

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIAL SLICER

MODEL:DGQ-32B

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:DGQ-32B





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.

	<p>Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.</p>
	<p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices</p>

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.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.
3. 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.
 4. 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.
 5. The slicer is designed exclusively for domestic use and not for commercial purposes.
 6. Set up and store the slicer out of reach of children.
 7. Do not leave the slicer unattended while the appliance is plugged in.
 8. Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you begin operating.
 9. 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.
 10. 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.
 11. Only use the slicer with the accessories supplied by the manufacturer.
 12. No claims under the guarantee or liability for damages will be accepted if they result from improper or incorrect use of the slicer.
 13. Switch off before reaching near the blade.
 14. 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.
 15. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended, before assembling, disassembling, or cleaning.
 16. Keep the appliance and its cord out of reach of pets and children.
 17. 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.

18. 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.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



In six simple steps, the knife tackle can be disassembled at will to clean or be changed into different sizes.



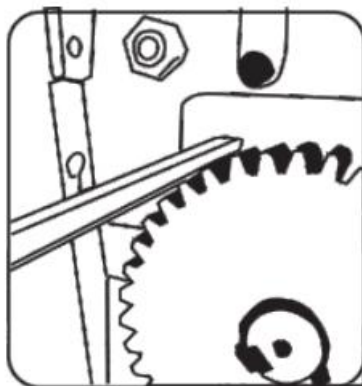
Unscrew the two screws on the top cover by hand



Open the top cover with both hands up



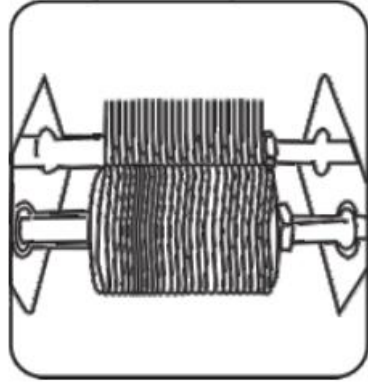
Unscrew 4 screws on the front panel and 4 screws on the back panel



Unscrew the 8 screws on the left and right which fix the knife tackle, with the special screwdriver equipped.



Pull out the knife tackle directly (the knife tackle is sharp, so be careful of scratches)



The pull-out knife tackle can be replaced at will or cleaned directly with water.

Technical Parameters

Model	DGQ-32B	
Rated Voltage	AC120V	AC220-240V
Frequency	60Hz	50Hz
Rated Power	550W	550W
Meat Productivity	350LB/h	



1. Do not put hard melons and fruits, meat with bones and frozen meat into this mincerf or cutting, otherwise it will damage the blade and jam the machine.2.If you need to cut hard melons and fruits into shreds and dices, you can manually cut them into slices first, and

then put the slices into the machine to cut into shreds and dices.3.Tips: If cutting cooked meat, it is recommended to choose a clearance of more than3.5 mm.

2.Usage

For the first time, cut some vegetables (such as celery and Chinese cabbage) to clean off the residual oil before leaving the factory and then rinse with clear water to get to work Cut the meat into the size of the feed port, and be careful not to have bones or other sundries inside, otherwise it will cause damage to the tool. When cutting shredded meat cut the meat into slices first, and then cut the meat laterally. You need to shred the diced meat and cut it again.

3.Cleaning

It can be washed directly, by turning off the power supply and pouring water directly into the feed port, which solves the problem of difficult cleaning!





It is very dangerous to insert the material into the feed port when the material to be cut into the feed!

2.Maintenance

- 1.Regularly check whether there is any damage on the power cord, in order to avoid electric leakage and injury.
2. If it is not used for a long time, it should be stored in a dry place to prevent parts from rusting.

Manufacturer: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODELE: DGQ-32B

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane wyłącznie przez nas przedstawia szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując określone narzędzia z nami w porównaniu do głównych, najlepszych marek i niekoniecznie oznacza to okładka wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Przypominamy o sprawdzeniu ostrożnie gdy składasz u nas zamówienie, jeśli faktycznie Oszczędność Połowa w porównaniu z wiodącymi markami.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELE: DGQ-32B





POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji
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.

	<p>Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.</p>
	<p>Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.</p>

DESCRIPTION

- Urządzenie jest przeznaczone do krojenia żywności, np. mięsa, sera, warzyw, chleba itp.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów. Każde inne użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia będące wynikiem niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. PRZED UŻYCIEM UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZROZUM WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

2. Odłącz przewód zasilający krajalnicy; w celu czyszczenia, jeśli produkt wydaje się działać nieprawidłowo; lub po zakończeniu korzystania z urządzenia. Aby odłączyć urządzenie od zasilania, zawsze ciągnij bezpośrednio za wtyczkę - nigdy nie wyciągaj wtyczki za przewód zasilający .
3. Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nigdy nie wystawiaj urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie z żadnego powodu. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, upewnij się, że jest odłączone od źródła zasilania, a dopiero wtedy wyjmij urządzenie z wody. Następnie oddaj krajalnicę do autoryzowanego punktu serwisowego przed dalszym użytkowaniem.
4. Nie używaj krajalnicy, jeśli masz mokre ręce lub stoisz na mokrej podłodze. Nie używaj krajalnicy, jeśli jest mokra lub wilgotna .
5. Krajalnica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczona do celów komercyjnych .
6. Ustaw i przechowuj krajalnicę w miejscu niedostępnym dla dzieci .
7. Nie pozostawiaj krajalnicy bez nadzoru, gdy jest podłączona do gniazdka .
8. Zawsze upewnij się, że krajalnica jest bezpiecznie ustawiona lub zainstalowana, zanim zaczniesz jej używać .
9. Przesuwany stół podający i uchwyt na kawałki powinny być zawsze na swoim miejscu, gdy urządzenie jest w użyciu, chyba że nie jest to możliwe ze względu na rozmiar lub kształt żywności. Nie używaj krajalnicy do krojenia kości lub mrożonek.
- 10 . Nie używaj krajalnicy, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzona. Natychmiast oddaj krajalnicę do naprawy w autoryzowanym serwisie przez wykwalifikowany personel.
- 11 . Krajalnicę należy używać wyłącznie z akcesoriami dostarczonymi przez producenta.
- 12 . Nie będą uwzględniane żadne roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania krajalnicy.
- 13 . Wyłącz urządzenie przed zbliżeniem się do ostrza.

