

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Tomato Slicer

MODEL:AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODEL:AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



Warning- Read and fully understand all instructions and warning statements for using this product. Your safety is the most important! Failure to follow procedures and safeguard measures may result in unsafe injury or property damage. Remember: Your personal safety is your responsibility!

1.Keep your fingers away from the cutting blade at all times. Do not place your hands on the cutting blade. If fingers and hands are not kept away from the cutting blade, it may cause personal injury.

2.Keep children away and never leave the slicer unattended.

3.Check for damaged parts. Before using the slicer, please check if all components work correctly and perform the expected functions. Check installation and any other conditions that may affect operation.

4.When handling cutting boards, it is strongly recommended to wear anti cutting gloves,

5.If used improperly, the manufacturer shall not be held responsible.

6.This slicer must not use Frozen food, bony meat, fish, or anything other than food.

7.Do not use this product under the influence of drugs or alcohol.

Be careful! Be extra careful when handling cutting boards and blades! The blade is very sharp! I suggest that you wear anti cutting gloves when handling cutting boards.

1.Remove the product from the packaging and confirm that you have received all the parts.

2.Remove the protective materials covering the handle, handle tube, and push rod,

3. Thread the handle bolt through the handle base and handle, and then secure it with the handle bolt and nut.

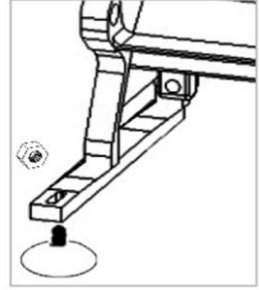
4.Thread the push rod bolt through the push rod and handle, and then secure them together with the push rod nut.

5.Tighten the handle tube with the handle.

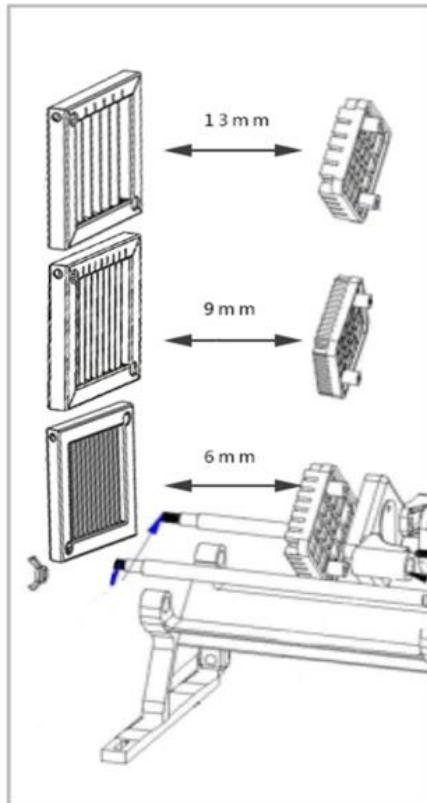
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Replacing the blade

1. Remove the locking nut from the cutting plate on the slicer
2. Replace the cutting blade version
3. The cutting plate should face inward, and the tip of the blade should face inward.
4. The cutting blade is stuck on the guide rod and fixed with a locking nut
5. Replace the push plate and fix it in place (the push plate should match the size of the cutting plate)
6. Replacement of blade board completed.



Attention: Be extra careful when replacing very sharp blades

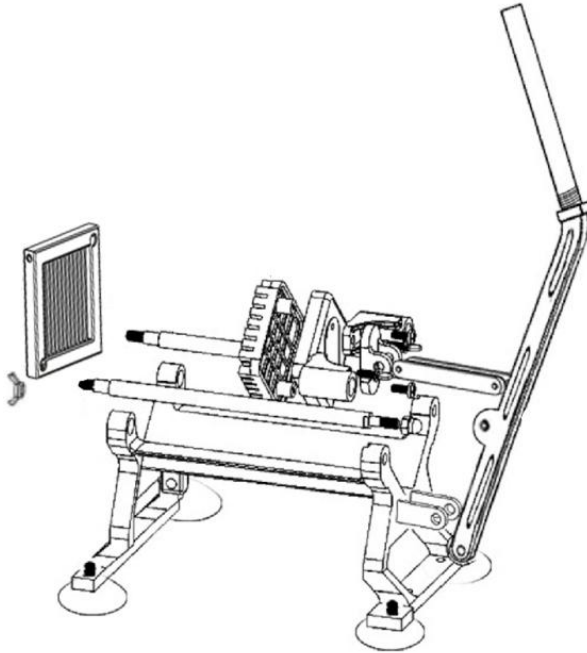


Installation instructions for suction cups

To install the suction cup feet onto the slicer:

1. Place the bolts of each suction cup into the holes on the base of the French fry machine.
2. Tighten it (Figure 3).
3. Press firmly on the slicer to generate suction between the working surface and the cup.

The effect is best on a smooth and clean horizontal surface. To generate more suction, you can wet the suction cup. Before use, check the stability of the slicer in the workplace.



Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

Coupe-tomate

MODÈLE : AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODÈLE : AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

GARANTIES IMPORTANTES



Avertissement - Lisez et comprenez parfaitement toutes les instructions et avertissements relatifs à l'utilisation de ce produit.

Votre sécurité est la plus importante ! Le non-respect des procédures et des mesures de protection peut entraîner des blessures dangereuses ou des dommages matériels. N'oubliez pas : votre sécurité personnelle relève de votre responsabilité !

1. Gardez toujours vos doigts éloignés de la lame de coupe. Ne placez pas vos mains sur la lame de coupe. Si les doigts et les mains ne sont pas éloignés de la lame de coupe, cela peut provoquer des blessures.

2. Éloignez les enfants et ne laissez jamais la trancheuse sans surveillance.

3. Vérifiez les pièces endommagées. Avant d'utiliser la trancheuse, veuillez vérifier si tous les composants fonctionnent correctement et remplissent les fonctions attendues. Vérifiez l'installation et toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement.

