm+20mm



**GJNLJ062**



**GJNLJ06**

**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

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

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

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

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



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### MACHINE À TRANCHER LE FROMAGE

Modèle : GJNLJ06/GJNLJ062.

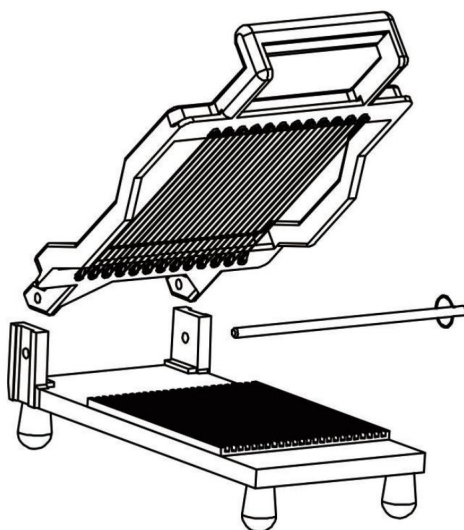
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

"Économisez la moitié", "Moitié prix" ou toute autre expression similaire que nous utilisons ne représente qu'une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils proposés par nous. Nous vous rappelons de vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Coupe-fromage

Modèle : GJNLJ06/GJNLJ062.



### BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous

contacter : Support technique et certificat de garantie électronique  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

Il s'agit des instructions originales, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner que nous ne vous informerons plus s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.

# Garanties importantes



Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions. Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils. Ceux-ci inclus:

## VEUILLEZ NOTER:

Pour obtenir la durée de vie maximale et le fonctionnement le plus efficace de l'appareil, veuillez suivre toutes les instructions décrites ci-dessous. Nettoyez soigneusement le matériel avant et après chaque utilisation. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage alcalins ou très acides, car ils pourraient rendre le moulage terne, décoloré ou bosselé.

## ATTENTION AVANT UTILISATION :

1. Retirez l'équipement et les accessoires de la boîte d'emballage. Veuillez confirmer qu'il ne manque aucun accessoire dans l'appareil reçu.
2. Avant d'utiliser ce produit pour la première fois, veuillez essuyer toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
3. Avant utilisation, veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation. Même si vous êtes habitué à utiliser des produits similaires, vous ne pouvez suivre que les instructions du manuel d'utilisation. Utilisez clairement ce produit.

FONCTIONNEMENT : 1. Placez l'appareil sur une surface de travail solide.

2. Préparez les morceaux de fromage à couper. Veuillez noter qu'il peut être nécessaire de rendre le fromage chaud/doux pour éviter de casser la ligne de coupe.
3. Assurez-vous que la taille requise de la lame est installée sur l'équipement.
4. Lorsque vous coupez des tranches fines, soulevez la lame de coupe vers le haut. Placez les morceaux de fromage préparés sur la planche à découper. Appuyez lentement et régulièrement la lame sur les morceaux de fromage préparés.
5. Lorsque vous coupez en lanières, faites pivoter le fromage en tranches précédemment coupé de 90 degrés et alignez-le. Et soulevez à nouveau la lame, appuyez-la lentement et régulièrement sur les tranches de fromage.

6. Pour découper un cube/rectangle, faites pivoter la barre de fromage préalablement encore coupée de 90 et alignez-la. Et soulevez à nouveau la lame, appuyez dessus lentement et régulièrement. au-dessus du bar à fromages.

Remarque : 1. La taille des tranches, barres, cubes/rectangles dépend de la lame ou sa combinaison utilisée. Chaque combinaison produira des résultats différents.

2. Veuillez ne pas utiliser cette trancheuse à fromage pour couper des aliments acides ou alcalins, car cela peut corroder et endommager le revêtement de surface de la machine

#### Instructions d'installation:

1. Alignez la plaque à couteaux avec le trou de la base, puis fixez-la avec la goupille. à travers la base et la plaque à couteaux.

2. Assurez-vous que le coupe-fil se trouve à l'intérieur de la fente de la planche à découper avant utilisation.

#### Nettoyage:

1. Pour un nettoyage facile, il est recommandé de nettoyer le coupe-fromage immédiatement après utilisation pour éviter que le fromage ne durcisse.

2. Si nécessaire, nettoyez tous les composants avec de l'eau tiède et un détergent doux.

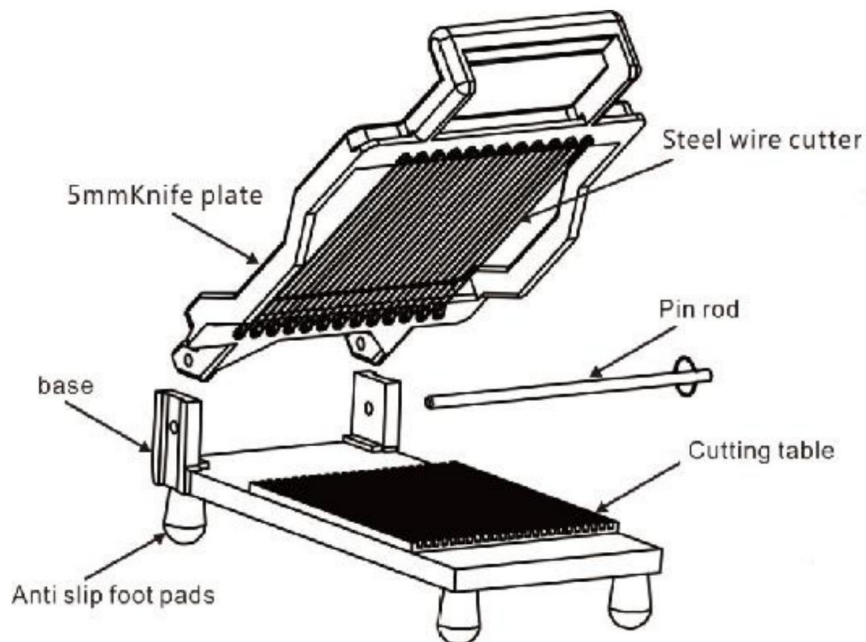
Fourni un assistant pendant le processus de nettoyage des brosses en nylon. Ces les ingrédients peuvent également être pulvérisés dans l'évier.

3. Laissez l'équipement sécher à l'air libre.

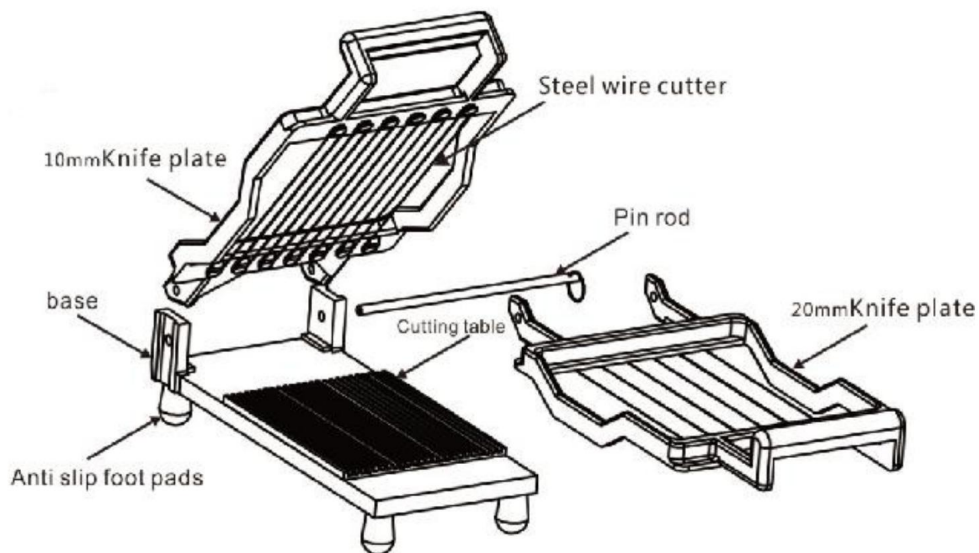
4. Attention : N'utilisez pas de produits de nettoyage acides pour nettoyer le fromage. coupeur, sinon il corrodera la surface et le revêtement du corps, conduisant à noircissement! Nettoyez, séchez et rangez simplement avec de l'eau tiède. (Ne pas utiliser lave-vaisselle pour le nettoyage)

#### Carte dessinée

Nombre	Modèle	Plaque à couteaux
1	GJNLJ062	5mm
2	GJNLJ06	10mm+20mm



GJNLJ062



GJNLJ06

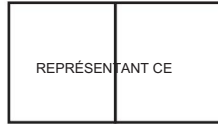
Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :  
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD NSW 2122  
Australie

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



YH CONSULTING LIMITÉE. C/O 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.



