

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

FRENCH FRY CUTTER

MODEL:LD02

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

FRENCH FRY CUTTER

MODEL:LD02



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.



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

INSTRUCTIONS FOR USE

1. It is not recommended to cut sweet potatoes and tomatoes. You can cut potatoes, cucumbers, carrots, zucchini, onions, etc.
2. When cutting onions, it is recommended to cut off the ends and hard skin first before putting them into the machine.
3. It is not recommended to put the machine or accessories such as the cutter head into the dishwasher for cleaning or soaking for a long time.

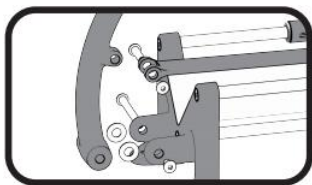
Proper usage not only avoids the awkwardness of potato jams but also prolongs the blade's service life.

Correct usage methods can lengthen the blade's lifespan, make potato cutting easier.

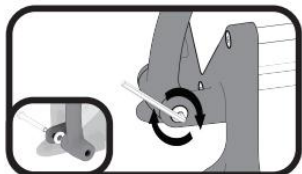
Tips for extending the blade's service life:

1. Cutting the potato into two pieces will make it easier to cut.
2. Align the potato's small end with the blade and the big end with the tail to make the pushing more even.

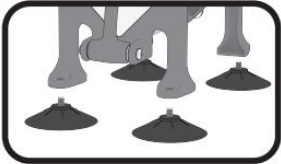
ASSEMBLY INSTRUCTION



Put the washers in position and line up all the holes from handle and main body



Make sure the washers have been located inside of connecting arm then insert the dual screw into holes and tight them with Allen wrench

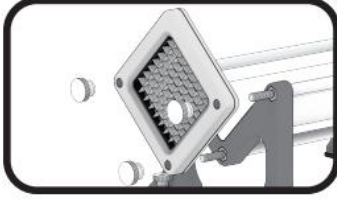
	Put assembled onto suction cup and tighten the nut by clockwise
	Land the cutter with its legs on horizontal surface and use appropriate bolt (buy separately) to fix it
	Make sure the cutter is mounted onto a solid wall and use appropriate bolt (buy separately) to fix it

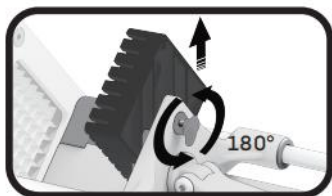


DO NOT HOLD ONTO POTATO WHILE PULLING THE HANDLE

CLEAN AND REPLACE THE CUTTER

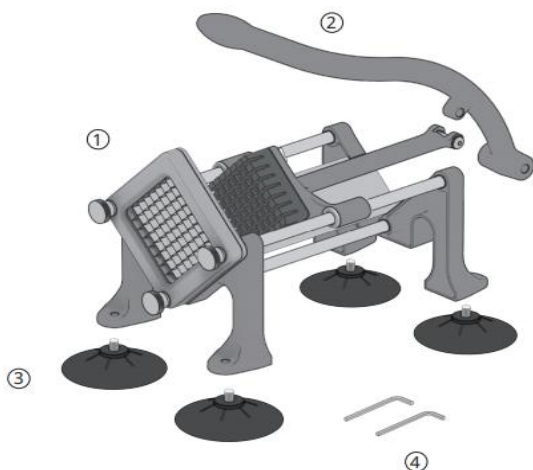
NOTE: The cutter head and pusher head need to be replaced to match, and make sure the push head and the cutter head are centered before tightening the screws

	Take out the cutting blades after removing the nuts then handwash the blades by water with brush
---	---



Rotate the quick releaser 180° and pull out the pushing block vertically then handwash it with brush

COMPONENT LIST



	DESCRIPTON	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

NOTE OF CAUTION



Keep fingers away from blades



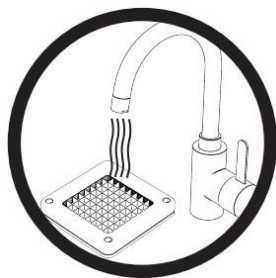
Do not operate when it's unsteady



Do not use frozen potato



Do not use oversize potato



Wash food-contact parts before
and after use



Damage part check before use



KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Reasons for potato jams and solutions:

1. The potato is too large, insufficient force or an incorrect exertion posture may cause it to jam.
2. After the potato gets stuck, locate the jammed part and cut it out with a knife, then push the potato out.

Try several times, and believe that this little dog will become your excellent partner.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



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

COUPE-FRITE

MODÈLE: LD02

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

"Économisez la moitié", "Moitié prix" ou toute autre expression similaire que nous utilisons ne représente qu'une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils proposés. par nous. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COUPE-FRITE

MODÈLE: LD02



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous

contacter : Support technique et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

Il s'agit des instructions originales, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner que nous ne vous informerons plus s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.



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

MODE D'EMPLOI

1. Il n'est pas recommandé de couper les patates douces et les tomates.

Vous pouvez couper des pommes de terre, des concombres, des carottes, des courgettes, des oignons, etc.

2. Lorsque vous coupez des oignons, il est recommandé de couper les extrémités et la peau dure. avant de les mettre dans la machine.

3. Il n'est pas recommandé de mettre la machine ou des accessoires tels que le tête de coupe dans le lave-vaisselle pour un nettoyage ou un trempage prolongé.