4. Lors de la manipulation des planches à découper, il est fortement recommandé de porter des gants anti-coupure,

5. En cas d'utilisation incorrecte, le fabricant ne pourra être tenu responsable.

6. Cette trancheuse ne doit pas utiliser d'aliments surgelés, de viande osseuse, de poisson ou quoi que ce soit d'autre que de la nourriture.

7. N'utilisez pas ce produit sous l'influence de drogues ou d'alcool.

Sois prudent! Soyez très prudent lorsque vous manipulez les planches à découper et les lames ! La lame est très tranchante ! Je vous suggère de porter des gants anti-coupure lorsque vous manipulez des planches à découper.

1. Retirez le produit de l'emballage et confirmez que vous avez reçu toutes les pièces.

2. Retirez les matériaux de protection recouvrant la poignée, le tube de la poignée et la tige de poussée.

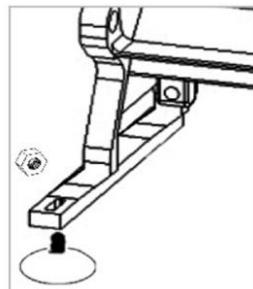
3. Vissez le boulon de la poignée à travers la base de la poignée et la poignée, puis fixez-le avec le boulon et l'écrou de la poignée.
4. Vissez le boulon de la tige de poussée dans la tige de poussée et la poignée, puis fixez-les ensemble avec l'écrou de la tige de poussée.
5. Serrez le tube de la poignée avec la poignée.

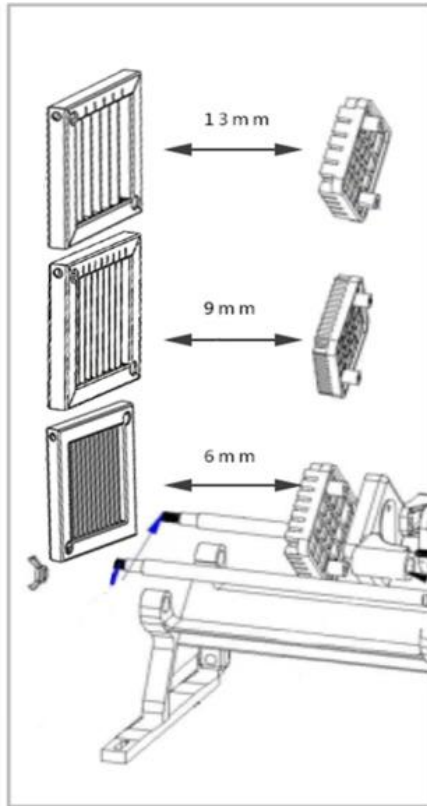
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Remplacement de la lame

1. Retirez l'écrou de blocage de la plaque de coupe de la trancheuse.
2. Remplacez la version de la lame de coupe
3. La plaque de coupe doit être tournée vers l'intérieur et la pointe de la lame doit être tournée vers l'intérieur.
4. La lame de coupe est collée sur la tige de guidage et fixée avec un écrou de blocage
5. Remplacez la plaque de poussée et fixez-la en place (la plaque de poussée doit correspondre à la taille du plaque de découpe)
6. Remplacement du panneau de lames terminé.

Attention : Soyez très prudent lorsque vous remplacez des lames très tranchantes



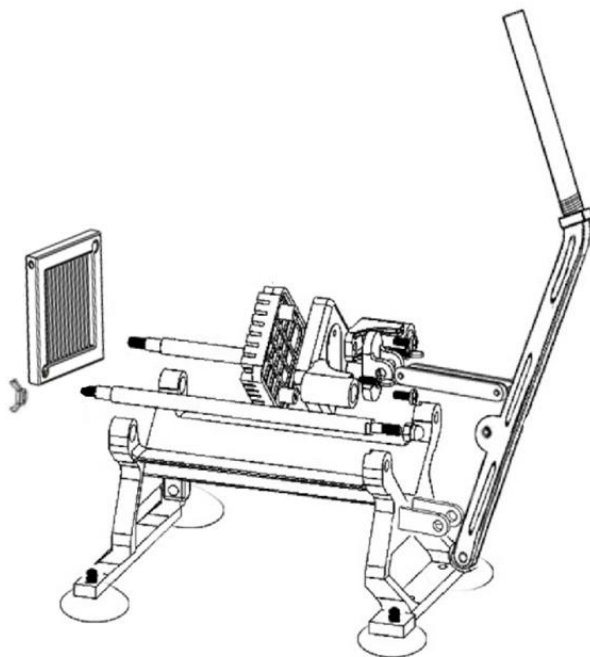


Instructions d'installation des ventouses

Pour installer les pieds à ventouse sur la trancheuse :

4. Placez les boulons de chaque ventouse dans les trous de la base de la machine à frites.
5. Serrez-le (Figure 3).
6. Appuyez fermement sur la trancheuse pour générer une succion entre le plan de travail et la tasse.

L'effet est meilleur sur une surface horizontale lisse et propre. Pour générer plus d'aspiration, vous pouvez mouiller la ventouse. Avant utilisation, vérifiez la stabilité de la trancheuse sur le lieu de travail.



Fabricant : Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Fabriqué en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Tomatenschneider

MODELL: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELL: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



Warnung: Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise zur Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch und verstehen Sie sie vollständig. Ihre Sicherheit ist das Wichtigste! Die

Nichtbeachtung von Verfahren und Schutzmaßnahmen kann zu unsicheren Verletzungen oder Sachschäden führen. Denken Sie daran: Ihre persönliche Sicherheit liegt in Ihrer Verantwortung!

