

# **Lever Manual Vegetable Slicer**

**MODEL:JG-04**



# Lever Manual Vegetable Slicer

MODEL:JG-04





Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

## **IMPORTANT NOTICE: Read this manual carefully before use!!**

This manual is considered to be part of the device and will be provided to hotel or restaurant owners or managers and responsible persons to train operators of the device, read the precautions carefully before use and recommend retention for future reference.



### **Important Assurance**

Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

- The device should not be used with children. There are very sharp blades on the device. Children may encounter injury accidents, therefore, this product should be placed in a position not touched by children.
- For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.
- Clean the machine after each use by rinsing with clean water.
- The machine blades are very sharp and care should be taken not to touch the banging blade or blade directly or to operate with gloves during operation.
- Do not put these devices in a dishwasher or other automatic cleaning device for cleaning.
- Minimize the use of alkaline cleaners as they may result in reduced finish.
- The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards.
- Do not use this equipment for purposes other than cutting fruits and vegetables!



**Before using these equipment for the first time, please remove all packaging and fixing materials according to the illustration and use them after installation.**



**These devices require regular lubrication**

When lubrication is required, wipe the guide rod with mineral oil, food-grade lubricant, or with a towel. Do not lubricate with cooking oil or other grease, otherwise it will become viscous and affect the use.



**Caution:** Do not cut food beyond the opening of the plate



**Note:** For the replacement of blade sets, please ensure that the specification and model of blade plate and pressing block are consistent.

## Description

- 1.Main body:Aluminium alloy material.
- 2.The machine is equipped with a pressure bowl with 12 holes

### How to use:

- 1.Take out the handle, aim at the thread and rotate to install it on the machine.
- 2.Pull out the drawer-style press bowl, put in the mashed potato powder that has been mixed well, push the press bowl back in, hold the handle the left side of the machine with your left hand, and press the handle with your right hand to extrude super long potato strips.

### Cleaning:

- 1.Turn out the pressure lid, pull out the pressure bowl and wash it directly

with water, which is convenient and quick.

**Manufacturer:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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





# **Coupe-légumes manuel à levier**

**MODÈLE : JG-04**



# Lever Manual Vegetable Slicer

MODÈLE : JG-04





Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

## **AVIS IMPORTANT : Lisez attentivement ce manuel avant utilisation !**

Ce manuel est considéré comme faisant partie de l'appareil et sera fourni aux propriétaires ou gérants d'hôtels ou de restaurants et aux personnes responsables pour former les opérateurs de l'appareil, lire attentivement les précautions avant utilisation et recommander de le conserver pour référence ultérieure.



### **Assurance importante**

Respectez toujours les précautions de sécurité élémentaires lors de l'utilisation de ces appareils. Parmi celles-ci :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ses lames sont très tranchantes. Les enfants peuvent être blessés ; il est donc conseillé de le placer hors de portée des enfants.
- Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie optimale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
- Nettoyez la machine après chaque utilisation en la rinçant à l'eau claire.
- Les lames de la machine sont très tranchantes et il faut veiller à ne pas toucher la lame qui cogne ou la lame directement ou à ne pas utiliser de gants pendant le fonctionnement.
- Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique pour les nettoyer.
- Réduisez au minimum l'utilisation de nettoyeurs alcalins, car ils peuvent entraîner une réduction de la finition.
- L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers.

• N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la coupe de fruits et de légumes !



**Avant d'utiliser ces équipements pour la première fois, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et de fixation conformément à l'illustration et les utiliser après l'installation.**



**Ces appareils nécessitent une lubrification régulière**

Si une lubrification est nécessaire, essayez la tige de guidage avec de l'huile minérale, un lubrifiant alimentaire ou un chiffon. Ne lubrifiez pas avec de l'huile de cuisson ou toute autre graisse, car elle deviendrait visqueuse et affecterait son utilisation.



**Attention** : Ne pas couper les aliments au-delà de l'ouverture de l'assiette



**Remarque** : pour le remplacement des jeux de lames, assurez-vous que les spécifications et le modèle de la plaque de lame et du bloc de pressage sont cohérents.

## Description

1. Corps principal : matériau en alliage d'aluminium.
2. La machine est équipée d'un bol sous pression à 12 trous

### Mode d'emploi :

1. Retirez la poignée, visez le fil et faites-le tourner pour l'installer sur la machine.
2. Retirez le bol de presse de type tiroir, mettez la poudre de purée de pommes de terre bien mélangée, repoussez le bol de presse, tenez la

poignée du côté gauche de la machine avec votre main gauche et appuyez sur la poignée avec votre main droite pour extruder des bandes de pommes de terre super longues.