- 1 4 . Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- 1 5 . Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- 1 6 . Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla zwierząt domowych i dzieci.
- 1 7 . Każdy operator powinien dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia. Operator powinien zawsze być świadomy procedur bezpieczeństwa wymienionych w tej instrukcji.
- 1 8 . To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
19. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Krajalnica nie jest zabawką.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE



W sześciu prostych krokach możesz rozmontować nóż, aby go

wyczyścić lub można zmienić na różne rozmiary.



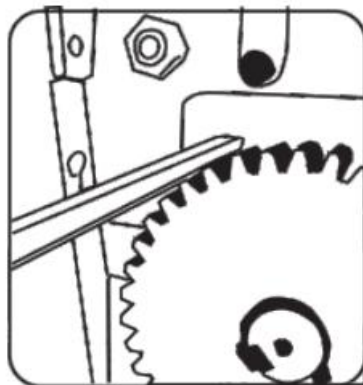
ręcznie dwa łączniki na górnej pokrywie



Otwórz górną pokrywę obiema rękami do góry



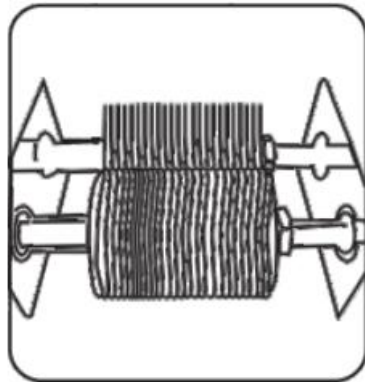
Odkręć 4 śruby na przednim panelu i 4 śruby na tylnym panelu



Odkręć 8 śrub z lewej i prawej strony który naprawia sprzęt nożowy, z wyposażony w specjalny śrubokręt.



Wyciągnij bezpośrednio osprzęt nożowy (nóż sprzęt jest ostry, więc uważaj na zadrapania)



Wymowany uchwyt noża można wymienić Można je czyścić bezpośrednio wodą.

Technical Parameters

Model	DGQ-32B	
Napięcie znamionowe	prąd zmienny 120 V	Prąd zmienny 220-240 V
Częstotliwość	60Hz	50Hz
Moc znamionowa	550 W	550 W
Produktywność mięsa	350 funtów/godz.	



1. Do tej maszynki do mięsa nie należy wkładać twardych melonów i owoców, mięsa z kośćmi i mięsa mrożonego. lub cięcia, w przeciwnym razie ostrze ulegnie uszkodzeniu i maszyna się zatnie. 2.

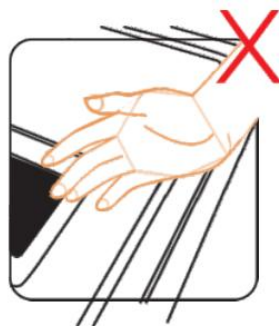
Jeśli musisz pokroić twarde melony i owoce na kawałki i kostki, możesz to zrobić ręcznie najpierw pokroić je na plasterki, a następnie włożyć je do maszyny, aby pokroić je na kawałki i kostki.3.Wskazówki: Jeśli przy krojeniu gotowanego mięsa zaleca się wybór przeswitu ponad 3,5 mm.

2. Zastosowanie

Po raz pierwszy pokrój kilka warzyw (np. seler i kapustę pekińską), aby je oczyścić resztki oleju przed opuszczeniem fabryki, a następnie splucz czystą wodą, aby móc przystąpić do pracy Pokrój mięso na kawałki wielkości otworu wsadowego, uważając, aby nie było w nim kości ani innych drobiazgów w środku, w przeciwnym razie może to spowodować uszkodzenie narzędzia. Podczas krojenia rozdrobnionego mięsa najpierw pokrój mięso na plasterki, a następnie natnij mięso na boki. Musisz rozdrobnić pokrojone w kostkę mięso i pokroić je ponownie.

3. Czyszczenie

Można go myć bezpośrednio, wyłączając zasilanie i wlewając wodę bezpośrednio do otworu zasilającego, co rozwiązuje problem trudnego czyszczenia!





Wkładanie materiału do otworu podającego jest bardzo niebezpieczne, gdy materiał przeznaczony do cięcia do kanału!

2. Konserwacja

1. Regularnie sprawdzaj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony, aby uniknąć upływ prądu i obrażenia.
2. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w suchym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu jego elementów. rdzewienie.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,
Szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA

STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: DGQ-32B

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. "Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir nur verwenden stellt eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge erzielen können mit uns im Vergleich zu den großen Top-Marken und bedeutet nicht unbedingt, Abdeckung alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien. Wir möchten Sie bitten, zu überprüfen sorgfältig wenn Sie bei uns eine Bestellung aufgeben, wenn Sie tatsächlich Speichern Hälfte im Vergleich mit den Top-Großmarken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: DGQ-32B





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 .

	<p>Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.</p>
	<p>Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.</p>

DESCRIPTION

- Dieses Gerät ist zum Schneiden von Lebensmitteln wie z. B. Fleisch, Käse, Gemüse, Brot usw. bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im häuslichen Innenbereich vorgesehen. Eine gewerbliche oder industrielle Nutzung ist nicht vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann zu Geräteschäden oder Verletzungen führen.
- Für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM

BETRIEB SORGFÄLTIG.

2. Ziehen Sie das Netzkabel des Allesschneiders ab: zum Reinigen, bei Funktionsstörungen oder wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie immer direkt am Stecker – ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel heraus.
3. Nur im Innenbereich verwenden. Setzen Sie das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aus. Tauchen Sie das Gerät unter keinen Umständen in Wasser. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, stellen Sie sicher, dass es von der Stromquelle getrennt ist, und nehmen Sie es erst dann aus dem Wasser. Lassen Sie den Allesschneider anschließend von einem autorisierten Servicecenter überprüfen, bevor Sie ihn wieder verwenden.
4. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn Ihre Hände nass sind oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn er nass oder feucht ist .
5. Der Allesschneider ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
6. Den Allesschneider für Kinder unzugänglich aufstellen und aufbewahren.
7. Lassen Sie den Allesschneider nicht unbeaufsichtigt , während das Gerät eingesteckt ist.
8. Stellen Sie immer sicher, dass der Allesschneider sicher aufgestellt bzw. installiert ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen .
9. Der verschiebbare Zuführtisch und der Stückhalter sollten während des Gebrauchs des Geräts immer an Ort und Stelle sein, es sei denn, dies ist aufgrund der Größe oder Form der Lebensmittel nicht möglich. Verwenden Sie den Allesschneider nicht zum Schneiden von Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln .
- 10 . Verwenden Sie den Allesschneider nicht, wenn er in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie den Allesschneider umgehend in einem autorisierten Servicecenter von qualifiziertem Personal reparieren.
- 11 . Verwenden Sie den Allesschneider nur mit dem vom Hersteller mitgelieferten Zubehör.
- 12 . Bei unsachgemäßer oder falscher Verwendung des Allesschneiders

sind Garantie- und Haftungsansprüche ausgeschlossen.

