

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIAL SLICER

MODEL:1A-FS201

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

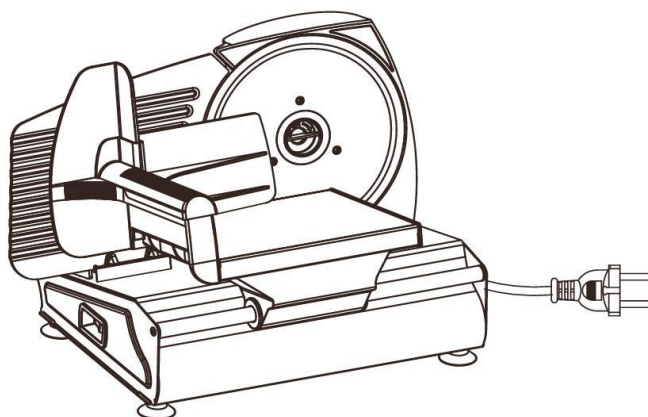
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL:1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

DESCRIPTION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

commercial purposes.

7. Set up and store the slicer out of reach of children.
8. Do not leave the slicer unattended while the appliance is plugged in.
9. Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you begin operating.
10. The sliding feed table and piece holder should always be in place while appliance is in use, unless this is not possible due to the size or shape of the food. Do not use the slicer to slice through bones or frozen food.
11. Do not use the slicer if it is damaged in any way. Have the slicer repaired immediately at an authorized service center by qualified personnel.
12. Only use the slicer with the accessories supplied by the manufacturer.
13. No claims under the guarantee or liability for damages will be accepted if they result from improper or incorrect use of the slicer.
14. Switch off before reaching near the blade.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended, before assembling, disassembling, or cleaning.
17. Keep the appliance and its cord out of reach of pets and children.
18. Each operator should thoroughly read through this owner's manual before attempting to use this appliance. The operator should always be aware of the safety procedures mentioned in this manual.
19. This appliance is **NOT** intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. Children shall not play with the appliance. The slicer is not a toy.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATION

WARNING! The appliance is suitable for a short time operation only. Refer to operating times and speed settings for accessories within this instruction manual. Let the appliance sufficiently cool down if the housing becomes too hot. Only operate the appliance again, after it has cooled. Do not overload the appliance.

WARNING! Danger of injury! Care shall be taken when handling the sharp cutting blade, especially during assembly, disassembly and cleaning. Keep hands or fingers away from the rotating cutting blade. Always use the food holder and food guide handle during operation.

Note: The cutting blade continues to rotate for a few seconds, after the appliance is switched off. Wait until the cutting blade comes to a complete stop before removing the foodstuffs.

Note: Only slice food that is thawed, unpacked and free from bones. Do not slice frozen food, bones or extremely hard foodstuff.

Note: Always set the slice thickness selector to the position **O** after each use, during storage and transport.

Note: During breaks from slicing, set the on/off switch to position **O** and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

Before First Use

Carefully, take the slicer out of its packaging. Remove all the packaging material and keep it together with the packaging. Clean the slicer before it comes into contact with any food.

Setting up the slicer

1. Never set the slicer up on a hot surface or near an open flame.
 2. Make sure that the power cord does not pass over hot or sharp edges.
 3. Do not allow the power cord to become kinked or trapped. Do not wind around the slicer.
- Set up the slicer on a flat, non-slip surface close to an electrical socket.
 - Unwind the required length of power cord and plug the appliance into a

proper electrical outlet.

- Push the piece holder (5) on to the sliding feed table (4).

Slicing

1. Never touch the blade while the slicer is on. Once the slicer is shut down, wait until the blade has stopped spinning before working near the blade.
2. Always use the piece holder (except perhaps for very large pieces of food). Press the piece of food to be sliced forward using the piece holder.
3. Use the slicer only for slicing normal household foods and no other purposes. Do not use the slicer for slicing frozen foods, bones, foods with large kernels, or packaged foods.
4. Never use the slicer for more than 10 minutes continuously.
5. The cutting blade (3) continues to rotate after the slicer has been switched off.
6. When finished using the appliance, always return the Thickness Selector to "0" before storing. Failure to do so may result in serious injury or chipping of the blade.

Operating the slicer

Switch the power to "ON" to power up the slicer. Ensure you do not operate for more than 10 minutes continuously.

During breaks from slicing, move the switch quickly to the "OFF" position and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

The slice thickness can be set between 0 and approximately 15mm. Set the required slice thickness using the knob (7). The settings on the scale do not correspond with the slice thickness in mm. For safety reasons, the blade is covered when set to thickness level "0".

Place the food to be sliced on to the sliding feed table. Lightly, press the

food with the piece holder (5) against the food support plate (8). Switch the device on and guide the food back and forth along the cutting blade (3) while applying light, downward pressure on the piece holder (5). After using the slicer, always set thickness to “0” so that the sharp blade is covered. The cutting blade (5) is ideally for cutting wafer-thin slices boiled ham cold-cuts. To safeguard your fingers, always use the sliding feed table (4) and the piece holder (5).

AFTER USE

Cleaning

Note: Clean the appliance regularly to keep it in a safe and hygienic working condition.

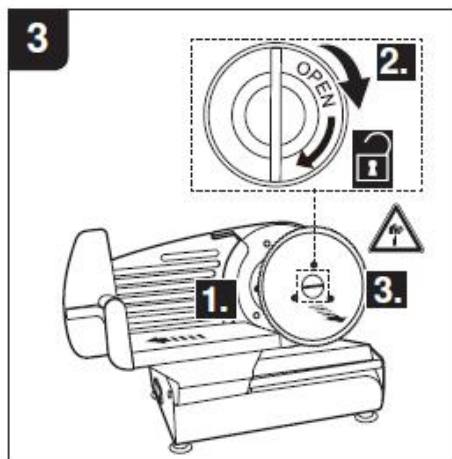
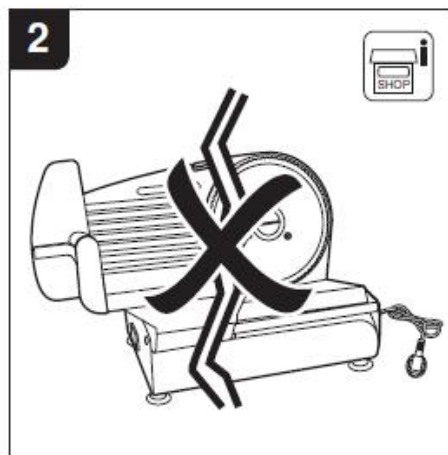
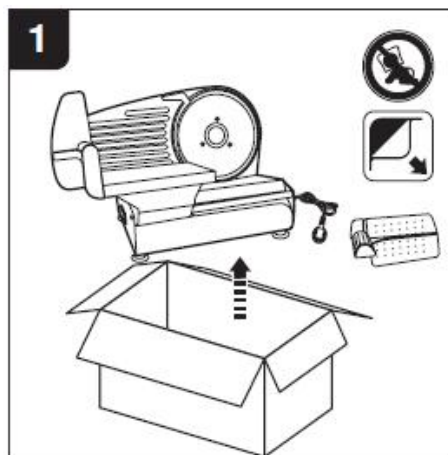
- ✧ Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- ✧ Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- ✧ Do not immerse the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water. Make sure that no water enters the appliance while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.
- ✧ Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth. Wipe with a dry soft cloth.
- ✧ Clean the cutting blade and food holder with a soft sponge in warm, soapy water. Wipe with a dry soft cloth.
- ✧ The appliance may only be used again after it is dried completely.

Storage

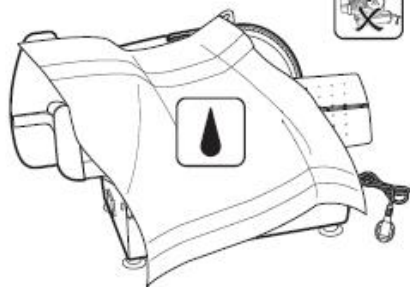
- ✧ Before storage, always make sure that the appliance is completely dry and cooled down.
- ✧ Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- ✧ Preferably store the appliance in its original packaging.

Removing the Cutting Blade

- ✧ Rotate the locking piece in blade center clockwise, then pull out the blade. When taking out the blade, make sure that you handle it by the center. Hand-wash the blade in warm, soapy water (not in the dishwasher!). Clean the housing behind the blade with a dry cloth or a soft brush. Do NOT submerge the appliance in liquid!



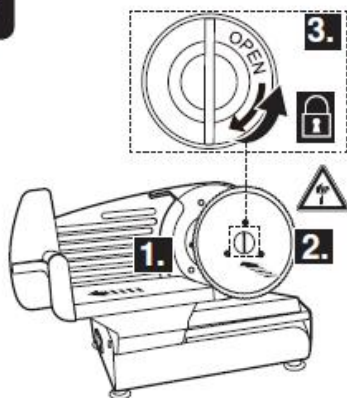
5



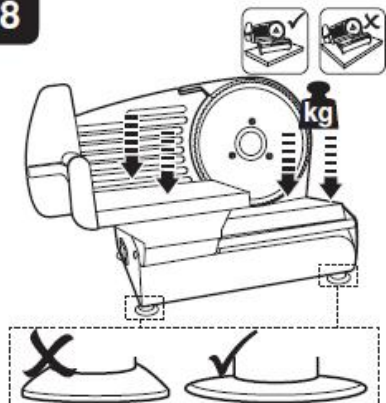
6



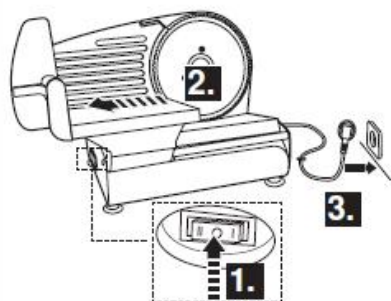
7



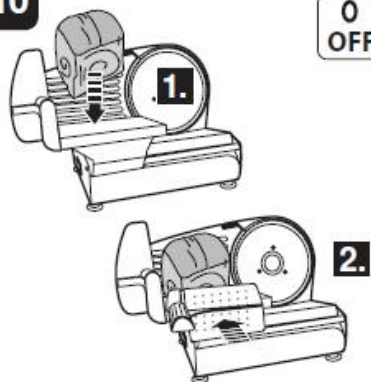
8

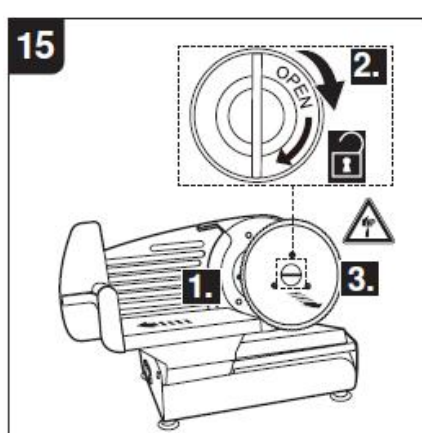
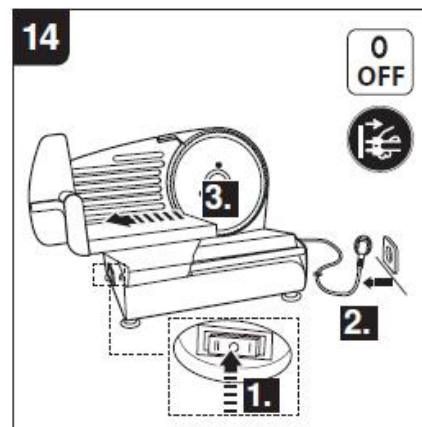
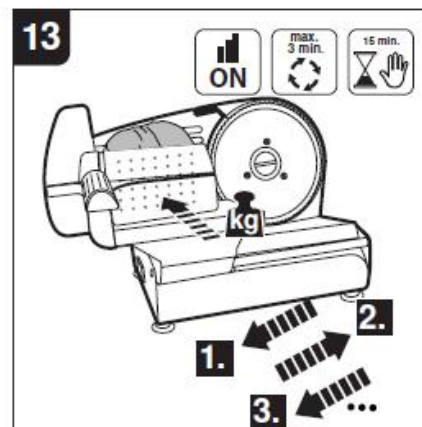
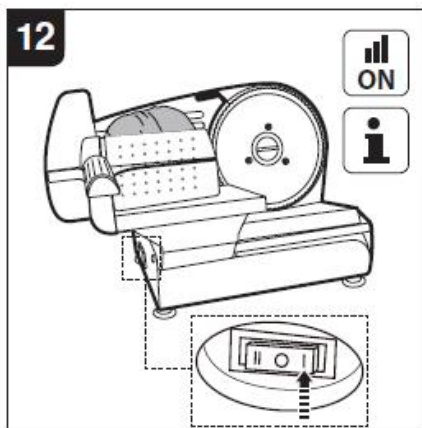
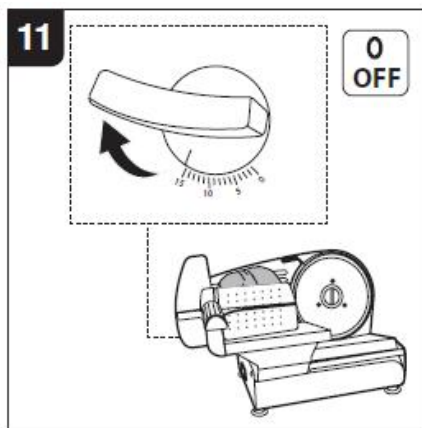


9

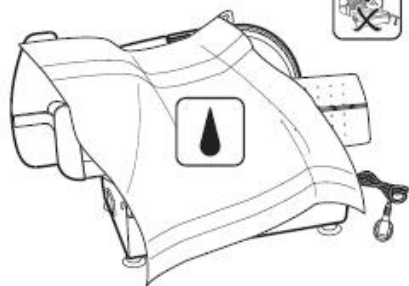
0
OFF

10

0
OFF



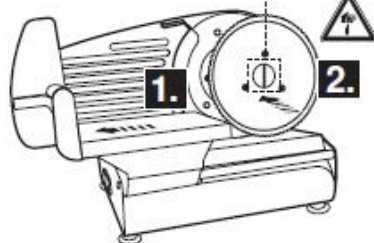
17



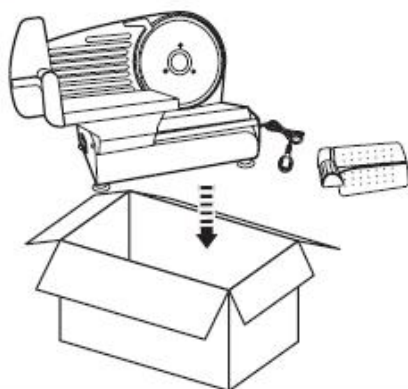
18



19



20



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : 1A-FS201

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

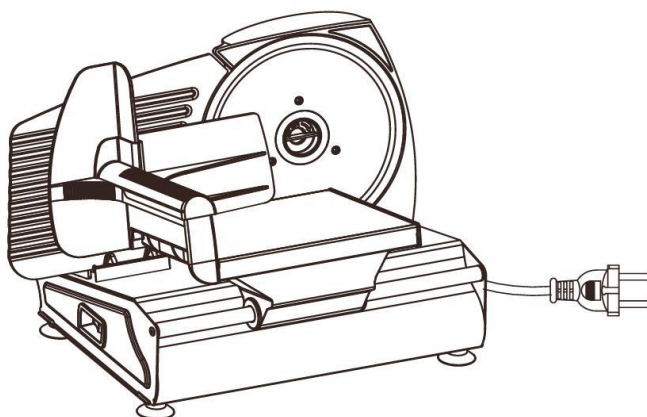
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODÈLE : 1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

DESCRIPTION

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

GARANTIES IMPORTANTES

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

- 21. LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
22. La trancheuse doit être connectée à une alimentation électrique de 220 V AC.
23. Débranchez le cordon d'alimentation de la trancheuse ; pour le nettoyage, si le produit semble présenter un dysfonctionnement ; ou lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil. Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez toujours directement sur la fiche - ne retirez jamais la fiche à l'aide du cordon d'alimentation.
24. Utilisation en intérieur uniquement. Ne laissez jamais cet appareil être exposé à la pluie ou à l'humidité. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour quelque raison que ce soit. Si l'appareil tombe dans l'eau, assurez-vous qu'il est débranché de la source d'alimentation, puis et seulement ensuite, retirez l'appareil de l'eau. Faites ensuite examiner

la trancheuse par un centre de service agréé avant de continuer à l'utiliser.

25. N'utilisez pas la trancheuse si vos mains sont mouillées ou si vous vous tenez sur un sol mouillé. N'utilisez pas la trancheuse si elle est mouillée ou humide.
26. La trancheuse est conçue exclusivement pour un usage domestique et non à des fins commerciales.
27. Installez et rangez la trancheuse hors de portée des enfants.
28. Ne laissez pas la trancheuse sans surveillance lorsque l'appareil est branché.
29. Assurez-vous toujours que la trancheuse est configurée ou installée en toute sécurité avant de commencer à l'utiliser.
30. La table d'alimentation coulissante et le porte-pièces doivent toujours être en place lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, sauf si cela n'est pas possible en raison de la taille ou de la forme des aliments. N'utilisez pas la trancheuse pour trancher des os ou des aliments surgelés.
31. N'utilisez pas la trancheuse si elle est endommagée de quelque manière que ce soit. Faites réparer immédiatement la trancheuse dans un centre de service agréé par du personnel qualifié.
32. Utilisez la trancheuse uniquement avec les accessoires fournis par le fabricant.
33. Aucune réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité pour dommages ne sera acceptée si ceux-ci résultent d'une utilisation inappropriée ou incorrecte de la trancheuse.
34. Éteignez avant de vous approcher de la lame.
35. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
36. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, du démontage ou du nettoyage.
37. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des animaux et des enfants.

38. Chaque opérateur doit lire attentivement ce manuel du propriétaire avant d'essayer d'utiliser cet appareil. L'opérateur doit toujours être conscient des procédures de sécurité mentionnées dans ce manuel.
39. Cet appareil **n'est PAS** destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
40. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. La trancheuse n'est pas un jouet.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

OPÉRATION

AVERTISSEMENT! L'appareil ne convient que pour un fonctionnement de courte durée. Reportez-vous aux temps de fonctionnement et aux réglages de vitesse pour les accessoires dans ce manuel d'instructions. Laissez l'appareil refroidir suffisamment si le boîtier devient trop chaud. Ne faites fonctionner à nouveau l'appareil qu'une fois qu'il a refroidi. Ne surchargez pas l'appareil.

