VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

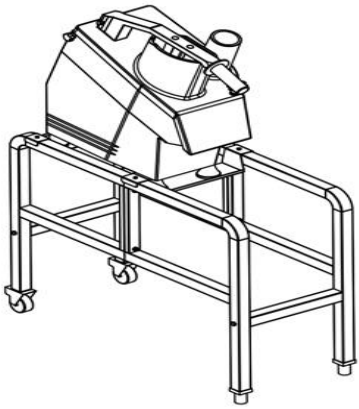
Household Electric Meat Grinder

MODEL: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: HLC-300





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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING!

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. Always follow basic safety precautions when using these devices.

	FCC Compliance Statement: This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This product may cause harmful interference. 2)This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of european Directive 2012/19/EU. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to acollection point for recycling electrical and electronic devices.
	Warning- For Indoor Use Only

GENERAL PRECAUTIONS

• WARNING - Read all instructions and SAVE THESE INSTRUCTIONS
• CAUTION - To Reduce the Risk of Electric Shock or Injury, Use Indoors Only.
• WARNING - The vegetable cutting machine must be used and maintained by skilled personnel, user must be familiar withthe user instructions and safety information contained in this manual.
• WARNING - Improper installation of the grounding plug is able to result in a risk of electric shock. When repair orreplacement of the cord or plug is required, do not connect the grounding wire to either fat blade terrinal. The

wire withinsulation having an outer surface that is green with or without yellow stripes is the grounding wire.
• WARANING- To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. Refer servicing to qualifed personnel
• WARANING-If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualifedpersons in order to avoid a hazard.
• CAUTION - Please turn off all switches when not operate or servicing
• CAU TION - Only use the cutter tools that provided by manufactuer
• WARNING - NEVER placing the hands near the cutting discs and moving parts during operation.
• CAUTON Before any cleaning and maintenance operations check and make sure that the machine is disconnected fromthe main power supply.
• CAUTON Periodically check cables and electric elements conditions. Check main power prior to each use
• WARNING - NEVER use the cutting machine with frozen food or frozen products.
• WARNING - NEVER replace parts of the machine on your own, but apply for assistance service with the manufacturer.
• Please attach the manual operation when resell the machine. Contact us when damage or lose the manual operation
• Package with foam protection for transportation, must on the pallet or shelf, not to stand the ground.
- ELECTRIC SUPPLY TOLERANCES (+/-10%, +/-1HZ)
- OPERATION AMBIENT TEMPERATURE (5-40°C)
- OPERATION HUMIDITY (30-95%)
- TRANSPORT/STORAGE TEMPERATURE (-25-55°C)
- INSTALLATION ALTITUDE (MAX 100OM)
• Installation of such protection (over-voltage and low-voltage) must be checked, confirmed with manufacturer beforeperforming such task.
• WARNING - PPE-like gloves and mask should be used during operation of machine
• WARNING - Do not clean the machine with water jet.

WARNING LABEL AND SYMBOL EXPLANATION:

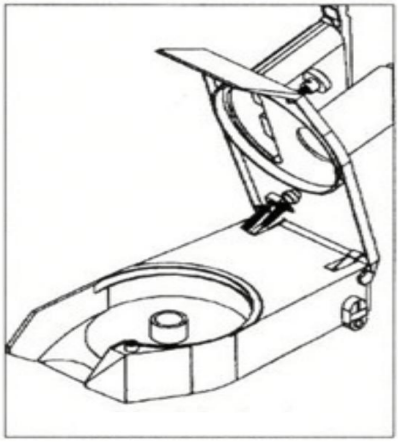

CAUTION OF MECHANICALINJURY


CAUTION OF HAND INJURY


NO TOUCHING KEEP OFF!

Important Notes

(1) Before using this machine, please read this manual carefully.
(2) Although the machine is equipped with a safety system, it is still necessary to avoid moving food near the cutter disc with your hands.
(3) Before cleaning and maintaining the machine, the power supply must be cut off.
(4) Regularly check the usage of the power cord and electrical components.
(5) Never cut frozen vegetables.
(6) If you need to replace machine parts, contact the relevant department. Do not replace the parts privately.
(7) This appliance cannot be used by the disabled, children, or those lacking experience and common sense.
Only supervise or guide the use of this appliance by someone responsible for their safety.



Electrical Safety

Two microswitches are installed on the machine cover. Their functions are as follows:
1.When the pressing handle of the crescent-shaped feed opening is lifted to a certain height, the machine stops running to prevent accidental insertion of the hand into the crescent-shaped feed opening and getting injured by the machine;
2. When the cover is opened, the machine stops running to ensure operational safety.
If the voltage is too low, the relays inside the machine will automatically cut off the power supply to protect the machine from operating outside the normal voltage range. The good insulation of all electrical components and the strong electrical resistance of aluminum enable the machine to operate in a humid environment.

COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety

standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Packaging

The food processor is packed in high-quality cardboard to ensure its integrity during transportation.

All packaging materials (such as packaging boxes and plastic bags) can be disposed of as household waste.

Installation

Installing the machine

The connection and setup of the machine during operation should be carried out by professionals. Note: The placement of the machine and the system configuration must strictly follow the principles of accident prevention and electrical safety regulations (IEC).

The manufacturer shall not be held responsible for any direct or indirect losses resulting from failure to follow the above principles and regulations.

The machine must be placed on a spacious, dry, and stable surface and away from heat sources.

Power lines

The power line of the machine should be connected to a separate main switch and the machine must be reliably grounded.

The manufacturer shall not be held responsible for any direct or indirect damages caused by failure to follow the above regulations.

Safety measures and training

The technicians responsible for installing the machine should guide the purchasers on how to use and operate the machine safely.

Usage methods

Control device

The control device and indicator lights of the machine are located on the upper right part of the machine (that is, when the machine is placed in front of you, the control device is on the operator's right hand).

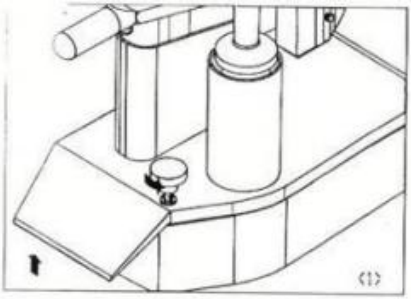
(1) The green button is used to start the machine.

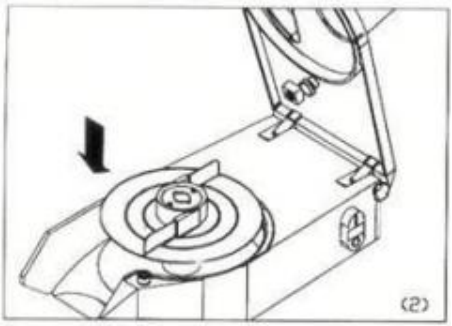
(2) The red button is used to shut down the machine.

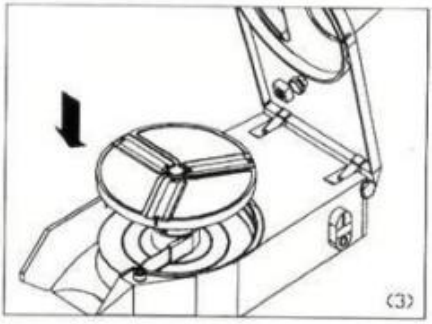
Installation of the cutter disc

Rotate the screws to open the cover (Figure 1). First, install the plastic disc (Figure 2), then install the selected cutter disc (Figure 3).

Close the cover and rotate the screws in the reverse direction. Press the start button to make the cutter disc automatically lock in place.



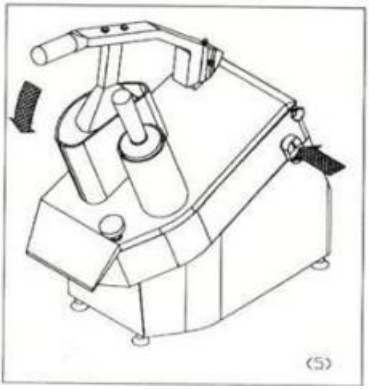




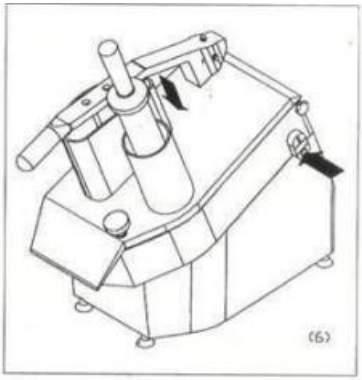
Cutting Vegetables

Raise the handle as shown in Figure 4 to load the food to be cut from the feeding port. Then lower the handle and press the green start button with your right hand. Gently press the handle with your left hand until the food is completely cut (Figure 5). Raise the handle again and load the food to continue cutting.
When the handle is raised, the machine will automatically stop running.
When the handle is lowered, the machine will automatically start running.



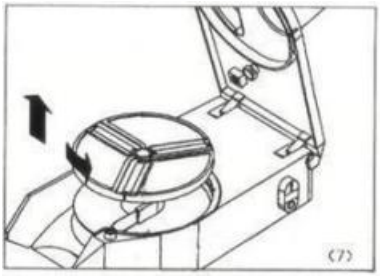


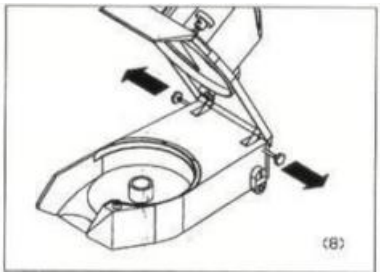
The circular feed opening is used for cutting long vegetables such as carrots and cucumbers.
Warning: Do not push the food by hand. Use a plastic pestle to push the food (Figure 6).



Replace the cutter disc
Rotate the screw to open the cover (Figure 1).

Rotate the cutter disc counterclockwise and wrap the cutting edge with suitable materials (such as rubber, fabric, etc.), then remove the cutter disc by hand from bottom to top.





Cleaning and Maintenance

General rules and supplies for cleaning

Before cleaning or maintaining, make sure the machine's switch button is in the off position and the power supply is cut off.

Properly cleaning the machine and the cutter disc every day can ensure the normal operation of the machine and extend its service life.

The cutter disc and plastic disc can be washed in a container filled with warm water.

Use a cloth or a warm damp cloth to wipe the machine and the cutter disc base. Pay attention to correctly removing the garbage from the machine to prevent the cutter disc from shifting.

As shown in Figure 8, open the cover and loosen the screws on both sides. Place the cover in warm water for cleaning.

When cleaning, use detergent to clean the surface of the machine. Do not use items that are harmful to the machine, such as chlorine water, soda water, etc., as acidic substances.

Do not use abrasive materials, rigid materials or similar substances to wipe the machine to avoid damaging the machine surface.

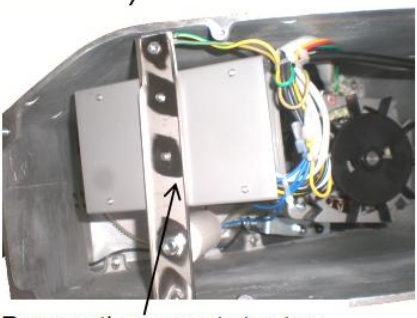
Machine Malfunction

1. When the green start button is pressed and the indicator light does not illuminate, check whether the machine cover is securely closed. If the light

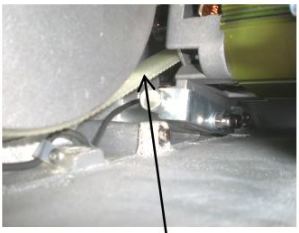
still does not turn on, verify that the hand lever is fully lowered. If the machine still fails to operate, cut off the power supply and contact the service center.

2. If the machine lacks power or the blade runs slowly, open the bottom cover and adjust the motor tension belt according to the illustrated method (new machines require belt tension adjustment every 2–3 months; older machines should be adjusted as needed. New belts installed on the machine have a warranty period of 9 months from factory). Unauthorized disassembly by non-professionals is strictly prohibited.





Remove the support structure



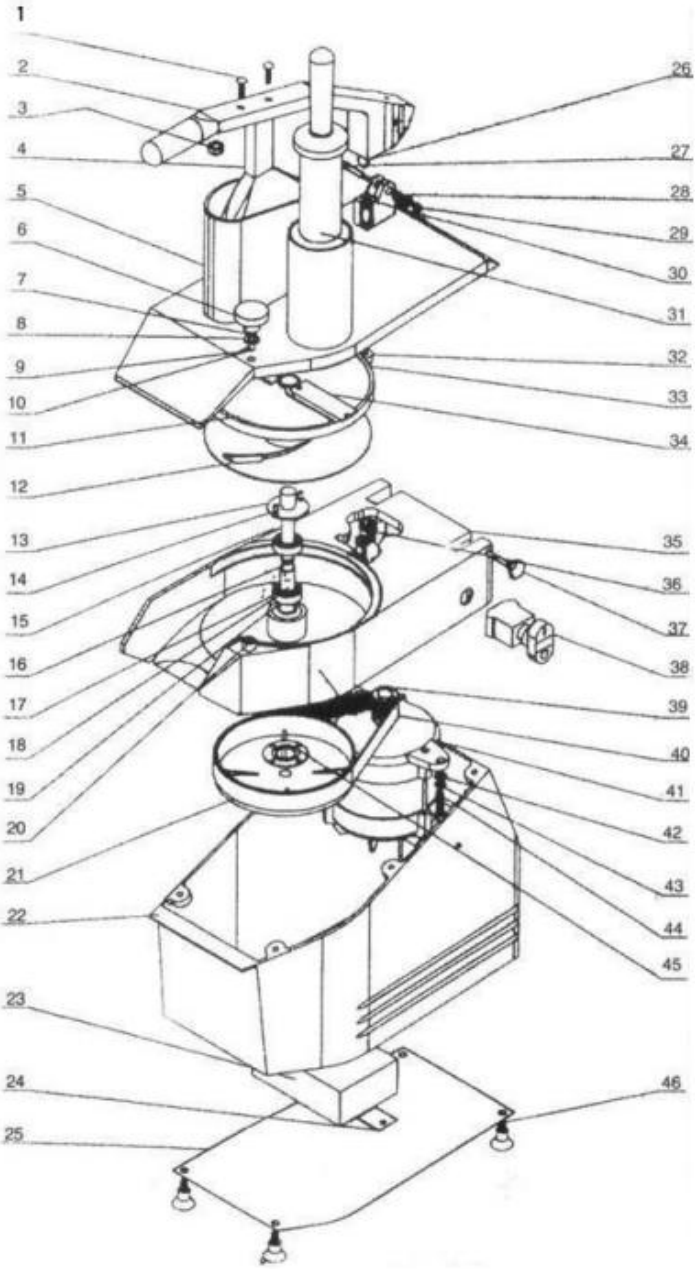
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Maintenance of Idle Machines

When the machine is not in use for an extended period, disconnect the power supply and thoroughly clean each component. Additionally, apply a layer of petroleum jelly (or similar substance) to protect the machine's parts.

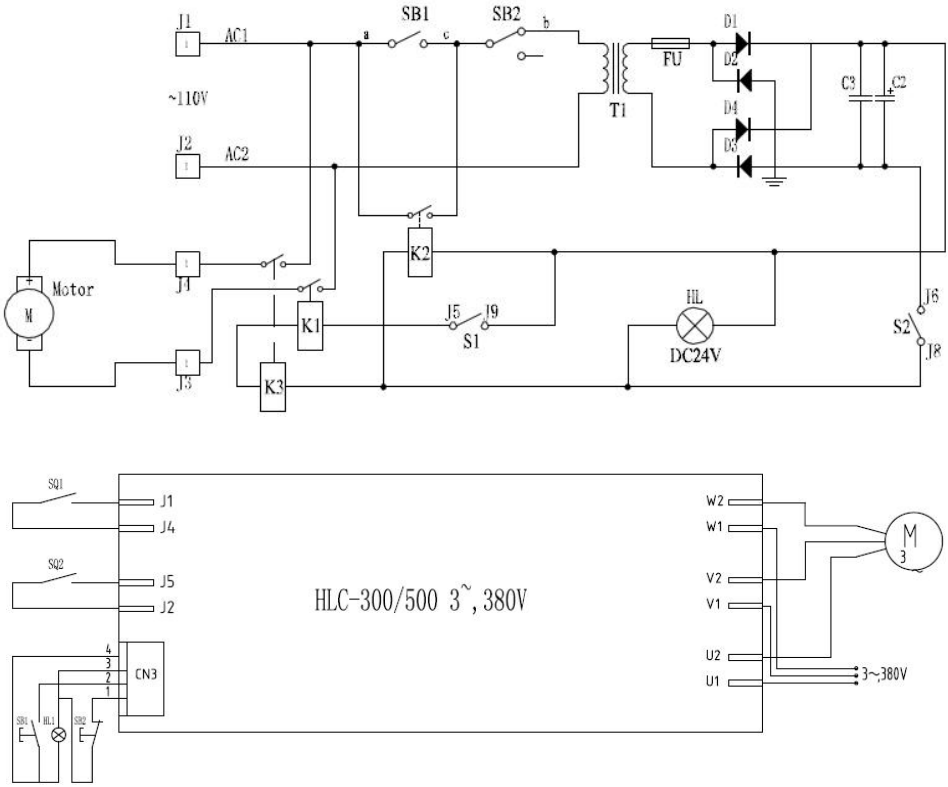
It is advisable to cover the machine with a nylon cloth when it is not in use.

Explosive view



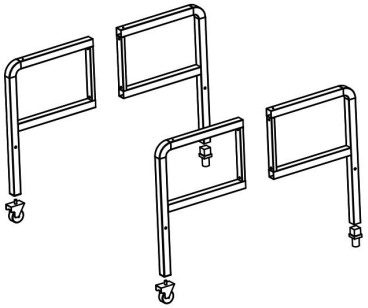
1.Screw	24.Electrical box pad plate
2.Handle	25.Base plate
3.Nylon pad	26.Magnet
4.Compression block	27.Small shaft
5.Feed body	28.Copper sleeve
6.Positioning knob	29.Conical nut
7.Popper	30.Adjusting screw
8.Gasket	31.Compression rod
9.bolt	32.Magnetic steels eat
10.Alignment axis	33.Magnetic steel
11.Double cutter disc	34.Blade
12.Vegetable conveying tray	35.Body
13.Alignment	36.Micro switch
14.bolt	37.Knob shaft
15.Oil seal	38.Push button switch
16.Spindle	39.Multi-ribbed pulley
17.Separator sleeve	40.bet
18.Bearings	41.Motor
19.Retention ring	42.Gasket
20.Positioning sleeve	43.Gasket
21.Large pulley	44.Screw
22.Base	45.Bearing cover
23.Electrical box	46.Foot bolt

Circuit diagram

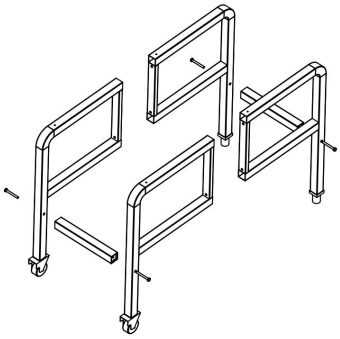


Installation Steps for the Movable Frame of Vegetable Cutter

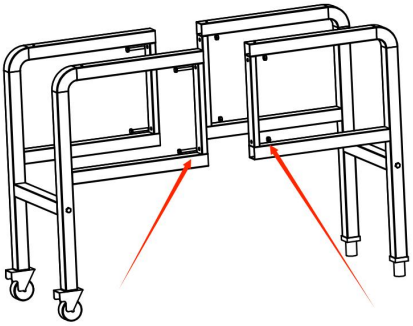
Step 1: Install universal casters and adjustable feet



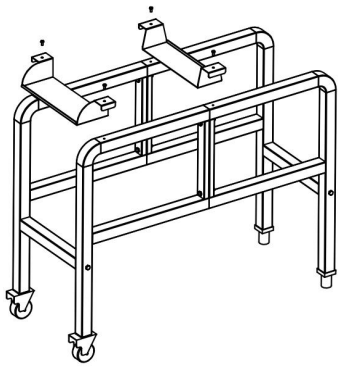
Step 2: Install connecting tubes with outer hexagon screws



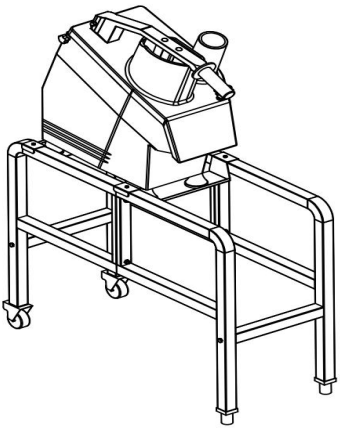
Step 3: Install four vertical columns with outer hexagon screws and nuts



Step 4: Install two machine countertops with outer hexagon screws



Step 5: Place the machine on the movable frame after the movable frame is fully installed



Manufacturer: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Address: No. 256, East Liaohe Road, Bowang Zone, MA'ANSHAN Anhui Province 243131 China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

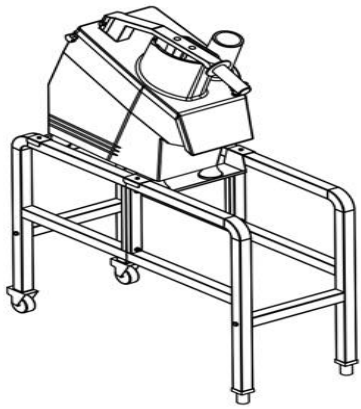
Hachoir à viande électrique domestique

MODÈLE : HLC-300

VEVOR | Upgrade The Home Creator Way

MODÈLE : HLC-300





Voici les instructions originales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous vous informons des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

AVERTISSEMENT!

	Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions. Respectez toujours les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils.

	Déclaration de conformité à la FCC : Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles. 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que ce produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques (EEED).
	Avertissement : Usage intérieur uniquement

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

• AVERTISSEMENT - Lisez toutes les instructions et CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

• ATTENTION - Pour réduire les risques de choc électrique ou de blessure, utiliser uniquement à l'intérieur.

• AVERTISSEMENT - La machine à couper les légumes doit être utilisée et entretenue par un personnel qualifié ; l'utilisateur doit connaître les instructions d'utilisation et les informations de sécurité contenues dans ce

manuel.
• AVERTISSEMENT – Une installation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque d'électrocution. Lors de la réparation ou du remplacement du cordon ou de la prise, ne connectez pas le fil de terre à la borne négative. Le fil isolé, dont la surface extérieure est verte avec ou sans rayures jaunes, est le fil de terre.
• AVERTISSEMENT – Afin de réduire les risques d'électrocution, ne retirez pas et n'ouvrez pas le couvercle. Confiez toute réparation à un personnel qualifié.
• AVERTISSEMENT - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter tout danger.
• ATTENTION - Veuillez éteindre tous les interrupteurs lorsque vous ne les utilisez pas ou que vous n'effectuez aucune maintenance.
• ATTENTION - Utilisez uniquement les outils de coupe fournis par le fabricant.
• AVERTISSEMENT - NE JAMAIS placer les mains à proximité des disques de coupe et des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
• ATTENTION Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, vérifiez et assurez-vous que la machine est débranchée de l'alimentation électrique principale.
• ATTENTION : Vérifiez régulièrement l'état des câbles et des éléments électriques. Vérifiez l'alimentation principale avant chaque utilisation.
• AVERTISSEMENT - NE JAMAIS utiliser la machine de découpe avec des aliments ou des produits congelés.
• AVERTISSEMENT - NE JAMAIS remplacer soi-même les pièces de la machine, mais demander l'assistance du fabricant.
Veuillez joindre le manuel d'utilisation lors de la revente de la machine.
Contactez-nous en cas de dommage ou de perte du manuel d'utilisation.
• Emballage avec protection en mousse pour le transport, doit être placé sur une palette ou une étagère, et ne doit pas être posé au sol.
- TOLÉRANCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (+/-10 %, +/-1 Hz)
- TEMPÉRATURE AMBIANTE DE FONCTIONNEMENT (5-40°C)

- OPÉRATION HUMIDITÉ (30-95%)
- TEMPÉRATURE DE TRANSPORT/STOCKAGE (-25-55°C)
- ALTITUDE D'INSTALLATION (MAX 100OM)

• L’installation de cette protection (surtension et sous-tension) doit être vérifiée et confirmée par le fabricant avant toute intervention.

• AVERTISSEMENT – Des gants et un masque de type EPI doivent être utilisés pendant le fonctionnement de la machine

• AVERTISSEMENT - Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau.

EXPLICATION DES ÉTIQUETTES ET SYMBOLES D'AVERTISSEMENT :

 ATTENTION AUX RISQUES DE BLESSURES MÉCANIQUES

 ATTENTION AUX BLESSURES À LA MAIN

 NE PAS TOUCHER ! RESTEZ À DISTANCE !

Notes importantes

(1) Avant d’utiliser cette machine, veuillez lire attentivement ce manuel.

(2) Bien que la machine soit équipée d'un système de sécurité, il est toujours nécessaire d'éviter de déplacer les aliments près du disque de coupe avec les mains.

(3) Avant de nettoyer et d’entretenir la machine, l’alimentation électrique doit être coupée.

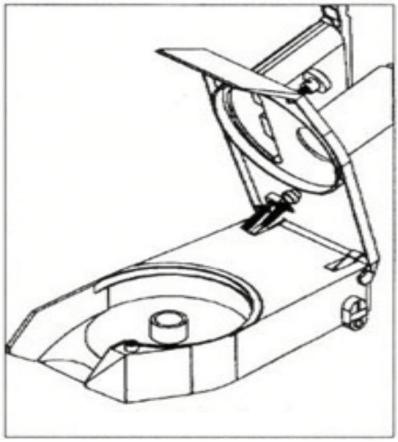
(4) Vérifiez régulièrement l’utilisation du cordon d’alimentation et des composants électriques.

(5) Ne jamais couper les légumes congelés.

(6) Si vous devez remplacer des pièces de la machine, contactez le service concerné.
Ne remplacez pas les pièces vous-même.

(7) Cet appareil ne peut être utilisé par les personnes handicapées, les enfants ou les personnes manquant d’expérience et de bon sens.

L'utilisation de cet appareil ne doit être supervisée ou guidée que par une personne responsable de sa sécurité.



