

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

MULTI-FUNCTION VEGETABLE CUTTER INSTRUCTION MANUAL

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

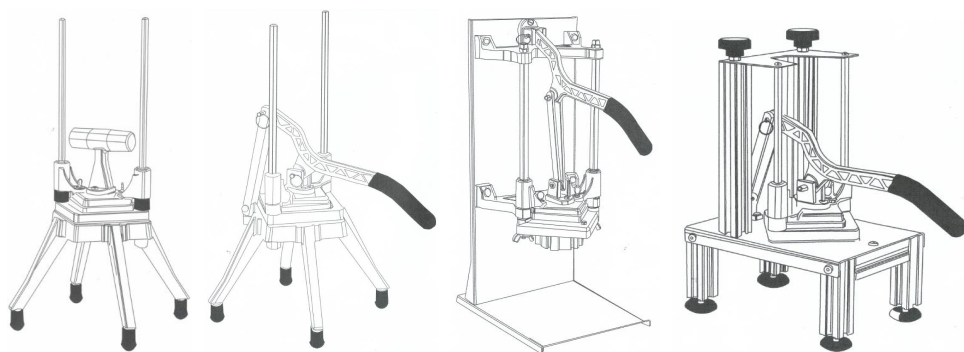
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

**MULTI-FUNCTION
VEGETABLE CUTTER**

MODEL:QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



NEED HELP? CONTACT US!

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

 CustomerService@vevor.com

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.

Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference.

Important Assurance

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

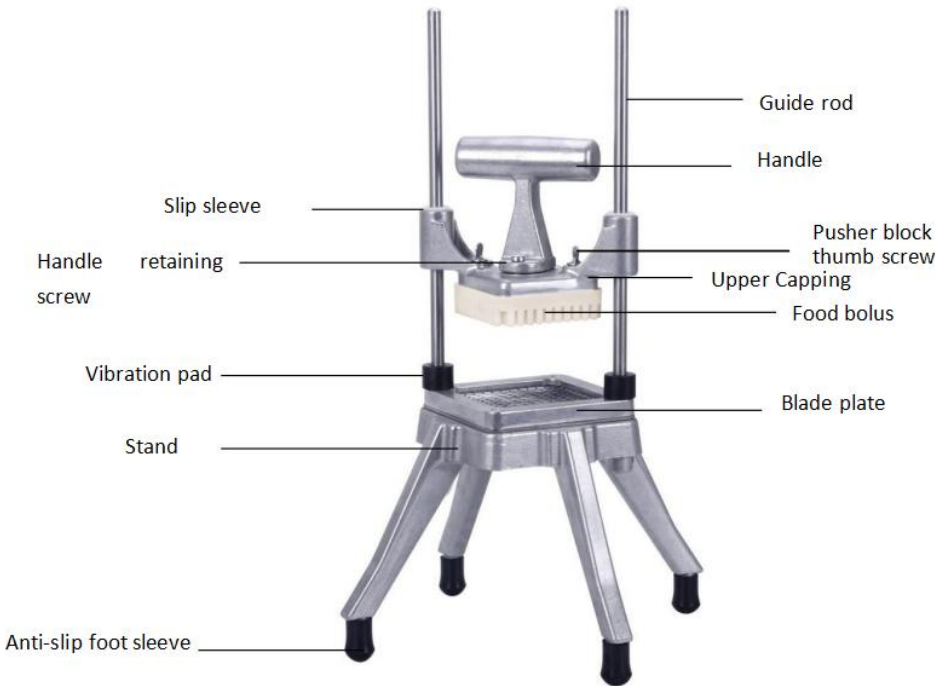
- 1.The device should not be used with children. There are very sharp blades on the device. Children may encounter injury accidents. Therefore, this product should be placed in a position not touched by children.
- 2.For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.
- 3.Food acids will make blades dull and corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use.To maintain the appearance and increase the service life,clean it daily.
- 4.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.
- 5.Do not put these devices in a dishwasher or other automatic cleaning device for cleaning.
- 6.The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards.
- 7.Only use this equipment for cutting fruits and vegetables!
- 8.Before using this equipment for the first time, please remove all packaging and fixing materials according to the illustration and use them after installation.
- 9.These devices require regular lubrication. Wipe the guide rod with mineral oil,food-grade lubricant, or a towel when lubrication is needed. Do not lubricate with cooking oil or another grease. Otherwise, it will become viscous and affect the use.
- 10.Do not cut food beyond the opening of the plate.

11.To the replace blade sets, please ensure that the specification and models of blade plate and pressing block are consistent.

	 WARNING
	Sharp Blade Hazard:Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades,handle with care.

QTJ-J002

Schematic Diagram:



Configuration A:

	1pc	1/4inch,Installed on the product
	2pcs	
Brush	1pc	
Gloves	1couple	

Configuration B:

	1pc	3/8inch,Installed on the product
	2pcs	
Brush	1pc	
Gloves	1couple	

Configuration C:

	1pc	1/4inch,Installed on the product
	1pc	1/2inch
	1pc	3/8inch
	6pcs	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
	1pc	6-valve
Brush	1pc	
Gloves	1couple	
Tray	1pc	

Operation Guide:

View QTJ-J002X for operating guidelines.

QTJ-J002X

Schematic Diagram:



Configuration A:

	1pc	1/4inch, Installed on the product
	2pcs	
Brush	1pc	
Gloves	1couple	

Configuration B:

	1pc	3/8inch, Installed on the product
	2pcs	
Brush	1pc	
Gloves	1couple	

Configuration C:

	1pc	1/2inch,Installed on the product
	2pcs	
Brush	1pc	
Gloves	1couple	

Configuration D:

	1pc	1/4inch,Installed on the product
	1pc	1/2inch
	1pc	3/8inch
	1pc	6-valve pit removal
	6pcs	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
Brush	1pc	
Gloves	1couple	

Operation Guide:



1. Open the package, remove the equipment, and remove the fixing material on the package.



2.Place the handle in the corresponding position and insert the fastening pin for fixation ,as shown in the figure.

3.After the equipment installation, selecting a flat and solid table is necessary. The height is proportional to the actual height of operator, and it will be better to adopting the height, which ensures that it is relatively easy for press.

4.The equipment blade set is comprises a blade plate and food-pushing block. When changing the blade set, it is necessary to replace the blade plate and food-pushing block at the same time. The device can be equipped with 4 different striping specifications and cutting block blade sets.

5. Grid blade is selected for cutting: cucumber, radish, potatoes,onion, pepper, fungi, scallion, and other ingredients for stripping and dicing. The food material is cut into strips or small pieces by pressing at initial cutting, and the strips can be cut into buttons by placing them in the blade again for secondary cutting.

6. Pattern blade is selected and can be used for fruit cutting, such as apples, oranges, pears, and other melon and fruit for 6 leaves,6 leaves and pit removal and other cutting.

7. The size of the food to be cut shall not exceed the cutter's edge so that the food shall be decomposed first.

8. During the operation, place the ingredients in the middle of the blade. The blade is very sharp. Do not allow the hand to touch the blade directly. Put the ingredients in place and quickly remove the hand. Press the handle again. Do not pause during the compression. Press to the end at one time to avoid damage to the blade.

Blade Sets Changing:

1. According to Figure 1, pull out the crimping pin and put the handle upside down.

2. Hold the upper gland with both hands, slide it smoothly and upward from the guide rod, and remove the upper gland. Then, unscrew 2 push block hand screws, remove the food push block, replace the push block with the required specification, and tighten the hand screws.





3.The vibration-damping pad on the guide rod was removed, and the blade plate was removed from the guide rod.

4. Prepare the required blade plate, and in the same way, successively install the blade plate and pressure head (note: the blade mouth is facing upwards).

5. After the completion of the replacement, try to press it first to check whether there is a blade-banging phenomenon and whether the specification of the blade set is consistent.

QTJ-J002XE

Schematic Diagram:



Configuration :

	1pc	6-valve, Installed on the product
	1pc	1/4inch
	1pc	3/8inch
	1pc	6-valve pit removal
	4pcs	1/4"*2 3/8"*2
Brush	1pc	
Gloves	1couple	
Wrench	1pc	

Operation Guide:

1. Open the package, remove the equipment, and remove the fixing material on the package.

2. Fix the mounting plate with the accessory package screw on the base, as shown in the figure, and tighten the screw.



3. Place the handle in the corresponding position and install the quick-release pin, as shown in the figure.



4. After the completion of equipment installation, select a flat and solid table as necessary. The height is proportional to the actual height of the operator, and it will be better to adopt the height, which ensures that it is relatively easy to press.

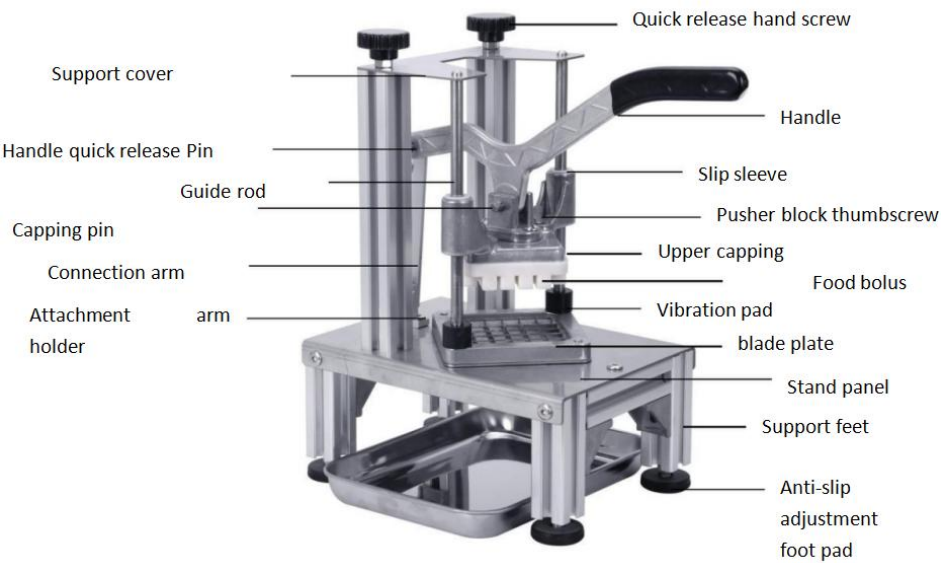
5. The equipment blade set composes a blade plate and food-pushing block. When changing the blade set, it is necessary to replace the blade plate and food-pushing block at the same time. The device can be equipped with 4 different stripping specifications and blocking blade sets.

6. Grid blade is selected to cut: cucumber, radish, potatoes, onion, pepper, fungi, scallion, and other ingredients for stripping and dicing. The food material is cut into strips or small pieces by pressing at one time, and the

- strips can be cut into buttons by placing them in the blade again for secondary cutting.
7. Pattern blade is selected for fruit cutting, such as apples, oranges, pears and other melon and fruit 6 leaves, 6 leaves and pit removal and other cutting.
8. The size of the food to be cut shall not exceed the cutter's edge so that the food shall be decomposed first.
9. During the operation, place the ingredients in the middle of the blade. The blade is very sharp. Do not let the hand directly touch the blade. Put the ingredients in place and quickly remove the hand. Then quickly press the handle. Do not pause during the pressing. Press to the end at one time to avoid damage to the blade.

QTJ-J002XF

Schematic Diagram:



Configuration :

	1pc	1/4inch,Installed on the product
	1pc	3/8inch
	1pc	6-valve
	1pc	6-valve pit removal
	4pcs	1/4"*2 3/8"*2
Brush	1pc	
Gloves	1couple	
Tray	1pc	
Wrench	1pc	

Operation Guide:



1.Open the package, remove the equipment, and remove the fixing material on the package.



2.Place the flat table as shown, check whether the four feet are flat, and adjust the four anti-slip adjustment foot pads.



3.As shown in the figure,place the handle in the corresponding position and fix it with a quick-release pin.

4.After the equipment installation, selecting a flat and solid table is necessary. The height is proportional to the actual height of operator, and it will be better to adopt the height, which ensures that it is relatively easy to

press.

5.The equipment blade set is composed of a blade plate and food-pushing block. When changing the blade set, it is necessary to replace the blade plate and food-pushing block at the same time. The device can be equipped with 4 different striping specifications and blocking blade sets.

6.Grid blade is selected to cut: cucumber, radish, potatoes, onion, pepper, fungi, scallion, and other ingredients for stripping and dicing. The food material is cut into strips or small pieces by pressing at one time, and the strips can be cut into buttons by placing them in the blade again for secondary cutting.

7.Pattern blade is selected for fruit cutting, such as apples, oranges, pears and other melon and fruit 6 leaves, 6 leaves and pit removal and other cutting.

8.The size of the food to be cut shall not exceed the cutter's edge so that the food shall be decomposed first.

9.During the operation, place the ingredients in the middle of the blade. The blade is very sharp. Do not let the hand directly touch the blade. Put the ingredients in place and quickly remove the hand. Then quickly press the handle. Do not pause during the pressing. Press to the end at one time to avoid damage to the blade.

Blade Sets Changing:



1. As shown in the figure, pull out the compression cover quick-release pin and put the handle backward.



2. According to the figure, the two quick-release thumbscrews were removed, and then the support cover plate was removed.

3. As shown in the figure, slide the upper compression cover smoothly upward from the guide rod, screw out the handle screws of the two pushing

blocks on the upper compression cover, and remove the food pushing block; then load the prepared food pushing block back according to the position and place it aside.



4. According to the figure, the vibration damping pad on the guide rod is removed upwards, and the cutter head is removed upwards in parallel.



5. Prepare the required blade and food-pushing block, and in the same way, successively load back the blade and pressure head and other components, and install the handle (note: the blade jaw is facing up). Check whether there is a blade-banging phenomenon and whether the specification of the blade sets is consistent.

Clean and Maintenance

1. The whole machine of the equipment can be flushed. After each use, it is necessary to ensure the blade is clean. The clean water can be washed so the blade remains clean and is not corrupted. The service life of the blade is prolonged.

2. The equipment belongs to precision machining machine. Therefore, self-modification and equipment recreation will affect the use, which belongs to artificial damage.

3. The blade belongs to the natural wear part of the equipment. After cutting a certain time and quantity of ingredients, the blade will be broken or worn. It is necessary to timely purchase the blade with the corresponding

specification for replacement (Improper operation or cutting too hard ingredients will also damage the blade).

4.The equipment use an ultra-thin blade and cannot cut tough foods like meat and sweet potatoes.

5.The equipment must be lubricated regularly.

6.If it cannot be pressed when cutting, it indicates that the cutter plate has been worn and changed. Do not press hard. First, remove the cutter plate, replace the corresponding specification's cutter plate, and continue using it.

7.In the operation, it is necessary to ensure that the complete machine is on a flat and firm table. Otherwise, it is easy to slide and hit the blade, affecting the machine's use.

8.Periodically check whether there is a loose set screw, timely tighten the screw, and maintain the machine.

MADE IN CHINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



Certificat d'assistance et de garantie électronique www.vevor.com/support

LÉGUMES MULTIFONCTIONS

COUPEUR

MANUEL D'INSTRUCTIONS

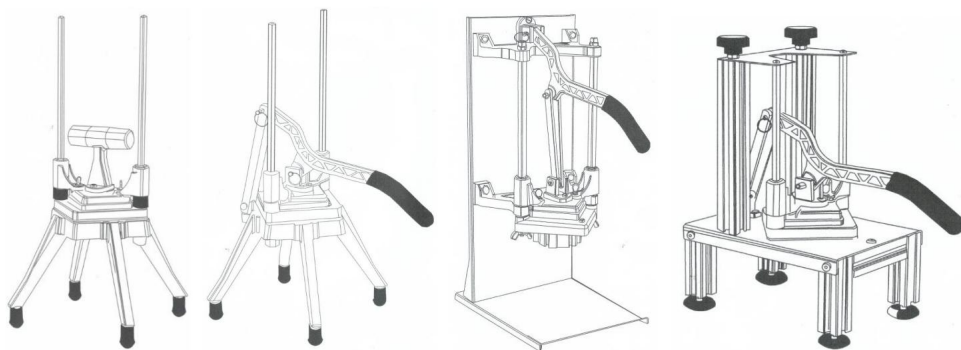
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

Les expressions « Moitié Économisez », « Moitié Prix » ou toute autre expression similaire que nous utilisons ne représentent qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvrent pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous invitons à vérifier attentivement, lors de votre commande, que vous économisez réellement la moitié du prix par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MULTIFONCTION
COUPE-LÉGUMES

MODÈLE : QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



BESOIN D'AIDE ? CONTACTEZ-NOUS !

Des questions sur nos produits ? Besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :



CustomerService@vevor.com

Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour le retard dans la publication de toute mise à jour technologique ou logicielle concernant notre produit.

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ce manuel d'instructions
Lisez-le complètement et gardez-le à portée de main pour référence ultérieure.

Assurance importante

Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils.
inclure:

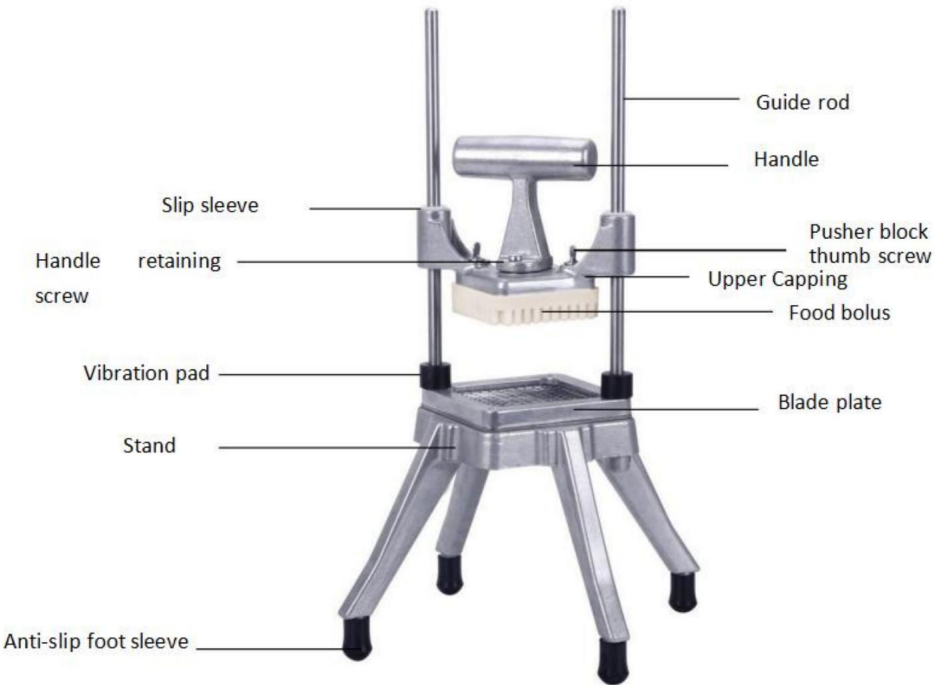
1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Il contient des pièces très coupantes.
lames sur l'appareil. Les enfants peuvent être victimes d'accidents. Par conséquent,
ce produit doit être placé dans un endroit non touché par les enfants.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie optimale de l'appareil, veuillez suivre les
instructions.
3. Les acides alimentaires émoussent les lames et corrodent le métal. Nettoyez-les toujours.
cet équipement de préparation des aliments immédiatement après chaque utilisation. Pour entretenir
l'apparence et augmenter la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. Les lames de la machine sont très tranchantes et il faut veiller à ne pas
toucher la lame de frappe ou la lame directement ou d'opérer avec des gants pendant
opération.
5. Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique.
appareil de nettoyage.
6. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le
le fabricant peut provoquer des dangers.
7. Utilisez cet équipement uniquement pour couper des fruits et des légumes !
8. Avant d'utiliser cet équipement pour la première fois, veuillez retirer tous les
matériaux d'emballage et de fixation selon l'illustration et utilisez-les
après l'installation.
9. Ces dispositifs nécessitent une lubrification régulière. Essuyez la tige de guidage avec
de l'huile minérale, un lubrifiant de qualité alimentaire ou une serviette si une lubrification est nécessaire.
Ne pas lubrifier avec de l'huile de cuisson ou une autre graisse. Sinon, il deviendra
visqueux et affectera l'utilisation.
10. Ne coupez pas les aliments au-delà de l'ouverture de l'assiette.

