



Upgrade · The Home Creator Way

Push-Button Chopper

MODEL: HR-6/ HR-9/ HR-12

Model:HR-6/ HR-9/ HR-12



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 wheeled 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 a collection point for recycling electrical and electronic devices.
	Warning- For Indoor Use Only

1.1 General Protective Measures

- This shredding machine should be operated by qualified personnel, and these operators should be familiar with the safety measures described in this manual. If there is a change in the operators, pre-training for the new operators is necessary.
- Children, people with diseases, mental patients, those lacking safety knowledge, and those without operating experience are prohibited from operating this equipment. Care should be taken to supervise children and ensure they do not play with this equipment.
- Before starting the cleaning and maintenance of the equipment, the

power supply must be cut off. During cleaning and maintenance, full concentration is required.

- To carry out cleaning and maintenance, the protective device must be removed. When doing so, the remaining risks must be carefully evaluated.
- The regular control device for the power cord is necessary; worn or damaged power cords can cause serious electric shock hazards.
- If the equipment malfunctions, it is recommended not to use or attempt to repair it. Please call the customer service center.
- Do not use this equipment to shred bones, frozen food, fish, or any non-food items.
- When the equipment is running, do not insert your fingers into the machine.
- The manufacturer is not responsible for the following situations:
 1. If the equipment is operated by an unqualified person.
 2. If certain parts are replaced with non-original factory parts.
 3. If the operators do not operate in accordance with the instructions in this manual correctly.
 4. If the surface of the equipment is cleaned with inappropriate items.

1.2 Safety Devices of the Equipment

1.2.1 Mechanical Safety Devices

The lid provides safety protection. It can only be removed when the pressing lever is upward.

1.2.2 Electrical Safety Devices

- Micro-mechanical device - When the pressing lever is upward, this device will stop the start or operation of the equipment. The equipment cannot be started if the lid is not properly closed.
- Relay - If the power is cut off, the equipment must be restarted.
- Even though professional shredding machines provide electrical and mechanical protection devices (acting during operation and maintenance, cleaning), there are still certain risks that cannot be ignored (these risks will be explained in the warning sections of this manual), including the risk of being cut by the blade when placing food or during equipment

maintenance.

This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household.

- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury

1.2.3 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

1.3 Overview of the Equipment

13.1 General Overview

The professional shredding machine designed and produced by our company is specifically for processing foods such as vegetables, bread, etc. (including cutting, crushing, mixing, and kneading), and ensures:

- The highest quality safety during operation, cleaning, and maintenance.
- Correct selection of materials to meet the highest hygiene standards. To ensure cleanliness and ease of assembly, the components in contact with food adopt a streamlined design.
- The strength and stability of the components.
- The noise is kept at the lowest level with belt drive.
- High portability.

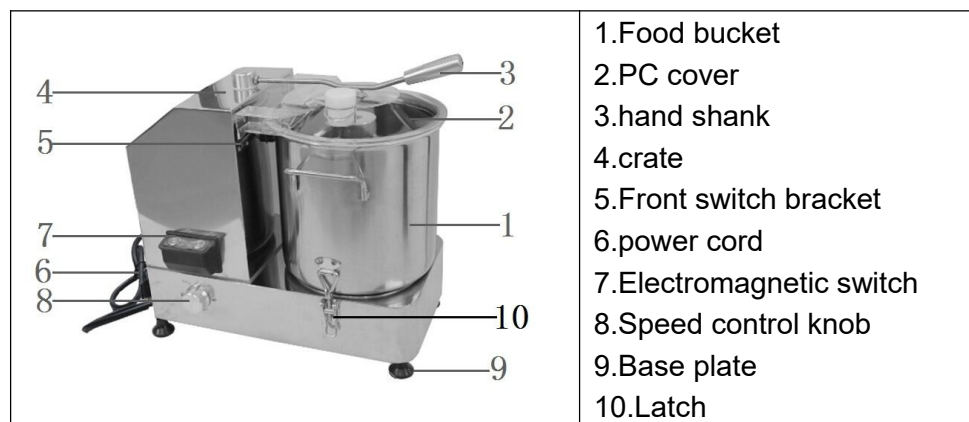
1.3.2 Structural Characteristics

The parts made of 304 stainless steel ensure compliance with national hygiene standards when in contact with food.

The cutting blades of the shredder are made of 4Cr13 stainless steel, which is specially designed for manufacturing tools. They are characterized by sharpness, hardness, and multiple functions such as cutting, shredding, stirring, and kneading. After use, they must be washed, dried, and oiled for maintenance to prevent rusting.

The food bucket is made of stainless steel and has a heat-conductive bottom, a handle, and is easy to move.

1.3.3 Components (as shown in Figure 1)



Chapter 3 Equipment Acceptance

3.1 Equipment Transportation

After being well-packaged, the shredder was dispatched from our company's warehouse for delivery.

The packaging includes:

- a) Hard cardboard box
- b) The machine equipment
- c) Operating and maintenance manual booklet

3.2 Inspection of Packaging

If no external packaging damage is found during the acceptance process, the packaging can be opened to check if all the machine components are complete. If there are any marks indicating that the packaging box has been hit or damaged, please notify the carrier and submit a detailed report on the equipment damage.

Do not invert the packaging box!! Ensure that the packaging box is perpendicular to the ground and the four corners are parallel for lifting and transportation.

3.3 Disposal of Packaging Materials

The packaging components (including cardboard, padding, plastic bags, and plastic foam) should be discarded in a place that complies with local regulations.

Chapter 4 Installation

4.1 Conditions for Selecting Installation Location

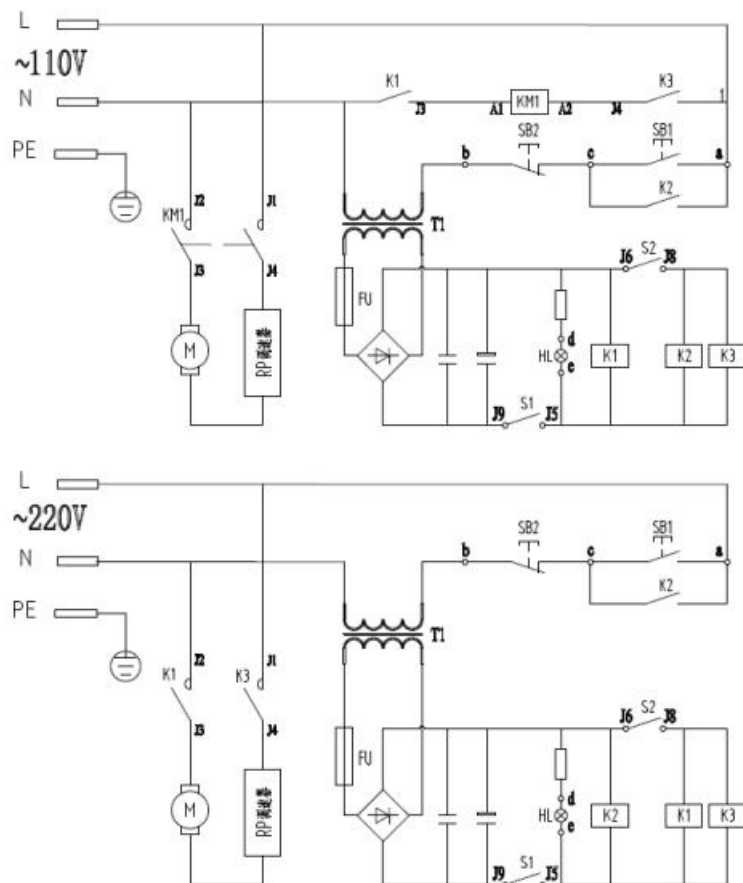
The equipment must be installed on a workbench that meets its size requirements. Therefore, the selected location must have sufficient space, be level, dry, and stable.

In addition, the room where the equipment is installed should have a temperature controlled between +5°C and +35°C to ensure the normal operation of the equipment.

4.2 Circuit Connection

Check if the power supply is normal and connect the equipment to the power supply that meets the requirements on the nameplate.

4.3 Wiring Diagram (as shown in Figure 3)



4.4 Operation Check

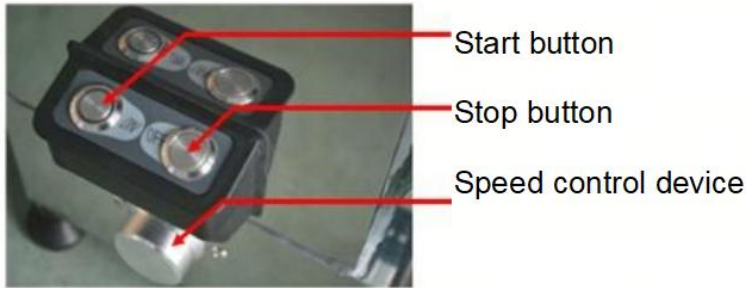
Check the normal function of the equipment

1. Press the start button "ON" to start the operation of the equipment; press the stop button "OFF" to stop the equipment.
2. Check if the equipment stops operating when the cover is removed.
3. Equipped with a speed control knob, adjust the speed by rotating the knob to see if it is normal.