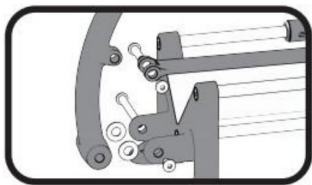
Une utilisation appropriée évite non seulement la gêne des confitures de pommes de terre, mais aussi prolonge la durée de vie de la lame.

Des méthodes d'utilisation correctes peuvent prolonger la durée de vie de la lame, rendre la pomme de terre couper plus facilement.

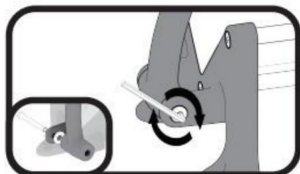
Conseils pour prolonger la durée de vie de la lame :

1. Couper la pomme de terre en deux morceaux facilitera la coupe.
2. Alignez le petit bout de la pomme de terre avec la lame et le gros bout avec la queue pour rendre la poussée plus uniforme.

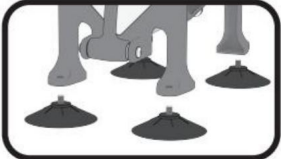
INSTRUCTIONS DE MONTAGE



Mettre les rondelles en place
et alignez tous les trous de la poignée
et corps principal



Assurez-vous que les rondelles ont été
situé à l'intérieur du bras de connexion
puis insérez la vis double dans les trous
et serrez-les avec une clé Allen

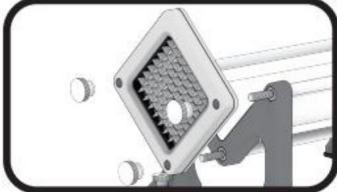
	Mettre l'assemblage sur la ventouse et serrer l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Posez le cutter avec ses pieds sur une surface horizontale et utilisez le boulon approprié (à acheter séparément) pour le fixer.
	Assurez-vous que le coupeur est monté sur un mur solide et utilisez boulon approprié (à acheter séparément) pour le fixer

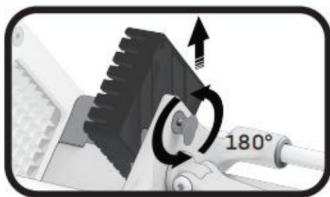


NE PAS TENIR LA POMME DE TERRE EN TIRANT LA POIGNÉE

NETTOYER ET REMPLACER LE COUPEUR

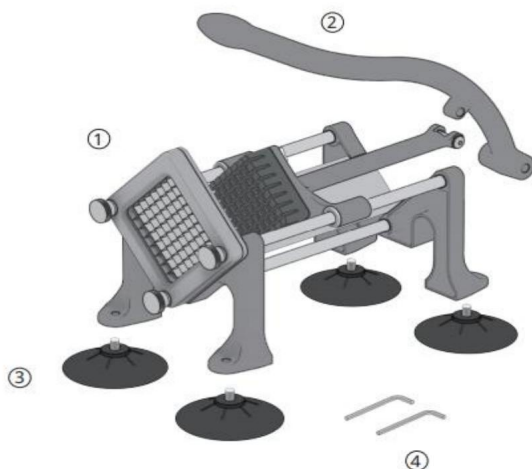
REMARQUE : la tête de coupe et la tête de poussée doivent être remplacées pour correspondre, et assurez-vous que la tête de poussée et la tête de coupe sont centrées avant de serrer les vis.

	Retirez les lames de coupe après avoir retiré les écrous, puis lavez les lames à la main à l'eau avec une brosse.
---	--



Faites pivoter le dispositif de dégagement rapide à 180° et retirez le bloc poussoir verticalement, puis lavez-le à la main avec une brosse.

LISTE DES COMPOSANTS



	DESCRIPTION	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

NOTE DE ATTENTION



Gardez les doigts éloignés des lames. Ne pas utiliser lorsqu'elles sont instables.



N'utilisez pas de pommes de terre surgelées



N'utilisez pas de pommes de terre surdimensionnées



Laver les pièces en contact avec les aliments avant et
après utilisation



Vérification des pièces endommagées avant utilisation



GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS

Raisons des confitures de pommes de terre et solutions : 1. La pomme de terre est trop grosse, une force insuffisante ou une posture d'effort incorrecte peut la coincer.

2. Une fois la pomme de terre coincée, localisez la partie coincée et découpez-la avec un couteau, puis poussez la pomme de terre.

Essayez plusieurs fois et croyez que ce petit chien deviendra votre excellent partenaire.

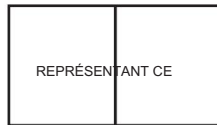
Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD NSW 2122
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



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



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

POMMES-FRITES-SCHNEIDER

MODELL:LD02

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

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

Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

POMMES-FRITES-SCHNEIDER

MODELL:LD02



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

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

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



Warnung-Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Es wird nicht empfohlen, Süßkartoffeln und Tomaten zu schneiden.

Sie können Kartoffeln, Gurken, Karotten, Zucchini, Zwiebeln usw. schneiden.

2. Beim Schneiden von Zwiebeln empfiehlt es sich, die Enden und die harte Schale abzuschneiden bevor Sie sie in die Maschine geben.

