

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIAL SLICER

MODEL:SJY-DQ90

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL: SJY-DQ90



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

DESCRIPTION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1.CAREFULLY READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.

- 2.The slicer must be connected to a 220V AC electricity supply.
- 3.Disconnect the power cord on the slicer; for cleaning, if the product appears to be malfunctioning; or when you're finished operating the appliance. To disconnect the device from the electricity supply, always pull directly on the plug - never pull the plug out using the power cord.
- 4.Indoor use only. Never allow this device to be exposed to rain or moisture. Do not submerge the appliance in water for any reason. If the device should fall into water, ensure the device is disconnected from a power source, then and only then, remove the device from the water. Afterwards, have the slicer examined by an authorized service center before further use.
- 5.Do not use the slicer if your hands are wet or if you are standing on a wet floor. Do not use the slicer if it is wet or moist.
- 6.The slicer is designed exclusively for domestic use and not for

commercial purposes.

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

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

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

10.The sliding feed table and piece holder should always be in place while appliance is in use, unless this is not possible due to the size or shape of the food. Do not use the slicer to slice through bones or frozen food.

11.Do not use the slicer if it is damaged in any way. Have the slicer repaired immediately at an authorized service center by qualified personnel.

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

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

14.Switch off before reaching near the blade.

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

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

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

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

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

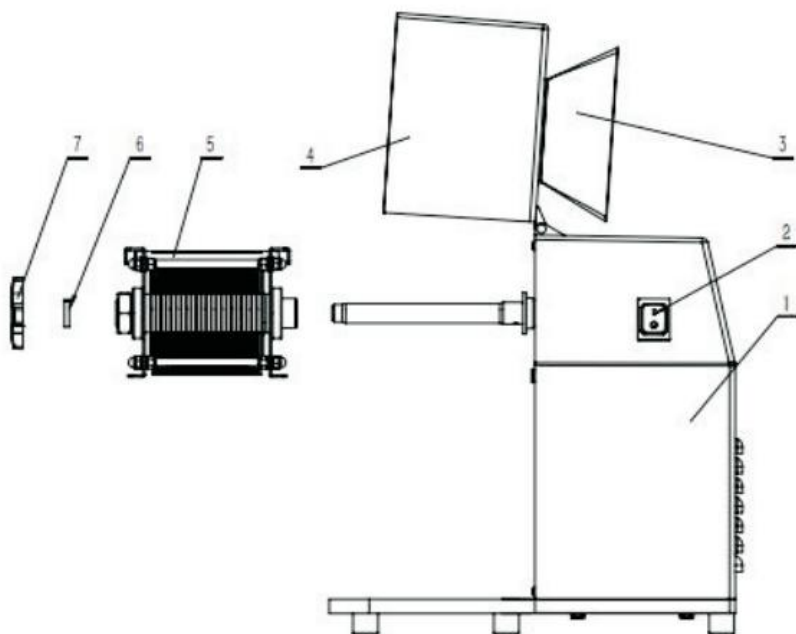
20.Children shall not play with the appliance. The slicer is not a toy.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical Parameters

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Parts Identification



1. Plastic Body 2. Switch 3. Feed Inlet 4. Cover Piece 5. Slice Group
6. Setting-up Piece 7. Lock Nut

Use and Maintenance

- Before use, wipe the meat inlet of the machine, and rinse the meat inlet with a small amount of warm water to wash away the floating dust inside and outside the machine.
- Make sure that the voltage and frequency indicated on the bottom plate are the same as your local supply, and that the external earthed wire is reliable connected.
- When plugging in, ensure switch is off.
- Switch the device on. Always have the unit running before adding food.
- Cut meat into strips or cubes that smaller than the feeding inlet.
- Make sure the meat is free of bone, tough tendon, meat skin, etc.
- Put the meat into the meat cutting inlet, then slice. If you need to shred just put slice meat into the inlet again, then cut into shredded meat.
- When finishing cutting the meat, turn the device off and unplug from its electrical outlet.
- Clean the device thoroughly. Add oil to the accessories which directly contact the meat. A little salad oil on machine accessories after washing and drying will keep them lubricated.
- It is advisable to clean it with hot water above 50 degrees Celsius. It is strictly prohibited to wash it with cold water, otherwise it will cause rust and problem of clutch.

Safety Precautions

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

- Care is need when handing cutting blade during cleaning

Troubleshooting

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

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

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installation notes:

Wear anti-cutting gloves when taking the blade assembly,

Keep your fingers away

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

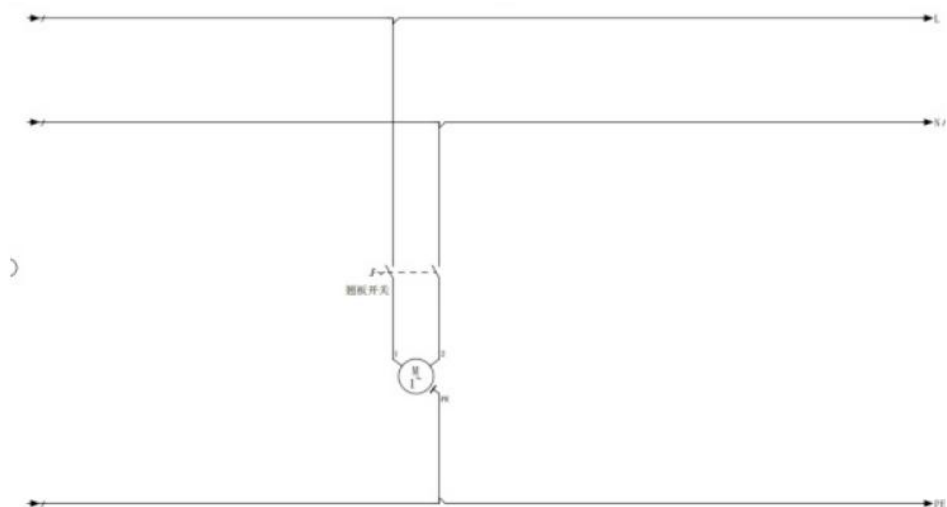
Attention to operating equipment:

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

Troubleshooting instructions:

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

Product schematic diagram circuit diagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



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

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : SJY-DQ90

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

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : SJY-DQ90



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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

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

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

DESCRIPTION

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

à des fins commerciales.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. Chaque opérateur doit lire attentivement ce manuel du propriétaire. avant d'essayer d'utiliser cet appareil. L'opérateur doit toujours être connaître les procédures de sécurité mentionnées dans ce manuel.