Chapter 5 Operation

5.1 Controller (as shown in Figure 4)

Note: The shredder is equipped with a speed control knob



5.2 Storing Food

Note: Food storage must be done when the machine is off. For models with a speed control knob, this setting should be at "Low".

Steps are as follows:

1. Rotate the bracket counterclockwise to remove the cover.
2. When putting food into the feeding bin, be careful of the two blades; if the food is large in size, divide it into smaller pieces before putting it into the feeding bin.

WARNING!! Do not put more than half of the food volume into the food container. However, it is not recommended to put less than the space occupied by the knife on top. If the amount of food is too small, it may cause vibration during the machine's operation.

3. During operation, to avoid accidents, do not press the equipment with your hands.
4. Put the lid back in place, then rotate the support arm at the front of the handle to the upper locking position.
5. Press the start button.
6. Do not use the low-speed chopping for a long time.
7. During the chopping process of the equipment, if you need to add an extra amount of food, you can put it through the hole on the lid.
8. If the food has been chopped, the shredder is equipped with a speed control knob. Rotate it to the "Low" position, then press the stop button "OFF" to stop the equipment.

Note: ① The normal operation time of this machine is preferably no more

than 3 minutes. The chopping time and the fineness of the chopping depend on the user's requirements. For other foods, the chopping time can be controlled according to the user's needs.

Cut into pieces	peanut	soybean	pepper	celery
Chopping time	30S	60S	15S	30S

② When the machine gets too hot, the motor has a PTC thermal protection device. The machine will automatically shut off and stop operating. At this point, you need to unplug the plug, wait for at least 10 minutes, then plug the plug back in and restart the machine.

Chapter 6 Daily Cleaning

6.1 General Overview

a) After using the shredder, it must be cleaned once. If necessary, it can be cleaned multiple times.

b) The parts of the shredder that come into contact with food must be cleaned.

c) Water or high-pressure water cannot be used for direct cleaning. Brushes or other tools that may damage the surface of the shredder must not be used.

d) The blades of the shredder must be washed, dried, and oiled for maintenance after use to prevent rusting.

Before cleaning, it is necessary to:

a) Cut off the power supply

b) Set the speed control knob of the equipment to the "Low" position.

6.2 Cleaning Steps

6.2.1 Clean the cover, rotating blade shaft, and food bucket.

Rotate the lever, move the cover, and easily lift the blade shaft and food bucket. Then clean the above parts with water and neutral cleaning agent.

Note: Please wear protective gloves when performing this operation.

6.2.2 Daily Cleaning

Note: Cut off the power supply

Clean the equipment body with neutral cleaning agent and a damp cloth.

After cleaning, dry the parts with a dry cloth.

Chapter 7 Maintenance and Repair

7.1 Overview

Before any maintenance, it is necessary:

- a) Cut off the power supply
- b) Set the speed control knob of the equipment to the "Low" position.

7.2 Belt

The belt does not need to be adjusted. Generally, a new belt must be replaced after using for nine months.

7.3 Feet

The feet will gradually wear out and lose elasticity, reducing the stability of the equipment. At this time, they must be replaced.

7.4 Power Cord

Regularly check if the power cord is damaged. If so, it must be replaced.

7.5 Blade

Check if the blade has reduced by 0.5 millimeters after grinding. If so, request a replacement.

7.6 Label

Replace the label if it is damaged.

Chapter 8 Disposal of Equipment

8.1 Cannot be Repaired

When the machine cannot be repaired for some reason, and it is ensured that it cannot be used again, all power connections and electrical connections should be cancelled.

8.2 Disposal

When the machine cannot be repaired, it is discarded. Please contact a waste disposal company to use the qualified materials to manufacture various other components.

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 bouton-poussoir

MODÈLE : HR-6/ HR-9/ HR-12

Modèle : HR-6/ HR-9/ HR-12



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

1.1 Mesures générales de protection

- Cette machine de broyage doit être utilisée par du personnel qualifié, et ces opérateurs doivent connaître les consignes de sécurité décrites dans ce manuel. En cas de changement d'opérateur, une formation préalable est nécessaire pour les nouveaux opérateurs.
- L'utilisation de cet équipement est interdite aux enfants, aux personnes malades, aux personnes souffrant de troubles mentaux, aux personnes

n'ayant pas les connaissances nécessaires en matière de sécurité et à celles n'ayant aucune expérience pratique. Il convient de surveiller les enfants et de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet équipement.

- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'équipement, l'alimentation électrique doit être coupée. Une concentration maximale est requise pendant ces opérations.
- Pour procéder au nettoyage et à l'entretien, le dispositif de protection doit être retiré. Dans ce cas, les risques résiduels doivent être soigneusement évalués.
- Un dispositif de commande standard pour le cordon d'alimentation est nécessaire ; les cordons d'alimentation usés ou endommagés peuvent provoquer de graves risques d'électrocution.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, il est recommandé de ne pas l'utiliser ni de tenter de le réparer. Veuillez contacter le service client.
- N'utilisez pas cet appareil pour broyer des os, des aliments congelés, du poisson ou tout autre objet non alimentaire.
- Lorsque l'appareil est en marche, n'introduisez pas vos doigts dans la machine.
- Le fabricant décline toute responsabilité dans les situations suivantes :
 1. Si l'équipement est utilisé par une personne non qualifiée.
 2. Si certaines pièces sont remplacées par des pièces d'origine non d'origine.
 3. Si les opérateurs n'opèrent pas conformément aux instructions de ce manuel.
 4. Si la surface de l'équipement est nettoyée avec des produits inappropriés.

1.2 Dispositifs de sécurité de l'équipement

1.2.1 Dispositifs de sécurité mécaniques

Le couvercle assure la sécurité. Il ne peut être retiré que lorsque le levier de pression est relevé.

1.2.2 Dispositifs de sécurité électrique

- Dispositif micromécanique : lorsque le levier est relevé, ce dispositif

empêche le démarrage ou le fonctionnement de l'équipement.

L'équipement ne peut pas démarrer si le couvercle n'est pas correctement fermé.

- Relais - En cas de coupure de courant, l'équipement doit être redémarré.
- Même si les broyeurs professionnels sont équipés de dispositifs de protection électriques et mécaniques (agissant pendant le fonctionnement, la maintenance et le nettoyage), certains risques ne peuvent être ignorés (ces risques seront expliqués dans les sections d'avertissement de ce manuel), notamment le risque de coupure par la lame lors du placement d'aliments ou pendant la maintenance de l'équipement.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage commercial et ne doit pas être utilisé à des fins domestiques.

- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu et conçu. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte et utilisation inappropriée.
 - Gardez l'appareil et la prise électrique à l'écart de l'eau et de tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement la fiche de la prise et Ne pas utiliser avant que l'appareil n'ait été vérifié par un technicien agréé. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des conséquences graves. Ces instructions pourraient mettre des vies en danger.
 - N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
 - N'insérez aucun objet dans le boîtier de l'appareil.
 - Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
 - Danger d'électrocution ! Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.
- En cas de En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ! Débranchez-le de la prise électrique. et contactez le vendeur si le produit est endommagé.
 - Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
 - Vérifiez régulièrement la prise et le cordon d'alimentation pour détecter tout dommage. Si la prise ou le cordon d'alimentation sont endommagés,

Le câble étant endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé ou une personne qualifiée. pour éviter tout danger ou blessure

1.2.3 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

1.3 Aperçu de l'équipement

13.1 Aperçu général

La machine à râper professionnelle conçue et produite par notre entreprise est spécialement destinée au traitement des aliments tels que les légumes, le pain, etc. (y compris la découpe, le broyage, le mélange et le pétrissage), et garantit :

- Une sécurité optimale lors du fonctionnement, du nettoyage et de la maintenance.
- Sélection rigoureuse des matériaux pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes. Afin de garantir la propreté et la facilité d'assemblage, les composants en contact avec les aliments présentent une conception épurée.
- La résistance et la stabilité des composants.
- Le bruit est maintenu au niveau le plus bas grâce à la transmission par courroie.
- Grande portabilité.

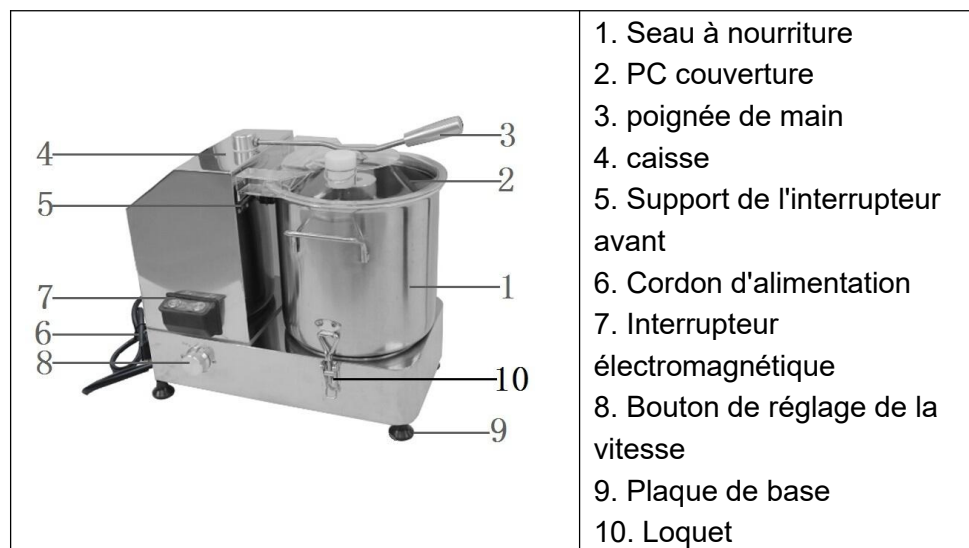
1.3.2 Caractéristiques structurelles

Les pièces en acier inoxydable 304 garantissent le respect des normes d'hygiène nationales en contact avec les aliments.