**Nettoyage:**

1. Retirez le couvercle de pression, retirez le bol de pression et lavez-le directement à l'eau, ce qui est pratique et rapide.

**Fabricant :** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

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

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







# **Manueller Gemüseschneider mit Hebel**

**MODELL: JG-04**



# Lever Manual Vegetable Slicer

**MODELL: JG-04**





Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

## **WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch!!**

Dieses Handbuch gilt als Teil des Geräts und wird den Eigentümern oder Managern von Hotels oder Restaurants sowie den verantwortlichen Personen zur Verfügung gestellt, um die Bediener des Geräts zu schulen, die Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung sorgfältig durchzulesen und die Aufbewahrung zur späteren Verwendung zu empfehlen.



### **Wichtige Zusicherung**

Beachten Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:

- Das Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Es verfügt über sehr scharfe Klingen. Kinder könnten sich verletzen. Bewahren Sie das Produkt daher so auf, dass es von Kindern nicht berührt werden kann.
- Für eine optimale Funktion und Lebensdauer des Gerätes befolgen Sie bitte die Anweisungen.
- Reinigen Sie die Maschine nach jedem Gebrauch durch Abspülen mit klarem Wasser.
- Die Klingen der Maschine sind sehr scharf und es ist darauf zu achten, dass Sie die Schlagklinge oder das Messer nicht direkt berühren oder während des Betriebs Handschuhe tragen.
- Geben Sie diese Geräte zur Reinigung nicht in die Spülmaschine oder ein anderes automatisches Reinigungsgerät.
- Minimieren Sie die Verwendung alkalischer Reiniger, da diese zu einer Verschlechterung der Oberflächengüte führen können.
- Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom

Hersteller vorgesehen sind, können Gefahren verursachen.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als das Schneiden von Obst und Gemüse!



**Vor der ersten Inbetriebnahme dieser Geräte bitte sämtliche Verpackungs- und Befestigungsmaterialien entsprechend der Abbildung entfernen und nach der Montage verwenden.**



**Diese Geräte benötigen regelmäßige Schmierung**

Wenn Schmierung erforderlich ist, wischen Sie die Führungsstange mit Mineralöl, lebensmittelechtem Schmiermittel oder einem Handtuch ab. Verwenden Sie kein Speiseöl oder anderes Fett, da es sonst zähflüssig wird und die Funktion beeinträchtigt.



**Achtung:** Schneiden Sie keine Lebensmittel über die Öffnung des Tellers hinaus



**Hinweis:** Achten Sie beim Austausch von Klingensätzen darauf, dass Spezifikation und Modell von Klingensätze und Pressblock übereinstimmen.

## Beschreibung

1. Hauptkörper : Aluminiumlegierung.
2. Die Maschine ist mit einer Druckschale mit 12 Löchern ausgestattet

### Anwendung:

1. Nehmen Sie den Griff heraus, zielen Sie auf das Gewinde und drehen Sie es, um es an der Maschine zu installieren.
2. Ziehen Sie die Pressschüssel im Schubladenstil heraus, geben Sie das

gut vermischte Kartoffelpüreepulver hinein, schieben Sie die Pressschüssel wieder hinein, halten Sie den Griff an der linken Seite der Maschine mit der linken Hand und drücken Sie den Griff mit der rechten Hand, um superlange Kartoffelstreifen herauszupressen.

**Reinigung:**

1. Drehen Sie den Druckdeckel heraus, ziehen Sie die Druckschüssel heraus und waschen Sie sie direkt mit Wasser, was praktisch und schnell ist.

**Hersteller:** Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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







# **Affettatrice manuale per verdure a leva**

**MODELLO: JG-04**



## Lever Manual Vegetable Slicer

MODELLO: JG-04





Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

## **AVVISO IMPORTANTE: leggere attentamente questo manuale prima dell'uso!!**

Il presente manuale è considerato parte integrante del dispositivo e verrà fornito ai proprietari o ai gestori di hotel o ristoranti e ai responsabili per formare gli operatori del dispositivo, leggere attentamente le precauzioni prima dell'uso e raccomandarne la conservazione per riferimento futuro.



### **Importante garanzia**

Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Queste includono:

- Il dispositivo non deve essere utilizzato in presenza di bambini. Il dispositivo contiene lame molto affilate. I bambini potrebbero subire lesioni accidentali, pertanto, il prodotto deve essere posizionato in un luogo non accessibile ai bambini.
- Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.
- Pulire la macchina dopo ogni utilizzo risciacquandola con acqua pulita.
- Le lame della macchina sono molto affilate, pertanto è necessario fare attenzione a non toccare la lama che sbatte o la lama direttamente e a non utilizzare i guanti durante il funzionamento.
- Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatica per la pulizia.
- Ridurre al minimo l'uso di detersivi alcalini poiché potrebbero compromettere la finitura.
- L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli.