**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## Käseschneidemaschine

MODELL: GJNLJ06/GJNLJ062

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

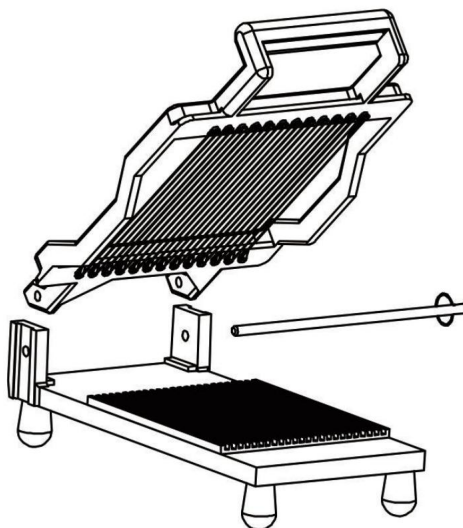
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien 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<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Käseschneider

MODELL: GJNLJ06/GJNLJ062



## Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://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.

## Wichtige Sicherheitsmaßnahmen



**Warnung:** Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Beachten Sie bei der Verwendung dieser Geräte immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:

### BITTE BEACHTEN SIE:

Um eine maximale Lebensdauer und einen möglichst effektiven Betrieb des Geräts zu erreichen, befolgen Sie bitte alle unten beschriebenen Anweisungen. Reinigen Sie das Gerät gründlich vor und nach jedem Gebrauch. Vermeiden Sie die Verwendung alkalischer oder stark säurehaltiger Reinigungsmittel, da diese dazu führen können, dass das Gussteil stumpf wird, sich verfärbt oder Dellen aufweist.

### ACHTUNG VOR DEM GEBRAUCH:

1. Nehmen Sie die Geräte und Zubehörteile aus der Verpackung. Bitte bestätigen Sie, dass dem erhaltenen Gerät kein Zubehör fehlt.
2. Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch dieses Produkts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Schleifprodukte.
3. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Auch wenn Sie mit der Verwendung ähnlicher Produkte vertraut sind, können Sie dieses Produkt nur dann eindeutig verwenden, wenn Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung befolgen.

### BEDIENUNG: 1.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Arbeitsfläche.

2. Bereiten Sie die Käsestücke zum Schneiden vor. Bitte beachten Sie, dass es notwendig sein kann, den Käse zu erhitzen/weich zu machen, um ein Brechen der Schnittlinie zu verhindern.
3. Stellen Sie sicher, dass die erforderliche Klingengröße am Gerät installiert ist.
4. Beim Schneiden dünner Scheiben das Schneideblatt nach oben heben. Die vorbereiteten Käsestücke auf das Schneidebrett legen. Das Messer langsam und gleichmäßig über die vorbereiteten Käsestücke drücken.
5. Beim Schneiden in Streifen den zuvor geschnittenen Scheibenkäse um 90 Grad drehen und ausrichten. Und das Messer wieder nach oben heben, langsam und gleichmäßig über die Käsescheiben drücken.

6. Um einen Würfel/ein Rechteck zu schneiden, drehen Sie den zuvor geschnittenen Käseriegel um 90° wieder und richten Sie ihn aus. Heben Sie die Klinge wieder an und drücken Sie sie langsam und gleichmäßig nach unten über der Käsebar.

Hinweis: 1. Die Größe der Scheiben, Riegel, Würfel/Rechtecke hängt von der Klinge bzw. seine Kombination verwendet. Jede Kombination führt zu unterschiedlichen Ergebnissen.

2. Bitte verwenden Sie diesen Käsehobel nicht zum Schneiden von sauren oder alkalischen Lebensmitteln, da er kann die Oberflächenbeschichtung der Maschine korrodieren und beschädigen

### **Installationsanleitung:**

1. Richten Sie die Messerplatte mit dem Loch an der Basis aus und befestigen Sie sie dann mit dem Stift durch Boden und Messerplatte.

2. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass sich der Drahtschneider im Schneidebrettschlitz befindet.

### **Reinigung:**

1. Für eine einfache Reinigung empfiehlt es sich, den Käseschneider zu reinigen sofort nach Gebrauch, um ein Aushärten des Käses zu verhindern.

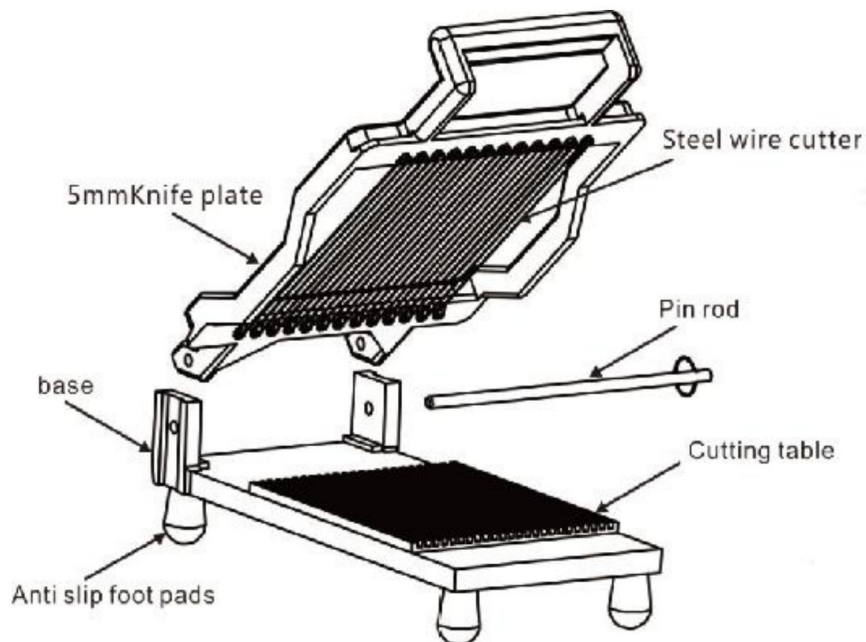
2. Reinigen Sie alle Komponenten bei Bedarf mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Stelle einen Assistenten während des Reinigungsvorgangs der Nylonbürste zur Verfügung. Diese Zutaten können auch in die Spüle gesprüht werden.