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

1 4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden .

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

1 6. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Haustieren und Kindern auf.

1 7. Jeder Benutzer sollte diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts gründlich durchlesen. Der Benutzer sollte sich stets der in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsverfahren bewusst sein .

1 8 . Dieses Gerät ist NICHT für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Der Allesstecher ist kein Spielzeug.

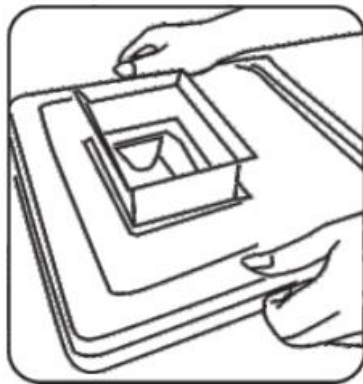
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF



In sechs einfachen Schritten kann das Messergerät nach Belieben zerlegt werden, um es zu reinigen oder in verschiedene Größen geändert werden.



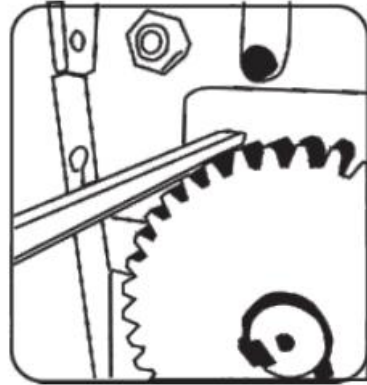
Die beiden Schrauben an der oberen Abdeckung mit der Hand lösen



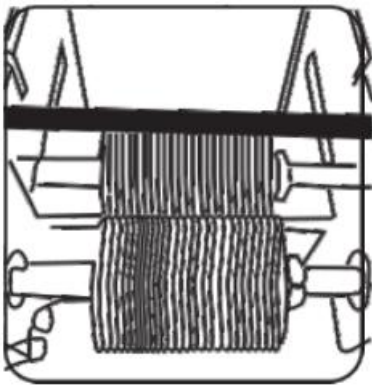
Öffnen Sie die obere Abdeckung mit beiden Händen nach oben



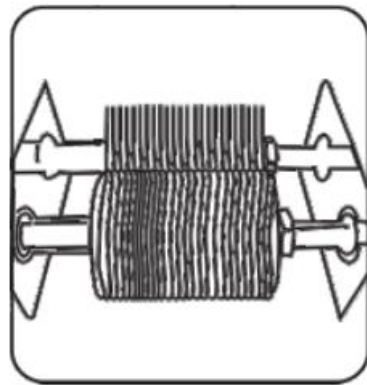
Lösen Sie die 4 Schrauben an der Vorderseite und die 4 Schrauben an der Rückseite



Die 8 Schrauben links und rechts lösen die das Messergeschirr fixieren, mit dem Spezialschraubendreher ausgestattet.



Ziehen Sie das Messergeschirr direkt heraus (das Messer das Gerät ist scharf, also Vorsicht vor Kratzern)



Der ausziehbare Messergriff kann ausgetauscht werden bei wird oder direkt mit Wasser gereinigt.

Technical Parameters

Modell	DGQ-32B	
Nennspannung	Wechselstrom 120 V	Wechselstrom 220-240 V
Frequenz	60 Hz	50 Hz
Nennleistung	550 W	550 W
Fleischproduktivität	350 Pfund/Stunde	



1. Geben Sie keine harten Melonen und Früchte, Fleisch mit Knochen und gefrorenes Fleisch in diesen Fleischwolf. oder schneiden, sonst wird die Klinge beschädigt und die Maschine blockiert.2.Wenn Sie harte Melonen und Früchte in Streifen und Würfel schneiden müssen, können Sie manuell schneiden Schneiden Sie sie zuerst in Scheiben und geben Sie die Scheiben dann in die Maschine, um sie in Streifen und Würfel zu schneiden.3.Tipps: Wenn Schneiden von gekochtem Fleisch, wird empfohlen, einen Abstand von mehr als 3,5 mm.

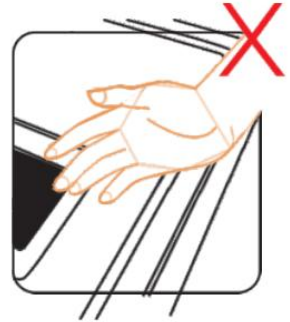
2. Nutzung

Schneiden Sie zum ersten Mal einige Gemüsesorten (wie Sellerie und Chinakohl) ab, um sie zu reinigen das Restöl vor Verlassen des Werks und spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser ab, um an die Arbeit zu gehen Schneiden Sie das Fleisch in die Größe der Einfüllöffnung und achten Sie darauf , dass keine Knochen oder andere Kleinigkeiten im Inneren, sonst wird es Schäden am Werkzeug verursachen. Beim Schneiden von zerkleinertem Fleisch Schneiden

Sie das Fleisch zuerst in Scheiben und dann seitlich. Sie müssen die gewürfelten Fleisch und schneiden Sie es erneut.

3. Reinigung

Es kann direkt gewaschen werden, indem Sie die Stromversorgung abschalten und Wasser direkt in den Einfüllstutzen gießen, was das Problem der schwierigen Reinigung löst!



Es ist sehr gefährlich, das Material in die Zufuhröffnung einzuführen, wenn das zu schneidende Material in den Feed!

2. Wartung

1. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel beschädigt ist, um Stromlecks und Verletzungen zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, sollte es an einem trockenen Ort gelagert werden, um zu verhindern, dass Teile Rosten.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai, 200.000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australien

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : DGQ-32B

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 uniquement représente une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils avec nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couverture 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 êtes réellement Économie Moitié par rapport aux plus grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODÈLE : DGQ-32B






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.