Les lames de coupe du broyeur sont en acier inoxydable 4Cr13, spécialement conçu pour la fabrication d'outils. Elles se caractérisent par leur tranchant, leur dureté et leurs multiples fonctions : couper, broyer, mélanger et pétrir. Après utilisation, il est nécessaire de les laver, de les sécher et de les huiler pour éviter la formation de rouille.

Le seau alimentaire est en acier inoxydable, possède un fond conducteur de chaleur, une poignée et est facile à déplacer.

1.3.3 Composants (comme illustré à la figure 1)



Chapitre 3 Réception des équipements

3.1 Transport du matériel

Après avoir été soigneusement emballée, la déchiqueteuse a été expédiée de l'entrepôt de notre entreprise pour livraison.

L'emballage comprend :

- a) Boîte en carton rigide
- b) L'équipement de la machine
- c) Livret du manuel d'utilisation et d'entretien

3.2 Inspection de l'emballage

Si aucun dommage extérieur n'est constaté sur l'emballage lors de la réception, celui-ci peut être ouvert afin de vérifier que tous les composants de la machine sont présents. Si l'emballage présente des marques indiquant un choc ou un dommage, veuillez en informer le transporteur et lui fournir un rapport détaillé des dommages subis par l'équipement.

Ne retournez pas le carton d'emballage ! Assurez-vous que le carton est

perpendiculaire au sol et que ses quatre coins sont parallèles pour faciliter le levage et le transport.

3.3 Élimination des matériaux d'emballage

Les éléments d'emballage (notamment le carton, le rembourrage, les sacs en plastique et la mousse plastique) doivent être éliminés dans un lieu conforme à la réglementation locale.

Chapitre 4 Installation

4.1 Conditions de choix du lieu d'installation

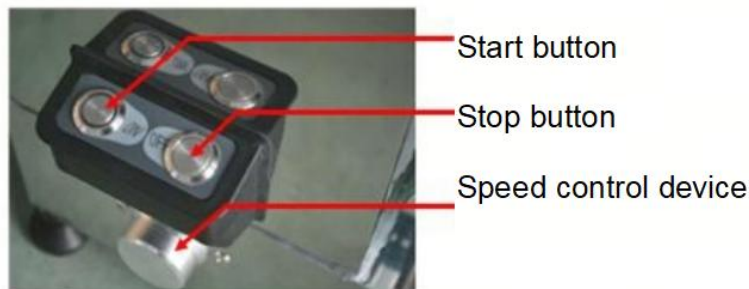
L'équipement doit être installé sur un établi dont les dimensions sont conformes aux spécifications. Par conséquent, l'emplacement choisi doit être suffisamment spacieux, de niveau, sec et stable.

De plus, la pièce où l'équipement est installé doit avoir une température contrôlée entre +5°C et +35°C pour assurer le fonctionnement normal de l'équipement.

4.2 Connexion au circuit

Vérifiez si l'alimentation électrique est normale et branchez l'équipement à une alimentation électrique conforme aux exigences indiquées sur la plaque signalétique.

4.3 Schéma de câblage (comme illustré à la figure 3)



5.2 Conservation des aliments

Remarque : Le rangement des aliments doit être effectué lorsque l'appareil est éteint. Pour les modèles équipés d'un bouton de réglage de la vitesse, ce réglage doit être sur « Faible ».

Les étapes sont les suivantes :

1. Tournez le support dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle.
2. Lorsque vous mettez de la nourriture dans le bac à nourriture, faites attention aux deux lames ; si la nourriture est de grande taille, divisez-la en plus petits morceaux avant de la mettre dans le bac à nourriture.
ATTENTION ! Ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié de son volume. Toutefois, il est déconseillé de ne pas y mettre moins d'aliments que la lame du couteau. Un volume insuffisant peut provoquer des vibrations pendant le fonctionnement de l'appareil.
3. Pendant le fonctionnement, afin d'éviter tout accident, ne pas appuyer sur l'appareil avec les mains.
4. Remettez le couvercle en place, puis faites pivoter le bras de support à l'avant de la poignée jusqu'à la position de verrouillage supérieure.
5. Appuyez sur le bouton de démarrage.
6. N'utilisez pas la fonction de hachage à basse vitesse pendant une période prolongée.
7. Pendant le processus de hachage de l'appareil, si vous devez ajouter une quantité supplémentaire d'aliments, vous pouvez les introduire par le trou du couvercle.
8. Si les aliments sont hachés, la râpe est équipée d'un bouton de réglage de la vitesse. Tournez-le sur la position « Faible », puis appuyez sur le

bouton d'arrêt « ARRÊT » pour arrêter l'appareil.

Remarque : ① La durée de fonctionnement normale de cet appareil ne doit pas excéder 3 minutes. La durée et la finesse du hachage dépendent des préférences de l'utilisateur. Pour d'autres aliments, la durée de hachage est réglable.

Découpé en morceaux	arachide	soja	poivre	céleri
Temps de découpe	30 S	60 S	15 S	30 S

② En cas de surchauffe, le moteur est équipé d'une protection thermique PTC. La machine s'arrête automatiquement. Dans ce cas, débranchez-la, attendez au moins 10 minutes, puis rebranchez-la et redémarrez-la.

Chapitre 6 Nettoyage quotidien

6.1 Aperçu général

a) Après utilisation, le destructeur de documents doit être nettoyé une fois. Si nécessaire, il peut être nettoyé plusieurs fois.

b) Les parties du broyeur qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées.

c) L'eau, même sous haute pression, ne doit pas être utilisée pour le nettoyage direct. Il est interdit d'utiliser des brosses ou tout autre outil susceptible d'endommager la surface du broyeur.

d) Les lames du broyeur doivent être lavées, séchées et huilées après utilisation pour éviter la rouille.

Avant le nettoyage, il est nécessaire de :

a) Coupez l'alimentation électrique

b) Réglez le bouton de commande de vitesse de l'équipement sur la position « Basse ».

6.2 Étapes de nettoyage

6.2.1 Nettoyez le couvercle, l'arbre de la lame rotative et le bac à aliments. Tournez le levier, déplacez le couvercle et soulevez facilement l'axe de la lame et le bac à aliments. Nettoyez ensuite ces pièces à l'eau et avec un

produit nettoyant neutre.

Remarque : Veuillez porter des gants de protection lors de cette opération.

6.2.2 Nettoyage quotidien

Remarque : Coupez l'alimentation électrique.

Nettoyez le corps de l'appareil avec un produit nettoyant neutre et un chiffon humide. Après le nettoyage, séchez les pièces avec un chiffon sec.

Chapitre 7 Entretien et réparation

7.1 Vue d'ensemble

Avant toute opération de maintenance, il est nécessaire :

- a) Coupez l'alimentation électrique
- b) Réglez le bouton de commande de vitesse de l'équipement sur la position « Basse ».

7.2 Ceinture

La courroie ne nécessite aucun réglage. En règle générale, une courroie neuve doit être remplacée après neuf mois d'utilisation.

7,3 pieds

Les pieds s'useront progressivement et perdront de leur élasticité, ce qui réduira la stabilité de l'équipement. Il faudra alors les remplacer.

Cordon d'alimentation 7.4

Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation est endommagé. Si c'est le cas, il doit être remplacé.

Lame de 7,5 pouces

Vérifiez si la lame a diminué de 0,5 millimètre après l'affûtage. Si c'est le cas, demandez un remplacement.

7.6 Étiquette

Remplacez l'étiquette si elle est endommagée.

Chapitre 8 Mise au rebut du matériel

8.1 Ne peut pas être réparé

Lorsque la machine ne peut être réparée pour une raison quelconque, et qu'il est certain qu'elle ne peut plus être utilisée, tous les branchements électriques et d'alimentation doivent être coupés.

8.2 Élimination

Lorsque la machine est irréparable, elle est mise au rebut. Veuillez

contacter une entreprise de gestion des déchets pour que les matériaux récupérés servent à la fabrication de divers autres composants.