• Non utilizzare questa apparecchiatura per scopi diversi dal taglio di frutta e verdura!



**Prima di utilizzare questa apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio e i materiali di fissaggio come indicato nell'illustrazione e utilizzarli dopo l'installazione.**



**Questi dispositivi richiedono una lubrificazione regolare**

Quando è necessaria la lubrificazione, pulire l'asta di guida con olio minerale, lubrificante per alimenti o con un panno. Non lubrificare con olio da cucina o altri grassi, altrimenti diventeranno viscosi e ne comprometteranno l'utilizzo.



**Attenzione:** non tagliare il cibo oltre l'apertura del piatto



**Nota:** per la sostituzione dei set di lame, assicurarsi che le specifiche e il modello della piastra della lama e del blocco di pressatura siano coerenti.

## Descrizione

1. Corpo principale : materiale in lega di alluminio.
2. La macchina è dotata di una ciotola a pressione con 12 fori

### Come si usa:

1. Estrarre la maniglia, puntarla al filo e ruotarla per installarla sulla macchina.
2. Estrarre la ciotola della pressa a cassetto, versarvi dentro la polvere di patate schiacciate ben mescolata, rimettere dentro la ciotola della pressa, tenere la maniglia sul lato sinistro della macchina con la mano sinistra e

premere la maniglia con la mano destra per estrarre delle strisce di patate molto lunghe.

**Pulizia:**

1. Aprire il coperchio a pressione, estrarre la pentola a pressione e lavarla direttamente con acqua, un metodo comodo e veloce.

**Produttore:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

<b>EC</b>	<b>REP</b>	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	--







**Cortadora manual de verduras con  
palanca**

**MODELO: JG-04**





# Lever Manual Vegetable Slicer

**MODELO: JG-04**





Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

## **AVISO IMPORTANTE: ¡Lea este manual detenidamente antes de usar!**

Este manual se considera parte del dispositivo y se proporcionará a los propietarios o gerentes de hoteles o restaurantes y a las personas responsables para capacitar a los operadores del dispositivo, leer las precauciones atentamente antes de usarlo y recomendar su conservación para futuras referencias.



### **Garantía importante**

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Estas incluyen:

- El dispositivo no debe utilizarse con niños. Contiene cuchillas muy afiladas. Los niños podrían sufrir lesiones accidentales, por lo que debe colocarse en un lugar donde no puedan tocarlo.
- Para un funcionamiento y una vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.
- Limpie la máquina después de cada uso enjuagándola con agua limpia.
- Las cuchillas de la máquina son muy afiladas y se debe tener cuidado de no tocar la cuchilla que golpea o la cuchilla directamente ni de operar con guantes durante el funcionamiento.
- No coloque estos dispositivos en el lavavajillas ni en ningún otro dispositivo de limpieza automático para limpiarlos.
- Minimice el uso de limpiadores alcalinos ya que pueden reducir el acabado.
- El uso de accesorios o modificaciones no previstos por el fabricante puede ocasionar riesgos.

• ¡No utilice este equipo para ningún otro fin que no sea cortar frutas y verduras!



**Antes de utilizar estos equipos por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales de fijación según la ilustración y utilícelos después de la instalación.**



**Estos dispositivos requieren lubricación regular.**

Cuando sea necesario lubricar, limpie la varilla guía con aceite mineral, lubricante alimentario o una toalla. No la lubrique con aceite de cocina ni otras grasas, ya que se volverá viscosa y afectará su uso.



**Precaución:** No corte alimentos más allá de la abertura del plato.



**Nota:** Para el reemplazo de los juegos de cuchillas, asegúrese de que la especificación y el modelo de la placa de la cuchilla y el bloque de presión sean consistentes.

## Descripción

1. Cuerpo principal : material de aleación de aluminio.
2. La máquina está equipada con un recipiente de presión con 12 orificios.

### Modo de empleo:

1. Retire el mango, apunte al hilo y gírelo para instalarlo en la máquina.
2. Saque el recipiente de prensa estilo cajón, coloque el puré de papas en polvo que se ha mezclado bien, vuelva a colocar el recipiente de prensa, sujete el mango del lado izquierdo de la máquina con la mano izquierda y presione el mango con la mano derecha para extruir tiras de papa súper largas.