AVERTISSEMENT! Risque de blessure ! Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la lame tranchante, en particulier lors du montage, du démontage et du nettoyage. Gardez les mains ou les doigts éloignés de la lame de coupe en rotation. Utilisez toujours le support alimentaire et la poignée du guide alimentaire pendant le fonctionnement.

Remarque : La lame de coupe continue de tourner pendant quelques secondes après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet de la lame avant de retirer les aliments.

Remarque : tranchez uniquement des aliments décongelés, non emballés et exempts d'os. Ne coupez pas d'aliments surgelés, d'os ou d'aliments extrêmement durs.

Remarque : placez toujours le sélecteur d'épaisseur de tranche sur la position **O** après chaque utilisation, pendant le stockage et le transport.

Remarque : pendant les pauses pendant le tranchage, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position **O** et attendez que la lame de coupe s'arrête complètement.

Avant la première utilisation

Avec précaution, sortez la trancheuse de son emballage. Retirez tout le matériel d'emballage et conservez-le avec l'emballage. Nettoyez la trancheuse avant qu'elle n'entre en contact avec des aliments.

Mise en place de la trancheuse

4. Ne placez jamais la trancheuse sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme nue.
 5. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des bords chauds ou tranchants.
 6. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se plier ou se coincer. Ne l'enroulez pas autour de la trancheuse.
- Installez la trancheuse sur une surface plane et antidérapante à proximité d'une prise électrique.
 - Déroulez la longueur requise du cordon d'alimentation et branchez l'appareil à une prise électrique appropriée. sortie.
 - Poussez le support de pièce (5) sur la table d'alimentation coulissante (4).

Tranchage

7. Ne touchez jamais la lame lorsque la trancheuse est en marche. Une fois la trancheuse éteinte, attendez que la lame ait arrêté de tourner avant de travailler à proximité de la lame.
8. Utilisez toujours le porte-pièces (sauf peut-être pour les très gros morceaux d'aliments). Appuyez sur le morceau d'aliment à trancher vers l'avant à l'aide du support de morceau.
9. Utilisez la trancheuse uniquement pour trancher des aliments

ménagers normaux et à aucune autre fin. N'utilisez pas la trancheuse pour trancher des aliments surgelés, des os, des aliments à gros grains ou des aliments emballés.

10. N'utilisez jamais la trancheuse pendant plus de 10 minutes en continu.
11. La lame de coupe (3) continue de tourner après l'arrêt de la trancheuse.
12. Une fois l'utilisation de l'appareil terminée, remettez toujours le sélecteur d'épaisseur sur "0" avant de le ranger. Ne pas le faire pourrait entraîner des blessures graves ou un éclat de la lame.

Utilisation de la trancheuse

Mettez l'appareil sous tension pour allumer la trancheuse. Assurez-vous de ne pas fonctionner pendant plus de 10 minutes en continu.

Pendant les pauses pendant le tranchage, déplacez rapidement l'interrupteur sur la position « OFF » et attendez que la lame de coupe s'arrête complètement.

L'épaisseur de la tranche peut être réglée entre 0 et environ 15 mm. Réglez l'épaisseur de tranche souhaitée à l'aide du bouton (7). Les réglages sur l'échelle ne correspondent pas à l'épaisseur de la tranche en mm. Pour des raisons de sécurité, la lame est recouverte lorsqu'elle est réglée au niveau d'épaisseur « 0 ».

Placez les aliments à trancher sur la table d'alimentation coulissante. Appuyez légèrement l'aliment avec le porte-pièce (5) contre la plaque support alimentaire (8). Allumez l'appareil et guidez les aliments d'avant en arrière le long de la lame de coupe (3) tout en exerçant une légère pression vers le bas sur le porte-pièce (5). Après avoir utilisé la trancheuse, réglez toujours l'épaisseur sur « 0 » afin que la lame tranchante soit couverte. La lame de coupe (5) est idéale pour couper des tranches très fines de jambon bouilli et de charcuterie. Pour protéger vos doigts, utilisez toujours la table d'alimentation coulissante (4) et le porte-pièces (5).

APRÈS UTILISATION

Nettoyage

Remarque : Nettoyez régulièrement l'appareil pour le maintenir dans un état de fonctionnement sûr et hygiénique.

- ✧ Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- ✧ Ne nettoyez pas l'appareil avec de la laine d'acier, des produits chimiques puissants, des alcalis, des agents abrasifs ou désinfectants car ils pourraient endommager sa surface.
- ✧ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne placez jamais l'appareil sous l'eau courante. Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil lors du nettoyage et que les pièces électriques ne deviennent pas mouillées ou humides.
- ✧ Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Essuyer avec un chiffon doux et sec.
- ✧ Nettoyez la lame de coupe et le porte-aliments avec une éponge douce dans de l'eau tiède savonneuse. Essuyer avec un chiffon doux et sec.
- ✧ L'appareil ne peut être réutilisé qu'après séchage complet.

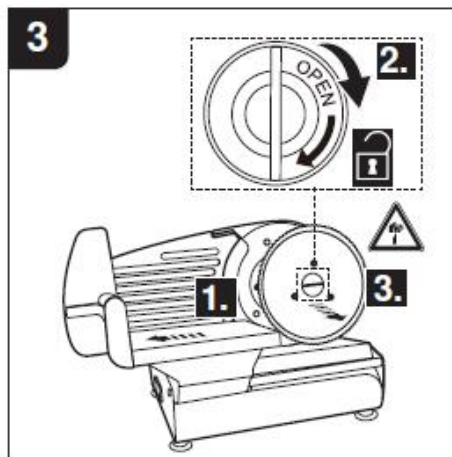
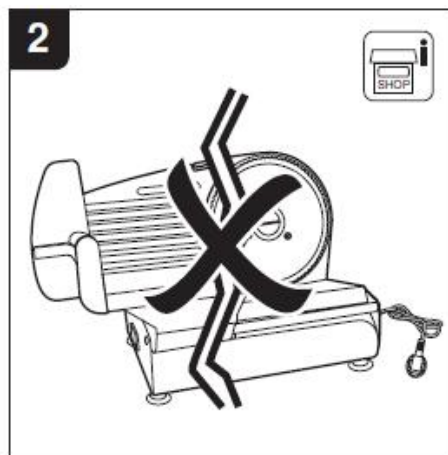
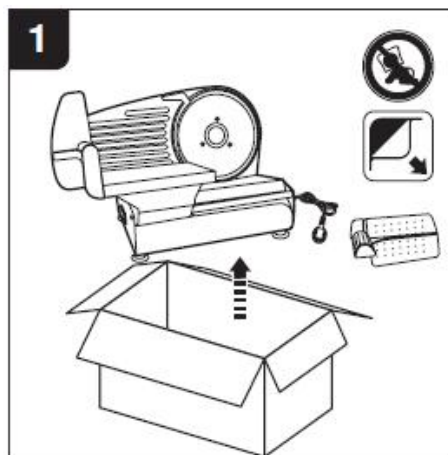
Stockage

- ✧ Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil est complètement sec et refroidi.
- ✧ Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants.
- ✧ Conservez de préférence l'appareil dans son emballage d'origine.

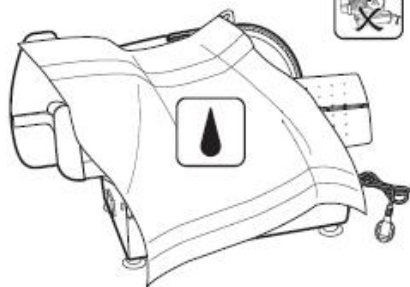
Retrait de la lame de coupe

- ✧ Faites pivoter la pièce de verrouillage au centre de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez la lame. Lorsque vous retirez la lame, assurez-vous de la manipuler par le centre. Lavez la lame à la main dans de l'eau tiède savonneuse (pas au

lave-vaisselle !). Nettoyez le boîtier derrière la lame avec un chiffon sec ou une brosse douce. Ne plongez PAS l'appareil dans un liquide !



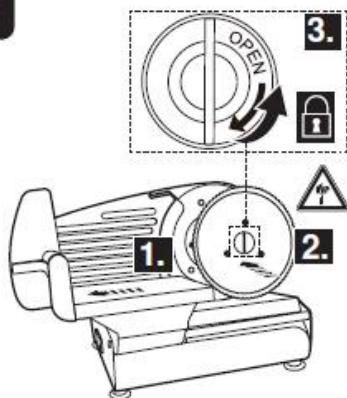
5



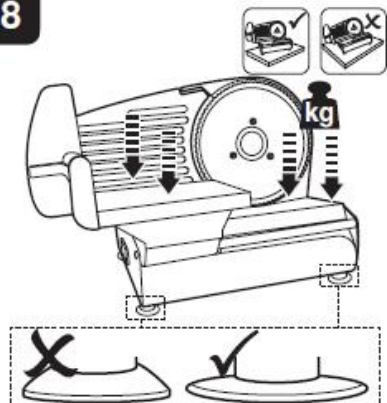
6



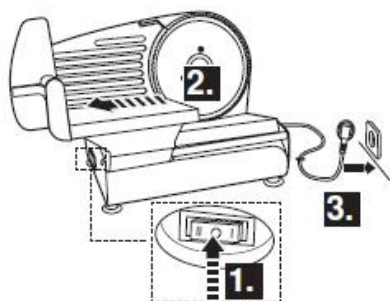
7



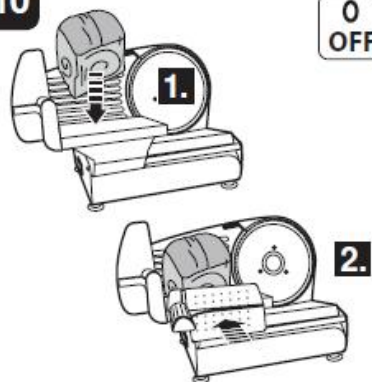
8

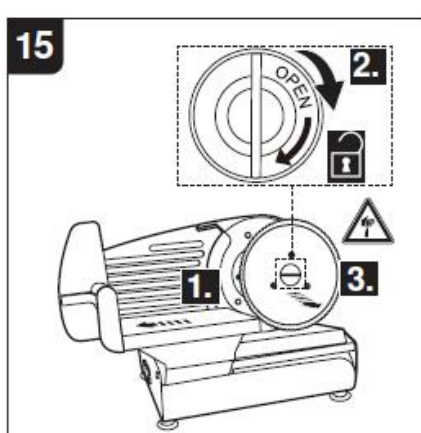
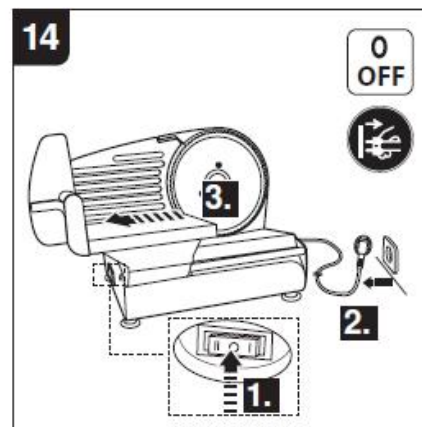
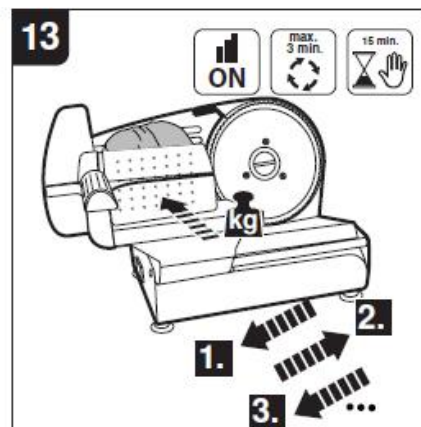
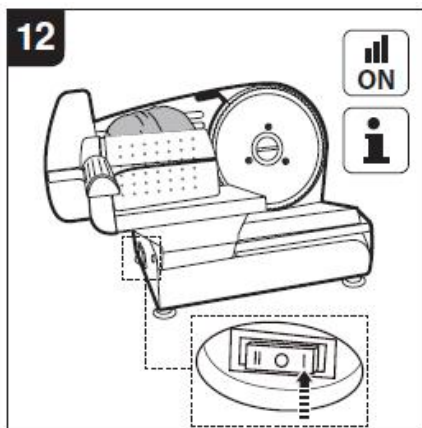
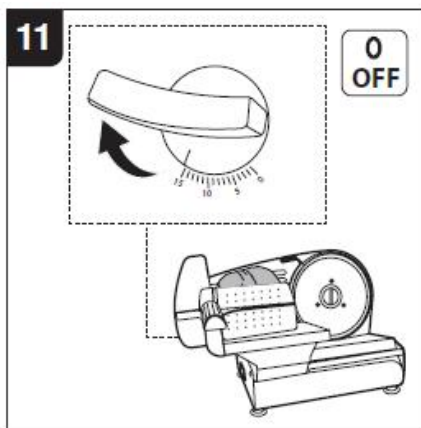


9

0
OFF

10

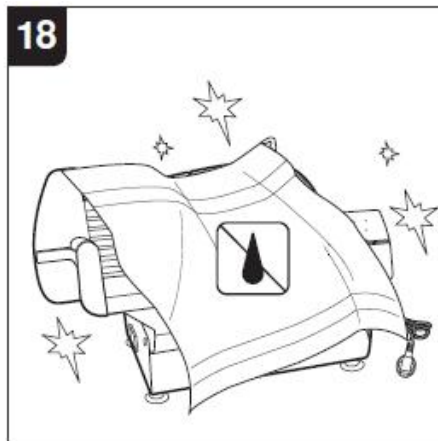
0
OFF



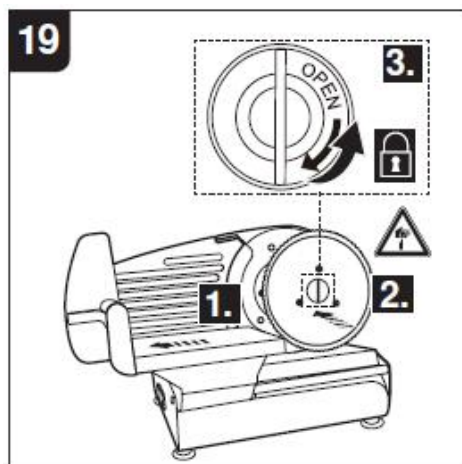
17



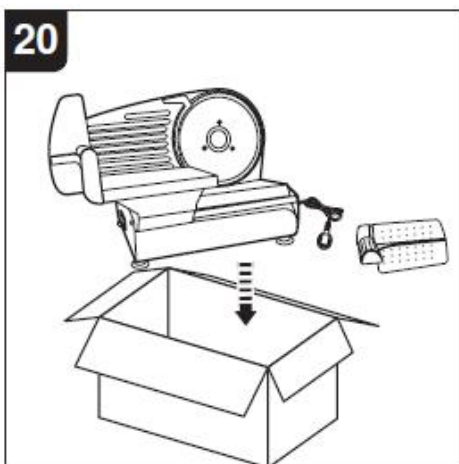
18



19



20



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

Fabriqué en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KOMMERZIELLER ALLESSCHNEIDER

MODELL: 1A-FS201

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

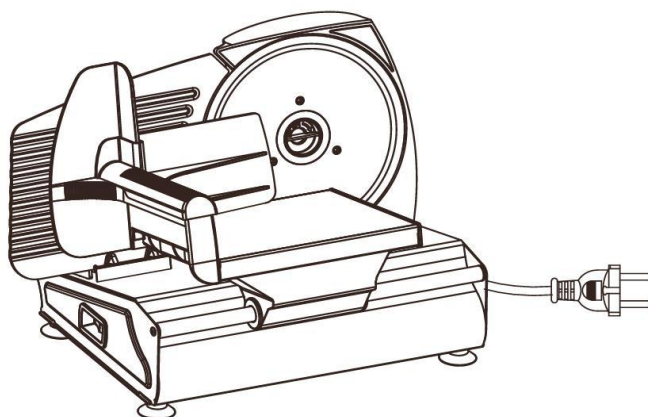
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: 1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

BESCHREIBUNG

- ✧ Dieses Gerät ist zum Schneiden von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Käse, Gemüse, Brot usw., bestimmt.
- ✧ Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt.
- ✧ Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Personenschäden führen.
- ✧ Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden:

- 41. LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH UND VERSTEHEN SIE SIE.**
42. Der Allesschneider muss an eine 220-V-Wechselstrom-Stromversorgung angeschlossen werden.
43. Trennen Sie das Netzkabel vom Allesschneider. zur Reinigung, wenn das Produkt offenbar nicht richtig funktioniert; oder wenn Sie mit der Bedienung des Geräts fertig sind. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie immer direkt am Stecker – ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel heraus.
44. Nur Innen benutzen. Setzen Sie dieses Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aus. Tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, stellen Sie sicher, dass das Gerät

- von der Stromquelle getrennt ist, und nehmen Sie das Gerät erst dann aus dem Wasser. Lassen Sie den Allesschneider anschließend vor der weiteren Verwendung von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
45. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn Ihre Hände nass sind oder Sie auf einem nassen Boden stehen. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn er nass oder feucht ist.
 46. Der Allesschneider ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
 47. Stellen Sie den Allesschneider außerhalb der Reichweite von Kindern auf und bewahren Sie ihn auf.
 48. Lassen Sie den Allesschneider nicht unbeaufsichtigt, solange das Gerät angeschlossen ist.
 49. Stellen Sie immer sicher, dass der Allesschneider sicher aufgestellt oder installiert ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
 50. Der verschiebbare Futtertisch und der Stückhalter sollten während des Betriebs des Geräts immer an Ort und Stelle sein, es sei denn, dies ist aufgrund der Größe oder Form der Lebensmittel nicht möglich. Verwenden Sie den Allesschneider nicht zum Schneiden von Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln.
 51. Benutzen Sie den Allesschneider nicht, wenn er in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie den Allesschneider umgehend von qualifiziertem Personal in einem autorisierten Servicecenter reparieren.
 52. Benutzen Sie den Allesschneider nur mit dem vom Hersteller mitgelieferten Zubehör.
 53. Es besteht kein Anspruch auf Garantie und Haftung für Schäden, die auf eine unsachgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Allesschneiders zurückzuführen sind.
 54. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie in die Nähe der Klinge greifen.
 55. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 56. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es

unbeaufsichtigt bleibt, bevor Sie es zusammenbauen, demontieren oder reinigen.