11. Pour remplacer les jeux de lames, veuillez vous assurer que les spécifications et les modèles de plaque de lame et de bloc de pressage sont cohérents.

	 AVERTISSEMENT
	Risque lié aux lames tranchantes : les lames sont tranchantes et peuvent provoquer des coupures. Pour éviter les blessures causées par des objets tranchants, lames, manipuler avec précaution.

QTJ-J002

Schéma :



Configuration A :

	1 pièce	1/4 pouce, installé sur le produit
	2 pièces	
Brosse	1 pièce	
Gants	1couple	

Configuration B :

	1 pièce	3/8 pouces, installé sur le produit
	2 pièces	
Brosse	1 pièce	
Gants	1couple	

Configuration C:

	1 pièce	1/4 pouce, installé sur le produit
	1 pièce	1/2 pouce
	1 pièce	3/8 pouces
	6 pièces	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
	1 pièce	6 soupapes
Brosse	1 pièce	
Gants	1couple	
Plateau	1 pièce	

Guide d'utilisation :

Consultez le QTJ-J002X pour les instructions d'utilisation.

QTJ-J002X

Schéma :



Configuration A :

	1 pièce	1/4 pouce, installé sur le produit
	2 pièces	
Brosse	1 pièce	
Gants	1 couple	

Configuration B :

	1 pièce	3/8 pouces, installé sur le produit
	2 pièces	
Brosse	1 pièce	
Gants	1 couple	

Configuration C:

	1 pièce	1/2 pouce, installé sur le produit
	2 pièces	
Brosse	1 pièce	
Gants	1 couple	

Configuration D :

	1 pièce	1/4 pouce, installé sur le produit
	1 pièce	1/2 pouce
	1 pièce	3/8 pouces
	1 pièce	Retrait du puits à 6 soupapes
	6 pièces	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
Brosse	1 pièce	
Gants	1 couple	

Guide d'utilisation :



1. Ouvrez l'emballage, retirez l'équipement et retirer le matériel de fixation sur l'emballage.



2. Placez la poignée dans la position correspondante et insérez la goupille de fixation pour la fixation, comme indiqué dans le chiffre.

3. Après l'installation de l'équipement, il est conseillé de sélectionner une table plate et solide. nécessaire. La hauteur est proportionnelle à la taille réelle de l'opérateur, et elle il sera préférable d'adopter la hauteur, ce qui garantit qu'il est relativement facile pour la presse.

4. L'ensemble de lames de l'équipement comprend une plaque de lame et un poussoir à aliments bloc. Lors du changement du jeu de lames, il est nécessaire de remplacer la lame plaque et un bloc poussoir en même temps. L'appareil peut être équipé de 4 spécifications de décapage différentes et d'une lame de bloc de coupe

ensembles.

5. La lame à grille est sélectionnée pour couper : concombre, radis, pommes de terre, oignon, poivron, champignons, échalote et autres ingrédients à éplucher et à couper en dés.

Les aliments sont coupés en bandes ou en petits morceaux en appuyant lors de la coupe initiale, et les bandes peuvent être coupées en boutons en les plaçant à nouveau dans la lame pendant coupe secondaire.

6. La lame à motif est sélectionnée et peut être utilisée pour couper des fruits, tels que pommes, oranges, poires et autres melons et fruits pour 6 feuilles, 6 feuilles et enlèvement de noyaux et autres coupes.

7. La taille des aliments à couper ne doit pas dépasser le bord du coupe-aliments afin que la nourriture doit d'abord être décomposée.

8. Pendant l'opération, placez les ingrédients au milieu de la lame.

La lame est très tranchante. Ne la touchez pas directement.

Mettez les ingrédients en place et retirez rapidement la main. Appuyez sur la poignée.

à nouveau. Ne faites pas de pause pendant la compression. Appuyez jusqu'à la fin en une seule fois. pour éviter d'endommager la lame.

Changement des jeux de lames :

1. Selon la figure 1, retirez la goupille de sertissage et placez la poignée à l'envers.

2. Tenez la glande supérieure avec les deux mains, faites-la glisser doucement et vers le haut à partir de la tige de guidage et retirez le presse-étoupe supérieur. Dévissez ensuite les deux vis à main du bloc-poussoir et retirez le presse-étoupe.

bloc poussoir, remplacez le bloc poussoir par le bloc poussoir requis spécification et serrez les vis à main.





3. Le coussinet amortisseur de vibrations sur la tige de guidage a été retiré et la lame la plaque a été retirée de la tige de guidage.

4. Préparez la plaque de lame requise et, de la même manière, successivement installer la plaque de lame et la tête de pression (remarque : l'embouchure de la lame est orientée vers vers le haut).

5. Une fois le remplacement terminé, essayez d'abord d'appuyer dessus pour vérifier s'il y a un phénomène de claquement de lame et si le les spécifications du jeu de lames sont cohérentes.

QTJ-J002XE

Schéma :



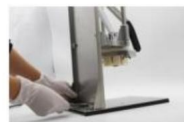
Configuration :

	1 pièce	6 soupapes, installé sur le produit
	1 pièce	1/4 pouce
	1 pièce	3/8 pouces
	1 pièce	Retrait du puits à 6 soupapes
	4 pièces	1/4"*2 3/8"*2
Brosse	1 pièce	
Gants	1couple	
Clé	1 pièce	

Guide d'utilisation :

1. Ouvrez l'emballage, retirez l'équipement et retirez la fixation matériel sur l'emballage.

2. Fixez la plaque de montage avec le pack d'accessoires vissez la base, comme indiqué sur la figure, et serrez le vis.



3. Placez la poignée dans la position correspondante et installez la goupille à dégagement rapide, comme indiqué sur la figure.



4. Une fois l'installation de l'équipement terminée, sélectionnez une table plate et solide est nécessaire. La hauteur est proportionnelle à la taille réelle de l'opérateur, et il sera préférable d'adopter une hauteur qui assure qu'elle est relativement facile à appuyer.

5. L'ensemble de lames de l'équipement se compose d'une plaque de lame et d'un poussoir à aliments bloc. Lors du changement du jeu de lames, il est nécessaire de remplacer la lame plaque et un bloc poussoir en même temps. L'appareil peut être équipé de 4 spécifications de décapage différentes et de jeux de lames de blocage.

6. La lame de grille est sélectionnée pour couper : concombre, radis, pommes de terre, oignon, poivron, champignons, oignons nouveaux et autres ingrédients à éplucher et à couper en dés.

le matériau est coupé en bandes ou en petits morceaux en appuyant en une seule fois, et le

les bandes peuvent être coupées en boutons en les replaçant dans la lame pendant coupe secondaire.

7. La lame à motif est sélectionnée pour la coupe de fruits, tels que les pommes, les oranges et les poires et autres melons et fruits 6 feuilles, 6 feuilles et dénoyautage et autres coupe.

8. La taille des aliments à couper ne doit pas dépasser le bord du coupe-aliments afin que la nourriture doit d'abord être décomposée.

9. Pendant l'opération, placez les ingrédients au milieu de la lame.

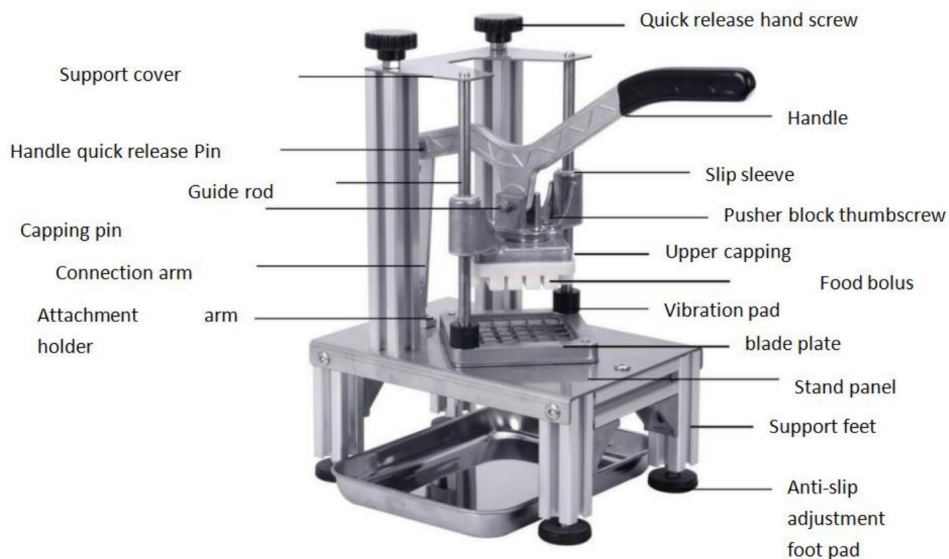
La lame est très tranchante. Ne laissez pas la main toucher directement la lame.

les ingrédients en place et retirez rapidement la main. Appuyez ensuite rapidement

la poignée. Ne faites pas de pause pendant la pression. Appuyez jusqu'au bout en une seule fois.

pour éviter d'endommager la lame.QTJ-J002XF

Schéma :



Configuration :

	1 pièce	1/4 pouce, installé sur le produit
	1 pièce	3/8 pouces
	1 pièce	6 soupapes
	1 pièce	Retrait du puits à 6 soupapes
	4 pièces	1/4"*2 3/8"*2
Brosse	1 pièce	
Gants	1couple	
Plateau	1 pièce	
Clé	1 pièce	

Guide d'utilisation :



1. Ouvrez l'emballage, retirez l'équipement et retirez le matériel de fixation sur l'emballage.



2. Placez la table plate comme indiqué, vérifiez si les quatre pieds sont à plat et ajustez les quatre antidérapants patins de réglage.



3. Comme indiqué sur la figure, placez la poignée dans la position correspondante et fixez-la avec un dispositif de fixation rapide épingle.

4. Après l'installation de l'équipement, il est conseillé de sélectionner une table plate et solide. nécessaire. La hauteur est proportionnelle à la taille réelle de l'opérateur, et elle il sera préférable d'adopter la hauteur qui garantit qu'il est relativement facile de

presse.

5. L'ensemble de lames de l'équipement est composé d'une plaque de lame et d'un poussoir à aliments bloc. Lors du changement du jeu de lames, il est nécessaire de remplacer la lame plaque et un bloc poussoir en même temps. L'appareil peut être équipé de 4 spécifications de décapage différentes et de jeux de lames de blocage.

6. La lame de grille est sélectionnée pour couper : concombre, radis, pommes de terre, oignon, poivron, champignons, oignons nouveaux et autres ingrédients à éplucher et à couper en dés. le matériau est coupé en bandes ou en petits morceaux en appuyant en une seule fois, et le les bandes peuvent être coupées en boutons en les replaçant dans la lame pendant coupe secondaire.

7. La lame à motif est sélectionnée pour la coupe de fruits, tels que les pommes, les oranges et les poires et autres melons et fruits 6 feuilles, 6 feuilles et dénoyautage et autres coupe.

8. La taille des aliments à couper ne doit pas dépasser le bord du coupe-aliments afin que la nourriture doit d'abord être décomposée.

9. Pendant l'opération, placez les ingrédients au milieu de la lame.

La lame est très tranchante. Ne laissez pas la main toucher directement la lame.

les ingrédients en place et retirez rapidement la main. Appuyez ensuite rapidement

la poignée. Ne faites pas de pause pendant la pression. Appuyez jusqu'au bout en une seule fois. pour éviter d'endommager la lame.

Changement des jeux de lames :



1. Comme indiqué sur la figure, retirez la compression recouvrez la goupille de dégagement rapide et placez la poignée en arrière.



2. Selon la figure, les deux attaches rapides les vis à oreilles ont été retirées, puis le support la plaque de recouvrement a été retirée.

3. Comme indiqué sur la figure, faites glisser le couvercle de compression supérieur en douceur vers le haut à partir de la tige de guidage, dévissez les vis de poignée des deux poussoirs

blocs sur le couvercle de compression supérieur et retirez les aliments en poussant bloc ; puis chargez les aliments préparés en poussant le bloc vers l'arrière selon les positionnez-le et mettez-le de côté.



4. Selon la figure, le coussin amortisseur de vibrations sur la tige de guidage est retiré vers le haut, et la tête de coupe est retirée vers le haut en parallèle.



5. Préparez la lame et le bloc de poussée des aliments requis, et de la même manière, rechargez successivement la lame et la tête de pression et les autres composants et installez la poignée (remarque : la mâchoire de la lame est orientée vers le haut). Vérifiez s'il y a un phénomène de claquement de lame et si le les spécifications des jeux de lames sont cohérentes.

Nettoyage et entretien

1. L'ensemble de l'équipement peut être rincé. Après chaque utilisation, Il est nécessaire de s'assurer que la lame est propre. L'eau propre peut être lavée La lame reste propre et ne s'abîme pas. Sa durée de vie est prolongée. est prolongé.
2. L'équipement appartient à une machine d'usinage de précision. Par conséquent, toute modification ou modification de l'équipement peut affecter son utilisation, ce qui appartient aux dommages artificiels.
3. La lame fait partie des pièces d'usure naturelle de l'équipement. Après la coupe au bout d'un certain temps et d'une certaine quantité d'ingrédients, la lame sera cassée ou usée. Il est nécessaire d'acheter en temps opportun la lame avec le

spécification de remplacement (mauvaise utilisation ou coupe trop dure)
les ingrédients endommageront également la lame).

4. L'équipement utilise une lame ultra-fine et ne peut pas couper les aliments durs comme viande et patates douces.

5. L'équipement doit être lubrifié régulièrement.

6. Si vous ne pouvez pas appuyer dessus lors de la coupe, cela indique que la plaque de coupe a usés et changés. N'appuyez pas trop fort. Retirez d'abord la plaque de coupe, remplacez-la par une autre de la même spécification et continuez à utiliser.
il.

7. Lors de l'opération, il est nécessaire de s'assurer que la machine complète est
Sur une table plane et stable. Sinon, la lame risque de glisser et de heurter la lame, ce qui perturbe son utilisation.

8. Vérifiez périodiquement s'il y a une vis de réglage desserrée, serrez-la en temps opportun visser et entretenir la machine.

FABRIQUÉ EN CHINE

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Certificat d'assistance et de garantie électronique www.vevor.com/support



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

MULTIFUNKTIONS-GEMÜSE

CUTTER

BEDIENUNGSANLEITUNG

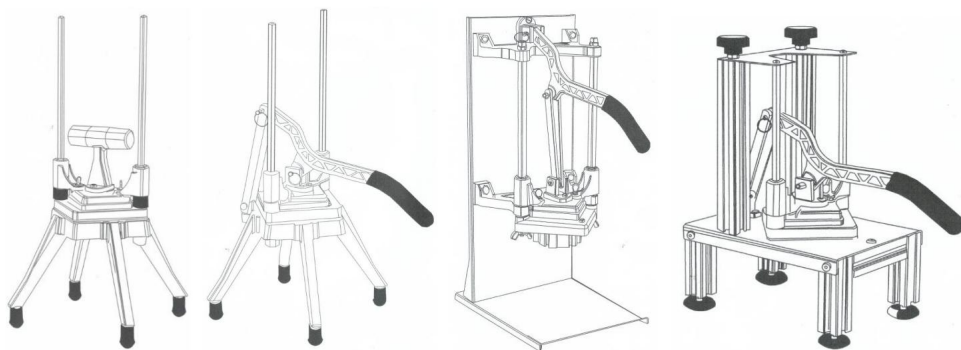
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder ähnliche Ausdrücke stellen lediglich eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Bitte prüfen Sie bei Ihrer Bestellung sorgfältig, ob Sie im Vergleich zu den großen Top-Marken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MULTIFUNKTION
GEMÜSESCHNEIDER

MODELL: QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zu unseren Produkten? Benötigen Sie technische Unterstützung? Kontaktieren Sie uns gerne:



CustomerService@vevor.com

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durch und bewahren Sie es für spätere Verwendung griffbereit auf.

Wichtige Zusicherung

Beachten Sie bei der Verwendung dieser Geräte immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Diese enthalten:

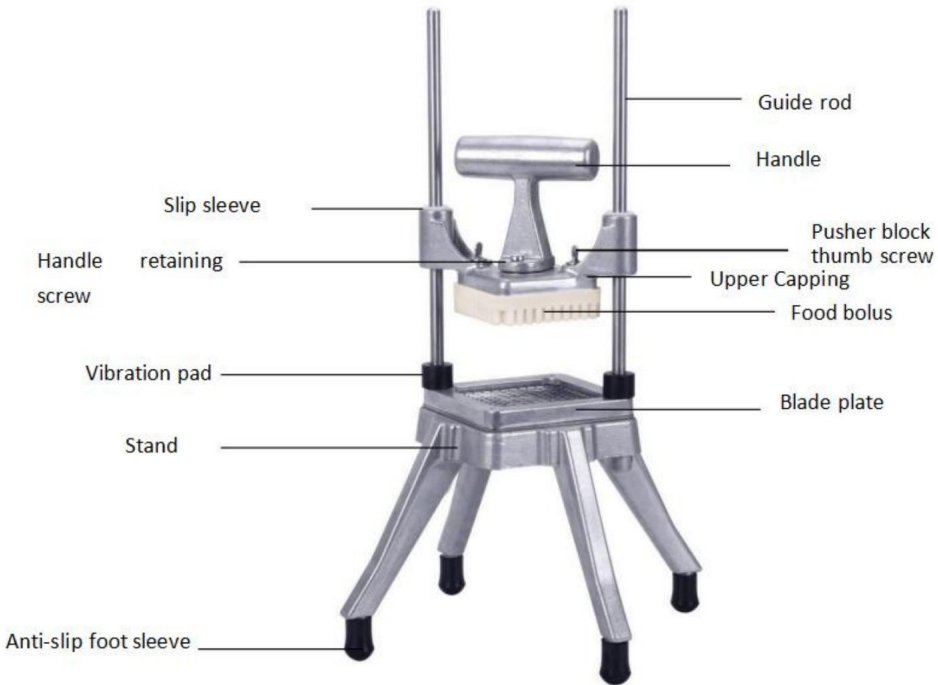
1. Das Gerät sollte nicht bei Kindern verwendet werden. Es gibt sehr scharfe Klingen am Gerät. Kinder könnten Verletzungen erleiden. Daher Dieses Produkt sollte an einem Ort platziert werden, der von Kindern nicht berührt werden kann.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts beachten Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren machen Klingen stumpf und greifen das Metall an. Reinigen Sie dieses Küchengerät sofort nach jedem Gebrauch. Zur Pflege Das Aussehen und die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.
4. Die Klingen der Maschine sind sehr scharf, und man sollte darauf achten, nicht Berühren Sie die Schlagklinge oder Klinge direkt oder bedienen Sie sie mit Handschuhen während Betrieb.
5. Diese Geräte dürfen nicht in die Spülmaschine oder andere automatische Reinigungsgeräte gegeben werden. Gerät zur Reinigung.
6. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, Herstellers können Gefahren entstehen.
7. Verwenden Sie dieses Gerät nur zum Schneiden von Obst und Gemüse!
8. Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie bitte alle Verpackungs- und Befestigungsmaterialien entsprechend der Abbildung und verwenden Sie diese nach der Installation.
9. Diese Geräte müssen regelmäßig geschmiert werden. Wischen Sie die Führungsstange mit Mineralöl, lebensmittelechtes Schmiermittel oder ein Handtuch, wenn Schmierung erforderlich ist. Nicht mit Speiseöl oder einem anderen Fett schmieren. Andernfalls wird es zähflüssig und beeinträchtigen die Verwendung.
10. Schneiden Sie Lebensmittel nicht über die Öffnung des Tellers hinaus.