**Limpieza:**

1. Gire la tapa de presión, extraiga el recipiente de presión y lávelo directamente con agua, lo cual es conveniente y rápido.

**Fabricante:** Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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







# **Dźwignia ręczna do krojenia warzyw**

**MODEL: JG-04**



# Lever Manual Vegetable Slicer

**MODEL: JG-04**





Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

## **WAŻNA INFORMACJA: Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję!**

Niniejsza instrukcja jest traktowana jako część urządzenia i zostanie udostępniona właścicielom lub kierownikom hoteli i restauracji oraz osobom odpowiedzialnym w celu przeszkolenia operatorów urządzenia, dokładnego zapoznania się z środkami ostrożności przed użyciem oraz zalecenia zachowania jej do wykorzystania w przyszłości.



### **Ważne zapewnienie**

Zawsze przestrzegaj podstawowych środków ostrożności podczas korzystania z tych urządzeń. Obejmują one:

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Na urządzeniu znajdują się bardzo ostre ostrza. Dzieci mogą doznać obrażeń, dlatego produkt ten należy umieścić w miejscu, którego dzieci nie będą dotykać.
- Aby zapewnić optymalną pracę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją.
- Po każdym użyciu wyczyść maszynę, płuczając ją czystą wodą.
- Ostrza maszyny są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność, aby nie dotykać bezpośrednio uderzającego ostrza lub ostrza, a także obsługiwać maszynę w rękawicach podczas pracy.
- Nie należy umieszczać tych urządzeń w zmywarce do naczyń ani innych automatycznych urządzeniach czyszczących w celu ich wyczyszczenia.
- Należy ograniczyć stosowanie środków czyszczących o odczynie zasadowym, gdyż mogą one powodować pogorszenie jakości wykończenia.
- Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji nie dostarczonych przez

producenta może stwarzać zagrożenia.

• Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż krojenie owoców i warzyw!



**Przed pierwszym użyciem sprzętu prosimy o usunięcie całego opakowania i materiałów mocujących zgodnie z ilustracją i ponowne ich użycie po instalacji.**



**Urządzenia te wymagają regularnego smarowania**

Gdy wymagane jest smarowanie, przetrzyj pręt prowadzący olejem mineralnym, smarem spożywczym lub ręcznikiem. Nie smaruj olejem kuchennym ani innym smarem, w przeciwnym razie stanie się lepki i wpłynie na użytkowanie.



**Ostrzeżenie:** Nie należy kroić jedzenia poza otwór talerza.



**Uwaga:** W przypadku wymiany zestawów ostrzy należy upewnić się, że specyfikacja i model płytki ostrzy oraz bloku dociskowego są zgodne.

## Opis

1. Korpus główny : Materiał stopu aluminium.
2. Maszyna wyposażona jest w miskę ciśnieniową z 12 otworami

### Sposób użycia:

1. Wyjmij uchwyt, wyceluj w gwint i obróć, aby zamontować go w maszynie.
2. Wyciągnij miskę prasującą w stylu szuflady, wsyp do niej dobrze wymieszany proszek ziemniaczany, wsuń miskę prasującą z powrotem, przytrzymaj uchwyt po lewej stronie maszyny lewą ręką i naciśnij uchwyt

prawą ręką, aby wycisnąć bardzo długie paski ziemniaczane.

**Czyszczenie:**

1. Zdejmij pokrywę ciśnieniową, wyciągnij miskę ciśnieniową i umyj ją bezpośrednio wodą, co jest wygodne i szybkie.

**Producent:** Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

**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

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

<b>EC</b>	<b>REP</b>	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	--







# **Handmatige groentesnijder met hendel**

**MODEL: JG-04**



# Lever Manual Vegetable Slicer

**MODEL: JG-04**





Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

## **BELANGRIJKE MEDEDELING: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt!**

Deze handleiding wordt beschouwd als onderdeel van het apparaat en wordt verstrekt aan eigenaren of managers van hotels of restaurants en verantwoordelijke personen om de operators van het apparaat te trainen, de voorzorgsmaatregelen zorgvuldig door te lezen vóór gebruik en aan te bevelen de handleiding te bewaren voor toekomstig gebruik.