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

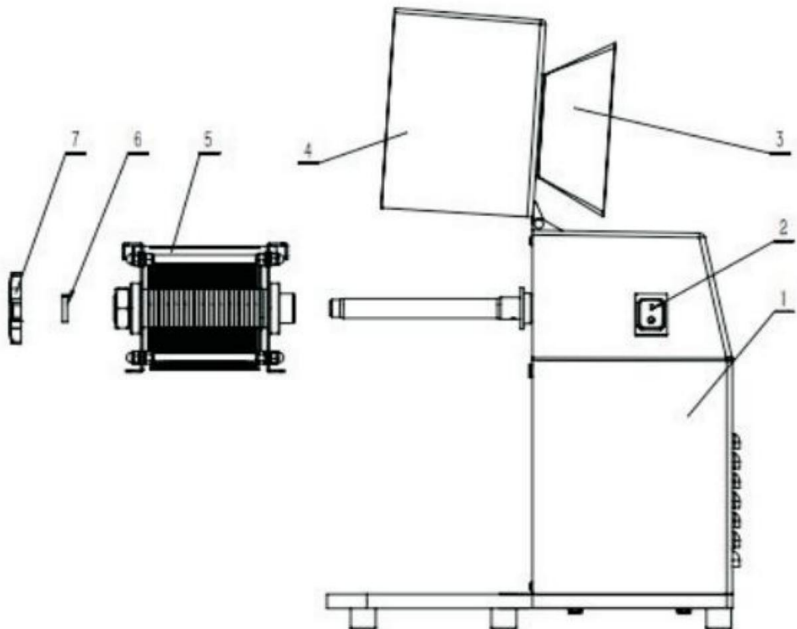
20. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. La trancheuse n'est pas un jouet.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Paramètres techniques

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Identification des pièces



1. Corps en plastique 2. Interrupteur 3. Entrée d'alimentation 4. Pièce de protection 5. Groupe de coupe 6. Pièce de réglage 7. Contre-écrou

Utilisation et entretien

- Avant utilisation, essuyez l'entrée de viande de la machine et rincez-la avec une petite quantité d'eau tiède pour éliminer la poussière flottante à l'intérieur et à l'extérieur de la machine.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque inférieure sont les mêmes que votre alimentation locale et que le fil de terre externe est fiable connecté.
- Lors du branchement, assurez-vous que l'interrupteur est éteint. • Allumez l'appareil. Laissez toujours l'appareil fonctionner avant d'ajouter de la nourriture. • Coupez la viande en lanières ou en cubes plus petits que l'entrée d'alimentation. • Assurez-vous que la viande est exempte d'os, de tendons durs, de peau de viande, etc. • Placez la viande dans l'entrée de coupe de viande, puis tranchez-la. Si vous devez déchirer, il suffit de remettre la tranche de viande dans l'entrée, puis de la couper en morceaux. • Une fois la viande coupée, éteignez l'appareil et débranchez-le de son secteur. prise électrique. •

Nettoyez soigneusement l'appareil. Ajoutez de l'huile aux accessoires qui entrer en contact avec la viande. Un peu d'huile de salade sur les accessoires de la machine après le lavage et le séchage les gardera lubrifiés. • Il est conseillé de le nettoyer avec de l'eau chaude à plus de 50 degrés Celsius. il est strictement interdit de le laver à l'eau froide, sinon cela provoquera de la rouille et problème d'embrayage.

Précautions de sécurité

- Ce produit est uniquement destiné à une utilisation en intérieur.
- Débranchez l'appareil lors du montage ou du démontage. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. • Ne jamais immerger le produit, le cordon ou la fiche dans des liquides.
- Laisser refroidir suffisamment avant de retirer les pièces de l'appareil. • Pendant le fonctionnement, placer l'appareil sur une surface plane. • Débrancher le produit de sa source de prise électrique avant de l'utiliser ou de le mettre en marche. nettoyage.
- Essuyez la machine uniquement avec un chiffon humide.

- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la lame de coupe pendant le nettoyage

Dépannage

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

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

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Notes d'installation :

Portez des gants anti-coupures lorsque vous prenez l'ensemble de lames.

Gardez vos doigts loin

de la lame, environnement de travail : éviter le stockage dans des conditions humides

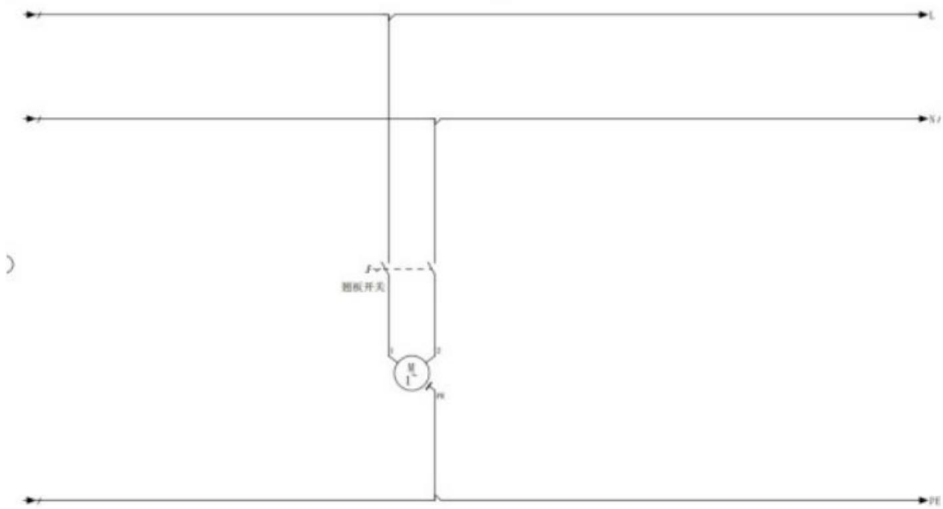
Attention aux équipements en fonctionnement :

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

Instructions de dépannage :

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

Schéma de principe du produit



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: SJY-DQ90

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: SJY-DQ90



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

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

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

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

BESCHREIBUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

verwenden.

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

kommerzielle Zwecke.

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

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

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

10. Der verschiebbare Zuführtisch und der Werkstückhalter sollten immer an Ort und Stelle sein, während Gerät in Betrieb ist, es sei denn, dies ist aufgrund der Größe oder Form des Geräts nicht möglich.

Schneiden Sie mit dem Allesschneider keine Knochen oder gefrorene Lebensmittel durch.

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

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

13. Garantie- und Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen

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

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

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

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

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

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

18. Jeder Bediener sollte dieses Benutzerhandbuch gründlich durchlesen

bevor Sie das Gerät benutzen. Der Bediener sollte immer

Seien Sie sich der in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsverfahren bewusst.

19. Dieses Gerät ist NICHT für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen

über die Verwendung des Geräts durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.