Sécurité électrique

Deux micro-interrupteurs sont installés sur le couvercle de la machine. Leurs fonctions sont les suivantes :

1. Lorsque la poignée de pression de l'ouverture d'alimentation en forme

de croissant est levée à une certaine hauteur, la machine s'arrête de fonctionner afin d'éviter toute insertion accidentelle de la main dans l'ouverture d'alimentation en forme de croissant et toute blessure par la machine ;
2. Lorsque le couvercle est ouvert, la machine s'arrête de fonctionner afin de garantir la sécurité de son fonctionnement.
En cas de tension trop basse, les relais internes coupent automatiquement l'alimentation électrique afin d'éviter tout fonctionnement hors de la plage de tension normale. L'excellente isolation de tous les composants électriques et la haute résistance électrique de l'aluminium permettent à la machine de fonctionner en milieu humide.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité en vigueur dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine de non-conformité et de risques pour la sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Conditionnement
Le robot culinaire est emballé dans un carton de haute qualité afin de garantir son intégrité pendant le transport.
Tous les matériaux d'emballage (tels que les boîtes d'emballage et les sacs en plastique) peuvent être jetés avec les ordures ménagères.

Installation

Installation de la machine
Le raccordement et la mise en service de la machine doivent être effectués

par des professionnels. Remarque : L’ emplacement de la machine et la configuration du système doivent impérativement respecter les principes de prévention des accidents et les normes de sécurité électrique (CEI). Le fabricant ne pourra être tenu responsable d'aucune perte directe ou indirecte résultant du non-respect des principes et réglementations ci-dessus.
La machine doit être placée sur une surface spacieuse, sèche et stable, à l'écart des sources de chaleur.

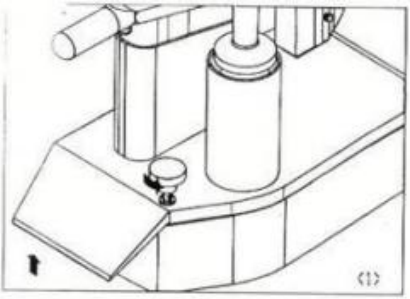
lignes électriques
Le câble d'alimentation de la machine doit être raccordé à un interrupteur principal séparé et la machine doit être correctement mise à la terre.
Le fabricant ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage direct ou indirect causé par le non-respect des réglementations ci-dessus.
Mesures de sécurité et formation
Les techniciens chargés de l'installation de la machine doivent expliquer aux acheteurs comment l'utiliser et la faire fonctionner en toute sécurité.

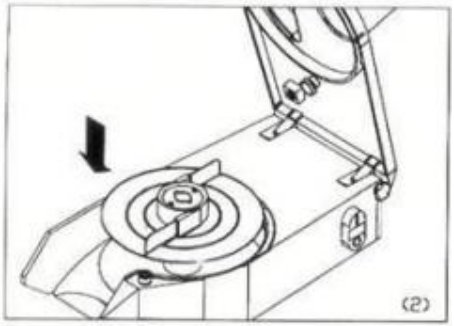
Méthodes d'utilisation

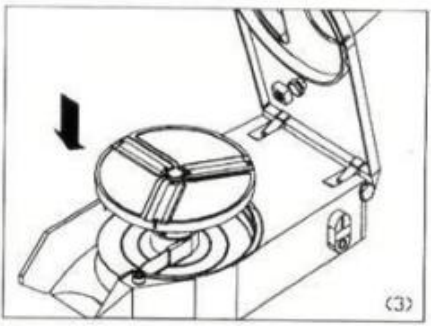
Dispositif de commande
Le dispositif de commande et les voyants de la machine sont situés dans la partie supérieure droite de celle-ci (c'est-à-dire que lorsque la machine est placée devant vous, le dispositif de commande se trouve à droite de l'opérateur).
(1) Le bouton vert est utilisé pour démarrer la machine.
(2) Le bouton rouge sert à éteindre la machine.

Installation du disque de coupe
Tournez les vis pour ouvrir le couvercle (Figure 1). Installez d'abord le disque en plastique (Figure 2), puis le disque de coupe sélectionné (Figure 3).

Fermez le couvercle et dévissez les vis dans le sens inverse. Appuyez sur le bouton de démarrage pour verrouiller automatiquement le disque de coupe.







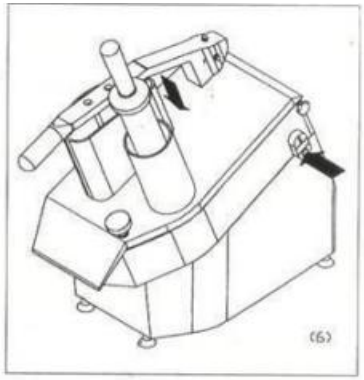
Découpe des légumes

Relevez la poignée comme indiqué sur la figure 4 pour charger les aliments à couper par l'orifice d'alimentation. Abaissez ensuite la poignée et appuyez sur le bouton de démarrage vert avec votre main droite. Appuyez doucement sur la poignée avec votre main gauche jusqu'à ce que les aliments soient complètement coupés (figure 5). Relevez à nouveau la poignée et chargez les aliments pour poursuivre la coupe.
Lorsque la poignée est relevée, la machine s'arrête automatiquement. Lorsqu'elle est abaissée, la machine se remet en marche automatiquement.

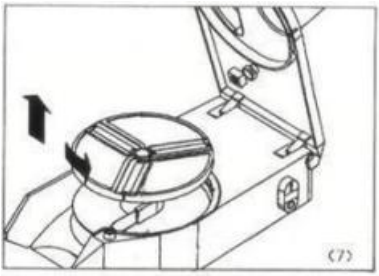


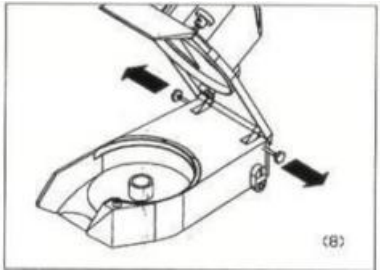


L'ouverture d'alimentation circulaire est utilisée pour couper les légumes longs tels que les carottes et les concombres.
Avertissement : Ne pas pousser les aliments à la main. Utiliser un pilon en plastique pour pousser les aliments (figure 6).



Remplacez le disque de coupe
Tournez la vis pour ouvrir le couvercle (Figure 1).
Faites tourner le disque de coupe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enveloppez le bord de coupe avec des matériaux appropriés (tels que du caoutchouc, du tissu, etc.), puis retirez le disque de coupe à la main de bas en haut.





Nettoyage et entretien

Règles générales et produits de nettoyage

Avant tout nettoyage ou entretien, assurez-vous que l'interrupteur de la machine est en position arrêt et que l'alimentation électrique est coupée.
Un nettoyage quotidien correct de la machine et du disque de coupe permet d'assurer le bon fonctionnement de la machine et d'en prolonger la durée de vie.
Le disque de coupe et le disque en plastique peuvent être lavés dans un récipient rempli d'eau chaude.
Utilisez un chiffon ou un chiffon humide chaud pour essuyer la machine et la base du disque de coupe. Veillez à bien retirer les déchets de la machine afin d'éviter que le disque de coupe ne se déplace.
Comme indiqué sur la figure 8, ouvrez le couvercle et desserrez les vis des deux côtés. Plongez le couvercle dans de l'eau chaude pour le nettoyer.
Pour le nettoyage, utilisez un détergent pour nettoyer la surface de la machine. N'utilisez pas de produits nocifs pour la machine, tels que l'eau chlorée, l'eau gazeuse, etc., qui sont des substances acides.

N’utilisez pas de matériaux abrasifs, de matériaux rigides ou de

substances similaires pour nettoyer la machine afin d’éviter d’

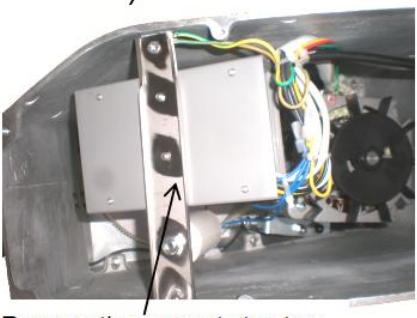
endommager sa surface.

Dysfonctionnement de la machine

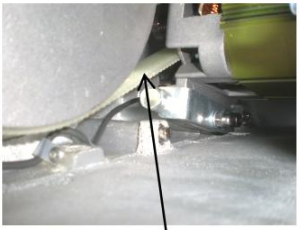
1. Si le voyant ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le bouton de

démarrage vert, vérifiez que le couvercle de l'appareil est bien fermé. Si le voyant ne s'allume toujours pas, assurez-vous que le levier manuel est complètement abaissé. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, coupez l'alimentation électrique et contactez le service après-vente.
2. Si la machine manque de puissance ou si la lame tourne lentement, ouvrez le capot inférieur et ajustez la tension de la courroie du moteur selon la méthode illustrée (les machines neuves nécessitent un ajustement de la tension de la courroie tous les 2 à 3 mois ; les machines plus anciennes doivent être ajustées au besoin. Les courroies neuves installées sur la machine sont garanties 9 mois par le fabricant). Tout démontage non autorisé par des personnes non qualifiées est strictement interdit.





Remove the support structure



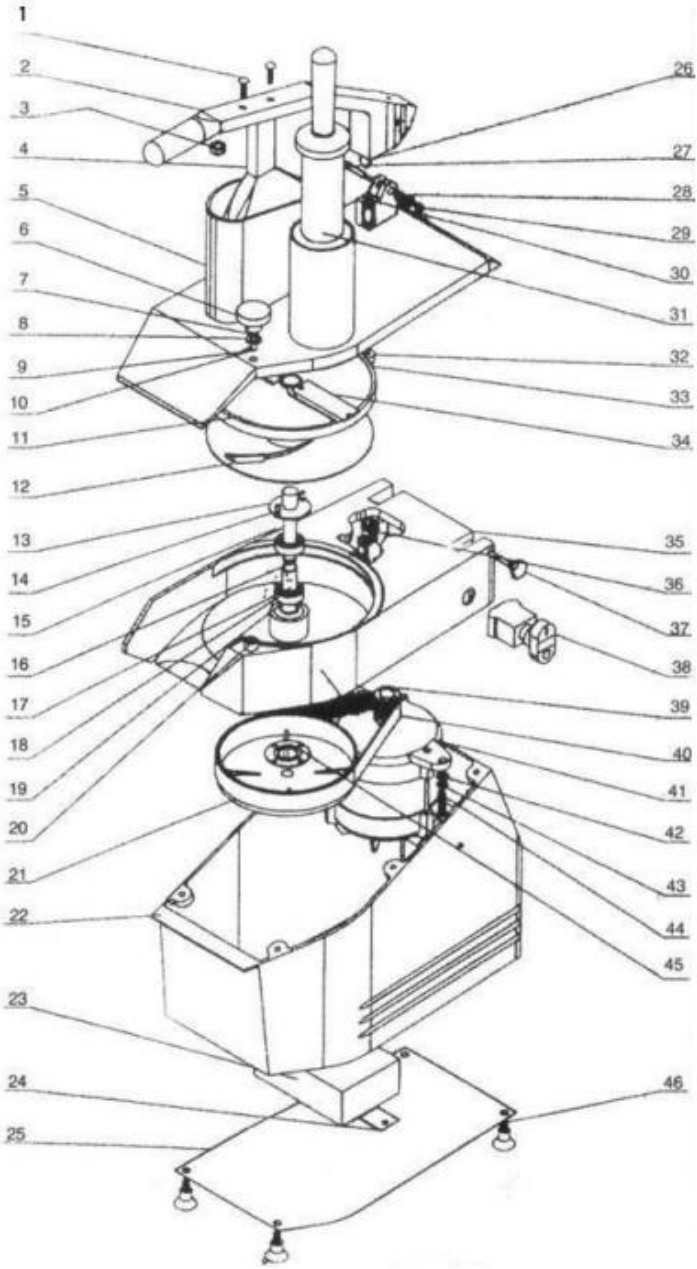
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Maintenance des machines inactives

Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant une période prolongée, débranchez-la et nettoyez soigneusement chaque composant. Appliquez ensuite une couche de vaseline (ou d'une substance similaire) pour

protéger les pièces de la machine.
Il est conseillé de recouvrir la machine d'un tissu en nylon lorsqu'elle n'est pas utilisée.

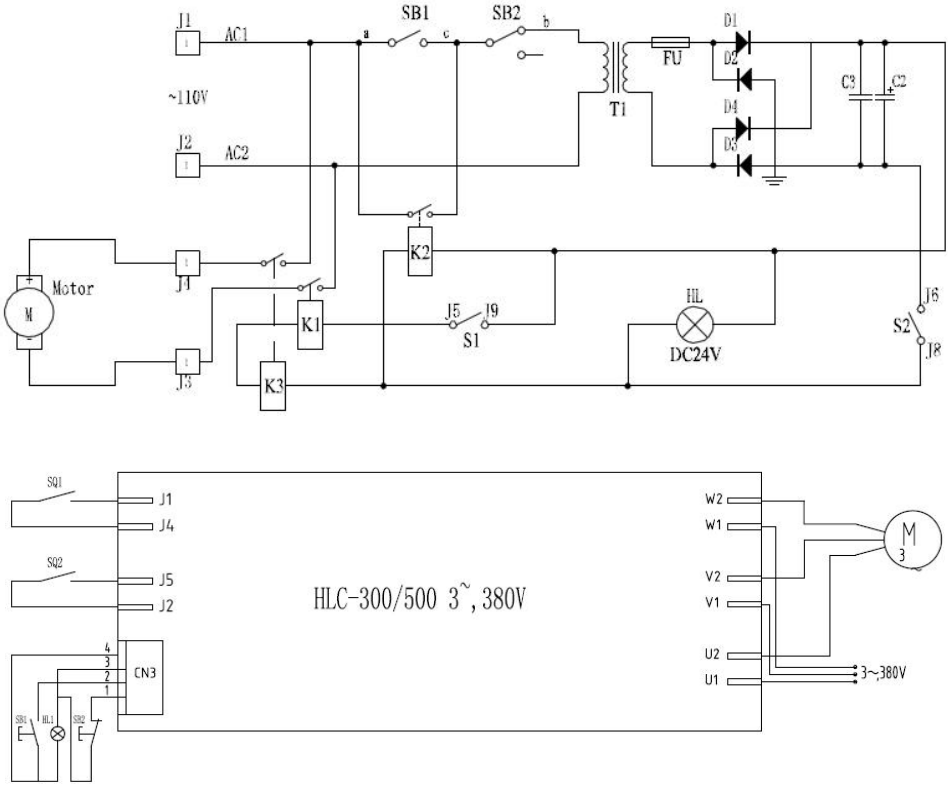
Vue explosive



1. Vis	24. Plaque de base pour boîte

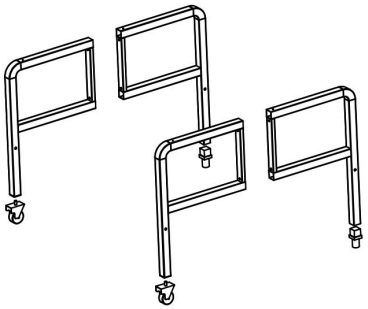
2. Poignée 3. Coussinet en nylon 4. Bloc de compression 5. Nourrir le corps 6. Bouton de positionnement 7. Popper 8. Joint 9. boulon 10. Axe d'alignement 11. Disque à double coupe 12. Légumes transport plateau 13. Alignement 14. boulon 15. Joint d'huile 16. Broche 17. Manchon séparateur 18. Roulements 19. Anneau de retenue 20. Manchon de positionnement 21. Grande poulie 22. Base 23. Boîte électrique	électrique 25. Plaque de base 26. Aimant 27. Petit arbre 28. Manchon en cuivre 29. Écrou conique 30. Vis de réglage 31. Tige de compression 32. Aciers magnétiques manger 33. Acier magnétique 34. Lame 35. Corps 36. Micro changer 37. Axe du bouton 38. Pousser interrupteur à bouton 39. Poulie à nervures multiples 40. pari 41. Moteur 42. Joint 43. Joint 44. Vis 45. Couvercle de palier 46. Boulon de pied

schéma de circuit

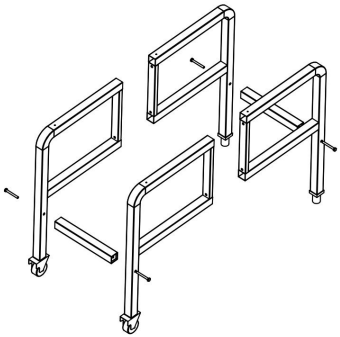


Étapes d'installation du cadre mobile du coupe-légumes

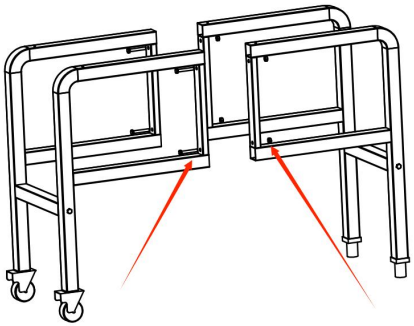
Étape 1 : Installez les roulettes universelles et les pieds réglables



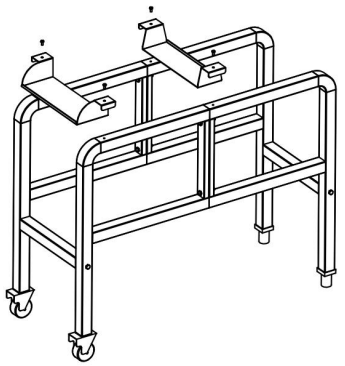
Étape 2 : Installez les tubes de raccordement avec les vis hexagonales extérieures



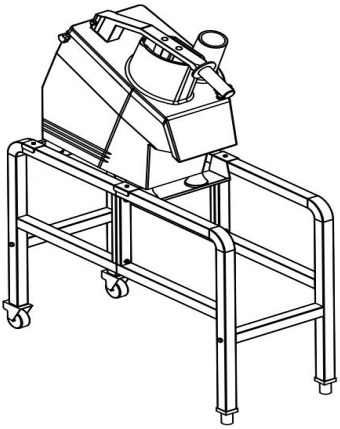
Étape 3 : Installez quatre colonnes verticales à l’aide de vis et d’écrous hexagonaux extérieurs.



Étape 4 : Installez les deux plans de travail de la machine à l’aide des vis hexagonales extérieures.



Étape 5 : Placez la machine sur le cadre mobile une fois celui-ci entièrement installé.



Fabricant : ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Adresse : No. 256, East Liaohe Road, Bowang Zone, MA'ANSHAN, province d'Anhui 243131, Chine.
Courriel : support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

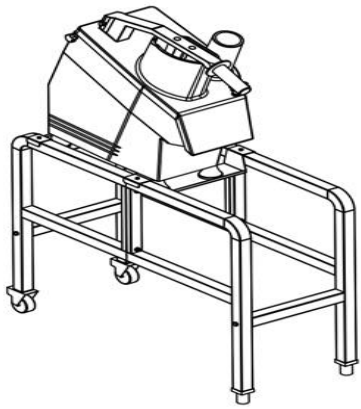
Elektrischer Fleischwolf für den Haushalt

MODELL: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL : HLC-300





Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG!

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Beachten Sie beim Gebrauch dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.

	FCC-Konformitätserklärung: Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen. 2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.
	Warnung – Nur für den Gebrauch in Innenräumen

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

• WARNUNG – Lesen Sie alle Anweisungen und BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

• VORSICHT - Um das Risiko eines Stromschlags oder einer Verletzung zu verringern, nur in Innenräumen verwenden.

• WARNUNG - Die Gemüseschneidemaschine darf nur von Fachpersonal bedient und gewartet werden. Der Benutzer muss mit den in diesem Handbuch enthaltenen Bedienungsanleitungen und Sicherheitshinweisen

vertraut sein.
• WARNUNG – Eine unsachgemäße Installation des Schutzkontaktsteckers kann zu einem Stromschlag führen. Schließen Sie bei Reparatur oder Austausch des Kabels oder Steckers den Schutzleiter nicht an die beiden Kontaktstifte an. Der Schutzleiter ist der Draht mit grüner Außenisolierung, gegebenenfalls mit gelben Streifen.
• WARNUNG – Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, die Abdeckung nicht entfernen oder öffnen. Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
• WARNUNG – Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
• VORSICHT - Bitte schalten Sie alle Schalter aus, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
• VORSICHT - Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller mitgelieferten Schneidwerkzeuge.
• WARNUNG - Halten Sie Ihre Hände während des Betriebs NIEMALS in die Nähe der Trennscheiben und beweglichen Teile.
• VORSICHT Vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten prüfen und sicherstellen, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt ist.
• VORSICHT! Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Kabel und elektrischen Bauteile. Prüfen Sie vor jeder Benutzung die Stromversorgung.
• WARNUNG - Verwenden Sie die Schneidemaschine NIEMALS für Tiefkühlkost oder Tiefkühlprodukte.
• WARNUNG - Ersetzen Sie niemals Teile der Maschine selbst, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.
Bitte legen Sie die Bedienungsanleitung beim Weiterverkauf der Maschine bei. Kontaktieren Sie uns, falls die Bedienungsanleitung beschädigt wird oder verloren geht.
• Verpackung mit Schaumstoffschutz für den Transport, muss auf der Palette oder im Regal stehen, nicht auf dem Boden.
- Toleranzen der Stromversorgung (+/-10%, +/-1Hz)

- Betriebsumgebungstemperatur (5-40°C)
- LUFTFEUCHTIGKEIT IM BETRIEB (30-95%)
- TRANSPORT-/LAGERTEMPERATUR (-25-55°C)
- INSTALLATIONSHÖHE (MAX. 100 OM)

• Die Installation solcher Schutzvorrichtungen (Über- und Unterspannung) muss vor der Durchführung dieser Arbeiten mit dem Hersteller überprüft und bestätigt werden.

• WARNUNG – Beim Betrieb der Maschine sollten Schutzhandschuhe und eine Maske getragen werden.

• WARNUNG - Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl.

WARNHINWEIS UND SYMBOLERLEGUNG:


VORSICHT VOR MECHANISCHEN VERLETZUNGEN


VORSICHT VOR HANDVERLETZUNGEN

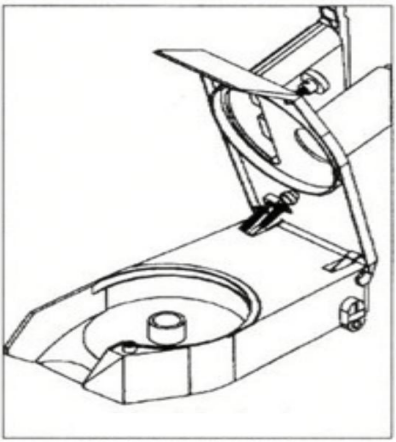

Nicht berühren! Fernbleiben!

Wichtige Hinweise

(1) Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie diese Maschine benutzen.

(2) Obwohl die Maschine mit einem Sicherheitssystem ausgestattet ist, ist es dennoch notwendig, Lebensmittel nicht mit den Händen in die Nähe der Schneidscheibe zu bringen.

(3) Vor der Reinigung und Wartung der Maschine muss die Stromzufuhr unterbrochen werden.
(4) Überprüfen Sie regelmäßig den Gebrauch des Netzkabels und der elektrischen Komponenten.
(5) Gefrorenes Gemüse sollte niemals geschnitten werden.
(6) Wenn Sie Maschinenteile ersetzen müssen, wenden Sie sich an die zuständige Abteilung.
Die Teile dürfen nicht privat ausgetauscht werden.
(7) Dieses Gerät darf nicht von Behinderten, Kindern oder Personen ohne Erfahrung und gesunden Menschenverstand benutzt werden.
Die Benutzung dieses Geräts darf nur von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet werden.



Elektrische Sicherheit

Auf der Maschinenabdeckung sind zwei Mikroschalter angebracht. Ihre Funktionen sind wie folgt:
1. Wenn der Druckhebel der halbmondförmigen Zuführöffnung bis zu einer bestimmten Höhe angehoben wird, stoppt die Maschine, um ein versehentliches Einführen der Hand in die halbmondförmige Zuführöffnung und damit verbundene Verletzungen durch die Maschine zu verhindern.

2. Beim Öffnen des Deckels stoppt die Maschine, um die Betriebssicherheit zu gewährleisten.
Bei zu niedriger Spannung schalten die Relais im Inneren der Maschine die Stromzufuhr automatisch ab, um die Maschine vor Betrieb außerhalb des normalen Spannungsbereichs zu schützen. Die gute Isolierung aller elektrischen Bauteile und der hohe elektrische Widerstand von Aluminium ermöglichen den Betrieb der Maschine auch in feuchter Umgebung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt wird gemäß den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Veränderungen am Produkt sind untersagt, da dies zum Verlust der Konformität und zu Sicherheitsrisiken führen kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Verpackung
Die Küchenmaschine ist in hochwertigem Karton verpackt, um ihre Unversehrtheit während des Transports zu gewährleisten.
Sämtliche Verpackungsmaterialien (wie z. B. Verpackungskartons und Plastiktüten) können als Hausmüll entsorgt werden.

Installation

Installation der Maschine
Anschluss und Einrichtung der Maschine im Betrieb dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Hinweis: Aufstellung der Maschine und Systemkonfiguration müssen den Grundsätzen der Unfallverhütung und den elektrischen Sicherheitsvorschriften (IEC) strikt entsprechen.

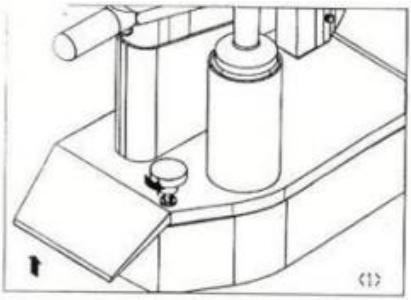
Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Verluste, die aus der Nichteinhaltung der oben genannten Grundsätze und Vorschriften resultieren.
Die Maschine muss auf einer geräumigen, trockenen und stabilen Fläche und fern von Wärmequellen aufgestellt werden.

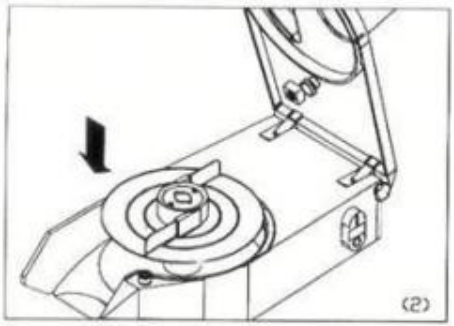
Stromleitungen
Die Stromleitung der Maschine sollte an einen separaten Hauptschalter angeschlossen werden und die Maschine muss zuverlässig geerdet sein. Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen entstehen.
Sicherheitsmaßnahmen und Schulung
Die für die Installation der Maschine zuständigen Techniker sollten die Käufer in die sichere Bedienung und Handhabung der Maschine einweisen.