3. Es wird nicht empfohlen, die Maschine oder Zubehör wie das Schneidkopf zum Reinigen oder für längere Zeit zum Einweichen in die Spülmaschine geben.

Die richtige Verwendung vermeidet nicht nur die Peinlichkeit von Kartoffelmarmelade, sondern auch verlängert die Lebensdauer der Klinge.

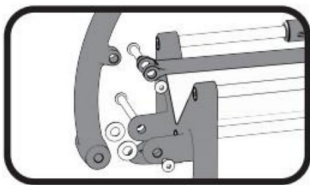
Die richtige Verwendung kann die Lebensdauer der Klinge verlängern, Kartoffel das Schneiden erleichtert.

Tipps zur Verlängerung der Klingenlebensdauer:

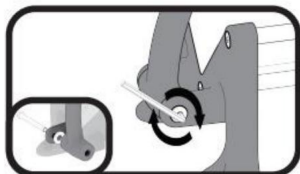
1. Wenn Sie die Kartoffel in zwei Stücke schneiden, lässt sie sich leichter schneiden.

2. Richten Sie das kleine Ende der Kartoffel auf die Klinge und das große Ende auf den Schwanz aus, um machen Sie das Schieben gleichmäßiger.

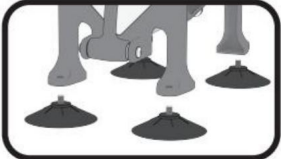
BAUANLEITUNG



Legen Sie die Unterlegscheiben in Position und richten Sie alle Löcher vom Griff aus und Hauptteil



Stellen Sie sicher, dass die Unterlegscheiben befindet sich im Inneren des Verbindungsarms dann stecken Sie die Doppelschraube in die Löcher und ziehen Sie sie mit einem Inbusschlüssel fest

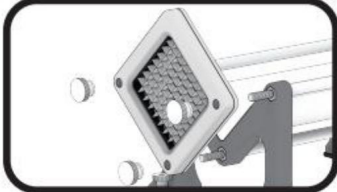
	Setzen Sie das Ganze auf den Saugnapf und ziehen Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest
 HORIZONTAL MOUNTING	Stellen Sie den Fräser mit den Beinen auf eine horizontale Fläche und befestigen Sie ihn mit den entsprechenden Schrauben (separat erhältlich).
 VERTICAL MOUNTING	Stellen Sie sicher, dass der Fräser montiert ist an einer festen Wand an und verwenden Sie passende Schraube (separat erhältlich) zur Befestigung

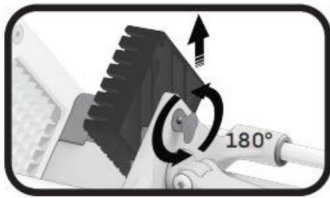


Halten Sie die Kartoffel nicht fest, während Sie am Griff ziehen.

REINIGEN UND ERSETZEN SIE DEN SCHNEIDER

HINWEIS: Der Schneidkopf und der Drückerkopf müssen ausgetauscht werden, damit sie zusammenpassen. Stellen Sie sicher, dass der Drückerkopf und der Schneidkopf zentriert sind, bevor Sie die Schrauben festziehen.

	Nehmen Sie die Schneidklingen heraus, nachdem Sie die Muttern entfernt haben, und waschen Sie die Klingen dann mit Wasser und einer Bürste von Hand.
---	---



Drehen Sie den Schnellspanner um 180° und ziehen Sie den Schubblock vertikal heraus. Waschen Sie ihn anschließend mit der Handbürste

KOMPONENTENLISTE



	DESCRIPTION	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

VORSICHT



Halten Sie Ihre Finger von den Klingen fern. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es wackelig steht.





Verwenden Sie keine gefrorenen Kartoffeln



Verwenden Sie keine übergroßen Kartoffeln



Waschen Sie Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,
vor und nach dem Gebrauch



Vor dem Einsatz auf Beschädigungen prüfen



Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Gründe für Kartoffelstau und Lösungen: 1. Die Kartoffel ist zu groß, zu

wenig Kraft oder eine falsche Körperhaltung können zum Stau führen.

2. Wenn die Kartoffel feststeckt, suchen Sie den verklemmten Teil, schneiden Sie ihn mit einem Messer heraus und drücken Sie die Kartoffel dann heraus.

Probieren Sie es mehrmals aus und glauben Sie daran, dass dieser kleine Hund Ihr großartiger Partner wird.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

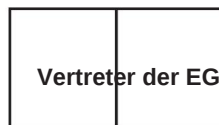
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

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



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



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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

TAGLIERINA PER FRITTE FRANCESE

MODELLO:LD02

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

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

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TAGLIERINA PER FRITTE FRANCESE

MODELLO:LD02



HO BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitate a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale d'uso. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Ti preghiamo di perdonarci se non ti informeremo più se sono presenti aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



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

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Non è consigliabile tagliare patate dolci e pomodori.
Puoi tagliare patate, cetrioli, carote, zucchine, cipolle, ecc.
2. Quando si tagliano le cipolle, si consiglia di tagliare le estremità e la pelle dura prima di inserirli nella macchina.
3. Non è consigliabile mettere la macchina o accessori come il testa di taglio nella lavastoviglie per la pulizia o l'ammollo per un lungo periodo.