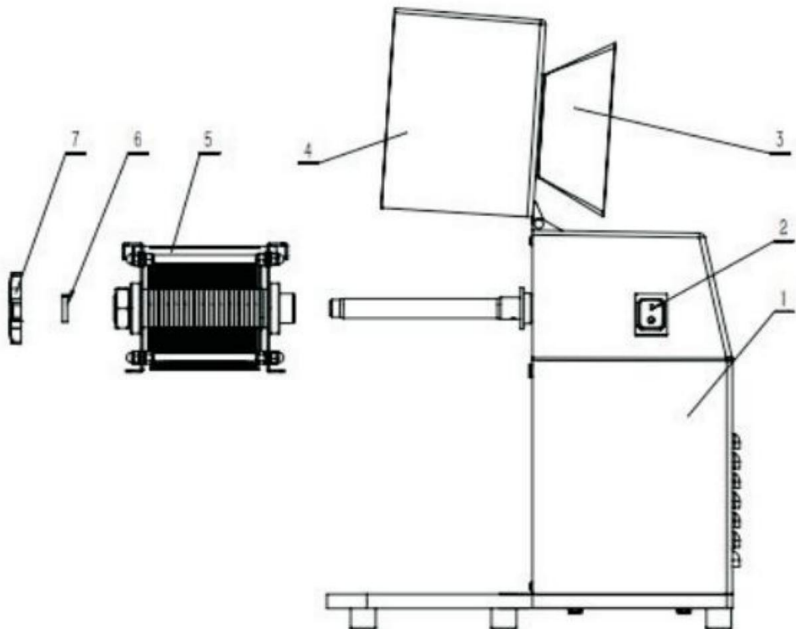
20. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Der Allesschneider ist kein Spielzeug.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Technische Parameter

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Teileidentifikation



1. Kunststoffgehäuse 2. Schalter 3. Einfüllöffnung 4. Abdeckteil 5. Schneidgruppe 6. Einstellteil 7. Kontermutter

Nutzung und Wartung

- Wischen Sie vor dem Gebrauch den Fleischeinlass der Maschine ab und spülen Sie den Fleischeinlass mit etwas warmem Wasser, um den darin schwebenden Staub wegzuspülen und außerhalb der Maschine.
- Stellen Sie sicher, dass die auf der Bodenplatte angegebene Spannung und Frequenz mit der örtlichen Stromversorgung übereinstimmen und dass der äußere Erdungsdraht zuverlässig verbunden.
- Stellen Sie beim Einstecken sicher, dass der Schalter ausgeschaltet ist. • Schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät immer laufen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen. • Schneiden Sie Fleisch in Streifen oder Würfel, die kleiner sind als die Einfüllöffnung.
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch frei von Knochen, zähen Sehnen, Fleischhaut usw. ist. • Legen Sie das Fleisch in die Fleischschneideöffnung und schneiden Sie es in Scheiben. Wenn Sie zerkleinern müssen Legen Sie einfach erneut geschnittenes Fleisch in den Einlass und schneiden Sie es dann in zerkleinertes Fleisch. • Wenn Sie mit dem Schneiden des Fleisches fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. • Reinigen Sie das Gerät gründlich. Fügen Sie Öl zu den Zubehörteilen hinzu, die direkt Kontakt mit dem Fleisch. Etwas Salatöl auf Maschinenzubehör nach dem Waschen und Trocknen hält sie geschmiert. • Es ist ratsam, es mit heißem Wasser über 50 Grad Celsius zu reinigen. Es ist strengstens verboten, es mit kaltem Wasser zu waschen, sonst wird es Rost verursachen und Kupplungsproblem.

Sicherheitsvorkehrungen

- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. • Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen. notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. • Tauchen Sie Produkt, Kabel oder Stecker niemals in Flüssigkeiten. • Warten Sie ausreichend, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Geräteteile entfernen. • Stellen Sie das Gerät während des Betriebs auf eine ebene Fläche. • Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen oder Reinigung. • Wischen Sie die Maschine nur mit einem feuchten Tuch ab.

- Beim Umgang mit der Schneidklinge während der Reinigung ist Vorsicht geboten

Fehlerbehebung

Wenn das geschnittene Fleisch nicht glatt oder in Plattenform ausgegeben wird, ist die Ursache Abhilfe könnte sein:

- Der Schraubverschluss sitzt zu fest. Die Schneidklinge hat keinen richtigen Kontakt mit der Schneidplatte. Bitte stellen Sie sie ein.
- Das Schneidmesser ist blockiert. Reinigen Sie es.
- Die Schneidmesserkante ist stumpf. Schleifen Sie das Messer oder ersetzen Sie es.

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installationshinweise:

Tragen Sie Schnitzschutzhandschuhe, wenn Sie die Klingenbaugruppe entnehmen.

Finger weg

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

Achtung Betriebsmittel:

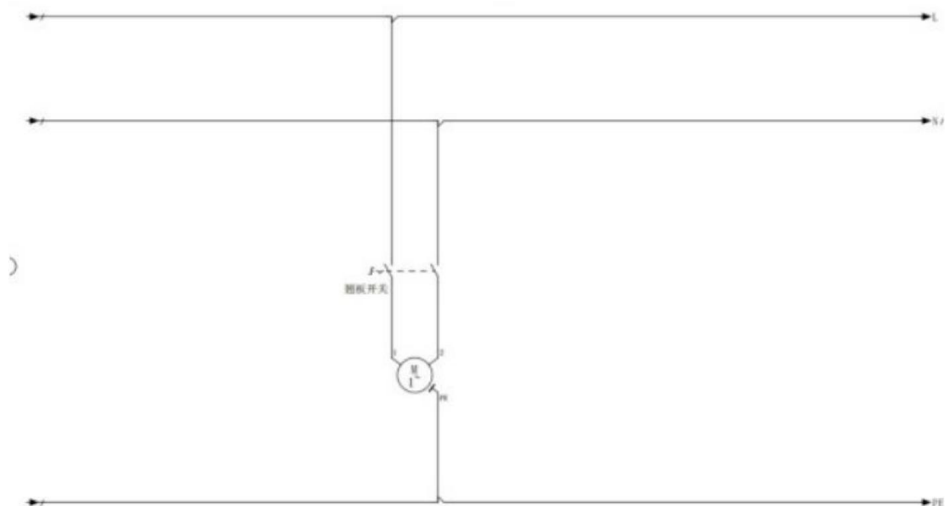
Beim Schneiden von Fleisch fällt das Fleisch von oben in den Trichter.

Verhindert Schnittverletzungen an der Hand.

Anweisungen zur Fehlerbehebung:

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

Produktschematisches Diagramm, Schaltplan



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



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

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: SJY-DQ90

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: SJY-DQ90



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

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

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

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

DESCRIZIONE

- Questo apparecchio è progettato per affettare prodotti alimentari, ad esempio carne, formaggio, verdure, pane, ecc. •

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi. L'apparecchio è non destinato ad alcun uso commerciale o industriale. • Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi. Qualsiasi altro utilizzo potrebbe comportare danni all'apparecchio o lesioni personali. • Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o lesioni risultanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

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

2. L'affettatrice deve essere collegata a una presa elettrica da 220 V CA.

3.Scollegare il cavo di alimentazione dell'affettatrice; per la pulizia, se il prodotto sembra non funzionare correttamente; o quando hai finito di utilizzare il apparecchio. Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare sempre direttamente sulla spina: non staccare mai la spina tirando il cavo di alimentazione.

4. Solo per uso interno. Non esporre mai questo dispositivo a pioggia o umidità.

Non immergere l'apparecchio in acqua per nessun motivo. Se il dispositivo se dovesse cadere in acqua, assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla presa di corrente fonte, quindi e solo allora, rimuovere il dispositivo dall'acqua. Successivamente, far esaminare l'affettatrice da un centro di assistenza autorizzato prima di procedere ulteriormente utilizzo.