11. Um die Klingensätze zu ersetzen, stellen Sie bitte sicher, dass die Spezifikation und Ausführungen von Messerplatte und Pressblock sind einheitlich.

	 WARNUNG
	Gefahr durch scharfe Klingen: Klingen sind scharf und können Schnitte verursachen. Um Verletzungen durch scharfe Klingen, vorsichtig handhaben.

QTJ-J002

Schematische Darstellung:



Konfiguration A:

	1 Stück	1/4 Zoll, auf dem Produkt installiert
	2 Stück	
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	

Konfiguration B:

	1 Stück	3/8 Zoll, auf dem Produkt installiert
	2 Stück	
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	

Konfiguration C:

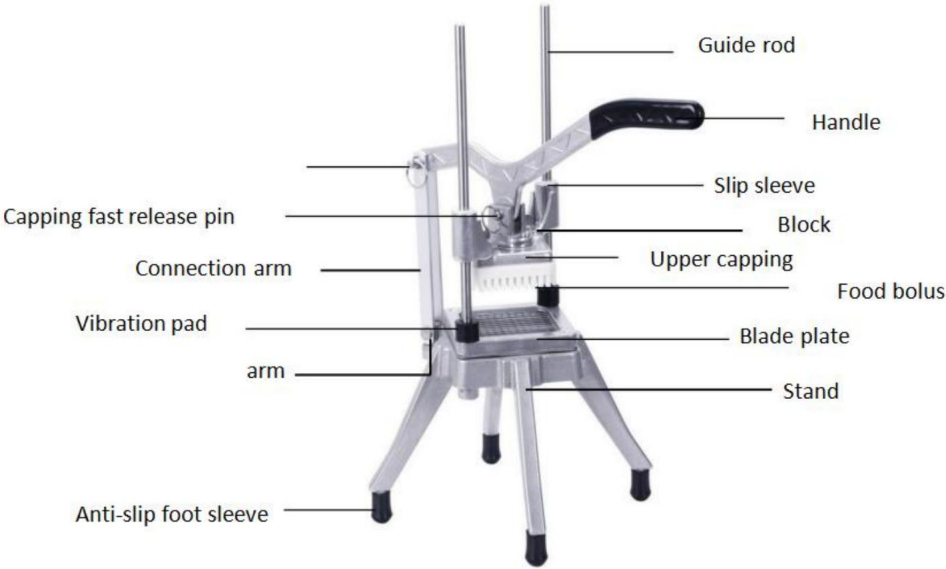
	1 Stück	1/4 Zoll, auf dem Produkt installiert
	1 Stück	1/2 Zoll
	1 Stück	3/8 Zoll
	6 Stück	1/4 Zoll*2 1/2 Zoll*2 3/8 Zoll*2
	1 Stück	6-Ventil
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	
Tablett	1 Stück	

Bedienungsanleitung:

Die Bedienungsanleitung finden Sie unter QTJ-J002X.

QTJ-J002X

Schematische Darstellung:



Konfiguration A:

	1 Stück	1/4 Zoll, auf dem Produkt installiert
	2 Stück	
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	

Konfiguration B:

	1 Stück	3/8 Zoll, auf dem Produkt installiert
	2 Stück	
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	

Konfiguration C:

	1 Stück	1/2 Zoll, auf dem Produkt installiert
	2 Stück	
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	

Konfiguration D:

	1 Stück	1/4 Zoll, auf dem Produkt installiert
	1 Stück	1/2 Zoll
	1 Stück	3/8 Zoll
	1 Stück	6-Ventil-Grubenentfernung
	6 Stück	1/4 Zoll*2 1/2 Zoll*2 3/8 Zoll*2
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	

Bedienungsanleitung:

1. Öffnen Sie die Verpackung, entnehmen Sie das Gerät und Entfernen Sie das Befestigungsmaterial auf der Verpackung.



2. Stellen Sie den Griff in die entsprechende Position und Setzen Sie den Befestigungsstift zur Fixierung ein, wie in der Abbildung gezeigt Figur.

3. Nach der Installation der Ausrüstung ist die Auswahl eines flachen und stabilen Tisches notwendig. Die Höhe ist proportional zur tatsächlichen Körpergröße des Bedieners und es wird besser sein, die Höhe zu übernehmen, was dafür sorgt, dass es relativ einfach ist für die Presse.

4. Das Gerät Klingensatz besteht aus einer Klingenplatte und Lebensmittel-Schieber. Beim Wechseln des Messersatzes ist es notwendig, die Klinge zu ersetzen. Platte und Lebensmittelschieber gleichzeitig. Das Gerät kann ausgestattet mit 4 verschiedenen Streifenspezifikationen und Schneidblockklinge Sätze.

5. Die Gitterklinge wird zum Schneiden von Gurken, Radieschen, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Pilzen, Frühlingszwiebeln und anderen Zutaten zum Abstreifen und Würfeln ausgewählt. Die Lebensmittelmaterial wird durch Drücken beim ersten Schneiden in Streifen oder kleine Stücke geschnitten, und die Streifen können in Knöpfe geschnitten werden, indem sie erneut in die Klinge gelegt werden. Sekundärschneiden.

6. Musterklinge ist ausgewählt und kann zum Schneiden von Obst verwendet werden, wie Äpfel, Orangen, Birnen und andere Melonen und Früchte für 6 Blätter, 6 Blätter und Grubenentfernung und andere Schnitte.

7. Die Größe des zu schneidenden Lebensmittels darf die Schneidkante nicht überschreiten, so dass die Nahrung soll zunächst zersetzt werden.

8. Legen Sie die Zutaten während des Vorgangs in die Mitte der Klinge. Die Klinge ist sehr scharf. Berühren Sie die Klinge nicht direkt mit der Hand. Legen Sie die Zutaten an Ort und Stelle und entfernen Sie schnell die Hand. Drücken Sie den Griff erneut. Halten Sie während der Kompression nicht an. Drücken Sie bis zum Ende auf einmal, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden.

Wechseln der Klingensätze:

1. Ziehen Sie gemäß Abbildung 1 den Crimpstift heraus und setzen Sie den Griff verkehrt herum.

2. Halten Sie die obere Stopfbuchse mit beiden Händen fest, schieben Sie sie sanft nach oben. Führungsstange und entfernen Sie die obere Stopfbuchse. Dann lösen Sie 2 Druckblock-Handschauben, entfernen Sie die Lebensmittel Schieblock, ersetzen Sie den Schieblock durch den erforderlichen Spezifikation und ziehen Sie die Handschauben fest.





3. Das vibrationsdämpfende Pad auf der Führungsstange wurde entfernt und die Klinge Platte wurde von der Führungsstange entfernt.

4. Bereiten Sie die gewünschte Klingenplatte vor und führen Sie in gleicher Weise nacheinander Installieren Sie die Klingenplatte und den Druckkopf (Hinweis: Die Klingenöffnung zeigt nach oben).

5. Nach Abschluss des Austauschs versuchen Sie, es zuerst zu drücken, um zu überprüfen ob es sich um ein Blade-Banging-Phänomen handelt und ob die Spezifikation des Schneidsatzes ist konsistent.

QTJ-J002XE

Schematische Darstellung:



Konfiguration:

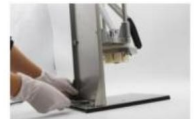
	1 Stück	6-Ventil, am Produkt installiert
	1 Stück	1/4 Zoll
	1 Stück	3/8 Zoll
	1 Stück	6-Ventil-Grubenentfernung
	4 Stück	1/4 Zoll*2 3/8 Zoll*2
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	
Schlüssel	1 Stück	

Bedienungsanleitung:

1. Öffnen Sie die Verpackung, entnehmen Sie das Gerät und entfernen Sie die Befestigungselemente Material auf der Verpackung.

2. Befestigen Sie die Montageplatte mit dem Zubehörpaket

Schrauben Sie die Basis wie in der Abbildung gezeigt an und ziehen Sie die schrauben.



3. Stellen Sie den Griff in die entsprechende Position und

Installieren Sie den Schnellverschlussstift, wie in der Abbildung gezeigt.



4. Nach Abschluss der Geräteinstallation wählen Sie einen flachen und stabilen Tisch

ist notwendig. Die Höhe ist proportional zur tatsächlichen Höhe des Bedieners, und es ist besser, die Höhe anzupassen, die sicherstellt, dass sie relativ leicht zu drücken.

5. Das Messerset besteht aus einer Messerplatte und einem

Beim Wechseln des Messersatzes ist es notwendig, die Klinge zu ersetzen

Platte und Lebensmittelschieber gleichzeitig. Das Gerät kann

ausgestattet mit 4 verschiedenen Streifenspezifikationen und Blockierklingsätzen.

6. Grid Klinge ist ausgewählt, um zu schneiden: Gurke, Rettich, Kartoffeln, Zwiebel, Paprika,

Pilze, Frühlingszwiebeln und andere Zutaten zum Abstreifen und Würfeln. Das Essen

Das Material wird durch gleichzeitiges Pressen in Streifen oder kleine Stücke geschnitten, und die

Streifen können in Knöpfe geschnitten werden, indem sie erneut in die Klinge gelegt werden
Sekundärschneiden.

7. Die Musterklinge wird zum Schneiden von Obst wie Äpfeln, Orangen und Birnen ausgewählt
und andere Melone und Obst 6 Blätter, 6 Blätter und Kernentfernung und andere
Schneiden.

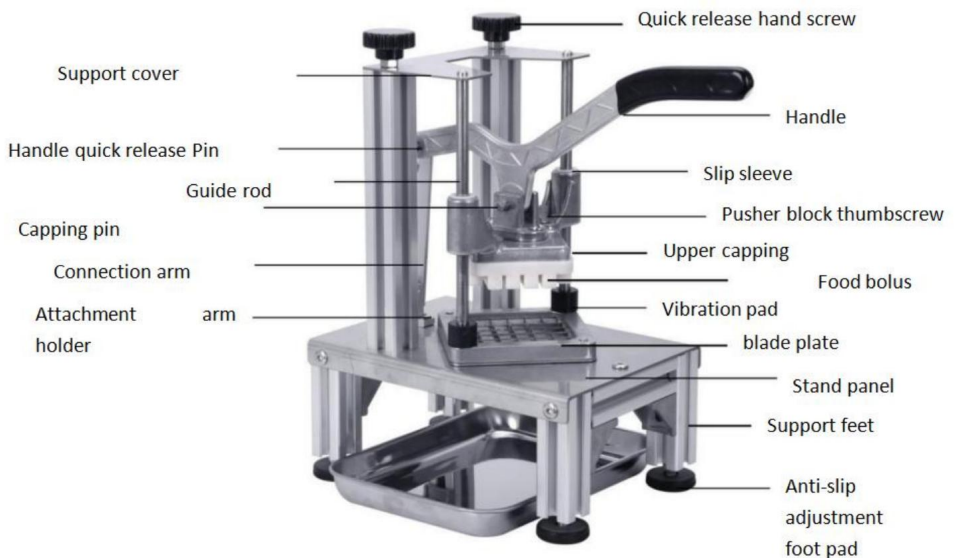
8. Die Größe des zu schneidenden Lebensmittels darf die Schneidkante nicht überschreiten, so dass
die Nahrung soll zunächst zersetzt werden.

9. Legen Sie die Zutaten während des Betriebs in die Mitte der Klinge.
Die Klinge ist sehr scharf. Berühren Sie die Klinge nicht direkt mit der Hand.

die Zutaten an Ort und Stelle und entfernen Sie schnell die Hand. Dann schnell drücken
den Griff. Halten Sie während des Pressens nicht inne. Drücken Sie bis zum Ende auf einmal

um eine Beschädigung der **Klinge zu vermeiden.QTJ-J002XF**

Schematische Darstellung:



Konfiguration:

	1 Stück	1/4 Zoll, auf dem Produkt installiert
	1 Stück	3/8 Zoll
	1 Stück	6-Ventil
	1 Stück	6-Ventil-Grubenentfernung
	4 Stück	1/4 Zoll*2 3/8 Zoll*2
Bürste	1 Stück	
Handschuhe	1 Paar	
Tablett	1 Stück	
Schlüssel	1 Stück	

Bedienungsanleitung:

1. Öffnen Sie die Verpackung, entnehmen Sie das Gerät und Entfernen Sie das Befestigungsmaterial auf der Verpackung.



2. Legen Sie den flachen Tisch wie abgebildet auf und prüfen Sie, ob die vier Füße sind flach, und passen Sie die vier Anti-Rutsch Einstellfußpolster.



3. Stellen Sie den Griff wie in der Abbildung gezeigt in die entsprechende Position und fixieren Sie es mit einem Schnellverschluss Stift.

4. Nach der Installation der Ausrüstung ist die Auswahl eines flachen und stabilen Tisches notwendig. Die Höhe ist proportional zur tatsächlichen Körpergröße des Bedieners und es wird besser sein, die Höhe zu übernehmen, die gewährleistet, dass es relativ einfach ist,

drücken.

5. Das Messerset besteht aus einer Messerplatte und einem Lebensmittelschieber

Beim Wechseln des Messersatzes ist es notwendig, die Klinge zu ersetzen
Platte und Lebensmittelschieber gleichzeitig. Das Gerät kann

ausgestattet mit 4 verschiedenen Streifenspezifikationen und Blockierklingsätzen.

6. Grid Klinge ist ausgewählt, um zu schneiden: Gurke, Rettich, Kartoffeln, Zwiebel, Paprika,
Pilze, Frühlingszwiebeln und andere Zutaten zum Abstreifen und Würfeln. Das Essen

Das Material wird durch gleichzeitiges Pressen in Streifen oder kleine Stücke geschnitten, und die
Streifen können in Knöpfe geschnitten werden, indem sie erneut in die Klinge gelegt werden
Sekundärschneiden.

7. Die Musterklinge wird zum Schneiden von Obst wie Äpfeln, Orangen und Birnen ausgewählt
und andere Melone und Obst 6 Blätter, 6 Blätter und Kernentfernung und andere
Schneiden.

8. Die Größe des zu schneidenden Lebensmittels darf die Schneidkante nicht überschreiten, so dass
die Nahrung soll zunächst zersetzt werden.

9. Legen Sie die Zutaten während des Betriebs in die Mitte der Klinge.

Die Klinge ist sehr scharf. Berühren Sie die Klinge nicht direkt mit der Hand.

die Zutaten an Ort und Stelle und entfernen Sie schnell die Hand. Dann schnell drücken
den Griff. Halten Sie während des Pressens nicht inne. Drücken Sie bis zum Ende auf einmal
um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden.

Wechseln der Klingensätze:



1. Wie in der Abbildung gezeigt, ziehen Sie die Kompression
Schnellspannstift abdecken und den Griff
rückwärts.



2. Gemäß der Abbildung sind die beiden Schnellspanner
Die Flügelschrauben wurden entfernt und dann die Stütze
Abdeckplatte wurde entfernt.

3. Wie in der Abbildung gezeigt, schieben Sie die obere Kompressionsabdeckung sanft
von der Führungsstange nach oben, schrauben Sie die Griffschrauben der beiden Druckstücke heraus

Blöcke auf der oberen Kompressionsabdeckung, und entfernen Sie die Lebensmittel drücken Block; dann laden Sie die vorbereiteten Lebensmittel Schieblock zurück nach Position und legen Sie es beiseite.



4. Gemäß der Abbildung ist das Schwingungsdämpfungspolster auf der Führungsstange nach oben abgenommen und der Messerkopf parallel nach oben abgenommen.



5. Bereiten Sie die erforderliche Klinge und den Lebensmittelschieblock vor und laden Sie auf die gleiche Weise nacheinander die Klinge und den Druckkopf und andere Komponenten und montieren Sie den Griff (Hinweis: Die Klingenbacke zeigt nach oben). Überprüfen Sie, ob ein Klingenschlagphänomen vorliegt und ob die Spezifikation der Schneidsätze ist konsistent.

Reinigung und Wartung

1. Die gesamte Maschine des Geräts kann gespült werden. Nach jedem Gebrauch ist es notwendig, um sicherzustellen, dass die Klinge sauber ist. Das saubere Wasser kann gewaschen werden, so die Klinge bleibt sauber und wird nicht beschädigt. Die Lebensdauer der Klinge wird verlängert.
2. Die Ausrüstung gehört zu einer Präzisionsbearbeitungsmaschine. Daher wirken sich Selbstmodifikationen und Geräteneuerungen auf die Nutzung aus, die gehört zu den künstlichen Schäden.
3. Die Klinge gehört zum natürlichen Verschleißteil der Ausrüstung. Nach dem Schneiden Nach einer bestimmten Zeit und Menge an Zutaten bricht oder nutzt sich die Klinge ab. Es ist notwendig, rechtzeitig die Klinge mit dem entsprechenden zu kaufen

Spezifikation für den Austausch (Unsachgemäße Bedienung oder zu hartes Schneiden Zutaten beschädigen außerdem die Klinge).

4. Das Gerät verwendet eine ultradünne Klinge und kann keine harten Lebensmittel schneiden wie Fleisch und Süßkartoffeln.

5. Die Ausrüstung muss regelmäßig geschmiert werden.

6. Wenn es beim Schneiden nicht gedrückt werden kann, zeigt dies an, dass die Schneidplatte abgenutzt und gewechselt. Drücken Sie nicht zu fest. Entfernen Sie zuerst die Schneidplatte, ersetzen Sie die Schneidplatte der entsprechenden Spezifikation und verwenden Sie sie weiter
Es.

7. Im Betrieb ist sicherzustellen, dass die komplette Maschine auf einem flachen und festen Tisch. Andernfalls kann es leicht zum Abrutschen und Anstoßen der Klinge kommen, was die Funktion der Maschine beeinträchtigt.

8. Überprüfen Sie regelmäßig, ob eine Stellschraube locker ist, ziehen Sie sie rechtzeitig fest Schraube und warten Sie die Maschine.