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

Druckknopf-Zerkleinerer

MODELL: HR-6/ HR-9/ HR-12

Modell: HR-6/ HR-9/ HR-12



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

1.1 Allgemeine Schutzmaßnahmen

- Diese Schreddermaschine darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das mit den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen vertraut sein muss. Bei einem Wechsel des Bedienpersonals ist eine Vorabschulung der neuen Bediener erforderlich.
- Kinder, kranke Menschen, psychisch Kranke, Personen mit mangelnden Sicherheitskenntnissen und Personen ohne Bedienungserfahrung dürfen

dieses Gerät nicht bedienen. Kinder sind zu beaufsichtigen und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Vor Beginn der Reinigungs- und Wartungsarbeiten an den Geräten muss die Stromzufuhr unterbrochen werden. Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist höchste Konzentration erforderlich.
- Zur Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss die Schutzvorrichtung entfernt werden. Dabei sind die verbleibenden Risiken sorgfältig zu bewerten.
- Die regelmäßige Sicherung des Netzkabels ist erforderlich; abgenutzte oder beschädigte Netzkabel können zu ernsthaften Stromschlaggefahren führen.
- Sollte das Gerät eine Fehlfunktion aufweisen, wird von der Benutzung und Reparaturversuchen abgeraten. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Zerkleinern von Knochen, Tiefkühlkost, Fisch oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Stecken Sie Ihre Finger nicht in die Maschine, solange sie in Betrieb ist.
- Der Hersteller haftet nicht für folgende Situationen:
 1. Wenn das Gerät von einer nicht qualifizierten Person bedient wird.
 2. Wenn bestimmte Teile durch nicht originale Werkteile ersetzt werden.
 3. Wenn die Bediener die Anweisungen in diesem Handbuch nicht ordnungsgemäß befolgen.
 4. Wenn die Oberfläche des Geräts mit ungeeigneten Mitteln gereinigt wird.

1.2 Sicherheitsvorrichtungen des Geräts

1.2.1 Mechanische Sicherheitsvorrichtungen

Der Deckel dient der Sicherheit. Er lässt sich nur abnehmen, wenn der Druckhebel nach oben zeigt.

1.2.2 Elektrische Sicherheitsvorrichtungen

- Mikromechanische Vorrichtung – Befindet sich der Druckhebel in der oberen Position, verhindert diese Vorrichtung den Start oder Betrieb des Geräts. Das Gerät kann nicht gestartet werden, wenn der Deckel nicht

ordnungsgemäß geschlossen ist.

- Relais - Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, muss das Gerät neu gestartet werden.

- Auch wenn professionelle Aktenvernichter über elektrische und mechanische Schutzvorrichtungen verfügen (die während des Betriebs, der Wartung und der Reinigung wirken), bestehen dennoch gewisse Risiken, die nicht ignoriert werden dürfen (diese Risiken werden in den Warnhinweisen dieses Handbuchs erläutert), einschließlich der Gefahr, sich beim Einlegen von Lebensmitteln oder während der Wartung des Geräts an der Klinge zu schneiden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.

- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es bestimmt ist, und Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung entstehen. unsachgemäße Verwendung.

- Halten Sie das Gerät und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und Das Gerät darf erst nach Überprüfung durch einen zertifizierten Techniker verwendet werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu weiteren Problemen führen. Diese Anweisungen könnten eine Gefahr für das Leben darstellen.

- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.

- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.

- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.

- Stromschlaggefahr! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Falle eines Stromschlags Störungen und Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Beschädigte Geräte dürfen niemals benutzt werden! Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz! und wenden Sie sich an den Händler, falls es beschädigt ist.

- Die elektrischen Teile des Geräts dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Halten Sie das Gerät niemals fest. das Gerät unter fließendem Wasser.

- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von einem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden

1.2.3 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

1.3 Übersicht der Ausrüstung

13.1 Allgemeiner Überblick

Die von unserem Unternehmen entwickelte und hergestellte professionelle Zerkleinerungsmaschine ist speziell für die Verarbeitung von Lebensmitteln wie Gemüse, Brot usw. (einschließlich Schneiden, Zerkleinern, Mischen und Kneten) konzipiert und gewährleistet:

- Höchste Sicherheitsstandards bei Betrieb, Reinigung und Wartung.
- Sorgfältige Materialauswahl zur Erfüllung höchster Hygienestandards. Um Sauberkeit und einfache Montage zu gewährleisten, sind die lebensmittelberührenden Komponenten besonders platzsparend gestaltet.
- Die Festigkeit und Stabilität der Komponenten.
- Durch den Riemenantrieb wird der Geräuschpegel auf ein Minimum reduziert.
- Hohe Mobilität.

1.3.2 Strukturelle Merkmale

Die aus Edelstahl 304 gefertigten Teile gewährleisten die Einhaltung der nationalen Hygienevorschriften beim Kontakt mit Lebensmitteln.

Die Schneidmesser des Zerkleinerers bestehen aus 4Cr13-Edelstahl, der speziell für die Werkzeugherstellung entwickelt wurde. Sie zeichnen sich durch Schärfe, Härte und vielfältige Funktionen wie Schneiden, Zerkleinern, Rühren und Kneten aus. Nach Gebrauch müssen sie gewaschen,

getrocknet und geölt werden, um Rostbildung zu verhindern.

Der Futtereimer ist aus Edelstahl gefertigt und hat einen wärmeleitenden Boden, einen Griff und ist leicht zu transportieren.

1.3.3 Komponenten (wie in Abbildung 1 dargestellt)



Kapitel 3 Geräteabnahme

3.1 Transport der Ausrüstung

Nachdem der Aktenvernichter sorgfältig verpackt worden war, wurde er aus unserem Firmenlager zur Auslieferung versandt.

Die Verpackung beinhaltet:

- a) Harte Pappschachtel
- b) Die Maschinenausrüstung
- c) Bedienungs- und Wartungshandbuch

3.2 Prüfung der Verpackung

Wenn bei der Warenannahme keine Beschädigungen der Außenverpackung festgestellt werden, kann diese geöffnet werden, um die Vollständigkeit aller Maschinenkomponenten zu überprüfen. Sollten Anzeichen für Beschädigungen oder Stöße an der Verpackung vorliegen, benachrichtigen Sie bitte den Spediteur und reichen Sie einen detaillierten

Schadensbericht ein.

Den Verpackungskarton nicht umdrehen!! Stellen Sie sicher, dass der Verpackungskarton beim Anheben und Transportieren senkrecht zum Boden steht und die vier Ecken parallel zueinander verlaufen.

3.3 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Die Verpackungsbestandteile (einschließlich Karton, Polstermaterial, Plastiktüten und Schaumstoff) sollten an einem Ort entsorgt werden, der den örtlichen Vorschriften entspricht.

Kapitel 4 Installation

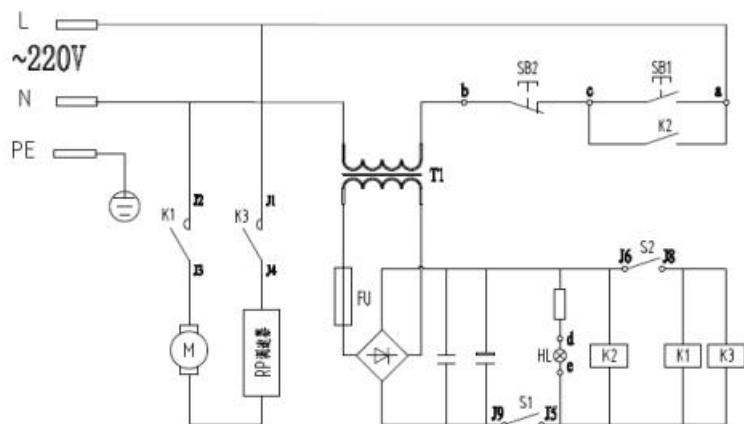
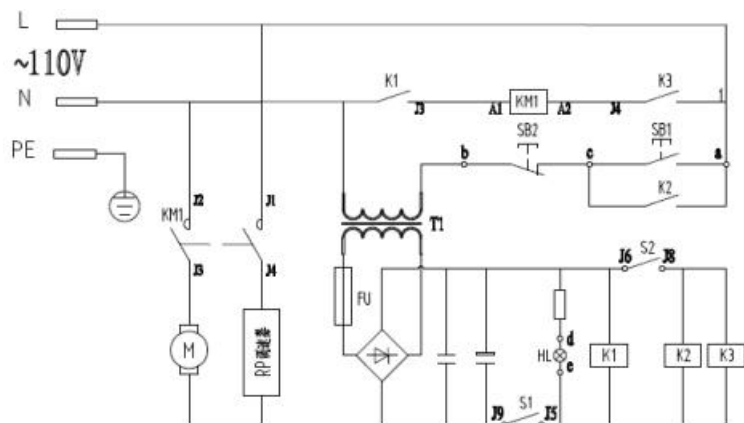
4.1 Bedingungen für die Auswahl des Installationsortes

Das Gerät muss auf einer Werkbank installiert werden, die den erforderlichen Abmessungen entspricht. Daher muss der gewählte Standort ausreichend Platz bieten, eben, trocken und stabil sein. Darüber hinaus sollte der Raum, in dem das Gerät installiert ist, eine kontrollierte Temperatur zwischen +5°C und +35°C aufweisen, um den normalen Betrieb des Geräts zu gewährleisten.

4.2 Schaltungsanschluss

Prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist, und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, die den Anforderungen auf dem Typenschild entspricht.