5. Non utilizzare l'affettatrice se hai le mani bagnate o se ti trovi su una superficie bagnata. pavimento. Non utilizzare l'affettatrice se è bagnata o umida.

6. L'affettatrice è progettata esclusivamente per uso domestico e non per

scopi commerciali.

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

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

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

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

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

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

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

14. Spegnerne prima di avvicinarsi alla lama.

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

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

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

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

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

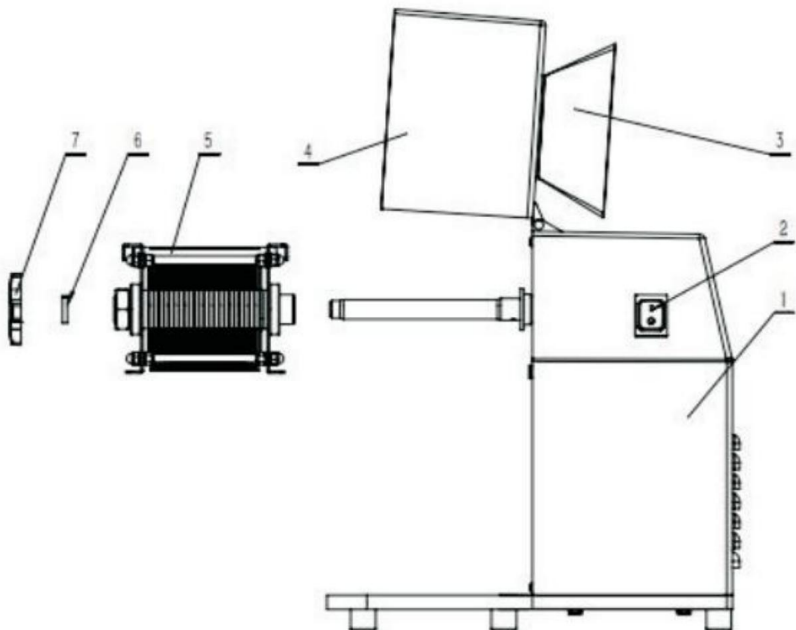
20. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'affettatrice non è un giocattolo.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Parametri tecnici

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Identificazione delle parti



1. Corpo in plastica 2. Interruttore 3. Ingresso di alimentazione 4. Pezzo di copertura 5. Gruppo di fette 6. Pezzo di installazione 7. Controdado

Uso e manutenzione

- Prima dell'uso, pulire l'ingresso della carne della macchina e sciacquare l'ingresso della carne con un po' di acqua calda per lavare via la polvere che galleggia all'interno e fuori dalla macchina.

- Assicurarsi che la tensione e la frequenza indicate sulla piastra inferiore sono gli stessi della fornitura locale e che il filo di terra esterno sia connesso in modo affidabile.

- Quando si collega, assicurarsi che l'interruttore sia spento.
- Accendere il dispositivo. Far sempre funzionare l'unità prima di aggiungere cibo.
- Tagliare la carne in strisce o cubetti più piccoli dell'ingresso di alimentazione.
- Assicurarsi che la carne sia priva di ossa, tendini duri, pelle della carne, ecc.
- Mettere la carne nell'ingresso di taglio della carne, quindi affettare. Se è necessario sminuzzare basta mettere di nuovo la carne affettata nell'ingresso, quindi tagliare la carne a pezzetti.
- Quando hai finito di tagliare la carne, spegni il dispositivo e scollegalo dalla presa elettrica.

Pulire accuratamente il dispositivo. Aggiungere olio agli accessori che direttamente contatto con la carne. Un po' di olio per insalata sugli accessori della macchina dopo il lavaggio e l'asciugatura li manterrà lubrificati.

- Si consiglia di pulirlo con acqua calda sopra i 50 gradi Celsius. È severamente vietato lavarlo con acqua fredda, altrimenti si arrugginisce e problema di frizione.

Precauzioni di sicurezza

- Questo prodotto è adatto solo per uso interno.
- Scollegare durante il montaggio o lo smontaggio dell'unità. È richiesta una supervisione attenta. necessario quando l'apparecchio viene utilizzato vicino ai bambini.
- Non immergere mai il prodotto, il cavo o la spina in liquidi.
- Attendere un tempo di raffreddamento adeguato prima di rimuovere qualsiasi parte dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento, posizionare il dispositivo su una superficie piana.
- Scollegare il prodotto dalla presa elettrica prima di utilizzarlo o pulizia.

Pulire la macchina solo con un panno umido.

- Prestare attenzione quando si maneggia la lama durante la pulizia

Risoluzione dei problemi

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

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

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Note di installazione:

Indossare guanti antitaglio quando si prende il gruppo lame,

Tieni le dita lontane

dalla lama, ambiente di lavoro: evitare lo stoccaggio in condizioni di bagnato

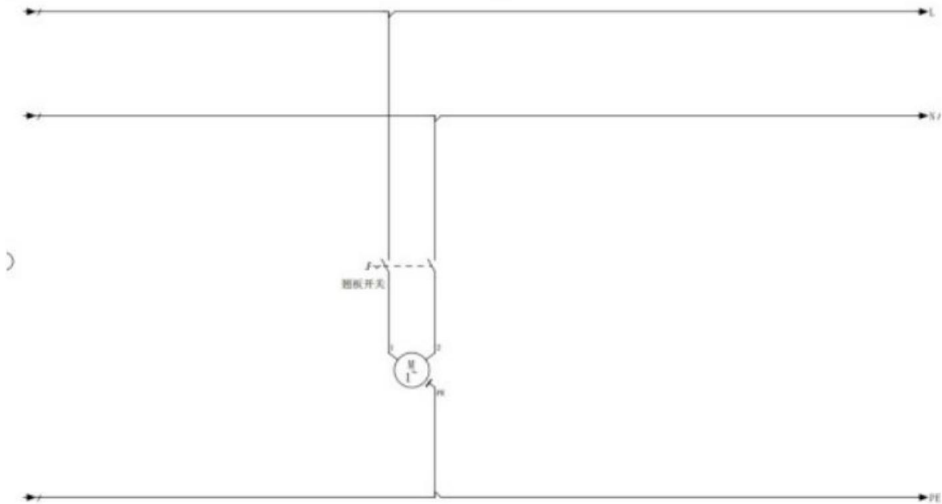
Attenzione alle apparecchiature operative:

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

Istruzioni per la risoluzione dei problemi:

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

Schema elettrico del prodotto, schema elettrico del circuito



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: SJY-DQ90

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: SJY-DQ90



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

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

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

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

DESCRIPCIÓN

• Este aparato está diseñado para cortar alimentos, como carne, queso, verduras, pan, etc. • El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

fines comerciales.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

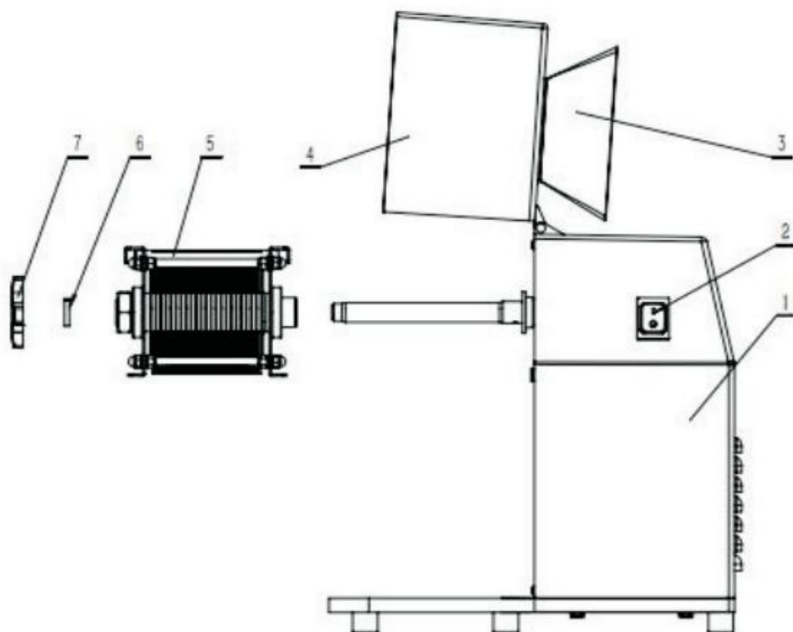
20. Los niños no deben jugar con el aparato. La cortadora no es un juguete.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Parámetros técnicos

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Identificación de piezas



1. Cuerpo de plástico 2. Interruptor 3. Entrada de alimentación 4. Pieza de cubierta 5. Grupo de corte
6. Pieza de configuración 7. Tuerca de seguridad

Uso y mantenimiento

- Antes de usar, limpie la entrada de carne de la máquina y enjuáguela con una pequeña cantidad de agua tibia para lavar el polvo que flota en el interior y fuera de la máquina.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en la placa inferior son los mismos que los de su suministro local y que el cable externo conectado a tierra es fiable conectado.
- Al enchufar, asegúrese de que el interruptor esté apagado.
- Encienda el dispositivo. Siempre haga funcionar la unidad antes de agregar alimentos.
- Corte la carne en tiras o cubos más pequeños que la entrada de alimentación.
- Asegúrese de que la carne esté libre de huesos, tendones duros, piel de carne, etc.
- Coloque la carne en la entrada de corte de carne, luego corte. Si necesita desmenuzar simplemente vuelva a colocar la carne rebanada en la entrada y luego córtela en tiras.
- Cuando termine de cortar la carne, apague el dispositivo y desenchúfelo de su toma de corriente.
- toma de corriente eléctrica.
- Limpie bien el dispositivo. Añada aceite a los accesorios que lo conectan directamente contacto con la carne. Un poco de aceite de ensalada sobre los accesorios de la máquina después del lavado y el secado los mantendrá lubricados.
- Es recomendable limpiarlo con agua caliente a más de 50 grados centígrados.
- Está estrictamente prohibido lavarlo con agua fría, de lo contrario provocará óxido y Problema de embrague.

Precauciones de seguridad

- Este producto es adecuado únicamente para uso en interiores.
- Desenchufe el aparato al montarlo o desmontarlo. Se requiere una supervisión estricta.
- Es necesario cuando el aparato se utiliza cerca de niños.
- Nunca sumerja el producto, el cable ni el enchufe en líquidos.
- Deje que se enfríe el aparato durante un tiempo adecuado antes de retirar cualquier pieza.
- Durante el funcionamiento, coloque el dispositivo sobre una superficie nivelada.
- Desenchufe el producto de la toma de corriente antes de utilizarlo o usarlo.
- Limpieza.
- Limpie la máquina únicamente con un paño húmedo.

- Es necesario tener cuidado al manipular la cuchilla de corte durante la limpieza.

Solución de problemas

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

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

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Notas de instalación:

Utilice guantes anticorte al manipular el conjunto de cuchillas.

Mantén tus dedos alejados

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

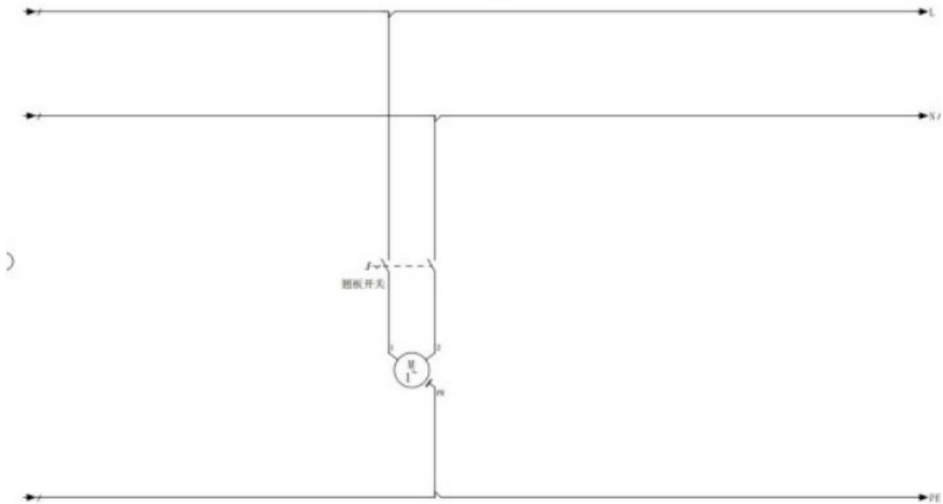
Atención al equipo en funcionamiento:

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

Instrucciones para solucionar problemas:

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

Diagrama esquemático del producto Diagrama de circuito



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODEL: SJY-DQ90

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODEL: SJY-DQ90



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

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

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

OPIS

• To urządzenie jest przeznaczone do krojenia żywności, np. mięsa, sera, warzyw, chleba itp. • Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Urządzenie jest nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lub przemysłowego. • Nie używaj urządzenia do innych celów. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażenia ciała. • Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia wynikające z powodu niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności należy zawsze przestrzegać, w tym następujących zasad:

1. UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZROZUM WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED URUCHOMIENIEM.

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

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

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

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

6. Kralnica przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego i nie

cele komercyjne.