- 57. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Haustieren und Kindern auf.
- 58. Jeder Bediener sollte diese Bedienungsanleitung gründlich durchlesen, bevor er versucht, dieses Gerät zu verwenden. Der Bediener sollte sich stets der in diesem Handbuch genannten Sicherheitsverfahren bewusst sein.
- 59. Dieses Gerät ist **NICHT** Es ist für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 60. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Der Allesstecher ist kein Spielzeug.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BETRIEB

WARNUNG! Das Gerät ist nur für den Kurzzeitbetrieb geeignet. Beachten Sie die Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen für Zubehör in dieser Bedienungsanleitung. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, wenn das Gehäuse zu heiß wird. Betreiben Sie das Gerät erst wieder, wenn es abgekühlt ist. Überlasten Sie das Gerät nicht.

WARNUNG! Verletzungsfahr! Beim Umgang mit der scharfen Schneidklinge, insbesondere bei der Montage, Demontage und Reinigung, ist Vorsicht geboten. Halten Sie Ihre Hände oder Finger vom rotierenden Schneidmesser fern. Benutzen Sie während des Betriebs immer den Lebensmittelhalter und den Lebensmittelführungsgriff.

Hinweis: Das Schneidmesser dreht sich nach dem Ausschalten des Geräts noch einige Sekunden weiter. Warten Sie, bis das Schneidmesser

vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie die Lebensmittel entnehmen.

Hinweis: Schneiden Sie nur aufgetaute, unverpackte und knochenfreie Lebensmittel in Scheiben. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel, Knochen oder extrem harte Lebensmittel.

Hinweis: Stellen Sie den Scheibendickenwähler nach jedem Gebrauch, bei Lagerung und Transport immer auf die Position **O**.

Hinweis: Stellen Sie in Schneidpausen den Ein-/Ausschalter auf Position **O** und warten Sie, bis das Schneidmesser vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie den Allesschneider vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie es zusammen mit der Verpackung auf. Reinigen Sie den Allesschneider, bevor er mit Lebensmitteln in Berührung kommt.

Aufstellen des Slicers

7. Stellen Sie den Allesschneider niemals auf eine heiße Oberfläche oder in die Nähe einer offenen Flamme.
8. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über heiße oder scharfe Kanten verläuft.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Wickeln Sie den Allesschneider nicht um.
- Stellen Sie den Allesschneider auf einer ebenen, rutschfesten Oberfläche in der Nähe einer Steckdose auf.
- Wickeln Sie das Netzkabel auf die erforderliche Länge ab und schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an Auslauf.
- Schieben Sie den Werkstückhalter (5) auf den verschiebbaren Zuführtisch (4).

Schneiden

13. Berühren Sie niemals die Klinge, während der Allesschneider

eingeschaltet ist. Warten Sie nach dem Ausschalten des Allesschneiders, bis sich das Messer nicht mehr dreht, bevor Sie in der Nähe des Messers arbeiten.

14. Benutzen Sie immer den Stückhalter (außer vielleicht bei sehr großen Stücken). Drücken Sie das zu schneidende Lebensmittelstück mit dem Stückhalter nach vorne.
15. Benutzen Sie den Allesschneider nur zum Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke. Verwenden Sie den Allesschneider nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Knochen, Lebensmitteln mit großen Kernen oder verpackten Lebensmitteln.
16. Benutzen Sie den Allesschneider niemals länger als 10 Minuten ununterbrochen.
17. Das Schneidmesser (3) dreht sich auch nach dem Ausschalten des Allesschneiders weiter.
18. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden, stellen Sie den Dickenwähler immer wieder auf „0“, bevor Sie es verstauen. Andernfalls kann es zu schweren Verletzungen oder zum Absplittern der Klinge kommen.

Bedienung des Allesschneiders

Schalten Sie den Strom auf „ON“, um den Allesschneider einzuschalten. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen betreiben.

Stellen Sie in Schneidpausen den Schalter schnell auf „OFF“ und warten Sie, bis das Schneidmesser vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Die Scheibendicke kann zwischen 0 und ca. 15 mm eingestellt werden. Stellen Sie mit dem Drehknopf (7) die gewünschte Scheibenstärke ein. Die Einstellungen auf der Skala stimmen nicht mit der Scheibendicke in mm überein. Aus Sicherheitsgründen ist das Messer bei der Dickenstufe „0“ abgedeckt.

Legen Sie das Schneidgut auf den verschiebbaren Zuführtisch. Drücken Sie das Gargut mit dem Stückhalter (5) leicht gegen die Gargutauflegeplatte (8). Schalten Sie das Gerät ein und führen Sie die Lebensmittel entlang des Schneidmessers (3) hin und her, während Sie dabei leichten Druck nach unten auf den Stückhalter (5) ausüben. Stellen Sie nach der Verwendung des Hobels die Dicke immer auf „0“, damit die scharfe Klinge bedeckt ist. Das Schneidmesser (5) eignet sich ideal zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben Kochschinken-Aufschnitt. Um Ihre Finger zu schützen, verwenden Sie immer den verschiebbaren Zuführtisch (4) und den Teilehalter (5).

NACH GEBRAUCH

Reinigung

Hinweis: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen sicheren und hygienischen Betriebszustand zu gewährleisten.

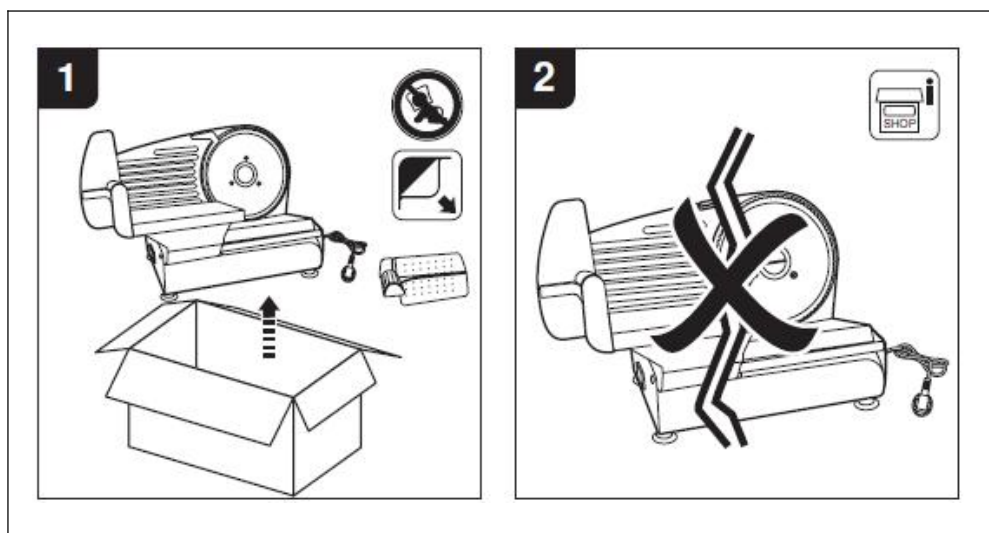
- ✧ Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- ✧ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, Laugen, Scheuermitteln oder Desinfektionsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- ✧ Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendes Wasser. Achten Sie darauf, dass beim Reinigen kein Wasser in das Gerät eindringt und die elektrischen Teile nicht nass oder feucht werden.
- ✧ Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch. Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- ✧ Reinigen Sie das Schneidmesser und den Lebensmittelhalter mit einem weichen Schwamm in warmem Seifenwasser. Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- ✧ Das Gerät darf erst nach vollständiger Trocknung wieder verwendet werden.

Lagerung

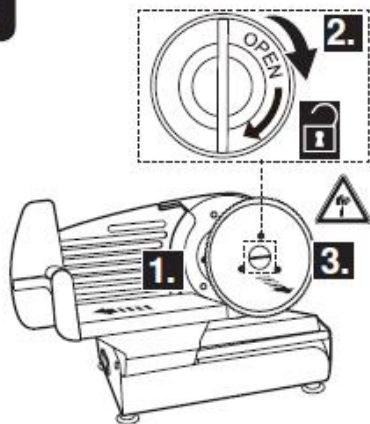
- ✧ Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät vollständig trocken und abgekühlt ist.
- ✧ Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort, vor Feuchtigkeit geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ✧ Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in der Originalverpackung auf.

Entfernen des Schneidmessers

- ✧ Drehen Sie das Verriegelungsstück in der Klingenmitte im Uhrzeigersinn und ziehen Sie dann die Klinge heraus. Achten Sie beim Herausnehmen der Klinge darauf, dass Sie sie in der Mitte anfassen. Waschen Sie die Klinge von Hand in warmem Seifenwasser (nicht in der Spülmaschine!). Reinigen Sie das Gehäuse hinter der Klinge mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste. Tauchen Sie das Gerät NICHT in Flüssigkeit!



3



4



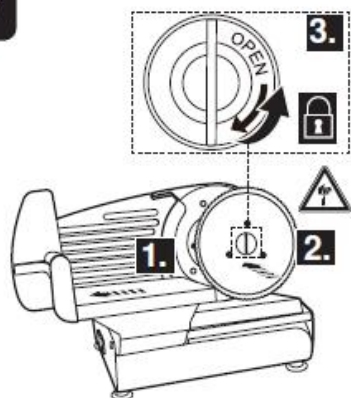
5



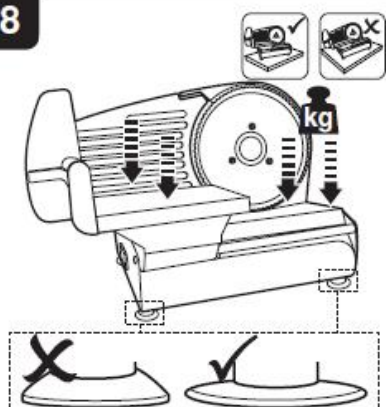
6



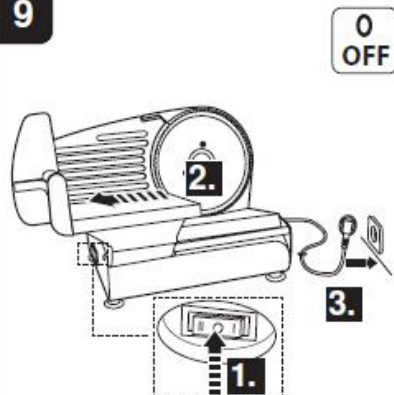
7



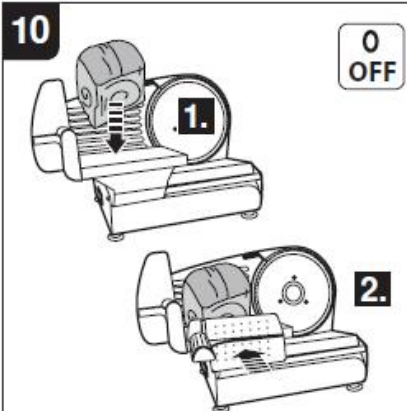
8



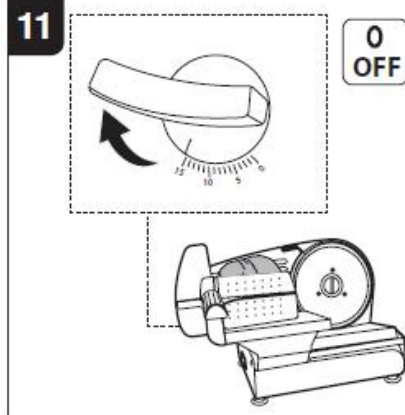
9



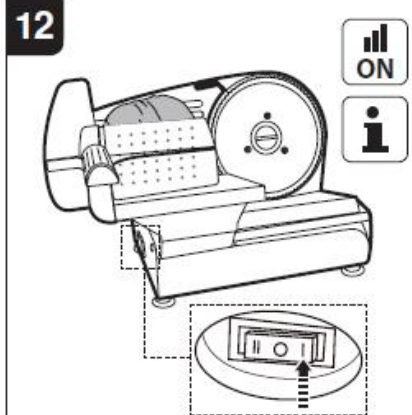
10



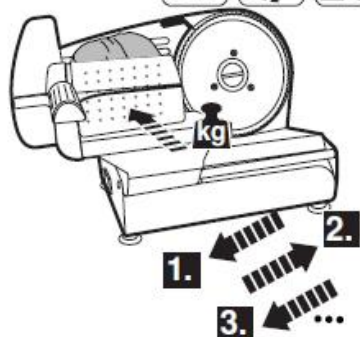
11



12

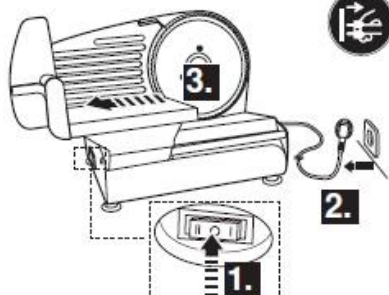


13

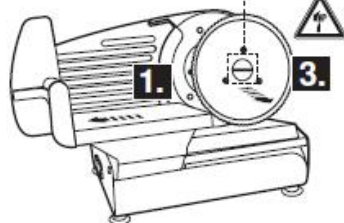


14

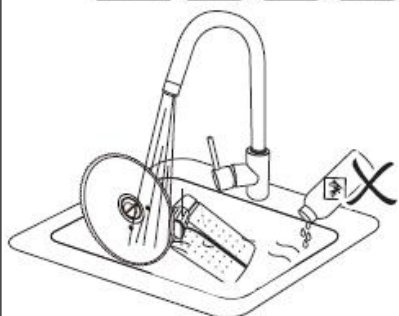
0 OFF



15



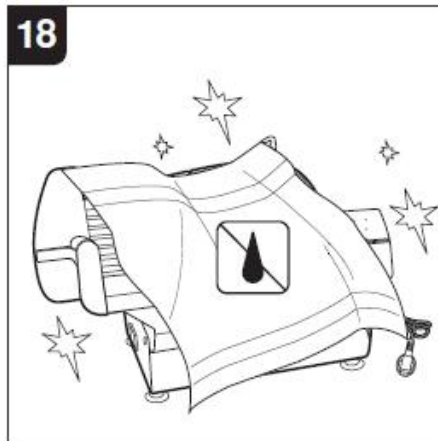
16



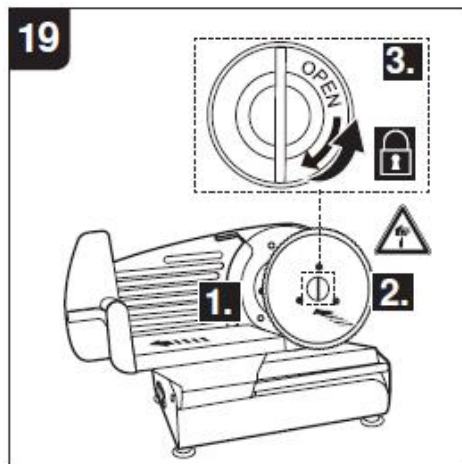
17



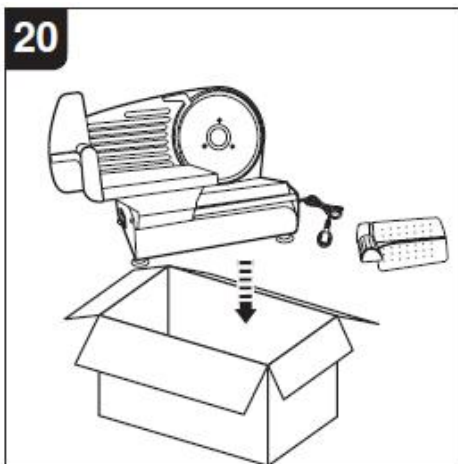
18



19



20



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantie-zertifikat

www.vevor.com/support

Hergestellt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: 1A-FS201

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

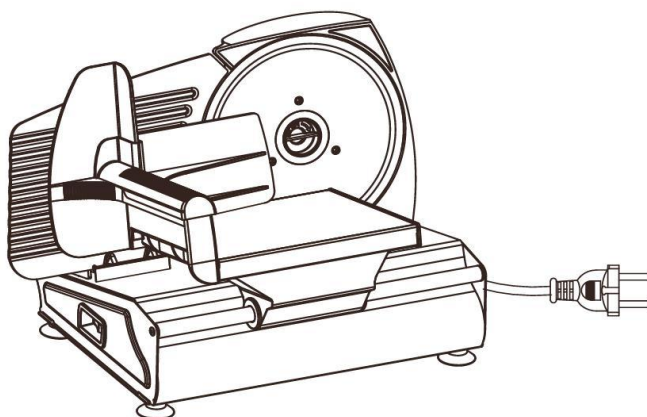
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELLO: 1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

DESCRIZIONE

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

TUTELA IMPORTANTE

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

61. LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPRENDERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI OPERARE.

62. L'affettatrice deve essere collegata ad una rete elettrica a 220V AC.
63. Scollegare il cavo di alimentazione dell'affettatrice; per la pulizia, se il prodotto sembra non funzionare correttamente; o quando hai finito di utilizzare l'apparecchio. Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare sempre direttamente la spina - non staccare mai la spina utilizzando il cavo di alimentazione.
64. Solo per uso interno. Non permettere mai che questo dispositivo venga esposto alla pioggia o all'umidità. Non immergere l'apparecchio in acqua per nessun motivo. Se il dispositivo dovesse cadere in acqua, assicurarsi che sia scollegato dalla fonte di alimentazione, quindi, e solo allora, rimuovere il dispositivo dall'acqua. Successivamente far esaminare l'affettatrice da un centro assistenza autorizzato prima di utilizzarla ulteriormente.

65. Non utilizzare l'affettatrice con le mani bagnate o se ci si trova su un pavimento bagnato. Non utilizzare l'affettatrice se è bagnata o umida.
66. L'affettatrice è destinata esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
67. Installare e riporre l'affettatrice fuori dalla portata dei bambini.
68. Non lasciare l'affettatrice incustodita mentre l'apparecchio è collegato alla presa di corrente.
69. Assicurarsi sempre che l'affettatrice sia impostata o installata in modo sicuro prima di iniziare a utilizzarla.
70. Il piano di alimentazione scorrevole e il supporto per il pezzo devono essere sempre al loro posto mentre l'apparecchio è in uso, a meno che ciò non sia possibile a causa delle dimensioni o della forma del cibo. Non utilizzare l'affettatrice per affettare ossa o alimenti congelati.
71. Non utilizzare l'affettatrice se risulta in qualche modo danneggiata. Far riparare immediatamente l'affettatrice presso un centro assistenza autorizzato da personale qualificato.
72. Utilizzare l'affettatrice solo con gli accessori forniti dal produttore.
73. Non verranno accettati reclami di garanzia o responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o errato dell'affettatrice.
74. Spegnerne prima di avvicinarsi alla lama.
75. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone similmente qualificate per evitare pericoli.
76. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito, prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
77. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di animali domestici e bambini.
78. Ogni operatore deve leggere attentamente questo manuale dell'utente prima di tentare di utilizzare questo apparecchio. L'operatore deve essere sempre a conoscenza delle procedure di sicurezza menzionate nel presente manuale.
79. Questo apparecchio **NON** lo è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o

con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

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

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

OPERAZIONE

AVVERTIMENTO! L'apparecchio è adatto solo per un funzionamento di breve durata. Fare riferimento ai tempi di funzionamento e alle impostazioni di velocità per gli accessori all'interno di questo manuale di istruzioni. Lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio se l'alloggiamento diventa troppo caldo. Rimettere in funzione l'apparecchio solo dopo che si è raffreddato. Non sovraccaricare l'apparecchio.