### **Belangrijke zekerheid**

Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat heeft zeer scherpe messen. Kinderen kunnen hierdoor gewond raken. Plaats dit product daarom op een plek waar kinderen het niet kunnen aanraken.
- Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon door het af te spoelen met schoon water.
- De messen van de machine zijn zeer scherp. Zorg er daarom voor dat u het slaande mes of het mes niet rechtstreeks aanraakt en dat u tijdens het gebruik handschoenen draagt.
- Plaats deze apparaten niet in de vaatwasser of een ander automatisch reinigingsapparaat om ze te reinigen.
- Beperk het gebruik van alkalische reinigingsmiddelen, aangezien deze de afwerking kunnen aantasten.
- Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant

zijn geleverd, kan gevaren opleveren.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het snijden van fruit en groenten!



**Verwijder alle verpakkings- en bevestigingsmaterialen zoals aangegeven in de afbeelding voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Gebruik deze pas na installatie.**



**Deze apparaten vereisen regelmatige smering**

Wanneer smering nodig is, veegt u de geleidestang af met minerale olie, een smeermiddel van voedingskwaliteit, of met een handdoek. Smeer de stang niet met bakolie of ander vet, anders wordt het stroperig en beïnvloedt het de werking.



**Let op:** snijd het voedsel niet verder dan de opening van het bord



**Let op:** Zorg er bij het vervangen van messensets voor dat de specificaties en het model van de messenplaat en het persblok overeenkomen.

## Beschrijving

1. Hoofdonderdeel : aluminiumlegering.
2. De machine is voorzien van een drukvat met 12 gaten

### Gebruiksaanwijzing:

1. Haal de hendel eruit, richt hem op de draad en draai hem om hem op de machine te installeren.
2. Trek de perskom met lade eruit, doe het goed gemengde aardappelpureepoeder erin, duw de perskom terug, houd de hendel aan de linkerkant van de machine vast met uw linkerhand en druk met uw

rechterhand op de hendel om superlange aardappelreepjes te persen.

**Schoonmaak:**

1. Draai het drukdeksel open, trek de drukkomp eruit en was deze direct af met water. Dit is gemakkelijk en snel.

**Fabrikant:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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







# **Manuell grönsaksskärare med spak**

**MODELL: JG-04**



# Lever Manual Vegetable Slicer

**MODELL: JG-04**





Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

## **VIKTIGT MEDDELANDE: Läs denna manual noggrant före användning!!**

Denna manual anses vara en del av enheten och kommer att tillhandahållas hotell-, restaurangägare eller chefer samt ansvariga personer för att utbilda operatörer av enheten, läsa försiktighetsåtgärderna noggrant före användning och rekommendera att den sparas för framtida referens.



### **Viktig försäkran**

Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa enheter. Dessa inkluderar:

- Enheten bör inte användas av barn. Enheten har mycket vassa blad. Barn kan skadas vid olyckor, därför bör produkten placeras på en plats där barn inte kan vidröra den.
- För optimal drift och livslängd för enheten, följ instruktionerna.
- Rengör maskinen efter varje användning genom att skölja med rent vatten.
- Maskinens knivar är mycket vassa och var försiktig så att du inte rör vid det slagna kniven eller kniven direkt eller använder handskar under användning.
- Lägg inte dessa apparater i diskmaskin eller annan automatisk rengöringsenhet för rengöring.
- Minimera användningen av alkaliska rengöringsmedel eftersom de kan resultera i försämrad finish.
- Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka risker.

- Använd inte denna utrustning för andra ändamål än att skära frukt och grönsaker!



**Innan du använder utrustningen för första gången, ta bort all förpackning och allt fästmaterial enligt bilden och använd den efter installationen.**



**Dessa anordningar kräver regelbunden smörjning**

När smörjning behövs, torka av styrstången med mineralolja, livsmedelsklassat smörjmedel eller med en handduk. Smörj inte med matolja eller annat fett, annars blir det trögflytande och påverkar användningen.



**Varning:** Skär inte maten bortom tallrikens öppning.



**Obs:** Vid byte av knivsatser, se till att specifikationen och modellen för knivplattan och pressblocket överensstämmer.

## Beskrivning

1. Huvuddel : Aluminiumlegering.
2. Maskinen är utrustad med en tryckbehållare med 12 hål

### Hur man använder:

1. Ta ut handtaget, rikta mot gängen och rotera för att montera det på maskinen.
2. Dra ut presskålen med lådor, häll i potatismospulvret som har blandats väl, tryck tillbaka presskålen, häll i handtaget på maskinens vänstra sida med vänster hand och tryck på handtaget med höger hand för att pressa ut superlånga potatisstrimlor.

## Rengöring:

1. Vänd ut trycklocket, dra ut tryckskålen och skölj den direkt med vatten, vilket är bekvämt och snabbt.

**Tillverkare:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adress:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.

**Importerad till Australien:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA

STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australien

**Importerad till USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

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

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

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

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