7. Przechowuj kralnicę w miejscu niedostępnym dla dzieci.

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

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

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

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

12. Używaj kralnicy wyłącznie z akcesoriami dostarczonymi przez producenta.

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

14. Wyłącz urządzenie przed zbliżeniem się do ostrza.

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

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

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

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

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

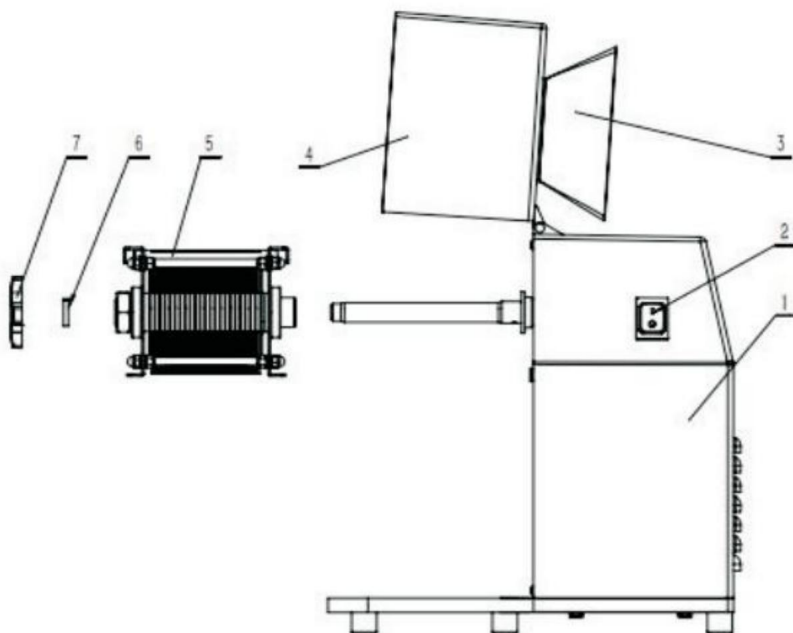
20. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Kralnica nie jest zabawką.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

Parametry techniczne

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Identyfikacja części



1. Korpus z tworzywa sztucznego 2. Przełącznik 3. Wlot wlotowy 4. Część pokrywy 5. Grupa plastrów 6.

Część ustawiająca 7. Nakrętka zabezpieczająca

Użytkowanie i konserwacja

- Przed użyciem należy wytrzeć otwór wlotowy do mięsa w maszynie i opłukać go.

niewielką ilością ciepłej wody, aby zmyć unoszący się wewnątrz kurz i poza maszyną.

- Upewnij się, że napięcie i częstotliwość podane na dolnej płycie są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej. są takie same jak w przypadku lokalnego źródła zasilania i że zewnętrzny przewód uziemiający jest niezawodnie połączone.

- Podczas podłączania upewnij się, że przełącznik jest

wyłączony. • Włącz urządzenie. Zawsze uruchamiaj urządzenie przed dodaniem jedzenia. • Pokrój

mięso w paski lub kostki mniejsze niż otwór wlotowy. • Upewnij się, że mięso jest

pozbawione kości, twardych ścięgien, skóry itp. • Włóż mięso do otworu wlotowego do krojenia mięsa, a następnie pokrój. Jeśli musisz rozdrobnić

po prostu włóż ponownie plaster mięsa do otworu wlotowego, a następnie pokrój je na

kawałki. • Po zakończeniu krojenia mięsa wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

gniazdka

elektrycznego. • Dokładnie wyczyść urządzenie. Dodaj olej do akcesoriów, które bezpośrednio

kontakt z mięsem. Trochę oleju sałatkowego na akcesoriach maszyny po umyciu

i suszenie utrzyma je w stanie nasmarowanym. •

Zaleca się czyszczenie gorącą wodą o temperaturze powyżej 50 stopni Celsjusza.

surowo zabrania się mycia go zimną wodą, w przeciwnym razie może dojść do rdzewienia i problem ze sprzętem.

Środki ostrożności

- Ten produkt nadaje się wyłącznie do użytku wewnątrz

pomieszczeń. • Odłączaj urządzenie od zasilania podczas montażu lub demontażu. Wymagany jest ścisły nadzór

konieczne, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. • Nigdy

nie zanurzaj produktu, przewodu ani wtyczki w płynach. • Przed

wyjęciem jakichkolwiek części urządzenia należy odczekać odpowiedni czas na ostygnięcie. •

Podczas pracy należy umieścić urządzenie na równej powierzchni. • Przed

rozpoczęciem użytkowania lub

czyszczenie.

- Maszynę należy przecierać wyłącznie wilgotną szmatką.

- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzem tnącym podczas czyszczenia.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli mięso po krojeniu nie jest odprowadzane płynnie lub w formie talerza, przyczyną jest a środkami zaradczymi mogą być:

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

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Uwagi dotyczące instalacji:

Podczas zdejmowania ostrza należy nosić rękawice antyprzecięciowe.

Trzymaj palce z daleka

z ostrza, Środowisko pracy: Unikać przechowywania w wilgotnych warunkach

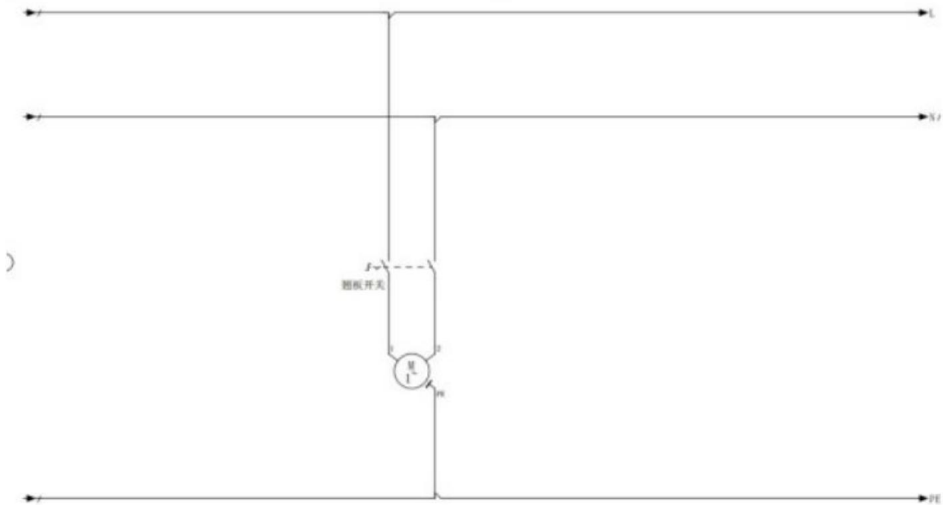
Uwaga na sprzęt operacyjny:

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

Instrukcje rozwiązywania problemów:

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

Schemat produktu Schemat obwodu



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL: SJY-DQ90

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIELE SNIJMACHINE

MODEL: SJY-DQ90



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

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

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

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

BESCHRIJVING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

1. LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOOR GEBRUIK.

2. De snijmachine moet worden aangesloten op een 220V AC-elektriciteitsvoorziening.

3. Haal de stekker uit het stopcontact van de snijmachine. Voor het schoonmaken van het product, als het lijkt niet goed te werken; of wanneer u klaar bent met het bedienen van de apparaat. Om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening, trekt u altijd rechtstreeks op de stekker - trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact.

4. Alleen voor gebruik binnenshuis. Stel dit apparaat nooit bloot aan regen of vocht. Dompel het apparaat om geen enkele reden onder in water. Als het apparaat Mocht het apparaat in het water vallen, zorg er dan voor dat het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet. bron, en dan pas, het apparaat uit het water halen. Laat de snijmachine daarna door een geautoriseerd servicecentrum nakijken voordat u verder gaat gebruik.