AVVERTIMENTO! Pericolo di lesioni! Prestare attenzione quando si maneggia la lama da taglio affilata, soprattutto durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia. Tenere le mani o le dita lontane dalla lama di taglio rotante. Utilizzare sempre il porta-alimenti e la maniglia guida-alimenti durante il funzionamento.

Nota: la lama di taglio continua a ruotare per alcuni secondi dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Attendere fino all'arresto completo della lama di taglio prima di rimuovere gli alimenti.

Nota: affettare solo alimenti scongelati, disimballati e privi di ossa. Non tagliare alimenti congelati, ossa o alimenti estremamente duri.

Nota: impostare sempre il selettore dello spessore della fetta sulla posizione **O** dopo ogni utilizzo, durante la conservazione e il trasporto.

Nota: durante le pause di taglio, posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione **O** e attendere fino a quando la lama di taglio si ferma completamente.

Prima del primo utilizzo

Con attenzione, estrarre l'affettatrice dal suo imballaggio. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e conservarlo insieme all'imballaggio. Pulire l'affettatrice prima che venga a contatto con qualsiasi alimento.

Impostazione dell'affettatrice

10. Non posizionare mai l'affettatrice su una superficie calda o vicino a una fiamma libera.
 11. Assicurarci che il cavo di alimentazione non passi su bordi caldi o taglienti.
 12. Non permettere che il cavo di alimentazione venga piegato o intrappolato. Non avvolgere l'affettatrice.
- Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e antiscivolo vicino ad una presa elettrica.
 - Svolgere la lunghezza necessaria del cavo di alimentazione e collegare l'apparecchio a una presa elettrica adeguata presa.
 - Spingere il portapezzo (5) sul piano di alimentazione scorrevole (4).

Affettare

19. Non toccare mai la lama mentre l'affettatrice è accesa. Una volta spenta l'affettatrice, attendere che la lama abbia smesso di girare prima di intervenire in prossimità della lama.
20. Utilizzare sempre il supporto per pezzi (tranne forse per pezzi di cibo molto grandi). Premere in avanti il pezzo di alimento da affettare utilizzando il supporto pezzo.
21. Utilizzare l'affettatrice solo per affettare normali alimenti domestici e per nessun altro scopo. Non utilizzare l'affettatrice per affettare cibi congelati, ossa, cibi con grossi chicchi o cibi confezionati.
22. Non utilizzare mai l'affettatrice per più di 10 minuti consecutivi.
23. La lama di taglio (3) continua a ruotare dopo lo spegnimento dell'affettatrice.
24. Una volta terminato l'utilizzo dell'apparecchio, riportare sempre il selettore dello spessore su "0" prima di riporlo. In caso contrario si potrebbero causare lesioni gravi o scheggiature della lama.

Funzionamento dell'affettatrice

Passare l'alimentazione su "ON" per accendere l'affettatrice. Assicurarsi di non operare per più di 10 minuti consecutivi.

Durante le pause di taglio, spostare rapidamente l'interruttore sulla posizione "OFF" ed attendere che la lama di taglio si fermi completamente.

Lo spessore della fetta può essere impostato tra 0 e circa 15 mm. Impostare lo spessore della fetta desiderato utilizzando la manopola (7). Le impostazioni sulla scala non corrispondono allo spessore della fetta in mm. Per motivi di sicurezza, la lama è coperta quando impostata sul livello di spessore "0".

Posizionare gli alimenti da affettare sul piatto di alimentazione scorrevole. Premere leggermente il cibo con il supporto pezzo (5) contro il piatto supporto cibo (8). Accendere l'apparecchio e guidare il cibo avanti e indietro lungo la lama di taglio (3) esercitando una leggera pressione verso il basso sul supporto del pezzo (5). Dopo aver utilizzato l'affettatrice, impostare sempre lo spessore su "0" in modo che la lama affilata sia coperta. La lama da taglio (5) è ideale per tagliare fette sottilissime di salumi di prosciutto cotto. Per salvaguardare le dita, utilizzare sempre il piano di alimentazione scorrevole (4) e il portapezzo (5).

DOPO L'USO

Pulizia

Nota: pulire regolarmente l'apparecchio per mantenerlo in condizioni di lavoro sicure e igieniche.

- ✧ Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- ✧ Non pulire l'apparecchio con lana d'acciaio, prodotti chimici aggressivi, agenti alcalini, abrasivi o disinfettanti poiché potrebbero danneggiarne

la superficie.

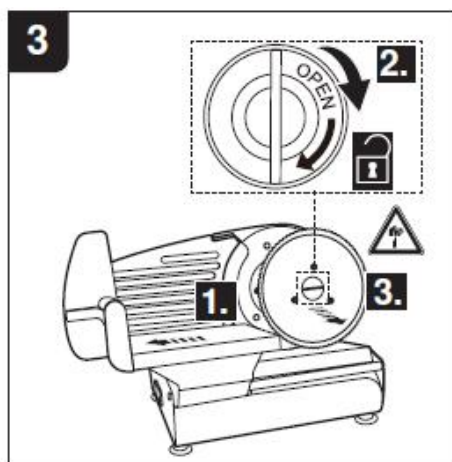
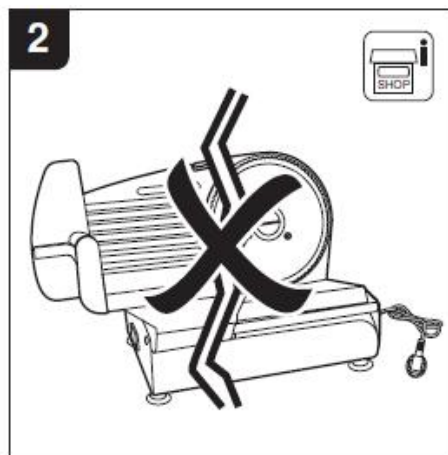
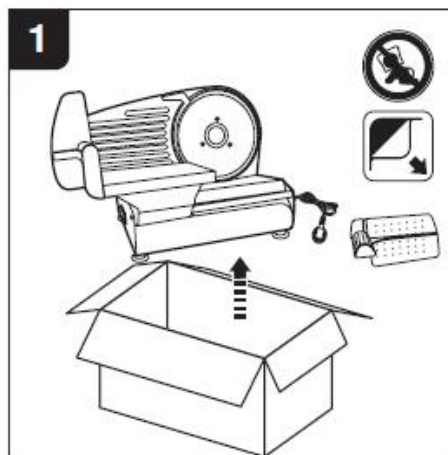
- ✧ Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente. Assicurarsi che non entri acqua nell'apparecchio durante la pulizia e che le parti elettriche non si bagnino o si inumidiscano.
- ✧ Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Pulisci con un panno morbido e asciutto.
- ✧ Pulisci la lama di taglio e il supporto per alimenti con una spugna morbida in acqua calda e sapone. Pulisci con un panno morbido e asciutto.
- ✧ L'apparecchio può essere riutilizzato solo dopo che si è asciugato completamente.

Magazzinaggio

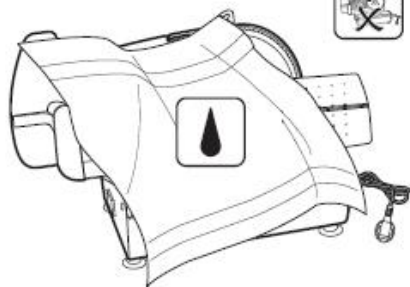
- ✧ Prima di riporlo, assicurarsi sempre che l'apparecchio sia completamente asciutto e raffreddato.
- ✧ Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- ✧ Conservare preferibilmente l'apparecchio nel suo imballo originale.

Rimozione della lama da taglio

- ✧ Ruotare l'elemento di bloccaggio al centro della lama in senso orario, quindi estrarre la lama. Quando estrai la lama, assicurati di maneggiarla dal centro. Lavare a mano la lama in acqua calda e sapone (non in lavastoviglie!). Pulite l'alloggiamento dietro la lama con un panno asciutto o una spazzola morbida. **NON** immergere l'apparecchio in liquidi!



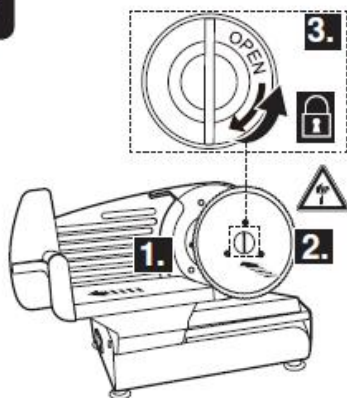
5



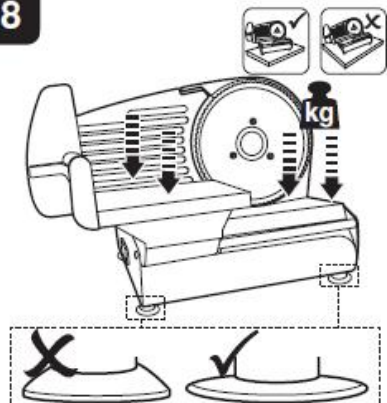
6



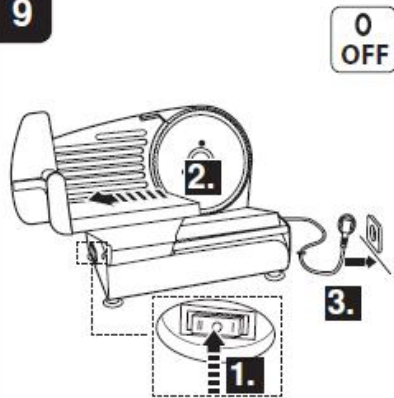
7



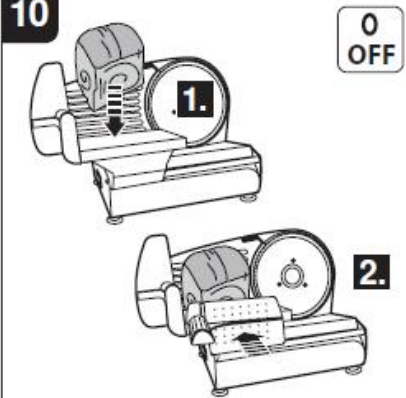
8

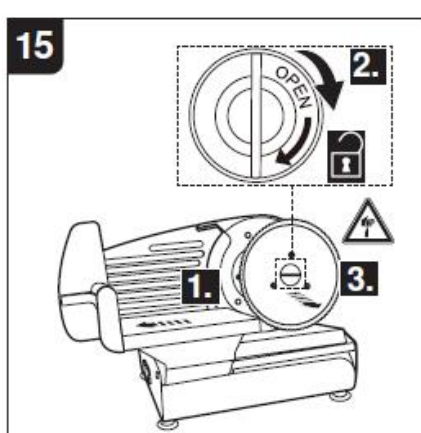
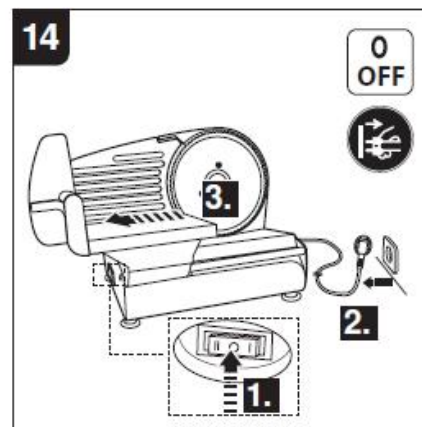
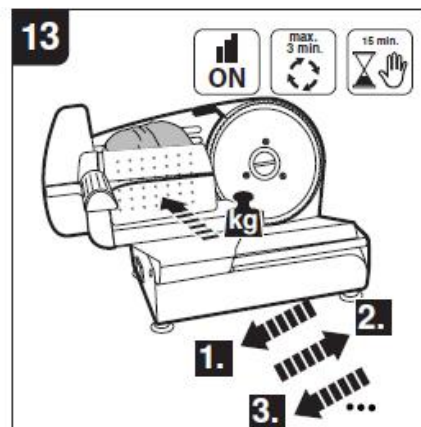
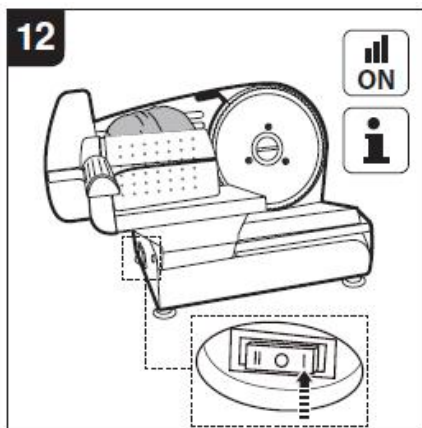
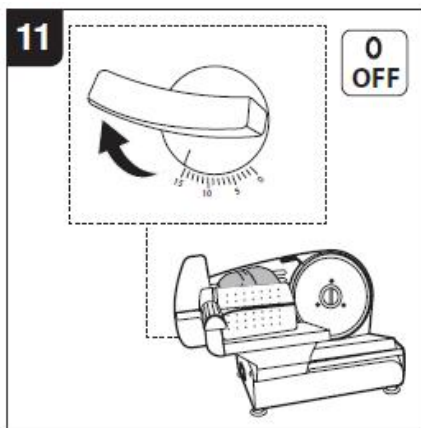


9



10

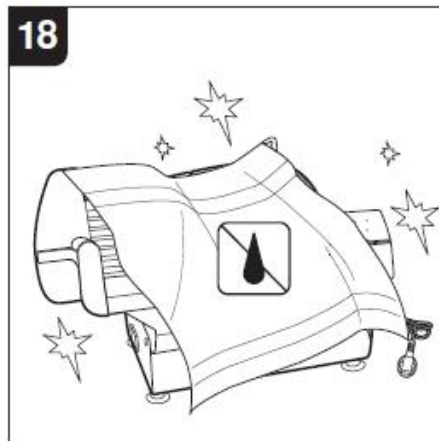




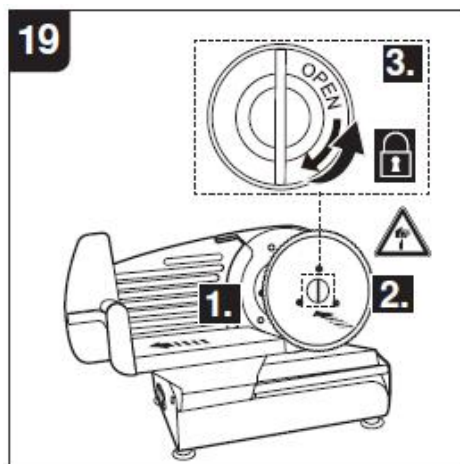
17



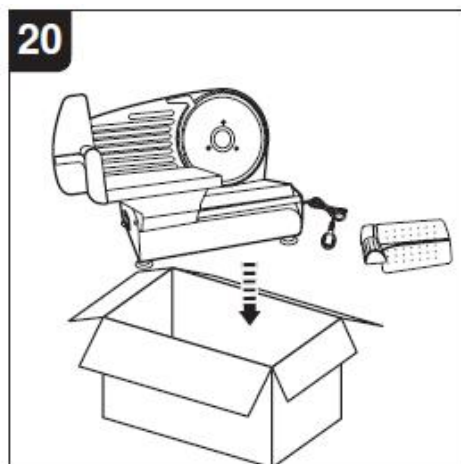
18



19



20



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Prodotto in Cina

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: 1A-FS201

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

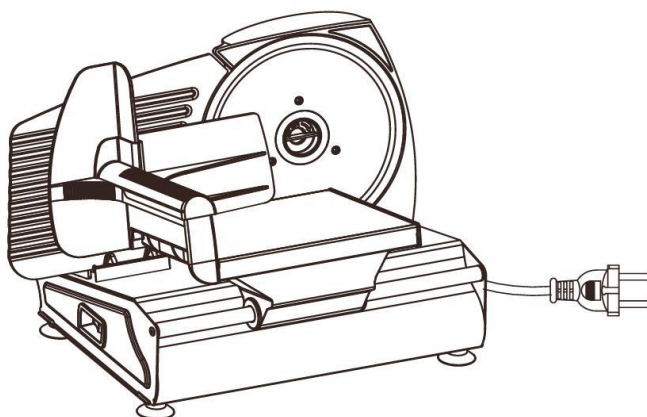
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELO: 1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

DESCRIPCIÓN

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

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

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

- 81. LEA Y COMPRENDA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE OPERAR.**
82. La cortadora debe estar conectada a una fuente de alimentación eléctrica de 220 V CA.
83. Desconecte el cable de alimentación de la cortadora; para limpieza, si el producto parece no funcionar correctamente; o cuando haya terminado de utilizar el aparato. Para desconectar el dispositivo de la red eléctrica, tire siempre directamente del enchufe; nunca desenchufe el enchufe utilizando el cable de alimentación.
84. Solamente para uso en interiores. Nunca permita que este dispositivo quede expuesto a la lluvia o la humedad. No sumerja el aparato en agua por ningún motivo. Si el dispositivo cae al agua, asegúrese de que esté desconectado de una fuente de alimentación y, solo entonces, retírelo del agua. Luego, haga que un centro de servicio

- autorizado revise la cortadora antes de seguir utilizándola.
85. No utilice la rebanadora si tiene las manos mojadas o si está parado sobre un piso mojado. No utilice la rebanadora si está mojada o húmeda.
 86. La cortadora está diseñada exclusivamente para uso doméstico y no para fines comerciales.
 87. Instale y guarde la rebanadora fuera del alcance de los niños.
 88. No deje la cortadora desatendida mientras el aparato esté enchufado.
 89. Asegúrese siempre de que la cortadora esté configurada o instalada de forma segura antes de comenzar a operar.
 90. La mesa de alimentación deslizante y el soporte para piezas siempre deben estar en su lugar mientras el aparato está en uso, a menos que esto no sea posible debido al tamaño o la forma de los alimentos. No utilice la rebanadora para cortar huesos o alimentos congelados.
 91. No utilice la rebanadora si está dañada de alguna manera. Haga reparar la cortadora inmediatamente en un centro de servicio autorizado por personal calificado.
 92. Utilice la rebanadora únicamente con los accesorios suministrados por el fabricante.
 93. No se aceptarán reclamaciones de garantía ni responsabilidad por daños si resultan de un uso inadecuado o incorrecto de la cortadora.
 94. Apague antes de acercarse a la cuchilla.
 95. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
 96. Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si lo deja desatendido, antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 97. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de mascotas y niños.
 98. Cada operador debe leer detenidamente este manual del propietario antes de intentar utilizar este electrodoméstico. El operador siempre debe conocer los procedimientos de seguridad mencionados en este manual.