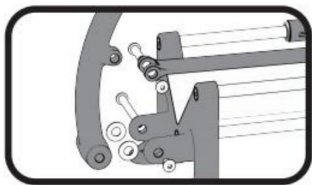
Un utilizzo corretto non solo evita l'imbarazzo delle marmellate di patate ma anche prolunga la durata della lama.

I metodi di utilizzo corretti possono allungare la durata della lama e produrre patate tagliare più facilmente.

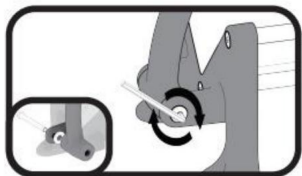
Suggerimenti per prolungare la durata della lama:

1. Tagliare la patata in due pezzi renderà più facile il taglio.
2. Allineare l'estremità piccola della patata con la lama e l'estremità grande con la coda rendere la spinta più uniforme.

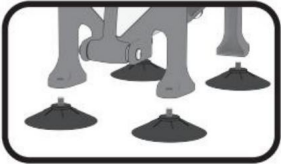
ISTRUZIONI DI ASSEMBLAGGIO



Metti le rondelle in posizione
e allinea tutti i fori dalla maniglia
e corpo principale



Assicurati che le rondelle siano state
situato all'interno del braccio di collegamento
quindi inserire la vite da duello nei fori
e serrarli con la chiave a brugola

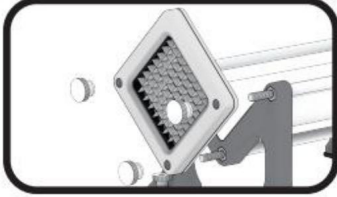
	Mettere assemblato sulla ventosa e serrare il dado in senso orario
 HORIZONTAL MOUNTING	Appoggiare la taglierina con le gambe su una superficie orizzontale e utilizzare il bullone appropriato (acquistabile separatamente) per fissarlo
 VERTICAL MOUNTING	Assicurarsi che la taglierina sia montata su una parete solida e utilizzare bullone appropriato (acquistare separatamente) per fissarlo

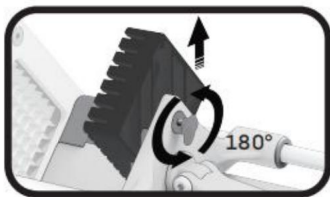


NON TENERE LA PATATA MENTRE TIRA LA MANIGLIA

PULIRE E SOSTITUIRE LA TAGLIERINA

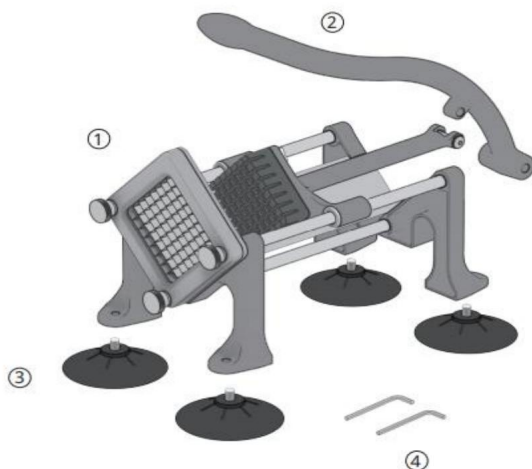
NOTA: la testa della taglierina e la testa dello spintore devono essere sostituite per corrispondere e assicurarsi che la testa della taglierina e la testa della taglierina siano centrate prima di serrare le viti

	Estrarre le lame da taglio dopo aver rimosso i dadi, quindi lavare a mano le lame con acqua e una spazzola
---	---



Ruotare lo sgancio rapido di 180° ed estrarre verticalmente il blocco di spinta, quindi lavarlo a mano con una spazzola

ELENCO COMPONENTI



	DESCRIPTON	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

NOTA DI ATTENZIONE



Tenere le dita lontane dalle lame. Non utilizzare quando è instabile



Non utilizzare patate congelate



Non utilizzare patate di grandi dimensioni



Lavare le parti a contatto con gli alimenti prima
e dopo l'uso



Controllare la parte danneggiata prima dell'uso



TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI

Motivi delle marmellate di patate e soluzioni: 1. La patata è

troppo grande, una forza insufficiente o una postura di sforzo errata possono provocarne l'incastramento.

2. Dopo che la patata si è incastrata, individuare la parte inceppata e tagliarla con un coltello, quindi spingere fuori la patata.

Prova più volte e credi che questo cagnolino diventerà il tuo eccellente partner.

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

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importato negli Stati Uniti: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



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



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

CORTADOR DE PATATAS FRITAS

MODELO:LD02

Seguimos comprometidos a proporcionarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre a mitad de precio", "A mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no significa necesariamente cubrir todas las categorías de herramientas ofrecidas por nosotros. Le recordamos que, cuando realice un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CORTADOR DE PATATAS FRITAS

MODELO:LD02



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita soporte técnico? No dude en contactarnos:
Soporte

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

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdona que no le informaremos nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer manual de instrucciones con atención.

INSTRUCCIONES DE USO

1. No se recomienda cortar boniatos ni tomates.

Puedes cortar patatas, pepinos, zanahorias, calabacines, cebollas, etc.

2. Al cortar cebollas, se recomienda cortar los extremos y la piel dura.

primero antes de colocarlos en la máquina.

3. No se recomienda colocar la máquina ni accesorios como el

Cabezal de corte en el lavavajillas para limpiarlo o remojarlo durante mucho tiempo.