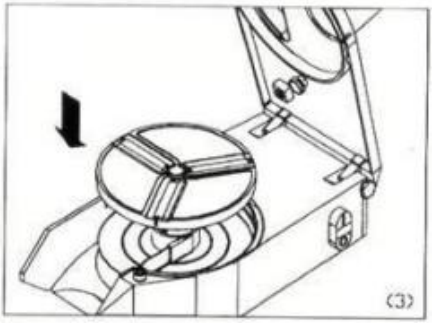
Anwendungsmethoden

Steuergerät
Das Bedienelement und die Kontrollleuchten der Maschine befinden sich oben rechts an der Maschine (d. h., wenn die Maschine vor Ihnen steht, befindet sich das Bedienelement zu Ihrer Rechten).
(1) Mit dem grünen Knopf wird die Maschine gestartet.
(2) Mit dem roten Knopf wird die Maschine ausgeschaltet.

Einbau der Schneidscheibe
Drehen Sie die Schrauben, um die Abdeckung zu öffnen (Abbildung 1). Setzen Sie zuerst die Kunststoffscheibe ein (Abbildung 2), dann die ausgewählte Schneidscheibe (Abbildung 3).
Schließen Sie die Abdeckung und drehen Sie die Schrauben in die entgegengesetzte Richtung. Drücken Sie den Startknopf, damit die Schneidscheibe automatisch einrastet.







Gemüse schneiden

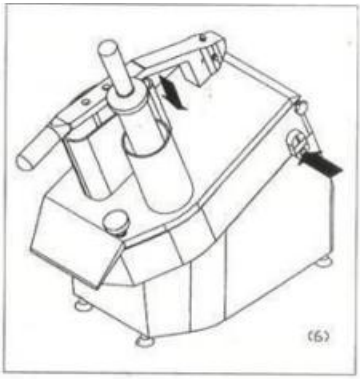
Heben Sie den Griff wie in Abbildung 4 gezeigt an, um das zu schneidende Lebensmittel über die Einfüllöffnung einzulegen. Senken Sie anschließend den Griff ab und drücken Sie mit der rechten Hand den grünen Startknopf. Drücken Sie den Griff nun mit der linken Hand leicht, bis das Lebensmittel vollständig geschnitten ist (Abbildung 5). Heben Sie den Griff erneut an und legen Sie weiteres Lebensmittel ein, um den Schneidevorgang fortzusetzen.

Wenn der Hebel angehoben wird, stoppt die Maschine automatisch. Wenn der Hebel abgesenkt wird, startet die Maschine automatisch.

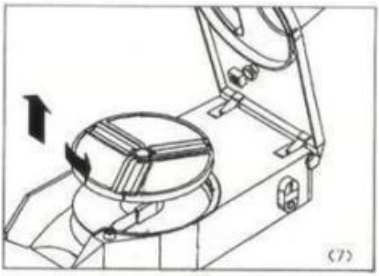


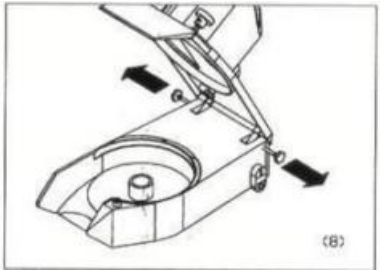


Die runde Einfüllöffnung dient zum Schneiden von länglichem Gemüse wie Karotten und Gurken.
Warnung: Schieben Sie die Lebensmittel nicht mit der Hand. Verwenden Sie einen Kunststoffstößel, um die Lebensmittel zu bewegen (Abbildung 6).



Schneidscheibe austauschen
Durch Drehen der Schraube lässt sich die Abdeckung öffnen (Abbildung 1).
Drehen Sie die Schneidscheibe gegen den Uhrzeigersinn und umwickeln Sie die Schneide mit geeignetem Material (z. B. Gummi, Stoff usw.). Anschließend können Sie die Schneidscheibe von unten nach oben von Hand entfernen.





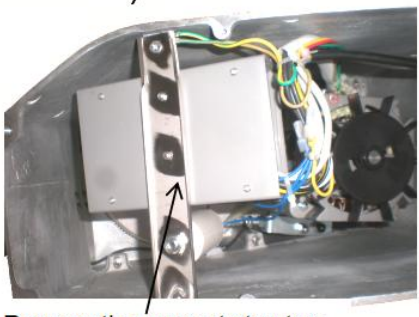
Reinigung und Instandhaltung
Allgemeine Regeln und Materialien für die Reinigung

Vor der Reinigung oder Wartung muss sichergestellt werden, dass sich der Ein-/Ausschalter der Maschine in der Aus-Position befindet und die Stromzufuhr unterbrochen ist.
Durch die tägliche, ordnungsgemäße Reinigung der Maschine und der Schneidscheibe kann der normale Betrieb der Maschine sichergestellt und ihre Lebensdauer verlängert werden.
Die Schneidscheibe und die Kunststoffscheibe können in einem mit warmem Wasser gefüllten Behälter gewaschen werden.
Verwenden Sie ein Tuch oder ein warmes, feuchtes Tuch, um die Maschine und die Schneidscheibenbasis abzuwischen. Achten Sie darauf, den Schmutz ordnungsgemäß aus der Maschine zu entfernen, damit die Schneidscheibe nicht verrutscht.
Wie in Abbildung 8 gezeigt, öffnen Sie die Abdeckung und lösen Sie die Schrauben auf beiden Seiten. Legen Sie die Abdeckung zum Reinigen in warmes Wasser.
Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine für das Gerät schädlichen Substanzen wie Chlorwasser, Mineralwasser usw., da diese Säuren enthalten.
Verwenden Sie zum Abwischen der Maschine keine scheuernden Materialien, starren Materialien oder ähnliche Substanzen, um die Oberfläche der Maschine nicht zu beschädigen.

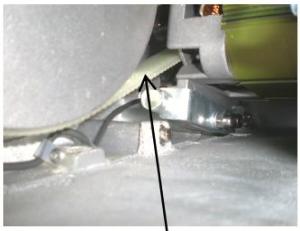
Maschinenstörung

1. Leuchtet die Kontrollleuchte nach dem Drücken des grünen Startknopfes nicht auf, prüfen Sie, ob die Maschinenabdeckung fest verschlossen ist. Leuchtet die Kontrollleuchte weiterhin nicht, vergewissern Sie sich, dass der Handhebel vollständig abgesenkt ist. Sollte die Maschine weiterhin nicht funktionieren, schalten Sie sie aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.
2. Falls die Maschine nicht genügend Leistung hat oder das Messer langsam läuft, öffnen Sie die Bodenabdeckung und justieren Sie den Motorriemen gemäß der Abbildung (bei neuen Maschinen muss die Riemenspannung alle 2–3 Monate nachjustiert werden; bei älteren Maschinen nach Bedarf). Neu eingebaute Riemen haben eine Werksgarantie von 9 Monaten. Unbefugte Demontage durch Laien ist strengstens verboten.





Remove the support structure



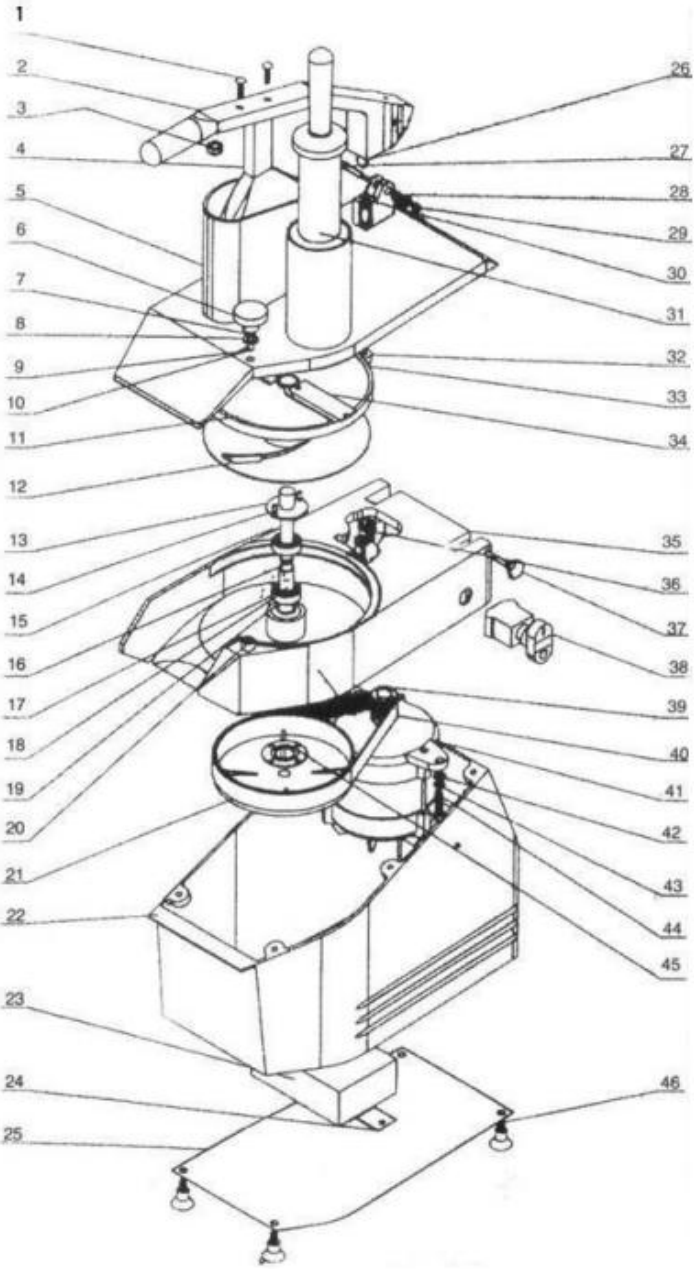
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Wartung stillstehender Maschinen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, trennen Sie es vom

Stromnetz und reinigen Sie alle Bauteile gründlich. Tragen Sie anschließend eine Schicht Vaseline (oder eine ähnliche Substanz) auf, um die Teile des Geräts zu schützen.
Es empfiehlt sich, die Maschine mit einem Nylontuch abzudecken, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

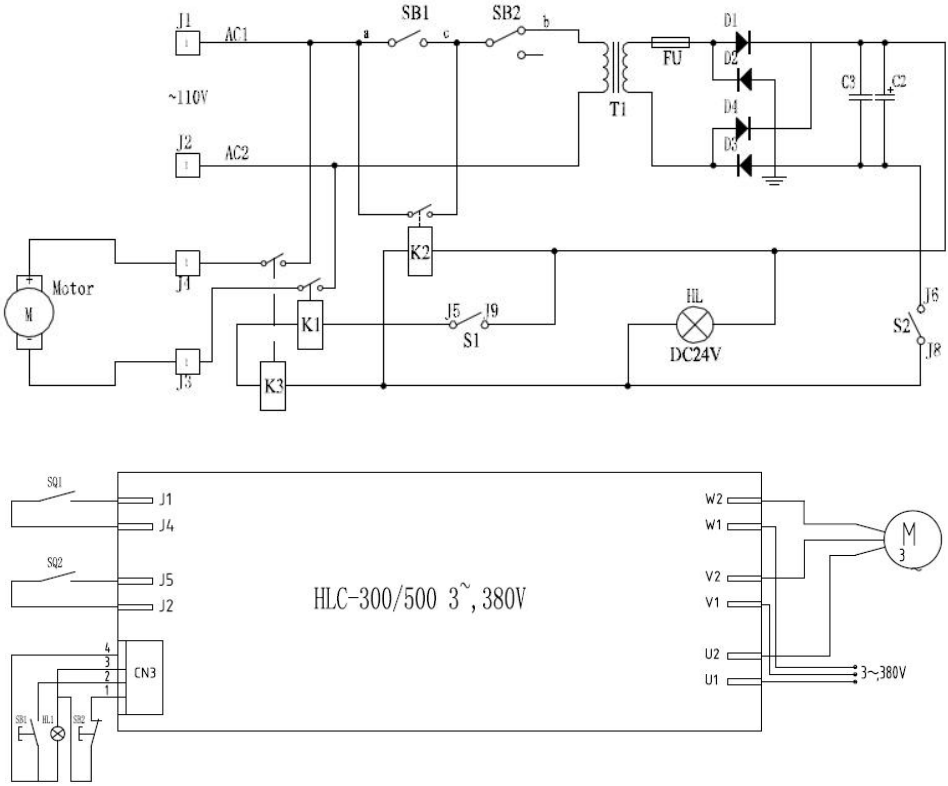
Explosive Ansicht



1. Schraube	24. Anschlussplatte für

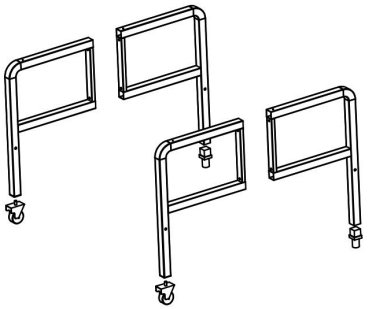
2. Griff 3. Nylonpolster 4. Kompressionsblock 5. Körper füttern 6. Positionierungsknopf 7. Popper 8. Dichtung 9. Bolzen 10. Ausrichtungsachse 11. Doppelschneidscheibe 12. Gemüse vermitteln Tablett 13. Ausrichtung 14. Schraube 15. Öldichtung 16. Spindel 17. Trennhülse 18. Lager 19. Sicherungsring 20. Positionierungshülse 21. Große Riemenscheibe 22. Basis 23. Elektrokasten	Elektroverteilerkasten 25. Grundplatte 26. Magnet 27. Kleiner Schaft 28. Kupferhülse 29. Konische Mutter 30. Einstellschraube 31. Druckstange 32. Magnetische Stähle essen 33. Magnetischer Stahl 34. Klinge 35. Körper 36. Mikro schalten 37. Knaufwelle 38. Schieben Tastenschalter 39. Mehrrippenrolle 40. Wette 41. Motor 42. Dichtung 43. Dichtung 44. Schraube 45. Lagerdeckel 46. Fußschraube

Schaltplan

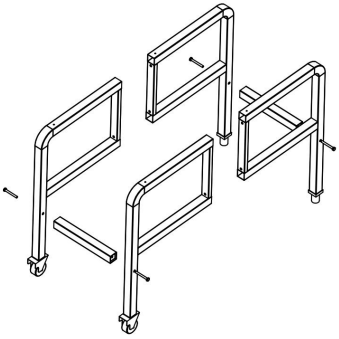


Montageschritte für den beweglichen Rahmen des Gemüseschneiders

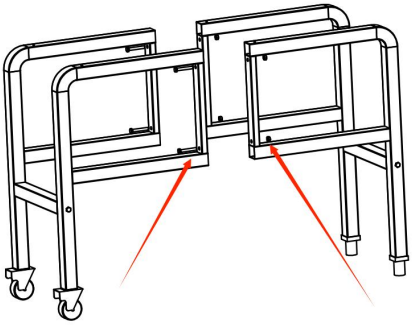
Schritt 1: Universalrollen und verstellbare Füße montieren



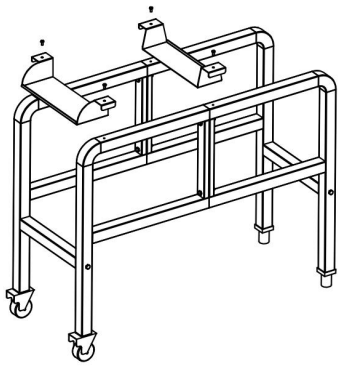
Schritt 2: Verbindungsrohre mit Außensechskantschrauben montieren.



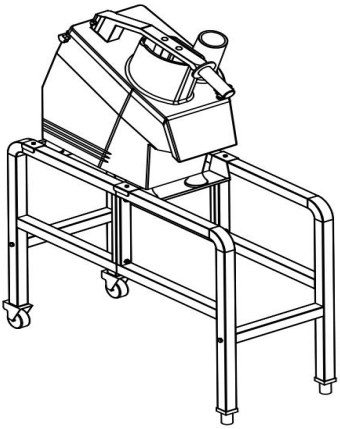
Schritt 3: Montieren Sie vier vertikale Säulen mit den äußeren Sechskantschrauben und Muttern.



Schritt 4: Montieren Sie zwei Maschinenarbeitsplatten mit den äußeren Sechskantschrauben.



Schritt 5: Platzieren Sie die Maschine auf dem beweglichen Rahmen, nachdem dieser vollständig montiert ist.



Hersteller: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Adresse: Nr. 256, East Liaohe Road, Bowang Zone, MA'ANSHAN Provinz Anhui 243131 China.
E-Mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

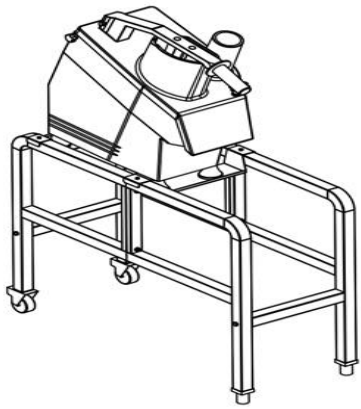
Tritacarne elettrico domestico

MODELLO: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO : HLC-300





Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

AVVERTIMENTO!

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi.

	Dichiarazione di conformità FCC: Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose. 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto deve essere smaltito separatamente nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
	Attenzione: solo per uso interno.

PRECAUZIONI GENERALI

• ATTENZIONE - Leggere tutte le istruzioni e CONSERVARLE
• ATTENZIONE - Per ridurre il rischio di scosse elettriche o lesioni, utilizzare solo in ambienti interni.
• ATTENZIONE - La macchina per tagliare le verdure deve essere utilizzata e sottoposta a manutenzione da personale qualificato; l'utente deve conoscere le istruzioni per l'uso e le informazioni di sicurezza

contenute in questo manuale.
• ATTENZIONE - Un'installazione errata della spina di messa a terra può comportare il rischio di scosse elettriche. In caso di riparazione o sostituzione del cavo o della spina, non collegare il filo di messa a terra a nessuno dei terminali a lama spessa. Il filo con isolamento esterno di colore verde con o senza strisce gialle è il filo di messa a terra.
• AVVERTENZA - Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non rimuovere o aprire il coperchio. Rivolgersi a personale qualificato per qualsiasi intervento di manutenzione.
• AVVERTENZA - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato analogo per evitare pericoli.
• ATTENZIONE - Spegnere tutti gli interruttori quando non si effettuano operazioni o interventi di manutenzione.
• ATTENZIONE - Utilizzare solo gli utensili da taglio forniti dal produttore
• ATTENZIONE - NON avvicinare MAI le mani ai dischi da taglio e alle parti mobili durante il funzionamento.
• ATTENZIONE Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, verificare che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica.
• ATTENZIONE Controllare periodicamente le condizioni dei cavi e degli elementi elettrici. Verificare l'alimentazione principale prima di ogni utilizzo
• ATTENZIONE - NON utilizzare MAI la macchina da taglio con alimenti o prodotti congelati.
• ATTENZIONE - NON sostituire MAI autonomamente i componenti della macchina, ma richiedi assistenza al produttore.
• Si prega di allegare il manuale di istruzioni in caso di rivendita della macchina. Contattateci in caso di danneggiamento o smarrimento del manuale di istruzioni.
• Imballare con protezione in schiuma per il trasporto, deve essere posizionato su pallet o scaffale, non appoggiato a terra.
- TOLLERANZE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA (+/-10%, +/-1HZ)
- TEMPERATURA AMBIENTE DI FUNZIONAMENTO (5-40°C)
- UMIDITÀ DI FUNZIONAMENTO (30-95%)

- TEMPERATURA DI TRASPORTO/STOCCAGGIO (-25-55 °C)
- ALTITUDINE DI INSTALLAZIONE (MAX 100 OM)

• L'installazione di tali protezioni (sovratensione e sottotensione) deve essere verificata e confermata dal produttore prima di eseguire tale operazione.

• ATTENZIONE - Durante il funzionamento della macchina è necessario utilizzare dispositivi di protezione individuale (DPI) come guanti e mascherina.

• ATTENZIONE - Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.

SPIEGAZIONE DELL'ETICHETTA DI AVVERTENZA E DEL SIMBOLO:


ATTENZIONE AL RISCHIO DI LESIONI MECCANICHE


ATTENZIONE ALLE LESIONI ALLA MANO


VIETATO TOCCARE, TENERE LONTANO!

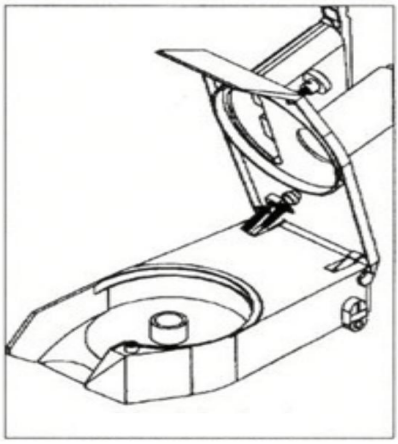
Note importanti

(1) Prima di utilizzare questa macchina, leggere attentamente questo manuale.

(2) Sebbene la macchina sia dotata di un sistema di sicurezza, è comunque necessario evitare di spostare gli alimenti vicino al disco di taglio con le mani.

(3) Prima di pulire e manutenere la macchina, è necessario interrompere

l'alimentazione elettrica.
(4) Controllare regolarmente l'utilizzo del cavo di alimentazione e dei componenti elettrici.
(5) Non tagliare mai le verdure congelate.
(6) Se è necessario sostituire parti della macchina, contattare il reparto competente.
Non sostituire i pezzi privatamente.
(7) Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone disabili, bambini o da coloro che non hanno esperienza e buon senso.
L'utilizzo di questo apparecchio deve essere supervisionato o guidato esclusivamente da una persona responsabile della propria sicurezza.



Sicurezza elettrica

Sul coperchio della macchina sono installati due microinterruttori. Le loro funzioni sono le seguenti:
1. Quando la maniglia di pressione dell'apertura di alimentazione a forma di mezzaluna viene sollevata a una certa altezza, la macchina si arresta per evitare l'inserimento accidentale della mano nell'apertura di alimentazione a forma di mezzaluna e il conseguente infortunio;
2. Quando il coperchio viene aperto, la macchina si arresta per garantire la

sicurezza operativa.
Se la tensione è troppo bassa, i relè all'interno della macchina interromperanno automaticamente l'alimentazione per proteggerla dal funzionamento al di fuori del normale intervallo di tensione. L'ottimo isolamento di tutti i componenti elettrici e l'elevata resistenza elettrica dell'alluminio consentono alla macchina di funzionare anche in ambienti umidi.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidarne la conformità e creare rischi per la sicurezza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Confezione
Il robot da cucina è imballato in cartone di alta qualità per garantirne l'integrità durante il trasporto.
Tutti i materiali di imballaggio (come scatole e sacchetti di plastica) possono essere smaltiti come rifiuti domestici.

Installazione

Installazione della macchina
Il collegamento e la configurazione della macchina durante il funzionamento devono essere eseguiti da personale qualificato. Nota: il posizionamento della macchina e la configurazione del sistema devono rispettare rigorosamente i principi di prevenzione degli infortuni e le normative sulla sicurezza elettrica (IEC).

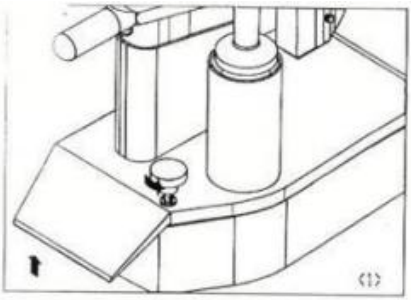
Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali perdite dirette o indirette derivanti dalla mancata osservanza dei principi e delle normative sopra indicati.
La macchina deve essere posizionata su una superficie ampia, asciutta e stabile, lontano da fonti di calore.

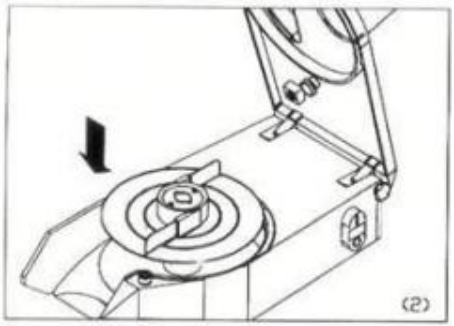
Linee elettriche
La linea di alimentazione della macchina deve essere collegata a un interruttore principale separato e la macchina deve essere messa a terra in modo affidabile.
Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni diretti o indiretti causati dalla mancata osservanza delle suddette normative.
Misure di sicurezza e formazione
I tecnici incaricati dell'installazione della macchina devono fornire agli acquirenti istruzioni su come utilizzare e far funzionare la macchina in sicurezza.

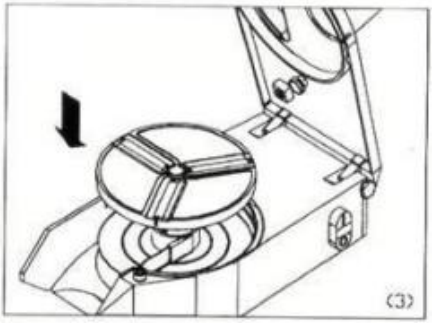
Metodi di utilizzo

Dispositivo di controllo
Il dispositivo di controllo e le spie luminose della macchina si trovano nella parte superiore destra della macchina (ovvero, quando la macchina è posizionata di fronte a voi, il dispositivo di controllo si trova alla destra dell'operatore).
(1) Il pulsante verde serve per avviare la macchina.
(2) Il pulsante rosso serve per spegnere la macchina.

Installazione del disco di taglio
Ruotare le viti per aprire il coperchio (Figura 1). Installare prima il disco di plastica (Figura 2), quindi installare il disco di taglio selezionato (Figura 3). Chiudere il coperchio e ruotare le viti in senso inverso. Premere il pulsante di avvio per bloccare automaticamente il disco di taglio in posizione.







Tagliare le verdure

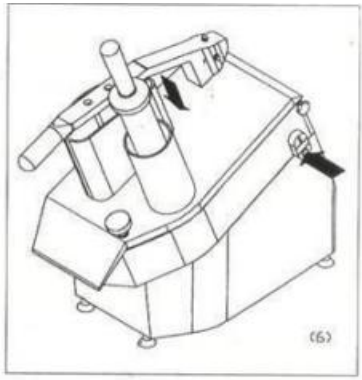
Sollevare la maniglia come mostrato in Figura 4 per caricare gli alimenti da tagliare attraverso l'apertura di alimentazione. Quindi abbassare la maniglia e premere il pulsante di avvio verde con la mano destra. Premere delicatamente la maniglia con la mano sinistra fino a quando gli alimenti non sono completamente tagliati (Figura 5). Sollevare nuovamente la maniglia e caricare gli alimenti per continuare il taglio.