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

6. De snijmachine is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en niet voor

commerciële doeleinden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19. Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht of instructie zijn geplaatst betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor zijn veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de apparaat.

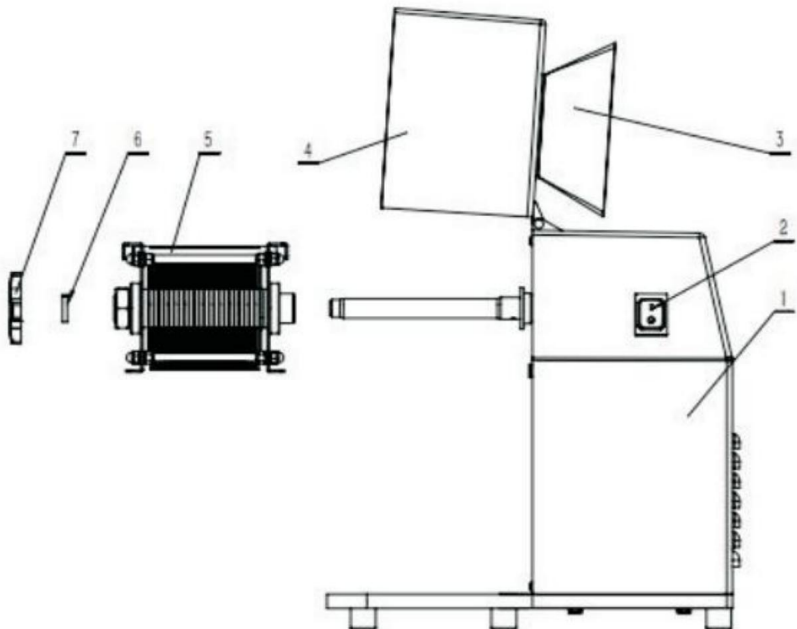
20. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De snijmachine is geen speelgoed.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Technische parameters

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Onderdelenidentificatie



1. Kunststof behuizing 2. Schakelaar 3. Voedingsinlaat 4. Afdekstuk 5. Snijgroep 6. Opzetstuk 7. Borgmoer

Gebruik en onderhoud

- Veeg voor gebruik de vleesinlaat van de machine schoon en spoel de vleesinlaat schoon met een kleine hoeveelheid warm water om het zwevende stof binnenin weg te spoelen en buiten de machine.
- Zorg ervoor dat de spanning en frequentie die op de bodemplaat staan aangegeven zijn hetzelfde als uw lokale levering, en dat de externe geaarde draad betrouwbaar verbonden.
- Zorg ervoor dat de schakelaar uit staat wanneer u de stekker in het stopcontact steekt. • Schakel het apparaat in. Zorg er altijd voor dat het apparaat draait voordat u er voedsel in doet. • Snijd het vlees in reepjes of blokjes die kleiner zijn dan de invoeropening. • Zorg ervoor dat het vlees vrij is van bot, taaie pezen, vleeshuid, enz. • Doe het vlees in de invoeropening voor het snijden van vlees en snijd het vervolgens in plakjes. Als u het vlees moet versnipperen, doe gewoon weer een plak vlees in de inlaat en snijd het vervolgens in versnipperd vlees. • Wanneer u klaar bent met het snijden van het vlees, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat grondig schoon. Voeg olie toe aan de accessoires die direct contact met het vlees. Een beetje slaolie op machine accessoires na het wassen en drogen houdt ze gesmeerd. • Het is raadzaam om het schoon te maken met heet water boven de 50 graden Celsius. Het is Het is ten strengste verboden om het met koud water te wassen, anders zal het roest veroorzaken en Probleem met de koppeling.

Veiligheidsmaatregelen

- Dit product is alleen geschikt voor gebruik binnenshuis. • Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat monteert of demonteert. Nauwlettend toezicht is vereist. noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. • Dompel het product, het snoer of de stekker nooit onder in vloeistoffen. • Laat het voldoende afkoelen voordat u onderdelen van het apparaat verwijdt. • Plaats het apparaat tijdens gebruik op een vlakke ondergrond. • Haal de stekker van het product uit het stopcontact voordat u het gebruikt of schoonmaken.
- Veeg het apparaat alleen af met een vochtige doek.

- Wees voorzichtig bij het hanteren van het snijblad tijdens het schoonmaken

Probleemoplossing

Als het snijden van vlees niet soepel of in de vorm van een plaat verloopt, is de oorzaak en oplossingen kunnen zijn:

- De schroefdrop zit te strak. Het snijblad raakt niet goed met de snijplaat. Pas het aan.
- Het snijblad is geblokkeerd. Maak het schoon.
- De snijranden van het snijblad zijn bot. Slijp of vervang het blad.

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installatie-instructies:

Draag anti-snij handschoenen wanneer u de messenset pakt.

Houd je vingers uit de buurt

van het mes, werkomgeving: vermijd opslag in natte omstandigheden

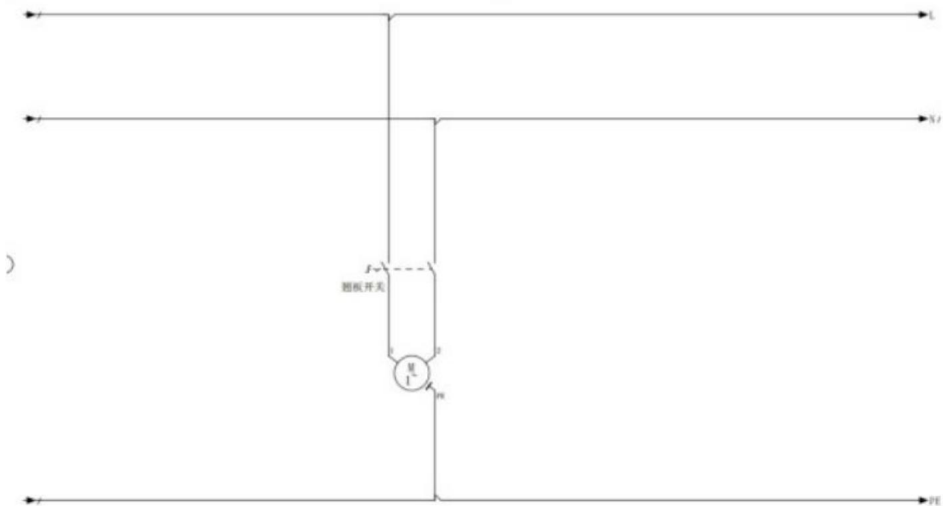
Aandacht voor bedieningsapparatuur:

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

Instructies voor probleemoplossing:

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

Product schematisch diagram circuitdiagram



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: SJY-DQ90

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

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: SJY-DQ90



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

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

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

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

BESKRIVNING

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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

1. LÄS OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING.

2. Skivmaskinen måste anslutas till en 220V AC-strömkälla.
3. Koppla bort nätsladden på skärmaskinen; för rengöring, om produkten verkar vara felaktigt; eller när du är klar med att använda apparat. Dra alltid för att koppla bort enheten från elnätet direkt på kontakten - dra aldrig ut kontakten med nätsladden.
4. Endast inomhusbruk. Låt aldrig denna enhet utsättas för regn eller fukt. Sänk inte ner apparaten i vatten av någon anledning. Om enheten skulle falla i vatten, se till att enheten är frångkopplad från strömkällan källan, och först då, ta bort enheten från vattnet. Låt sedan skärmaskinen undersökas av ett auktoriserat servicecenter innan vidare användas.
5. Använd inte skärmaskinen om dina händer är blöta eller om du står på en blöt golv. Använd inte skärmaskinen om den är våt eller fuktig.
6. Skivmaskinen är designad uteslutande för hushållsbruk och inte för

kommersiella ändamål.