4.3 Schaltplan (wie in Abbildung 3 dargestellt)



4.4 Funktionsprüfung

Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Funktion des Geräts.

1. Drücken Sie die Starttaste „ON“, um das Gerät in Betrieb zu nehmen;

drücken Sie die Stopptaste „OFF“, um das Gerät anzuhalten.

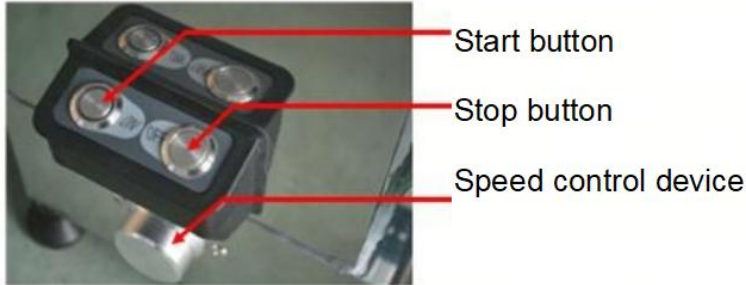
2. Prüfen Sie, ob das Gerät aufhört zu funktionieren, wenn die Abdeckung entfernt wird.

3. Das Gerät ist mit einem Geschwindigkeitsregler ausgestattet. Stellen Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Reglers ein, um zu prüfen, ob sie normal ist.

Kapitel 5 Operation

5.1 Regler (wie in Abbildung 4 dargestellt)

Hinweis: Der Aktenvernichter ist mit einem Geschwindigkeitsregler ausgestattet.



5.2 Lebensmittel lagern

Hinweis: Die Lebensmitteleinlagerung muss bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen. Bei Modellen mit Geschwindigkeitsregler sollte diese Einstellung auf „Niedrig“ stehen.

Die einzelnen Schritte sind wie folgt:

1. Drehen Sie die Halterung gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung zu entfernen.
2. Beim Einfüllen des Futters in den Futterbehälter ist Vorsicht vor den beiden Klingen geboten; falls das Futter groß ist, sollte es vor dem Einfüllen in den Futterbehälter in kleinere Stücke geteilt werden.
WARNUNG! Füllen Sie den Behälter nicht mehr als zur Hälfte mit Lebensmitteln. Es wird jedoch nicht empfohlen, weniger als den Platz einzufüllen, den das Messer oben einnimmt. Ist die Lebensmittelmenge zu gering, kann dies während des Betriebs Vibrationen verursachen.
3. Um Unfälle zu vermeiden, drücken Sie während des Betriebs nicht mit den Händen auf das Gerät.
4. Setzen Sie den Deckel wieder ein und drehen Sie dann den Stützarm an der Vorderseite des Griffs in die obere Verriegelungsposition.
5. Drücken Sie die Starttaste.
6. Verwenden Sie die Niedriggeschwindigkeits-Zerkleinerungsfunktion

nicht über einen längeren Zeitraum.

7. Sollten Sie während des Zerkleinerungsvorgangs des Geräts eine zusätzliche Menge an Lebensmitteln benötigen, können Sie diese durch die Öffnung im Deckel einfüllen.

8. Falls das Lebensmittel bereits zerkleinert ist, kann der Geschwindigkeitsregler am Zerkleinerer auf die Position „Niedrig“ gestellt und anschließend die Stopptaste „AUS“ gedrückt werden, um das Gerät anzuhalten.

Hinweis: ① Die empfohlene Betriebszeit dieser Maschine beträgt maximal 3 Minuten. Die Zerkleinerungszeit und der Zerkleinerungsgrad richten sich nach den Bedürfnissen des Benutzers. Bei anderen Lebensmitteln kann die Zerkleinerungszeit entsprechend angepasst werden.

In Stücke geschnitten	Erdnuss	Sojabohn e	Pfeffer	Sellerie
Hackzeit	30 S	60 S	15 S	30 S

② Wenn die Maschine zu heiß wird, schaltet sich der Motor dank eines PTC-Thermoschutzschalters automatisch ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker, warten Sie mindestens 10 Minuten und stecken Sie ihn dann wieder ein, um die Maschine neu zu starten.

Kapitel 6 Tägliche Reinigung

6.1 Allgemeiner Überblick

- Nach Gebrauch muss der Aktenvernichter einmal gereinigt werden. Bei Bedarf kann er auch mehrmals gereinigt werden.
- Die Teile des Zerkleinerers, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gereinigt werden.
- Wasser oder Hochdruckwasser darf nicht zur direkten Reinigung verwendet werden. Bürsten oder andere Werkzeuge, die die Oberfläche des Aktenvernichters beschädigen könnten, dürfen nicht verwendet werden.
- Die Klingen des Aktenvernichters müssen nach Gebrauch gewaschen, getrocknet und geölt werden, um Rostbildung zu verhindern.

Vor der Reinigung ist Folgendes erforderlich:

- a) Schalten Sie die Stromversorgung ab.
- b) Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler des Geräts auf die Position „Niedrig“.

6.2 Reinigungsschritte

6.2.1 Reinigen Sie den Deckel, die rotierende Klingenwelle und den Futterbehälter.

Drehen Sie den Hebel, bewegen Sie den Deckel und heben Sie die Messerwelle und den Futterbehälter mühelos an. Reinigen Sie die genannten Teile anschließend mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.

Hinweis: Bitte tragen Sie bei der Durchführung dieser Arbeiten Schutzhandschuhe.

6.2.2 Tägliche Reinigung

Hinweis: Stromzufuhr unterbrechen

Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Teile anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Kapitel 7 Wartung und Reparatur

7.1 Überblick

Vor jeglichen Wartungsarbeiten ist Folgendes erforderlich:

- a) Schalten Sie die Stromversorgung ab.
- b) Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler des Geräts auf die Position „Niedrig“.

7.2 Riemen

Der Riemen muss nicht nachjustiert werden. Im Allgemeinen muss ein neuer Riemen nach neun Monaten Gebrauch ausgetauscht werden.

7,3 Fuß

Die Füße nutzen sich mit der Zeit ab und verlieren an Elastizität, wodurch die Stabilität des Geräts beeinträchtigt wird. Sie müssen dann ausgetauscht werden.

7,4-Zoll-Netzkabel

Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel beschädigt ist. Falls ja,

muss es ausgetauscht werden.

7,5 Klinge

Prüfen Sie, ob sich die Klinge nach dem Schleifen um 0,5 Millimeter verringert hat. Falls ja, fordern Sie einen Ersatz an.

7.6 Etikett

Ersetzen Sie das Etikett, falls es beschädigt ist.

Kapitel 8 Entsorgung von Geräten

8.1 Kann nicht repariert werden

Wenn die Maschine aus irgendeinem Grund nicht repariert werden kann und sichergestellt ist, dass sie nicht wiederverwendet werden kann, sollten sämtliche Strom- und Elektroanschlüsse getrennt werden.

8.2 Entsorgung

Wenn die Maschine nicht repariert werden kann, wird sie entsorgt. Bitte wenden Sie sich an ein Entsorgungsunternehmen, um die geeigneten Materialien zur Herstellung verschiedener anderer Bauteile zu verwenden.

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

Tritatutto a pulsante

MODELLO: HR-6/ HR-9/ HR-12

Modello: HR-6/ HR-9/ HR-12



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.

1.1 Misure di protezione generali

- Questa macchina tritratrice deve essere utilizzata da personale qualificato, il quale deve avere familiarità con le misure di sicurezza descritte in questo manuale. In caso di cambio di operatori, è necessario un addestramento preliminare per i nuovi operatori.
- L'utilizzo di questa apparecchiatura è vietato ai bambini, alle persone

affette da malattie, ai pazienti con disturbi mentali, a coloro che non possiedono le conoscenze necessarie in materia di sicurezza e a chi non ha esperienza nell'utilizzo. È necessario sorvegliare attentamente i bambini e assicurarsi che non giochino con questa apparecchiatura.

- Prima di iniziare la pulizia e la manutenzione delle apparecchiature, è necessario interrompere l'alimentazione elettrica. Durante le operazioni di pulizia e manutenzione è richiesta la massima concentrazione.
- Per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione, il dispositivo di protezione deve essere rimosso. In tal caso, è necessario valutare attentamente i rischi residui.
- È necessario utilizzare il normale dispositivo di controllo per il cavo di alimentazione; i cavi di alimentazione usurati o danneggiati possono causare gravi rischi di scosse elettriche.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchiatura, si raccomanda di non utilizzarla né di tentare di ripararla. Si prega di contattare il servizio clienti.
- Non utilizzare questo apparecchio per tritare ossa, alimenti congelati, pesce o qualsiasi altro oggetto non alimentare.
- Quando l'apparecchiatura è in funzione, non inserire le dita al suo interno.
- Il produttore non è responsabile nelle seguenti situazioni:
 1. Se l'apparecchiatura viene utilizzata da una persona non qualificata.
 2. Se alcune parti vengono sostituite con parti non originali di fabbrica.
 3. Se gli operatori non eseguono le operazioni in conformità con le istruzioni contenute in questo manuale.
 4. Se la superficie dell'apparecchiatura viene pulita con prodotti inadatti.