Quando la leva viene sollevata, la macchina si arresta automaticamente. Quando la leva viene abbassata, la macchina si riavvia automaticamente.

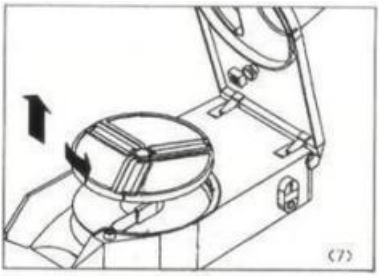


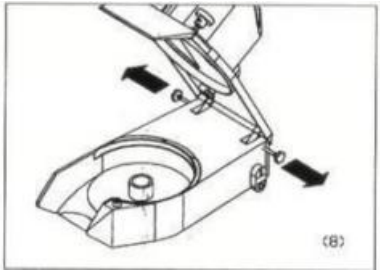


L'apertura di alimentazione circolare viene utilizzata per tagliare verdure lunghe come carote e cetrioli.
Attenzione: non spingere il cibo con le mani. Utilizzare un pestello di plastica per spingere il cibo (Figura 6).



Sostituire il disco di taglio
Ruotare la vite per aprire il coperchio (Figura 1).
Ruotare il disco da taglio in senso antiorario e avvolgere il bordo tagliente con materiali adatti (come gomma, tessuto, ecc.), quindi rimuovere il disco da taglio manualmente dal basso verso l'alto.





Pulizia e manutenzione
Regole generali e materiali per la pulizia

Prima di pulire o effettuare interventi di manutenzione, assicurarsi che l'interruttore della macchina sia in posizione "off" e che l'alimentazione elettrica sia disattivata.
Una corretta pulizia quotidiana della macchina e del disco di taglio garantisce il normale funzionamento della macchina e ne prolunga la durata.
Il disco da taglio e il disco di plastica possono essere lavati in un contenitore riempito di acqua tiepida.
Utilizzare un panno o un panno umido e caldo per pulire la macchina e la base del disco di taglio. Prestare attenzione a rimuovere correttamente i residui dalla macchina per evitare che il disco di taglio si sposti.
Come illustrato nella Figura 8, aprire il coperchio e allentare le viti su entrambi i lati. Immergere il coperchio in acqua tiepida per la pulizia.
Durante la pulizia, utilizzare un detergente per pulire la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare prodotti dannosi per l'apparecchio, come acqua clorata, acqua gassata, ecc., o sostanze acide.
Per evitare di danneggiare la superficie della macchina, non utilizzare materiali abrasivi, rigidi o sostanze simili per pulirla.

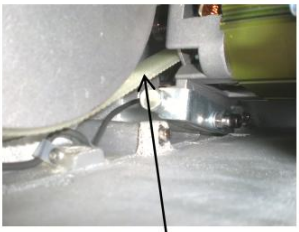
Malfunzionamento della macchina

1. Quando si preme il pulsante di avvio verde e la spia non si accende, verificare che il coperchio della macchina sia chiuso correttamente. Se la spia continua a non accendersi, verificare che la leva manuale sia

completamente abbassata. Se la macchina continua a non funzionare, interrompere l'alimentazione elettrica e contattare il centro assistenza.
2. Se la macchina non ha potenza sufficiente o la lama gira lentamente, aprire il coperchio inferiore e regolare la tensione della cinghia del motore secondo il metodo illustrato (le macchine nuove richiedono la regolazione della tensione della cinghia ogni 2-3 mesi; le macchine più vecchie devono essere regolate secondo necessità. Le cinghie nuove installate sulla macchina hanno un periodo di garanzia di 9 mesi dalla fabbrica). Lo smontaggio non autorizzato da parte di personale non qualificato è severamente vietato.



Remove the support structure



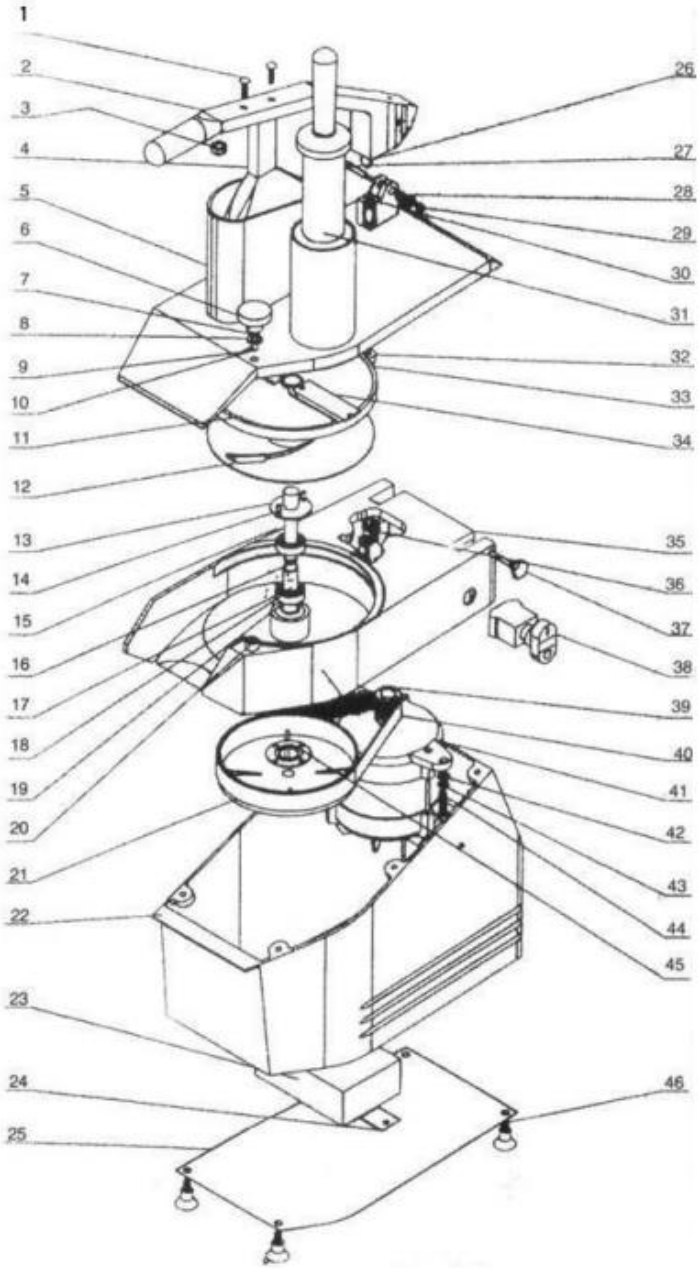
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Manutenzione delle macchine inattive

Quando la macchina non viene utilizzata per un periodo prolungato, scollegare l'alimentazione e pulire accuratamente ogni componente. Inoltre, applicare uno strato di vaselina (o sostanza simile) per proteggere le parti della macchina.

Si consiglia di coprire la macchina con un panno di nylon quando non viene utilizzata.

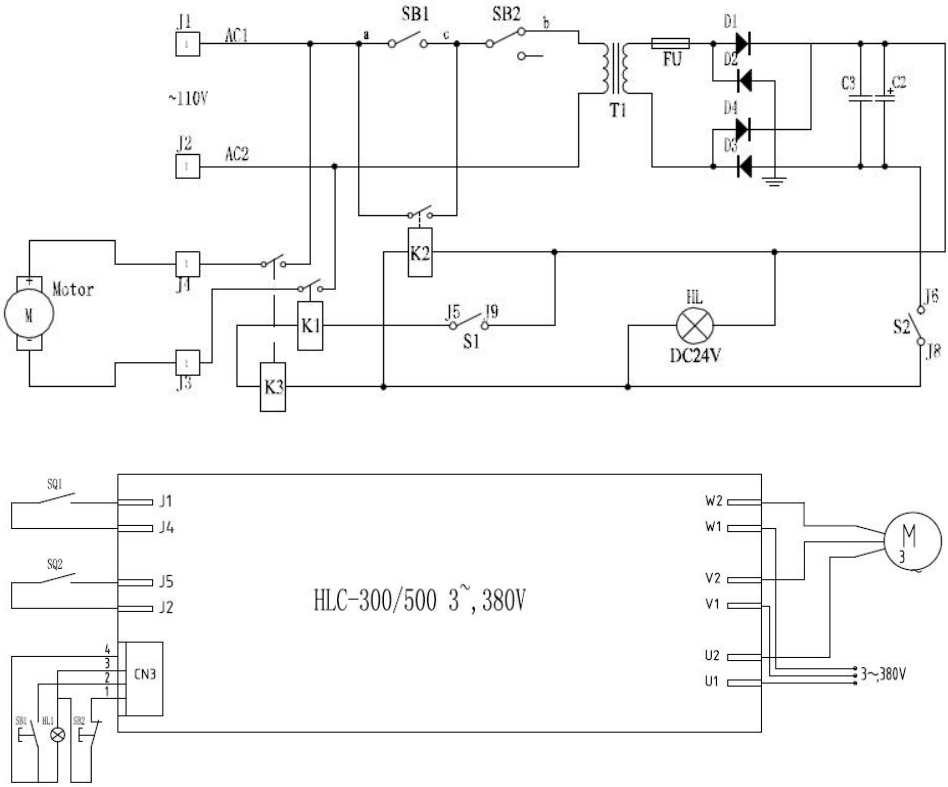
Vista esplosiva



1. Vite	24. Piastra di copertura della

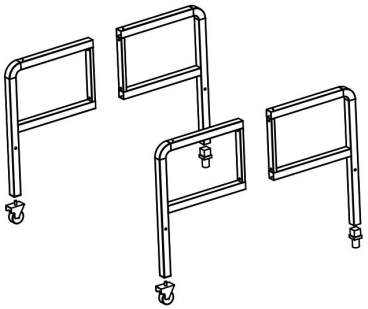
2. Maniglia 3. Imbottitura in nylon 4. Blocco di compressione 5. Nutrire il corpo 6. Manopola di posizionamento 7. Popper 8. Guarnizione 9. bullone 10. Asse di allineamento 11. Disco a doppia lama 12. Verdura trasporto vassoio 13. Allineamento 14. bullone 15. Paraolio 16. Fuso 17. Manicotto separatore 18. Cuscinetti 19. Anello di ritenzione 20. Manicotto di posizionamento 21. Puleggia grande 22. Base 23. Scatola elettrica	scatola elettrica 25. Piastra di base 26. Magnet 27. Albero piccolo 28. Manicotto in rame 29. Dado conico 30. Vite di regolazione 31. Asta di compressione 32. Acciai magnetici mangiare 33. Acciaio magnetico 34. Lama 35. Corpo 36. Micro interruttore 37. Albero della manopola 38. Spingere interruttore a pulsante 39. Puleggia a nervature multiple 40. scommessa 41. Motore 42. Guarnizione 43. Guarnizione 44. Vite 45. Coperchio del cuscinetto 46. Bullone a pedale

Schema elettrico

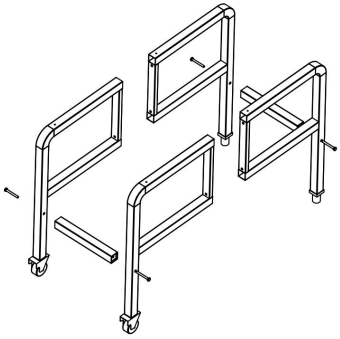


Fasi di installazione del telaio mobile del tagliaverdure

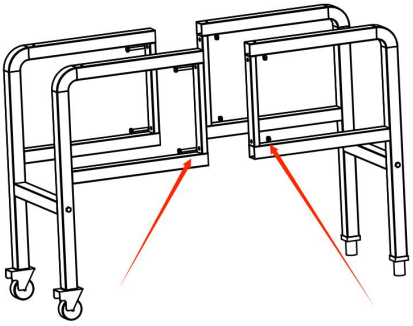
Passaggio 1: Installare le rotelle universali e i piedini regolabili



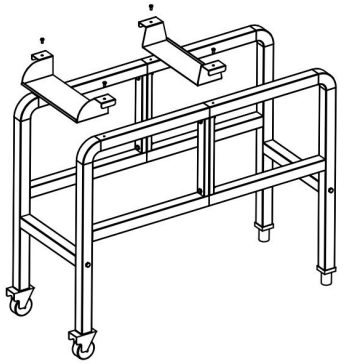
Fase 2: Installare i tubi di collegamento con le viti esagonali esterne



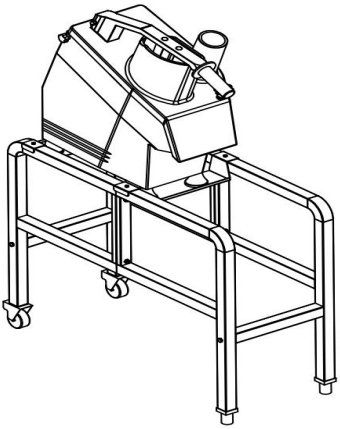
Fase 3: Installare quattro colonne verticali con viti e dadi esagonali esterni.



Passaggio 4: Installare due piani di lavoro della macchina con viti esagonali esterne



Passaggio 5: Posizionare la macchina sul telaio mobile dopo che quest'ultimo è stato completamente installato.



Produttore: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Indirizzo: n. 256, East Liaohe Road, zona di Bowang, MA'ANSHAN, provincia di Anhui 243131, Cina.
Indirizzo e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

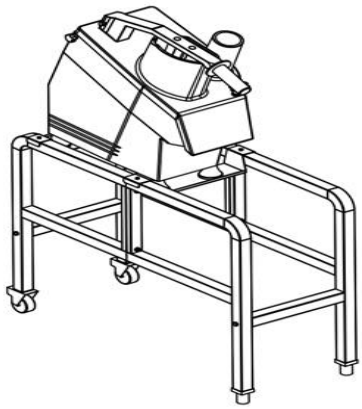
Picadora de carne eléctrica doméstica

MODELO: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO : HLC-300





Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡ADVERTENCIA!

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos.

	Declaración de cumplimiento de la FCC: Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: 1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales. 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda causar un funcionamiento no deseado.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/UE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recogida selectiva en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos sus accesorios. Los productos marcados con este símbolo no deben desecharse con la basura doméstica habitual, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
	Advertencia: Solo para uso en interiores.

PRECAUCIONES GENERALES

• ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.
• PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica o lesiones, úselo solo en interiores.
• ADVERTENCIA: La máquina cortadora de verduras debe ser utilizada y mantenida por personal cualificado; el usuario debe estar familiarizado con las instrucciones de uso y la información de seguridad contenida en este

manual.
• ADVERTENCIA: Una instalación incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. Si necesita reparar o reemplazar el cable o el enchufe, no conecte el cable de conexión a tierra a ninguna de las clavijas gruesas. El cable con aislamiento de color verde, con o sin rayas amarillas, es el cable de conexión a tierra.
• ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no retire ni abra la cubierta. Confíe el servicio a personal cualificado.
• ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente calificado para evitar cualquier peligro.
• PRECAUCIÓN: Apague todos los interruptores cuando no los esté utilizando o realizando mantenimiento.
• PRECAUCIÓN: utilice únicamente las herramientas de corte proporcionadas por el fabricante.
• ADVERTENCIA: NUNCA coloque las manos cerca de los discos de corte ni de las piezas móviles durante el funcionamiento.
• PRECAUCIÓN Antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, compruebe y asegúrese de que la máquina esté desconectada de la fuente de alimentación principal.
• PRECAUCIÓN Compruebe periódicamente el estado de los cables y los elementos eléctricos. Compruebe la alimentación principal antes de cada uso.
• ADVERTENCIA: NUNCA utilice la máquina de corte con alimentos o productos congelados.
• ADVERTENCIA: NUNCA reemplace piezas de la máquina usted mismo, sino que solicite asistencia técnica al fabricante.
• Adjunte el manual de instrucciones al revender la máquina. Póngase en contacto con nosotros si el manual de instrucciones está dañado o se pierde.
• El embalaje debe ir protegido con espuma para su transporte, debe colocarse sobre un palé o estante, no directamente en el suelo.
- TOLERANCIAS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA (+/-10%, +/-1HZ)

- TEMPERATURA AMBIENTE DE FUNCIONAMIENTO (5-40°C)
- HUMEDAD DE FUNCIONAMIENTO (30-95%)
- TEMPERATURA DE TRANSPORTE/ALMACENAMIENTO (-25-55°C)
- ALTITUD DE INSTALACIÓN (MÁXIMO 100 M)

• La instalación de dicha protección (sobretensión y baja tensión) debe ser revisada y confirmada con el fabricante antes de realizar dicha tarea.

• ADVERTENCIA: Se deben usar guantes y mascarilla tipo EPI durante el funcionamiento de la máquina.

• ADVERTENCIA: No limpie la máquina con un chorro de agua.

ETIQUETA DE ADVERTENCIA Y EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS:



PRECAUCIÓN POSIBLE ACCIDENTES MECÁNICOS



PRECAUCIÓN: POSIBLES LESIONES EN LAS MANOS



¡NO TOCAR! ¡NO TOCAR!

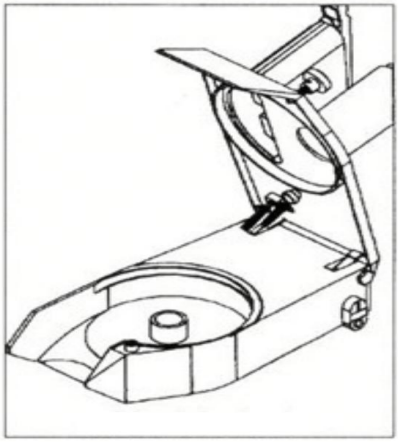
Notas importantes

(1) Antes de utilizar esta máquina, lea atentamente este manual.

(2) Aunque la máquina está equipada con un sistema de seguridad, sigue siendo necesario evitar mover los alimentos cerca del disco de corte con las manos.

(3) Antes de limpiar y mantener la máquina, se debe cortar el suministro eléctrico.

(4) Revise periódicamente el uso del cable de alimentación y los componentes eléctricos.
(5) Nunca corte verduras congeladas.
(6) Si necesita reemplazar piezas de la máquina, póngase en contacto con el departamento correspondiente.
No reemplace las piezas por su cuenta.
(7) Este aparato no puede ser utilizado por personas discapacitadas, niños o personas que carezcan de experiencia y sentido común.
El uso de este aparato debe ser supervisado o guiado únicamente por una persona responsable de su seguridad.



Seguridad eléctrica

En la cubierta de la máquina se han instalado dos microinterruptores. Sus funciones son las siguientes:
1. Cuando se levanta la palanca de presión de la abertura de alimentación en forma de media luna hasta cierta altura, la máquina deja de funcionar para evitar la inserción accidental de la mano en la abertura de alimentación en forma de media luna y las lesiones sufridas por la máquina;
2. Al abrir la tapa, la máquina deja de funcionar para garantizar la

seguridad operativa.
Si el voltaje es demasiado bajo, los relés internos de la máquina cortarán automáticamente el suministro eléctrico para protegerla de funcionar fuera del rango de voltaje normal. El buen aislamiento de todos los componentes eléctricos y la alta resistencia eléctrica del aluminio permiten que la máquina funcione en un ambiente húmedo.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar la normativa y generar riesgos para la seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Embalaje
El procesador de alimentos viene embalado en cartón de alta calidad para garantizar su integridad durante el transporte.
Todos los materiales de embalaje (como cajas y bolsas de plástico) pueden desecharse como residuos domésticos.

Instalación

Instalación de la máquina
La conexión y puesta en marcha de la máquina durante su funcionamiento deben ser realizadas por profesionales. Nota: La ubicación de la máquina y la configuración del sistema deben cumplir estrictamente con los principios de prevención de accidentes y las normas de seguridad eléctrica (IEC).
El fabricante no será responsable de las pérdidas directas o indirectas que

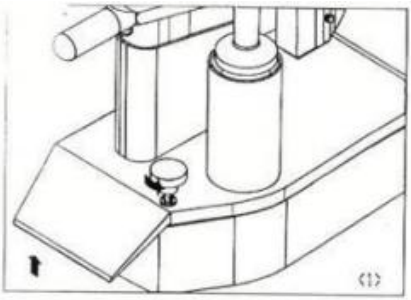
resulten del incumplimiento de los principios y reglamentos anteriores.
La máquina debe colocarse sobre una superficie amplia, seca y estable, y alejada de fuentes de calor.

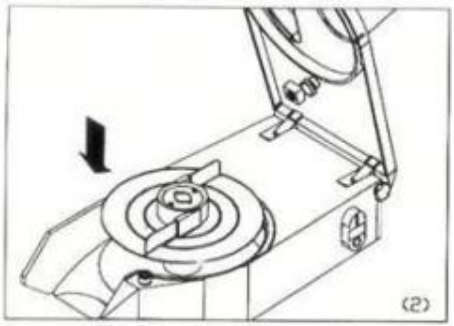
Líneas eléctricas
La línea de alimentación de la máquina debe estar conectada a un interruptor principal independiente y la máquina debe estar conectada a tierra de forma fiable.
El fabricante no será responsable de los daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas anteriores.
Medidas de seguridad y formación
Los técnicos responsables de la instalación de la máquina deben orientar a los compradores sobre cómo usarla y operarla de forma segura.

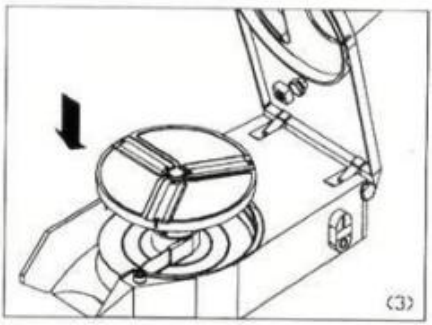
Métodos de uso

Dispositivo de control
El dispositivo de control y las luces indicadoras de la máquina están ubicados en la parte superior derecha de la misma (es decir, cuando la máquina está colocada frente a usted, el dispositivo de control está a la derecha de la mano del operador).
(1) El botón verde se utiliza para encender la máquina.
(2) El botón rojo se utiliza para apagar la máquina.

Instalación del disco de corte
Gire los tornillos para abrir la tapa (Figura 1). Primero, instale el disco de plástico (Figura 2) y luego el disco de corte seleccionado (Figura 3). Cierre la tapa y gire los tornillos en sentido contrario. Pulse el botón de inicio para que el disco de corte se bloquee automáticamente en su posición.







Cortar verduras

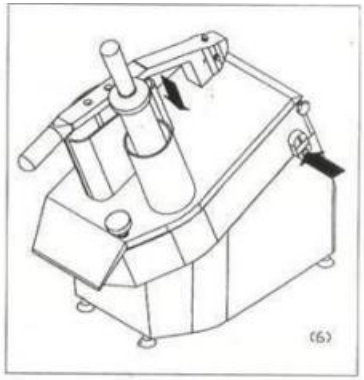
Levante la palanca como se muestra en la Figura 4 para introducir el alimento por la abertura de alimentación. A continuación, baje la palanca y pulse el botón verde de inicio con la mano derecha. Presione suavemente la palanca con la mano izquierda hasta que el alimento esté completamente cortado (Figura 5). Vuelva a levantar la palanca e introduzca el alimento para continuar cortando.

Al levantar la palanca, la máquina se detendrá automáticamente. Al bajar la palanca, la máquina volverá a funcionar automáticamente.

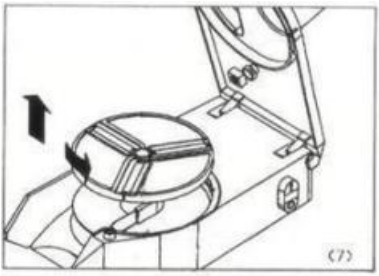


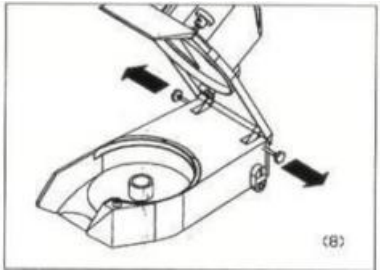


La abertura de alimentación circular se utiliza para cortar verduras largas como zanahorias y pepinos.
Advertencia: No empuje la comida con la mano. Utilice un mortero de plástico para empujar la comida (Figura 6).



Reemplace el disco de corte
Gire el tornillo para abrir la tapa (Figura 1).
Gire el disco de corte en sentido contrario a las agujas del reloj y envuelva el borde de corte con materiales adecuados (como goma, tela, etc.), luego retire el disco de corte a mano de abajo hacia arriba.





Limpieza y mantenimiento
Reglas generales y suministros para la limpieza

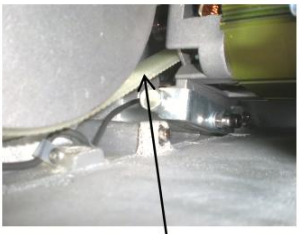
Antes de limpiar o realizar cualquier tarea de mantenimiento, asegúrese de que el botón de encendido de la máquina esté en la posición de apagado y que la alimentación eléctrica esté desconectada.
Una limpieza adecuada de la máquina y del disco de corte a diario garantiza el funcionamiento normal de la máquina y prolonga su vida útil.
El disco de corte y el disco de plástico se pueden lavar en un recipiente con agua tibia.
Utilice un paño o un paño húmedo y tibio para limpiar la máquina y la base del disco de corte. Asegúrese de retirar correctamente la suciedad de la máquina para evitar que el disco de corte se desplace.
Como se muestra en la Figura 8, abra la tapa y afloje los tornillos de ambos lados. Coloque la tapa en agua tibia para limpiarla.
Para limpiar la superficie de la máquina, utilice detergente. No utilice sustancias ácidas que puedan dañarla, como agua clorada o agua con gas.
No utilice materiales abrasivos, materiales rígidos ni sustancias similares para limpiar la máquina, a fin de evitar dañar su superficie.

Mal funcionamiento de la máquina
1. Si al pulsar el botón verde de inicio la luz indicadora no se enciende, compruebe que la tapa de la máquina esté bien cerrada. Si la luz sigue sin encenderse, verifique que la palanca manual esté completamente bajada. Si la máquina continúa sin funcionar, desconecte la alimentación eléctrica

y póngase en contacto con el servicio técnico.
2. Si la máquina pierde potencia o la cuchilla gira lentamente, abra la cubierta inferior y ajuste la tensión de la correa del motor según el método ilustrado (las máquinas nuevas requieren un ajuste de la tensión de la correa cada 2-3 meses; las máquinas más antiguas deben ajustarse según sea necesario. Las correas nuevas instaladas en la máquina tienen una garantía de 9 meses de fábrica). Queda estrictamente prohibido el desmontaje no autorizado por personal no profesional.