	<p>Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.</p>
 	<p>Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.</p>

DESCRIPTION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

3. Utilisation en intérieur uniquement. N'exposez jamais cet appareil à la pluie ou à l'humidité. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour aucune raison. Si l'appareil tombe dans l'eau, assurez- vous qu'il est débranché de la source d'alimentation, puis retirez-le de l'eau. Faites ensuite examiner la trancheuse par un centre de service agréé avant de l'utiliser à nouveau.

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

5. La trancheuse est conçue exclusivement pour un usage domestique et non à des fins commerciales .

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

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

8. Assurez- vous toujours que la trancheuse est installée en toute sécurité avant de commencer à l'utiliser.

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

1 0 . N'utilisez pas la trancheuse si elle est endommagée de quelque façon que ce soit. Faites immédiatement réparer la trancheuse par un personnel qualifié dans un centre de service agréé.

1 1 . Utilisez la trancheuse uniquement avec les accessoires fournis par le fabricant.

1 2 . Aucune réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité pour dommages ne sera acceptée si ceux-ci résultent d'une utilisation impropre ou incorrecte de la trancheuse.

1 3 . Éteignez l'appareil avant de vous approcher de la lame.

1 4 . 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.

1 5 . Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

1 6 . Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des animaux domestiques et des enfants.

1 7 . Chaque opérateur doit lire attentivement ce manuel d' utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil. L'opérateur doit toujours être conscient des procédures de sécurité mentionnées dans ce manuel.

1 8 . 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 de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

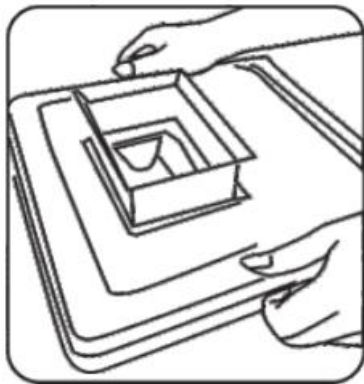
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



En six étapes simples, le matériel de coupe peut être démonté à volonté pour être nettoyé ou être modifié en différentes tailles.



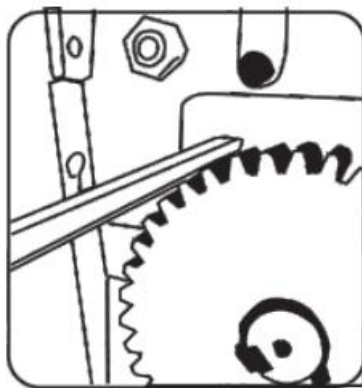
Dévissez les deux vis du couvercle supérieur à la main



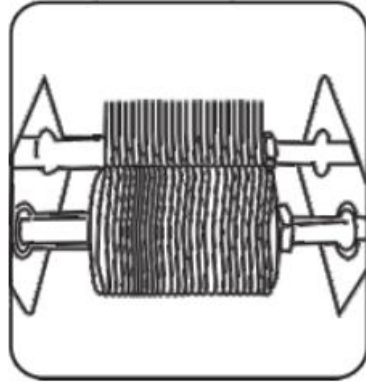
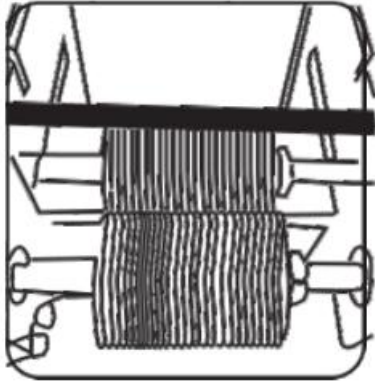
Ouvrez le capot supérieur avec les deux mains vers le haut



Dévissez les 4 vis sur le panneau avant et les 4 vis sur le panneau arrière



Dévissez les 8 vis à gauche et à droite qui fixe le couteau, avec le tournevis spécial équipé.



Retirez directement le couteau (le couteau Le matériel est tranchant, donc attention aux rayures)

Le couteau extractible peut être remplacé à sera ou nettoyé directement avec de l'eau.

Technical Parameters

Modèle	DGQ-32B	
Tension nominale	120 V CA	220-240 V CA
Fréquence	60 Hz	50 Hz
Puissance nominale	550 W	550 W
Productivité de la viande	350 lb/h	



1. Ne mettez pas de melons et de fruits durs, de viande avec des os et de viande congelée dans ce hachoir. ou couper, sinon cela endommagera la lame et bloquera la machine.2.Si vous devez couper

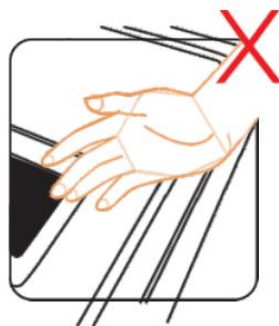
des melons et des fruits durs en lambeaux et en dés, vous pouvez couper manuellement les couper d'abord en tranches, puis mettre les tranches dans la machine pour les couper en lambeaux et en dés.3.Conseils : Si pour couper de la viande cuite, il est recommandé de choisir un jeu de plus de 3,5 mm.

2. Utilisation

Pour la première fois, coupez certains légumes (comme le céleri et le chou chinois) pour les nettoyer l'huile résiduelle avant de quitter l'usine puis rincer à l'eau claire pour se mettre au travail Coupez la viande à la taille de l'orifice d'alimentation et veillez à ne pas avoir d'os ou d'autres éléments. divers à l'intérieur, sinon cela endommagerait l'outil. Lors de la découpe de viande déchiquetée coupez d'abord la viande en tranches, puis coupez la viande latéralement. Vous devez déchiqueter les dés la viande et la couper à nouveau.

3. Nettoyage

Il peut être lavé directement, en coupant l'alimentation électrique et en versant de l'eau directement dans l'orifice d'alimentation, ce qui résout le problème du nettoyage difficile !





Il est très dangereux d'insérer le matériau dans l'orifice d'alimentation lorsque le matériau à couper dans le flux !