IN CHINA HERGESTELLT

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

VERDURA MULTIFUNZIONE

TAGLIERINA

MANUALE DI ISTRUZIONI

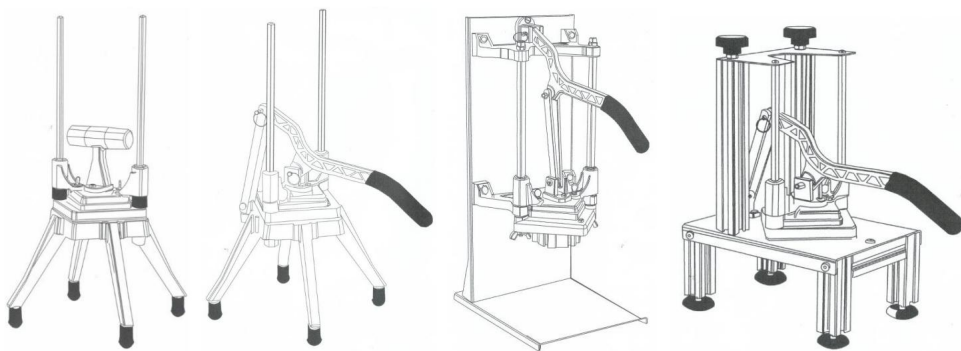
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

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

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MULTIFUNZIONE
TAGLIERINA PER VERDURE

MODELLO: QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

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



Servizio Clienti@vevor.com

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.

Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. completamente e tienilo a portata di mano per riferimento futuro.

Importante garanzia

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

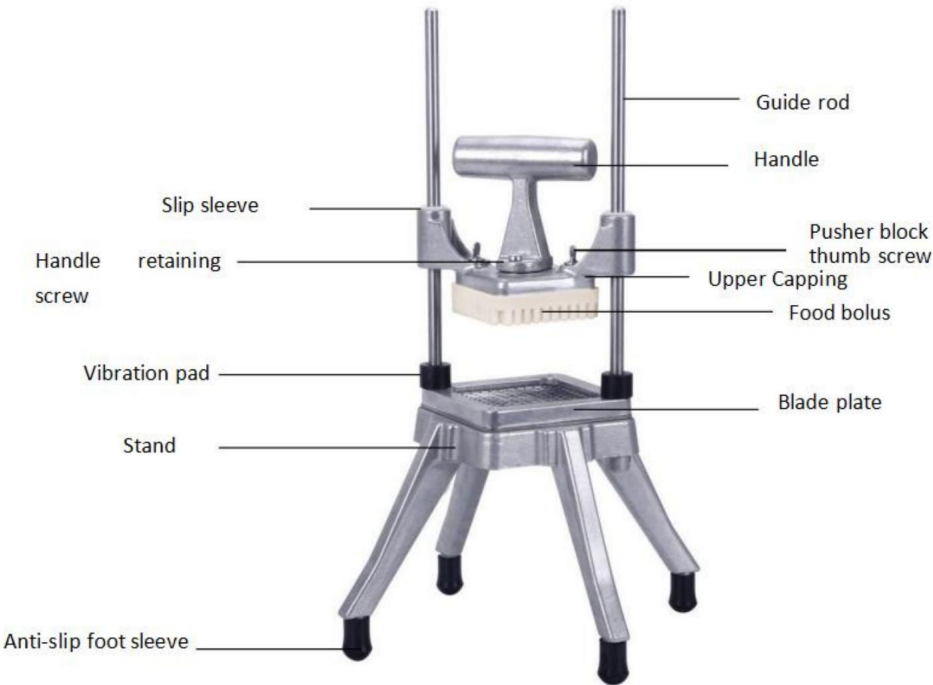
1. Il dispositivo non deve essere utilizzato con i bambini. Ci sono lame molto affilate lame sul dispositivo. I bambini potrebbero subire lesioni e incidenti. Pertanto, questo prodotto deve essere posizionato in un luogo in cui non possa essere toccato dai bambini.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni istruzioni.
3. Gli acidi alimentari rovinano le lame e corrodono il metallo. Pulire sempre. questa attrezzatura per la preparazione del cibo subito dopo ogni utilizzo. Per mantenere Per migliorare l'aspetto e aumentarne la durata, pulirlo quotidianamente.
4. Le lame della macchina sono molto affilate e bisogna fare attenzione a non toccare la lama che sbatte o la lama direttamente o operare con i guanti durante operazione.
5. Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatica dispositivo per la pulizia.
6. L'uso di accessori o modifiche non previsti dal produttore potrebbe causare pericoli.
7. Utilizzare questa apparecchiatura solo per tagliare frutta e verdura!
8. Prima di utilizzare questa apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e fissaggio secondo l'illustrazione e utilizzarli dopo l'installazione.
9. Questi dispositivi richiedono una lubrificazione regolare. Pulire l'asta di guida con olio minerale, lubrificante alimentare o un asciugamano quando è necessaria la lubrificazione. non lubrificare con olio da cucina o altro grasso. Altrimenti, diventerà viscosi e ne compromettono l'uso.
10. Non tagliare il cibo oltre l'apertura del piatto.

11. Per sostituire i set di lame, assicurarsi che le specifiche e i modelli della piastra porta lama e del blocco pressante sono coerenti.

	 AVVERTIMENTO
	Pericolo di lame affilate: le lame sono affilate e possono causare tagli. Per evitare lesioni da oggetti taglienti lame, maneggiare con cura.

QTJ-J002

Diagramma schematico:



Configurazione A:

	1 pz.	1/4 di pollice, installato sul prodotto
	2 pezzi	
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	

Configurazione B:

	1 pz.	3/8 pollici, installato sul prodotto
	2 pezzi	
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	

Configurazione C:

	1 pz.	1/4 di pollice, installato sul prodotto
	1 pz.	1/2 pollice
	1 pz.	3/8 pollici
	6 pezzi	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
	1 pz.	6 valvole
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	
Vassoio	1 pz.	

Guida operativa:

Per le linee guida operative, vedere QTJ-J002X.

QTJ-J002X

Diagramma schematico:



Configurazione A:

	1 pz.	1/4 di pollice, installato sul prodotto
	2 pezzi	
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	

Configurazione B:

	1 pz.	3/8 pollici, installato sul prodotto
	2 pezzi	
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	

Configurazione C:

	1 pz.	1/2 pollice, installato sul prodotto
	2 pezzi	
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	

Configurazione D:

	1 pz.	1/4 di pollice, installato sul prodotto
	1 pz.	1/2 pollice
	1 pz.	3/8 pollici
	1 pz.	Rimozione del pozzetto a 6 valvole
	6 pezzi	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	

Guida operativa:

1. Aprire la confezione, rimuovere l'apparecchiatura e rimuovere il materiale di fissaggio presente sulla confezione.



2. Posizionare la maniglia nella posizione corrispondente e inserire il perno di fissaggio per il fissaggio, come mostrato nella figura figura.

3. Dopo l'installazione dell'attrezzatura, è necessario selezionare un tavolo piano e solido necessario. L'altezza è proporzionale all'altezza effettiva dell'operatore, ed è sarà meglio adottare l'altezza, che assicura che sia relativamente facile per la stampa.

4. Il set di lame dell'attrezzatura è composto da una piastra di lame e da un dispositivo di spinta del cibo blocco. Quando si cambia il set di lame, è necessario sostituire la lama piastra e blocco di spinta del cibo contemporaneamente. Il dispositivo può essere dotato di 4 diverse specifiche di striping e lama di blocco di taglio set.

5. La lama a griglia è selezionata per tagliare: cetrioli, ravanelli, patate, cipolle, peperoni, funghi, cipollotti e altri ingredienti per spellare e tagliare a dadini. il materiale alimentare viene tagliato in strisce o piccoli pezzi premendo al taglio iniziale e le strisce possono essere tagliate in bottoni inserendole nuovamente nella lama per taglio secondario.

6. La lama del modello è selezionata e può essere utilizzata per il taglio della frutta, come mele, arance, pere e altri meloni e frutta per 6 foglie, 6 foglie e rimozione dei noccioli e altri tagli.

7. La dimensione del cibo da tagliare non deve superare il bordo della lama in modo che il cibo deve essere decomposto per primo.

8. Durante l'operazione, posizionare gli ingredienti al centro della lama. La lama è molto affilata. Non toccare la lama direttamente con le mani. Posizionare gli ingredienti e rimuovere rapidamente la mano. Premere la maniglia. di nuovo. Non fare pause durante la compressione. Premere fino alla fine in una volta sola. per evitare danni alla lama.

Sostituzione dei set di lame:

1. Secondo la Figura 1, estrarre il perno di crimpatura e posizionare la maniglia capovolto.

2. Tenere la ghiandola superiore con entrambe le mani, farla scorrere dolcemente verso l'alto da l'asta di guida e rimuovere il premistoppa superiore. Quindi, svitare le 2 viti a mano del blocco di spinta e rimuovere il cibo blocco di spinta, sostituire il blocco di spinta con quello richiesto specifiche e stringere le viti manuali.





3. Il cuscinetto antivibrante sulla barra di guida è stato rimosso e la lama la piastra è stata rimossa dall'asta guida.

4. Preparare la piastra della lama richiesta e, allo stesso modo, successivamente installare la piastra della lama e la testa di pressione (nota: la bocca della lama è rivolta verso verso l'alto).

5. Dopo il completamento della sostituzione, provare a premerlo prima per controllare se si verifica un fenomeno di sbattimento delle lame e se il le specifiche del set di lame sono coerenti.

QTJ-J002XE

Diagramma schematico:



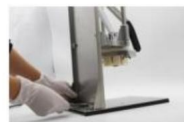
Configurazione:

	1 pz.	6 valvole, installato sul prodotto
	1 pz.	1/4 di pollice
	1 pz.	3/8 pollici
	1 pz.	Rimozione del pozzetto a 6 valvole
	4 pezzi	1/4"*2 3/8"*2
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	
Chiave	1 pz.	

Guida operativa:

1. Aprire la confezione, rimuovere l'apparecchiatura e rimuovere il fissaggio materiale sulla confezione.

2. Fissare la piastra di montaggio con il pacchetto accessori avvitare la base, come mostrato in figura, e stringere la vite.



3. Posizionare la maniglia nella posizione corrispondente e installare il perno a sgancio rapido, come mostrato in figura.



4. Dopo aver completato l'installazione dell'attrezzatura, selezionare un tavolo piano e solido è necessario. L'altezza è proporzionale all'altezza effettiva dell'operatore e sarà meglio adottare l'altezza che garantisce che sia relativamente facile da premere.

5. Il set di lame dell'attrezzatura è composto da una piastra di lame e da un dispositivo di spinta del cibo blocco. Quando si cambia il set di lame, è necessario sostituire la lama piastra e blocco di spinta del cibo contemporaneamente. Il dispositivo può essere dotato di 4 diverse specifiche di striping e set di lame di bloccaggio.

6. La lama della griglia è selezionata per tagliare: cetriolo, ravanella, patate, cipolla, peperone, funghi, cipollotti e altri ingredienti per spellare e tagliare a dadini. Il cibo il materiale viene tagliato in strisce o piccoli pezzi premendo in una sola volta, e il

le strisce possono essere tagliate in bottoni inserendole nuovamente nella lama per taglio secondario.

7. La lama del modello è selezionata per il taglio della frutta, come mele, arance, pere e altri meloni e frutta 6 foglie, 6 foglie e rimozione del nocciolo e altro taglio.

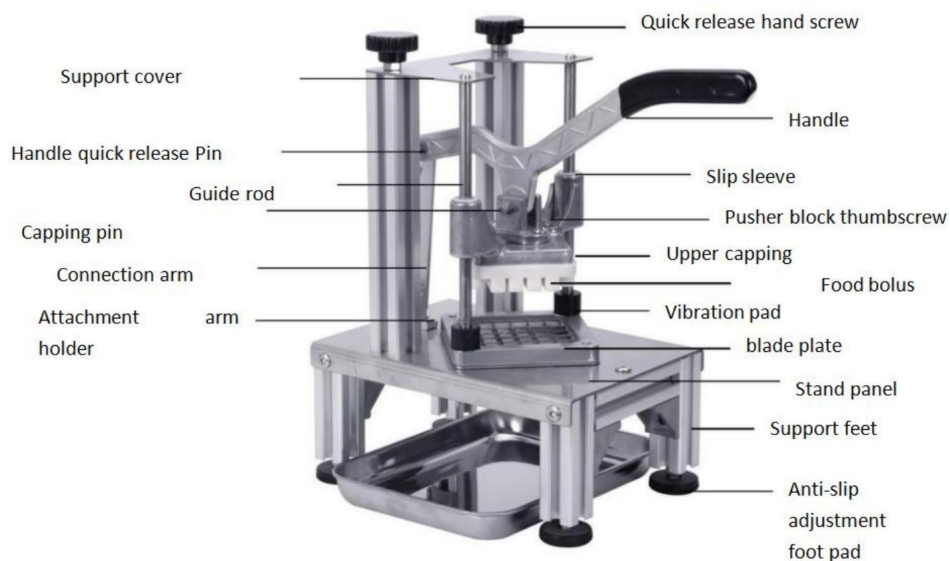
8. La dimensione del cibo da tagliare non deve superare il bordo della taglierina in modo che il cibo deve essere decomposto per primo.

9. Durante l'operazione, posizionare gli ingredienti al centro della lama.

La lama è molto affilata. Non lasciare che la mano tocchi direttamente la lama. Metti gli ingredienti in posizione e rimuovi rapidamente la mano. Quindi premi rapidamente la maniglia. Non fermarti durante la pressatura. Premi fino in fondo in una volta sola.

per evitare danni alla **lama.QTJ-J002XF**

Diagramma schematico:



Configurazione:

	1 pz.	1/4 di pollice, installato sul prodotto
	1 pz.	3/8 pollici
	1 pz.	6 valvole
	1 pz.	Rimozione del pozzetto a 6 valvole
	4 pezzi	1/4"*2 3/8"*2
Spazzola	1 pz.	
Guanti	1 coppia	
Vassoio	1 pz.	
Chiave	1 pz.	

Guida operativa:



1. Aprire la confezione, rimuovere l'apparecchiatura e rimuovere il materiale di fissaggio presente sulla confezione.



2. Posizionare il tavolo piatto come mostrato, verificare se i quattro piedi sono piatti e regolano i quattro antiscivolo piedini di regolazione.



3. Come mostrato nella figura, posizionare la maniglia nella posizione corrispondente e fissarla con uno sgancio rapido spillo.

4. Dopo l'installazione dell'attrezzatura, è necessario selezionare un tavolo piano e solido necessario. L'altezza è proporzionale all'altezza effettiva dell'operatore, ed è sarà meglio adottare l'altezza, che assicura che sia relativamente facile

premere.

5. Il set di lame dell'attrezzatura è composto da una piastra di lame e da un dispositivo di spinta del cibo blocco. Quando si cambia il set di lame, è necessario sostituire la lama piastra e blocco di spinta del cibo contemporaneamente. Il dispositivo può essere dotato di 4 diverse specifiche di striping e set di lame di bloccaggio.

6. La lama della griglia è selezionata per tagliare: cetriolo, ravanella, patate, cipolla, peperone, funghi, cipollotti e altri ingredienti per spellare e tagliare a dadini. Il cibo il materiale viene tagliato in strisce o piccoli pezzi premendo in una sola volta, e il le strisce possono essere tagliate in bottoni inserendole nuovamente nella lama per taglio secondario.

7. La lama del modello è selezionata per il taglio della frutta, come mele, arance, pere e altri meloni e frutta 6 foglie, 6 foglie e rimozione del nocciolo e altro taglio.

8. La dimensione del cibo da tagliare non deve superare il bordo della taglierina in modo che il cibo deve essere decomposto per primo.

9. Durante l'operazione, posizionare gli ingredienti al centro della lama.

La lama è molto affilata. Non lasciare che la mano tocchi direttamente la lama. Metti gli ingredienti in posizione e rimuovi rapidamente la mano. Quindi premi rapidamente la maniglia. Non fermarti durante la pressatura. Premi fino in fondo in una volta sola. per evitare danni alla lama.

Sostituzione dei set di lame:



1. Come mostrato in figura, estrarre la compressione coprire il perno di sgancio rapido e mettere la maniglia all'indietro.



2. Secondo la figura, i due sganci rapidi sono state rimosse le viti a testa zigrinata e poi il supporto la piastra di copertura è stata rimossa.

3. Come mostrato in figura, far scorrere delicatamente il coperchio di compressione superiore verso l'alto dall'asta di guida, svitare le viti della maniglia dei due spingitori

blocchi sul coperchio di compressione superiore e rimuovere il cibo spingendo blocco; quindi caricare il cibo preparato spingendo il blocco indietro secondo la posizione e metterlo da parte.



4. Secondo la figura, il cuscinetto smorzatore di vibrazioni sulla barra di guida è viene rimossa verso l'alto e la testina di taglio viene rimossa parallelamente verso l'alto.



5. Preparare la lama e il blocco spingi-alimenti necessari e, allo stesso modo, ricaricare successivamente la lama e la testa di pressione e altro componenti e installare la maniglia (nota: la ganascia della lama è rivolta verso l'alto). Controllare se si verifica un fenomeno di sbattimento delle lame e se il le specifiche dei set di lame sono coerenti.

Pulizia e manutenzione

1. L'intera macchina dell'apparecchiatura può essere lavata. Dopo ogni utilizzo, è necessario per garantire che la lama sia pulita. L'acqua pulita può essere lavata in modo la lama rimane pulita e non si rovina. La durata della lama è prolungato.
2. L'attrezzatura appartiene a una macchina per lavorazioni meccaniche di precisione. Pertanto, l'auto-modifica e la ricreazione dell'attrezzatura ne influenzeranno l'utilizzo, il che appartiene al danno artificiale.
3. La lama fa parte della parte naturale dell'attrezzatura soggetta a usura. Dopo il taglio dopo un certo tempo e una certa quantità di ingredienti, la lama si romperà o si consumerà. È necessario acquistare tempestivamente la lama con il corrispondente

specifiche per la sostituzione (funzionamento improprio o taglio troppo duro (anche gli ingredienti possono danneggiare la lama).

4. L'attrezzatura utilizza una lama ultrasottile e non può tagliare cibi duri come carne e patate dolci.

5. L'attrezzatura deve essere lubrificata regolarmente.

6. Se non è possibile premere durante il taglio, significa che la piastra di taglio è usurato e sostituito. Non premere con forza. Innanzitutto, rimuovere la piastra di taglio, sostituire la piastra di taglio con la specifica corrispondente e continuare a utilizzare

Esso.

7. Nel funzionamento è necessario assicurarsi che la macchina completa sia su un tavolo piano e stabile. Altrimenti, è facile che la lama scivoli e colpisca, compromettendo l'uso della macchina.

8. Controllare periodicamente se c'è una vite di fissaggio allentata, stringerla tempestivamente avvitare e mantenere la macchina.

MADE IN CHINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEGETALES MULTIFUNCIÓN

CORTADOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES

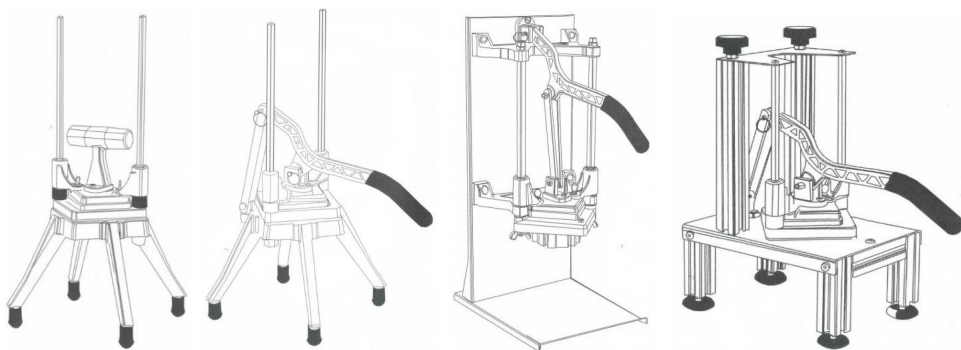
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

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

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MULTIFUNCIÓN
CORTADOR DE VERDURAS

MODELO:QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en contactarnos:



Servicio al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

Antes de utilizar este dispositivo, lea este manual de instrucciones.
completamente y manténgalo a mano para futuras referencias.