1. Halten Sie Ihre Finger stets vom Schneidmesser fern. Legen Sie Ihre Hände nicht auf das Schneidmesser. Wenn Finger und Hände nicht vom Schneidmesser ferngehalten werden, kann es zu Verletzungen kommen.
2. Halten Sie Kinder fern und lassen Sie den Alleschneider niemals unbeaufsichtigt.
3. Auf beschädigte Teile prüfen. Bevor Sie den Slicer verwenden, überprüfen Sie bitte, ob alle Komponenten ordnungsgemäß funktionieren und die erwarteten Funktionen erfüllen. Überprüfen Sie die Installation und alle anderen Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.
4. Beim Umgang mit Schneidebrettern wird dringend empfohlen, schnittfeste Handschuhe zu tragen.
5. Bei unsachgemäßer Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
6. Mit diesem Alleschneider dürfen keine gefrorenen Lebensmittel, Knochenfleisch, Fisch oder andere Dinge als Lebensmittel verwendet werden.
7. Verwenden Sie dieses Produkt nicht unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol.

Seien Sie vorsichtig! Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit Schneidebrettern und Klingen! Die Klinge ist sehr scharf! Ich empfehle Ihnen, beim Umgang mit Schneidebrettern Anti-Schnitt-Handschuhe zu tragen.

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und bestätigen Sie, dass Sie alle Teile erhalten haben.

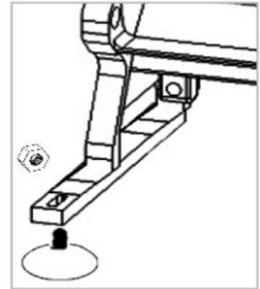
2. Entfernen Sie die Schutzmaterialien, die den Griff, das Griffrohr und die Schubstange bedecken.
3. Führen Sie die Griffschraube durch die Griffbasis und den Griff und befestigen Sie sie dann mit der Griffschraube und der Mutter.
4. Schrauben Sie die Schubstangenschraube durch die Schubstange und den Griff und befestigen Sie diese dann mit der Schubstangenmutter.
5. Ziehen Sie das Griffrohr mit dem Griff fest.

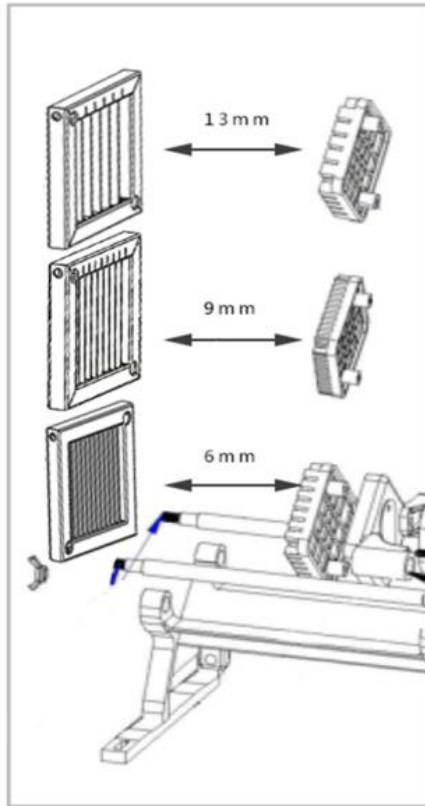
ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Austausch der Klinge

1. Entfernen Sie die Sicherungsmutter von der Schneidplatte am Allesschneider
2. Ersetzen Sie die Schneidmesserversion
3. Die Schneidplatte sollte nach innen zeigen und die Spitze der Klinge sollte nach innen zeigen.
4. Das Schneidmesser wird auf die Führungsstange gesteckt und mit einer Sicherungsmutter fixiert
5. Bringen Sie die Druckplatte wieder an und befestigen Sie sie (die Druckplatte sollte zur Größe des Geräts passen).
Schneidplatte)
6. Der Austausch der Klingenplatine ist abgeschlossen.

Achtung: Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie sehr scharfe Klingen austauschen



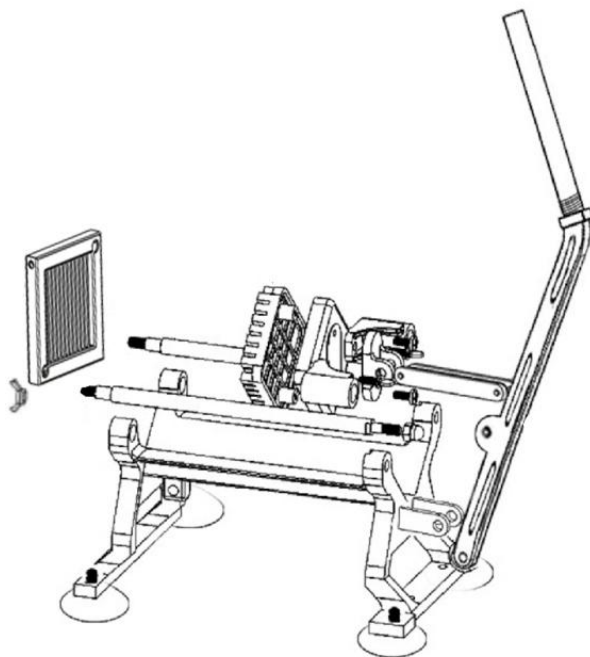


Montageanleitung für Saugnäpfe

So installieren Sie die Saugnapffüße am Allesschneider:

7. Setzen Sie die Bolzen jedes Saugnapfes in die Löcher an der Basis der Pommes-Frites-Maschine ein.
8. Ziehen Sie es fest (Abbildung 3).
9. Drücken Sie fest auf den Hobel, um einen Sog zwischen der Arbeitsfläche und dem Becher zu erzeugen.

Der Effekt ist am besten auf einer glatten und sauberen horizontalen Oberfläche. Um mehr Saugkraft zu erzeugen, können Sie den Saugnapf befeuchten. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch die Stabilität des Allesschneiders am Arbeitsplatz.



Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

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

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

In China hergestellt

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Affettatrice Di Pomodoro

MODELLO: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELLO: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

TUTELA IMPORTANTE



Avvertenza: leggere e comprendere appieno tutte le istruzioni e le avvertenze per l'utilizzo di questo prodotto. La tua sicurezza è la più importante! La mancata osservanza delle procedure e delle misure di salvaguardia può provocare lesioni pericolose o danni materiali. Ricorda: la tua sicurezza personale è una tua responsabilità!