99. Este aparato **NO es** Diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
100. Los niños no deben jugar con el aparato. La rebanadora no es un juguete.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

OPERACIÓN

¡ADVERTENCIA! El aparato sólo es adecuado para un funcionamiento breve. Consulte los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad de los accesorios en este manual de instrucciones. Deje que el aparato se enfríe lo suficiente si la carcasa se calienta demasiado. Utilice el aparato sólo después de que se haya enfriado. No sobrecargue el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! Se debe tener cuidado al manipular la hoja de corte afilada, especialmente durante el montaje, desmontaje y limpieza. Mantenga las manos o los dedos alejados de la cuchilla de corte giratoria. Utilice siempre el soporte para alimentos y el mango guía para alimentos durante el funcionamiento.

Nota: La cuchilla de corte continúa girando durante unos segundos después de apagar el aparato. Espere hasta que la cuchilla de corte se detenga por completo antes de retirar los alimentos.

Nota: Corte únicamente alimentos que estén descongelados, desempaquetados y sin huesos. No corte alimentos congelados, huesos o alimentos extremadamente duros.

Nota: Coloque siempre el selector de grosor de rebanada en la posición **O** después de cada uso, durante el almacenamiento y el transporte.

Nota: Durante los descansos del corte, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición **O** y espere hasta que la cuchilla de

corte se detenga por completo.

Antes del primer uso

Con cuidado, saque la cortadora de su embalaje. Retire todo el material de embalaje y guárdelo junto con el embalaje. Limpie la rebanadora antes de que entre en contacto con cualquier alimento.

Configurar la cortadora

13. Nunca coloque la rebanadora sobre una superficie caliente o cerca de una llama abierta.
 14. Asegúrese de que el cable de alimentación no pase por bordes calientes o afilados.
 15. No permita que el cable de alimentación quede retorcido o atrapado. No enrolle alrededor de la rebanadora.
- Coloque la cortadora sobre una superficie plana y antideslizante cerca de una toma de corriente.
 - Desenrolle la longitud requerida del cable de alimentación y enchufe el aparato a una toma eléctrica adecuada. salida.
 - Empuje el soporte de piezas (5) sobre la mesa de alimentación deslizante (4).

rebanar

25. Nunca toque la cuchilla mientras la rebanadora esté encendida. Una vez que la cortadora esté apagada, espere hasta que la cuchilla haya dejado de girar antes de trabajar cerca de la cuchilla.
26. Utilice siempre el soporte para piezas (excepto quizás para piezas de comida muy grandes). Presione hacia adelante el trozo de alimento que va a cortar utilizando el soporte para trozos.
27. Utilice la rebanadora sólo para rebanar alimentos domésticos normales y no para otros fines. No utilice la rebanadora para rebanar alimentos congelados, huesos, alimentos con granos grandes o alimentos envasados.
28. Nunca utilice la rebanadora durante más de 10 minutos seguidos.

29. La cuchilla de corte (3) continúa girando después de apagar la cortadora.
30. Cuando termine de usar el aparato, siempre devuelva el selector de espesor a "0" antes de guardarlo. De lo contrario, se podrían producir lesiones graves o astillar la hoja.

Operando la cortadora

Cambie la alimentación a "ON" para encender la cortadora. Asegúrese de no operar durante más de 10 minutos seguidos.

Durante los descansos del corte, mueva el interruptor rápidamente a la posición "OFF" y espere hasta que la cuchilla de corte se detenga por completo.

El grosor del corte se puede ajustar entre 0 y aproximadamente 15 mm. Ajuste el grosor de corte deseado con el mando (7). Los ajustes de la escala no se corresponden con el grosor del corte en mm. Por razones de seguridad, la hoja queda cubierta cuando se ajusta al nivel de espesor "0".

Coloque los alimentos a rebanar en la mesa de alimentación deslizante. Presione ligeramente los alimentos con el portapiezas (5) contra la placa soporte de alimentos (8). Encienda el dispositivo y guíe los alimentos hacia adelante y hacia atrás a lo largo de la cuchilla de corte (3), mientras aplica una ligera presión hacia abajo sobre el soporte para piezas (5). Después de usar la rebanadora, ajuste siempre el grosor a "0" para que la hoja afilada quede cubierta. La cuchilla de corte (5) sirve idealmente para cortar lonchas finas como fiambres de jamón cocido. Para proteger sus dedos, utilice siempre la mesa de alimentación deslizante (4) y el portapiezas (5).

DESPUÉS DE SU USO

Limpieza

Nota: Limpie el aparato con regularidad para mantenerlo en condiciones de funcionamiento seguras e higiénicas.

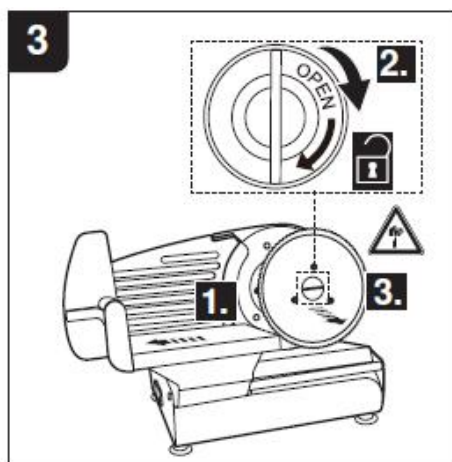
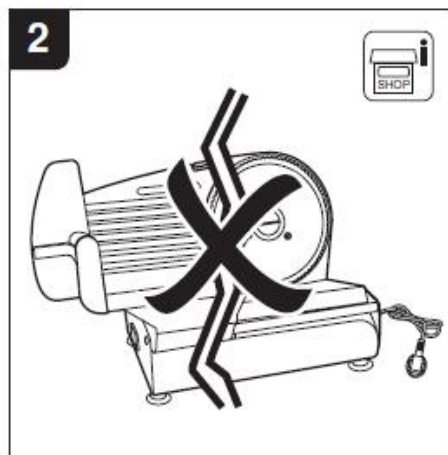
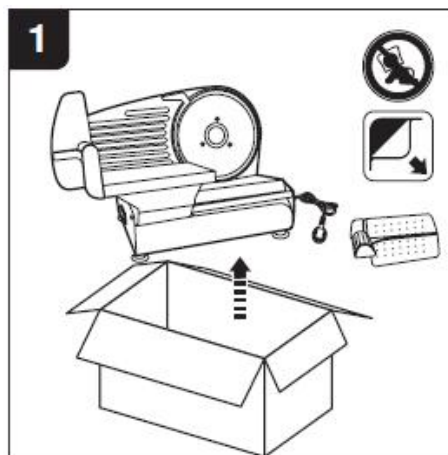
- ✧ Antes de limpiar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.
- ✧ No limpie el aparato con lana de acero, productos químicos fuertes, álcalis, agentes abrasivos o desinfectantes, ya que pueden dañar su superficie.
- ✧ No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Nunca coloque el aparato bajo agua corriente. Asegúrese de que no entre agua en el aparato mientras lo limpia y que las piezas eléctricas no se mojen ni humedezcan.
- ✧ Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave húmedo. Limpie con un paño suave y seco.
- ✧ Limpie la cuchilla de corte y el soporte para alimentos con una esponja suave en agua tibia y jabón. Limpie con un paño suave y seco.
- ✧ El aparato sólo se puede volver a utilizar después de que esté completamente seco.

Almacenamiento

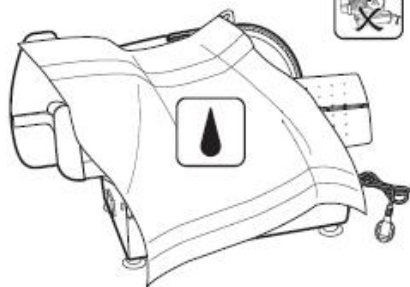
- ✧ Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté completamente seco y frío.
- ✧ Guarde el aparato en un lugar fresco, seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.
- ✧ Guarde preferentemente el aparato en su embalaje original.

Quitar la cuchilla de corte

- ✧ Gire la pieza de bloqueo en el centro de la hoja en el sentido de las agujas del reloj y luego extraiga la hoja. Al sacar la hoja, asegúrese de manipularla por el centro. Lave la hoja a mano en agua tibia y jabón (¡no en el lavavajillas!). Limpie la carcasa detrás de la hoja con un paño seco o un cepillo suave. ¡NO sumerja el aparato en líquido!



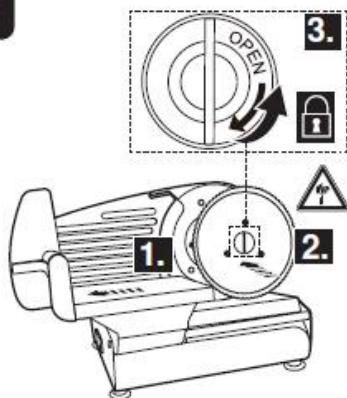
5



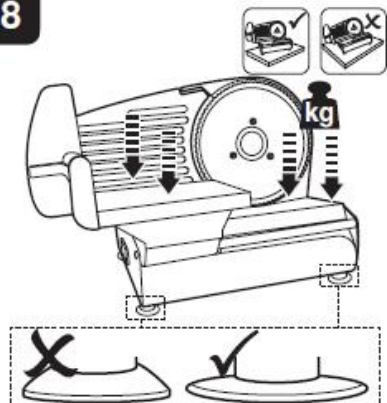
6



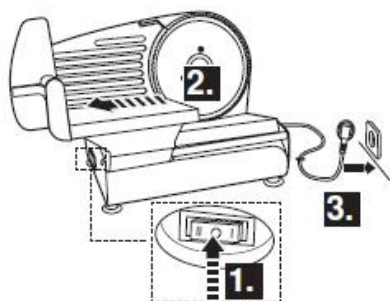
7



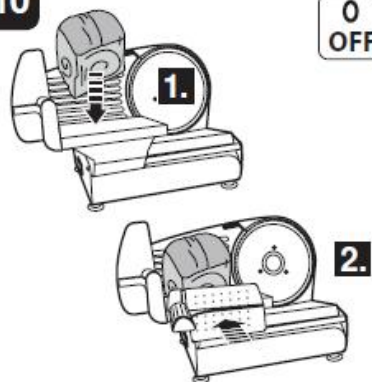
8

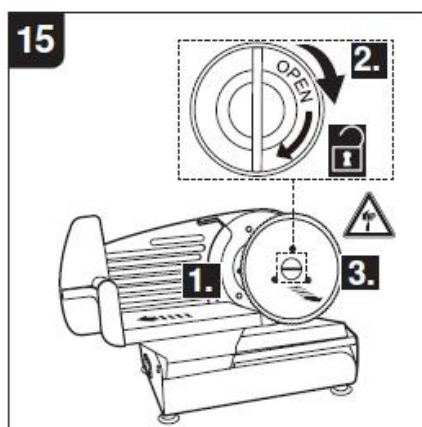
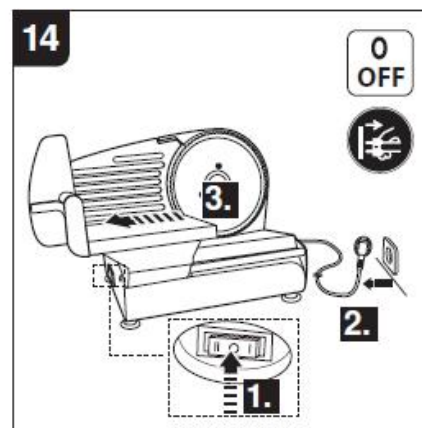
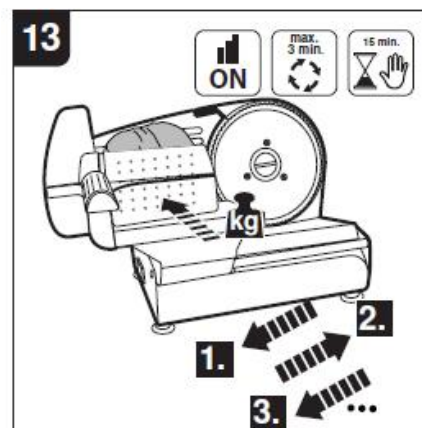
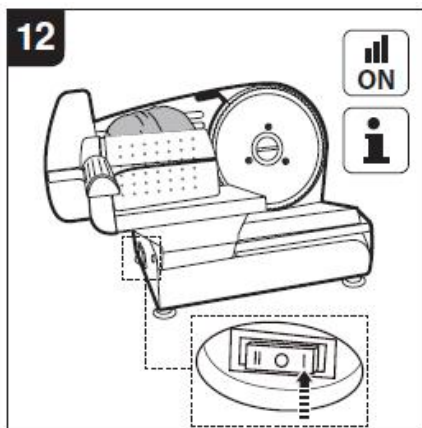
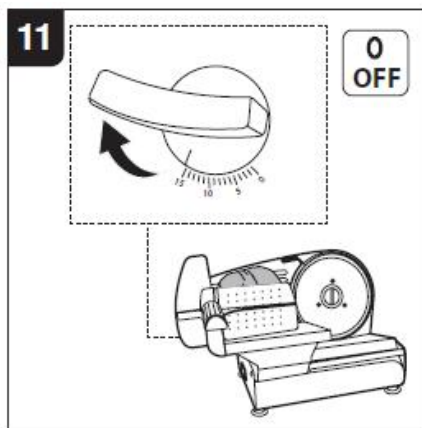


9

0
OFF

10

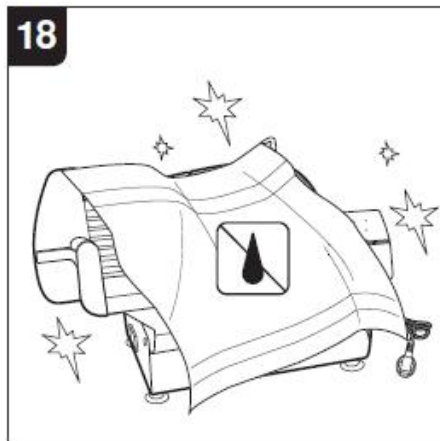
0
OFF



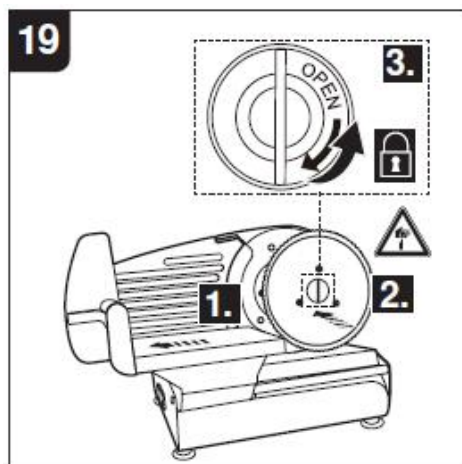
17



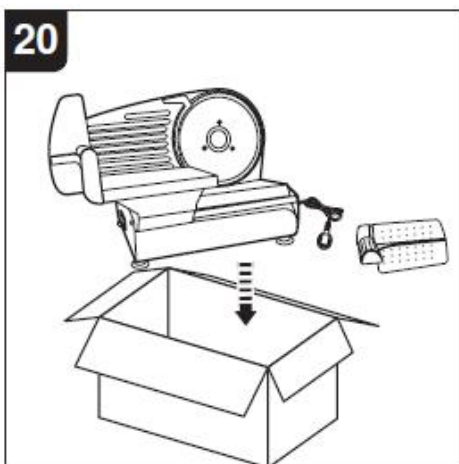
18



19



20



VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

Hecho en China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KOMERCYJNY KRAJALNICA

MODEL: 1A-FS201

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

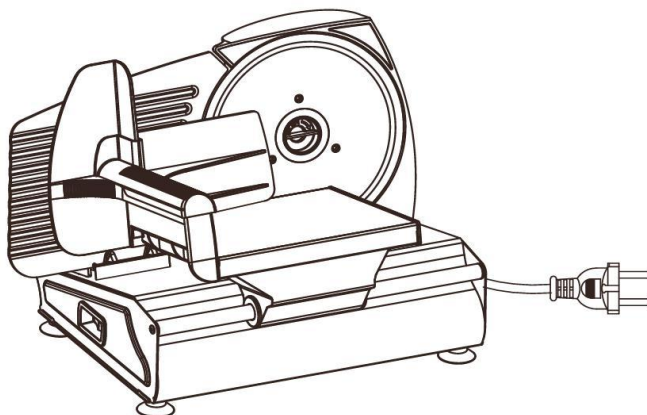
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL: 1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

OPIS

- ✧ Urządzenie to jest przeznaczone do krojenia artykułów spożywczych, np. mięsa, sera, warzyw, chleba itp.
- ✧ Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- ✧ Nie używaj urządzenia do innych celów. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- ✧ Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

WAŻNI OCHRONIARZE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

101. **PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYCIA UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZROZUM WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**
102. Krajalnica musi być podłączona do źródła prądu przemiennego 220 V.
103. Odłącz przewód zasilający krajalnicy; do czyszczenia, jeżeli produkt wykazuje nieprawidłowe działanie; lub po zakończeniu obsługi urządzenia. Aby odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej należy zawsze ciągnąć bezpośrednio za wtyczkę - nigdy nie wyciągać wtyczki za przewód zasilający.
104. Do użytku wewnątrz. Nigdy nie wystawiaj tego urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Pod żadnym pozorem nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, upewnij się, że jest odłączone od źródła zasilania, a następnie i tylko wtedy wyjmij urządzenie z wody. Następnie przed dalszym użyciem należy

sprawdzić krajalnicę w autoryzowanym serwisie.