2. Entretien

1. Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter fuite électrique et blessure.
2. S'il n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être stocké dans un endroit sec pour éviter que des pièces ne se cassent. rouille.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA

STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166

Anaheim

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Certificat d'assistance et de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL: DGQ-32B

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

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die alleen door ons worden gebruikt

geeft een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen te kopen

bij ons vergeleken met de grote topmerken en betekent niet per se dat omslag alle categorieën van tools die wij aanbieden. U wordt vriendelijk verzocht om te verifiëren voorzichtig

wanneer u een bestelling bij ons plaatst, als u daadwerkelijk Besparing Half in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL: DGQ-32B



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 .

	<p>Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.</p>
	<p>Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.</p>

DESCRIPTION

- 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 die het gevolg zijn van onjuist gebruik of het niet naleven van deze handleiding.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

2. Koppel het netsnoer van de snijmachine los; voor het schoonmaken, als het product defect lijkt te zijn; of wanneer u klaar bent met het bedienen van het apparaat. Om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening, trekt u altijd direct aan de stekker - trek de stekker nooit uit het stopcontact via het netsnoer.

3. Alleen voor gebruik binnenshuis. Stel dit apparaat nooit bloot aan regen of vocht. Dompel het apparaat om welke reden dan ook niet onder in water. Als het apparaat in het water valt, zorg er dan voor dat het apparaat is losgekoppeld van een stroombron en haal het apparaat pas daarna uit het water. Laat de snijmachine daarna nakijken door een geautoriseerd servicecentrum voordat u het verder gebruikt.

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

5. De snijmachine is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.

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

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

8. Zorg er altijd voor dat de snijmachine veilig is opgesteld of geïnstalleerd voordat u hem gaat gebruiken.

9. De schuifbare invoertafel en de stukhouder moeten altijd op hun plaats zitten terwijl het apparaat in gebruik is, tenzij dit niet mogelijk is vanwege de grootte of vorm van het voedsel. Gebruik de snijmachine niet om door botten of bevroren voedsel te snijden.

10. Gebruik de snijmachine niet als deze op enigerlei wijze beschadigd is. Laat de snijmachine onmiddellijk repareren bij een geautoriseerd servicecentrum door gekwalificeerd personeel.

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

12. Er worden geen garantieclaims of aansprakelijkheidsclaims voor schade geaccepteerd, indien deze het gevolg zijn van oneigenlijk of onjuist gebruik van de snijmachine.

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

1 4 . Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

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

1 6 . Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van huisdieren en kinderen.

1 7 . Elke gebruiker moet deze handleiding grondig doorlezen voordat hij/zij dit apparaat probeert te gebruiken. De gebruiker moet altijd op de hoogte zijn van de veiligheidsprocedures die in deze handleiding worden genoemd.

1 8 . 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 toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



In zes eenvoudige stappen kan het messengereedschap naar wens worden gedemonteerd om schoon te maken of in verschillende maten worden veranderd.



Draai de twee pinnen op de bovenklep met de hand los



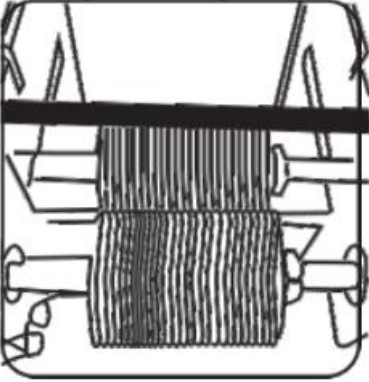
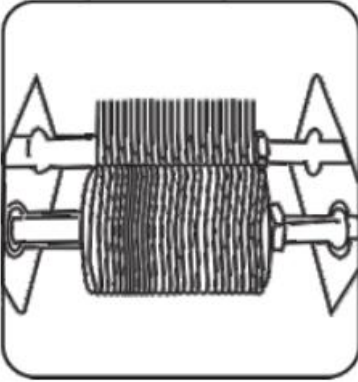
Open de bovenklep met beide handen omhoog



Draai 4 schroeven los op het voorpaneel en 4 schroeven op het achterpaneel



Draai de 8 schroeven aan de linker- en rechterkant los waarmee de mes-aanpak wordt gerepareerd, met de speciale schroevendraaier

	uitgerust.
	
Trek het mes direct uit (het mes (de hengel is scherp, dus wees voorzichtig met krassen)	De uittrekbare messentakel kan worden vervangen bij worden direct met water schoongemaakt.

Technical Parameters

Model	DGQ-32B	
Nominale spanning	Wisselstroom 120V	AC220-240V
Frequentie	60Hz	50Hz
Nominaal vermogen	550W	550W
Vleesproductiviteit	350LB/u	



1. Doe geen harde meloenen en fruit, vlees met botten en bevroren vlees in deze gehaktmolen. of snijden, anders beschadigt het mes en

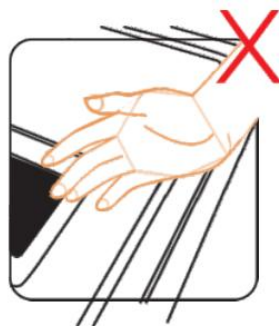
loopt de machine vast.2.Als u harde meloenen en fruit in reepjes en blokjes moet snijden, kunt u dit handmatig doen snijd ze eerst in plakjes en doe de plakjes vervolgens in de machine om ze in reepjes en blokjes te snijden.3.Tips: Als bij het snijden van gekookt vlees is het aan te raden om een opruiming te kiezen van meer dan 3,5 mm.

2. Gebruik

Snijd voor het eerst wat groenten (zoals selderij en Chinese kool) om de schil schoon te maken de resterende olie verwijderen voordat deze de fabriek verlaat en vervolgens afspoelen met schoon water om aan de slag te gaan Snijd het vlees in de grootte van de invoeropening en zorg ervoor dat er geen botten of andere stukjes in zitten. snuisterijen erin, anders zal het gereedschap beschadigd raken. Bij het snijden van versnipperd vlees snijd het vlees eerst in plakjes en snijd het vlees vervolgens zijwaarts. Je moet de blokjes versnipperen vlees en snijd het opnieuw.

3. Schoonmaken

U kunt het apparaat direct schoonmaken door de stroomtoevoer uit te schakelen en water rechtstreeks in de toevoerpoort te gieten. Daarmee is het probleem van lastig schoonmaken opgelost!





Het is zeer gevaarlijk om materiaal in de invoerpoort te steken als het te snijden materiaal in de feed!