1. Tenere sempre le dita lontane dalla lama da taglio. Non mettere le mani sulla lama di taglio. Se le dita e le mani non vengono tenute lontane dalla lama di taglio, potrebbero verificarsi lesioni personali.
 2. Tenere lontani i bambini e non lasciare mai l'affettatrice incustodita.
 3. Verificare la presenza di parti danneggiate. Prima di utilizzare l'affettatrice, verificare che tutti i componenti funzionino correttamente ed eseguano le funzioni previste. Controllare l'installazione e qualsiasi altra condizione che possa influire sul funzionamento.
 4. Quando si maneggiano i taglieri, si consiglia vivamente di indossare guanti antitaglio,
 5. Se utilizzato in modo improprio, il produttore non sarà ritenuto responsabile.
 6. Questa affettatrice non deve utilizzare alimenti congelati, carne ossea, pesce o altro che non sia cibo.
 7. Non utilizzare questo prodotto sotto l'effetto di droghe o alcol.
- Stai attento! Prestare particolare attenzione quando si maneggiano taglieri e lame! La lama è molto affilata! Ti consiglio di indossare guanti antitaglio quando maneggi i taglieri.

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare di aver ricevuto tutte le parti.
2. Rimuovere i materiali protettivi che coprono la maniglia, il tubo della maniglia e l'asta di spinta,
3. Infilare il bullone della maniglia attraverso la base della maniglia e la maniglia, quindi fissarlo con il bullone e il dado della maniglia.
4. Infilare il bullone dell'asta di spinta attraverso l'asta di spinta e la

maniglia, quindi fissarli insieme con il dado dell'asta di spinta.

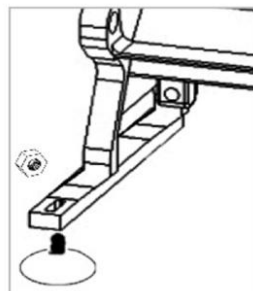
5. Stringere il tubo della maniglia con la maniglia.

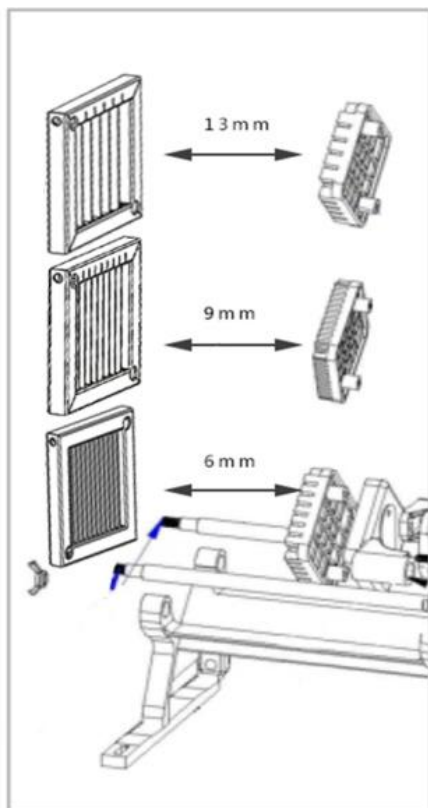
CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Sostituzione della lama

1. Rimuovere il dado di bloccaggio del piatto di taglio dell'affettatrice
2. Sostituire la versione con lama di taglio
3. La piastra di taglio deve essere rivolta verso l'interno e la punta della lama deve essere rivolta verso l'interno.
4. La lama di taglio è bloccata sull'asta di guida e fissata con un dado di bloccaggio
5. Sostituire la piastra di spinta e fissarla in posizione (la piastra di spinta deve corrispondere alle dimensioni del piatto di taglio)
6. Sostituzione del pannello lama completata.

Attenzione: prestare particolare attenzione quando si sostituiscono lame molto affilate



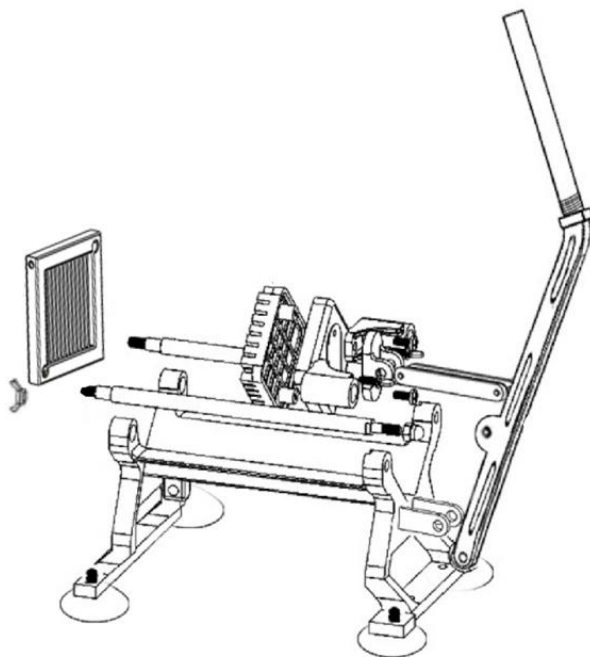


Istruzioni di installazione per ventose

Per installare i piedini a ventosa sull'affettatrice:

10. Posiziona i bulloni di ciascuna ventosa nei fori sulla base della macchina per friggere.
11. Stringerlo (Figura 3).
12. Premere con decisione sull'affettatrice per generare aspirazione tra il piano di lavoro e la tazza.

L'effetto è migliore su una superficie orizzontale liscia e pulita. Per generare più aspirazione, puoi bagnare la ventosa. Prima dell'uso verificare la stabilità dell'affettatrice sul posto di lavoro.



Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Made in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Cortadora de tomate

MODELO: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELO: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



Advertencia: lea y comprenda completamente todas las instrucciones y declaraciones de advertencia para el uso de este producto. ¡Tu seguridad es lo más importante! El incumplimiento de los procedimientos y las medidas de protección puede provocar lesiones peligrosas o daños a la propiedad. Recuerde: ¡Su seguridad personal es su responsabilidad!