El uso adecuado no sólo evita la incomodidad de las mermeladas de papa sino también prolonga la vida útil de la hoja.

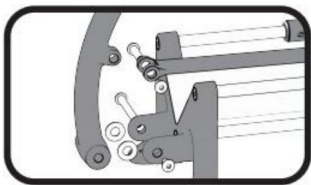
Los métodos de uso correctos pueden alargar la vida útil de la hoja, hacer patatas cortar más fácilmente.

Consejos para prolongar la vida útil de la hoja:

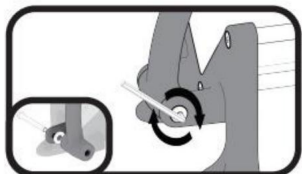
1. Cortar la papa en dos trozos hará que sea más fácil de cortar.

2. Alinee el extremo pequeño de la papa con la cuchilla y el extremo grande con la cola para Haz que el empuje sea más uniforme.

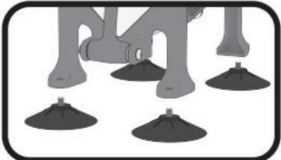
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE



Coloque las arandelas en su lugar.
y alinee todos los agujeros del mango
y cuerpo principal



Asegúrese de que las arandelas hayan sido
ubicado dentro del brazo conector
luego inserte el tornillo duelo en los agujeros
y apriételos con una llave Allen

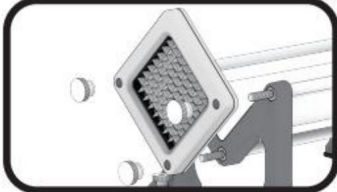
	Colóquelo ensamblado en la ventosa y apriete la tuerca en el sentido de las agujas del reloj.
	Coloque el cortador con sus patas sobre una superficie horizontal y use el perno adecuado (se compra por separado) para fijarlo.
	Asegúrese de que el cortador esté montado sobre una pared sólida y use perno apropiado (comprar por separado) para fijarlo

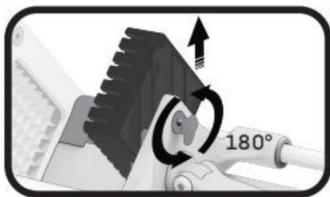


NO SUJETE LA PATATA MIENTRAS TIRA DEL MANGO

LIMPIAR Y REEMPLAZAR EL CORTADOR

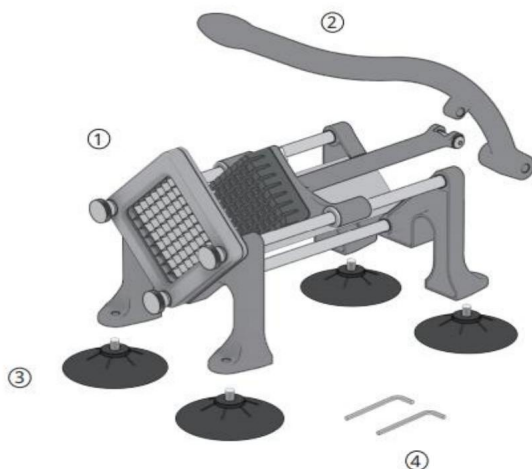
NOTA: Es necesario reemplazar el cabezal de corte y el cabezal de empuje para que coincidan, y asegúrese de que el cabezal de empuje y el cabezal de corte estén centrados antes de apretar los tornillos.

	Saque las cuchillas de corte después de quitar las tuercas y luego lave las cuchillas a mano con agua y un cepillo.
---	--



Gire el liberador rápido 180° y extraiga el bloque de empuje verticalmente, luego lávelo a mano con un cepillo.

LISTA DE COMPONENTES



	DESCRIPTON	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

NOTA DE PRECAUCIÓN



Mantenga los dedos alejados de las cuchillas. No opere cuando esté inestable.



No utilices patatas congeladas.



No utilice patatas de gran tamaño.



Lave las piezas que entran en contacto con los alimentos
antes y después de su uso.



Comprobación de piezas dañadas antes de su uso.



MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Razones de las mermeladas de patatas y soluciones: 1. La patata es demasiado grande, una fuerza insuficiente o una postura de esfuerzo incorrecta pueden provocar que se atasque.

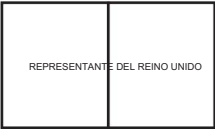
2. Después de que la papa se atasque, localice la parte atascada y córtela con un cuchillo, luego empuje la papa para sacarla.

Inténtalo varias veces y cree que este perrito se convertirá en tu excelente compañero.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD NSW 2122
Australia

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



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



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Fráncfort del Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

Krajalnica do frytek

MODEL:LD02

Nadal dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić Państwu narzędzia w konkurencyjnej cenie. „Zaoszczędź połowę”, „połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas przedstawiają jedynie szacunkową oszczędność, jaką możesz zyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi najlepszymi markami i niekoniecznie oznaczają uwzględnienie wszystkich kategorii oferowanych narzędzi przez nas. Przypominamy, abyś podczas składania zamówienia u nas dokładnie sprawdził, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z czołowymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Krajalnica do frytek

MODEL:LD02



POTRZEBUJĘ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Prosimy o kontakt:
Wsparcie

techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja. Przed przystąpieniem do obsługi prosimy o dokładne zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od produktu, który otrzymałeś. Proszę wybaczyć nam, że nie będziemy ponownie informować Państwa, jeśli pojawią się jakieś aktualizacje technologii lub oprogramowania naszego produktu.



Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać instrukcję obsługi.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Nie zaleca się krojenia słodkich ziemniaków i pomidorów.
Można pokroić ziemniaki, ogórki, marchew, cukinię, cebulę itp.
2. Podczas krojenia cebuli zaleca się odcięcie końcówek i twardej skórki najpierw przed włożeniem ich do urządzenia.
3. Nie zaleca się umieszczania urządzenia ani akcesoriów takich jak głowicę tnącą do zmywarki w celu umycia lub namoczenia na dłuższy czas.

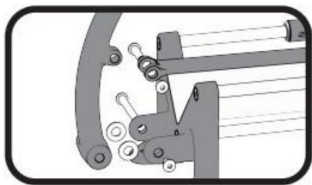
Właściwe użycie nie tylko pozwala uniknąć niezręczności dżemów ziemniaczanych, ale także przedłuża żywotność ostrza.

Właściwe metody użytkowania mogą wydłużyć żywotność ostrza i zrobić ziemniaka cięcie łatwiejsze.

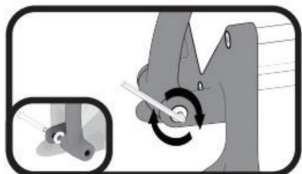
Wskazówki dotyczące przedłużenia żywotności ostrza:

1. Przekrojenie ziemniaka na dwie części ułatwi jego krojenie.
2. Dopasuj mniejszy koniec ziemniaka do ostrza, a duży koniec do ogona spraw, aby pchanie było bardziej równomierne.

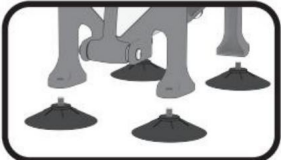
INSTRUKCJA MONTAŻU



Umieścić podkładki na swoim miejscu i wyrównaj wszystkie otwory z uchwyty i korpus główny



Upewnij się, że podkładki zostały znajduje się wewnątrz ramienia łączącego następnie włoż śrubę pojedynczą w otwory i dokręć je kluczem imbusowym

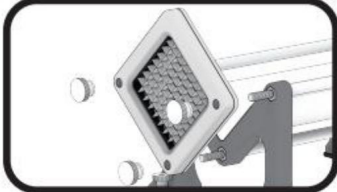
	Umieść zmontowany element na przyssawce i dokręć nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara
	Ustaw przecinarkę nogami na poziomej powierzchni i przymocuj ją odpowiednią śrubą (do kupienia osobno).
	Upewnij się, że nóż jest zamontowany na solidną ścianę i użyj odpowiednią śrubę (kupuj osobno), aby ją zamocować

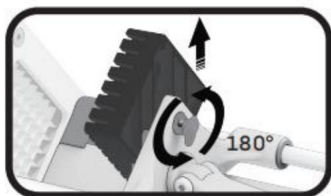


NIE TRZYMAJ ZIEMNIAKA PODCZAS CIĄgniĘCIA ZA UCHWYT

WYCZYŚĆ I WYMIEN NÓŻ

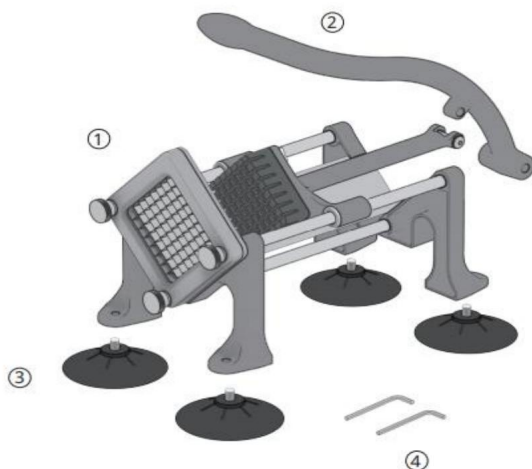
UWAGA: Głowicę tnącą i głowicę popychającą należy wymienić tak, aby pasowały do siebie. Przed dokręceniem śrub upewnij się, że głowica popychająca i głowica tnąca są wyśrodkowane

	Po odkręceniu nakrętek wyjmij ostrza tnące, a następnie umyj je ręcznie wodą i szczotką
---	--



Obróć szybkozamykacz o 180° i wyciągnij blok dociskowy pionowo, a następnie umyj go ręcznie szczotką

LISTA KOMPONENTÓW



	DESCRIPTION	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

UWAGA UWAGA



Trzymaj palce z dala od ostrzy. Nie używaj, gdy urządzenie jest niestabilne





Nie używaj mrożonych ziemniaków



Nie używaj zbyt dużych ziemniaków



Części mające kontakt z żywnością należy
myć przed i po użyciu



Przed użyciem sprawdzić część pod kątem uszkodzeń



TRZYMAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI

Przyczyny zacięć ziemniaków i rozwiązania: 1. Ziemniak jest

zbyt duży, niewystarczająca siła lub nieprawidłowa postawa wysiłkowa mogą spowodować jego zakleszczenie.