Garantía importante

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Estos incluir:

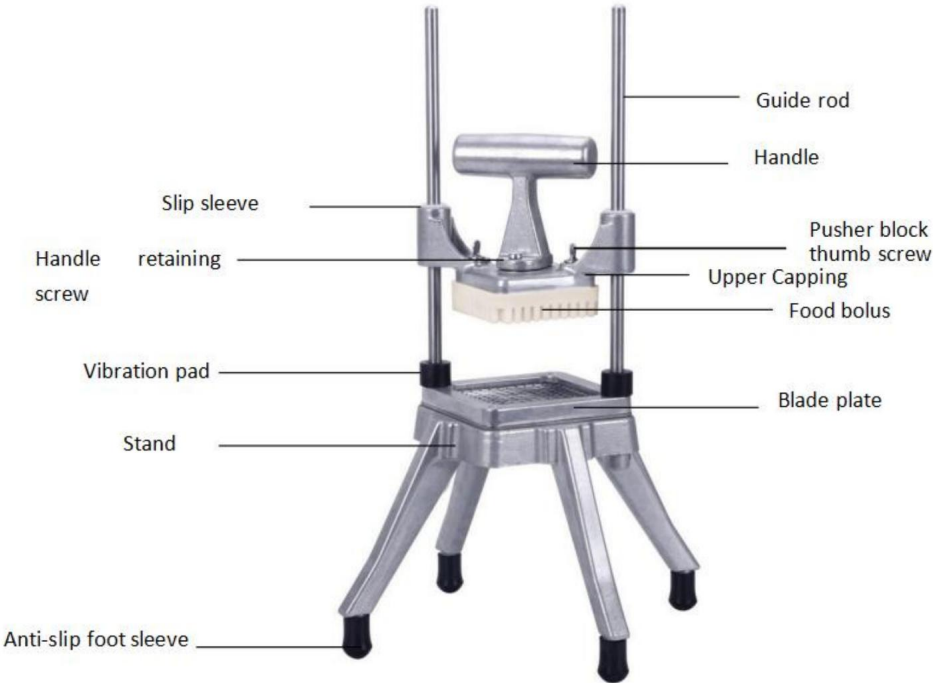
1. El dispositivo no debe utilizarse con niños. Hay objetos muy afilados. cuchillas en el dispositivo. Los niños podrían sufrir lesiones accidentales. Por lo tanto, Este producto debe colocarse en un lugar donde los niños no puedan tocarlo.
2. Para un funcionamiento óptimo y una vida útil óptima del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios desafilan las cuchillas y corroen el metal. Siempre limpie. Este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener La apariencia y aumentar la vida útil, límpielo a diario.
4. Las cuchillas de la máquina son muy afiladas y se debe tener cuidado de no tocar la cuchilla que golpea o la cuchilla directamente o operar con guantes durante operación.
5. No coloque estos dispositivos en el lavavajillas ni en ningún otro aparato de limpieza automático. dispositivo para limpieza.
- 6.El uso de accesorios o modificaciones no previstas por el El fabricante puede causar peligros.
- 7.¡Utilice este equipo únicamente para cortar frutas y verduras!
8. Antes de utilizar este equipo por primera vez, retire todos los Embalaje y materiales de fijación según la ilustración y utilizarlos Después de la instalación.
9. Estos dispositivos requieren lubricación regular. Limpie la varilla guía con aceite mineral, lubricante de grado alimenticio o una toalla cuando se necesite lubricación. No lubrique con aceite de cocina ni ninguna otra grasa. De lo contrario, se volverá viscoso y afecta el uso.
- 10.No corte alimentos más allá de la abertura del plato.

11. Para reemplazar los juegos de cuchillas, asegúrese de que se cumplan las especificaciones y Los modelos de placa de cuchilla y bloque de presión son consistentes.

	 ADVERTENCIA
	Peligro de cuchillas afiladas: las cuchillas son afiladas y pueden causar cortes. Para evitar lesiones por objetos afilados Cuchillas, manipularlas con cuidado.

QTJ-J002

Diagrama esquemático:



Configuración A:

	1 pieza	1/4 de pulgada, instalado en el producto
	2 piezas	
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	

Configuración B:

	1 pieza	3/8 pulgadas, instalado en el producto
	2 piezas	
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	

Configuración C:

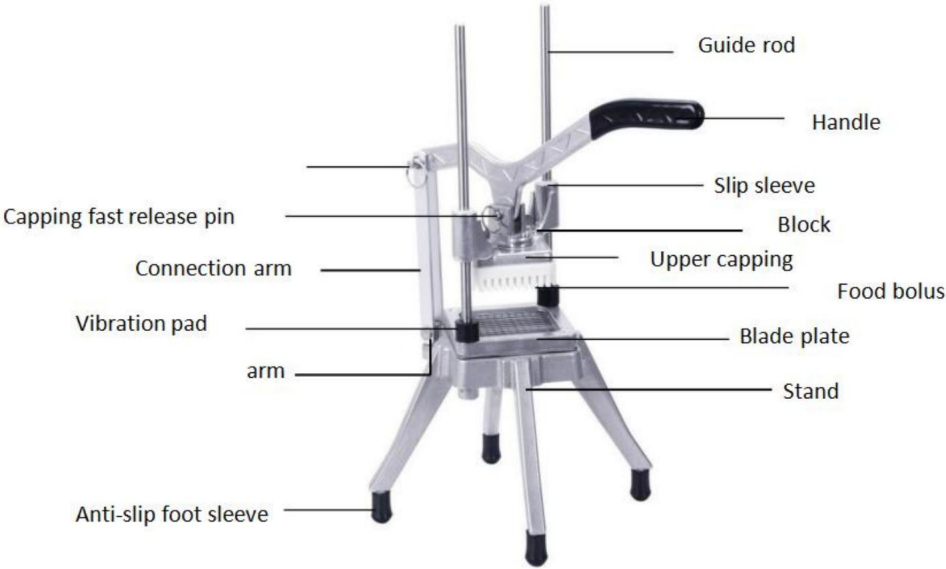
	1 pieza	1/4 de pulgada, instalado en el producto
	1 pieza	1/2 pulgada
	1 pieza	3/8 de pulgada
	6 piezas	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
	1 pieza	6 válvulas
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	
Bandeja	1 pieza	

Guía de funcionamiento:

Consulte QTJ-J002X para obtener instrucciones de funcionamiento.

QTJ-J002X

Diagrama esquemático:



Configuración A:

	1 pieza	1/4 de pulgada, instalado en el producto
	2 piezas	
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	

Configuración B:

	1 pieza	3/8 pulgadas, instalado en el producto
	2 piezas	
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	

Configuración C:

	1 pieza	1/2 pulgada, instalado en el producto
	2 piezas	
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	

Configuración D:

	1 pieza	1/4 de pulgada, instalado en el producto
	1 pieza	1/2 pulgada
	1 pieza	3/8 de pulgada
	1 pieza	Extracción del pozo de 6 válvulas
	6 piezas	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	

Guía de funcionamiento:



1. Abra el paquete, retire el equipo y
Retire el material de fijación del paquete.



2. Coloque el mango en la posición correspondiente y
Inserte el pasador de fijación para la fijación, como se muestra en la cifra.

3. Después de la instalación del equipo, es necesario seleccionar una mesa plana y sólida.
necesario. La altura es proporcional a la altura real del operador y
Será mejor adoptar la altura, lo que garantiza que sea relativamente fácil.
para la prensa.

4. El juego de cuchillas del equipo incluye una placa de cuchillas y un empujador de alimentos. Bloque. Al cambiar el juego de cuchillas, es necesario reemplazar la cuchilla. Plato y bloque de empuje de alimentos al mismo tiempo. El dispositivo puede ser Equipado con 4 especificaciones de rayado diferentes y cuchilla de bloque de corte conjuntos.

5. La cuchilla de rejilla se selecciona para cortar pepinos, rábanos, papas, cebollas, pimientos, champiñones, cebolletas y otros ingredientes para pelar y cortar en cubos. El material alimenticio se corta en tiras o trozos pequeños presionándolos en el corte inicial, y las tiras se pueden cortar en botones colocándolas nuevamente en la cuchilla. corte secundario.

6. Se selecciona la hoja con patrón y se puede utilizar para cortar frutas, como manzanas, naranjas, peras y otros melones y frutas para 6 hojas, 6 hojas y Eliminación de huesos y otros cortes.

7. El tamaño del alimento a cortar no deberá exceder el filo del cortador, de modo que Los alimentos se descompondrán primero.

8. Durante la operación, coloque los ingredientes en el centro de la cuchilla. La cuchilla está muy afilada. No toque la cuchilla directamente con la mano. Coloque los ingredientes en su lugar y retire rápidamente la mano. Presione el mango. De nuevo. No haga pausas durante la compresión. Presiona hasta el final de una vez. para evitar dañar la cuchilla.

Cambio de juegos de cuchillas:

1. De acuerdo con la Figura 1, extraiga el pasador de engarce y coloque el mango. Al revés.

2. Sujete la glándula superior con ambas manos, deslícela suavemente y hacia arriba desde La varilla guía y retire el prensaestopas superior. Luego, desatornille los dos tornillos manuales del bloque de empuje y retire el alimento. bloque de empuje, reemplace el bloque de empuje con el requerido especificación y apriete los tornillos manuales.





3. Se quitó la almohadilla amortiguadora de vibraciones de la varilla guía y se

Se quitó la placa de la varilla guía.

4. Prepare la placa de cuchillas requerida y, de la misma manera, sucesivamente

Instale la placa de la cuchilla y el cabezal de presión (nota: la boca de la cuchilla está orientada hacia hacia arriba).

5. Después de completar el reemplazo, intente presionarlo primero para verificar

si existe un fenómeno de golpeteo de cuchillas y si

La especificación del juego de cuchillas es consistente.

QTJ-J002XE

Diagrama esquemático:



Configuración :

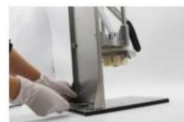
	1 pieza	6 válvulas, instaladas en el producto
	1 pieza	1/4 de pulgada
	1 pieza	3/8 de pulgada
	1 pieza	Extracción del pozo de 6 válvulas
	4 piezas	1/4"*2 3/8"*2
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	
Llave inglesa	1 pieza	

Guía de funcionamiento:

1. Abra el paquete, extraiga el equipo y retire la fijación.
material en el paquete.

2. Fije la placa de montaje con el paquete de accesorios.

Atornille la base, como se muestra en la figura, y apriete el tornillo.



3. Coloque el mango en la posición correspondiente y

Instale el pasador de liberación rápida, como se muestra en la figura.



4. Después de completar la instalación del equipo, seleccione una mesa plana y sólida.

Es necesario. La altura es proporcional a la altura real del operador, y será mejor adoptar la altura que garantice que sea relativamente...

Fácil de presionar.

5. El juego de cuchillas del equipo se compone de una placa de cuchillas y un empujador de alimentos.

Bloque. Al cambiar el juego de cuchillas, es necesario reemplazar la cuchilla.

Plato y bloque de empuje de alimentos al mismo tiempo. El dispositivo puede ser

Equipado con 4 especificaciones de rayado diferentes y juegos de cuchillas de bloqueo.

6. La cuchilla de rejilla se selecciona para cortar: pepino, rábano, patatas, cebolla, pimienta,

hongos, cebolletas y otros ingredientes para pelar y cortar en cubos. La comida

El material se corta en tiras o trozos pequeños presionándolos una vez y

Las tiras se pueden cortar en botones colocándolas nuevamente en la cuchilla.
corte secundario.

7. La hoja con patrón se selecciona para cortar frutas, como manzanas, naranjas y peras.
y otros melones y frutas 6 hojas, 6 hojas y extracción de hueso y otros
corte.

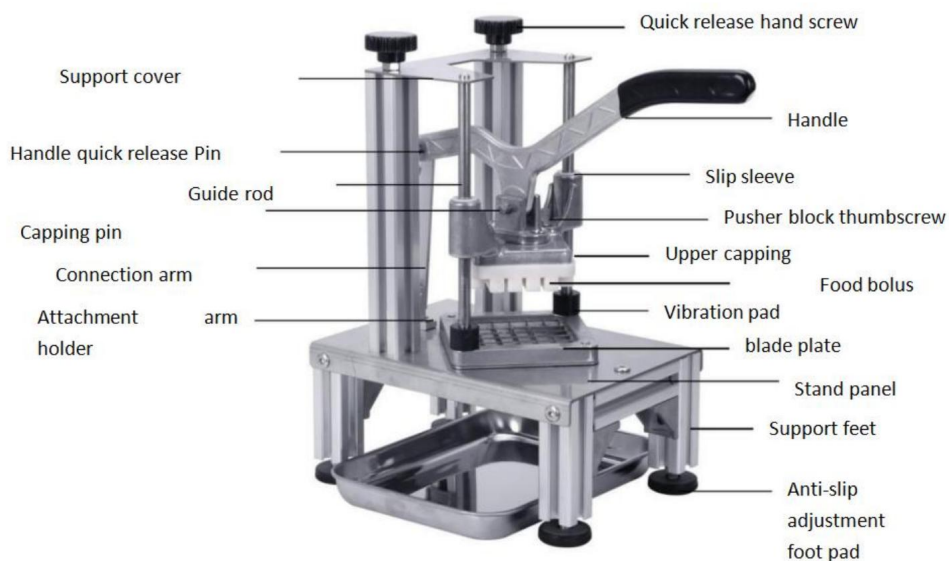
8.El tamaño del alimento a cortar no deberá exceder el filo del cortador, de modo que
Los alimentos se descompondrán primero.

9.Durante la operación, coloque los ingredientes en el centro de la cuchilla.
La hoja está muy afilada. No toque la hoja directamente con la mano.

Coloque los ingredientes en su lugar y retire rápidamente la mano. Luego presione rápidamente
El mango. No haga pausas durante el prensado. Presione hasta el final de una sola vez.

para evitar dañar la cuchilla.QTJ-J002XF

Diagrama esquemático:



Configuración :

	1 pieza	1/4 de pulgada, instalado en el producto
	1 pieza	3/8 de pulgada
	1 pieza	6 válvulas
	1 pieza	Extracción del pozo de 6 válvulas
	4 piezas	1/4"*2 3/8"*2
Cepillar	1 pieza	
Guantes	1 pareja	
Bandeja	1 pieza	
Llave inglesa	1 pieza	

Guía de funcionamiento:



1. Abra el paquete, retire el equipo y
Retire el material de fijación del paquete.



2. Coloque la mesa plana como se muestra y verifique si
Los cuatro pies son planos y se ajustan los cuatro antideslizantes.
Almohadillas de ajuste para los pies.



3. Como se muestra en la figura, coloque el mango en el
Posición correspondiente y fíjela con un cierre rápido.
alfiler.

4. Después de la instalación del equipo, es necesario seleccionar una mesa plana y sólida.
necesario. La altura es proporcional a la altura real del operador y
Será mejor adoptar la altura que garantice que sea relativamente fácil

prensa.

5. El juego de cuchillas del equipo se compone de una placa de cuchillas y un empujador de alimentos. Bloque. Al cambiar el juego de cuchillas, es necesario reemplazar la cuchilla.

Plato y bloque de empuje de alimentos al mismo tiempo. El dispositivo puede ser Equipado con 4 especificaciones de rayado diferentes y juegos de cuchillas de bloqueo.

6. La cuchilla de rejilla se selecciona para cortar: pepino, rábano, patatas, cebolla, pimienta, hongos, cebolletas y otros ingredientes para pelar y cortar en cubos. La comida

El material se corta en tiras o trozos pequeños presionándolos una vez y Las tiras se pueden cortar en botones colocándolas nuevamente en la cuchilla.

corte secundario.

7. La hoja con patrón se selecciona para cortar frutas, como manzanas, naranjas y peras. y otros melones y frutas 6 hojas, 6 hojas y extracción de hueso y otros corte.

8. El tamaño del alimento a cortar no deberá exceder el filo del cortador, de modo que Los alimentos se descompondrán primero.

9. Durante la operación, coloque los ingredientes en el centro de la cuchilla.

La hoja está muy afilada. No toque la hoja directamente con la mano.

Coloque los ingredientes en su lugar y retire rápidamente la mano. Luego presione rápidamente El mango. No haga pausas durante el prensado. Presione hasta el final de una sola vez. para evitar dañar la cuchilla.

Cambio de juegos de cuchillas:



1. Como se muestra en la figura, extraiga el compresor. Cubra el pasador de liberación rápida y coloque el mango hacia atrás.



2. Según la figura, los dos cierres rápidos Se quitaron los tornillos de mariposa y luego el soporte. Se quitó la placa de cubierta.

3. Como se muestra en la figura, deslice suavemente la cubierta de compresión superior.

Hacia arriba desde la varilla guía, desatornille los tornillos del mango de los dos empujadores

bloques en la tapa de compresión superior y retire el alimento empujando bloque; luego cargue el alimento preparado empujando el bloque hacia atrás de acuerdo con las posición y colóquelo a un lado.



4. Según la figura, la almohadilla amortiguadora de vibraciones en la varilla guía es se retira hacia arriba y el cabezal de corte se retira hacia arriba en paralelo.



5. Prepare la cuchilla necesaria y el bloque de empuje de alimentos y, de la misma manera, vuelva a cargar sucesivamente la cuchilla y el cabezal de presión y otros componentes e instale el mango (nota: la mordaza de la hoja está orientada hacia arriba). Compruebe si se produce un fenómeno de golpeteo de la cuchilla y si La especificación de los juegos de cuchillas es consistente.

Limpieza y mantenimiento

1. Todo el equipo se puede enjuagar. Después de cada uso, es...

Es necesario asegurar que la cuchilla esté limpia. El agua limpia se puede lavar para que... La hoja se mantiene limpia y no se daña. La vida útil de la hoja... se prolonga.

2. El equipo pertenece a una máquina de mecanizado de precisión. Por lo tanto, la modificación y la modificación del equipo afectarán su uso. pertenece al daño artificial.

3. La cuchilla forma parte del equipo que se desgasta naturalmente. Después de cortar... después de cierto tiempo y cantidad de ingredientes la cuchilla se romperá o desgastará. Es necesario adquirir oportunamente la cuchilla con el correspondiente

Especificación para reemplazo (Operación incorrecta o corte demasiado fuerte)

Los ingredientes también dañarán la cuchilla).

4. El equipo utiliza una cuchilla ultrafina y no puede cortar alimentos duros como carne y batatas.

5.El equipo debe lubricarse periódicamente.

6. Si no se puede presionar al cortar, indica que la placa de corte está dañada.

Se ha desgastado y cambiado. No presione con fuerza. Primero, retire la placa de corte, reemplace la placa de corte de la especificación correspondiente y continúe usando él.

7. Durante la operación, es necesario asegurarse de que la máquina completa esté Sobre una mesa plana y firme. De lo contrario, es fácil que se deslice y golpee la cuchilla, lo que afecta el uso de la máquina.

8. Verifique periódicamente si hay algún tornillo de fijación suelto y apriételo oportunamente.

Atornillar y realizar el mantenimiento de la máquina.