3. Lassen Sie das Gerät an der Luft trocknen.

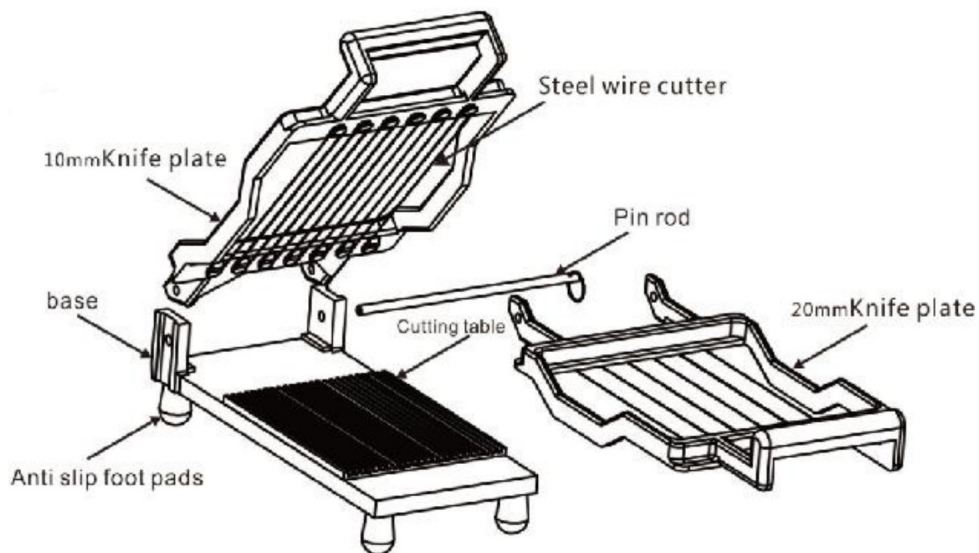
4. Bitte beachten: Verwenden Sie keine säurehaltigen Reinigungsmittel zum Reinigen des Käses Fräser, sonst korrodiert die Oberfläche und die Gehäusebeschichtung, was zu Schwärzung! Einfach mit warmem Wasser reinigen, trocknen und aufbewahren. (Nicht verwenden Spülmaschine zum Reinigen)

### **Kartenskizze**

<b>Nummer</b>	<b>Modell</b>	<b>Messerplatte</b>
1	GJNLJ062	5 mm
2	GJNLJ06	10mm + 20mm



**GJNLJ062**



**GJNLJ06**

**Hersteller:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

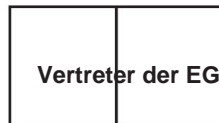
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

**Nach AUS importiert:** 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



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.



**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **MACCHINA AFFETTATRICE PER FORMAGGIO**

**MODELLO: GJNLJ06/GJNLJ062**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

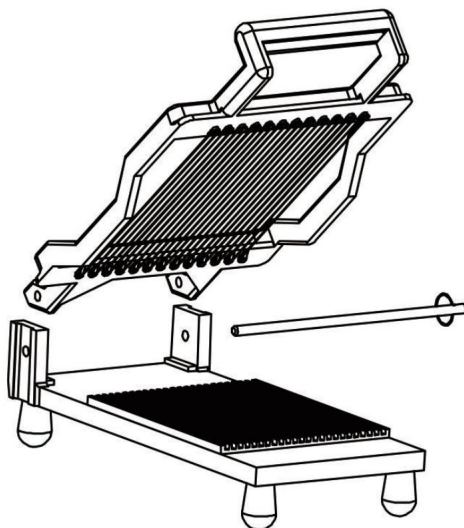
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti trarre dall'acquistare determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi più importanti e non significa necessariamente coprire tutte le categorie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

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Affettatrice Di Formaggio

MODELLO: GJNLJ06/GJNLJ062



## HO BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitate a contattarci:

### Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/  
support](http://www.vevor.com/support)**

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale d'uso. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Ti preghiamo di perdonarci se non ti informeremo più se sono presenti aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

# Precauzioni importanti



**Avvertenza:** per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Questi includono:

## NOTARE CHE:

Per ottenere la massima durata e il funzionamento più efficace del dispositivo, seguire tutte le istruzioni descritte di seguito. Pulire accuratamente l'attrezzatura prima e dopo ogni utilizzo. evitare Utilizzare detergenti alcalini o altamente acidi poiché potrebbero rendere la fusione opaca, scolorita o ammaccata.

## ATTENZIONE PRIMA DELL'USO:

1. Rimuovere l'attrezzatura e gli accessori dalla scatola di imballaggio. Conferma che sul dispositivo ricevuto non manchino accessori.
2. Prima di utilizzare questo prodotto per la prima volta, pulire tutte le parti rimovibili con un panno umido. Non utilizzare prodotti per la macinazione.
3. Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale utente. Anche se hai familiarità con l'uso di prodotti simili, puoi solo seguire le istruzioni nel manuale dell'utente. Utilizzare chiaramente questo prodotto.

## FUNZIONAMENTO:

1. Posizionare il dispositivo su una superficie di lavoro robusta.
2. Preparare i tocchetti di formaggio da tagliare. Si prega di notare che potrebbe essere necessario rendere il formaggio caldo/morbido per evitare la rottura della linea di taglio.
3. Assicurarsi che sull'apparecchiatura sia installata la dimensione richiesta della lama.
4. Quando si tagliano fette sottili, sollevare la lama di taglio verso l'alto. Disporre i pezzi di formaggio preparati sul tagliere. Premere lentamente e in modo costante la lama sui pezzi di formaggio preparati.
5. Quando si taglia a strisce, ruotare di 90 gradi il formaggio a fette precedentemente tagliato e allinearle. Sollevare nuovamente la lama, premerla lentamente e in modo costante sulle fette di formaggio.

6. Per tagliare un cubo/rettangolo, ruotare di 90 la barra di formaggio precedentemente tagliata e allinearla. E sollevare di nuovo la lama, premerla lentamente e in modo costante sopra il bar del formaggio. Ancora

Nota: 1. La dimensione di fette, barre, cubetti/rettangoli dipende dalla lama o dalla lama la sua combinazione utilizzata. Ogni combinazione produrrà risultati diversi.

2. Si prega di non utilizzare questa affettatrice per formaggio per tagliare cibi acidi o alcalini potrebbero corrodere e danneggiare il rivestimento superficiale della macchina

### Istruzioni per l'installazione:

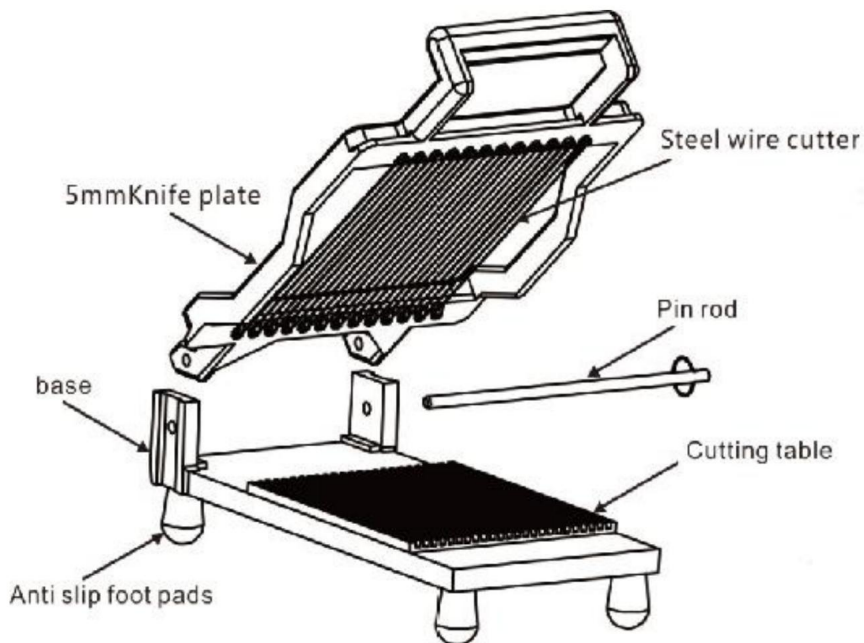
1. Allineare la piastra del coltello con il foro sulla base, quindi fissarla con il perno attraverso la base e la piastra del coltello.
2. Assicurarsi che il tagliafili sia all'interno della fessura del tagliere prima dell'uso.