105. Nie używaj krajalnicy, jeśli masz mokre ręce lub stoisz na mokrej podłodze. Nie używaj krajalnicy, jeśli jest mokra lub wilgotna.
106. Krajalnica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego, a nie do celów komercyjnych.
107. Ustaw i przechowuj krajalnicę poza zasięgiem dzieci.
108. Nie pozostawiaj krajalnicy bez nadzoru, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.
109. Przed rozpoczęciem pracy zawsze upewnij się, że krajalnica jest bezpiecznie ustawiona lub zainstalowana.
110. Podczas pracy urządzenia przesuwany stół do podawania i uchwyt na kawałki powinny zawsze znajdować się na swoim miejscu, chyba że nie jest to możliwe ze względu na rozmiar lub kształt żywności. Nie używaj krajalnicy do krojenia kości ani mrożonek.
111. Nie używaj krajalnicy, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzona. Natychmiast oddaj krajalnicę do naprawy w autoryzowanym centrum serwisowym przez wykwalifikowany personel.
112. Krajalnicy należy używać wyłącznie z akcesoriami dostarczonymi przez producenta.
113. Żadne roszczenia z tytułu gwarancji ani odpowiedzialności odszkodowawczej nie będą uwzględniane, jeśli wynikają z niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania krajalnicy.
114. Wyłącz urządzenie przed zbliżeniem się do ostrza.
115. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
116. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
117. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem zwierząt domowych i dzieci.
118. Każdy operator powinien dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed przystąpieniem do korzystania z tego urządzenia. Operator powinien zawsze znać procedury bezpieczeństwa

wymienione w niniejszej instrukcji.

119. To urządzenie **NIE jest** przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

120. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Krajalnica nie jest zabawką.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

OPERACJA

OSTRZEŻENIE! Urządzenie nadaje się wyłącznie do krótkotrwałego użytku. Informacje na temat czasów działania i ustawień prędkości akcesoriów można znaleźć w niniejszej instrukcji obsługi. Jeśli obudowa nagrzeje się za bardzo, należy poczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie. Urządzenie można ponownie uruchomić dopiero po jego ostygnięciu. Nie przeciążaj urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrym ostrzem tnącym, zwłaszcza podczas montażu, demontażu i czyszczenia. Trzymaj dłonie lub palce z dala od obracającego się ostrza tnącego. Podczas pracy zawsze używaj uchwytu na żywność i uchwytu prowadnicy żywności.

Uwaga: Ostrze tnące obraca się jeszcze przez kilka sekund po wyłączeniu urządzenia. Przed wyjęciem produktów spożywczych należy poczekać, aż ostrze tnące całkowicie się zatrzyma.

Uwaga: Kroj wyłącznie żywność rozmrożoną, rozpakowaną i pozbawioną kości. Nie kroić zamrożonej żywności, kości ani bardzo twardych artykułów spożywczych.

Uwaga: Po każdym użyciu, podczas przechowywania i transportu należy zawsze ustawić regulator grubości plastra w pozycji **O**.

Uwaga: W przerwach w krojeniu ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji **O** i poczekaj, aż ostrze tnące całkowicie się zatrzyma.

Przed pierwszym użyciem

Ostrożnie wyjmij kralajnicę z opakowania. Usuń cały materiał opakowaniowy i przechowuj go razem z opakowaniem. Oczyszc kralajnicę przed kontaktem z jakąkolwiek żywnością.

Konfigurowanie fragmentatora

16. Nigdy nie ustawiaj kralajnicy na gorącej powierzchni lub w pobliżu otwartego ognia.
17. Upewnij się, że przewód zasilający nie przechodzi przez gorące lub ostre krawędzie.
18. Nie pozwól, aby kabel zasilający został zagięty lub uwięziony. Nie owijaj wokół kralajnicy.
 - Ustaw kralajnicę na płaskiej, antypoślizgowej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.
 - Odwiń wymaganą długość przewodu zasilającego i podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego wylot.
 - Wsuń uchwyt elementów (5) na przesuwany stół podający (4).

Krajanie na plastry

31. Nigdy nie dotykaj ostrza, gdy kralajnica jest włączona. Po wyłączeniu kralajnicy poczekaj, aż ostrze przestanie się obracać, zanim zaczniesz pracować w pobliżu ostrza.
32. Zawsze używaj uchwytu na kawałki (być może z wyjątkiem bardzo dużych kawałków żywności). Dociśnij kawałek żywności, który ma zostać pokrojony, za pomocą uchwytu na kawałki.
33. Kralajnicy należy używać wyłącznie do krojenia zwykłej żywności stosowanej w gospodarstwie domowym i do żadnych innych celów. Nie używaj kralajnicy do krojenia mrożonek, kości, żywności z dużymi ziarnami ani żywności pakowanej.
34. Nigdy nie używaj kralajnicy bez przerwy dłużej niż 10 minut.

35. Po wyłączeniu krajalnicy nóż tnący (3) obraca się nadal.
36. Po zakończeniu korzystania z urządzenia, przed przechowywaniem zawsze ustaw regulator grubości na „0”. Niezastosowanie się do tego może spowodować poważne obrażenia lub odpryski ostrza.

Obsługa krajalnicy

Aby włączyć krajalnicę, przełącz zasilanie na „ON”. Upewnij się, że nie pracujesz bez przerwy dłużej niż 10 minut.

W przerwach w krojeniu szybko przesun przełącznik do pozycji „OFF” i poczekaj, aż ostrze tnące całkowicie się zatrzyma.

Grubość plastra można ustawić w zakresie od 0 do około 15 mm. Za pomocą pokrętki (7) ustawić żadaną grubość plastra. Ustawienia skali nie odpowiadają grubości plasterka w mm. Ze względów bezpieczeństwa ostrze jest zakryte przy ustawieniu poziomu grubości „0”.

Umieść żywność, która ma być pokrojona, na przesuwanym stole podającym. Lekko dociśnij żywność uchwytem na kawałki (5) do płyty podtrzymującej żywność (8). Włącz urządzenie i prowadź żywność tam i z powrotem wzdłuż ostrza tnącego (3), lekko dociskając w dół uchwyt kawałka (5). Po użyciu krajalnicy zawsze ustawiaj grubość na „0”, tak aby ostre ostrze było zakryte. Ostrze tnące (5) idealnie nadaje się do krojenia cienkich plasterów wędlin gotowanej szynki. Aby zabezpieczyć palce, należy zawsze używać przesuwne go stołu podającego (4) i uchwytu na kawałki (5).

PO UŻYCIU

Czyszczenie

Uwaga: Regularnie czyść urządzenie, aby utrzymać je w bezpiecznym i higienicznym stanie.

✧ Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od prądu i

pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

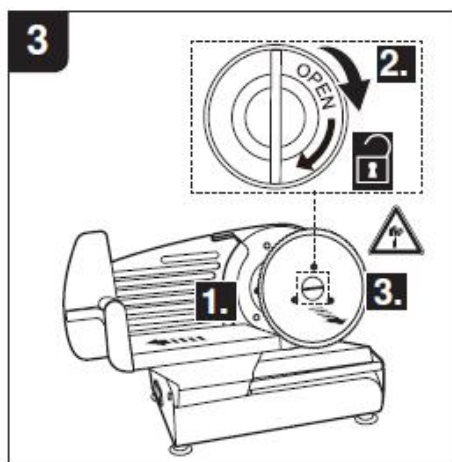
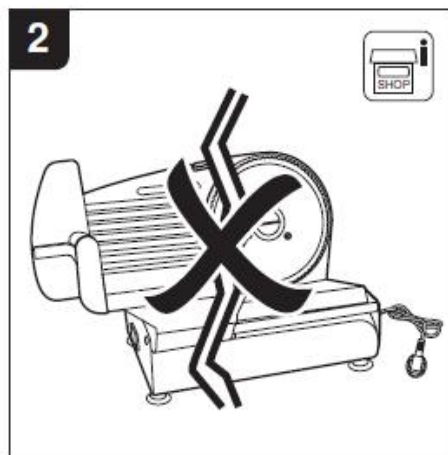
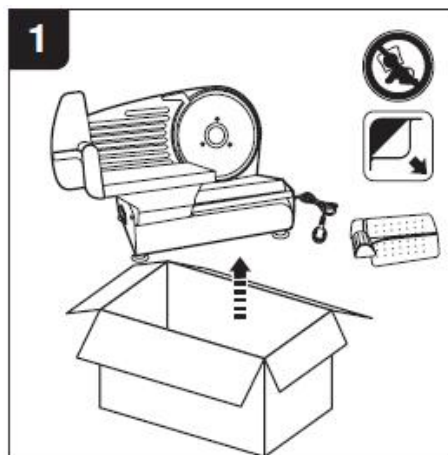
- ✧ Nie czyścić urządzenia wełną stalową, silnymi chemikaliami, zasadami, środkami ściernymi lub dezynfekującymi, ponieważ mogą one uszkodzić jego powierzchnię.
- ✧ Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą. Należy uważać, aby podczas czyszczenia do urządzenia nie dostała się woda, a części elektryczne nie uległy zamoczeniu lub zawilgoceniu.
- ✧ Wyczyścić urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką. Wycierać suchą, miękką szmatką.
- ✧ Wyczyścić ostrze tnące i uchwyt na żywność miękką gąbką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem. Wycierać suchą, miękką szmatką.
- ✧ Urządzenie można ponownie używać dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

Składowanie

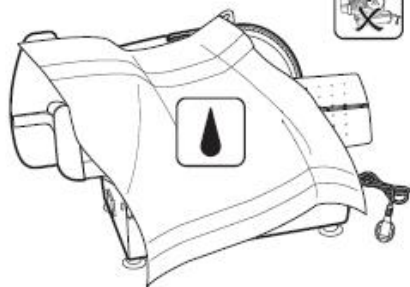
- ✧ Przed przechowywaniem zawsze upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche i ostygnięte.
- ✧ Przechowuj urządzenie w chłodnym, suchym miejscu, chronionym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.
- ✧ Najlepiej przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu.

Demontaż ostrza tnącego

- ✧ Obróć element blokujący pośrodku ostrza w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyciągnij ostrze. Wyjmując ostrze, pamiętaj, aby trzymać je za środek. Umyj ostrze ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem (nie w zmywarce!). Oczyszczyć obudowę za ostrzem suchą szmatką lub miękką szczoteczką. NIE zanurzać urządzenia w cieczy!



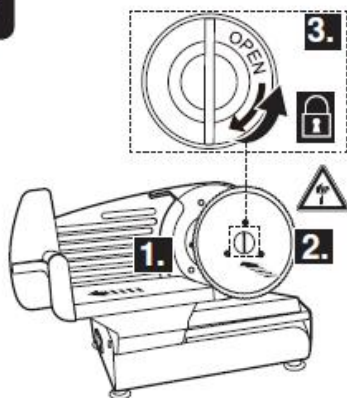
5



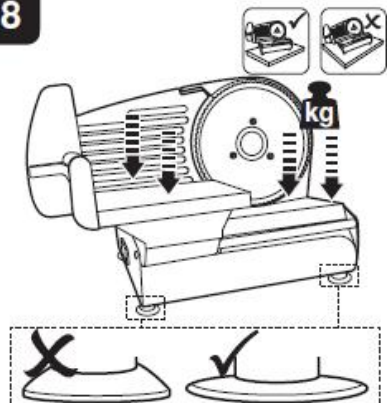
6



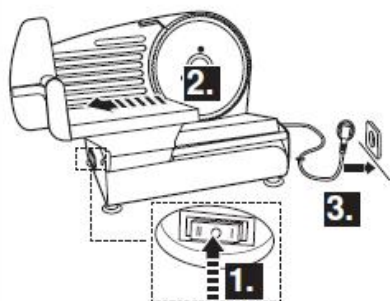
7



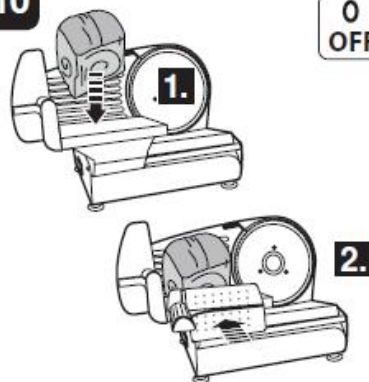
8

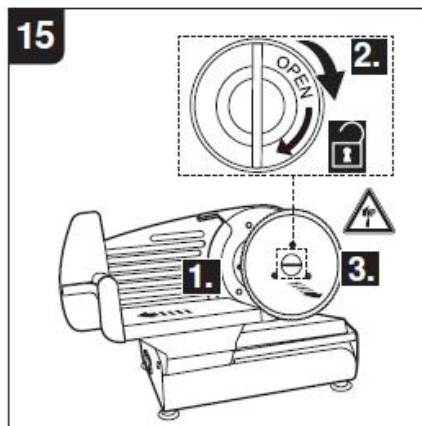
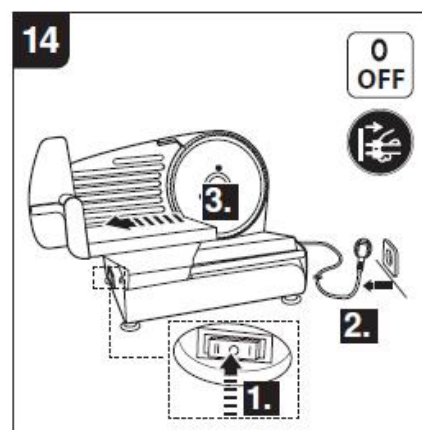
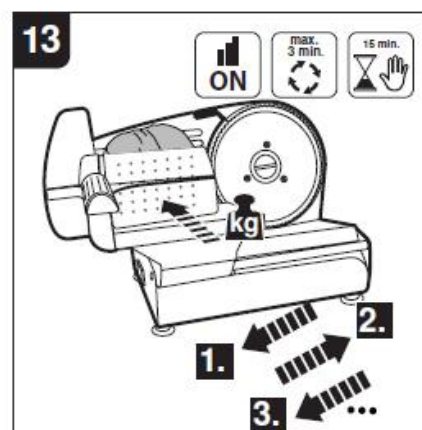
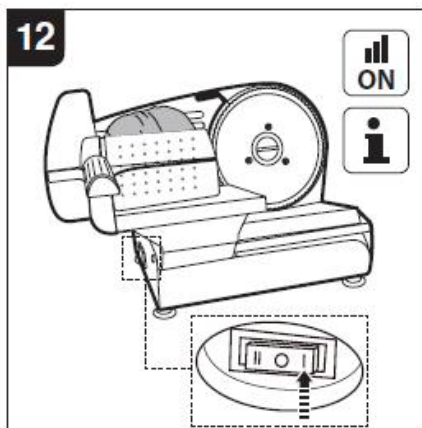
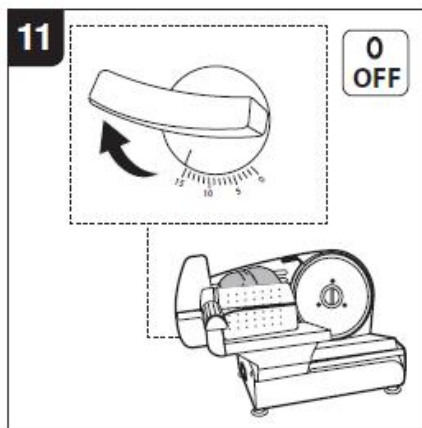


9

0
OFF

10

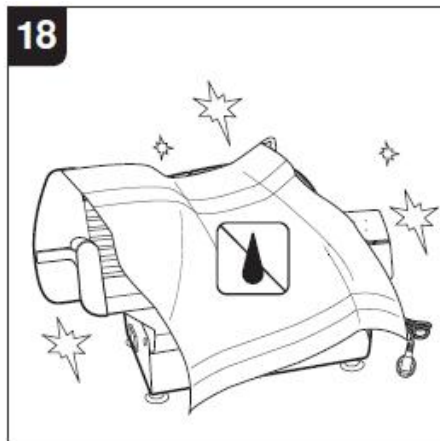
0
OFF



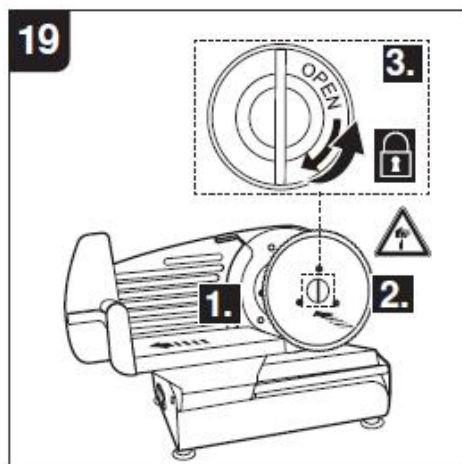
17



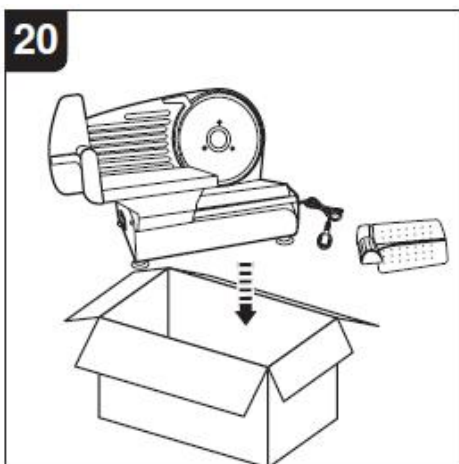
18



19



20



VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

M ade W Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL: 1A-FS201

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

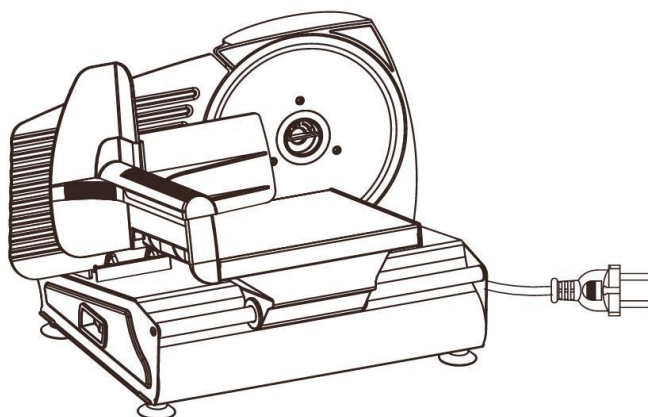
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL: 1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

BESCHRIJVING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

- 121. LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U DEZE GEBRUIKT.**
122. De snijmachine moet worden aangesloten op een elektriciteitsvoorziening van 220 V AC.
123. Koppel het netsnoer van de snijmachine los; voor het reinigen, als het product defect lijkt te zijn; of wanneer u klaar bent met het bedienen van het apparaat. Om het apparaat van het elektriciteitsnet los te koppelen, trekt u altijd rechtstreeks aan de stekker; trek de stekker nooit uit het stopcontact met behulp van het netsnoer.
124. Alleen binnenshuis te gebruiken. Stel dit apparaat nooit bloot aan regen of vocht. Dompel het apparaat om welke reden dan ook niet onder in water. Mocht het apparaat in het water vallen, zorg er dan voor dat het apparaat is losgekoppeld van een voedingsbron. Haal het

- apparaat pas dan uit het water. Laat de snijmachine daarna door een erkend servicecentrum onderzoeken voordat u hem verder gebruikt.
125. Gebruik de snijmachine niet als uw handen nat zijn of als u op een natte vloer staat. Gebruik de snijmachine niet als deze nat of vochtig is.
 126. De snijmachine is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.
 127. Plaats de snijmachine en bewaar deze buiten het bereik van kinderen.
 128. Laat de snijmachine niet onbeheerd achter terwijl het apparaat is aangesloten.
 129. Zorg er altijd voor dat de snijmachine veilig is opgesteld of geïnstalleerd voordat u ermee aan de slag gaat.
 130. De verschuifbare voertafel en stukhouder moeten altijd op hun plaats zitten als het apparaat in gebruik is, tenzij dit vanwege de grootte of vorm van het voedsel niet mogelijk is. Gebruik de snijmachine niet om botten of bevroren voedsel te snijden.
 131. Gebruik de snijmachine niet als deze op enige wijze beschadigd is. Laat de snijmachine onmiddellijk repareren bij een erkend servicecentrum door gekwalificeerd personeel.
 132. Gebruik de snijmachine alleen met de door de fabrikant geleverde accessoires.
 133. Er worden geen aanspraken op grond van de garantie of aansprakelijkheid voor schade aanvaard als deze het gevolg zijn van onoordeelkundig of onjuist gebruik van de snijmachine.
 134. Schakel uit voordat u in de buurt van het mes reikt.
 135. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
 136. Koppel het apparaat altijd los van de voeding als het onbeheerd wordt achtergelaten, voordat u het in elkaar zet, demonteert of schoonmaakt.
 137. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van huisdieren

en kinderen.