HECHO EN CHINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

WIELOFUNKCYJNE WARZYWO NÓŻ INSTRUKCJA OBSŁUGI

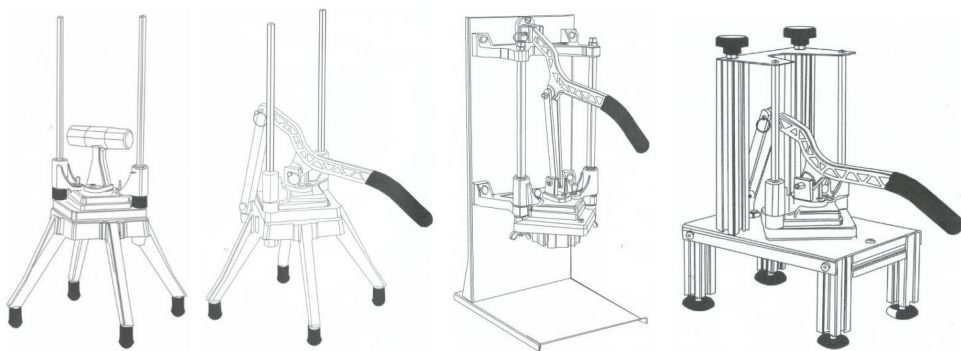
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

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

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

WIELOFUNKCYJNY
Krajalnica do warzyw

MODEL:QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

 Obsługa Klienta@vevor.com

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.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi, w całości i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

Ważne zapewnienie

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

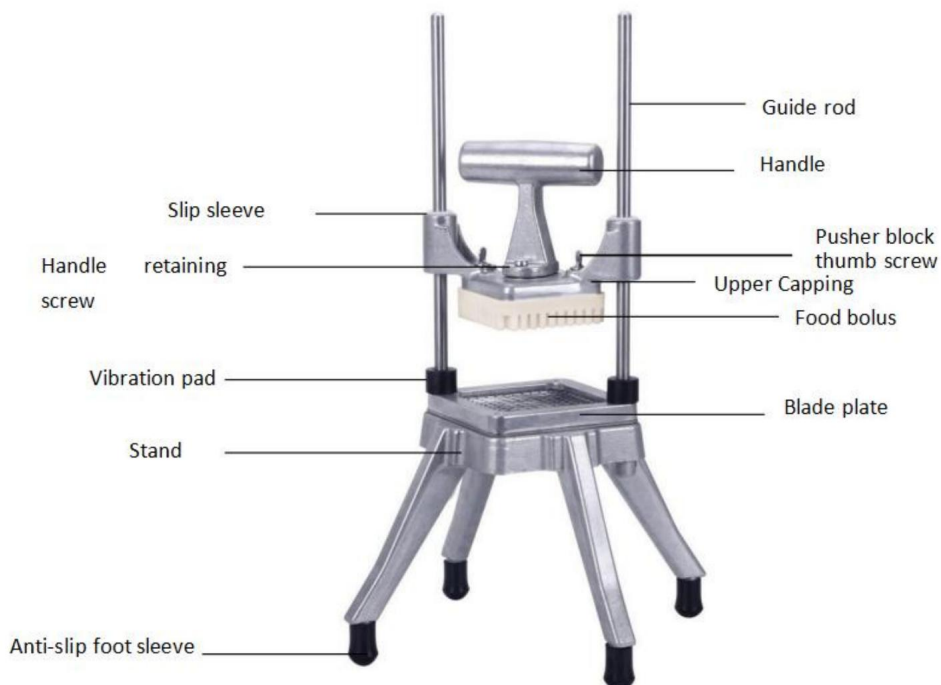
1. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Są bardzo ostre ostrza na urządzeniu. Dzieci mogą doznać obrażeń w wyniku wypadków. Dlatego Produkt należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2. Aby zapewnić optymalną pracę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują stępienie ostrzy i korozję metalu. Zawsze czyść natychmiast po każdym użyciu wyczyść ten sprzęt do przygotowywania żywności. Aby utrzymać go w czystości, Aby poprawić wygląd i wydłużyć żywotność, należy czyścić go codziennie.
4. Ostrza maszyny są bardzo ostre i należy zachować ostrożność, aby ich nie uszkodzić. dotykać bezpośrednio ostrza lub ostrza uderzającego lub obsługiwać je w rękawicach podczas działanie.
5. Nie umieszczaj tych urządzeń w zmywarce ani innych automatycznych urządzeniach czyszczących. urządzenie do czyszczenia.
6. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji nie dostarczonych przez producent może powodować zagrożenia.
7. Używaj tego urządzenia wyłącznie do krojenia owoców i warzyw!
8. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i mocujące zgodnie z ilustracją i użyj ich po instalacji.
9. Urządzenia te wymagają regularnego smarowania. Przetrzyj drążek prowadzący olej mineralny, lubrykant spożywczy lub ręcznik, gdy konieczne jest smarowanie. Czy nie smarować olejem kuchennym ani innym smarem. W przeciwnym razie stanie się lepkie i utrudniające użytkowanie.
10. Nie należy kroić jedzenia poza otwór talerza.

11. Aby wymienić zestaw ostrzy, należy upewnić się, że specyfikacja i modele płyty nożowej i bloku prasującego są spójne.

	 OSTRZEŻENIE
	Zagrożenie ostrymi ostrzami: Ostrza są ostre i mogą powodować skaleczenia. Aby uniknąć obrażeń ostrymi narzędziami Ostrza należy obchodzić się ostrożnie.

QTJ-J002

Schematyczny diagram:



Konfiguracja A:

	1 szt.	1/4 cala, Zainstalowany na produkcie
	2 szt.	
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	

Konfiguracja B:

	1 szt.	3/8 cala, Zainstalowany na produkcie
	2 szt.	
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	

Konfiguracja C:

	1 szt.	1/4 cala, Zainstalowany na produkcie
	1 szt.	1/2 cala
	1 szt.	3/8 cala
	6 szt.	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
	1 szt.	6 zaworów
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	
Taca	1 szt.	

Instrukcja obsługi:

Wytyczne dotyczące obsługi znajdują się w instrukcji obsługi QTJ-J002X.

QTJ-J002X

Schematyczny diagram:



Konfiguracja A:

	1 szt.	1/4 cala, Zainstalowany na produkcie
	2 szt.	
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	

Konfiguracja B:

	1 szt.	3/8 cala, Zainstalowany na produkcie
	2 szt.	
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	

Konfiguracja C:

	1 szt.	1/2 cala, Zainstalowany na produkcie
	2 szt.	
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	

Konfiguracja D:

	1 szt.	1/4 cala, Zainstalowany na produkcie
	1 szt.	1/2 cala
	1 szt.	3/8 cala
	1 szt.	Usuwanie kanału 6-zaworowego
	6 szt.	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	

Instrukcja obsługi:



1. Otwórz opakowanie, wyjmij sprzęt i usuń elementy mocujące z opakowania.



2. Umieść uchwyt w odpowiedniej pozycji i włóż kołek mocujący w celu zamocowania, jak pokazano na rysunku postać.

3. Po zainstalowaniu sprzętu należy wybrać płaski i solidny stół. konieczne. Wysokość jest proporcjonalna do rzeczywistego wzrostu operatora i lepiej będzie przyjąć wysokość, która zapewni, że będzie to stosunkowo łatwe dla prasy.

4. Zestaw ostrzy urządzenia składa się z płytki z ostrzami i popychacza żywności. blok. Przy wymianie zestawu ostrzy konieczna jest wymiana ostrza talerz i blok dociskający jedzenie w tym samym czasie. Urządzenie może być wyposażony w 4 różne specyfikacje pasów i ostrze tnące zestawy.

5. Do krojenia wybiera się ostrze siatkowe: ogórka, rzodkiewki, ziemniaków, cebuli, papryki, grzybów, szczypiorku i innych składników do obierania i krojenia w kostkę. materiał spożywczy jest cięty na paski lub małe kawałki poprzez naciskanie podczas początkowego cięcia, a paski można pokroić na guziki poprzez ponowne umieszczenie ich w ostrzu cięcia wtórne.

6. Wybrano ostrze wzorcowe, którego można używać do krojenia owoców, takich jak jabłka, pomarańcze, gruszki i inne melony i owoce na 6 liści, 6 liści i usuwanie pestek i inne cięcia.

7. Wielkość krojonej żywności nie może przekraczać krawędzi noża, aby żywność musi najpierw ulec rozkładowi.

8. Podczas pracy składniki należy umieszczać w środku ostrza. Ostrze jest bardzo ostre. Nie dotykaj ostrza bezpośrednio ręką. Umieść składniki na miejscu i szybko usuń rękę. Naciśnij uchwyt ponownie. Nie zatrzymuj się podczas kompresji. Naciśnij do końca na raz aby uniknąć uszkodzenia ostrza.

Zmiana zestawów ostrzy:

1. Zgodnie z rysunkiem 1 wyciągnij sworzeń zaciskowy i załóż uchwyt do góry nogami.

2. Trzymając górny gruczoł obiema rękami, przesuwaj go płynnie i w górę od pręt prowadzący i usuń górny dławik. Następnie odkręć 2 śruby ręczne bloku dociskowego, usuń żywność blok dociskowy, wymień blok dociskowy na wymagany specyfikację i dokręć śruby ręczne.





3. Zdjęto podkładkę tłumiącą drgania na pręcie prowadzącym i ostrze Płytkę usunięto z pręta prowadzącego.
4. Przygotuj potrzebną płytkę ostrza i w ten sam sposób, kolejno zamontuj płytkę ostrza i głowicę dociskową (uwaga: otwór ostrza skierowany jest w stronę w górę).
5. Po zakończeniu wymiany spróbuj najpierw nacisnąć przycisk, aby sprawdzić czy występuje zjawisko uderzania ostrzami i czy specyfikacja zestawu ostrzy jest spójna.

QTJ-J002XE

Schematyczny diagram:



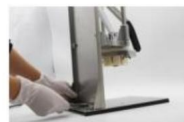
Konfiguracja:

	1 szt.	6 zaworów, Zainstalowany w produkcie
	1 szt.	1/4 cala
	1 szt.	3/8 cala
	1 szt.	Usuwanie kanału 6-zaworowego
	4 szt.	1/4"*2 3/8"*2
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	
Klucz	1 szt.	

Instrukcja obsługi:

1. Otwórz opakowanie, wyjmij sprzęt i usuń elementy mocujące materiał na opakowaniu.

2. Zamocuj płytę montażową za pomocą pakietu akcesoriów przykręć podstawę, jak pokazano na rysunku, i dokręć śruba.



3. Umieść uchwyt w odpowiedniej pozycji i zamontuj sworzeń szybkozłączki, jak pokazano na rysunku.



4. Po zakończeniu instalacji sprzętu wybierz płaski i solidny stół jest konieczne. Wysokość jest proporcjonalna do rzeczywistego wzrostu operatora i lepiej będzie przyjąć wysokość, która zapewni, że będzie ona stosunkowo łatwe do naciśnięcia.

5. Zestaw ostrzy składa się z płytki z ostrzami i popychacza żywności blok. Przy wymianie zestawu ostrzy konieczna jest wymiana ostrza talerz i blok dociskający jedzenie w tym samym czasie. Urządzenie może być wyposażony w 4 różne specyfikacje pasów i zestawy ostrzy blokujących.

6. Do krojenia: ogórka, rzodkiewki, ziemniaków, cebuli, papryki, grzyby, szczypiorek i inne składniki do obierania i krojenia. Jedzenie materiał jest cięty na paski lub małe kawałki poprzez jednokrotne prasowanie, a następnie

paski można pociąć na guziki, umieszczając je ponownie w ostrzu cięcia wtórne.

7. Ostrze wzorcowe wybierane jest do krojenia owoców, takich jak jabłka, pomarańcze, gruszki i inne melony i owoce 6 liści, usuwanie 6 liści i pestek i inne cięcie.

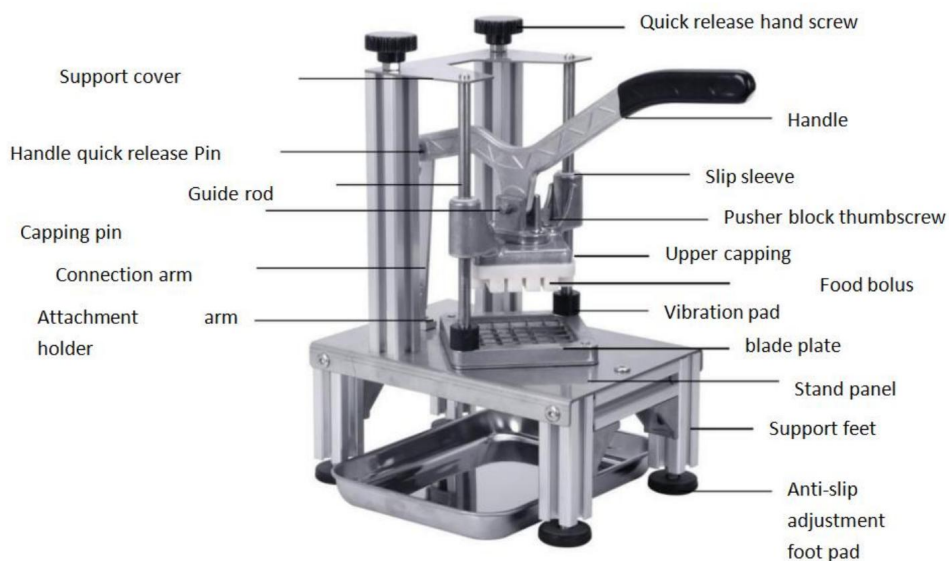
8. Rozmiar krojonej żywności nie powinien przekraczać krawędzi noża, aby żywność musi najpierw ulec rozkładowi.

9. Podczas pracy składniki należy umieszczać na środku ostrza.

Ostrze jest bardzo ostre. Nie dotykaj ostrza bezpośrednio ręką. składniki na miejscu i szybko usuń rękę. Następnie szybko naciśnij uchwyt. Nie zatrzymuj się podczas naciskania. Naciśnij do końca na raz

aby uniknąć uszkodzenia ostrza.QTJ -J002XF

Schematyczny diagram:



Konfiguracja:

	1 szt.	1/4 cala, Zainstalowany na produkcie
	1 szt.	3/8 cala
	1 szt.	6 zaworów
	1 szt.	Usuwanie kanału 6-zaworowego
	4 szt.	1/4"*2 3/8"*2
Szczotka	1 szt.	
Rękawice	1 para	
Taca	1 szt.	
Klucz	1 szt.	

Instrukcja obsługi:



1. Otwórz opakowanie, wyjmij sprzęt i usuń elementy mocujące z opakowania.



2. Umieść płaski stół tak, jak pokazano na rysunku, sprawdź, czy cztery płaskie nóżki i cztery antypoślizgowe podkładki regulacyjne.



3. Umieść uchwyt w sposób pokazany na rysunku odpowiednią pozycję i zamocuj ją za pomocą szybkozłączki szpilka.

4. Po zainstalowaniu sprzętu należy wybrać płaski i solidny stół. konieczne. Wysokość jest proporcjonalna do rzeczywistego wzrostu operatora i lepiej będzie przyjąć wysokość, która zapewni, że będzie stosunkowo łatwo

naciskać.

5. Zestaw ostrzy składa się z płytki z ostrzami i popychacza żywności blok. Przy wymianie zestawu ostrzy konieczna jest wymiana ostrza talerz i blok dociskający jedzenie w tym samym czasie. Urządzenie może być wyposażony w 4 różne specyfikacje pasów i zestawy ostrzy blokujących.

6. Do krojenia: ogórka, rzodkiewki, ziemniaków, cebuli, papryki, grzyby, szczypiorek i inne składniki do obierania i krojenia. Jedzenie materiał jest cięty na paski lub małe kawałki poprzez jednokrotne prasowanie, a następnie paski można pociąć na guziki, umieszczając je ponownie w ostrzu cięcie wtórne.

7. Ostrze wzorcowe wybierane jest do krojenia owoców, takich jak jabłka, pomarańcze, gruszki i inne melony i owoce 6 liści, usuwanie 6 liści i pestek i inne cięcie.

8. Rozmiar krojonej żywności nie powinien przekraczać krawędzi noża, aby żywność musi najpierw ulec rozkładowi.

9. Podczas pracy składniki należy umieszczać na środku ostrza.

Ostrze jest bardzo ostre. Nie dotykaj ostrza bezpośrednio ręką.

składniki na miejscu i szybko usuń rękę. Następnie szybko naciśnij

uchwyt. Nie zatrzymuj się podczas naciskania. Naciśnij do końca na raz aby uniknąć uszkodzenia ostrza.

Zmiana zestawów ostrzy:



1. Jak pokazano na rysunku, wyciągnij kompresor zakryj sworzeń szybkozłączki i załóż uchwyt wstecz.



2. Zgodnie z rysunkiem, dwa szybkozłącza usunięto śruby motylkowe, a następnie wspornik usunięto płytę osłonową.

3. Jak pokazano na rysunku, płynnie przesunąć górną pokrywę kompresyjną w górę od drążka prowadzącego, wykręcić śruby uchwytu dwóch pchających

bloki na górnej pokrywie kompresyjnej i usuń popychacz jedzenia
blok; następnie załaduj przygotowane jedzenie, wypychając blok z powrotem zgodnie z
ułoż i odłóż na bok.



4. Zgodnie z rysunkiem, podkładka tłumiąca drgania na pręcie prowadzącym jest
wysuwana jest ku górze, a głowica tnąca jest wysuwana ku górze równolegle.



5. Przygotuj wymagane ostrze i blok dociskający żywność, a następnie w ten sam sposób
załaduj kolejno ostrze i głowicę dociskową oraz inne
elementy i zamontuj uchwyt (uwaga: szczęki ostrza są skierowane do góry).
Sprawdź, czy występuje zjawisko uderzania ostrzami i czy
specyfikacja zestawów ostrzy jest spójna.

Czyszczenie i konserwacja

1. Całą maszynę urządzenia można przepłukać. Po każdym użyciu należy
konieczne, aby upewnić się, że ostrze jest czyste. Czystą wodą można myć, więc
ostrze pozostaje czyste i nie jest uszkodzone. Żywotność ostrza
jest przedłużony.

2. Sprzęt należy do precyzyjnej maszyny do obróbki. Dlatego samodzielna modyfikacja
i odtwarzanie sprzętu będzie miało wpływ na użytkowanie, które
należy do uszkodzeń sztucznych.

3. Ostrze należy do naturalnie zużywającej się części wyposażenia. Po przecięciu
po upływie określonego czasu i przy określonej ilości składników ostrze ulegnie złamaniu lub zużyciu.
Należy w odpowiednim czasie zakupić ostrze z odpowiednim

specyfikacja wymiany (nieprawidłowa obsługa lub zbyt mocne cięcie)
składniki mogą również uszkodzić ostrze).

4. Urządzenie wykorzystuje ultracienkie ostrze i nie jest w stanie pokroić twardych produktów spożywczych, takich jak mięso i słodkie ziemniaki.

5. Sprzęt należy regularnie smarować.

6. Jeżeli nie można nacisnąć podczas cięcia, oznacza to, że płytką tnącą jest uszkodzona. zużyte i zmienione. Nie naciskaj mocno. Najpierw zdejmij płytkę tnącą, wymień płytkę tnącą o odpowiedniej specyfikacji i kontynuuj używanie

To.

7. Podczas eksploatacji należy upewnić się, że cała maszyna jest na płaskim i twardym stole. W przeciwnym razie łatwo się ześlizgnąć i uderzyć w ostrze, co wpłynie na użytkowanie maszyny.