### Pulizia:

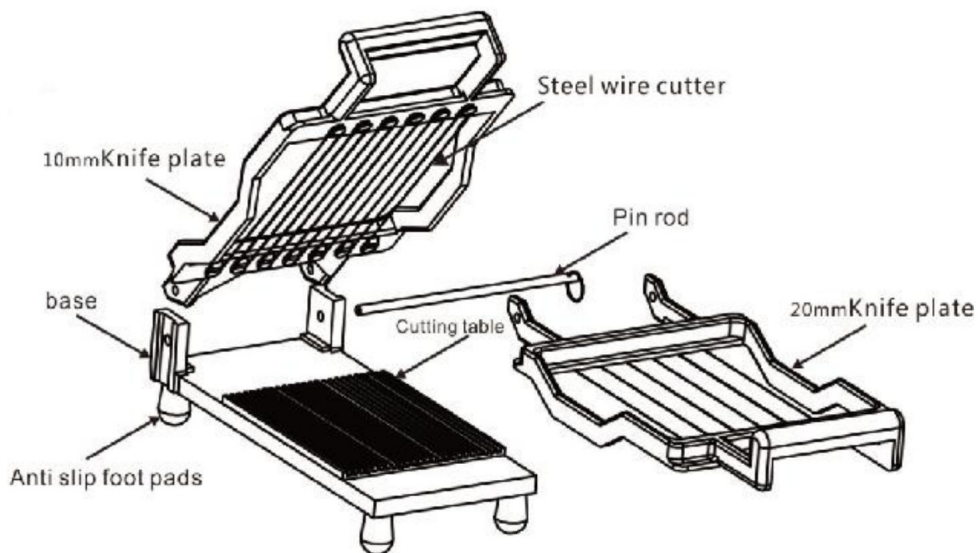
1. Per una facile pulizia, si consiglia di pulire il tagliaformaggio subito dopo l'uso per evitare che il formaggio si indurisca.
2. Se necessario, pulire tutti i componenti con acqua tiepida e detergente delicato. Fornito assistente durante il processo di pulizia della spazzola in nylon. Questi gli ingredienti possono anche essere spruzzati nel lavandino.
3. Lasciare asciugare l'attrezzatura all'aria.
4. Nota: non utilizzare detersivi acidi per pulire il formaggio taglierina, altrimenti corrodere la superficie e il rivestimento del corpo, causando annerimento! Basta pulire, asciugare e conservare con acqua tiepida. (Non usare lavastoviglie per la pulizia)

### Mappa di schizzo

Numero	Modello	Piatto coltello
1	GJNLJ062	5 mm
2	GJNLJ06	10mm+20mm



**GJNLJ062**



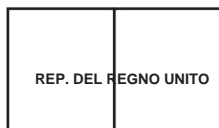
**GJNLJ06**

**Produttore:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**

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

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

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



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



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



**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### MÁQUINA CORTADORA DE QUESO

MODELO: GJNLJ06/GJNLJ062

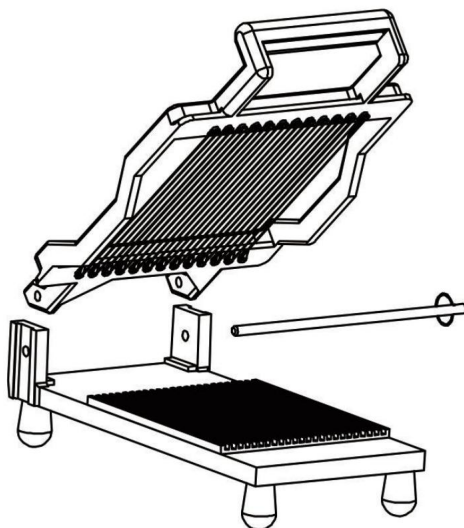
Seguimos comprometidos a proporcionarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre a mitad de precio", "A mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no significa necesariamente cubrir todas las categorías de herramientas ofrecidas por nosotros. Le recordamos que, cuando realice un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Cortaquesos

MODELO: GJNLJ06/GJNLJ062



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita soporte técnico? No dude en contactarnos:  
Soporte

técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdón que no le informaremos nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

## Consideraciones importantes



Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Éstas incluyen:

### TENGA EN CUENTA:

Para lograr la máxima vida útil y el funcionamiento más eficaz del dispositivo, siga todas las instrucciones que se describen a continuación. Limpiar a fondo el equipo antes y después de cada uso. Evite el uso de agentes de limpieza alcalinos o muy ácidos, ya que pueden hacer que la pieza de fundición se vuelva opaca, decolorada o abollada.

### ATENCIÓN ANTES DE USAR:

1. Retire el equipo y los accesorios de la caja de embalaje. Confirme que al dispositivo recibido no le faltan accesorios.
2. Antes de utilizar este producto por primera vez, limpie todas las piezas extraíbles con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos.
3. Antes de usar, lea atentamente todas las instrucciones contenidas en este manual de usuario. Incluso si está familiarizado con el uso de productos similares, solo puede seguir las instrucciones del manual del usuario y utilizar claramente este producto.

### FUNCIONAMIENTO:

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie de trabajo resistente.
2. Preparar los trozos de queso que se van a cortar. Tenga en cuenta que puede ser necesario calentar o ablandar el queso para evitar que se rompa la línea de corte.
3. Asegúrese de que el tamaño requerido de la cuchilla esté instalado en el equipo.
4. Al cortar rodajas finas, levante la cuchilla de corte hacia arriba. Coloque los trozos de queso preparados en la tabla de cortar. Presione lenta y constantemente la cuchilla hacia abajo sobre los trozos de queso preparados.
5. Al cortar en tiras, gire el queso en rodajas que cortó previamente 90 grados y alinéelo. Y levante la cuchilla nuevamente, presiónela lenta y constantemente sobre las lonchas de queso.

6. Para cortar un cubo/rectángulo, gire 90 la barra de queso previamente cortada y alinéela. Y levante la hoja nuevamente, presiónela lenta y constantemente hacia abajo, sobre la barra de queso.

Nota: 1. El tamaño de las rebanadas, barras, cubos/rectángulos depende de la hoja o su combinación utilizada. Cada combinación producirá resultados diferentes.

2. No utilices esta rebanadora de queso para cortar alimentos ácidos o alcalinos, ya que Puede corroer y dañar el revestimiento de la superficie de la máquina.