Remove the support structure



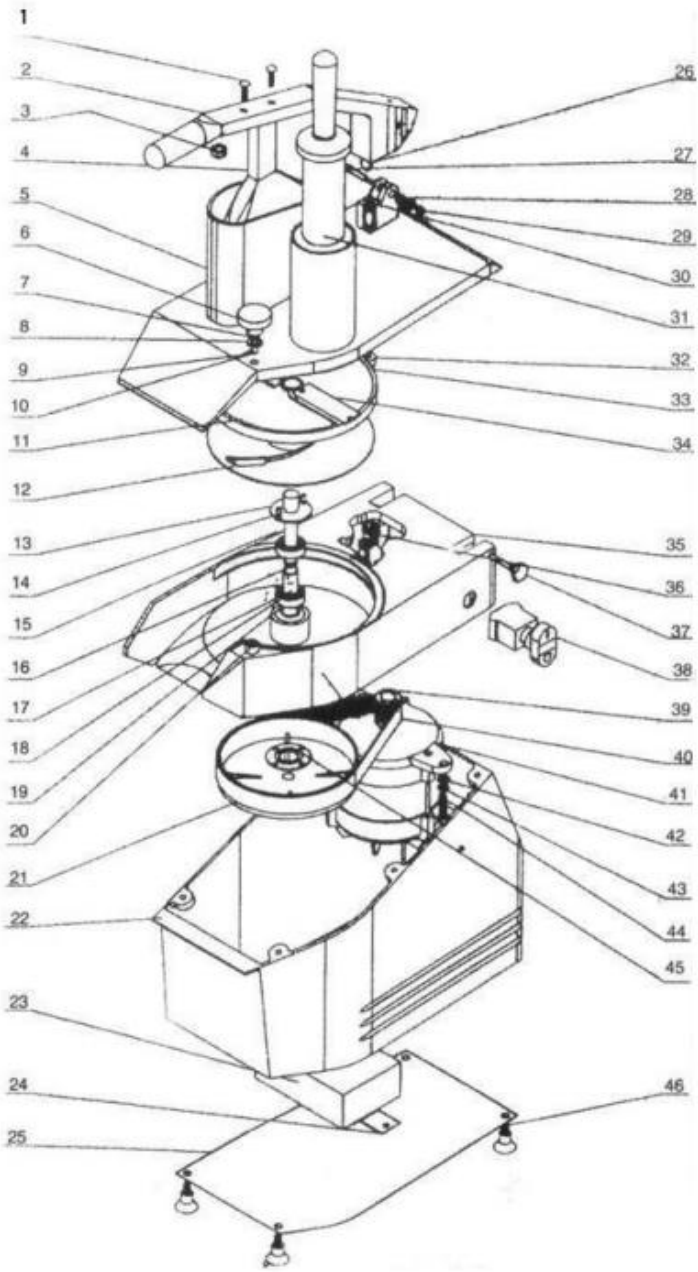
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Mantenimiento de máquinas inactivas

Cuando la máquina no se utilice durante un período prolongado, desconecte la alimentación eléctrica y limpie a fondo cada componente. Además, aplique una capa de vaselina (o una sustancia similar) para proteger las piezas de la máquina.

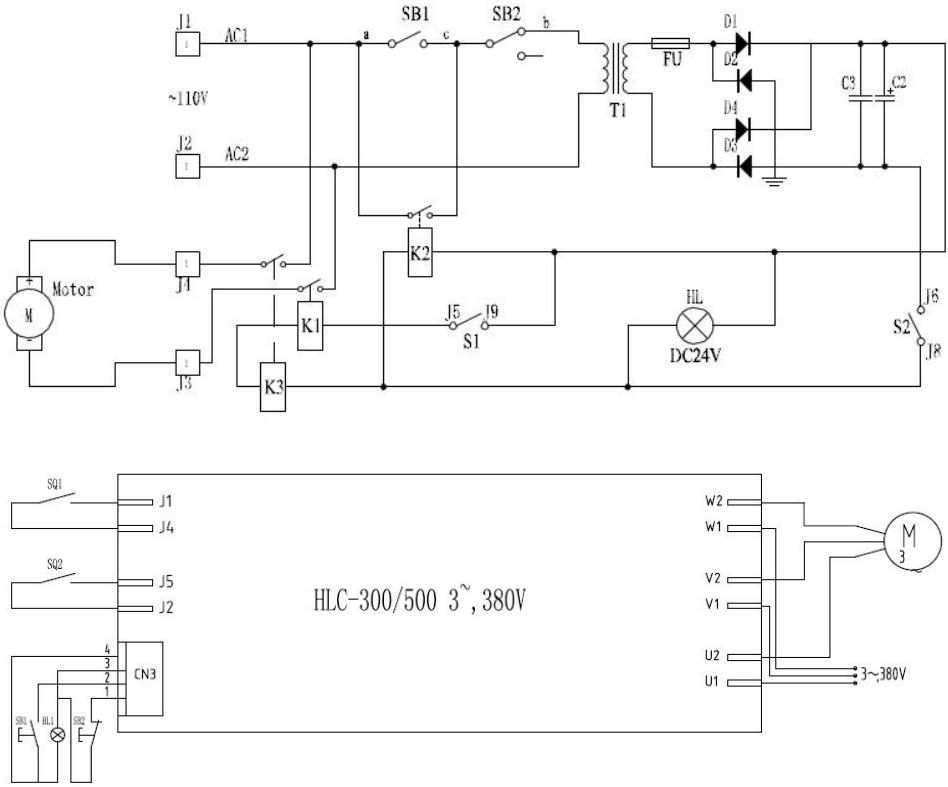
Es recomendable cubrir la máquina con un paño de nailon cuando no esté en uso.

Vista explosiva



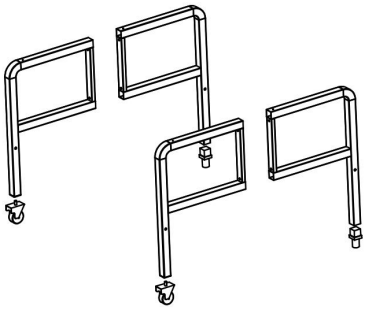
1. Tornillo 2. Manija 3. Almohadilla de nailon 4. Bloque de compresión 5. Alimentar el cuerpo 6. Perilla de posicionamiento 7. Popper 8. Junta 9. perno 10. Eje de alineación 11. Disco de doble corte 12. Vegetal transmitir bandeja 13. Alineación 14. perno 15. Retén de aceite 16. Husillo 17. Manguito separador 18. Rodamientos 19. Anillo de retención 20. Manguito de posicionamiento 21. Polea grande 22. Base 23. Caja eléctrica	24. Placa de montaje de caja eléctrica 25. Placa base 26. Imán 27. Eje pequeño 28. Manguito de cobre 29. Tuerca cónica 30. Tornillo de ajuste 31. Varilla de compresión 32. Aceros magnéticos comer 33. Acero magnético 34. Cuchilla 35. Cuerpo 36. Micro cambiar 37. Eje de la perilla 38. Empujar interruptor de botón 39. Polea multicanal 40. apuesta 41. Motor 42. Junta 43. Junta 44. Tornillo 45. Tapa del cojinete 46. Perno de pie

Diagrama del circuito

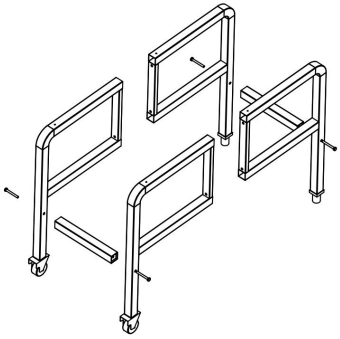


Pasos de instalación para el marco móvil de la cortadora de verduras

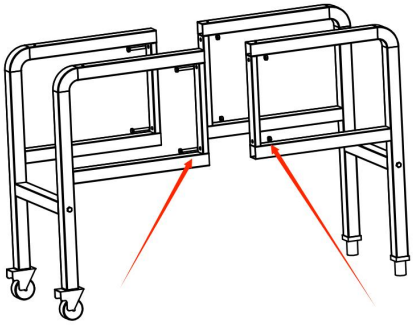
Paso 1: Instale las ruedas universales y las patas ajustables.



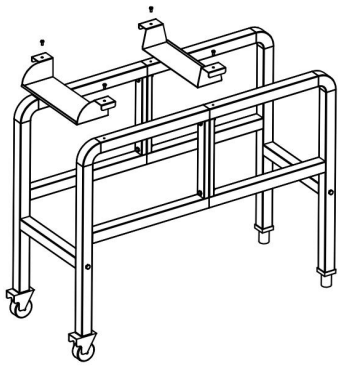
Paso 2: Instale los tubos de conexión con tornillos hexagonales exteriores.



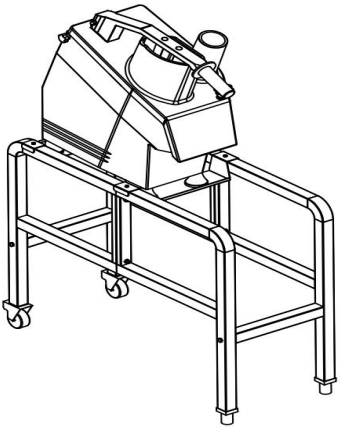
Paso 3: Instale cuatro columnas verticales con tornillos y tuercas hexagonales exteriores.



Paso 4: Instale dos encimeras de máquina con tornillos hexagonales exteriores.



Paso 5: Coloque la máquina sobre el bastidor móvil una vez que este esté completamente instalado.



Fabricante: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Dirección: No. 256, East Liaohe Road, Bowang Zone, MA'ANSHAN, provincia de Anhui, 243131 China.
Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

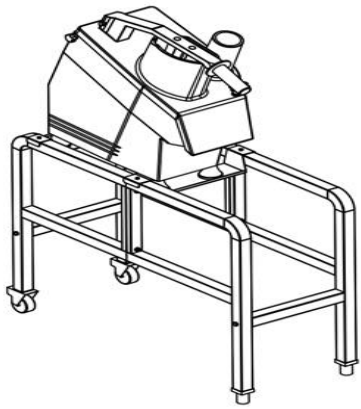
Domowa elektryczna maszynka do mięsa

MODEL: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL : HLC-300





To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

OSTRZEŻENIE!

	Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

	Oświadczenie o zgodności z FCC: To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego eksploatacja podlega dwóm następującym warunkom: 1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia. 2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.
	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

• OSTRZEŻENIE – Przeczytaj wszystkie instrukcje i ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE
• UWAGA – Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń, należy używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
• OSTRZEŻENIE - Maszyna do krojenia warzyw powinna być używana i konserwowana przez wykwalifikowany personel. Użytkownik musi

zapoznać się z instrukcją obsługi i informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji.
• OSTRZEŻENIE – Nieprawidłowy montaż wtyczki uziemiającej może spowodować ryzyko porażenia prądem. W przypadku konieczności naprawy lub wymiany przewodu lub wtyczki, nie należy podłączać przewodu uziemiającego do żadnego z zacisków z grubymi bolcami. Przewód w izolacji o zielonej powierzchni zewnętrznej z żółtymi paskami lub bez nich to przewód uziemiający.
• OSTRZEŻENIE – Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie zdejmuj ani nie otwieraj obudowy. Serwis należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi.
• OSTRZEŻENIE - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
• UWAGA – Wyłącz wszystkie przełączniki, jeśli nie są używane lub serwisowane.
• UWAGA - Używaj wyłącznie narzędzi tnących dostarczonych przez producenta.
• OSTRZEŻENIE - NIGDY nie zbliżaj rąk do tarcz tnących i ruchomych części podczas pracy urządzenia.
• UWAGA Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy sprawdzić i upewnić się, że urządzenie jest odłączone od głównego źródła zasilania.
• UWAGA: Okresowo sprawdzaj stan kabli i elementów elektrycznych. Przed każdym użyciem sprawdź zasilanie sieciowe.
• OSTRZEŻENIE - NIGDY nie używaj urządzenia tnącego do krojenia mrożonek lub produktów mrożonych.
• OSTRZEŻENIE - NIGDY nie wymieniaj samodzielnie części urządzenia, lecz zwróć się o pomoc do producenta.
• Prosimy o dołączenie instrukcji obsługi przy odsprzedaży maszyny. W przypadku uszkodzenia lub zgubienia instrukcji prosimy o kontakt.
• Opakowanie zabezpieczone pianką na czas transportu, musi znajdować się na palecie lub półce, nie może stać na podłożu.

- TOLERANCJE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO (+/-10%, +/-1 Hz)
- TEMPERATURA OTOCZENIA PRACY (5-40°C)
- WILGOTNOŚĆ PODCZAS PRACY (30-95%)
- TEMPERATURA TRANSPORTU/PRZECHOWYWANIA (-25-55°C)
- WYSOKOŚĆ INSTALACJI (MAKS. 100OM)

• Przed przystąpieniem do prac należy sprawdzić i potwierdzić u producenta, czy zainstalowano takie zabezpieczenie (przepięciowe i niskonapięciowe).

• OSTRZEŻENIE – Podczas obsługi maszyny należy używać rękawic i maski, takich jak ŚOI.

• OSTRZEŻENIE - Nie czyścić urządzenia strumieniem wody.

ETYKIETA OSTRZEGAWCZA I WYJAŚNIENIE SYMBOLI:


UWAGA NA OBRAŻENIA MECHANICZNE


UWAGA NA URAZY DŁONI

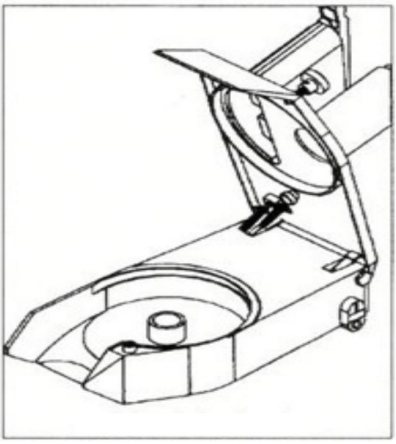

NIE DOTYKAĆ! WSTĘP WZBRONIONY!

Ważne uwagi

(1) Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

(2) Mimo że maszyna jest wyposażona w system bezpieczeństwa, należy

unikać przesuwania żywności rękoma w pobliżu tarczy tnącej.
(3) Przed czyszczeniem i konserwacją maszyny należy odłączyć zasilanie elektryczne.
(4) Regularnie sprawdzaj sposób użytkowania przewodu zasilającego i podzespołów elektrycznych.
(5) Nigdy nie kroj mrożonych warzyw.
(6) W przypadku konieczności wymiany części maszyny należy skontaktować się z odpowiednim działem.
Nie wymieniaj części prywatnie.
(7) Urządzenia tego nie mogą obsługiwać osoby niepełnosprawne, dzieci ani osoby nieposiadające doświadczenia i zdrowego rozsądku.
Urządzenie powinno być obsługiwane przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo użytkownika i wyłącznie przez nią nadzorowane.



Bezpieczeństwo elektryczne

Na obudowie maszyny zamontowano dwa mikroprzełączniki. Ich funkcje są następujące:
1. Gdy uchwyt dociskający półksiężycowatego otworu podającego zostanie podniesiony na określoną wysokość, maszyna zatrzymuje się,

aby zapobiec przypadkowemu włożeniu ręki do półksiężycowatego otworu podającego i zranieniu się przez maszynę;

2. Po otwarciu pokrywy maszyna zatrzymuje się, aby zapewnić bezpieczeń

stwo pracy.
Jeśli napięcie jest zbyt niskie, przekaźniki wewnątrz urządzenia automatycznie odcinają zasilanie, aby chronić urządzenie przed pracą poza normalnym zakresem napięcia. Dobra izolacja wszystkich podzespołów elektrycznych i wysoka rezystancja elektryczna aluminium umożliwiają pracę urządzenia w wilgotnym środowisku.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Opakowanie
Robot kuchenny zapakowany jest w wysokiej jakości tekturę, aby zapewnić jego integralność podczas transportu.
Wszystkie materiały opakowaniowe (takie jak pudełka i torby plastikowe) można wyrzucić jako odpady domowe.

Instalacja

Instalacja maszyny
Podłączenie i konfiguracja maszyny podczas pracy powinny być

wykonywane przez profesjonalistów. Uwaga: Ustawienie maszyny i konfiguracja systemu muszą być ściśle zgodne z zasadami zapobiegania

wypadkom i przepisami bezpieczeństwa elektrycznego (IEC).

Producent nie bierze odpowiedzialności za jakiekolwiek straty bezpośrednie lub pośrednie wynikające z nieprzestrzegania powyższych zasad i przepisów.
Urządzenie należy umieścić na przestronnej, suchej i stabilnej powierzchni, z dala od źródeł ciepła.

Linie energetyczne
Linia energetyczna maszyny powinna być podłączona do oddzielnego wyłącznika głównego, a sama maszyna musi być solidnie uziemiona. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie powstałe na skutek nieprzestrzegania powyższych przepisów.

Środki bezpieczeństwa i szkolenia

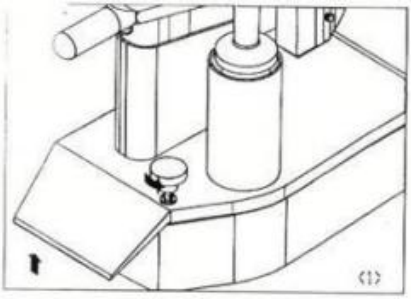
Technicy odpowiedzialni za instalację maszyny powinni poinstruować nabywców, jak bezpiecznie używać i obsługiwać maszynę.

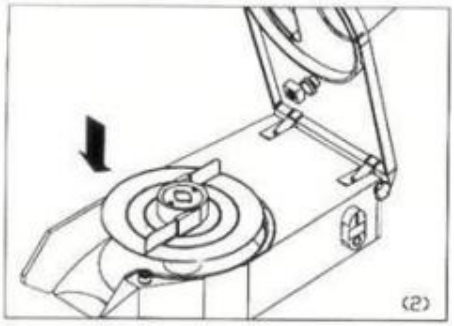
Metody użycia

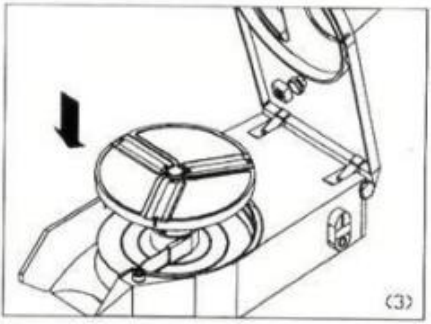
Urządzenie sterujące
Urządzenie sterujące i kontrolki maszyny znajdują się w jej prawym górnym rogu (czyli gdy maszyna znajduje się przed operatorem, urządzenie sterujące znajduje się po prawej stronie).
(1) Zielony przycisk służy do uruchomienia maszyny.
(2) Czerwony przycisk służy do wyłączania maszyny.

Montaż tarczy tnącej
Obróć śruby, aby otworzyć pokrywę (rysunek 1). Najpierw zamontuj plastikową tarczę (rysunek 2), a następnie zamontuj wybraną tarczę tnącą (rysunek 3).

Zamknij pokrywę i obróć śruby w odwrotnym kierunku. Naciśnij przycisk start, aby tarcza tnąca automatycznie się zablokowała.







Krojenie warzyw

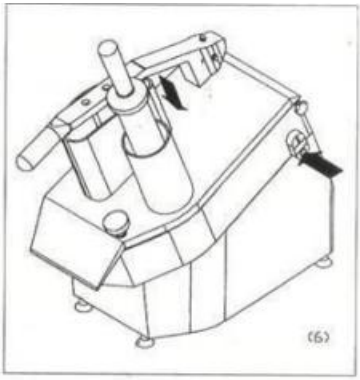
Podnieś uchwyt, jak pokazano na rysunku 4, aby załadować produkt do krojenia z portu podawania. Następnie opuść uchwyt i naciśnij zielony przycisk start prawą ręką. Delikatnie dociskaj uchwyt lewą ręką, aż produkt zostanie całkowicie pokrojony (rysunek 5). Ponownie podnieś uchwyt i załaduj produkt, aby kontynuować krojenie.

Po podniesieniu uchwytu maszyna automatycznie się zatrzyma. Po opuszczeniu uchwytu maszyna automatycznie wznowi pracę.





Okrągły otwór wsadowy służy do krojenia długich warzyw, takich jak marchewki i ogórki.
Ostrzeżenie: Nie popychaj jedzenia ręcznie. Użyj plastikowego tłuczka do popychania (rysunek 6).

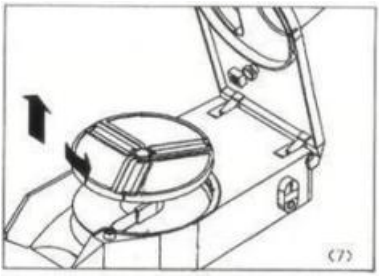


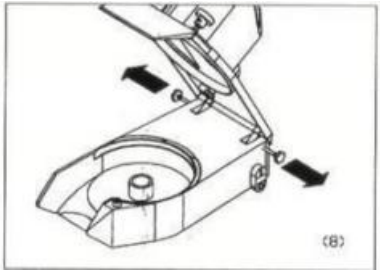
Wymień tarczę tnącą

Aby otworzyć pokrywę, należy obrócić śrubę (rysunek 1).

Obróć tarczę tnącą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i owiń

krawędź tnącą odpowiednim materiałem (takim jak guma, tkanina itp.), a następnie zdejmij tarczę tnącą ręcznie od dołu do góry.





Czyszczenie i konserwacja
Zasady ogólne i środki do czyszczenia

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy upewnić się, że wyłącznik urządzenia jest w pozycji wyłączonej, a zasilanie jest odłączone.
Prawidłowe, codzienne czyszczenie maszyny i tarczy tnącej zapewnia prawidłową pracę maszyny i wydłuża jej żywotność.
Tarczę tnącą i tarczę plastikową można myć w pojemniku z ciepłą wodą.
Przetrzyj maszynę i podstawę tarczy tnącej szmatką lub ciepłą, wilgotną ściereczką. Zwróć uwagę na prawidłowe usuwanie zanieczyszczeń z urządzenia, aby zapobiec przesuwaniu się tarczy tnącej.
Jak pokazano na rysunku 8, otwórz pokrywę i poluzuj śruby po obu stronach. Umieść pokrywę w ciepłej wodzie w celu wyczyszczenia.
Podczas czyszczenia należy używać detergentu do czyszczenia powierzchni urządzenia. Nie należy używać środków szkodliwych dla urządzenia, takich jak woda chlorowana, woda sodowa itp., ponieważ zawierają one substancje kwaśne.
Do wycierania urządzenia nie należy używać materiałów ściernych, sztywnych ani podobnych substancji, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.

Awaria maszyny

1. Gdy zielony przycisk start jest wciśnięty, a kontrolka nie świeci się, sprawdź, czy pokrywa urządzenia jest prawidłowo zamknięta. Jeśli

kontrolka nadal się nie świeci, sprawdź, czy dźwignia ręczna jest całkowicie opuszczona. Jeśli urządzenie nadal nie działa, odłącz zasilanie i skontaktuj się z serwisem.
2. Jeśli maszyna nie ma mocy lub ostrze obraca się wolno, otwórz dolną pokrywę i wyreguluj pasek naciągu silnika zgodnie z ilustrowaną metodą (nowe maszyny wymagają regulacji naciągu paska co 2–3 miesiące; starsze maszyny należy regulować w razie potrzeby. Nowe paski zamontowane w maszynie objęte są 9-miesięczną gwarancją producenta). Nieautoryzowany demontaż przez osoby nieprofesjonalne jest surowo zabroniony.



Remove the support structure

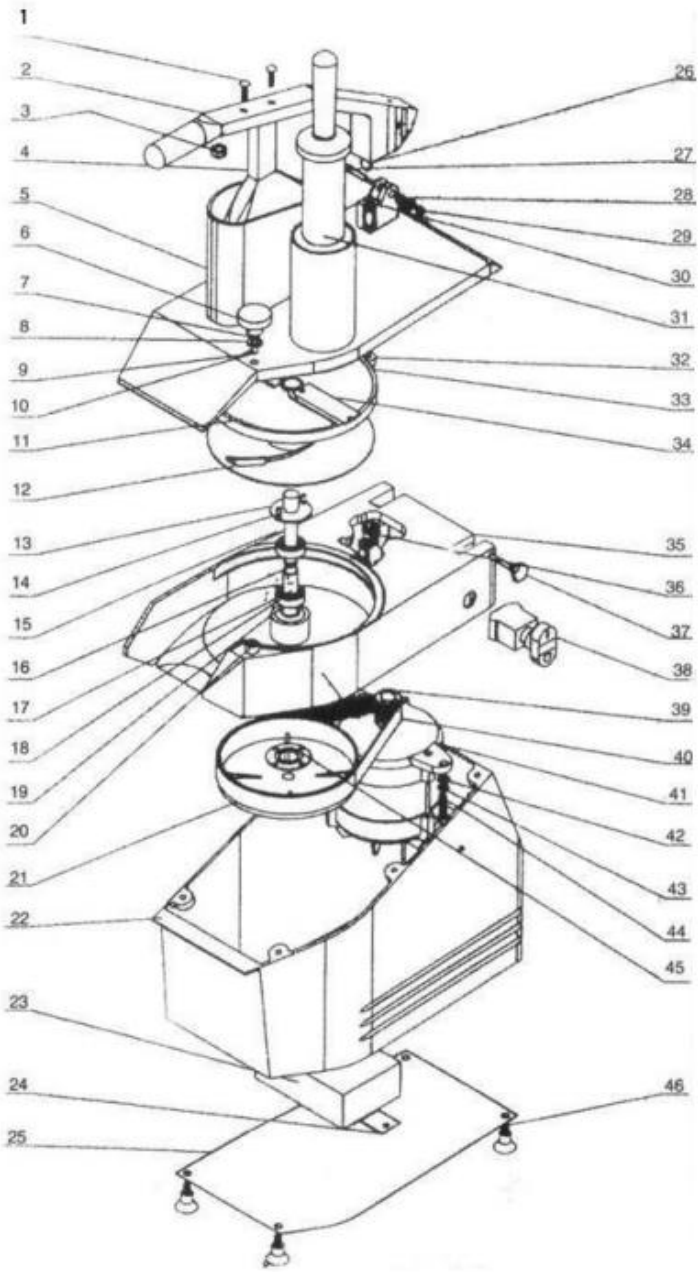


Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Konserwacja maszyn nieużywanych

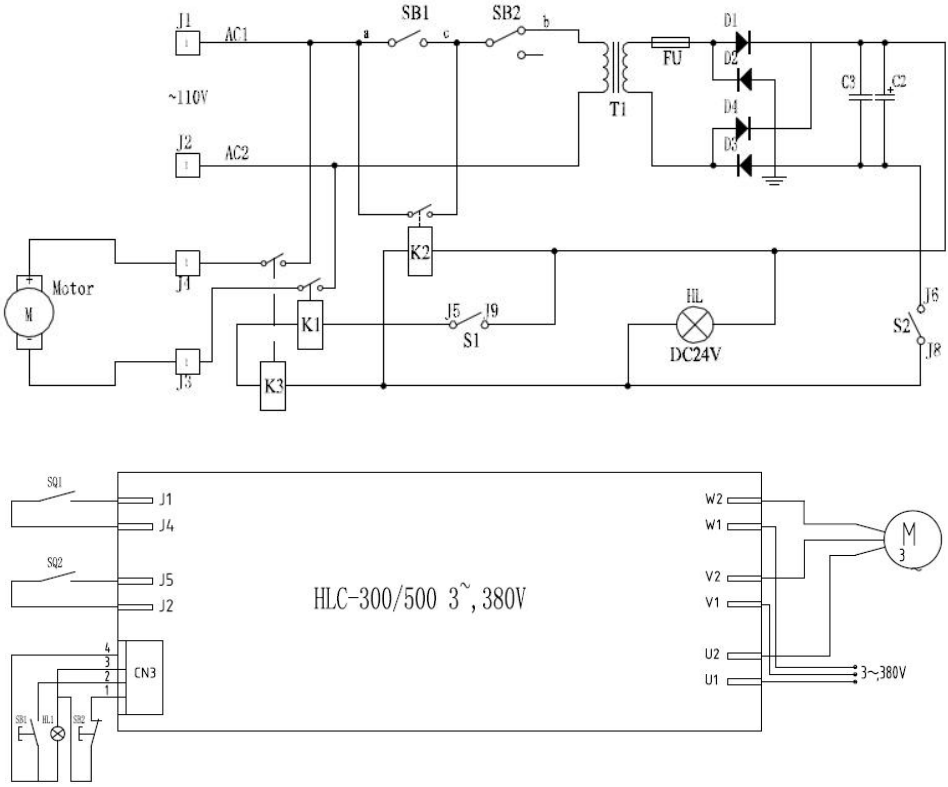
Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz je od zasilania i dokładnie wyczyść każdy element. Dodatkowo nałóż warstwę wazeliny (lub podobnej substancji), aby zabezpieczyć części urządzenia. Gdy nie używasz urządzenia, zaleca się przykryć je tkaniną nylonową.