8. Okresowo sprawdzaj, czy nie ma luźnej śruby ustalającej, w razie potrzeby dokręć ją. śrubę i konserwację maszyny.

WYKONANO W CHINACH

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

MULTIFUNCTIONELE GROENTE SNIJDER GEBRUIKSAANWIJZING

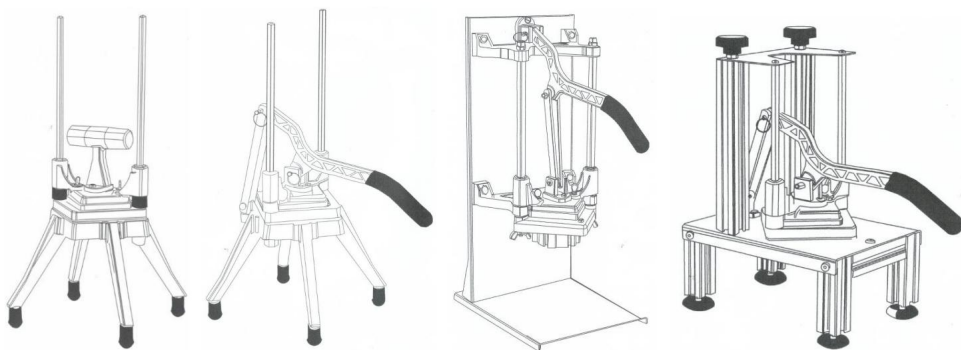
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen te leveren tegen concurrerende prijzen.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven slechts een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken. Doses betekenen niet per se dat ze alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden dekken. Wij herinneren u eraan om bij het plaatsen van een bestelling zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MULTIFUNCTIONEEL
GROENTESNIJDER

MODEL: QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



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:



Klantenservice@vevor.com

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gebruikt volledig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Belangrijke zekerheid

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

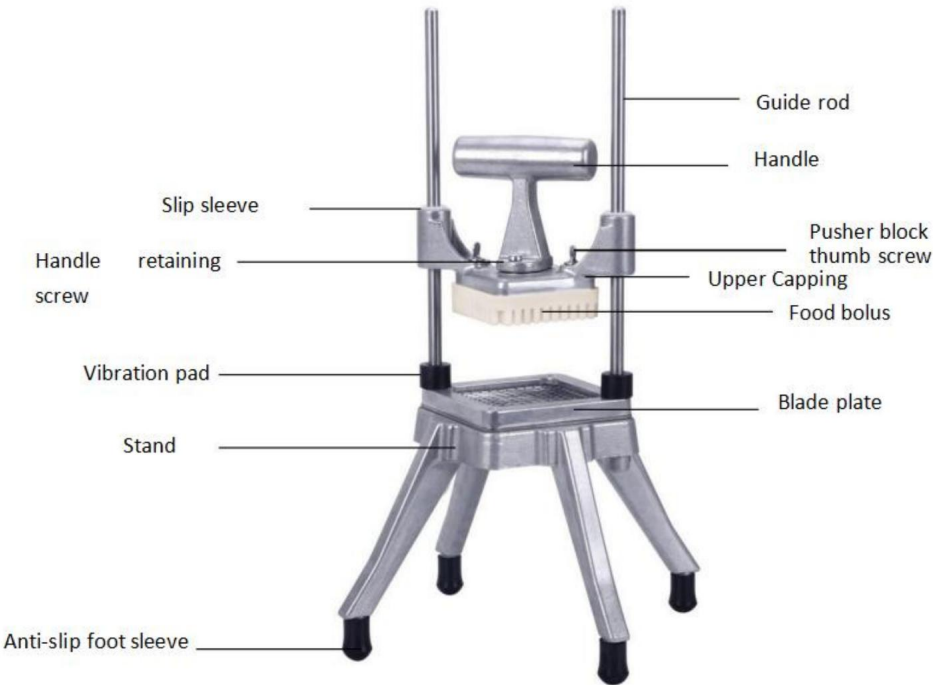
1. Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Er zitten zeer scherpe voorwerpen in. messen op het apparaat. Kinderen kunnen verwondingen oplopen. Daarom, Dit product moet op een plaats worden bewaard waar kinderen er niet bij kunnen.
2. Voor een optimale werking en levensduur van het apparaat dient u de volgende instructies te volgen: instructies.
3. Voedselzuren maken de messen bot en corroderen het metaal. Altijd schoon. dit voedselbereidingsapparaat onmiddellijk na elk gebruik. Om het te onderhouden om het uiterlijk te verbeteren en de levensduur te verlengen, maak het dagelijks schoon.
4. De messen van de machine zijn zeer scherp, dus wees voorzichtig om ze niet te beschadigen. Raak het slaande mes of het mes direct aan of bedien het met handschoenen tijdens operatie.
5. Plaats deze apparaten niet in de vaatwasser of andere automatische reinigingsapparaten. apparaat voor het reinigen.
6. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd. fabrikant kan gevaren opleveren.
7. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het snijden van fruit en groenten!
8. Verwijder alle onderdelen voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt. verpakings- en bevestigingsmaterialen volgens de afbeelding en gebruik deze na installatie.
9. Deze apparaten vereisen regelmatige smering. Veeg de geleidestang af met minerale olie, smeermiddel van voedingskwaliteit of een handdoek wanneer smering nodig is. Niet smeren met bakolie of een ander vet. Anders wordt het viskeus zijn en het gebruik beïnvloeden.
10. Snijd het voedsel niet verder dan de opening van het bord.

11. Zorg ervoor dat de specificatie en de specificaties van de vervangende messensets kloppen.
modellen van mesplaat en persblok zijn consistent.

	 WAARSCHUWING
	Gevaar voor scherpe messen: messen zijn scherp en kunnen snijwonden veroorzaken. Om verwondingen door scherpe voorwerpen te voorkomen messen, voorzichtig behandelen.

QTJ-J002

Schematisch diagram:



Configuratie A:

	1 stuk	1/4 inch, geïnstalleerd op het product
	2 stuks	
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	

Configuratie B:

	1 stuk	3/8 inch, geïnstalleerd op het product
	2 stuks	
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	

Configuratie C:

	1 stuk	1/4 inch, geïnstalleerd op het product
	1 stuk	1/2 inch
	1 stuk	3/8 inch
	6 stuks	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
	1 stuk	6-kleppen
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	
Dienblad	1 stuk	

Gebruiksaanwijzing:

Zie QTJ-J002X voor bedieningsrichtlijnen.

QTJ-J002X

Schematisch diagram:



Configuratie A:

	1 stuk	1/4 inch, geïnstalleerd op het product
	2 stuks	
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	

Configuratie B:

	1 stuk	3/8 inch, geïnstalleerd op het product
	2 stuks	
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	

Configuratie C:

	1 stuk	1/2 inch, geïnstalleerd op het product
	2 stuks	
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	

Configuratie D:

	1 stuk	1/4 inch, geïnstalleerd op het product
	1 stuk	1/2 inch
	1 stuk	3/8 inch
	1 stuk	Verwijdering van de 6-kleppenput
	6 stuks	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	

Gebruiksaanwijzing:

1. Open de verpakking, haal de apparatuur eruit en

Verwijder het bevestigingsmateriaal van de verpakking.



2. Plaats de handgreep in de overeenkomstige positie en

Plaats de bevestigingspen voor fixatie, zoals afgebeeld in de figuur.

3. Na de installatie van de apparatuur is het belangrijk om een vlakke en solide tafel te selecteren. noodzakelijk. De hoogte is evenredig met de werkelijke lengte van de operator, en het zal beter zijn om de hoogte aan te nemen, wat ervoor zorgt dat het relatief gemakkelijk is voor de pers.

4. De messenset bestaat uit een messenplaat en een voedselduwmes.

blok. Bij het wisselen van de messenset is het noodzakelijk om het mes te vervangen bord en voedsel-aanschuifblok tegelijkertijd. Het apparaat kan uitgerust met 4 verschillende streepspecificaties en snijblokmes sets.

5. Het rooster wordt gebruikt voor het snijden van: komkommer, radijs, aardappelen, ui, paprika, champignons, lente-ui en andere ingrediënten om te schillen en in blokjes te snijden.

Voedselmateriaal wordt in reepjes of kleine stukjes gesneden door bij de eerste snede op het mes te drukken, en de reepjes kunnen in knopen worden gesneden door ze nogmaals in het mes te plaatsen. secundaire snede.

6. Het patroonblad is geselecteerd en kan worden gebruikt voor het snijden van fruit, zoals appels, sinaasappels, peren en andere meloenen en fruit voor 6 bladeren, 6 bladeren en

het verwijderen van kuilen en andere snijwerkzaamheden.

7. De grootte van het te snijden voedsel mag de snijrand niet overschrijden, zodat het voedsel zal eerst vergaan.

8. Plaats tijdens het malen de ingrediënten in het midden van het mes.

Het mes is erg scherp. Raak het mes niet rechtstreeks aan met uw hand.

Doe de ingrediënten op hun plaats en haal de hand er snel uit. Druk op de hendel.

Opnieuw. Pauzeer niet tijdens het comprimeren. Druk in één keer tot het einde.

om schade aan het mes te voorkomen.

Wijzigen van messensets:

1. Trek volgens figuur 1 de krimppen eruit en plaats de handgreep ondersteboven.

2. Houd de bovenste klier met beide handen vast en schuif deze soepel omhoog vanaf de geleidestang en verwijder de bovenste klier. Draai vervolgens de twee handschroeven van het drukblok los en verwijder het voedsel.

duwblok, vervang het duwblok met het vereiste specificatie en draai de handschroeven vast.





3. De trillingsdempende pad op de geleidestang werd verwijderd en het mes plaat werd van de geleidestang verwijderd.

4. Bereid de benodigde mesplaat voor en op dezelfde manier achtereenvolgens Installeer de mesplaat en de drukkop (let op: de mesmond is naar voren gericht omhoog).

5. Probeer na het voltooiën van de vervanging eerst op de knop te drukken om te controleren of er sprake is van een blade-banging-fenomeen en of de specificatie van de messenset is consistent.

QTJ-J002XE

Schematisch diagram:



Configuratie:

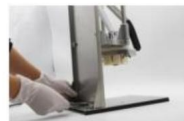
	1 stuk	6-kleppen, Geïnstalleerd op het product
	1 stuk	1/4 inch
	1 stuk	3/8 inch
	1 stuk	Verwijdering van de 6-kleppenput
	4 stuks	1/4"*2 3/8"*2
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	
Moersleutel	1 stuk	

Gebruiksaanwijzing:

1. Open de verpakking, haal de apparatuur eruit en verwijder de bevestigingsmaterialen. materiaal op de verpakking.

2. Bevestig de montageplaat met het accessoirepakket

Schroef de basis vast, zoals weergegeven in de afbeelding, en draai de schroef.



3. Plaats de handgreep in de overeenkomstige positie en

Plaats de snelspanpen zoals aangegeven in de afbeelding.



4. Nadat de installatie van de apparatuur is voltooid, selecteert u een vlakke en stevige tafel is noodzakelijk. De hoogte is evenredig met de werkelijke lengte van de operator, en het is beter om de hoogte aan te nemen, wat ervoor zorgt dat deze relatief gemakkelijk in te drukken.

5. De messenset bestaat uit een messenplaat en een voedselduwmes.

blok. Bij het wisselen van de messenset is het noodzakelijk om het mes te vervangen bord en voedsel-aanschuifblok tegelijkertijd. Het apparaat kan Uitgerust met 4 verschillende streepspecificaties en blokkerende messensets.

6. Het roostermes wordt geselecteerd om te snijden: komkommer, radijs, aardappelen, ui, peper, schimmels, lente-ui en andere ingrediënten om te strippen en in blokjes te snijden. Het eten materiaal wordt in reepjes of kleine stukjes gesneden door in één keer te drukken, en de

De stroken kunnen in knopen worden gesneden door ze opnieuw in het mes te plaatsen voor secundaire snede.

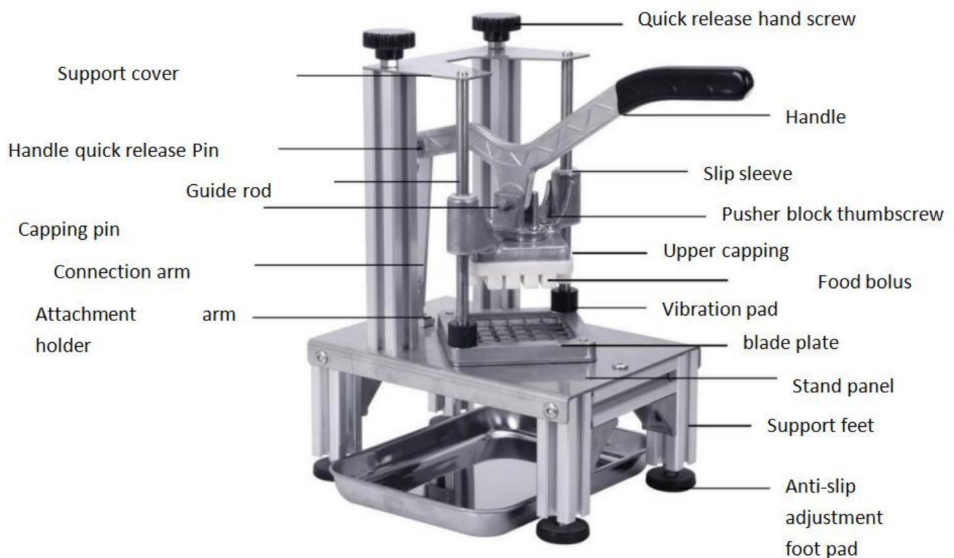
7. Het patroonmes is geselecteerd voor het snijden van fruit, zoals appels, sinaasappels en peren. en andere meloen en fruit 6 bladeren, 6 bladeren en pitverwijdering en andere snijden.

8. De grootte van het te snijden voedsel mag de snijrand niet overschrijden, zodat het voedsel zal eerst vergaan.

9. Plaats tijdens het proces de ingrediënten in het midden van het mes. Het mes is erg scherp. Raak het mes niet rechtstreeks aan met uw hand. de ingrediënten op hun plaats en verwijder snel de hand. Druk vervolgens snel de handgreep. Pauzeer niet tijdens het indrukken. Druk in één keer tot het einde.

om schade aan het **mes te voorkomen.QTJ-J002XF**

Schematisch diagram:



Configuratie:

	1 stuk	1/4 inch, geïnstalleerd op het product
	1 stuk	3/8 inch
	1 stuk	6-kleppen
	1 stuk	Verwijdering van de 6-kleppenput
	4 stuks	1/4"*2 3/8"*2
Borstel	1 stuk	
Handschoenen	1 koppel	
Dienblad	1 stuk	
Moersleutel	1 stuk	

Gebruiksaanwijzing:



1. Open de verpakking, haal de apparatuur eruit en Verwijder het bevestigingsmateriaal van de verpakking.



2. Plaats de vlakke tafel zoals afgebeeld, controleer of de vier voeten zijn plat en pas de vier antislip verstelvoetjes.



3. Plaats de handgreep in de overeenkomstige positie en bevestig deze met een snelspanner pin.

4. Na de installatie van de apparatuur is het belangrijk om een vlakke en solide tafel te selecteren. noodzakelijk. De hoogte is evenredig met de werkelijke lengte van de operator, en het zal het beter zijn om de hoogte aan te nemen, wat ervoor zorgt dat het relatief gemakkelijk is om

pers.

5. De messenset bestaat uit een messenplaat en een voedselduwmes.

blok. Bij het wisselen van de messenset is het noodzakelijk om het mes te vervangen
bord en voedsel-aanschuifblok tegelijkertijd. Het apparaat kan

Uitgerust met 4 verschillende streepspecificaties en blokkerende messensets.

6. Het roostermes wordt geselecteerd om te snijden: komkommer, radijs, aardappelen, ui, peper, schimmels, lente-ui en andere ingrediënten om te strippen en in blokjes te snijden. Het eten materiaal wordt in reepjes of kleine stukjes gesneden door in één keer te drukken, en de De stroken kunnen in knopen worden gesneden door ze opnieuw in het mes te plaatsen voor secundaire snede.

7. Het patroonmes is geselecteerd voor het snijden van fruit, zoals appels, sinaasappels en peren. en andere meloen en fruit 6 bladeren, 6 bladeren en pitverwijdering en andere snijden.

8. De grootte van het te snijden voedsel mag de snijrand niet overschrijden, zodat het voedsel zal eerst vergaan.

9. Plaats tijdens het proces de ingrediënten in het midden van het mes.

Het mes is erg scherp. Raak het mes niet rechtstreeks aan met uw hand.

de ingrediënten op hun plaats en verwijder snel de hand. Druk vervolgens snel de handgreep. Pauzeer niet tijdens het indrukken. Druk in één keer tot het einde. om schade aan het mes te voorkomen.

Wijzigen van messensets:



1. Trek de compressie eruit zoals weergegeven in de afbeelding deksel snelspanpen en plaats de handgreep achteruit.



2. Volgens de afbeelding zijn de twee snelspanklemmen duimschroeven werden verwijderd, en vervolgens de steun afdekplaat is verwijderd.

3. Schuif de bovenste compressiekap soepel zoals weergegeven in de afbeelding omhoog vanaf de geleidestang, draai de handgreepschroeven van de twee duwstangen los

blokken op de bovenste compressiedeksel en verwijder het voedsel door te duwen blok; laad vervolgens het voorbereide voedsel en duw het blok terug volgens de positie en leg het opzij.



4. Volgens de afbeelding is het trillingsdempingspad op de geleidestang naar boven verwijderd en de snijkop wordt parallel daaraan naar boven verwijderd.



5. Bereid het benodigde mes en het voedselduwblok voor en laad op dezelfde manier achtereenvolgens het mes en de drukkop en andere onderdelen terug. onderdelen en monteer de handgreep (let op: de bek van het mes is naar boven gericht). Controleer of er sprake is van een klapperend mes en of de specificatie van de messensets is consistent.

Schoonmaken en onderhoud

1. De gehele machine kan worden doorgespoeld. Na elk gebruik wordt het doorgespoeld. nodig om ervoor te zorgen dat het mes schoon is. Het schone water kan worden afgespoeld zodat Het mes blijft schoon en raakt niet beschadigd. De levensduur van het mes wordt verlengd.
2. De apparatuur behoort tot de precisiebewerkingsmachines. Daarom zullen zelfmodificatie en -renovatie van de apparatuur het gebruik beïnvloeden.
behoort tot de categorie kunstmatige schade.
3. Het zaagblad behoort tot het natuurlijke slijtdeel van de apparatuur. Na het snijden na een bepaalde tijd en hoeveelheid ingrediënten zal het mes breken of slijten. Het is noodzakelijk om tijdig het mes met de bijbehorende

specificatie voor vervanging (onjuiste bediening of te hard snijden ingrediënten beschadigen ook het mes).

4. Het apparaat heeft een ultradun mes en kan geen harde voedingsmiddelen snijden zoals vlees en zoete aardappelen.

5. De apparatuur moet regelmatig gesmeerd worden.

6. Als het niet mogelijk is om het in te drukken tijdens het snijden, geeft dit aan dat de snijplaat defect is. versleten en vervangen. Druk niet te hard. Verwijder eerst de snijplaat, vervang de snijplaat met de juiste specificatie en blijf het gebruiken.

Het.