#### Instrucciones de instalación:

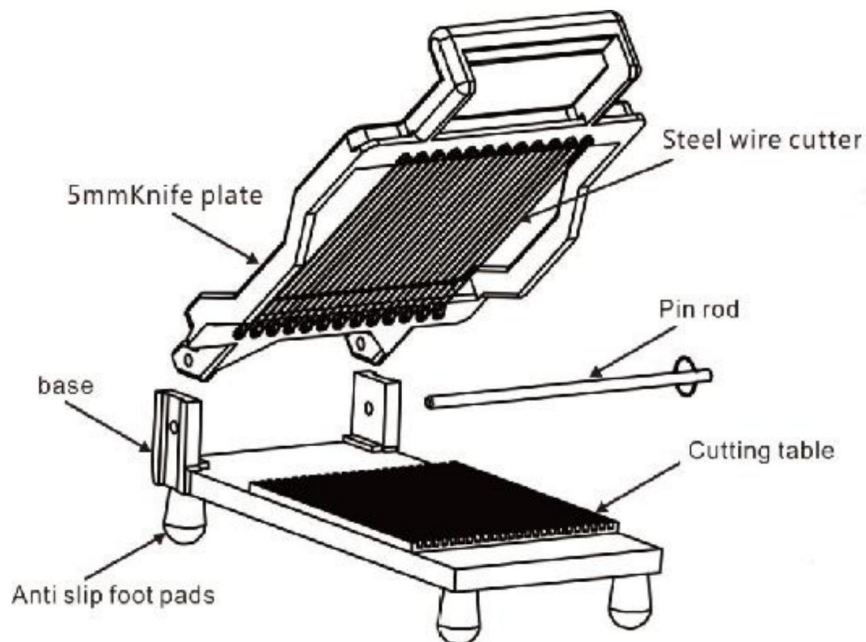
1. Alinee la placa del cuchillo con el orificio en la base y luego fijela con el pasador. a través de la base y la placa de cuchillas.
2. Asegúrese de que el cortador de alambre esté dentro de la ranura de la tabla de cortar antes de usarlo.

#### Limpieza:

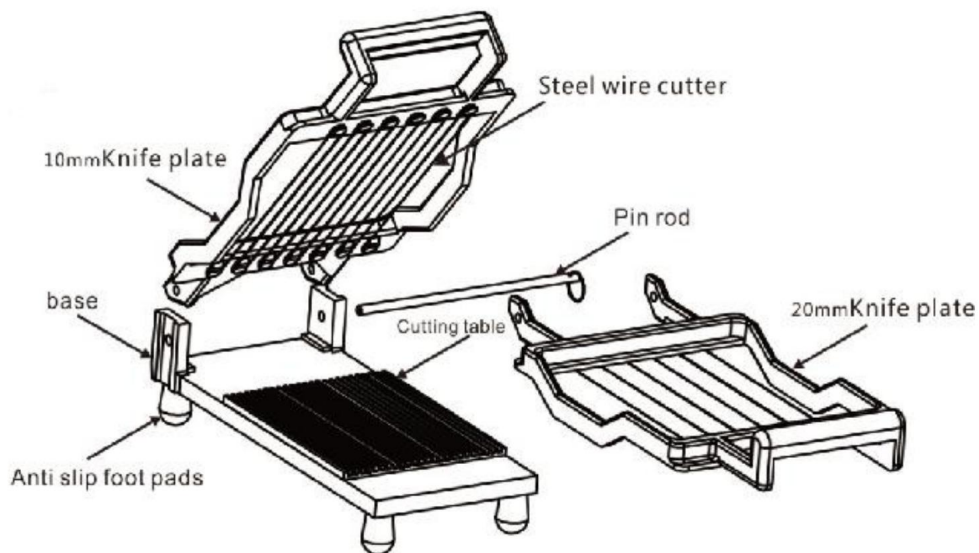
1. Para una fácil limpieza, se recomienda limpiar el cortador de queso. inmediatamente después de su uso para evitar que el queso se endurezca.
2. Si es necesario, limpie todos los componentes con agua tibia y un detergente suave. Se brindó un asistente durante el proceso de limpieza del cepillo de nailon. Estos Los ingredientes también se pueden rociar en el fregadero.
3. Deje que el equipo se seque al aire.
4. Tenga en cuenta: No utilice agentes de limpieza ácidos para limpiar el queso. cortador, de lo contrario corroerá la superficie y el revestimiento del cuerpo, lo que provocará ennegrecimiento! Simplemente limpie, seque y almacene con agua tibia. (No utilice lavavajillas para limpieza)

#### Mapa croquis

Número	Modelo	Plato para cuchillos
1	GJNLJ062	5mm
2	GJNLJ06	10mm+20mm



GJNLJ062



GJNLJ06

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

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

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



YH CONSULTING LIMITADO. C/O 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.



**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### Krajalnica do sera

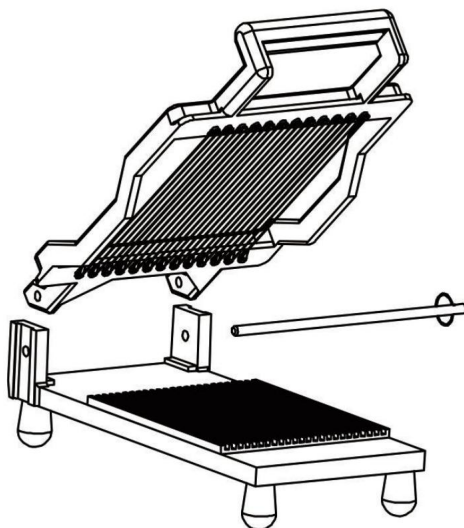
MODEL: GJNLJ06/GJNLJ062

Nadal dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić Państwu narzędzia w konkurencyjnej cenie. „Zaoszczędź o połowę”, „o połowę ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas przedstawiają jedynie szacunkową oszczędność, jaką możesz zyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi najlepszymi markami i niekoniecznie oznaczają uwzględnienie wszystkich kategorii oferowanych narzędzi przez nas. Przypominamy, aby podczas składania zamówienia u nas dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z czołowymi markami.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Krajalnica do sera

MODEL: GJNLJ06/GJNLJ062



POTRZEBUJĘ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Prosimy o kontakt:  
Wsparcie

techniczne i certyfikat e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

To jest oryginalna instrukcja. Przed przystąpieniem do obsługi prosimy o dokładne zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od produktu, który otrzymałeś. Proszę wybaczyć nam, że nie będziemy ponownie informować Państwa, jeśli pojawią się jakieś aktualizacje technologii lub oprogramowania naszego produktu.

# Ważni ochroniarze



Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Obejmują one:

## PROSZĘ ZANOTOWAĆ:

Aby osiągnąć maksymalną żywotność i najbardziej efektywną pracę urządzenia, należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami opisanymi poniżej. Dokładnie wyczyść sprzęt przed i po każdym użyciu. unikać. Używaj zasadowych lub silnie kwaśnych środków czyszczących, ponieważ mogą one spowodować matowienie, odbarwienie lub wgniecenie odlewu.

## UWAGA PRZED UŻYCIEM:

1. Wyjmij sprzęt i akcesoria z opakowania. Prosimy o potwierdzenie, że w otrzymanym urządzeniu nie brakuje żadnych akcesoriów.
2. Przed pierwszym użyciem produktu należy wytrzeć wszystkie zdejmowane części wilgotną szmatką. Nie stosować produktów do szlifowania.
3. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się ze wszystkimi wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Nawet jeśli znasz podobne produkty, możesz postępować wyłącznie zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi. Używaj tego produktu wyraźnie.

## OBSŁUGA: 1.

- Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni roboczej.
2. Przygotuj kawałki sera do pokrojenia. Należy pamiętać, że może być konieczne rozgrzanie/ zmiękczenie sera, aby zapobiec przerwaniu linii cięcia.
  3. Upewnij się, że w urządzeniu zainstalowano ostrze o wymaganym rozmiarze.
  4. Podczas krojenia cienkich plasterków podnieś ostrze tnące do góry. Przygotowane kawałki sera układamy na desce do krojenia. Powoli i równomiernie dociskaj ostrze do przygotowanych kawałków sera.
  5. Krojąc w paski, pokrojony wcześniej ser obróć o 90 stopni i wyrównaj. I ponownie podnieś ostrze, powoli i równomiernie dociśnij je do plasterków sera.