2. Po utknięciu ziemniaka zlokalizuj zakleszczoną część i wytnij ją nożem, a następnie wypchnij ziemniaka.

Spróbuj kilka razy i uwierz, że ten mały piesek stanie się Twoim doskonałym partnerem.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Import do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

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



YH CONSULTING SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ. C/O YH Consulting Limited
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW1



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt nad Menem.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support



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

FRANSE FRIETSNIJDER

MODEL:LD02

We blijven ons inzetten om u gereedschap tegen een concurrerende prijs te bieden.

'Bespaar de helft', 'Halve prijs' of andere soortgelijke uitdrukkingen die door ons worden gebruikt vertegenwoordigen slechts een schatting van de besparingen die u zou kunnen profiteren als u bepaalde gereedschappen bij ons koopt in vergelijking met de grote topmerken en betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle aangeboden categorieën gereedschappen dekken. door ons. U wordt er vriendelijk aan herinnerd om, wanneer u een bestelling bij ons plaatst, zorgvuldig te verifiëren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRANSE FRIETSNIJDER

MODEL:LD02



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u productvragen? Technische ondersteuning nodig? Neem gerust contact met ons op:
Technische

**ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Dit is de originele instructie. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u heeft ontvangen. Vergeef ons alstublieft dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates zijn voor ons product.



Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker dit lezen
gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Het wordt afgeraden om zoete aardappelen en tomaten te snijden.
Je kunt aardappelen, komkommers, wortels, courgettes, uien, enz. Snijden.
2. Bij het snijden van uien wordt aanbevolen om de uiteinden en de harde schil af te snijden
eerst voordat u ze in de machine plaatst.
3. Het wordt niet aanbevolen om de machine of accessoires zoals de
snijkop in de vaatwasser om te reinigen of langdurig te laten weken.

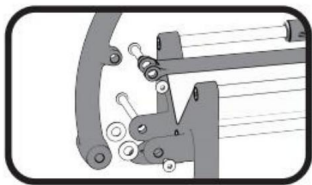
Correct gebruik vermijdt niet alleen de onhandigheid van aardappeljam, maar ook
verlengt de levensduur van het mes.

Correcte gebruiksmethoden kunnen de levensduur van het mes verlengen en aardappel maken
gemakkelijker snijden.

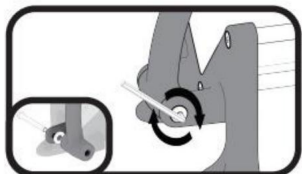
Tips om de levensduur van het mes te verlengen:

1. Door de aardappel in twee stukken te snijden, wordt het gemakkelijker om te snijden.
2. Lijn het kleine uiteinde van de aardappel uit met het mes en het grote uiteinde met de staart
maak het duwen gelijkmatiger.

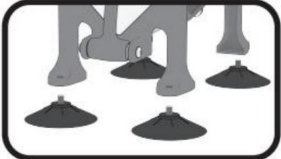
MONTAGE-INSTRUCTIES



Plaats de ringen
en lijn alle gaten van het handvat uit
en hoofdlichaam



Zorg ervoor dat de ringen zijn geweest
bevindt zich aan de binnenkant van de verbindingarm
steek vervolgens de duelschroef in de gaten
en draai ze vast met een inbussleutel

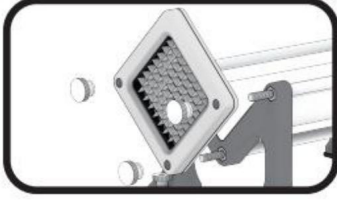
	Plaats het geheel op de zuignap en draai de moer rechtsom vast
	Plaats de frees met zijn poten op een horizontaal oppervlak en gebruik de juiste bout (apart verkrijgbaar) om hem vast te zetten
	Zorg ervoor dat de snijder is gemonteerd op een stevige muur en gebruik geschikte bout (afzonderlijk kopen) om het te bevestigen

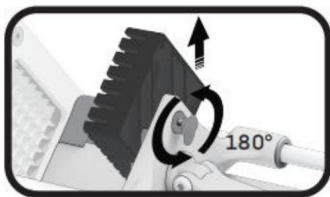


HOUD DE AARDAPPEL NIET VAST TERWIJL U AAN DE HANDGREEP TREKT

REINIG EN VERVANG HET SNIJDER

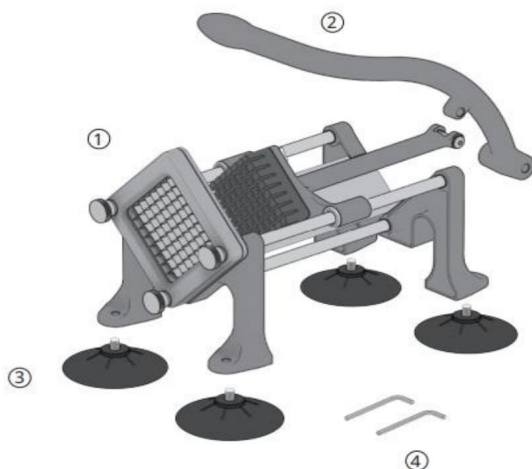
OPMERKING: De snijkop en de duwkop moeten worden vervangen zodat ze bij elkaar passen, en zorg ervoor dat de duwkop en de snijkop gecentreerd zijn voordat u de schroeven vastdraait