1.2 Dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura

1.2.1 Dispositivi di sicurezza meccanici

Il coperchio offre protezione. Può essere rimosso solo quando la leva di pressione è rivolta verso l'alto.

1.2.2 Dispositivi di sicurezza elettrica

- Dispositivo micromeccanico - Quando la leva di pressione è rivolta verso l'alto, questo dispositivo arresta l'avvio o il funzionamento dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura non può essere avviata se il

coperchio non è chiuso correttamente.

- Relè - In caso di interruzione di corrente, l'apparecchiatura deve essere riavviata.
- Sebbene le macchine tritatori professionali siano dotate di dispositivi di protezione elettrica e meccanica (che agiscono durante il funzionamento, la manutenzione e la pulizia), sussistono comunque alcuni rischi che non possono essere ignorati (questi rischi saranno illustrati nelle sezioni di avvertenza di questo manuale), tra cui il rischio di tagliarsi con la lama durante l'inserimento degli alimenti o durante la manutenzione dell'apparecchiatura.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso commerciale e non deve essere utilizzato in ambito domestico.

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato progettato e progettato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e uso improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani dall'acqua e da altri liquidi. nel caso in cui l'apparecchio dovesse cadere in acqua, rimuovere immediatamente la spina dalla presa e Non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato controllato da un tecnico certificato. La mancata osservanza delle istruzioni queste istruzioni potrebbero comportare un rischio per la vita
- Non tentare mai di aprire da soli l'involucro dell'apparecchio.
- Non inserire alcun oggetto nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la spina con le mani bagnate o umide.
- Pericolo di scossa elettrica! Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. In caso di In caso di malfunzionamenti, le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato! Scollega l'apparecchio dalla presa elettrica. e contatta il rivenditore se è danneggiato.
- Non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per eventuali danni. Se la spina o il cavo di alimentazione il cavo è danneggiato, deve

essere sostituito da un agente di assistenza o da persone qualificate in modo simile per evitare pericoli o lesioni

1.2.3 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

1.3 Panoramica dell'attrezzatura

13.1 Panoramica generale

La tritratrice professionale progettata e prodotta dalla nostra azienda è specificamente pensata per la lavorazione di alimenti come verdura, pane, ecc. (tra cui taglio, triturazione, miscelazione e impastamento) e garantisce:

- Massima qualità in termini di sicurezza durante le fasi di funzionamento, pulizia e manutenzione.
- Selezione accurata dei materiali per soddisfare i più elevati standard igienici. Per garantire pulizia e facilità di montaggio, i componenti a contatto con gli alimenti presentano un design aerodinamico.
- La resistenza e la stabilità dei componenti.
- La rumorosità è ridotta al minimo grazie alla trasmissione a cinghia.
- Elevata portabilità.

1.3.2 Caratteristiche strutturali

Le parti realizzate in acciaio inossidabile 304 garantiscono la conformità agli standard igienici nazionali a contatto con gli alimenti.

Le lame del tritratore sono realizzate in acciaio inossidabile 4Cr13, appositamente progettato per la produzione di utensili. Si caratterizzano per affilatura, durezza e molteplici funzioni, come taglio, triturazione, miscelazione e impastamento. Dopo l'uso, per la manutenzione e per prevenire la formazione di ruggine, è necessario lavarle, asciugarle e lubrificarle.

Il secchio per alimenti è realizzato in acciaio inossidabile, ha un fondo

termoconduttivo, una maniglia ed è facile da spostare.

1.3.3 Componenti (come mostrato in Figura 1)



Capitolo 3 Accettazione delle apparecchiature

3.1 Trasporto delle attrezzature

Dopo essere stato imballato con cura, il distruggidocumenti è stato spedito dal magazzino della nostra azienda per la consegna.

La confezione comprende:

- a) Scatola di cartone rigido
- b) L'attrezzatura della macchina
- c) Libretto con le istruzioni per l'uso e la manutenzione

3.2 Ispezione dell'imballaggio

Se durante la procedura di accettazione non vengono rilevati danni esterni all'imballaggio, è possibile aprirlo per verificare la presenza di tutti i componenti della macchina. Qualora fossero presenti segni di urti o danni all'imballaggio, si prega di avvisare il corriere e di redigere un rapporto dettagliato sui danni subiti dall'apparecchiatura.

Non capovolgere la scatola di imballaggio! Assicurarsi che la scatola di imballaggio sia perpendicolare al terreno e che i quattro angoli siano

paralleli per facilitare il sollevamento e il trasporto.

3.3 Smaltimento dei materiali di imballaggio

I componenti dell'imballaggio (inclusi cartone, imbottitura, sacchetti di plastica e polistirolo espanso) devono essere smaltiti in un luogo conforme alle normative locali.

Capitolo 4 Installazione

4.1 Condizioni per la scelta del luogo di installazione

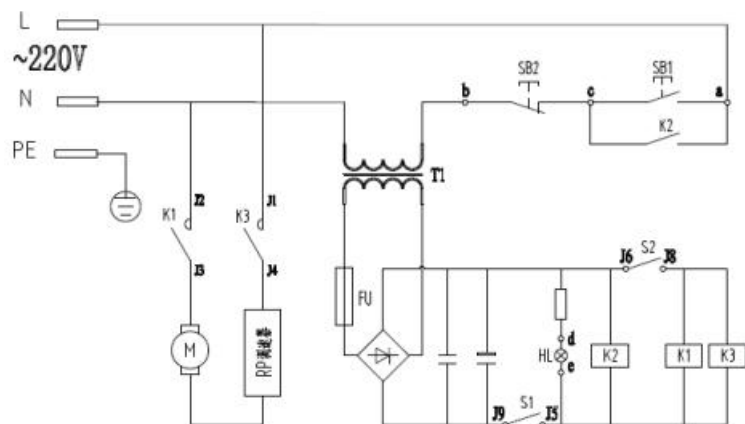
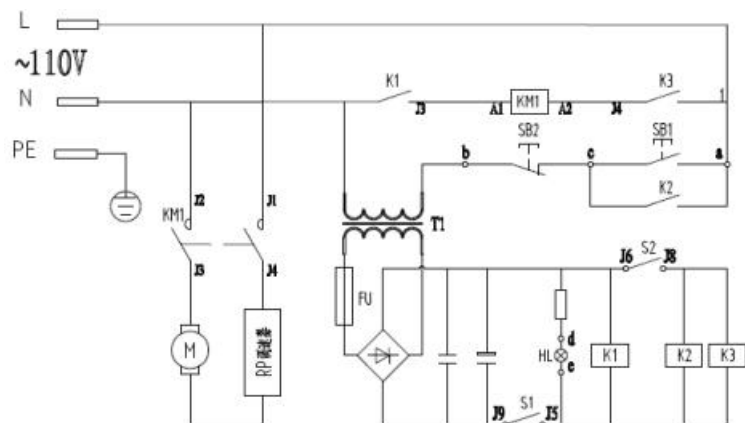
L'attrezzatura deve essere installata su un banco da lavoro che soddisfi i requisiti dimensionali. Pertanto, il luogo scelto deve disporre di spazio sufficiente, essere pianeggiante, asciutto e stabile.

Inoltre, la stanza in cui è installata l'apparecchiatura deve avere una temperatura controllata tra +5°C e +35°C per garantire il normale funzionamento dell'apparecchiatura stessa.

4.2 Collegamento del circuito

Verificare che l'alimentazione elettrica funzioni correttamente e collegare l'apparecchiatura a una fonte di alimentazione che soddisfi i requisiti indicati sulla targhetta.

4.3 Schema elettrico (come mostrato in Figura 3)



4.4 Verifica del funzionamento

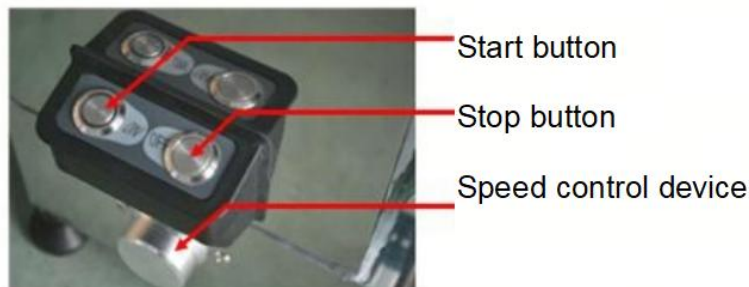
Verificare il normale funzionamento dell'apparecchiatura.

1. Premere il pulsante di avvio "ON" per avviare il funzionamento dell'apparecchiatura; premere il pulsante di arresto "OFF" per arrestare l'apparecchiatura.
2. Verificare se l'apparecchiatura smette di funzionare quando si rimuove il coperchio.
3. Dotato di manopola di regolazione della velocità, regolare la velocità ruotando la manopola per verificare che sia normale.

Capitolo 5 Operazione

5.1 Controller (come mostrato in Figura 4)

Nota: il distruggidocumenti è dotato di una manopola per la regolazione della velocità.



5.2 Conservazione degli alimenti

Nota: la conservazione degli alimenti deve essere effettuata a macchina spenta. Per i modelli con manopola di regolazione della velocità, questa impostazione deve essere su "Bassa".