Widok wybuchowy



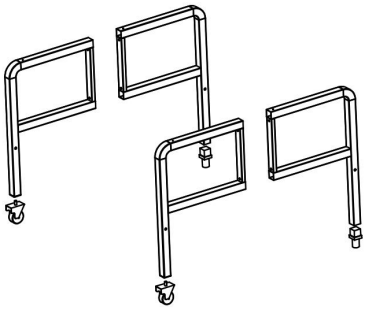
1. Śruba 2. Uchwyt 3. Podkładka nylonowa 4. Blok kompresyjny 5. Ciało zasilające 6. Pokrętło pozycjonujące 7. Popper 8. Uszczelka 9. śruba 10. Oś wyrównania 11. Podwójna tarcza tnąca 12. Warzywo przekazywanie taca 13. Wyrównanie 14. śruba 15. Uszczelka olejowa 16. Wrzeciono 17. Rękaw rozdzielający 18. Łożyska 19. Pierścień mocujący 20. Tuleja pozycjonująca 21. Duży krążek 22. Podstawa 23. Skrzynka elektryczna	24. Płyta podkładowa skrzynki elektrycznej 25. Płyta podstawowa 26. Magnes 27. Mały wał 28. Tuleja miedziana 29. Nakrętka stożkowa 30. Śruba regulacyjna 31. Pręt kompresyjny 32. Stale magnetyczne jeść 33. Stal magnetyczna 34. Ostrze 35. Ciało 36. Mikro przełącznik 37. Wał pokrętła 38. Pchnij przełącznik przyciskowy 39. Koło pasowe wielorowkowe 40. zakład 41. Silnik 42. Uszczelka 43. Uszczelka 44. Śruba 45. Pokrywa łożyska 46. Śruba stopowa

Schemat obwodu

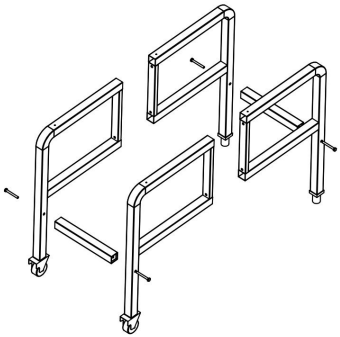


Kroki instalacji ramy ruchomej krajalnicy do warzyw

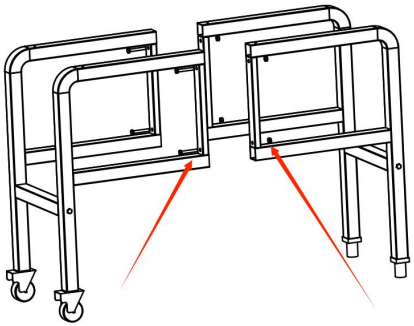
Krok 1: Zamontuj uniwersalne kółka i regulowane nóżki



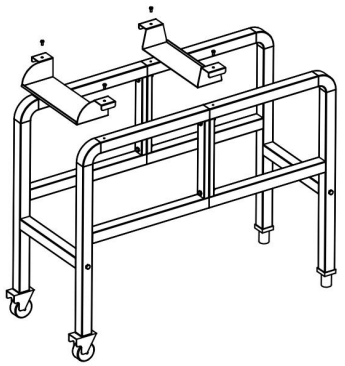
Krok 2: Zamontuj rury łączące za pomocą śrub z łbem sześciokątnym zewnętrznym



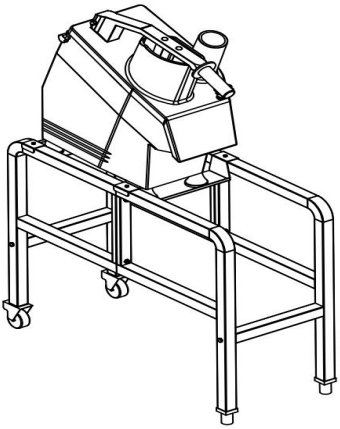
Krok 3: Zamontuj cztery kolumny pionowe za pomocą śrub z łbem sześciokątnym i nakrętek



Krok 4: Zamontuj dwa blaty maszyny za pomocą śrub z łbem sześciokątnym zewnętrznym



Krok 5: Po całkowitym zamontowaniu ramy ruchomej należy umieścić maszynę na ramie ruchomej



Producent: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Adres: No. 256, East Liaohe Road, Bowang Zone, MA'ANSHAN, prowincja Anhui 243131, Chiny.
Adres e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

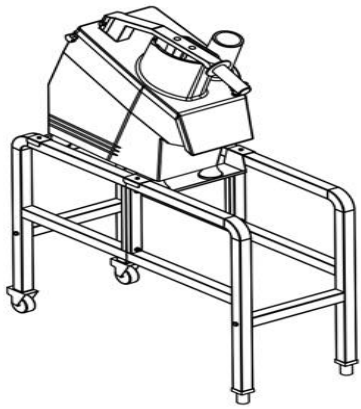
Elektrische vleesmolen voor huishoudelijk gebruik

MODEL: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL : HLC-300





Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

WAARSCHUWING!

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen. Volg altijd de basisveiligheidsvoorschriften bij het gebruik van deze apparaten.

	Verklaring van naleving van de FCC-voorschriften: Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken. 2) Dit product moet alle ontvangen storingen accepteren, inclusief storingen die een ongewenste werking kunnen veroorzaken.
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.
	Waarschuwing: alleen voor gebruik binnenshuis.

ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN

• WAARSCHUWING - Lees alle instructies en BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

• LET OP - Om het risico op een elektrische schok of letsel te verminderen, uitsluitend binnenshuis gebruiken.

• WAARSCHUWING - De groentesnijmachine moet worden gebruikt en onderhouden door gekwalificeerd personeel. De gebruiker moet bekend

zijn met de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinformatie in deze handleiding.
• WAARSCHUWING - Onjuiste installatie van de aardingsstekker kan leiden tot een risico op elektrische schokken. Wanneer reparatie of vervanging van het snoer of de stekker nodig is, sluit de aardingsdraad dan niet aan op een van de twee platte aansluitingen. De draad met een groene isolatie, al dan niet met gele strepen, is de aardingsdraad.
• GARANTIE - Om het risico op een elektrische schok te verminderen, mag u de kap niet verwijderen of openen. Laat onderhoud uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
• GARANTIE - Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
• LET OP - Schakel alle schakelaars uit wanneer u het apparaat niet gebruikt of onderhoudt.
• LET OP - Gebruik uitsluitend de snijgereedschappen die door de fabrikant zijn meegeleverd.
• WAARSCHUWING - Plaats uw handen NOOIT in de buurt van de snijschijven en bewegende onderdelen tijdens gebruik.
• LET OP: Controleer vóór aanvang van reinigings- en onderhoudswerkzaamheden of de machine is losgekoppeld van de netvoeding.
• LET OP: Controleer regelmatig de staat van de kabels en elektrische componenten. Controleer vóór elk gebruik de netvoeding.
• WAARSCHUWING - Gebruik de snijmachine NOOIT met bevroren voedsel of bevroren producten.
• WAARSCHUWING - Vervang NOOIT zelf onderdelen van de machine, maar neem contact op met de fabrikant voor assistentie.
• Voeg de gebruiksaanwijzing bij wanneer u de machine doorverkoopt. Neem contact met ons op als de gebruiksaanwijzing beschadigd raakt of verloren gaat.
• Verpak de verpakking met schuimrubberen bescherming voor transport en plaats deze op een pallet of in een schap; de verpakking mag niet direct

op de grond staan.
- TOLERANTIES VAN DE ELEKTRICITEITSVOEDING (+/-10%, +/-1HZ)
- BEDRIJFSTEMPERATUUR (5-40°C)
- WERKLUCHTVOCHTIGHEID (30-95%)
- TRANSPORT-/OPSLAGTEMPERATUUR (-25-55°C)
- INSTALLATIEHOOGTE (MAX. 100 M)
• De installatie van dergelijke beveiligingen (overspannings- en onderspanningsbeveiliging) moet vóór aanvang van de werkzaamheden worden gecontroleerd en bevestigd door de fabrikant.
• WAARSCHUWING - Draag persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen en een masker tijdens het gebruik van de machine.
• WAARSCHUWING - Reinig de machine niet met een waterstraal.

WAARSCHUWINGSLABEL EN SYMBOOLUITLEG:


LET OP: MECHANISCH LETSEL

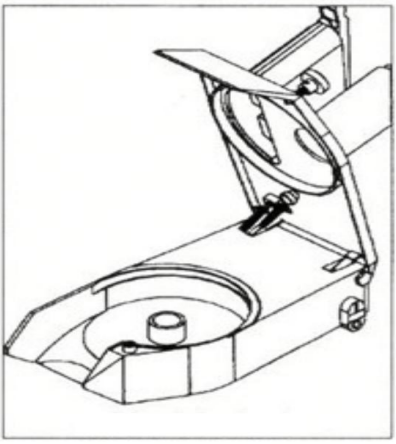

PAS OP VOOR HANDLETSEL


NIET AANRAKEN! BLIJF ERBIJ VANDAAN!

Belangrijke notities

(1) Lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt.
(2) Hoewel de machine is uitgerust met een veiligheidssysteem, is het nog steeds noodzakelijk om te voorkomen dat u voedsel met uw handen in de

buurt van de snijschijf brengt.
(3) Voordat de machine wordt gereinigd en onderhouden, moet de stroomtoevoer worden uitgeschakeld.
(4) Controleer regelmatig het gebruik van het netsnoer en de elektrische componenten.
(5) Snijd nooit diepvriesgroenten.
(6) Als u machineonderdelen moet vervangen, neem dan contact op met de betreffende afdeling.
Vervang de onderdelen niet zelf.
(7) Dit apparaat kan niet worden gebruikt door gehandicapten, kinderen of personen die geen ervaring en gezond verstand hebben.
Het gebruik van dit apparaat mag alleen onder toezicht of begeleiding plaatsvinden van iemand die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.



Elektrische veiligheid

Op de behuizing van de machine zijn twee microschakelaars gemonteerd. Hun functies zijn als volgt:
1. Wanneer de drukhendel van de halvemaanvormige invoeropening tot een bepaalde hoogte wordt opgetild, stopt de machine met draaien om te

voorkomen dat men per ongeluk een hand in de halvemaanvormige invoeropening steekt en zich daardoor verwondt;
2. Wanneer de klep wordt geopend, stopt de machine met draaien om de bedrijfsveiligheid te garanderen.
Als de spanning te laag is, schakelen de relais in de machine automatisch de stroomtoevoer uit om te voorkomen dat de machine buiten het normale spanningsbereik werkt. De goede isolatie van alle elektrische componenten en de hoge elektrische weerstand van aluminium zorgen ervoor dat de machine ook in een vochtige omgeving kan functioneren.

NALEVINGSVERKLARING

Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Verpakking
De keukenmachine is verpakt in hoogwaardig karton om de integriteit ervan tijdens het transport te waarborgen.
Alle verpakkingsmaterialen (zoals dozen en plastic zakken) kunnen bij het huisvuil worden weggegooid.

Installatie

De machine installeren
De aansluiting en installatie van de machine tijdens gebruik dienen door professionals te worden uitgevoerd. Let op: de plaatsing van de machine

en de systeemconfiguratie moeten strikt voldoen aan de principes van ongevallenpreventie en de elektrische veiligheidsvoorschriften (IEC).
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade die voortvloeit uit het niet naleven van bovenstaande principes en voorschriften.
De machine moet op een ruime, droge en stabiele ondergrond worden geplaatst, uit de buurt van warmtebronnen.

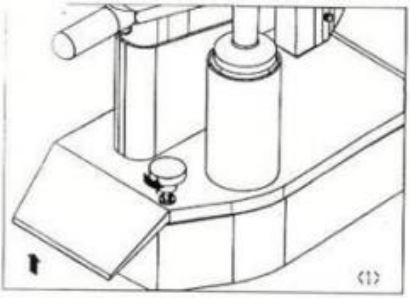
Stroomleidingen
De voedingskabel van de machine moet worden aangesloten op een aparte hoofdschakelaar en de machine moet betrouwbaar geaard zijn.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige directe of indirecte schade die voortvloeit uit het niet naleven van bovenstaande voorschriften.
Veiligheidsmaatregelen en training
De technici die verantwoordelijk zijn voor de installatie van de machine, moeten de kopers instrueren over het veilige gebruik en de bediening van de machine.

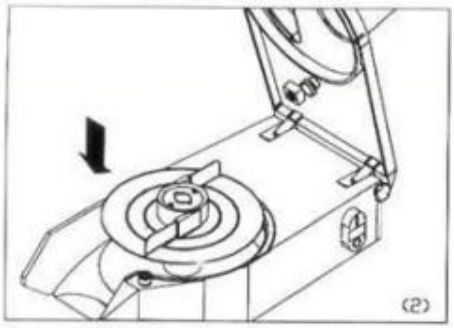
Gebruiksmethoden

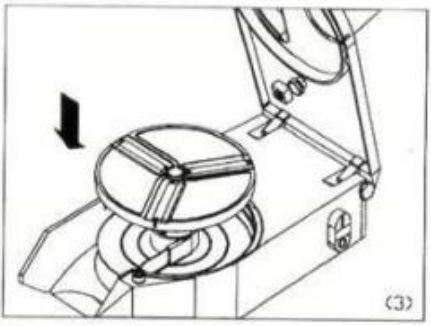
Bedieningsapparaat
De bedieningselementen en controlelampjes van de machine bevinden zich rechtsboven op de machine (dat wil zeggen, wanneer de machine voor u staat, bevindt het bedieningspaneel zich aan de rechterkant van de gebruiker).
(1) De groene knop wordt gebruikt om de machine te starten.
(2) De rode knop wordt gebruikt om de machine uit te schakelen.

Installatie van de snijschijf
Draai de schroeven los om de klep te openen (Afbeelding 1). Plaats eerst de plastic schijf (Afbeelding 2) en vervolgens de gekozen snijschijf (Afbeelding 3).
Sluit de klep en draai de schroeven in de tegenovergestelde richting. Druk

op de startknop om de snijschijf automatisch vast te zetten.







Groenten snijden

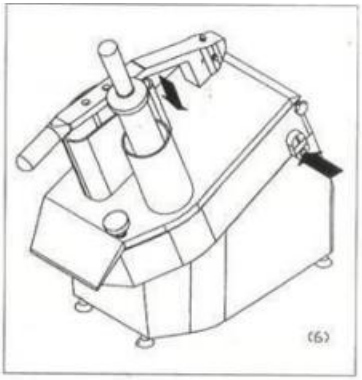
Til de hendel omhoog zoals weergegeven in afbeelding 4 om het te snijden voedsel via de invoeropening te laden. Laat vervolgens de hendel zakken en druk met uw rechterhand op de groene startknop. Druk voorzichtig met uw linkerhand op de hendel totdat het voedsel volledig is gesneden (afbeelding 5). Til de hendel weer omhoog en laad het voedsel opnieuw om verder te snijden.

Wanneer de hendel omhoog wordt getrokken, stopt de machine automatisch. Wanneer de hendel omlaag wordt gebracht, start de machine automatisch.

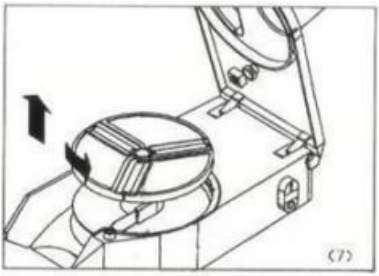


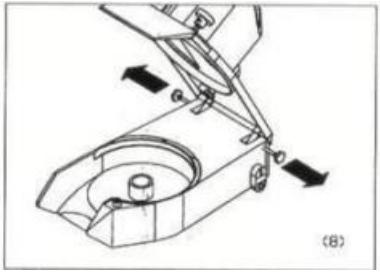


De ronde invoeropening wordt gebruikt voor het snijden van lange groenten zoals wortels en komkommers.
Waarschuwing: Duw het voedsel niet met de hand naar voren. Gebruik een plastic stamper om het voedsel naar voren te duwen (Afbeelding 6).



Vervang de snijschijf
Draai de schroef om het deksel te openen (Afbeelding 1).
Draai de snijschijf tegen de klok in en wikkel de snijkant in met geschikt materiaal (zoals rubber, stof, enz.), verwijder vervolgens de snijschijf met de hand van onder naar boven.





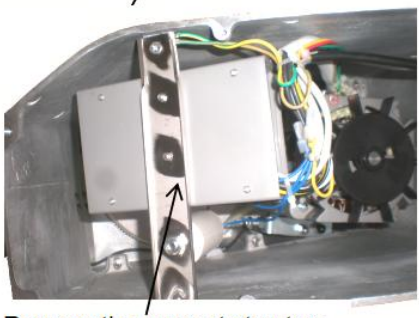
Reiniging en onderhoud
Algemene regels en benodigdheden voor de schoonmaak

Voordat u de machine schoonmaakt of onderhoudt, moet u ervoor zorgen dat de aan/uit-schakelaar van de machine in de uit-stand staat en dat de stroomtoevoer is onderbroken.
Door de machine en de snijschijf dagelijks goed schoon te maken, kunt u de normale werking van de machine garanderen en de levensduur ervan verlengen.
De snijschijf en de plastic schijf kunnen in een bak met warm water worden gewassen.
Gebruik een doek of een warme, vochtige doek om de machine en de basis van de snijschijf af te vegen. Let erop dat u het vuil goed uit de machine verwijdert om te voorkomen dat de snijschijf verschuift.
Zoals weergegeven in afbeelding 8, open de kap en draai de schroeven aan beide zijden los. Plaats de kap in warm water om hem schoon te maken.
Gebruik bij het schoonmaken een reinigingsmiddel om het oppervlak van de machine schoon te maken. Gebruik geen middelen die schadelijk zijn voor de machine, zoals chloorwater, sodawater, enz., die zure stoffen bevatten.
Gebruik geen schurende materialen, harde materialen of soortgelijke stoffen om de machine schoon te maken, om beschadiging van het machineoppervlak te voorkomen.

Machinestoring

1. Als de groene startknop is ingedrukt en het indicatielampje niet oplicht, controleer dan of de machinekap goed gesloten is. Als het lampje nog steeds niet oplicht, controleer dan of de hendel volledig naar beneden is gedrukt. Als de machine dan nog steeds niet werkt, schakel dan de stroomtoevoer uit en neem contact op met de serviceafdeling.
2. Als de machine te weinig vermogen heeft of het mes langzaam draait, open dan de bodemplaat en stel de motorspanriem af volgens de afgebeelde methode (bij nieuwe machines moet de riemspanning elke 2-3 maanden worden afgesteld; bij oudere machines moet dit naar behoefte gebeuren. Nieuwe riemen die op de machine zijn gemonteerd, hebben een fabrieksgarantie van 9 maanden). Ongeautoriseerde demontage door niet-professionals is ten strengste verboden.





Remove the support structure



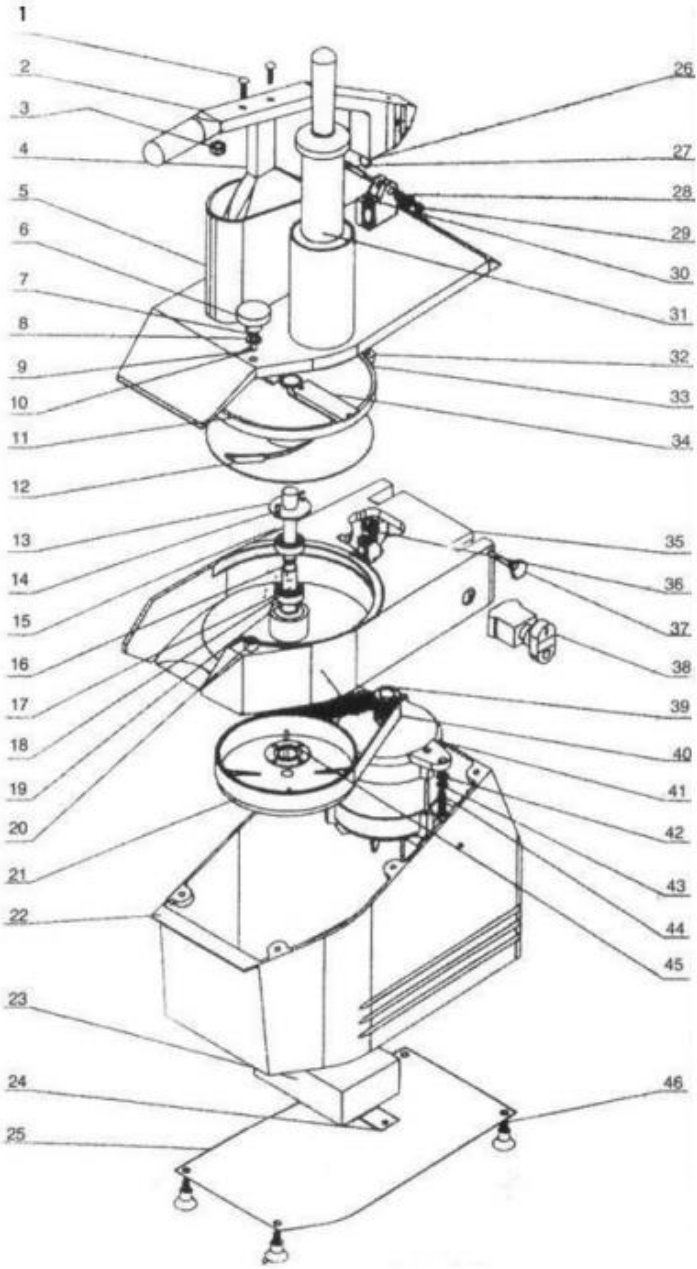
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Onderhoud van stilstaande machines

Wanneer de machine gedurende langere tijd niet in gebruik is, dient u de stroomtoevoer te onderbreken en alle onderdelen grondig te reinigen.

Breng daarnaast een laagje vaseline (of een vergelijkbare substantie) aan om de onderdelen van de machine te beschermen.
Het is raadzaam om de machine af te dekken met een nylon doek wanneer deze niet in gebruik is.