2. Onderhoud

1. Controleer regelmatig of er schade is aan het netsnoer, om te voorkomen dat elektrische lekkage en letsel.
2. Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, moet het op een droge plaats worden bewaard om te voorkomen dat onderdelen kapotgaan. roesten.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,
Sjanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim

Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

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

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: DGQ-32B

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som endast används av oss representerar en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg med 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 verifiera försiktigt

när du gör en beställning hos oss om du faktiskt gör det Sparande Halv i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: DGQ-32B






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.

	<p>Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.</p>
 	<p>Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater</p>

DESCRIPTION

- 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 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 skador eller personsador som uppstår på grund av felaktig användning eller bristande efterlevnad av denna manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

När du använder elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. LÄS NOGGRANT OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING.

2 . Koppla bort nätsladden på skärmaskinen; för rengöring, om produkten verkar vara felaktig; eller när du är klar med apparaten. För att koppla bort

enheten från elnätet, dra alltid direkt i kontakten - dra aldrig ut kontakten med nätsladden.

3 . 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 bortkopplad från en strömkälla, och först då, ta bort enheten från vattnet. Låt sedan skärmaskinen undersökas av ett auktoriserat servicecenter innan du använder den vidare.

4 . Använd inte skärmaskinen om dina händer är blöta eller om du står på ett vått golv. Använd inte skärmaskinen om den är våt eller fuktig.

5 . Skivmaskinen är designad uteslutande för hushållsbruk och inte för kommersiella ändamål.

6 . Ställ upp och förvara skärmaskinen utom räckhåll för barn.

7 . Lämna inte skivaren utan uppsikt när apparaten är ansluten.

8 . Se alltid till att skivaren är säkert installerad eller installerad innan du börjar använda den.

9 . Det skjutbara foderbordet och bithållaren ska alltid sitta på plats medan apparaten används, såvida detta inte är möjligt på grund av matens storlek eller form. Använd inte skivaren för att skära igenom ben eller fryst mat.

1 0 . Använd inte skärmaskinen om den är skadad på något sätt. Låt kvalificerad personal omedelbart reparera skivaren på ett auktoriserat servicecenter.

1 1 . Använd endast skärmaskinen med de tillbehör som tillhandahålls av tillverkaren.

1 2 . Inga anspråk under garantin eller skadeståndsansvar accepteras om de beror på felaktig eller felaktig användning av skärmaskinen.

1 3 . Stäng av innan du når i närheten av bladet.

1 4 . Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

1 5 . Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt innan du monterar, demonterar eller rengör den.

1 6 . Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för husdjur och barn.

1 7 . Varje operatör bör noggrant läsa igenom denna bruksanvisning innan

du försöker använda denna apparat. Operatören bör alltid vara medveten om säkerhetsprocedurerna som nämns i denna handbok.

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

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

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



I sex enkla steg kan knivtacket tas isär efter behag för att rengöra eller ändras till olika storlekar.



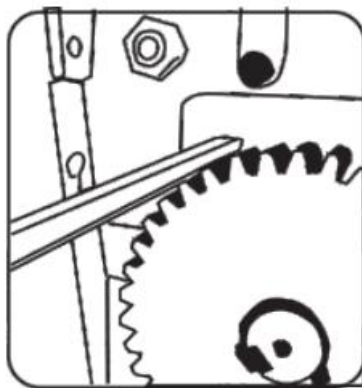
Skruva loss de två skarvarna på det övre locket för hand



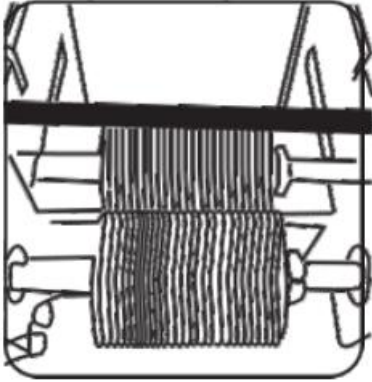
Öppna den övre luckan med båda händerna uppåt



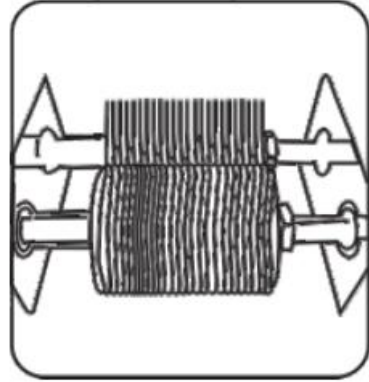
Skruva loss 4 skruvar på frontpanelen och 4 skruvar på bakpanelen



Skruva loss de 8 skruvarna till vänster och höger som fixa kniven tackla, med specialskruvmejsel utrustad.



Dra ut kniven direkt (kniven tacklingen är skarp, så var försiktig med repor)



Den utdragbara kniven kan bytas ut kl kommer eller rengörs direkt med vatten.

Technical Parameters

Modell	DGQ-32B	
Märkspänning	AC120V	AC220-240V
Fr equency	60 Hz	50 Hz
Nominell effekt	550W	550W
Köttproduktivitet	350 LB/h	



1. Lägg inte hårda meloner och frukter, kött med ben och fruset kött i denna köttfärs eller skära, annars kommer det att skada bladet och fastna i maskinen. 2. Om du behöver skära hårda meloner och frukter i strimlor och tärningar kan du skära manuellt dem först i skivor och

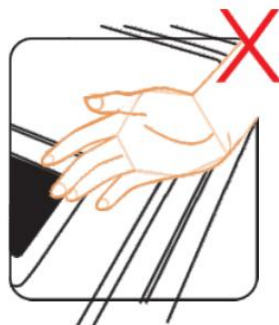
lägg sedan skivorna i maskinen för att skära dem i strimlor och tärningar.3.Tips: Om skära tillagat kött, rekommenderas att välja en rensning av mer än 3,5 mm.

2. Användning

För första gången skär du några grönsaker (som selleri och kinakål) för att rensa bort restoljan innan du lämnar fabriken och skölj sedan med rent vatten för att komma till jobbet Skär köttet i storleken på foderporten och var noga med att inte ha ben eller annat diverse inuti, annars kommer det att skada verktyget. Vid skärning av strimlat kött skär först köttet i skivor och skär sedan köttet i sidled. Du måste strimla tärningarna köttet och skär det igen.

3. Städning

Den kan tvättas direkt, genom att stänga av strömförsörjningen och hälla vatten direkt i matningsporten, vilket löser problemet med svår rengöring!





Det är mycket farligt att föra in materialet i matarporten när materialet som ska skäras in i flödet!