1. Mantenga los dedos alejados de la cuchilla de corte en todo momento. No coloque las manos sobre la cuchilla de corte. Si los dedos y las manos no se mantienen alejados de la cuchilla de corte, se pueden provocar lesiones personales.
 2. Mantenga alejados a los niños y nunca deje la rebanadora desatendida.
 3. Verifique si hay piezas dañadas. Antes de usar la cortadora, verifique si todos los componentes funcionan correctamente y realizan las funciones esperadas. Verifique la instalación y cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.
 4. Al manipular tablas de cortar, se recomienda encarecidamente usar guantes anticorte,
 5. Si se utiliza incorrectamente, el fabricante no será responsable.
 6. Esta rebanadora no debe utilizar alimentos congelados, carne con huesos, pescado ni nada que no sea comida.
 7. No utilice este producto bajo la influencia de drogas o alcohol.
¡Ten cuidado! ¡Tenga mucho cuidado al manipular tablas de cortar y cuchillas! ¡La hoja es muy afilada! Le sugiero que use guantes anticorte cuando manipule tablas de cortar.
1. Retire el producto del embalaje y confirme que ha recibido todas las piezas.
 2. Retire los materiales protectores que cubren el mango, el tubo del mango y la varilla de empuje.
 3. Pase el perno de la manija a través de la base y la manija, y luego asegúrelo con el perno y la tuerca de la manija.

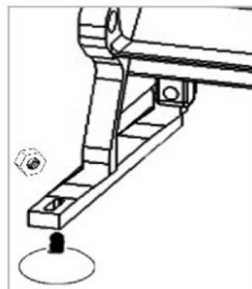
4. Pase el perno de la varilla de empuje a través de la varilla de empuje y la manija, y luego asegúrelos con la tuerca de la varilla de empuje.
5. Apriete el tubo del mango con el mango.

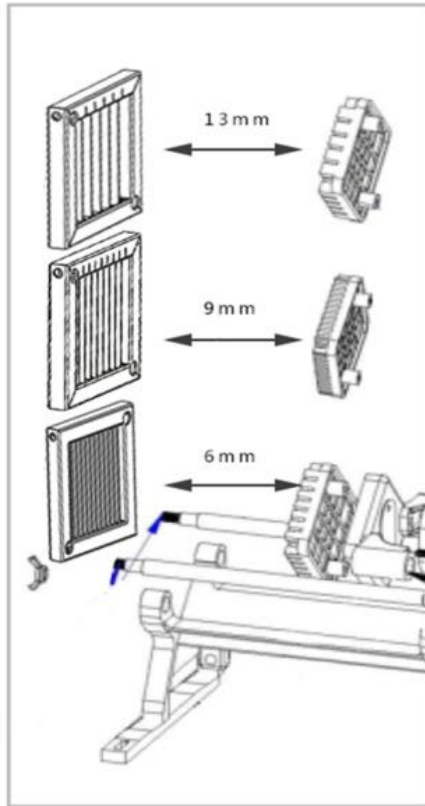
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Reemplazo de la cuchilla

1. Retire la tuerca de bloqueo de la placa de corte en la rebanadora.
2. Reemplace la versión de la cuchilla de corte.
3. La placa de corte debe mirar hacia adentro y la punta de la hoja debe mirar hacia adentro.
4. La hoja de corte está pegada a la varilla guía y fijada con una contratuerca.
5. Vuelva a colocar la placa de empuje y fijela en su lugar (la placa de empuje debe coincidir con el tamaño de la placa de corte)
6. Se completó el reemplazo del tablero de cuchillas.

Atención: tenga mucho cuidado al reemplazar cuchillas muy afiladas.



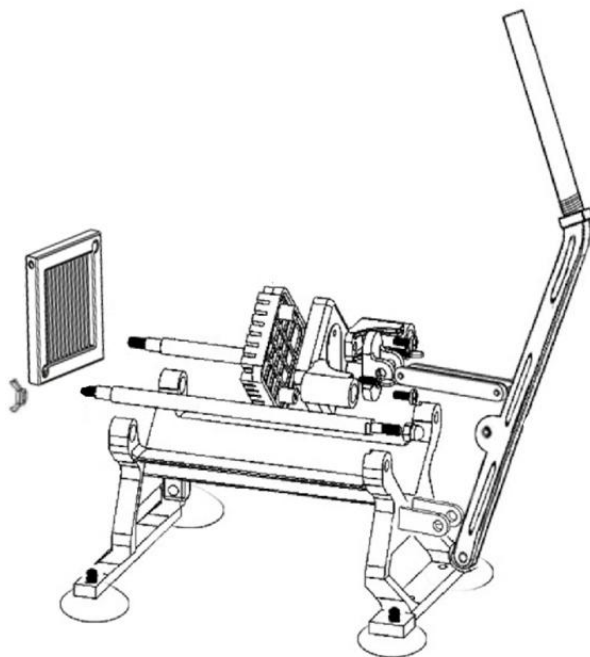


Instrucciones de instalación para ventosas.

Para instalar las patas con ventosa en la rebanadora:

13. Coloque los pernos de cada ventosa en los orificios de la base de la máquina para freír.
14. Apriételo (Figura 3).
15. Presione firmemente la rebanadora para generar succión entre la superficie de trabajo y la taza.

El efecto es mejor sobre una superficie horizontal lisa y limpia. Para generar más succión, puedes mojar la ventosa. Antes de su uso, verifique la estabilidad de la cortadora en el lugar de trabajo.



Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Hecho en china

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

Krajalnica do pomidorów

MODELU: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELU: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

WAŻNI OCHRONIARZE



Ostrzeżenie — przeczytaj i w pełni zrozum wszystkie instrukcje i ostrzeżenia dotyczące korzystania z tego produktu. Twoje bezpieczeństwo jest najważniejsze! Nieprzestrzeganie procedur i środków ochronnych może skutkować niebezpiecznymi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia. Pamiętaj: Twoje bezpieczeństwo osobiste jest Twoją odpowiedzialnością!