I passaggi sono i seguenti:

1. Ruotare la staffa in senso antiorario per rimuovere il coperchio.
2. Quando si inserisce il cibo nella mangiatoia, fare attenzione alle due lame; se il cibo è di grandi dimensioni, dividerlo in pezzi più piccoli prima di inserirlo nella mangiatoia.

ATTENZIONE!! Non inserire nel contenitore degli alimenti più della metà del volume totale. Tuttavia, si sconsiglia di inserire un quantitativo inferiore allo spazio occupato dalla lama superiore. Una quantità di cibo insufficiente potrebbe causare vibrazioni durante il funzionamento dell'apparecchio.

3. Durante il funzionamento, per evitare incidenti, non premere l'apparecchiatura con le mani.
4. Rimettete il coperchio al suo posto, quindi ruotate il braccio di supporto nella parte anteriore del manico fino alla posizione di bloccaggio superiore.
5. Premere il pulsante di avvio.
6. Non utilizzare la funzione di triturazione a bassa velocità per periodi prolungati.
7. Durante il processo di triturazione, se è necessario aggiungere ulteriore

cibo, è possibile inserirlo attraverso il foro sul coperchio.

8. Se gli alimenti sono stati tritati, il tritatutto è dotato di una manopola per la regolazione della velocità. Ruotarla sulla posizione "Bassa", quindi premere il pulsante di arresto "OFF" per arrestare l'apparecchio.

Nota: ① Il tempo di funzionamento normale di questa macchina è preferibilmente non superiore a 3 minuti. Il tempo di triturazione e la finezza della triturazione dipendono dalle esigenze dell'utente. Per altri alimenti, il tempo di triturazione può essere controllato in base alle necessità dell'utente.

Tagliare a pezzi	arachidi	soia	pepe	sedano
È ora di tagliare	30 S	60 S	15 S	30 S

② Quando la macchina si surriscalda, il motore è dotato di un dispositivo di protezione termica PTC. La macchina si spegnerà automaticamente e smetterà di funzionare. A questo punto, è necessario scollegare la spina, attendere almeno 10 minuti, quindi ricollegare la spina e riavviare la macchina.

Capitolo 6 Pulizia quotidiana

6.1 Panoramica generale

a) Dopo l'uso, il distruggidocumenti deve essere pulito una volta. Se necessario, può essere pulito più volte.

b) Le parti del tritratore che vengono a contatto con gli alimenti devono essere pulite.

c) Per la pulizia diretta non si deve utilizzare acqua o acqua ad alta pressione. Non si devono utilizzare spazzole o altri strumenti che potrebbero danneggiare la superficie del distruggidocumenti.

d) Dopo l'uso, le lame del tritratore devono essere lavate, asciugate e oliate per la manutenzione e per prevenire la formazione di ruggine.

Prima della pulizia, è necessario:

a) Interrompere l'alimentazione elettrica

b) Impostare la manopola di controllo della velocità dell'apparecchiatura sulla posizione "Bassa".

6.2 Fasi di pulizia

6.2.1 Pulire il coperchio, l'albero delle lame rotanti e il contenitore degli alimenti.

Ruotare la leva, spostare il coperchio e sollevare facilmente l'albero delle lame e il contenitore degli alimenti. Quindi pulire le parti sopra indicate con acqua e un detergente neutro.

Nota: si prega di indossare guanti protettivi durante l'esecuzione di questa operazione.

6.2.2 Pulizia quotidiana

Nota: Interrompere l'alimentazione

Pulire il corpo dell'apparecchiatura con un detergente neutro e un panno umido. Dopo la pulizia, asciugare le parti con un panno asciutto.

Capitolo 7 Manutenzione e riparazione

7.1 Panoramica

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, è necessario:

- a) Interrompere l'alimentazione elettrica
- b) Impostare la manopola di controllo della velocità dell'apparecchiatura sulla posizione "Bassa".

7.2 Cinghia

La cinghia non necessita di regolazione. In genere, una cinghia nuova deve essere sostituita dopo nove mesi di utilizzo.

7,3 piedi

I piedini si usurano gradualmente e perdono elasticità, riducendo la stabilità dell'attrezzatura. A quel punto, devono essere sostituiti.

7.4 Cavo di alimentazione

Verificate regolarmente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. In tal caso, deve essere sostituito.

Lama da 7,5

Verifica se la lama si è ridotta di 0,5 millimetri dopo l'affilatura. In tal caso, richiedi la sostituzione.

7.6 Etichetta

Sostituire l'etichetta se è danneggiata.

Capitolo 8 Smaltimento delle attrezzature

8.1 Non riparabile

Qualora la macchina non possa essere riparata per qualche motivo e si abbia la certezza che non possa più essere utilizzata, è necessario interrompere tutti i collegamenti di alimentazione e i collegamenti elettrici.

8.2 Smaltimento

Quando una macchina non può essere riparata, viene smaltita. Si prega di contattare un'azienda specializzata nello smaltimento dei rifiuti per riutilizzare i materiali idonei nella produzione di altri componenti.

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 con botón pulsador

MODELO: HR-6/ HR-9/ HR-12

Modelo: HR-6/ HR-9/ HR-12



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.

1.1 Medidas generales de protección

- Esta trituradora debe ser operada por personal cualificado, quien deberá estar familiarizado con las medidas de seguridad descritas en este manual. En caso de cambio de operarios, es necesario impartir formación previa a los nuevos.
- Los niños, las personas con enfermedades mentales, los enfermos mentales, quienes carecen de conocimientos sobre seguridad y quienes

no tienen experiencia en el manejo de este equipo tienen prohibido utilizarlo. Se debe supervisar a los niños y asegurarse de que no jueguen con este equipo.

- Antes de comenzar la limpieza y el mantenimiento del equipo, se debe cortar el suministro eléctrico. Durante la limpieza y el mantenimiento, se requiere la máxima concentración.
- Para realizar la limpieza y el mantenimiento, es necesario retirar el dispositivo de protección. Al hacerlo, se deben evaluar cuidadosamente los riesgos restantes.
- Es necesario utilizar un dispositivo de control regular para el cable de alimentación; los cables de alimentación desgastados o dañados pueden provocar graves riesgos de descarga eléctrica.
- Si el equipo presenta fallas, se recomienda no usarlo ni intentar repararlo. Por favor, llame al centro de atención al cliente.
- No utilice este equipo para triturar huesos, alimentos congelados, pescado ni ningún otro artículo que no sea alimento.
- Cuando el equipo esté en funcionamiento, no introduzca los dedos en la máquina.
- El fabricante no se responsabiliza de las siguientes situaciones:
 1. Si el equipo es operado por una persona no calificada.
 2. Si ciertas piezas se reemplazan con piezas no originales de fábrica.
 3. Si los operadores no operan de acuerdo con las instrucciones de este manual correctamente.
 4. Si la superficie del equipo se limpia con artículos inadecuados.

1.2 Dispositivos de seguridad del equipo

1.2.1 Dispositivos de seguridad mecánicos

La tapa proporciona protección de seguridad. Solo se puede retirar cuando la palanca de presión está hacia arriba.

1.2.2 Dispositivos de seguridad eléctrica

• Dispositivo micromecánico: Cuando la palanca de presión está hacia arriba, este dispositivo detiene el arranque o el funcionamiento del equipo. El equipo no se puede arrancar si la tapa no está bien cerrada.

- Relé: si se interrumpe el suministro eléctrico, el equipo debe reiniciarse.
- Aunque las trituradoras profesionales cuentan con dispositivos de protección eléctrica y mecánica (que actúan durante el funcionamiento, el mantenimiento y la limpieza), existen ciertos riesgos que no se pueden ignorar (estos riesgos se explicarán en las secciones de advertencia de este manual), incluido el riesgo de cortarse con la cuchilla al introducir alimentos o durante el mantenimiento del equipo.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso comercial y no debe utilizarse en el hogar.

- El aparato solo debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñado y diseñado. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y uso indebido.

- Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico alejados del agua y de cualquier otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y No utilice el aparato hasta que haya sido revisado por un técnico certificado. El incumplimiento de las siguientes condiciones Estas instrucciones podrían suponer un riesgo para la vida.

- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca ningún objeto en la carcasa del aparato.
- No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.
- ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato usted mismo.

En caso de En caso de avería, las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por personal cualificado.

- ¡Nunca utilice un aparato dañado! Desconecte el aparato de la toma de corriente. y contacte con el vendedor si está dañado.

- No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos.

Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.

- Revise periódicamente el enchufe y el cable de alimentación para detectar cualquier daño. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, El cable está dañado, debe ser reemplazado por un agente de servicio o personas igualmente calificadas para para evitar peligro o lesiones

1.2.3 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

1.3 Descripción general del equipo

13.1 Descripción general

La trituradora profesional diseñada y fabricada por nuestra empresa está específicamente destinada al procesamiento de alimentos como verduras, pan, etc. (incluyendo corte, trituración, mezcla y amasado), y garantiza:

- Máxima seguridad durante el funcionamiento, la limpieza y el mantenimiento.
- Selección adecuada de materiales para cumplir con los más altos estándares de higiene. Para garantizar la limpieza y la facilidad de montaje, los componentes en contacto con los alimentos adoptan un diseño aerodinámico.
- La resistencia y estabilidad de los componentes.
- El nivel de ruido se mantiene al mínimo gracias a la transmisión por correa.
- Alta portabilidad.