6. Aby wyciąć kostkę/prostokąt, obróć wcześniej pokrojony baton serowy o 90 i wyrównaj. I ponownie podnieś ostrze do góry, powoli i równomiernie dociskając je w dół nad barem serowym.

Uwaga: 1. Rozmiar plastrów, batonów, kostek/prostokątów zależy od ostrza lub zastosowana jego kombinacja. Każda kombinacja da inne rezultaty.

2. Nie używaj tej kraljownicy do sera do krojenia kwaśnych lub zasadowych produktów spożywczych, ponieważ jest to możliwe może powodować korozję i uszkodzenie powłoki powierzchniowej maszyny

#### Instrukcje Instalacji:

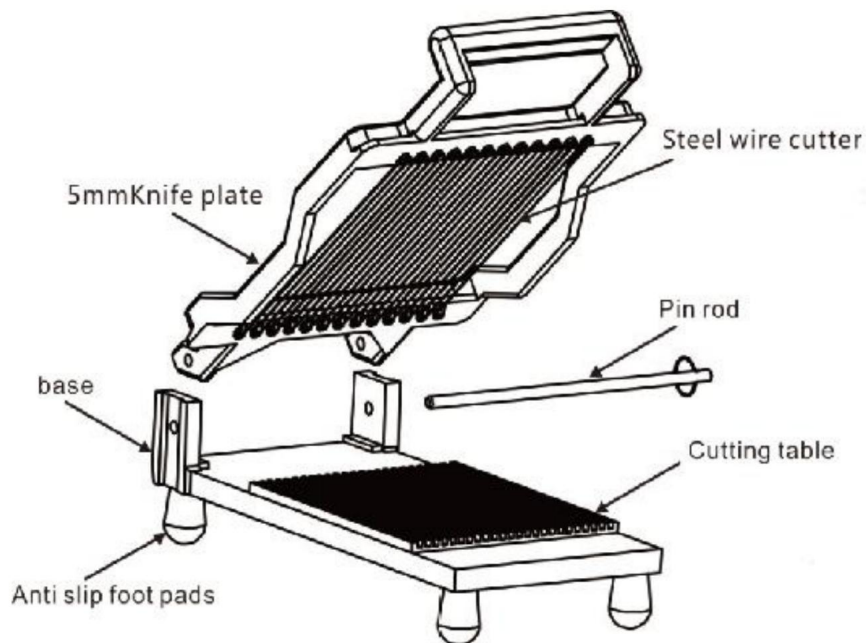
1. Wyrównaj płytkę noża z otworem w podstawie, a następnie zamocuj ją za pomocą kołka przez podstawę i płytę nożową.
2. Przed użyciem upewnij się, że przecinak do drutu znajduje się w szczelinie deski do krojenia.

#### Czyszczenie:

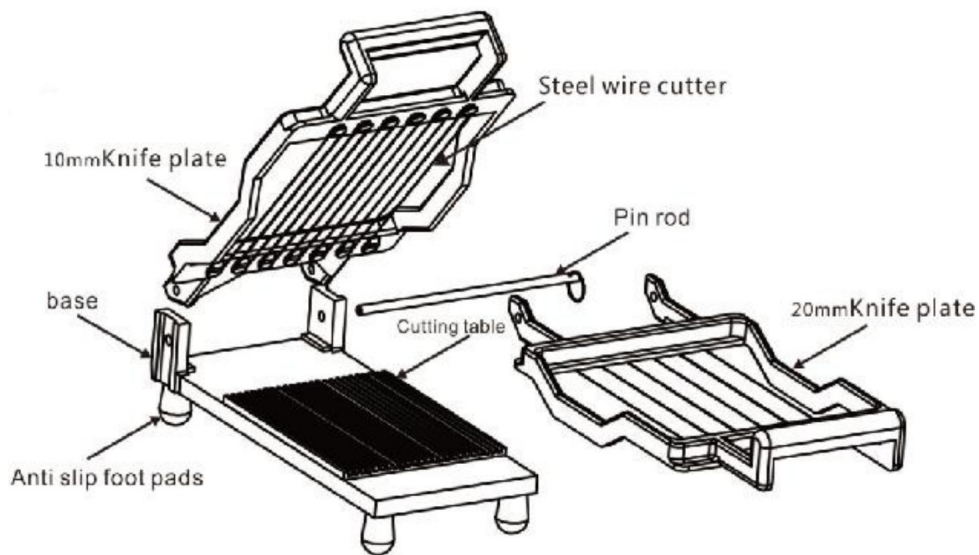
1. Aby ułatwić czyszczenie, zaleca się czyszczenie kraljarki do sera bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec stwardnieniu sera.
2. Jeśli to konieczne, wyczyść wszystkie elementy ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Zapewniony asystent podczas procesu czyszczenia szczotką nylonową. Te składniki można również spryskać zlewem.
3. Pozostaw sprzęt do wyschnięcia na powietrzu.
4. Uwaga: Do czyszczenia sera nie należy używać kwaśnych środków czyszczących nóż, w przeciwnym razie spowoduje korozję powierzchni i powłoki nadwozia, co prowadzi do czernienia! Wystarczy wyczyścić, wysuszyć i przechowywać w ciepłej wodzie. (Nie używaj zmywarka do czyszczenia)

#### Szkicowana Mapa

Numer	Model	Płyta noża
1	GJNLJ062	5mm
2	GJNLJ06	10 mm + 20 mm



GJNLJ062



GJNLJ06

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:

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

Import do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Import do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho

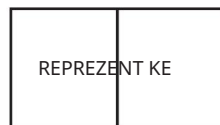
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ. C/O YH Consulting Limited

Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW1



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,

60329 Frankfurt nad Menem.



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## KAASSNIJMACHINE

**MODEL: GJNLJ06/GJNLJ062**

We blijven ons inzetten om u gereedschap tegen een concurrerende prijs te bieden.

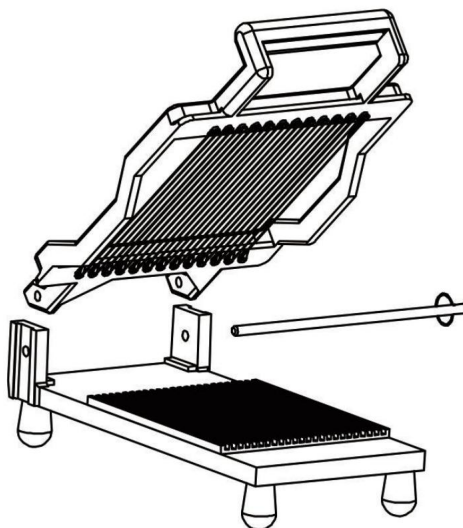
'Bespaar de helft', 'Halve prijs' of andere soortgelijke uitdrukkingen die door ons worden gebruikt vertegenwoordigen slechts een schatting van de besparingen die u zou kunnen profiteren als u bepaalde tools bij ons koopt in vergelijking met de grote topmerken en betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën van aangeboden tools dekken. door ons. Wij verzoeken u vriendelijk om bij het plaatsen van een bestelling bij ons goed na te gaan of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Kaasschaaf

MODEL: GJNLJ06/GJNLJ062



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u productvragen? Technische ondersteuning nodig? Neem gerust contact met ons op:

**Technische**

**ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/  
support](http://www.vevor.com/support)**

Dit is de originele instructie. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u heeft ontvangen. Vergeef ons alstublieft dat we u niet opnieuw informeren als er technologie- of software-updates zijn voor ons product.