1. Trzymaj palce zawsze z dala od ostrza tnącego. Nie kładź rąk na ostrzu tnącym. Jeśli palce i dłonie nie będą trzymane z dala od ostrza tnącego, może to spowodować obrażenia ciała.
 2. Trzymaj dzieci z daleka i nigdy nie zostawiaj krajalnicy bez nadzoru.
 3. Sprawdź, czy nie ma uszkodzonych części. Przed użyciem krajalnicy należy sprawdzić czy wszystkie podzespoły działają prawidłowo i spełniają oczekiwane funkcje. Sprawdź instalację i wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na działanie.
 4. Przy obsłudze desek do krojenia zdecydowanie zaleca się noszenie rękawic antyprzecięciowych,
 5. W przypadku nieprawidłowego użytkowania producent nie ponosi odpowiedzialności.
 6. W tej krajalnicy nie wolno używać mrożonej żywności, mięsa kostnego, ryb ani niczego innego niż żywność.
 7. Nie używaj tego produktu pod wpływem narkotyków lub alkoholu. Bądź ostrożny! Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z deskami do krojenia i ostrzami! Ostrze jest bardzo ostre! Sugeruję noszenie rękawic ochronnych podczas obsługi desek do krojenia.
1. Wyjmij produkt z opakowania i potwierdź, że otrzymałeś wszystkie części.
 2. Usuń materiały ochronne pokrywające uchwyt, rurkę uchwytu i popychacz,
 3. Przełóż śrubę uchwytu przez podstawę uchwytu i uchwyt, a następnie zabezpiecz go śrubą uchwytu i nakrętką.

4. Przełóż śrubę popychacza przez popychacz i uchwyt, a następnie zabezpiecz je nakrętką popychacza.

5. Dokręć rurkę uchwyty z uchwytem.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Wymiana ostrza

1. Zdejmij nakrętkę zabezpieczającą z płyty tnącej krajalnicy

2. Wymień wersję ostrza tnącego

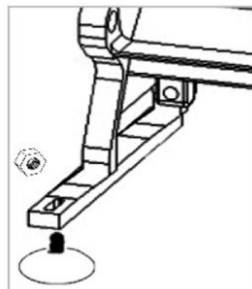
3. Płyta tnąca powinna być skierowana do wewnątrz, a czubek ostrza powinien być skierowany do wewnątrz.

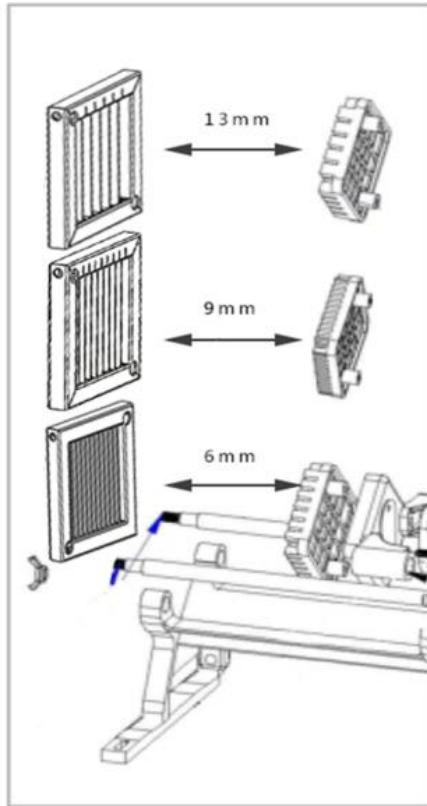
4. Ostrze tnące mocuje się na drążku prowadzącym i mocuje za pomocą nakrętki zabezpieczającej

5. Wymień płytkę dociskową i zamocuj ją na miejscu (płytkę dociskową powinna odpowiadać rozmiarowi płyta do krojenia)

6. Zakończono wymianę deski ostrzowej.

Uwaga: Zachowaj szczególną ostrożność podczas wymiany bardzo ostrych ostrzy



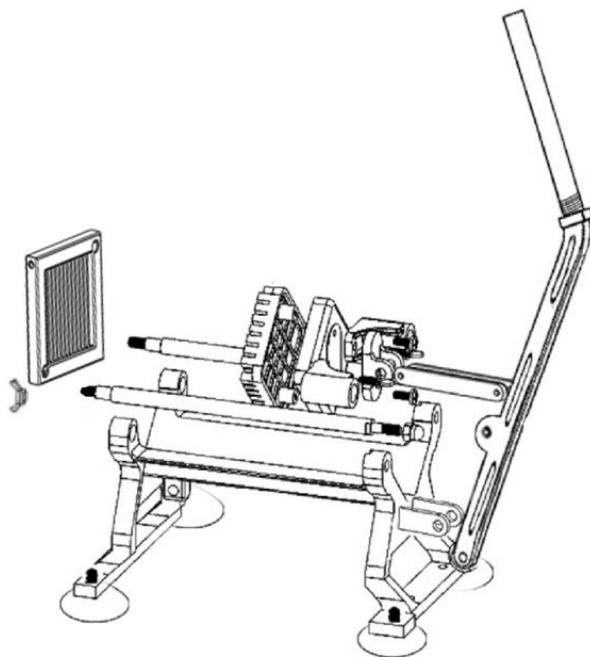


Instrukcja montażu przyssawek

Aby zamontować nóżki z przyssawką na krajalnicy:

16. Umieść śruby każdej przyssawki w otworach w podstawie maszyny do smażenia.
17. Dokręć go (Rysunek 3).
18. Mocno dociśnij krajalnicę, aby wytworzyć ssanie pomiędzy powierzchnią roboczą a kubkiem.

Najlepszy efekt uzyskuje się na gładkiej i czystej poziomej powierzchni. Aby wygenerować większe ssanie, możesz zwilżyć przyssawkę. Przed użyciem należy sprawdzić stabilność krajalnicy w miejscu pracy.



Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Szanghaj

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Tomatensnijder

MODEL: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODEL: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Waarschuwing- Lees en begrijp alle instructies en waarschuwingen voor het gebruik van dit product. Uw veiligheid is het allerbelangrijkste! Het niet naleven van procedures en veiligheidsmaatregelen kan leiden tot onveilig letsel of materiële schade.

Onthoud: uw persoonlijke veiligheid is uw verantwoordelijkheid!

1. Houd uw vingers te allen tijde uit de buurt van het snijmes. Plaats uw handen niet op het snijmes. Als vingers en handen niet uit de buurt van het snijblad worden gehouden, kan dit persoonlijk letsel veroorzaken.

2. Houd kinderen uit de buurt en laat de snijmachine nooit onbeheerd achter.

3. Controleer op beschadigde onderdelen. Controleer voordat u de slicer gebruikt of alle componenten correct werken en de verwachte functies uitvoeren. Controleer de installatie en eventuele andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden.

4. Bij het hanteren van snijplanken wordt sterk aanbevolen om anti-snijhandschoenen te dragen,

5. Bij oneigenlijk gebruik kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.

6. Deze snijmachine mag geen diepvriesproducten, botvlees, vis of iets anders dan voedsel gebruiken.

7. Gebruik dit product niet onder invloed van drugs of alcohol.

Wees voorzichtig! Wees extra voorzichtig bij het hanteren van snijplanken en messen! Het mes is zeer scherp! Ik stel voor dat u anti-snijhandschoenen draagt bij het hanteren van snijplanken.

1. Haal het product uit de verpakking en bevestig dat u alle onderdelen heeft ontvangen.

2. Verwijder het beschermende materiaal dat de handgreep, de handgreepbuis en de duwstang bedekt.

3. Steek de handgreepbout door de handgreepbasis en de handgreep en zet deze vervolgens vast met de handgreepbout en -moer.

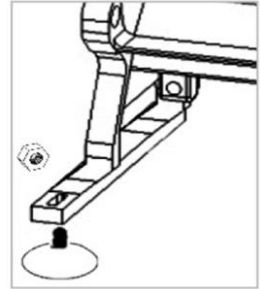
4. Steek de drukstangbout door de duwstang en het handvat en zet ze vervolgens samen met de drukstangmoer vast.
5. Draai de handgriepbuis vast met de handgreep.

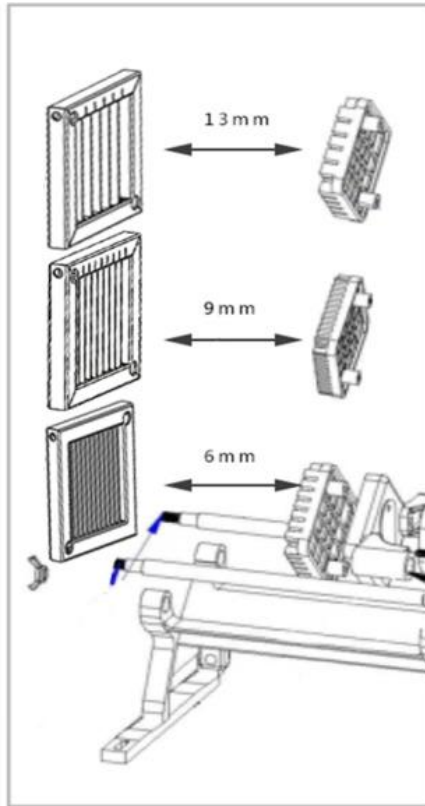
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Het mes vervangen

1. Verwijder de borgmoer van de snijplaat op de snijmachine
2. Vervang de versie met snijmes
3. De snijplaat moet naar binnen wijzen en de punt van het mes moet naar binnen wijzen.
4. Het snijblad wordt op de geleidestang geplakt en met een borgmoer vastgezet
5. Plaats de duwplaat terug en bevestig deze op zijn plaats (de duwplaat moet overeenkomen met de grootte van de snijplaat)
6. Vervanging van mesplaat voltooid.

Let op: Wees extra voorzichtig bij het vervangen van zeer scherpe messen



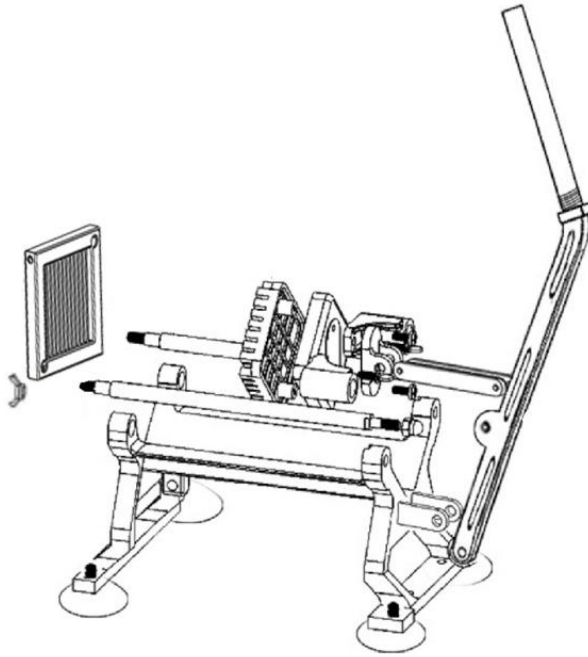


Installatie-instructies voor zuignappen

Om de zuignapvoetjes op de snijmachine te installeren:

19. Plaats de bouten van elke zuignap in de gaten aan de onderkant van de frietmachine.
20. Draai hem vast (Figuur 3).
21. Druk stevig op de snijmachine om zuigkracht tussen het werkoppervlak en de beker te genereren.

Het effect is het beste op een glad en schoon horizontaal oppervlak. Om meer zuigkracht te genereren, kun je de zuignap nat maken. Controleer vóór gebruik de stabiliteit van de snijmachine op de werkplek.



Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Tomatskärare

MODELL: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4

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

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tomato Slicer

MODELL: AY440-1/AY440-2/AY440-3/AY440-4



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

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

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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



Varning - Läs och förstå alla instruktioner och varningsmeddelanden för användning av denna produkt. Din säkerhet är viktigast! Underlåtenhet att följa procedurer och skyddsåtgärder kan resultera i osäker personskada eller skada på egendom. Kom ihåg: Din personliga säkerhet är ditt ansvar!

1. Håll alltid fingrarna borta från skärbladet. Placera inte händerna på skärbladet. Om fingrar och händer inte hålls borta från skärbladet kan det orsaka personskada.

2. Håll barn borta och lämna aldrig skivaren utan uppsikt.

3. Kontrollera om det finns skadade delar. Innan du använder skivaren, kontrollera att alla komponenter fungerar korrekt och utför de förväntade funktionerna. Kontrollera installationen och andra förhållanden som kan påverka driften.

4. Vid hantering av skärbrädor rekommenderas det starkt att bära antiskärhandskar,

5. Vid felaktig användning ska tillverkaren inte hållas ansvarig.

6. Denna skärmaskin får inte använda fryst mat, benkött, fisk eller något annat än mat.

7. Använd inte denna produkt under påverkan av droger eller alkohol.

Var försiktig! Var extra försiktig vid hantering av skärbrädor och knivar! Bladet är väldigt vass! Jag föreslår att du bär antiskärhandskar när du hanterar skärbrädor.

1. Ta ut produkten ur förpackningen och bekräfta att du har fått alla delar.

2. Ta bort skyddsmaterialet som täcker handtaget, handtagsröret och tryckstången,

3. Trä handtagsbulten genom handtagets bas och handtag och säkra den sedan med handtagsbulten och muttern.

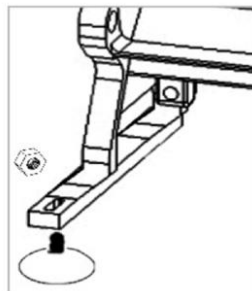
4. Trä tryckstångsbulten genom tryckstången och handtaget, och fäst dem sedan tillsammans med tryckstångsmuttern.

5. Dra åt handtagsröret med handtaget.

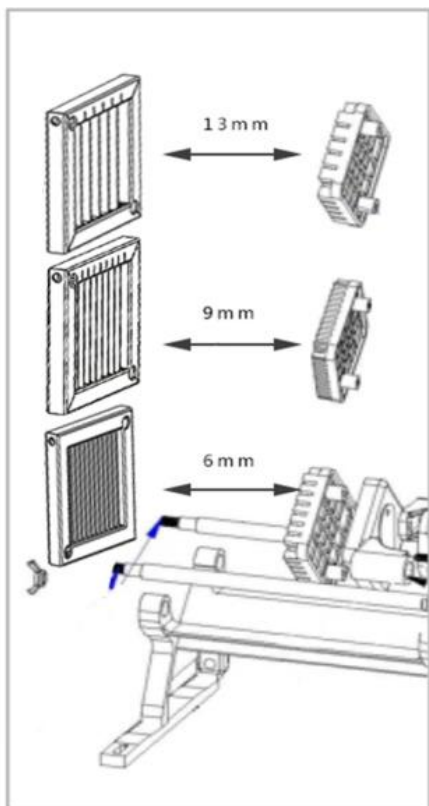
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Byte av blad

1. Ta bort låsmuttern från skärplattan på skärmaskinen
2. Byt ut skärbladsversionen
3. Skärplattan ska vara vänd inåt och bladets spets ska vända inåt.
4. Skärbladet sitter fast på styrstången och fixeras med en låsmutter
5. Sätt tillbaka tryckplattan och fixera den på plats (tryckplattan ska matcha storleken på den skärplatta)
6. Byte av bladbräda slutfört.



Observera: Var extra försiktig när du byter ut mycket vassa knivar



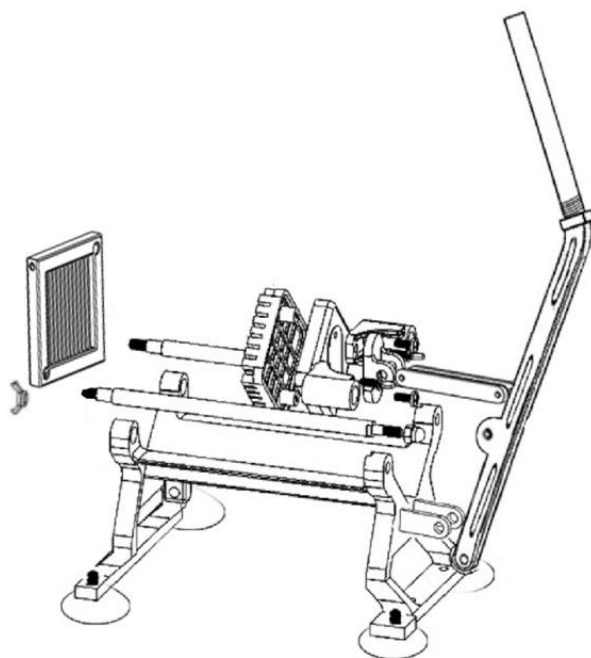
Monteringsanvisning för sugkoppar

Så här installerar du sugkoppsfötterna på skärmaskinen:

22. Placera bultarna på varje sugkopp i hålen på basen av pommes fritesmaskinen.

23. Dra åt den (Figur 3).

24. Tryck hårt på skivaren för att generera sug mellan arbetsytan och koppen. Effekten är bäst på en jämn och ren horisontell yta. För att generera mer sug kan du blöta sugkoppen. Före användning, kontrollera skärmaskinens stabilitet på arbetsplatsen.



Tillverkare: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Adress: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi
Shanghai

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

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



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021,76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany
euvertreter@gmail.com
+49 1727041930



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The
Pavilions Preston, United Kingdom
pooledas123@gmail.com
01772418127

Tillverkad i Kina

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support