138. Elke gebruiker moet deze gebruikershandleiding grondig doorlezen voordat hij dit apparaat probeert te gebruiken. De operator moet altijd op de hoogte zijn van de veiligheidsprocedures die in deze handleiding worden vermeld.
139. Dit apparaat is **dat NIET** bedoeld voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet toezicht gehouden worden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
140. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De snijmachine is geen speelgoed.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

OPERATIE

WAARSCHUWING! Het apparaat is uitsluitend geschikt voor kortstondig gebruik. Raadpleeg de bedrijfstijden en snelheidsinstellingen voor accessoires in deze handleiding. Laat het apparaat voldoende afkoelen als de behuizing te warm wordt. Gebruik het apparaat pas weer nadat het is afgekoeld. Overbelast het apparaat niet.

WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! Wees voorzichtig bij het hanteren van het scherpe snijblad, vooral tijdens montage, demontage en reiniging. Houd handen of vingers uit de buurt van het roterende snijblad. Gebruik tijdens het gebruik altijd de voedselhouder en de voedselgeleiderhandgreep.

Let op: Het snijmes blijft nog enkele seconden draaien, nadat het apparaat is uitgeschakeld. Wacht tot het snijmes volledig tot stilstand is gekomen voordat u de levensmiddelen verwijdt.

Let op: Snijd alleen voedsel dat ontdooid, uitgepakt en vrij van botten is. Snijd geen bevroren voedsel, botten of extreem hard voedsel in stukken.

Opmerking: Zet de snijdikteschakelaar na elk gebruik, tijdens opslag en transport, altijd in de stand **O**.

Opmerking: Zet tijdens een pauze tijdens het snijden de aan/uit-schakelaar in stand **O** en wacht tot het snijmes volledig tot stilstand is gekomen.

Vóór het eerste gebruik

Haal de snijmachine voorzichtig uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en bewaar dit samen met de verpakking. Maak de snijmachine schoon voordat deze in contact komt met voedsel.

Het instellen van de slicer

19. Zet de snijmachine nooit op een heet oppervlak of in de buurt van open vuur.
 20. Zorg ervoor dat het netsnoer niet over hete of scherpe randen loopt.
 21. Zorg ervoor dat het netsnoer niet geknikt of bekneld raakt. Wikkel niet rond de snijmachine.
- Plaats de snijmachine op een vlakke, antislip ondergrond in de buurt van een stopcontact.
 - Wikkel de benodigde lengte van het netsnoer af en sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact uitlaat.
 - Schuif de stukhouder (5) op de verschuifbare invoertafel (4).

Snijden

37. Raak het mes nooit aan terwijl de snijmachine is ingeschakeld. Zodra de snijmachine is uitgeschakeld, wacht u tot het mes niet meer draait voordat u in de buurt van het mes gaat werken.
38. Gebruik altijd de stukhouder (behalve misschien voor zeer grote stukken voedsel). Druk het te snijden stuk voedsel naar voren met behulp van de stukhouder.
39. Gebruik de snijmachine uitsluitend voor het snijden van normaal huishoudelijk voedsel en voor geen andere doeleinden. Gebruik de snijmachine niet voor het snijden van bevroren voedsel, botten,

voedsel met grote korrels of verpakt voedsel.

- 40. Gebruik de snijmachine nooit langer dan 10 minuten onafgebroken.
- 41. Het snijmes (3) blijft draaien nadat de snijmachine is uitgeschakeld.
- 42. Als u klaar bent met het gebruik van het apparaat, zet u de diktekiezer altijd op "0" voordat u het opbergt. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot ernstig letsel of het afbrokkelen van het mes.

Het bedienen van de snijmachine

Zet de stroom op "ON" om de snijmachine in te schakelen. Zorg ervoor dat u niet langer dan 10 minuten onafgebroken werkt.

Tijdens pauzes tijdens het snijden, zet u de schakelaar snel op "OFF" en wacht u tot het snijmes volledig tot stilstand is gekomen.

De plakdikte kan worden ingesteld tussen 0 en ongeveer 15 mm. Stel de gewenste snijdikte in met behulp van de knop (7). De instellingen op de schaal komen niet overeen met de plakdikte in mm. Om veiligheidsredenen is het mes bedekt als het op dikteniveau "0" staat.

Plaats het te snijden voedsel op de verschuifbare invoertafel. Druk het voedsel met de stukhouder (5) lichtjes tegen de voedselsteunplaat (8). Schakel het apparaat in en geleid het voedsel heen en weer langs het snijmes (3), terwijl u lichte, neerwaartse druk uitoefent op de stukhouder (5). Zet na gebruik van de snijmachine de dikte altijd op "0", zodat het scherpe mes bedekt is. Het snijmes (5) is ideaal voor het snijden van flinterdunne plakjes gekookte hamvleeswaren. Om uw vingers te beschermen, maakt u altijd gebruik van de verschuifbare invoertafel (4) en de stukhouder (5).

NA GEBRUIK

Schoonmaak

Opmerking: Maak het apparaat regelmatig schoon om het in een veilige

en hygiënische staat te houden.

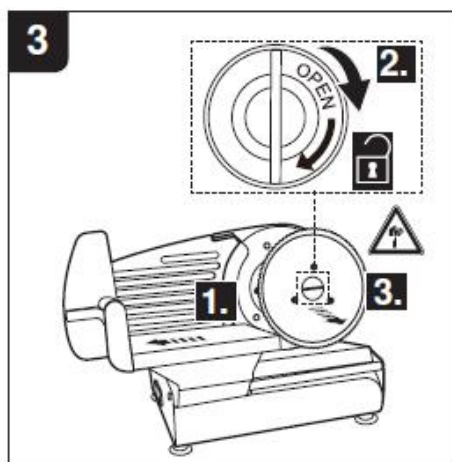
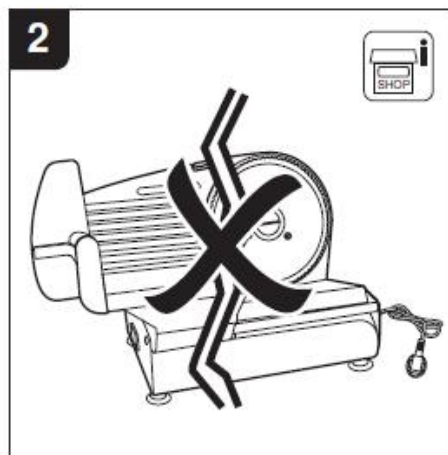
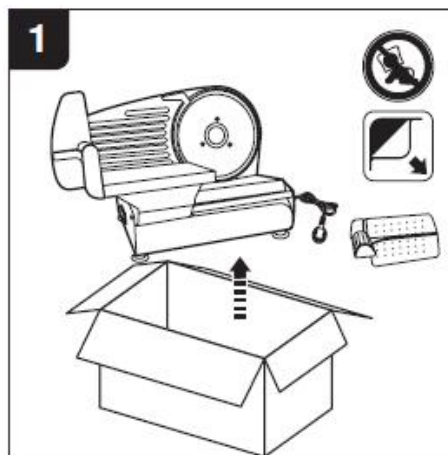
- ✧ Haal vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.
- ✧ Maak het apparaat niet schoon met staalwol, sterke chemicaliën, alkaliën, schuur- of desinfecterende middelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- ✧ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water. Zorg ervoor dat er tijdens het schoonmaken geen water in het apparaat komt en dat de elektrische onderdelen niet nat of vochtig worden.
- ✧ Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek. Veeg af met een droge, zachte doek.
- ✧ Reinig het snijmes en de voedselhouder met een zachte spons in warm zeepsop. Veeg af met een droge, zachte doek.
- ✧ Het apparaat mag pas weer worden gebruikt nadat het volledig is gedroogd.

Opslag

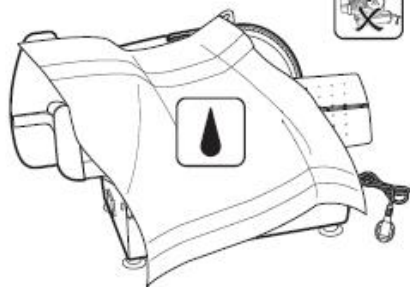
- ✧ Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat volledig droog en afgekoeld is.
- ✧ Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten bereik van kinderen.
- ✧ Bewaar het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking.

Het snijmes verwijderen

- ✧ Draai het vergrendelingsstuk in het midden van het mes met de klok mee en trek het mes eruit. Wanneer u het mes eruit haalt, zorg er dan voor dat u het bij het midden vastpakt. Was het mes met de hand in warm zeepsop (niet in de vaatwasser!). Maak de behuizing achter het mes schoon met een droge doek of een zachte borstel. Dompel het apparaat NIET onder in vloeistof!



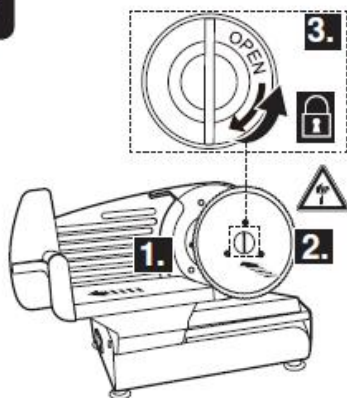
5



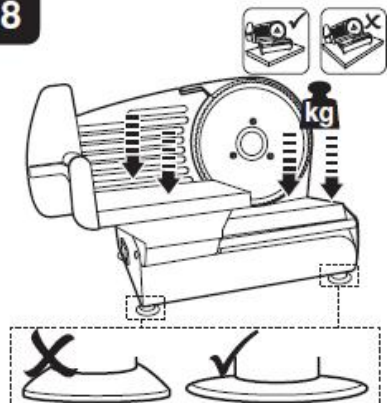
6



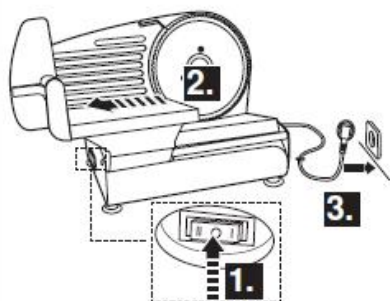
7



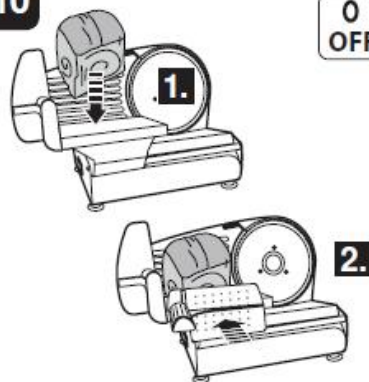
8

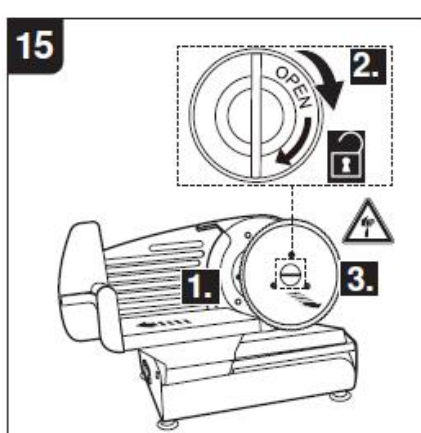
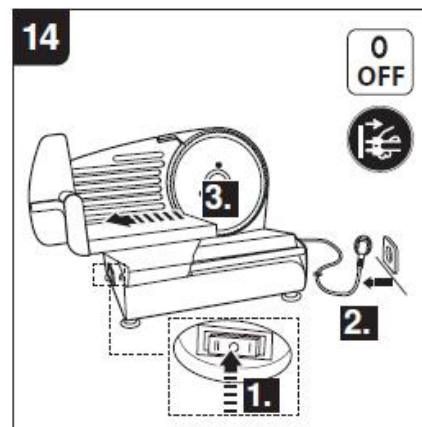
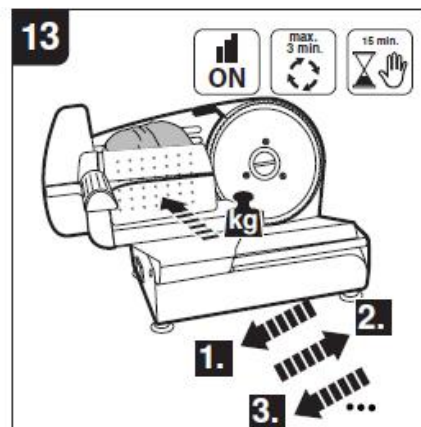
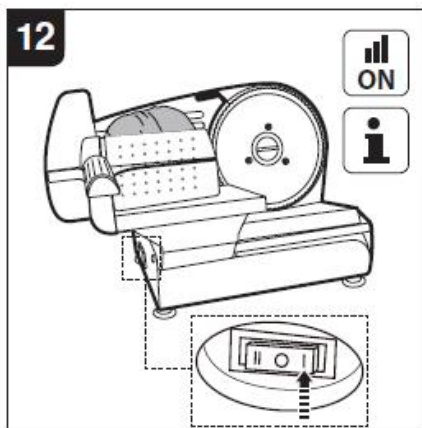
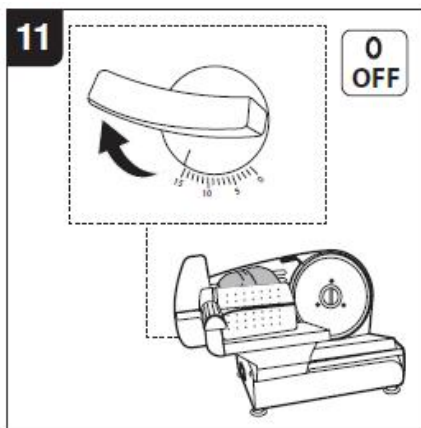


9

0
OFF

10

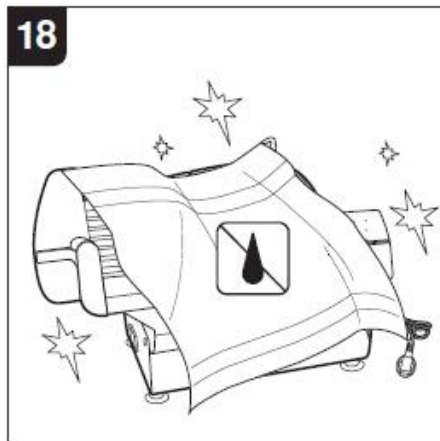
0
OFF



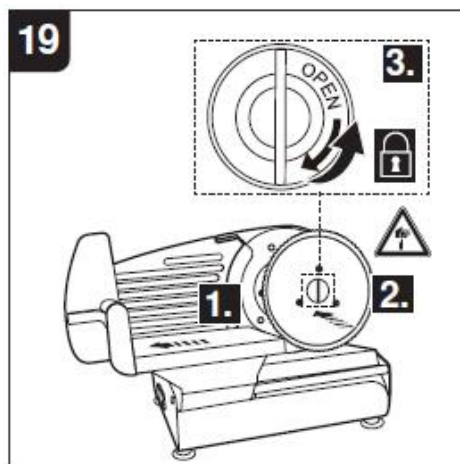
17



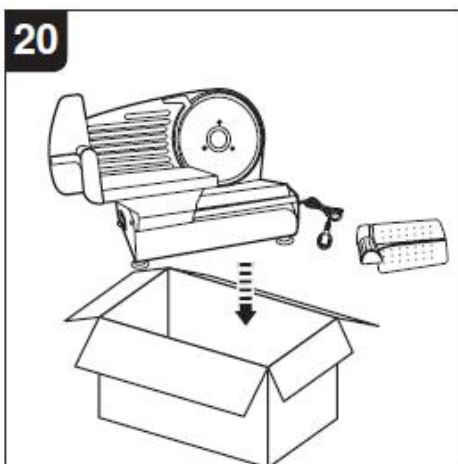
18



19



20



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KOMMERSIELL SKÄRARE

MODELL: 1A-FS201

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

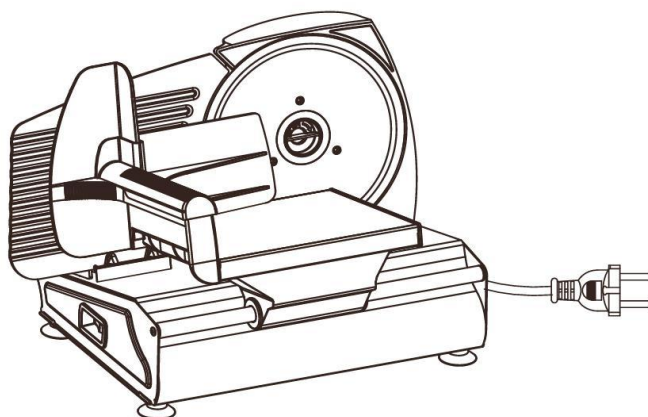
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODELL: 1A-FS201



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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

BESKRIVNING

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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

141. LÄS OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING.

- 142. Slicern måste anslutas till en 220V AC-strömförsörjning.
- 143. Koppla ur nätsladden på skärmaskinen; för rengöring, om produkten verkar vara felaktig; eller när du är klar med apparaten. För att koppla bort enheten från elnätet, dra alltid direkt i kontakten - dra aldrig ut kontakten med nätsladden.
- 144. Endast inomhusbruk. Låt aldrig denna enhet utsättas för regn eller fukt. Sänk inte ner apparaten i vatten av någon anledning. Om enheten skulle falla i vatten, se till att enheten är bortkopplad från en strömkälla, och först då, ta bort enheten från vattnet. Låt sedan skärmaskinen undersökas av ett auktoriserat servicecenter innan du använder den vidare.
- 145. Använd inte skärmaskinen om dina händer är blöta eller om du står på ett vått golv. Använd inte skärmaskinen om den är våt eller

fuktig.