2. Underhåll

1. Kontrollera regelbundet om det finns några skador på nätsladden för att undvika elektriskt läckage och skada.
- 2 . Om den inte används under en längre tid bör den förvaras på ett torrt ställe för att förhindra delar från rostas.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200 000 CN.

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

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: DGQ-32B

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.
"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada únicamente por nosotros

Representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas.

con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no significa necesariamente cubrir

Todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que debe verificar con cuidado

Cuando realiza un pedido con nosotros, si realmente está Ahorro Medio en comparación con las principales marcas líderes.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELO: DGQ-32B





¿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.

	<p>Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.</p>
	<p>Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.</p>

DESCRIPTION

- Este aparato está diseñado para cortar alimentos, por ejemplo, carne, queso, verduras, pan, etc.
- El aparato está destinado únicamente al uso doméstico en interiores. El aparato no está destinado a ningún uso comercial o industrial.
- No utilice el aparato para otros fines. Cualquier otro uso podría provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por daños o lesiones resultantes del uso inadecuado o del incumplimiento de este manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

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

2. Desconecte el cable de alimentación de la cortadora; para limpiarla, si parece que el producto no funciona bien; o cuando haya terminado de

utilizar el aparato. Para desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación, tire siempre directamente del enchufe; nunca tire del enchufe utilizando el cable de alimentación.

3. Uso en interiores únicamente. Nunca permita que este dispositivo quede expuesto a la lluvia o la humedad. No sumerja el aparato en agua por ningún motivo. Si el dispositivo cayera al agua, asegúrese de que esté desconectado de la fuente de alimentación y, solo entonces, retírelo del agua. Luego, haga que un centro de servicio autorizado examine la cortadora antes de volver a utilizarla.

4. No utilice la cortadora si tiene las manos mojadas o si está parado sobre un piso mojado. No utilice la cortadora si está mojada o húmeda .

5. La cortadora está diseñada exclusivamente para uso doméstico y no para fines comerciales.

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

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

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

9. La mesa de alimentación deslizante y el soporte de las piezas deben estar siempre en su lugar mientras el aparato esté en uso, a menos que esto no sea posible debido al tamaño o la forma de los alimentos. No utilice la cortadora para cortar huesos o alimentos congelados.

10. No utilice la cortadora si está dañada de cualquier forma. Haga que la reparen inmediatamente en un centro de servicio autorizado por personal calificado.

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

12. No se aceptarán reclamaciones de garantía ni responsabilidad por daños si estos resultan de un uso inadecuado o incorrecto de la cortadora .

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

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

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

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

1 7. Cada operador debe leer detenidamente este manual del propietario antes de intentar utilizar este aparato. El operador debe conocer siempre los procedimientos de seguridad mencionados en este manual.

1 8. Este aparato NO está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



En seis sencillos pasos, el aparejo de cuchillos se puede desmontar a voluntad para limpiarlo o Se puede cambiar a diferentes tamaños.



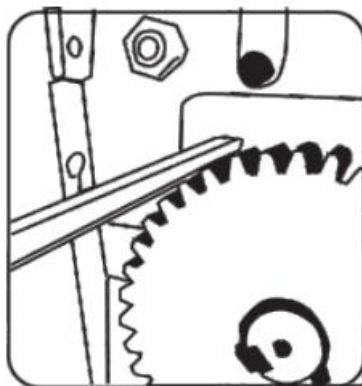
Desatornille los dos tornillos de la tapa superior con la mano.



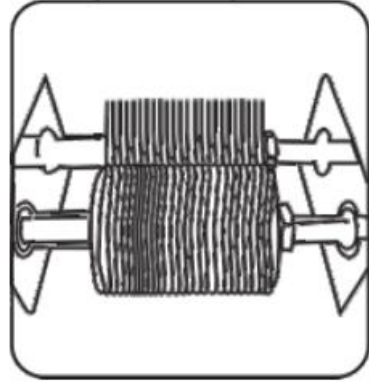
Abra la tapa superior con ambas manos hacia arriba.



Desatornille los 4 tornillos del panel frontal y los 4 tornillos del panel posterior.



Desatornille los 8 tornillos de la izquierda y la derecha. con el cual se arregla el cuchillo, con el destornillador especial equipado.



Saque el aparejo del cuchillo directamente (el cuchillo El aparejo es afilado, así que tenga cuidado con los arañazos)

El soporte de cuchillo extraíble se puede reemplazar en se limpiará o se limpiará directamente con agua.

Technical Parameters

Modelo	DGQ-32B	
Voltaje nominal	CA 120 V	CA 220-240 V
Frecuencia	60 Hz	50 Hz
Potencia nominal	550 W	550 W
Productividad de la carne	350 libras por hora	



1. No introduzca melones y frutas duras, carne con huesos ni carne congelada en esta picadora. o cortar, de lo contrario dañará la

cuchilla y atascará la máquina. 2. Si necesita cortar melones y frutas duras en tiras y cubitos, puede cortar manualmente primero córtelos en rodajas y luego coloque las rodajas en la máquina para cortarlas en tiras y cubos.3.Consejos: Si Al cortar carne cocida, se recomienda elegir un espacio libre de más de 3,5 mm.

2. Uso

Por primera vez, corte algunas verduras (como el apio y la col china) para limpiarlas. El aceite residual antes de salir de fábrica y luego enjuagar con agua limpia para ponerse a trabajar. Corte la carne del tamaño del puerto de alimentación y tenga cuidado de no tener huesos u otros No coloque objetos diversos en el interior, ya que podrían dañar la herramienta. Al cortar carne desmenuzada Primero corta la carne en rodajas y luego corta la carne lateralmente. Debes desmenuzar la carne cortada en cubitos. carne y cortarla nuevamente.

3. Limpieza

Se puede lavar directamente, apagando la fuente de alimentación y vertiendo agua directamente en el puerto de alimentación, lo que resuelve el problema de la limpieza difícil.





Es muy peligroso insertar el material en el puerto de alimentación cuando el material a cortar ¡En el feed!

2. Mantenimiento

1. Compruebe periódicamente si hay algún daño en el cable de alimentación, para evitar Fuga eléctrica y lesiones.
2. Si no se utiliza durante un largo tiempo, se debe almacenar en un lugar seco para evitar que se dañen las piezas. Oxidación.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shangai 200000 CN.