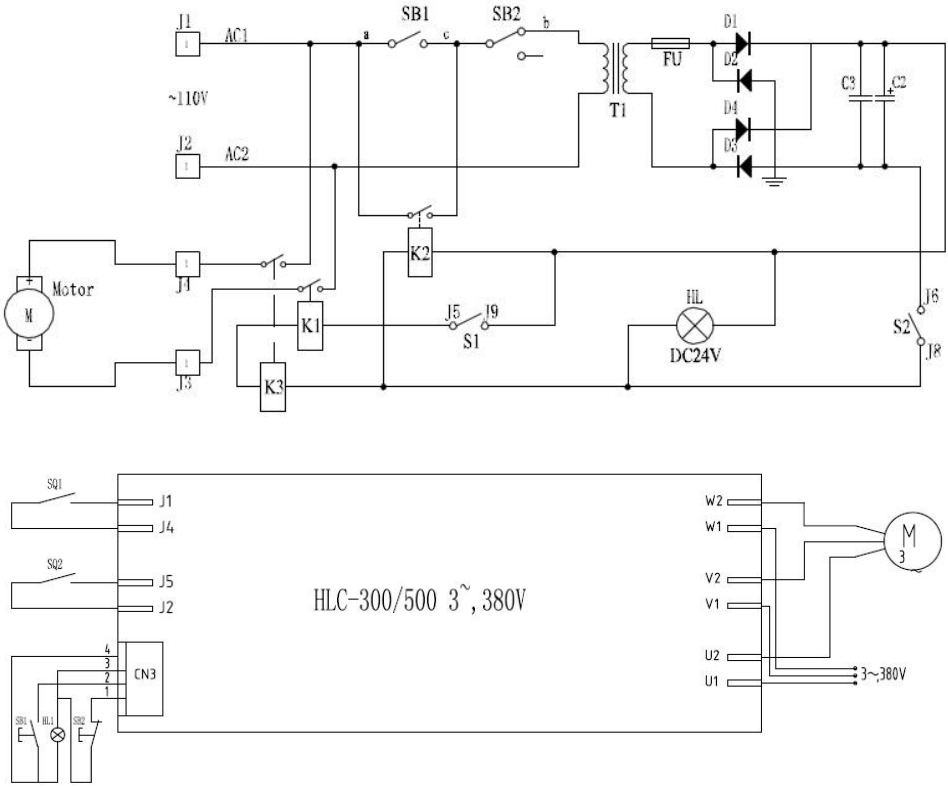
Explosief uitzicht



1. Schroef	24. Afdekplaat voor elektrische

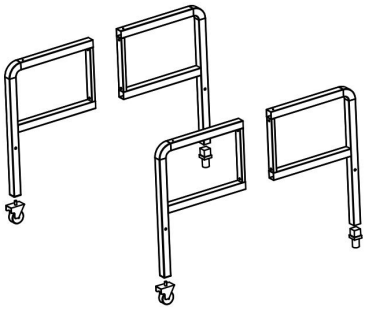
2. Handvat 3. Nylon pad 4. Compressieblok 5. Voer het lichaam 6. Positioneringsknop 7. Popper 8. Pakking 9. bout 10. Uitlijningsas 11. Dubbele snijschijf 12. Groente overbrengen dienblad 13. Uitlijning 14. bout 15. Oliekeerring 16. Spindel 17. Scheidingshuls 18. Lagers 19. Borgring 20. Positioneringshuls 21. Grote katrol 22. Basis 23. Elektrische doos	doos 25. Bodemplaat 26. Magneet 27. Kleine schacht 28. Koperen huls 29. Conische moer 30. Stelschroef 31. Drukstang 32. Magnetische staalsoorten eten 33. Magnetisch staal 34. Blad 35. Lichaam 36. Micro schakelaar 37. Knopas 38. Duwen knopschakelaar 39. Meervoudig geribbelde katrol 40. weddenschap 41. Motor 42. Pakking 43. Pakking 44. Schroef 45. Lagerdeksel 46. Voetbout

Schakelschema

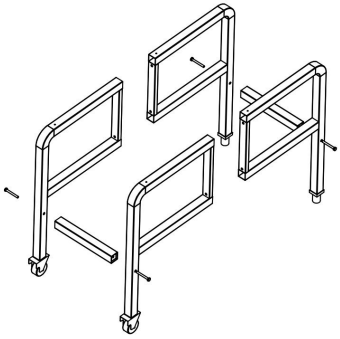


Installatie-instructies voor het beweegbare frame van de groentesnijder

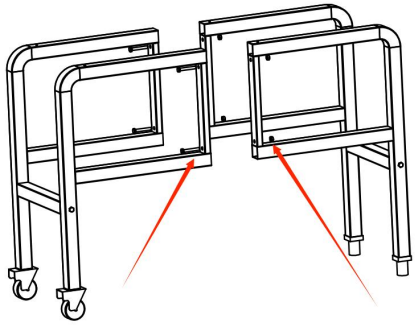
Stap 1: Installeer de universele wielen en verstelbare poten.



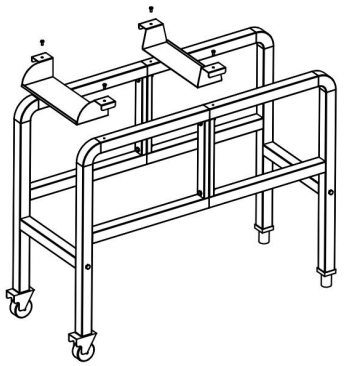
Stap 2: Installeer de verbindingsbuizen met de zeskantschroeven.



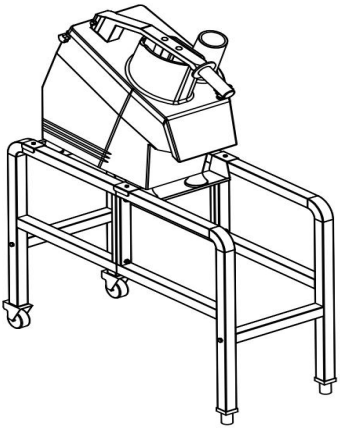
Stap 3: Installeer vier verticale kolommen met zeskantschroeven en moeren.



Stap 4: Installeer de twee machinebladen met zeskantschroeven.



Stap 5: Plaats de machine op het beweegbare frame nadat het frame volledig is gemonteerd.



Fabrikant: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Adres: Nr. 256, East Liaohe Road, Bowang Zone, MA'ANSHAN, provincie Anhui 243131, China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

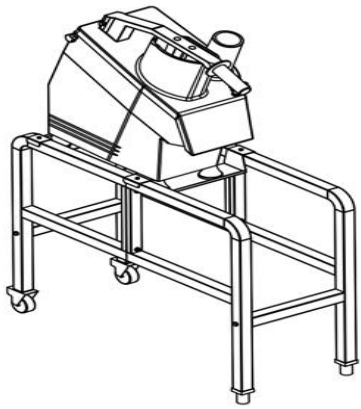
Hushålls elektrisk köttkvarn

MODELL: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL : HLC-300





Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

VARNING!

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant. Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa enheter.

	FCC-efterlevnadsförklaring: Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor: 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar. 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EU. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.
	Varning - Endast för inomhusbruk

ALLMÄNNA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

• VARNING - Läs alla instruktioner och SPARA DESSA INSTRUKTIONER
• VARNING – För att minska risken för elektriska stötar eller skador, använd endast inomhus.
• VARNING - Grönsaksskärmaskinen måste användas och underhållas av kvalificerad personal. Användaren måste vara bekant med användarinstruktionerna och säkerhetsinformationen i denna manual.
• VARNING – Felaktig installation av jordningskontakten kan leda till risk för elektrisk stöt. När reparation eller utbyte av sladden eller kontakten

krävs, anslut inte jordningskabeln till någon av de feta stiftterminalerna. Kabelns insida har en grön yta med eller utan gula ränder och är jordningskabeln.
• VARNING - För att minska risken för elektriska stötar, ta inte bort eller öppna locket. Överlåt service till kvalificerad personal
• VARNING – Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
• VARNING - Stäng av alla strömbrytare när du inte använder eller utför service
• VARNING - Använd endast de skärverktyg som tillhandahålls av tillverkaren
• VARNING - Placera ALDRIG händerna nära kapskivorna och rörliga delar under drift.
• VARNING Kontrollera och se till att maskinen är bortkopplad från elnätet innan du rengör eller underhåller den.
• VARNING Kontrollera regelbundet kablar och elektriska element. Kontrollera huvudströmmen före varje användning.
• VARNING - Använd ALDRIG skärmaskinen med fryst mat eller frysta produkter.
• VARNING - Byt ALDRIG ut delar av maskinen själv, utan ansök om assistans från tillverkaren.
• Vänligen bifoga den manuella manöverenheten när du säljer maskinen vidare. Kontakta oss om den manuella manöverenheten är skadad eller förlorad.
• Förpackning med skumskydd för transport, måste placeras på pall eller hylla, får inte stå på marken.
- TOLERANSER FÖR ELMATNING (+/-10 %, +/-1 Hz)
- DRIFT OMGIVNINGSTEMPERATUR (5–40 °C)
- DRIFTSFUKTIGHET (30–95 %)
- TRANSPORT-/LAGRINGSTEMPERATUR (-25–55 °C)
- INSTALLATIONSHÖJD (MAX 100OM)
• Installation av sådant skydd (överspänning och lågspänning) måste

kontrolleras och bekräftas med tillverkaren innan sådan uppgift utförs.
• VARNING – Personlig skyddsutrustning (PPE) och mask ska användas under maskinens drift.
• VARNING - Rengör inte maskinen med vattenstråle.

VARNINGSETIKETT OCH SYMBOLFÖRKLARING:


VARNING FÖR MEKANISKA SKADOR

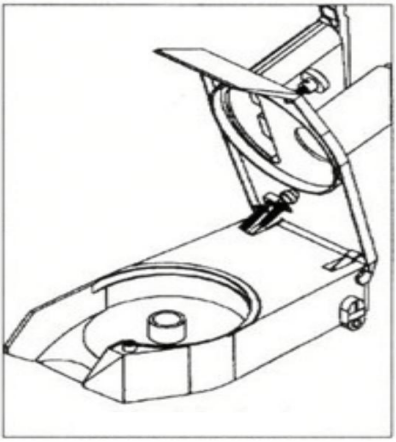

VARNING FÖR HANDSKADOR


RÖRING FÖRBJUDEN, HÅLL DIG BORTA!

Viktiga anteckningar

(1) Läs noggrant igenom denna manual innan du använder maskinen.
(2) Även om maskinen är utrustad med ett säkerhetssystem är det fortfarande nödvändigt att undvika att flytta mat nära skärskivan med händerna.
(3) Innan rengöring och underhåll av maskinen påbörjas måste strömförsörjningen stängas av.
(4) Kontrollera regelbundet användningen av strömsladden och de elektriska komponenterna.
(5) Skär aldrig frysta grönsaker.
(6) Om du behöver byta ut maskindelar, kontakta relevant avdelning. Byt inte ut delarna privat.

(7) Denna apparat får inte användas av personer med funktionsnedsättning, barn eller personer som saknar erfarenhet och sunt förnuft.
Endast någon som ansvarar för deras säkerhet får övervaka eller vägleda användningen av denna apparat.



Elsäkerhet

Två mikrobrytare är installerade på maskinkåpan. Deras funktioner är följande:
1. När tryckhandtaget på den halvmåneformade matningsöppningen lyfts till en viss höjd, stannar maskinen för att förhindra att handen oavsiktligt förs in i den halvmåneformade matningsöppningen och skadas av maskinen;
2. När locket öppnas stannar maskinen för att säkerställa driftsäkerheten. Om spänningen är för låg kommer reläerna inuti maskinen automatiskt att stänga av strömförsörjningen för att skydda maskinen från att fungera utanför det normala spänningsområdet. Den goda isoleringen av alla elektriska komponenter och aluminiumets starka elektriska motstånd gör att maskinen kan användas i en fuktig miljö.

EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Förpackning
Matberedaren är förpackad i högkvalitativ kartong för att säkerställa dess integritet under transport.
Allt förpackningsmaterial (såsom förpackningskartonger och plastpåsar) kan kasseras som hushållsavfall.

Installation

Installera maskinen
Anslutning och installation av maskinen under drift bör utföras av fackmän.
Obs: Placeringen av maskinen och systemkonfigurationen måste strikt följa principerna för olycksförebyggande åtgärder och elsäkerhetsföreskrifter (IEC).
Tillverkaren ansvarar inte för några direkta eller indirekta förluster som uppstår på grund av att ovanstående principer och föreskrifter inte följs.
Maskinen måste placeras på en rymlig, torr och stabil yta och borta från värmekällor.

Kraftledningar
Maskinens strömledning ska anslutas till en separat huvudbrytare och maskinen måste vara tillförlitligt jordad.
Tillverkaren ansvarar inte för några direkta eller indirekta skador som

orsakas av att ovanstående föreskrifter inte följs.

Säkerhetsåtgärder och utbildning

De tekniker som ansvarar för installationen av maskinen bör vägleda köparna om hur de använder och hanterar maskinen på ett säkert sätt.

Användningsmetoder

Styrenhet

Maskinens styrenhet och indikatorlampor är placerade längst upp till höger på maskinen (dvs. när maskinen är placerad framför dig är styrenheten på förarens högra hand).

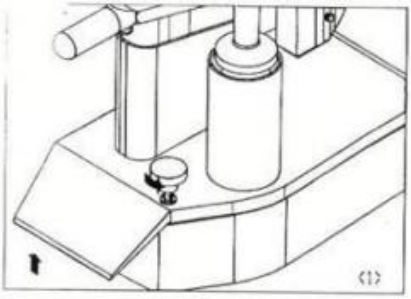
(1) Den gröna knappen används för att starta maskinen.

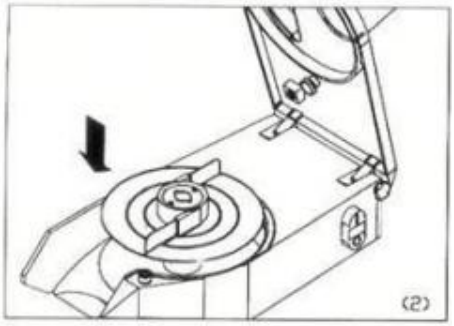
(2) Den röda knappen används för att stänga av maskinen.

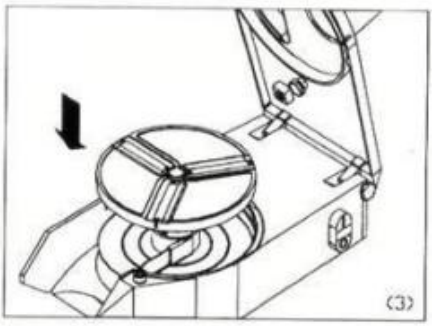
Montering av skärskivan

Vrid skruvarna för att öppna locket (Figur 1). Montera först plastskivan (Figur 2) och montera sedan den valda skärskivan (Figur 3).

Stäng locket och vrid skruvarna i motsatt riktning. Tryck på startknappen för att få skärskivan att låsas automatiskt på plats.





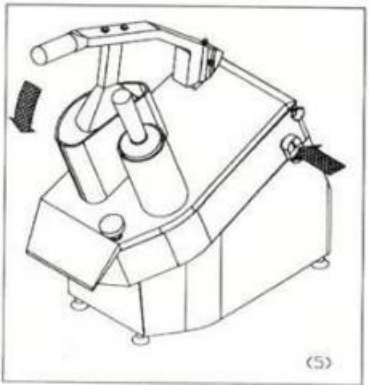


Skärning av grönsaker

Lyft handtaget som visas i figur 4 för att ladda maten som ska skäras från matningsporten. Sänk sedan handtaget och tryck på den gröna startknappen med höger hand. Tryck försiktigt på handtaget med vänster hand tills maten är helt skuren (figur 5). Lyft handtaget igen och ladda maten för att fortsätta skära.

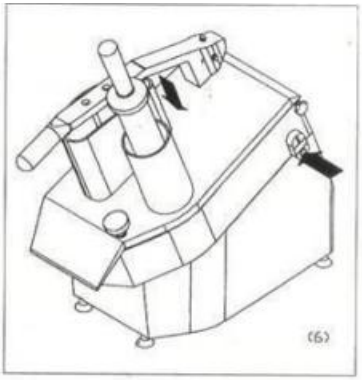
När handtaget höjs stannar maskinen automatiskt. När handtaget sänks startar maskinen automatiskt.



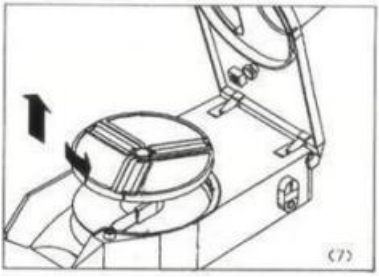


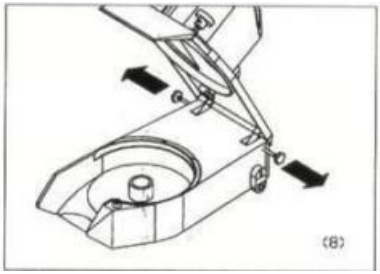
Den runda matningsöppningen används för att skära långa grönsaker som morötter och gurkor.

Varning: Tryck inte ner livsmedlet för hand. Använd en plaststöt för att trycka ner livsmedlet (Figur 6).



Byt ut skärskivan
Vrid skruven för att öppna locket (figur 1).
Vrid skärskivan moturs och linda in skäreggen i lämpliga material (t.ex. gummi, tyg etc.), ta sedan bort skärskivan för hand nerifrån och upp.





Rengöring och underhåll
Allmänna regler och tillbehör för rengöring

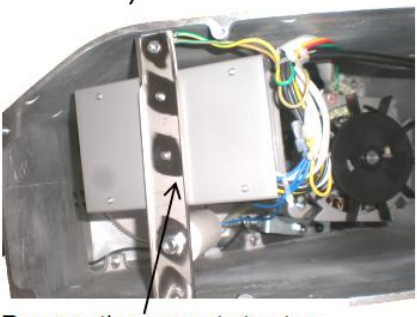
Innan rengöring eller underhåll, se till att maskinens strömbrytare är i avstängt läge och att strömmen är avstängd.
Genom att rengöra maskinen och skärskivan ordentligt varje dag kan maskinens normala drift säkerställas och dess livslängd förlängas.
Skärskivan och plastskivan kan diskas i en behållare fylld med varmt vatten.
Använd en trasa eller en varm, fuktig trasa för att torka av maskinen och skärskivans bas. Var noga med att ta bort skräpet korrekt från maskinen för att förhindra att skärskivan rör sig.

Öppna locket och lossa skruvarna på båda sidor, som visas i figur 8. Lägg locket i varmt vatten för rengöring.
Använd diskmedel för att rengöra maskinens yta vid rengöring. Använd inte föremål som är skadliga för maskinen, såsom klorvatten, sodavatten etc., som är sura.
Använd inte slipande material, styva material eller liknande ämnen för att torka av maskinen för att undvika att skada maskinens yta.

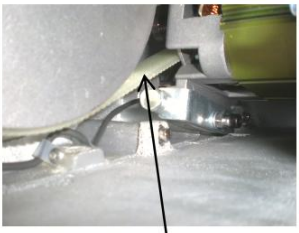
Maskinfel

1. När den gröna startknappen trycks in och indikatorlampan inte tänds, kontrollera om maskinkåpan är ordentligt stängd. Om lampan fortfarande inte tänds, kontrollera att handspaken är helt nedsänkt. Om maskinen fortfarande inte fungerar, stäng av strömmen och kontakta servicecentret.
2. Om maskinen saknar kraft eller om bladet går långsamt, öppna bottenkåpan och justera motorns spännremm enligt den illustrerade metoden (nya maskiner kräver justering av remspänningen varannan–var tredje månad; äldre maskiner bör justeras vid behov. Nya remmar som är monterade på maskinen har en garantitid på 9 månader från fabriken). Obehörig demontering av icke-professionella är strängt förbjuden.





Remove the support structure



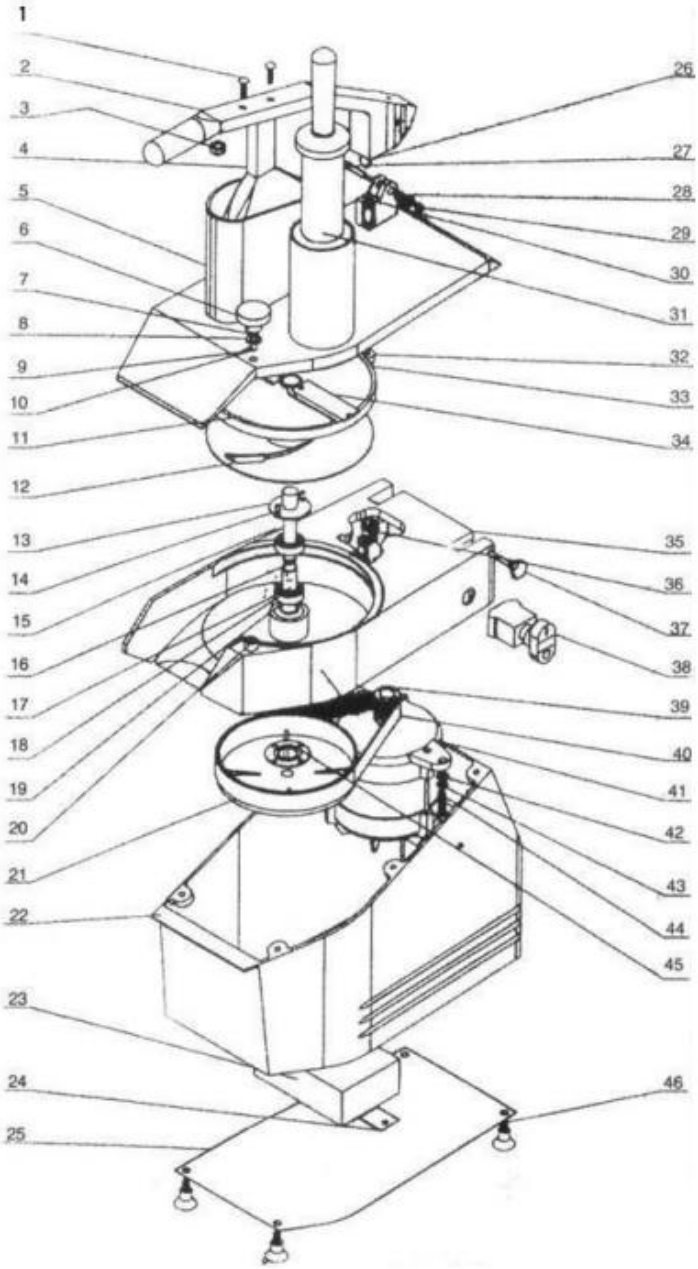
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Underhåll av tomgångsmaskiner

När maskinen inte används under en längre tid, koppla bort strömförsörjningen och rengör varje komponent noggrant. Applicera dessutom ett lager vaselin (eller liknande ämne) för att skydda maskinens delar.

Det är lämpligt att täcka maskinen med en nylonduk när den inte används.

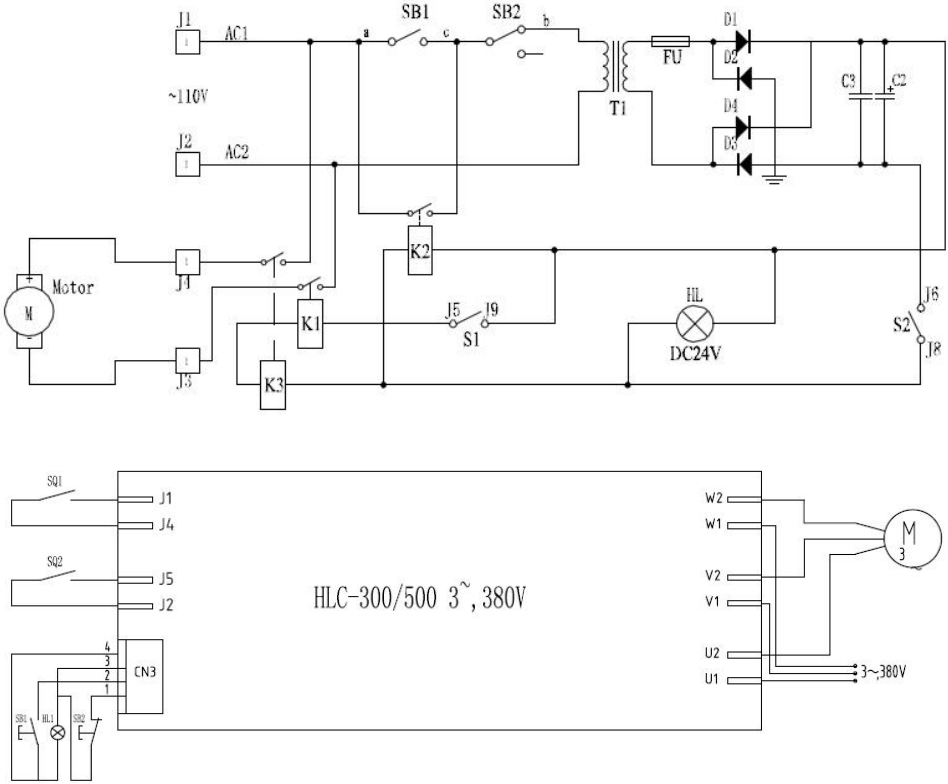
Explosiv bild



1. Skruva	24. Eldosplatta

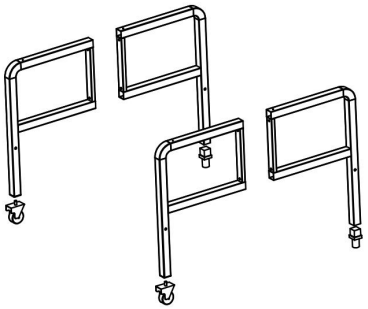
2. Handtag	25. Bottenplatta
3. Nylondyna	26. Magnet
4. Kompressionsblock	27. Liten axel
5. Mata kroppen	28. Kopparhylsa
6. Positioneringsknapp	29. Konisk mutter
7. Popper	30. Justeringsskruv
8. Packning	31. Kompressionsstång
9. bult	32. Magnetiska stål äta
10. Justeringsaxel	33. Magnetiskt stål
11. Dubbel skärskiva	34. Blad
12. Grönsaker förmedla bricka	35. Kropp
13. Uppriktning	36. Mikro växla
14. bult	37. Knoppaxel
15. Oljetätning	38. Tryck knappbrytare
16. Spindel	39. Flerribbad remskiva
17. Separatorhylsa	40. satsning
18. Lager	41. Motor
19. Hållring	42. Packning
20. Positioneringshylsa	43. Packning
21. Stor remskiva	44. Skruv
22. Bas	45. Lagerkåpa
23. Elbox	46. Fotbult

Kretsschema

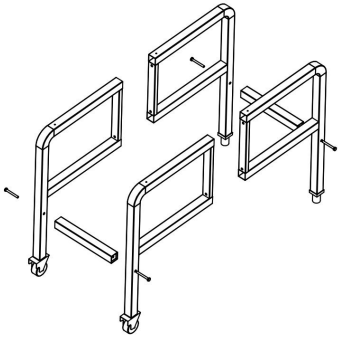


Installationssteg för den rörliga ramen på grönsaksskäraren

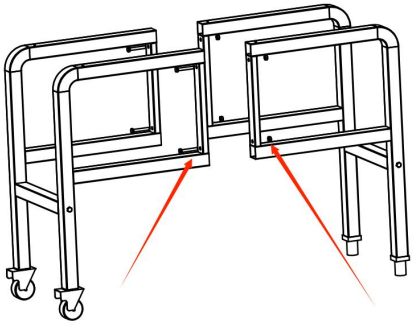
Steg 1: Montera universalhjul och justerbara fötter



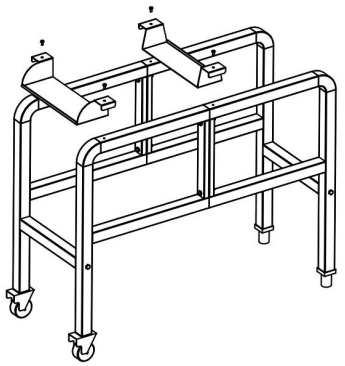
Steg 2: Montera anslutningsrör med yttre sexkantsskruvar



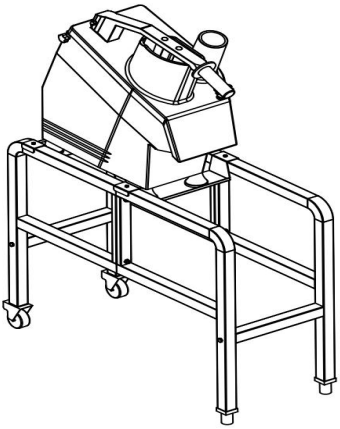
Steg 3: Montera fyra vertikala pelare med yttre sexkantsskruvar och muttrar



Steg 4: Montera två maskinbänkskivor med yttre sexkantsskruvar



Steg 5: Placera maskinen på den rörliga ramen efter att den rörliga ramen är helt installerad



Tillverkare: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Adress: Nr 256, East Liaohe Road, Bowang-zonen, MA'ANSHAN, Anhui-provinsen 243131, Kina.
E-post: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

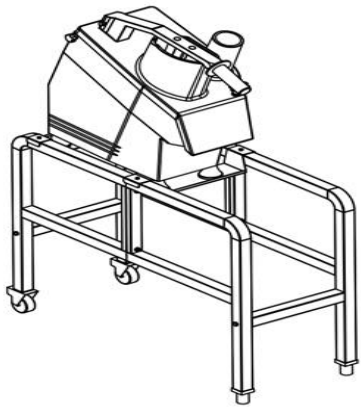
Elektrický mlýnek na maso pro domácnost

MODEL: HLC-300

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL : HLC-300





Toto je původní návod k použití, před použitím si prosím pečlivě přečtěte všechny pokyny v manuálu. Společnost VEVOR si vyhrazuje právo na jednoznačný výklad uživatelské příručky. Vzhled produktu se bude lišit v závislosti na produktu, který jste obdrželi. Prosíme, odpusťte nám, že vás nebudeme informovat o případných technologických nebo softwarových aktualizacích našeho produktu.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

VAROVÁNÍ!