## Belangrijke veiligheidsmaatregelen



**Waarschuwing-Om** het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen. Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

### HOUD ER REKENING MEE DAT:

Om de maximale levensduur en de meest effectieve werking van het apparaat te bereiken, dient u alle instructies op te volgen zoals hieronder beschreven. Reinig de apparatuur grondig voor en na elk gebruik. Vermijden Gebruik alkalische of zeer zure schoonmaakmiddelen, omdat deze ervoor kunnen zorgen dat het gietstuk dof wordt, verkleurt of deuken veroorzaakt.

### LET OP VOOR GEBRUIK:

1. Haal de apparatuur en accessoires uit de verpakking. Bevestig dat er op het ontvangen apparaat geen ontbrekende accessoires aanwezig zijn.
2. Voordat u dit product voor de eerste keer gebruikt, veegt u alle verwijderbare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik geen slijpproducten.
3. Lees vóór gebruik zorgvuldig alle instructies in deze gebruikershandleiding. Zelfs als u bekend bent met het gebruik van soortgelijke producten, kunt u alleen de instructies in de gebruikershandleiding volgen. Gebruik dit product duidelijk.

### BEDIENING: 1.

Plaats het apparaat op een stevig werkoppervlak.

2. Maak de te snijden kaasstukjes klaar. Houd er rekening mee dat het nodig kan zijn om de kaas warm/zacht te maken om te voorkomen dat de snijlijn wordt gebroken.
3. Zorg ervoor dat de vereiste maat mes op het apparaat is geïnstalleerd.
4. Til bij het snijden van dunne plakjes het snijmes naar boven. Leg de voorbereide stukjes kaas op de snijplank. Druk het mes langzaam en gelijkmatig over de voorbereide stukjes kaas.
5. Draai bij het snijden in reepjes de eerder gesneden kaas 90 graden en lijn deze uit. En til het mes weer op en druk het langzaam en gelijkmatig over de plakjes kaas.

6. Om een kubus/rechthoek te snijden, draait u het eerder gesneden kaasstaafje 90 en opnieuw lijnt u het uit. En til het mes weer op en druk het langzaam en gelijkmatig naar beneden boven de kaasbar.

Opmerking: 1. De grootte van plakjes, staven, kubussen/rechthoeken is afhankelijk van het mes of de gebruikte combinatie. Elke combinatie zal verschillende resultaten opleveren.

2. Gebruik deze kaasschaaf niet om zuur of alkalisch voedsel te snijden kunnen de oppervlaktecoating van de machine aantasten en beschadigen

### **Installatie instructies:**

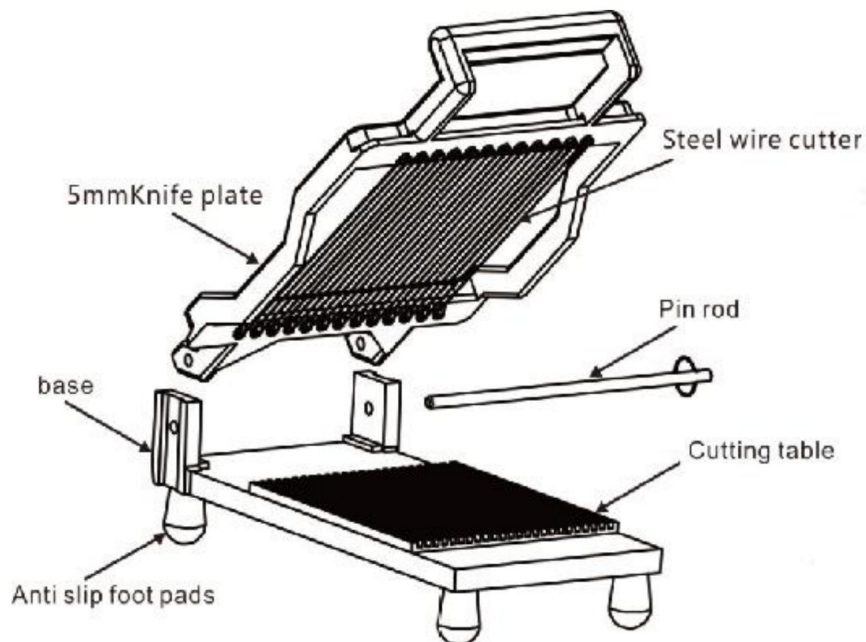
1. Lijn de mesplaat uit met het gat in de basis en bevestig deze vervolgens met de pen via de basis en de messenplaat.
2. Zorg ervoor dat de draadknipper vóór gebruik in de gleuf van de snijplank zit.

### **Schoonmaak:**

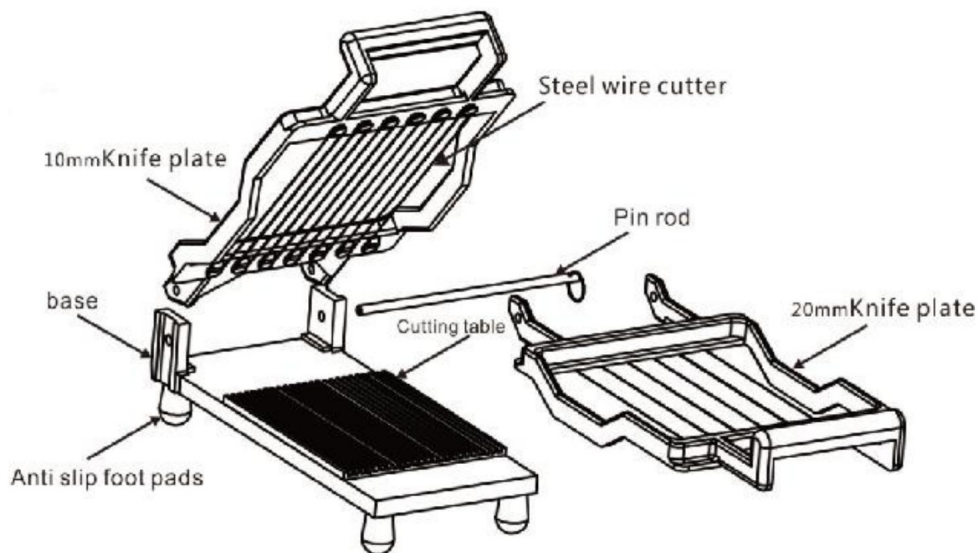
1. Voor een gemakkelijke reiniging wordt aanbevolen om de kaassnijder schoon te maken onmiddellijk na gebruik om te voorkomen dat kaas hard wordt.
2. Reinig indien nodig alle onderdelen met warm water en een mild reinigingsmiddel. Assistent tijdens het reinigen van nylonborstels. Deze Ingrediënten kunnen ook in de gootsteen worden gespoten.
3. Laat de apparatuur aan de lucht drogen.
4. Let op: Gebruik geen zure schoonmaakmiddelen om de kaas schoon te maken snijder, anders zal het oppervlak en de carrosseriecoating aantasten, wat kan leiden tot zwart worden! Eenvoudig reinigen, drogen en opbergen met warm water. (Gebruik niet vaatwasser voor reiniging)

### **Schets map**

<b>Nummer</b>	<b>Model</b>	<b>Mes plaat</b>
1	GJNLJ062	5 mm
2	GJNLJ06	10 mm + 20 mm



**GJNLJ062**



**GJNLJ06**

**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  
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-  
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



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



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## OSTSKIVARMASKIN

MODELL: GJNLJ06/GJNLJ062

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

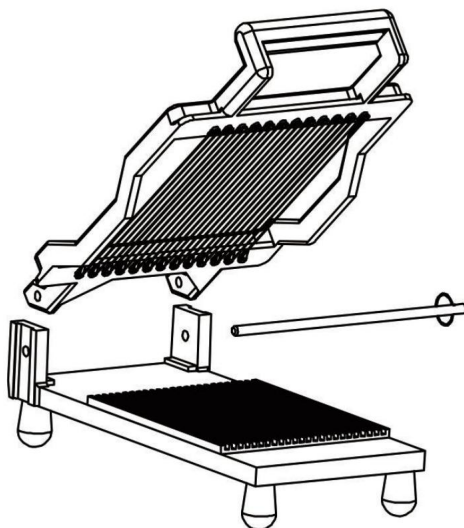
"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. 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<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Osthyvel

MODELL: GJNLJ06/GJNLJ062



## BEHÖVS HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://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.