Importado a Australia: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

Nueva Gales del Sur 2122 Australia

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: DGQ-32B

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o altre espressioni simili utilizzate solo da noi rappresenta una stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi top e non significa necessariamente copertina tutte le categorie di strumenti da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare accuratamente

quando effettui un ordine con noi se sei effettivamente Risparmio
Metà rispetto ai marchi più importanti.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELLO: DGQ-32B





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.

	<p>Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.</p>
	<p>Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici</p>

DESCRIPTION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. LEGGERE E COMPRENDERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO.

2. Scollegare il cavo di alimentazione dell'affettatrice; per la pulizia, se il prodotto sembra non funzionare correttamente; o quando hai finito di utilizzare l'apparecchio. Per scollegare il dispositivo dalla rete elettrica, tirare sempre direttamente la spina, non tirare mai la spina usando il cavo di alimentazione .
3. 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 dovesse cadere in acqua, assicurarsi che sia scollegato da una fonte di alimentazione, quindi e solo allora, rimuovere il dispositivo dall'acqua. Successivamente, far esaminare l'affettatrice da un centro di assistenza autorizzato prima di un ulteriore utilizzo.
4. Non usare l'affettatrice se hai le mani bagnate o se ti trovi su un pavimento bagnato. Non usare l'affettatrice se è bagnata o umida.
5. L'affettatrice è progettata esclusivamente per uso domestico e non per scopi commerciali.
6. Installare e riporre l'affettatrice fuori dalla portata dei bambini.
7. Non lasciare l'affettatrice incustodita mentre l'apparecchio è collegato alla corrente .
8. Assicurarsi sempre che l' affettatrice sia installata o configurata in modo sicuro prima di iniziare a utilizzarla.
9. Il tavolo di alimentazione scorrevole e il portapezzi devono essere sempre in posizione mentre l' apparecchio è in uso, a meno che ciò non sia possibile a causa delle dimensioni o della forma del cibo. Non utilizzare l'affettatrice per tagliare ossa o cibo congelato.
- 1 0 . Non utilizzare l'affettatrice se è danneggiata in qualsiasi modo. Far riparare immediatamente l'affettatrice presso un centro di assistenza autorizzato da personale qualificato.
- 1 1 . Utilizzare l'affettatrice solo con gli accessori forniti dal produttore.
- 1 2 . Non saranno accettati reclami di garanzia o responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o scorretto dell'affettatrice.
- 1 3 . Spegnerne prima di avvicinarsi alla lama.
- 1 4 . Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo

simile per evitare pericoli.

15 . Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

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

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

18 . Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite in merito all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

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

SALVA QUESTE ISTRUZIONI



In sei semplici passaggi, il coltello può essere smontato a piacimento per pulirlo o essere trasformati in diverse dimensioni.



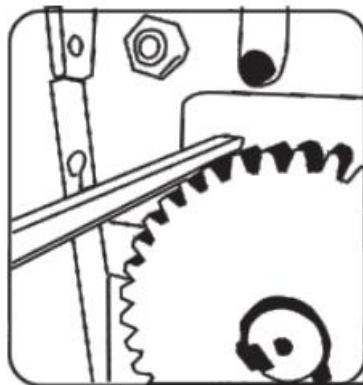
manualmente le due viti sul
coperchio superiore



Aprire il coperchio superiore con
entrambe le mani in alto



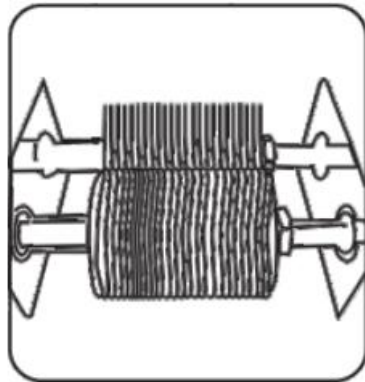
Svitare 4 viti sul pannello anteriore e
4 viti sul pannello posteriore



Svitare le 8 viti a sinistra e a destra
che fissano il coltello, con il
cacciavite speciale in dotazione.



Estrarre direttamente l'attrezzo per il coltello (il coltello l'attrezzatura è affilata, quindi fai attenzione ai graffi)



Il coltello estraibile può essere sostituito a o pulito direttamente con acqua.

Technical Parameters

Modello	Modello DGQ-32B	
Tensione nominale	AC120V	AC220-240V
Frequenza	60 Hz	50 Hz
Potenza nominale	550W	550W
Produttività della carne	350 libbre/ora	



1. Non mettere meloni e frutta duri, carne con ossa e carne congelata in questo tritacarne o tagliare, altrimenti si danneggerà la lama e si incepperà la macchina.
2. Se è necessario tagliare meloni e frutti duri a

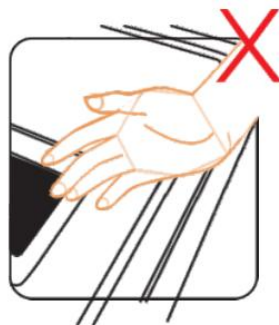
pezzetti e a cubetti, è possibile tagliare manualmente prima tagliateli a fette, quindi mettete le fette nella macchina per tagliarle a striscioline e a cubetti.3.Suggerimenti: se tagliando la carne cotta, si consiglia di scegliere una distanza di più di 3,5 mm.

2. Utilizzo

Per la prima volta, tagliare alcune verdure (come sedano e cavolo cinese) per pulirle l'olio residuo prima di lasciare la fabbrica e poi risciacquare con acqua pulita per tornare al lavoro Tagliare la carne in base alle dimensioni della porta di alimentazione e fare attenzione a non avere ossa o altro vari all'interno, altrimenti si danneggerà l'utensile. Quando si taglia la carne tritata tagliare prima la carne a fette, e poi tagliare la carne lateralmente. Bisogna sminuzzare la carne a cubetti carne e tagliarla di nuovo.

3. Pulizia

Può essere lavato direttamente, spegnendo l'alimentazione e versando l'acqua direttamente nella porta di alimentazione, il che risolve il problema della pulizia difficile!





È molto pericoloso inserire il materiale nella porta di alimentazione quando il materiale da tagliare nel feed!

2. Manutenzione

1. Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare perdite elettriche e lesioni.
2. Se non viene utilizzato per un lungo periodo, deve essere conservato in un luogo asciutto per evitare che le parti si deformino. arrugginire.

Produttore: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

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

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support