	Varování – Aby se snížilo riziko zranění, musí si uživatel pečlivě přečíst návod k obsluze. Při používání těchto zařízení vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření.

	Prohlášení o shodě s předpisy FCC: Toto zařízení splňuje část 15 pravidel FCC. Provoz podléhá následujícím dvěma podmínkám: 1) Tento produkt může způsobovat škodlivé rušení. 2) Tento produkt musí akceptovat jakékoli přijaté rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz.
	SPRÁVNÁ LIKVIDACE Tento výrobek podléhá ustanovením evropské směrnice 2012/19/EU. Symbol s přeškrtnutým kontejnerem na kolečkách označuje, že výrobek vyžaduje v Evropské unii tříděný sběr odpadu. Toto platí pro výrobek a veškeré příslušenství označené tímto symbolem. Výrobky takto označené nesmí být likvidovány s běžným domovním odpadem, ale musí být odvezeny na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.
	Varování - Pouze pro vnitřní použití

OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

• VAROVÁNÍ – Přečtěte si všechny pokyny a USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY
• POZOR – Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem nebo zranění, používejte pouze v interiéru.
• VAROVÁNÍ - Kráječku zeleniny musí používat a udržovat kvalifikovaný personál. Uživatel se musí seznámit s pokyny pro použití a bezpečnostními informacemi obsaženými v této příručce.
• VAROVÁNÍ – Nesprávná instalace uzemňovací zástrčky může vést k úrazu elektrickým proudem. Pokud je nutná oprava nebo výměna kabelu či zástrčky, nepřipojujte uzemňovací vodič k žádné z tuhých svorek. Vodič v

izolaci, jehož vnější povrch je zelený se žlutými pruhy nebo bez nich, je uzemňovací vodič.
• VAROVÁNÍ – Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, nesnímejte ani neotevírejte kryt. Servis svěřte kvalifikovanému personálu.
• VAROVÁNÍ – Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
• POZOR – Pokud se zařízení nepoužívá nebo neprovádí servis, vypněte všechny spínače.
• POZOR - Používejte pouze řezací nástroje dodané výrobcem
• VAROVÁNÍ - Během provozu NIKDY nedávejte ruce do blízkosti řezných kotoučů a pohyblivých částí.
• POZOR Před jakýmkoli čištěním a údržbou zkontrolujte a ujistěte se, že je stroj odpojen od hlavního napájení.
• POZOR Pravidelně kontrolujte stav kabelů a elektrických prvků. Před každým použitím zkontrolujte hlavní napájení.
• VAROVÁNÍ - NIKDY nepoužívejte řezací stroj s mraženými potravinami nebo mraženými výrobky.
• VAROVÁNÍ - NIKDY nevyměňujte součásti stroje sami, ale požádejte o asistenční službu výrobce.
• Při dalším prodeji stroje prosím přiložte manuální ovládání. V případě poškození nebo ztráty manuálního ovládání nás kontaktujte.
• Obal s pěnovou ochranou pro přepravu, musí být na paletě nebo polici, ne na zemi.
- TOLERANCE ELEKTRICKÉHO NAPÁJENÍ (+/-10 %, +/-1 Hz)
- PROVOZNÍ OKOLNÍ TEPLOTA (5–40 °C)
- PROVOZNÍ VLHKOST (30–95 %)
- TEPLOTA PŘEPRAVY/SKLADOVÁNÍ (-25–55 °C)
- INSTALACE (MAX 100 OM)
• Instalaci takové ochrany (přepěťové a podpěťové) je nutné před provedením takového úkolu zkontrolovat a potvrdit s výrobcem.
• VAROVÁNÍ – Během provozu stroje by měly být používány rukavice a maska podobné OOPP

• VAROVÁNÍ - Nečistěte stroj proudem vody.

VÝSVĚTLENÍ VAROVNÉHO ŠTÍTKU A SYMBOLŮ:



POZOR NA MECHANICKÉ ZRANĚNÍ



POZOR NA ZRANĚNÍ RUKY



NEDOTYKAT SE, NEDOSTAŤ SE!

Důležité poznámky

(1) Před použitím tohoto stroje si prosím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze.

(2) Přestože je stroj vybaven bezpečnostním systémem, je stále nutné se vyvarovat manipulace s potravinami v blízkosti řezacího kotouče rukama.

(3) Před čištěním a údržbou stroje musí být odpojen přívod elektrické energie.

(4) Pravidelně kontrolujte používání napájecího kabelu a elektrických součástí.

(5) Nikdy nekrájejte mraženou zeleninu.

(6) Pokud potřebujete vyměnit součásti stroje, kontaktujte příslušné oddě

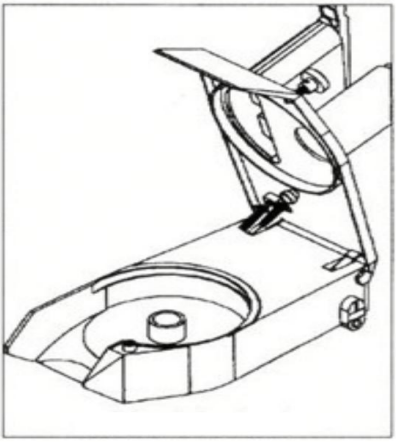
lení.

Nevyměňujte díly soukromě.

(7) Tento spotřebič nemohou používat osoby se zdravotním postižením, dě ti ani osoby bez zkušeností a zdravého rozumu.

Dohlížejte na používání tohoto spotřebiče nebo jej usměrňujte pouze

osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.



Elektrická bezpečnost

Na krytu stroje jsou instalovány dva mikrospínače. Jejich funkce jsou následující:

1. Když se stiskací rukojeť plnicího otvoru ve tvaru půlměsíce zvedne do určité výšky, stroj se zastaví, aby se zabránilo náhodnému vložení ruky do plnicího otvoru ve tvaru půlměsíce a zranění strojem;

2. Po otevření krytu se stroj zastaví, aby byla zajištěna provozní

bezpečnost.

Pokud je napětí příliš nízké, relé uvnitř stroje automaticky odpojí napájení, aby ochránily stroj před provozem mimo normální rozsah napětí. Dobrá izolace všech elektrických součástí a silný elektrický odpor hliníku umožňují stroji provozovat ve vlhkém prostředí.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento produkt je vyroben v souladu s platnými bezpečnostními normami a předpisy Evropské unie, Spojeného království, Spojených států a Kanady. Produkt žádným způsobem neupravujte, mohlo by dojít ke zneplatnění jeho shody s předpisy a k vytvoření bezpečnostních rizik.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY

Obal

Kuchyňský robot je zabalen ve vysoce kvalitní kartonové krabici, aby byla zajištěna jeho neporušenost během přepravy.

Veškeré obalové materiály (jako jsou obalové krabice a plastové sáčky) lze zlikvidovat jako domovní odpad.

Instalace

Instalace stroje

Připojení a nastavení stroje během provozu by měli provádět odborníci.

Poznámka: Umístění stroje a konfigurace systému musí striktně dodržovat zásady prevence nehod a předpisy pro elektrickou bezpečnost (IEC).

Výrobce nenese odpovědnost za žádné přímé ani nepřímé ztráty vzniklé v důsledku nedodržení výše uvedených zásad a předpisů.

Stroj musí být umístěn na prostorném, suchém a stabilním povrchu a mimo dosah zdrojů tepla.

Elektrické vedení

Napájecí vedení stroje by mělo být připojeno k samostatnému hlavnímu vypínači a stroj musí být spolehlivě uzemněn.

Výrobce nenese odpovědnost za žádné přímé ani nepřímé škody způsobené nedodržením výše uvedených předpisů.

Bezpečnostní opatření a školení

Technici zodpovědní za instalaci stroje by měli kupujícím poskytnout pokyny k bezpečnému používání a obsluze stroje.

Metody použití

Ovládací zařízení

Ovládací zařízení a kontrolky stroje se nacházejí v pravé horní části stroje (tj. když je stroj umístěn před vámi, ovládací zařízení se nachází po pravé ruce obsluhy).

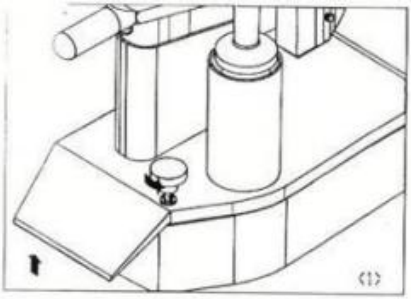
(1) Zelené tlačítko se používá ke spuštění stroje.

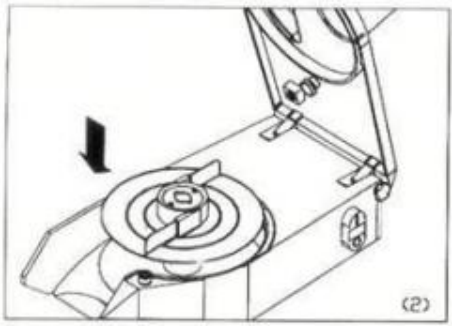
(2) Červené tlačítko se používá k vypnutí stroje.

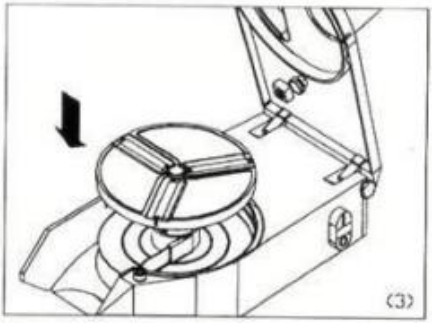
Instalace řezacího kotouče

Otočením šroubů otevřete kryt (obrázek 1). Nejprve nainstalujte plastový disk (obrázek 2) a poté nainstalujte vybraný řezací disk (obrázek 3).

Zavřete kryt a otáčejte šrouby v opačném směru. Stiskněte tlačítko start, aby se řezací kotouč automaticky zajistil na místě.







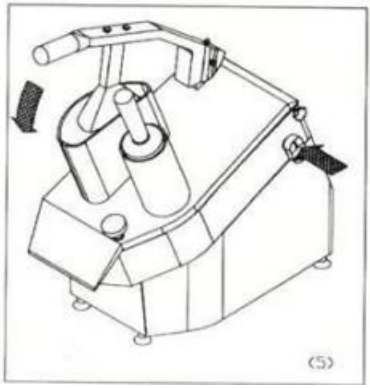
Krájení zeleniny

Zvedněte rukojeť, jak je znázorněno na obrázku 4, a vložte do podávacího otvoru potraviny určené k krájení. Poté spusťte rukojeť a pravou rukou stiskněte zelené tlačítko start. Levou rukou jemně stiskněte rukojeť, dokud nejsou potraviny zcela nakrájené (obrázek 5). Znovu zvedněte rukojeť a

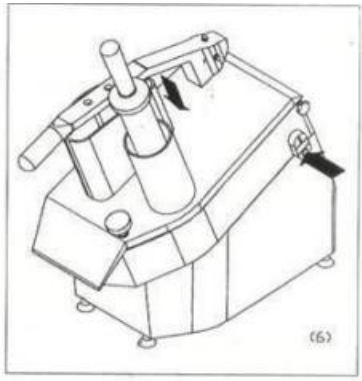
vložte potraviny, abyste mohli pokračovat v krájení.

Po zvednutí rukojeti se stroj automaticky zastaví. Po spuštění rukojeti se stroj automaticky spustí.





Kruhový podávací otvor se používá pro krájení dlouhé zeleniny, jako je mrkev a okurky.
Varování: Netlačte na jídlo rukou. K protlačení použijte plastovou tlouček (obrázek 6).

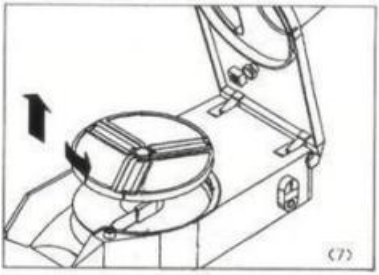


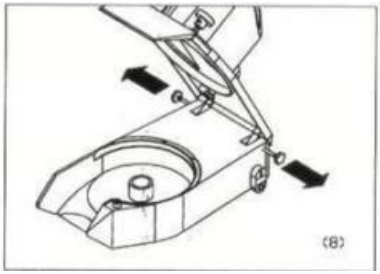
Vyměňte řezací kotouč

Otočte šroubem pro otevření krytu (obrázek 1).

Otáčejte řezacím kotoučem proti směru hodinových ručiček a obalte břit

vhodným materiálem (jako je guma, látka atd.), poté ručně vyjměte řezací kotouč zdola nahoru.





Čištění a údržba

Obecná pravidla a pomůcky pro úklid

Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že je vypínač stroje vypnutý a že je odpojeno napájení.

Správné každodenní čištění stroje a řezacího kotouče může zajistit jeho normální provoz a prodloužit jeho životnost.

Řezací kotouč a plastový kotouč lze mýt v nádobě naplněné teplou vodou.

K otření stroje a základny řezacího kotouče použijte hadřík nebo teplý vlhký hadřík. Dbejte na správné odstranění nečistot ze stroje, aby se řezací kotouč nepohyboval.

Jak je znázorněno na obrázku 8, otevřete kryt a povolte šrouby na obou stranách. Kryt vložte do teplé vody a vyčistěte jej.

Při čištění používejte čisticí prostředek k čištění povrchu stroje.

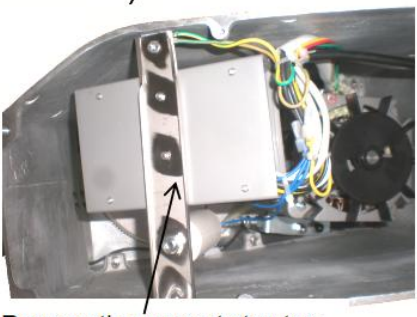
Nepoužívejte látky, které jsou pro stroj škodlivé, jako je chlorovaná voda,

sodová voda atd., jako kyselé látky.
K otírání stroje nepoužívejte abrazivní materiály, tuhé materiály ani podobné látky, abyste nepoškodili jeho povrch.

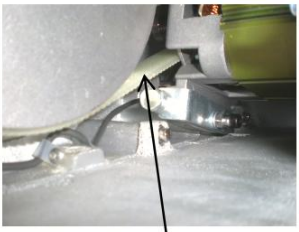
Porucha stroje

1. Pokud je stisknuto zelené tlačítko start a kontrolka se nerozsvítí, zkontrolujte, zda je kryt stroje bezpečně zavřený. Pokud se kontrolka stále nerozsvítí, ověřte, zda je ruční páka zcela spuštěná. Pokud stroj stále nefunguje, odpojte napájení a kontaktujte servisní středisko.
2. Pokud stroj nemá dostatečný výkon nebo se nůž otáčí pomalu, otevřete spodní kryt a seřiďte napnutí řemene motoru podle znázorněného postupu (u nových strojů je nutné seřizovat napnutí řemene každé 2–3 měsíce; u starších strojů by se mělo seřizovat dle potřeby. Nové řemeny instalované na stroji mají záruční dobu 9 měsíců od výrobce). Neoprávněná demontáž neodborníky je přísně zakázána.





Remove the support structure



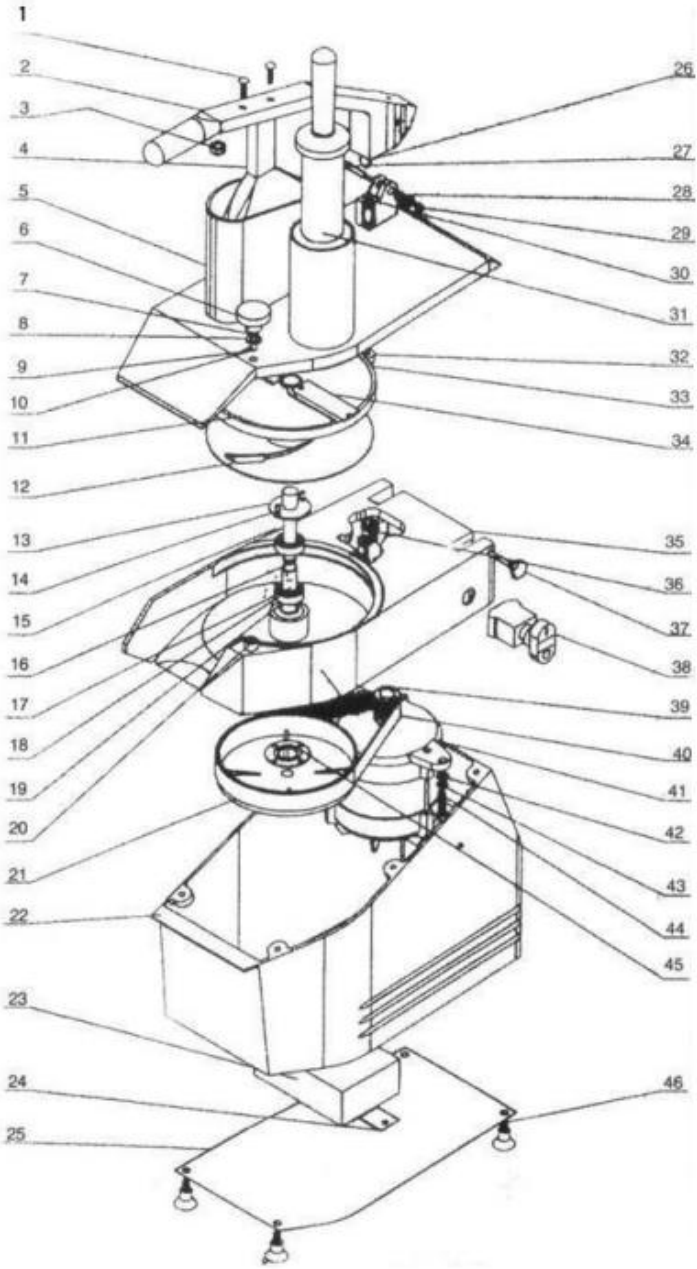
Adjust the tightness of the belt by adjusting the screws.

Údržba nečinných strojů

Pokud stroj delší dobu nepoužíváte, odpojte jej od napájení a důkladně očistěte všechny jeho součásti. Dále naneste vrstvu vazelíny (nebo podobné látky) k ochraně jeho součástí.

Pokud se stroj nepoužívá, doporučuje se jej zakrýt nylonovou látkou.

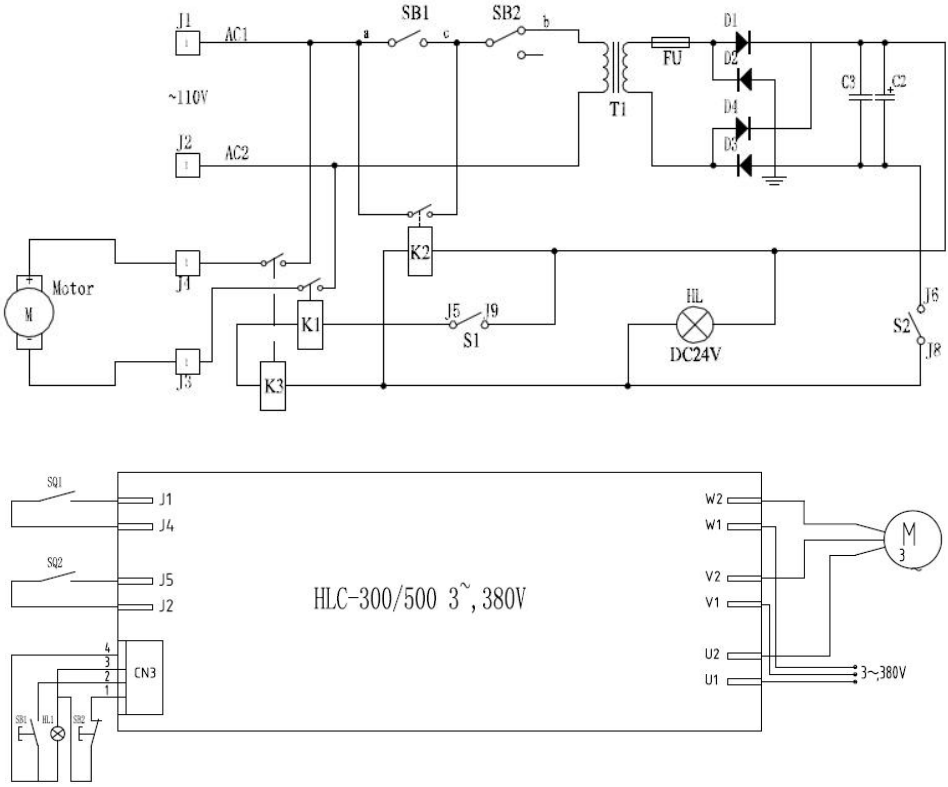
Explozivní pohled



1. Šroub	24. Podložka elektrické krabice

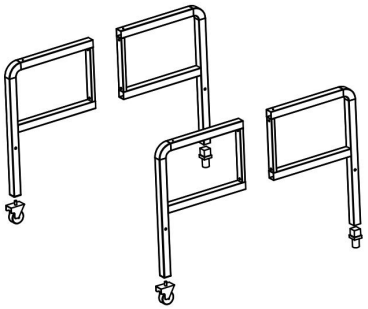
2. Rukojeť	25. Základová deska
3. Nylonová podložka	26. Magnet
4. Kompresní blok	27. Malá šachta
5. Tělo krmné směsi	28. Měděná objímka
6. Polohovací knoflík	29. Kuželová matice
7. Popper	30. Seřizovací šroub
8. Těsnění	31. Tlačná tyč
	32. Magnetické oceli jíst
9. šroub	33. Magnetická ocel
10. Osa zarovnání	34. Čepel
11. Dvojitý řezací kotouč	35. Tělo
12. Zelenina přeprava tác	
13. Zarovnání	36. Mikro přepínač
14. šroub	37. Hřídel knoflíku
15. Olejové těsnění	38. Zatlačte tlačítkový spínač
	39. Vícežebrovaná kladka
16. Vřeteno	40. sázka
17. Oddělovací pouzdro	41. Motor
	42. Těsnění
18. Ložiska	
19. Retenční kroužek	43. Těsnění
20. Polohovací pouzdro	
21. Velká kladka	44. Šroub
22. Základna	45. Kryt ložiska
23. Elektrická krabice	46. Patkový šroub

Schéma zapojení

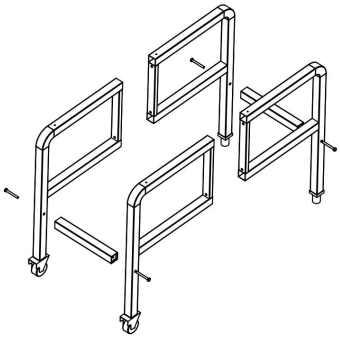


Kroky instalace pohyblivého rámu řezačky zeleniny

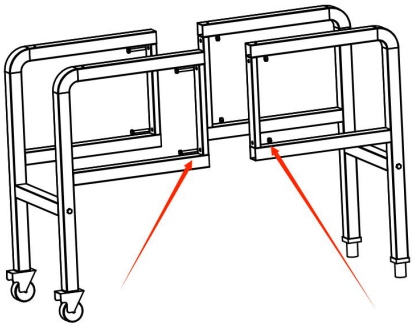
Krok 1: Instalace univerzálních koleček a nastavitelných nožiček



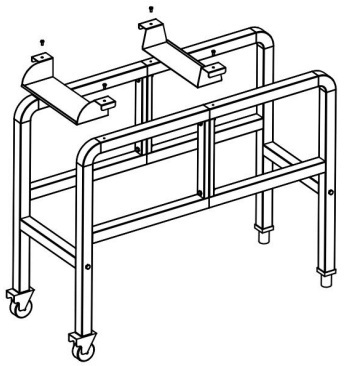
Krok 2: Nainstalujte spojovací trubky pomocí šroubů s vnějším šestihranem



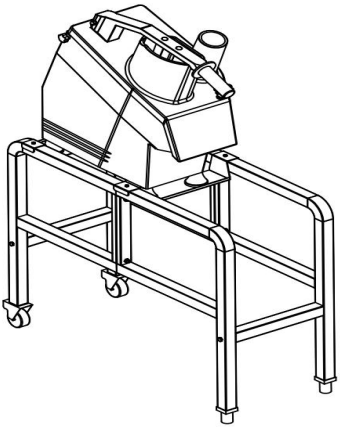
Krok 3: Nainstalujte čtyři svislé sloupky pomocí vnějších šestihranných šroubů a matic



Krok 4: Nainstalujte dvě pracovní desky stroje pomocí šroubů s vnějším šestihranem



Krok 5: Umístěte stroj na pohyblivý rám po jeho úplné instalaci



Výrobce: ANHUI HUALING KITCHEN EQUIPMENT CO LTD.
Adresa: Č. 256, East Liaohe Road, Bowang Zone, MA'ANSHAN, provincie Anhui 243131, Čína.
E-mail: support@vevor.com