## Viktiga säkerhetsåtgärder



**Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant. Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder dessa enheter. Dessa inkluderar:**

### VÄNLIGEN NOTERA:

För att uppnå maximal livslängd och mest effektiv drift av enheten, följ alla instruktioner som beskrivs nedan. Rengör utrustningen noggrant före och efter varje användning. Undvik Använd alkaliska eller mycket sura rengöringsmedel eftersom de kan göra att avgjutningen blir matt, missfärgad eller bucklig.

### OBS INNAN ANVÄNDNING:

1. Ta ut utrustningen och tillbehören ur förpackningen. Kontrollera att den mottagna enheten inte saknar tillbehör.
2. Innan du använder denna produkt för första gången, torka av alla löstagbara delar med en fuktig trasa. Använd inte slipprodukter.
3. Före användning, läs noggrant alla instruktioner som finns i denna bruksanvisning. Även om du är bekant med att använda liknande produkter, kan du bara följa instruktionerna i användarmanualen Använd tydligt den här produkten.

### ANVÄNDNING: 1.

Placera enheten på en stadig arbetsyta.

2. Förbered ostbitarna som ska skäras. Observera att det kan vara nödvändigt att göra osten varm/mjuk för att förhindra att skärlinjen bryts. 3. Se till att önskad storlek på bladet är installerad på utrustningen.
4. När du skär tunna skivor, höj skärbladet till toppen. Lägg de förberedda ostbitarna på skärbrädan. Tryck sakta och stadigt ner bladet över de beredda ostbitarna 5. När du skär i remsor, rotera den skivade osten som tidigare skurits 90 grader och rikta in den. Och lyft upp bladet igen, tryck sakta och stadigt ner det över ostskivorna.

6. För att skära en kub/rektangel, rotera den tidigare skurna oststången 90 ° igen och rikta in den. Och lyft upp bladet igen, tryck sakta och stadigt nedåt över ostbaren.

Obs: 1. Storleken på skivor, stänger, kuber/rektanglar beror på bladet eller dess kombination används. Varje kombination ger olika resultat.

2. Använd inte denna osthyvel för att skära sura eller alkaliska livsmedel, eftersom den kan korrodera och skada maskinens ytbeläggning

### **Installations instruktioner:**

1. Rikta in knivplattan med hålet på basen och fixera den sedan med stiftet genom botten och knivplattan.

2. Se till att trådkäraren är inuti skärbrädeskåran före användning.

### **Rengöring:**

1. För enkel rengöring rekommenderas att rengöra ostskäraren omedelbart efter användning för att förhindra att osten stelnar.

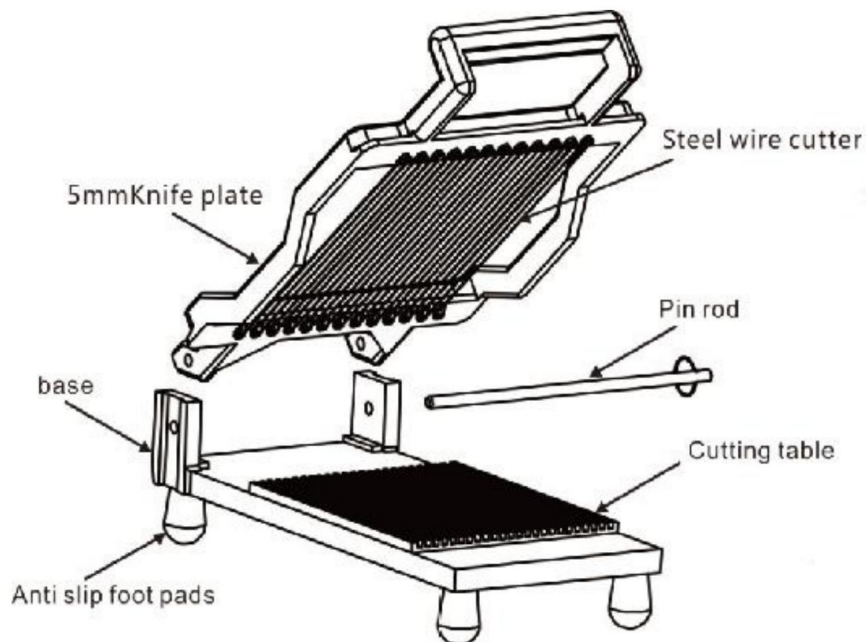
2. Rengör vid behov alla komponenter med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Tillhandahåll en assistent under rengöringsprocessen för nylonborstar. Dessa ingredienser kan också sprayas i diskhon.

3. Låt utrustningen lufttorka.

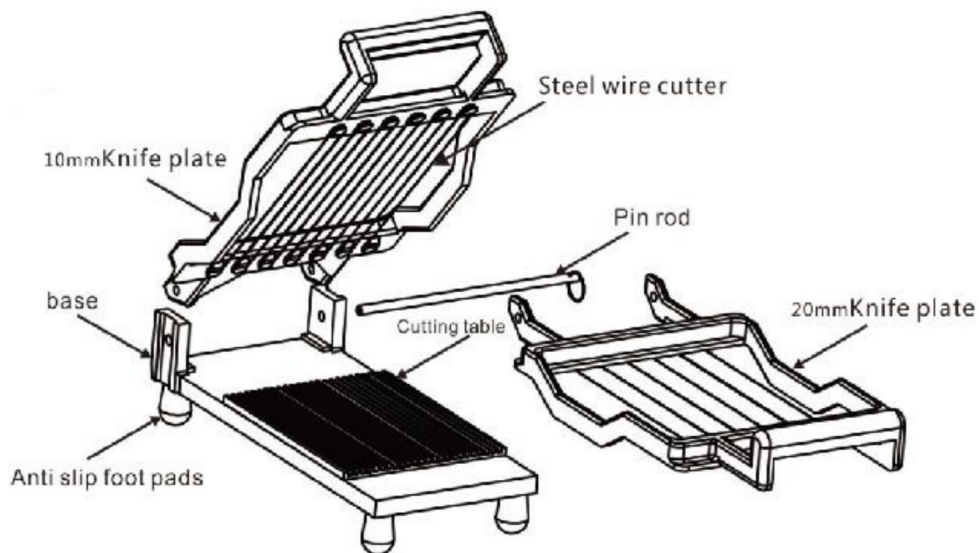
4. Observera: Använd inte sura rengöringsmedel för att rengöra osten fräs, annars kommer det att korrodera ytan och kroppsbeläggningen, vilket leder till svärtning! Rengör, torka helt enkelt och förvara med varmt vatten. (Använd inte diskmaskin för rengöring)

### **Skiss Karta**

<b>siffr</b>	<b>Modell</b>	<b>Knivplatta</b>
1	GJNLJ062	5 mm
2	GJNLJ06	10mm+20mm



**GJNLJ062**



**GJNLJ06**

**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.



**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**