146. Skivmaskinen är designad uteslutande för hushållsbruk och inte för kommersiella ändamål.
147. Ställ upp och förvara skivaren utom räckhåll för barn.
148. Lämna inte skivaren utan uppsikt när apparaten är ansluten.
149. Se alltid till att skivaren är säkert installerad eller installerad innan du börjar använda den.
150. Det skjutbara foderbordet och bithållaren ska alltid sitta på plats medan apparaten används, såvida detta inte är möjligt på grund av matens storlek eller form. Använd inte skivaren för att skära igenom ben eller fryst mat.
151. Använd inte skärmaskinen om den är skadad på något sätt. Låt kvalificerad personal omedelbart reparera skivaren på ett auktoriserat servicecenter.
152. Använd endast skärmaskinen med de tillbehör som tillhandahålls av tillverkaren.
153. Inga anspråk under garantin eller skadeståndsansvar accepteras om de beror på felaktig eller felaktig användning av skärmaskinen.
154. Stäng av innan du når i närheten av bladet.
155. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
156. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt innan du monterar, demonterar eller rengör den.
157. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för husdjur och barn.
158. Varje operatör bör noggrant läsa igenom denna bruksanvisning innan du försöker använda denna apparat. Operatören bör alltid vara medveten om säkerhetsprocedurerna som nämns i denna handbok.
159. Denna apparat är **INTE** avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av

en person som är ansvarig för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

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

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DRIFT

WARNING! Apparaten är endast lämplig för kortvarig drift. Se drifttider och hastighetsinställningar för tillbehör i denna bruksanvisning. Låt apparaten svalna tillräckligt om höljet blir för varmt. Använd endast apparaten igen efter att den har svalnat. Överbelasta inte apparaten.

WARNING! Risk för skador! Försiktighet ska iakttas vid hantering av det vassa skärbladet, speciellt vid montering, demontering och rengöring. Håll händer eller fingrar borta från det roterande skärbladet. Använd alltid mathållaren och matguidens handtag under drift.

Obs: Skärbladet fortsätter att rotera i några sekunder efter att apparaten stängts av. Vänta tills skärbladet har stannat helt innan du tar ut matvarorna.

Obs: Skiva endast mat som är upptinad, upppackad och fri från ben. Skiva inte fryst mat, ben eller extremt hårda livsmedel.

Obs: Ställ alltid skivtjockleksväljaren i läge **O** efter varje användning, under lagring och transport.

Obs: Under pauser från skärningen, ställ på/av-brytaren i läge **O** och vänta tills skärbladet har stannat helt.

Före första användningen

Ta försiktigt ut skivaren ur förpackningen. Ta bort allt förpackningsmaterial och förvara det tillsammans med förpackningen. Rengör skivaren innan den kommer i kontakt med mat.

Installation av skärmaskinen

22. Ställ aldrig upp skivaren på en het yta eller nära öppen låga.

23. Se till att nätsladden inte går över heta eller vassa kanter.

24. Låt inte nätsladden böjas eller fastna. Vinda inte runt skärmaskinen.
- Ställ upp skärmaskinen på en plan, halkfri yta nära ett eluttag.
 - Rulla ut den nödvändiga längden på nätsladden och anslut apparaten till ett lämpligt elnät utlopp.
 - Skjut styckehållaren (5) på det skjutbara matarbordet (4).

Skiva

43. Rör aldrig vid bladet när skärmaskinen är på. När skärmaskinen har stängts av, vänta tills bladet har slutat snurra innan du arbetar nära bladet.
44. Använd alltid bithållaren (utom kanske för mycket stora bitar mat). Tryck fram matbiten som ska skivas med hjälp av bithållaren.
45. Använd skivaren endast för att skiva normal hushållsmat och inga andra ändamål. Använd inte skivaren för att skiva fryst mat, ben, mat med stora kärnor eller förpackad mat.
46. Använd aldrig skärmaskinen i mer än 10 minuter kontinuerligt.
47. Skärbladet (3) fortsätter att rotera efter att skärmaskinen har stängts av.
48. När du är klar med att använda apparaten ska du alltid ställa tillbaka tjockleksväljaren till "0" före förvaring. Underlåtenhet att göra det kan leda till allvarliga skador eller flisor på bladet.

Manövrering av skärmaskinen

Slå på strömmen till "ON" för att slå på skärmaskinen. Se till att du inte kör i mer än 10 minuter kontinuerligt.

Under pauser från skärningen, flytta strömbrytaren snabbt till "OFF"-läget och vänta tills skärbladet har stannat helt.

Skivtjockleken kan ställas in mellan 0 och cirka 15 mm. Ställ in önskad skivtjocklek med vredet (7). Inställningarna på skalan överensstämmer inte med skivtjockleken i mm. Av säkerhetsskäl är bladet täckt när det är inställt på tjockleksnivå "0".

Lägg maten som ska skivas på det skjutbara foderbordet. Tryck lätt maten med bithållaren (5) mot matstödsplattan (8). Slå på enheten och styr maten fram och tillbaka längs skärbladet (3) samtidigt som du trycker lätt nedåt på bithållaren (5). Efter att ha använt skärmaskinen, ställ alltid in tjockleken på "0" så att det vassa bladet täcks. Skärbladet (5) är idealiskt för att skära oblattunna skivor kokt skinka pålägg. För att skydda dina fingrar, använd alltid det skjutbara matarbordet (4) och styckhållaren (5).

EFTER ANVÄNDNING

Rengöring

Obs: Rengör apparaten regelbundet för att hålla den i ett säkert och hygieniskt skick.

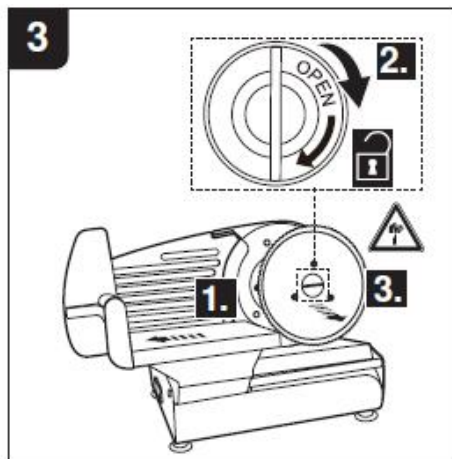
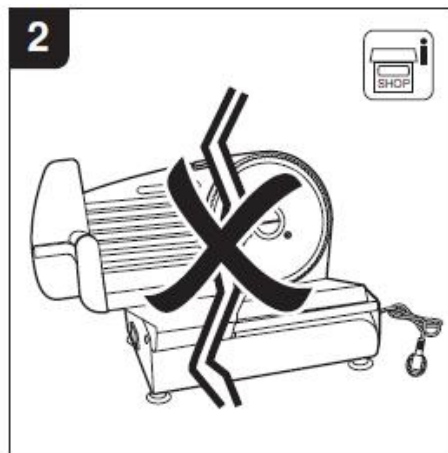
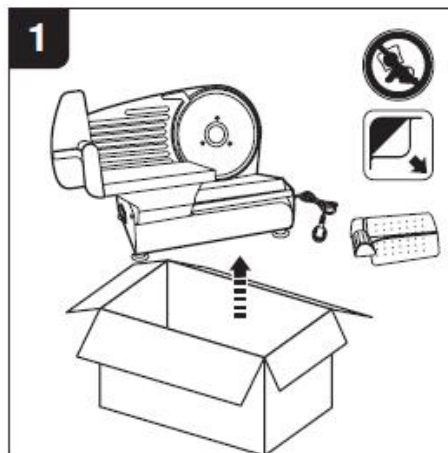
- ✧ Före rengöring, koppla ur apparaten och låt den svalna helt.
- ✧ Rengör inte apparaten med stålull, starka kemikalier, alkali, slipmedel eller desinfektionsmedel eftersom de kan skada dess yta.
- ✧ Sänk inte ner apparaten i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig apparaten under rinnande vatten. Se till att inget vatten kommer in i apparaten när du rengör den och att de elektriska delarna inte blir våta eller fuktiga.
- ✧ Rengör insidan och utsidan av apparaten med en mjuk fuktig trasa. Torka av med en torr mjuk trasa.
- ✧ Rengör skärbladet och mathållaren med en mjuk svamp i varmt tvålatten. Torka av med en torr mjuk trasa.
- ✧ Apparaten får endast användas igen efter att den har torkat helt.

Lagring

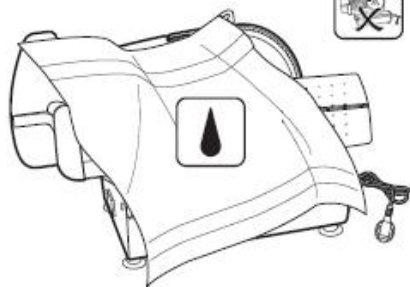
- ✧ Före förvaring, se alltid till att apparaten är helt torr och nedkyld.
- ✧ Förvara apparaten på en sval, torr plats, skyddad från fukt och utom räckhåll för barn.
- ✧ Förvara helst apparaten i originalförpackningen.

Ta bort skärbladet

- ✧ Vrid låsstycket i bladets mitt medurs och dra sedan ut bladet. När du tar ut bladet, se till att du hanterar det i mitten. Handtvätt bladet i varmt tvålatten (inte i diskmaskinen!). Rengör höljet bakom bladet med en torr trasa eller en mjuk borste. Sänk INTE ner apparaten i vätska!



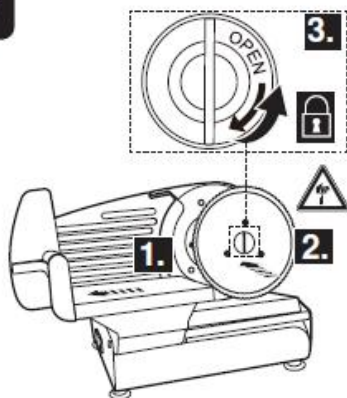
5



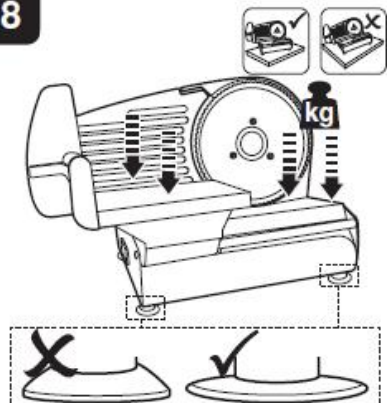
6



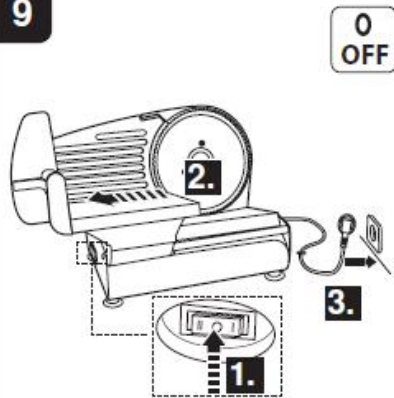
7



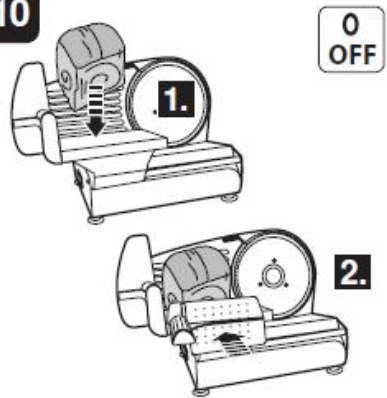
8

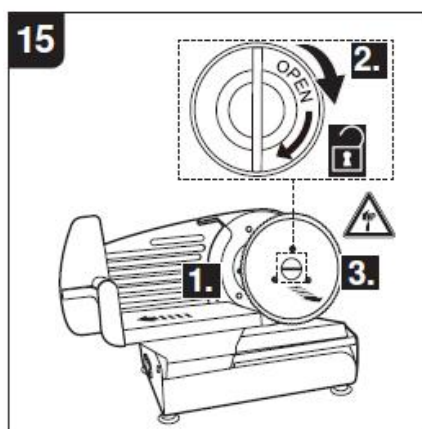
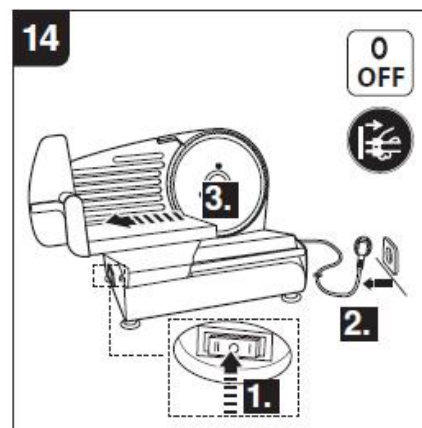
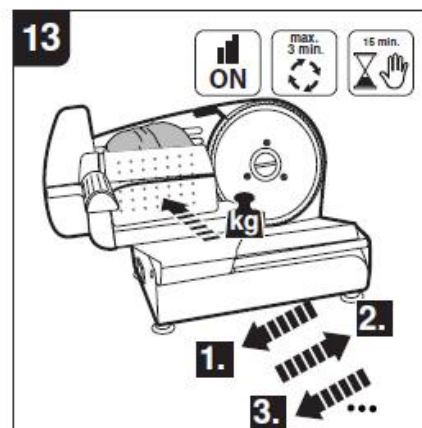
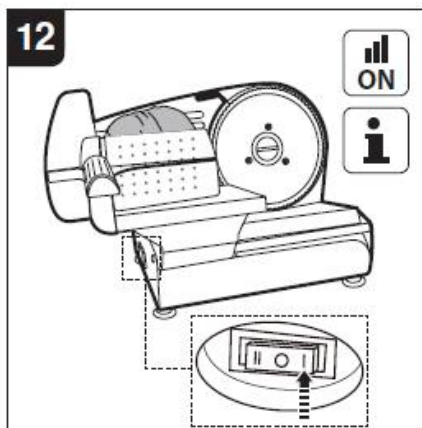
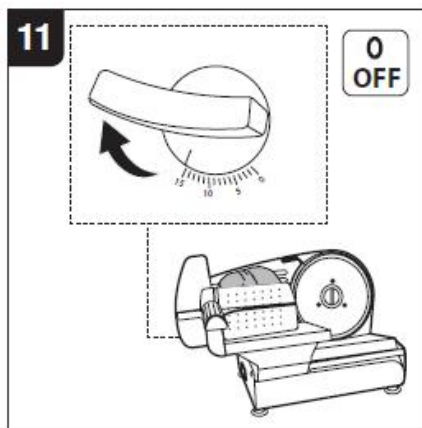


9



10

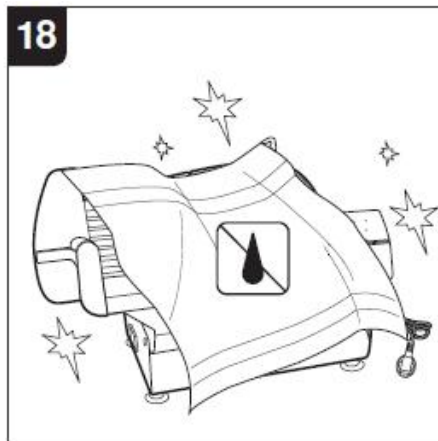




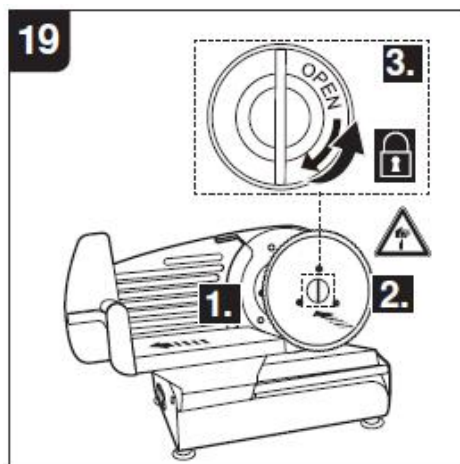
17



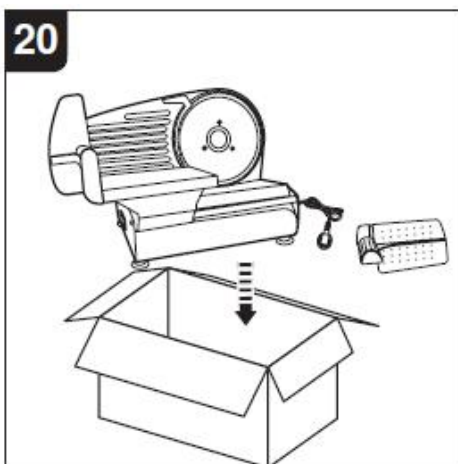
18



19



20



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

Tillverkad i Kina