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

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

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

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

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

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

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

14. Stäng av innan du når nära bladet.

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

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

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

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

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

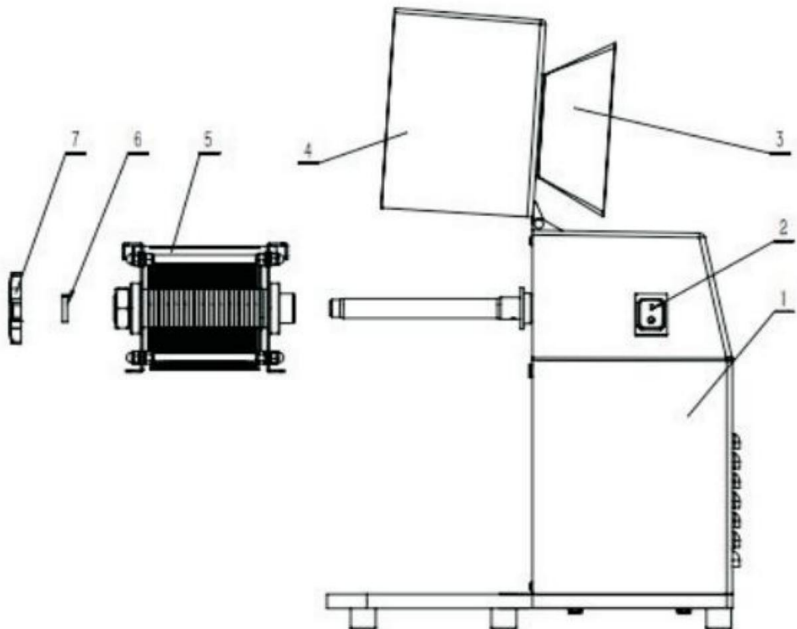
20. Barn får inte leka med apparaten. Skivmaskinen är ingen leksak.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Tekniska parametrar

SJY-DQ90 Removable Table Meat Slicer		
Rated Voltage	220V	110V
Frequency	50Hz	60Hz
Rated Power	850W	850W
Net Weight	21.6kg	21.6kg
Meat Productivity	250kg/h	250kg/h
Waterproof Level	IPX1	IPX1
Machine Speed	180 r/min	180 r/min
Dimension (mm)	360*220*460	360*220*460

Identifiering av delar



1. Plastkropp 2. Omkopplare 3. Matningsinlopp 4. Täckstycke 5. Skivgrupp
6. Uppsättningsstycke 7. Låsmutter

Användning och underhåll

- Före användning, torka av maskinens köttinlopp och skölj av köttinloppet med en liten mängd varmt vatten för att tvätta bort det flytande dammet inuti och utanför maskinen.
- Se till att den spänning och frekvens som anges på bottenplattan är desamma som din lokala försörjning, och att den externa jordade ledningen är pålitlig ansluten.
- Se till att strömbrytaren är avstängd när den ansluts. • Slå på enheten. Ha alltid enheten igång innan du lägger till mat. • Skär köttet i remsor eller tärningar som är mindre än matningsöppningen. • Se till att köttet är fritt från ben, seg sena, köttskinn etc. • Lägg köttet i köttstyckningsöppningen och skiva sedan. Om du behöver strimla lägg bara köttskivor i inloppet igen och skär sedan i strimlat kött. • När du är klar med att skära köttet, stäng av enheten och koppla ur den eluttag. • Rengör enheten noggrant. Tillsätt olja till tillbehören som direkt kontakta köttet. Lite salladsolja på maskintillbehör efter tvätt och torkning kommer att hålla dem smorda. • Det är lämpligt att rengöra den med varmt vatten över 50 grader Celsius. Det är det strängt förbjudet att tvätta det med kallt vatten, annars kommer det att orsaka rost och problem med kopplingen.

Säkerhetsföreskrifter

- Denna produkt är endast lämplig för inomhusbruk. • Dra ur kontakten när du monterar eller demonterar enheten. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används nära barn. • Sänk aldrig ner produkten, sladden eller pluggen i vätska. • Låt svalna tillräckligt innan du tar bort några apparatdelar. • Placera enheten på en jämn yta under drift. • Koppla bort produkten från dess eluttag innan den används eller rengöring.
- Torka endast av maskinen med en fuktig trasa.

- Försiktighet krävs vid hantering av skärblad under rengöring

Felsökning

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

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

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

6		Pinions	1
7		Big Gear	1

Installationsanvisningar:

Bär antiskärhandskar när du tar bladets montering,

Håll fingrarna borta

från bladetyArbetsmiljö: Undvik förvaring i våta förhållanden

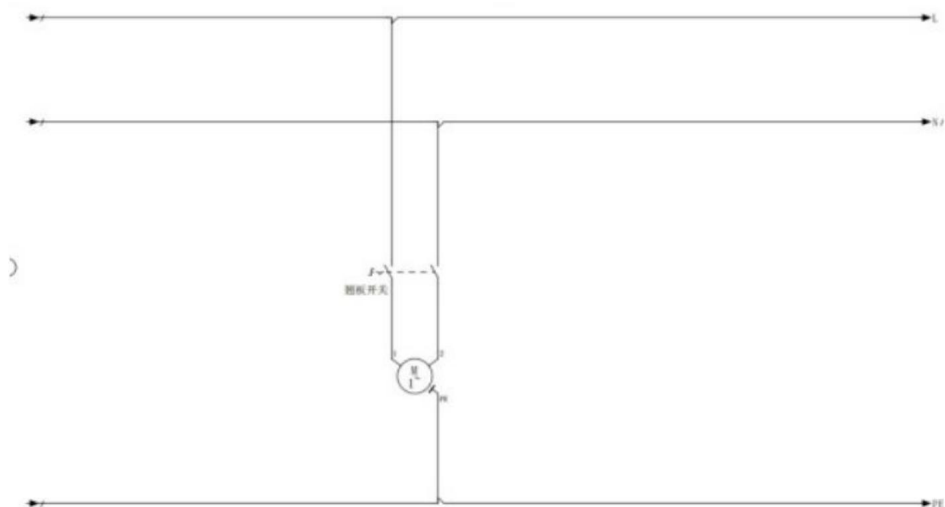
Uppmärksamhet på driftutrustning:

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

Felsökningsinstruktioner:

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

Produktschema kretsschema



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support