7. Tijdens de bediening moet ervoor gezorgd worden dat de complete machine in orde is. op een vlakke en stevige tafel. Anders kan het mes gemakkelijk wegglijden en stoten, wat de werking van de machine beïnvloedt.

8. Controleer regelmatig of er een losse stelschroef zit, draai de stelschroef tijdig vast schroeven en de machine onderhouden.

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

MULTIFUNKTIONER GRÖNTSAKER

FRÄS

BRUKSANVISNING

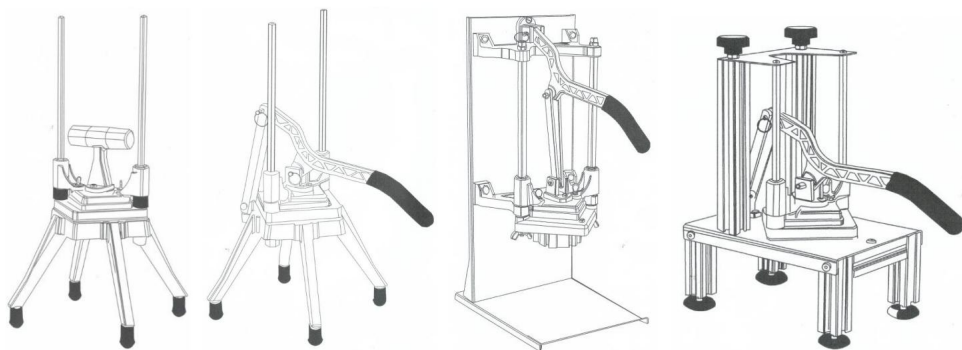
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

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

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MULTIFUNKTION
GRÖNSAKSKÄRARE

MODELL: QTJ-J002 QTJ-J002X QTJ-J002XE QTJ-J002XF



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

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



CustomerService@vevor.com

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. Ursäkt oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Läs denna bruksanvisning innan du använder den här enheten helt och ha det till hands för framtida referens.

Viktig försäkran

Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder dessa enheter. Dessa omfatta:

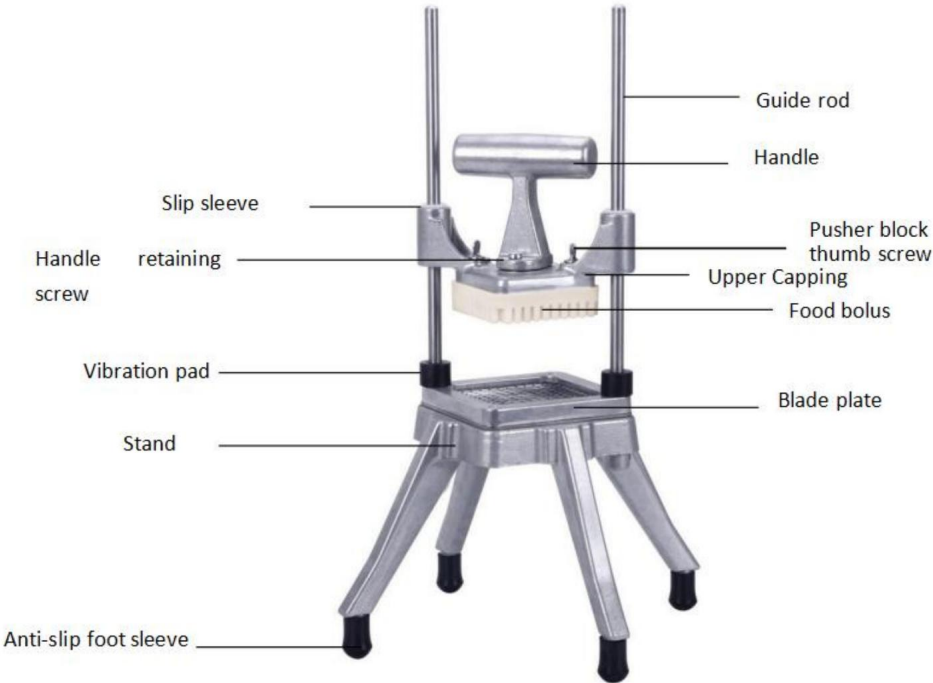
1. Enheten ska inte användas med barn. Det finns mycket skarpa bladen på enheten. Barn kan råka ut för skadeolyckor. Därför, denna produkt bör placeras i en position som inte vidrörs av barn.
- 2.Följ anvisningarna för optimal drift och livslängd för enheten instruktioner.
3. Matsyror kommer att göra blad matta och fräta på metallen. Alltid rent denna matberedningsutrustning omedelbart efter varje användning. Att underhålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Maskinbladen är mycket vassa och man bör vara försiktig vidrör klingan eller bladet direkt eller för att arbeta med handskar under drift.
5. Placera inte dessa enheter i en diskmaskin eller annan automatisk rengöring anordning för rengöring.
- 6.Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror.
7. Använd endast denna utrustning för att skära frukt och grönsaker!
8. Innan du använder denna utrustning för första gången, ta bort alla förpacknings- och fixeringsmaterial enligt illustrationen och använd dem efter installationen.
9. Dessa enheter kräver regelbunden smörjning. Torka av styrstången med mineralolja, smörjmedel av livsmedelskvalitet eller en handduk när smörjning behövs. Do inte smörja med matolja eller annat fett. Annars blir det trögflytande och påverkar användningen.
10. Skär inte mat utanför tallrikens öppning.

11. För att byta ut bladuppsättningarna, se till att specifikationen och modeller av bladplatta och pressblock är konsekventa.

	 VARNING
	Fara för skarpa blad: Bladen är vassa och kan orsaka skärsår. För att undvika skador från skarpa knivar, hantera med försiktighet.

QTJ-J002

Schematiskt diagram:



Konfiguration A:

	1 st	1/4 tum, installerad på produkten
	2 st	
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	

Konfiguration B:

	1 st	3/8 tum, installerad på produkten
	2 st	
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	

Konfiguration C:

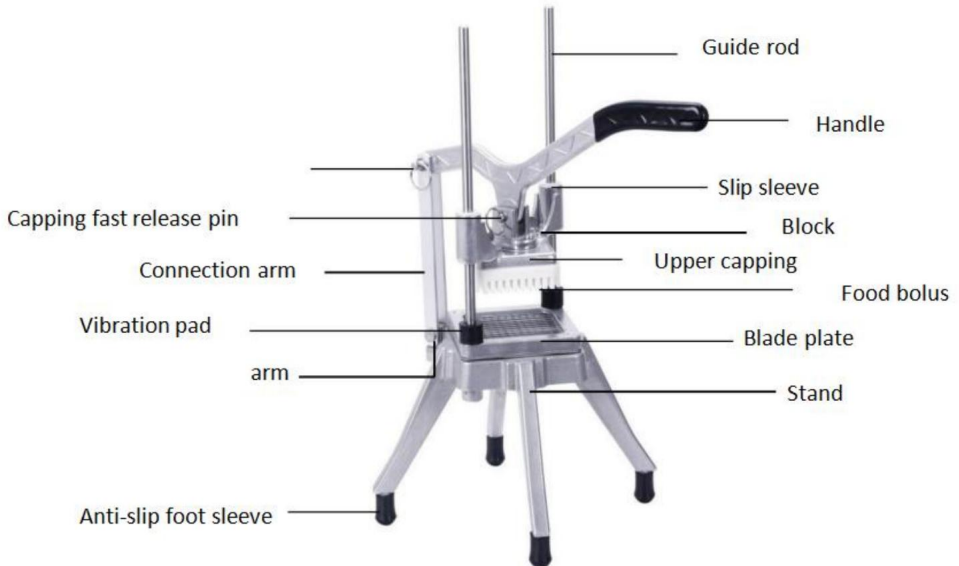
	1 st	1/4 tum, installerad på produkten
	1 st	1/2 tum
	1 st	3/8 tum
	6 st	1/4" * 2 1/2" * 2 3/8" * 2
	1 st	6-ventil
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	
Bricka	1 st	

Driftguide:

Se QTJ-J002X för driftriktlinjer.

QTJ-J002X

Schematiskt diagram:



Konfiguration A:

	1 st	1/4 tum, installerad på produkten
	2 st	
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	

Konfiguration B:

	1 st	3/8 tum, installerad på produkten
	2 st	
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	

Konfiguration C:

	1 st	1/2 tum, installerad på produkten
	2 st	
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	

Konfiguration D:

	1 st	1/4 tum, installerad på produkten
	1 st	1/2 tum
	1 st	3/8 tum
	1 st	Borttagning av grop med 6 ventiler
	6 st	1/4"*2 1/2"*2 3/8"*2
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	

Driftguide:

1. Öppna förpackningen, ta bort utrustningen och ta bort fixeringsmaterialet på förpackningen.



2. Placera handtaget i motsvarande läge och sätt in fäststiftet för fixering, som visas i figur.

3. Efter installationen av utrustningen väljer du ett plant och solidt bord nödvändig. Höjden är proportionell mot operatörens faktiska höjd, och den kommer att vara bättre att anta höjden, vilket säkerställer att det är relativt enkelt för press.

4. Utrustningens bladuppsättning består av en bladplatta och matpressning blockera. Vid byte av knivsatsen är det nödvändigt att byta ut kniven tallrik och matknuffande block samtidigt. Enheten kan vara utrustad med 4 olika randningsspecifikationer och skärblad set.

5. Gridblad är valt för skärning: gurka, rädisa, potatis, lök, peppar, svampar, salladslök och andra ingredienser för strippning och tärning. De matmaterial skärs i remsor eller små bitar genom att trycka på vid första skärningen, och remsorna kan skäras till knappar genom att placera dem i bladet igen för sekundär skärning.

6. Mönsterblad är valt och kan användas för fruktskärning, som t.ex äpplen, apelsiner, päron och annan melon och frukt för 6 blad, 6 blad och gropborttagning och annan skärning.

7. Storleken på maten som ska skäras får inte överstiga skärkanten så att maten ska först brytas ned.

8. Placera ingredienserna i mitten av bladet under operationen.

Bladet är mycket vasst. Låt inte handen vidröra bladet direkt.

Lägg ingredienserna på plats och ta snabbt bort handen. Tryck på handtaget igen. Pausa inte under kompressionen. Tryck till slutet på en gång för att undvika skador på bladet.

Byte av bladuppsättningar:

1. Enligt figur 1, dra ut presspinnen och sätt i handtaget upp och ner.

2. Håll den övre körteln med båda händerna, skjut den mjukt och uppåt från styrstången och ta bort den övre glanden. Skruva sedan loss 2 tryckblocksskruvar, ta bort maten tryckblock, byt ut tryckblocket mot det önskade specifikation och dra åt handskruvarna.





3. Den vibrationsdämpande dynan på styrstången togs bort och bladet plattan togs bort från styrstången.

4. Förbered den önskade bladplattan, och på samma sätt, successivt installera bladplattan och tryckhuvudet (observera: bladmyynningen är vänd uppåt).

5. Efter att bytet är klart, försök att trycka på den först för att kontrollera om det finns ett blad-slåfenomen och om specifikationen för bladuppsättningen är konsekvent.

QTJ-J002XE

Schematiskt diagram:



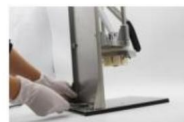
Konfiguration:

	1 st	6-ventil, monterad på produkten
	1 st	1/4 tum
	1 st	3/8 tum
	1 st	Borttagning av grop med 6 ventiler
	4 st	1/4"*2 3/8"*2
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	
Rycka	1 st	

Driftguide:

1. Öppna förpackningen, ta bort utrustningen och ta bort fästet material på förpackningen.

2. Fäst monteringsplattan med tillbehörspaketet skruva på basen, som visas i figuren, och dra åt skruva.



3. Placera handtaget i motsvarande läge och installera snabbkopplingsstiftet, som visas i bilden.



4. När installationen av utrustningen är klar, välj ett plant och solidt bord är nödvändigt. Höjden är proportionell mot operatörens faktiska höjd, och det är bättre att anta höjden, vilket säkerställer att den är relativt lätt att trycka på.

5. Utrustningens bladuppsättning består av en bladplatta och mat-pushing blockera. Vid byte av knivsatsen är det nödvändigt att byta ut kniven tallrik och matknuffande block samtidigt. Enheten kan vara utrustad med 4 olika randspecifikationer och blockeringsbladssatser.

6. Gridblad är valt att skära: gurka, rädisa, potatis, lök, peppar, svampar, salladslök och andra ingredienser för strippning och tärning. Maten material skärs i remsor eller små bitar genom att trycka på en gång, och den

remсор kan skäras till knappar genom att placera dem i bladet igen för sekundär skärning.

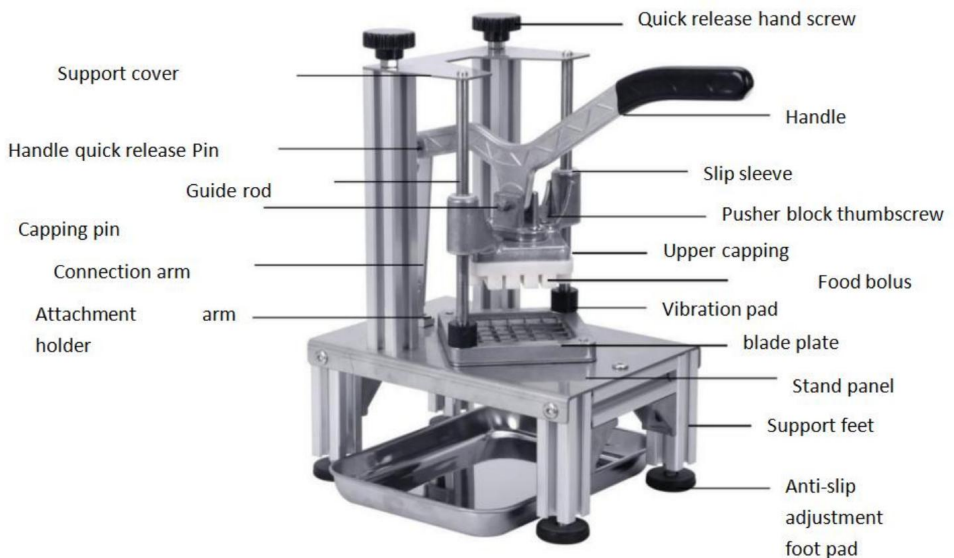
7. Mönsterblad är valt för fruktskärning, såsom äpplen, apelsiner, päron och annan melon och frukt 6 blad, 6 blad och gropborttagning och annat skärande.

8. Storleken på maten som ska skäras får inte överstiga skärkanten så att maten ska först brytas ned.

9. Under operationen, placera ingredienserna i mitten av bladet. Bladet är mycket vasst. Låt inte handen vidröra bladet direkt. Sätt ingredienserna på plats och ta snabbt bort handen. Tryck sedan snabbt på handtaget. Pausa inte under pressningen. Tryck till slutet på en gång

för att undvika skador på **bladet.QTJ-J002XF**

Schematiskt diagram:



Konfiguration:

	1 st	1/4 tum, installerad på produkten
	1 st	3/8 tum
	1 st	6-ventil
	1 st	Borttagning av grop med 6 ventiler
	4 st	1/4"*2 3/8"*2
Borsta	1 st	
Handskar	1 par	
Bricka	1 st	
Rycka	1 st	

Driftguide:



1. Öppna förpackningen, ta bort utrustningen och ta bort fixeringsmaterialet på förpackningen.



2. Placera det platta bordet som bilden visar, kontrollera om fyra fötter är platta, och justera de fyra anti-slip justering av fotkuddar.



3. Som visas i figuren, placera handtaget i motsvarande position och fixera den med ett snabbblås stift.

4. Efter installationen av utrustningen, välj ett platt och solidt bord nödvändig. Höjden är proportionell mot operatörens faktiska höjd, och den kommer att vara bättre att anta höjden, vilket säkerställer att det är relativt lätt att

trycka.

5. Utrustningen blad set består av en blad tallrik och mat-pushing blockera. Vid byte av knivsatsen är det nödvändigt att byta ut kniven tallrik och matknuffande block samtidigt. Enheten kan vara utrustad med 4 olika randspecifikationer och blockeringsbladssatser.

6. Gridblad är valt att skära: gurka, rädisa, potatis, lök, peppar, svampar, salladslök och andra ingredienser för strippning och tärning. Maten material skärs i remsor eller små bitar genom att trycka på en gång, och den remsor kan skäras till knappar genom att placera dem i bladet igen för sekundär skärning.

7. Mönsterblad är valt för fruktskärning, såsom äpplen, apelsiner, päron och annan melon och frukt 6 blad, 6 blad och gropborttagning och annat skärande.

8. Storleken på maten som ska skäras får inte överstiga skärkanten så att maten ska först brytas ned.

9. Under operationen, placera ingredienserna i mitten av bladet.

Bladet är mycket vasst. Låt inte handen vidröra bladet direkt. Sätt ingredienserna på plats och ta snabbt bort handen. Tryck sedan snabbt på handtaget. Pausa inte under pressningen. Tryck till slutet på en gång för att undvika skador på bladet.

Byte av bladuppsättningar:



1. Dra ut kompressionen som visas i figuren täck snabbkopplingsstiftet och sätt på handtaget bakåt.



2. Enligt figuren, de två quick-release tumskruvar togs bort, och sedan stödet täckplåten togs bort.

3. Som visas i figuren, skjut det övre kompressionsskyddet mjukt uppåt från styrstången, skruva ut handtagsskruvarna för de två som trycker

blockerar på det övre kompressionslocket och ta bort maten som trycker blockera; ladda sedan den beredda maten som trycker tillbaka blocket enligt placera och lägg den åt sidan.



4. Enligt figuren är vibrationsdämpningsdynan på styrstängens tas bort uppåt, och skärhuvudet tas bort parallellt uppåt.



5. Förbered det nödvändiga bladet och matknuffande blocket, och ladda på samma sätt successivt tillbaka bladet och tryckhuvudet och annat komponenter och installera handtaget (observera: bladets käft är vänd uppåt). Kontrollera om det finns ett fenomen med klingen och om specifikationen för bladuppsättningarna är konsekventa.

Rengöring och underhåll

1. Hela maskinen i utrustningen kan spolas. Efter varje användning är det det nödvändigt för att säkerställa att bladet är rent. Det rena vattnet kan tvättas så bladet förblir rent och är inte skadat. Bladets livslängd är förlängd.
2. Utrustningen tillhör precisionsbearbetningsmaskinen. Därför kommer självmodifiering och rekreation av utrustning att påverka användningen, vilket hör till konstgjord skada.
3. Bladet tillhör den naturliga slitagedelen av utrustningen. Efter skärning en viss tid och mängd ingredienser, kommer bladet att vara trasigt eller slitet. Det är nödvändigt att i tid köpa bladet med motsvarande

specifikation för utbyte (felaktig drift eller skärning för hårt ingredienser kommer också att skada bladet).

4. Utrustningen använder ett ultratunt blad och kan inte skära hård mat som kött och sötpotatis.

5. Utrustningen måste smörjas regelbundet.

6. Om det inte går att trycka på när man skär, indikerar det att skärplattan har slitits och bytts. Tryck inte hårt. Ta först bort skärplattan, byt ut motsvarande specifikations skärplatta och fortsätt att använda

det.

7. I operationen är det nödvändigt att se till att hela maskinen är på ett plant och fast bord. Annars är det lätt att glida och slå i bladet, vilket påverkar maskinens användning.

8. Kontrollera regelbundet om det finns en lös ställskruv, dra åt i tid skruva och underhålla maskinen.

GJORT I KINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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