	Haal de snijmesen eruit nadat u de moeren hebt verwijderd en was de messen vervolgens met de hand af met water en een borstel
---	--



Draai de snelspanner 180° en trek het duwblok verticaal naar buiten en was het vervolgens met de hand af met een borstel

COMPONENTENLIJST



	DESCRIPTON	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

OPMERKING VAN VOORZICHTIGHEID



Houd uw vingers uit de buurt van de messen. Bedien het apparaat niet als het instabiel is



Gebruik geen bevroren aardappelen



Gebruik geen overmaatse aardappelen



Was de onderdelen die met voedsel in aanraking
komen voor en na gebruik



Controle van beschadigde onderdelen vóór gebruik



BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN

Redenen voor aardappelcongestie en oplossingen: 1. De aardappel

is te groot, onvoldoende kracht of een verkeerde inspanningshouding kan ervoor zorgen dat deze vastloopt.

2. Nadat de aardappel vastzit, zoekt u het vastgelopen deel op, snijdt u dit uit met een mes en duwt u de aardappel eruit.

Probeer het meerdere keren en geloof dat dit kleine hondje uw uitstekende partner zal worden.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

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

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

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



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



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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

FRANSK FRITSKÄRARE

MODELL: LD02

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

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRANSK FRITSKÄRARE

MODELL: LD02



BEHÖVS HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

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



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.

ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Det rekommenderas inte att skära sötpotatis och tomater.
Du kan skära potatis, gurka, morötter, zucchini, lök osv.
2. När du skär lök rekommenderas det att skära av ändarna och hårt skal först innan du sätter dem i maskinen.
3. Det rekommenderas inte att placera maskinen eller tillbehör som t.ex skärhuvud i diskmaskinen för rengöring eller blötläggning under lång tid.

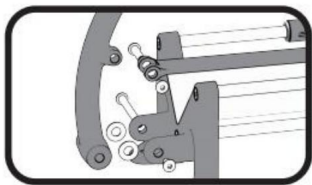
Korrekt användning undviker inte bara besvärligheten med potatissylt utan också förlänger bladets livslängd.

Korrekta användningsmetoder kan förlänga bladets livslängd, göra potatis skära lättare.

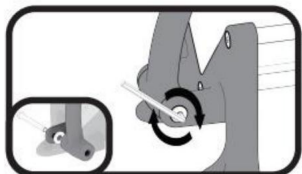
Tips för att förlänga bladets livslängd:

1. Om du skär potatisen i två delar blir den lättare att skära.
2. Rikta in potatisens lilla ände med bladet och den stora änden med stjärten mot gör tryckningen jämnare.

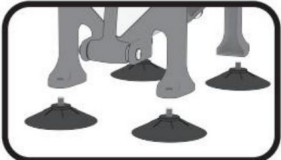
MONTERINGSANVISNING



Sätt brickorna på plats
och rada upp alla hål från handtaget
och huvuddelen



Se till att brickorna har varit
placerad inuti anslutningsarmen
Sätt sedan in duellskruven i hålen
och dra åt dem med en insexnyckel

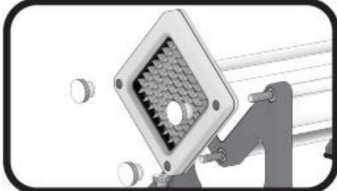
	Sätt ihop den på sugkoppen och dra åt muttern medurs
 HORIZONTAL MOUNTING	Landa kniven med benen på en horisontell yta och använd lämplig bult (köp separat) för att fixera den
 VERTICAL MOUNTING	Se till att skäraren är monterad på en solid vägg och använd lämplig bult (köp separat) för att fixa den

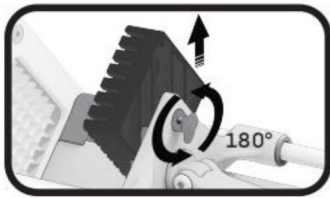


HÅLL INTE I POTATIS NÄR DU DRÄGER I HANDTAGET

RENGÖRA OCH BYT UT KNAPPEN

OBS: Skärhuvudet och skjuthuvudet måste bytas ut för att matcha, och se till att skjuthuvudet och skärhuvudet är centrerade innan du drar åt skruvarna

	Ta ut skärbladen efter att ha tagit bort muttrarna och tvätta sedan knivarna för hand med vatten med borste
---	--



Vrid snabbkopplingen 180° och dra ut tryckblocket vertikalt och tvätta det sedan för hand med borste

KOMPONENTLISTA



	DESCRIPTION	QUANTITY
①	Main Body	1
②	Handle	1
③	Suction Cup	4
④	Allen Wrench	2

VARNING



Håll fingrarna borta från knivarna. Använd inte när det är ostadigt





Använd inte fryst potatis



Använd inte överdimensionerad potatis



Tvätta delar som kommer i kontakt med livsmedel
före och efter användning



Kontrollera skadade delar före användning



FÖRVARA UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN

Orsaker till potatissylt och lösningar: 1. Potatisen är för

stor, otillräcklig kraft eller en felaktig ansträngningshållning kan göra att den fastnar.

2. När potatisen har fastnat, lokalisera den fastnade delen och skär ut den med en kniv och tryck sedan ut potatisen.

Försök flera gånger och tro att denna lilla hund kommer att bli din utmärkta partner.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

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

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

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



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



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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support