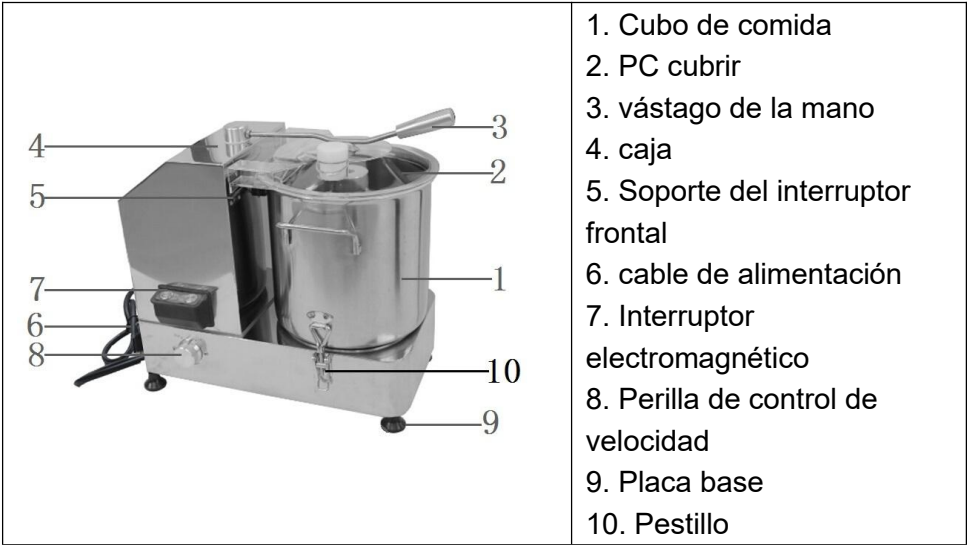
1.3.2 Características estructurales

Las piezas fabricadas en acero inoxidable 304 garantizan el cumplimiento de las normas nacionales de higiene cuando están en contacto con alimentos.

Las cuchillas de la trituradora están fabricadas en acero inoxidable 4Cr13, especialmente diseñado para la fabricación de herramientas. Se caracterizan por su afilado, dureza y versatilidad, incluyendo funciones como cortar, triturar, remover y amasar. Tras su uso, deben lavarse, secarse y lubricarse para evitar la oxidación.

El cubo para alimentos está fabricado en acero inoxidable, tiene una base conductora del calor, un asa y es fácil de mover.

1.3.3 Componentes (como se muestra en la Figura 1)



Capítulo 3 Aceptación de equipos

3.1 Transporte de equipos

Tras ser debidamente embalada, la trituradora fue enviada desde el almacén de nuestra empresa para su entrega.

El embalaje incluye:

- a) Caja de cartón rígido
- b) El equipo de la máquina
- c) Manual de operación y mantenimiento

3.2 Inspección del embalaje

Si durante el proceso de aceptación no se detectan daños en el embalaje externo, este puede abrirse para comprobar que todos los componentes de la máquina estén completos. Si observa alguna marca que indique que la caja de embalaje ha sido golpeada o dañada, notifique al transportista y envíe un informe detallado sobre los daños en el equipo.

¡No invierta la caja de embalaje! Asegúrese de que la caja de embalaje esté perpendicular al suelo y que las cuatro esquinas estén paralelas para poder levantarla y transportarla.

3.3 Eliminación de los materiales de embalaje

Los componentes del embalaje (incluidos el cartón, el relleno, las bolsas de plástico y la espuma plástica) deben desecharse en un lugar que cumpla con la normativa local.

Capítulo 4 Instalación

4.1 Condiciones para la selección de la ubicación de instalación

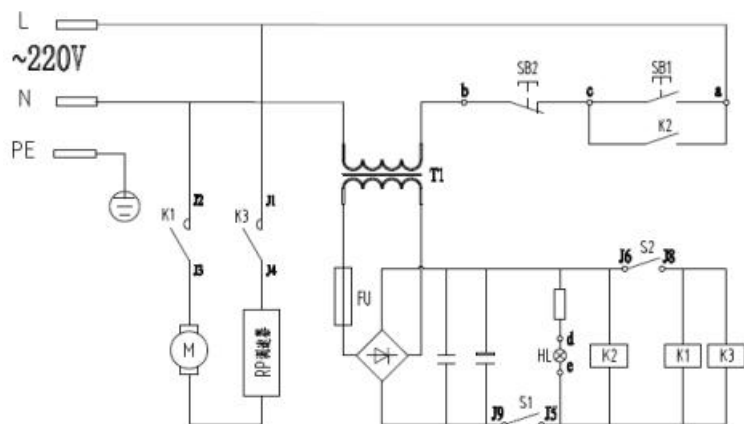
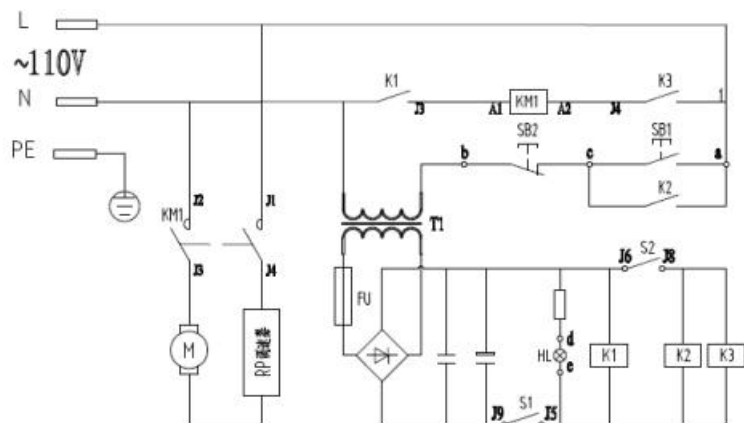
El equipo debe instalarse sobre un banco de trabajo que cumpla con sus dimensiones. Por lo tanto, el lugar seleccionado debe tener espacio suficiente, estar nivelado, seco y estable.

Además, la sala donde se instale el equipo debe tener una temperatura controlada entre +5°C y +35°C para garantizar el funcionamiento normal del equipo.

4.2 Conexión del circuito

Compruebe que la fuente de alimentación sea normal y conecte el equipo a una fuente de alimentación que cumpla con los requisitos indicados en la placa de características.

4.3 Diagrama de cableado (como se muestra en la Figura 3)



4.4 Verificación de funcionamiento

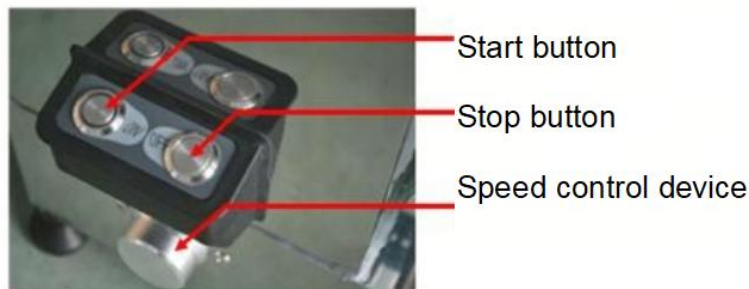
Compruebe el funcionamiento normal del equipo.

1. Pulse el botón de inicio "ON" para poner en marcha el equipo; pulse el botón de parada "OFF" para detener el equipo.
2. Compruebe si el equipo deja de funcionar al retirar la cubierta.
3. Equipado con una perilla de control de velocidad, ajuste la velocidad girando la perilla para comprobar si es normal.

Capítulo 5 Operación

5.1 Controlador (como se muestra en la Figura 4)

Nota: La trituradora está equipada con un mando de control de velocidad.



5.2 Almacenamiento de alimentos

Nota: El almacenamiento de alimentos debe realizarse con la máquina apagada. En los modelos con selector de velocidad, esta configuración debe estar en "Baja".

Los pasos a seguir son los siguientes:

1. Gire el soporte en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la tapa.

2. Al introducir la comida en el comedero, tenga cuidado con las dos cuchillas; si la comida es grande, divídala en trozos más pequeños antes de introducirla en el comedero.

¡¡ADVERTENCIA!! No llene el recipiente con más de la mitad del volumen de alimentos. Sin embargo, no se recomienda llenarlo con menos del espacio que ocupa el cuchillo en la parte superior. Si la cantidad de alimentos es demasiado pequeña, podría provocar vibraciones durante el funcionamiento de la máquina.

3. Durante el funcionamiento, para evitar accidentes, no presione el equipo con las manos.

4. Vuelva a colocar la tapa en su sitio y, a continuación, gire el brazo de soporte situado en la parte delantera del asa hasta la posición de bloqueo superior.

5. Pulse el botón de inicio.

6. No utilice la función de picado a baja velocidad durante mucho tiempo.

7. Durante el proceso de picado del aparato, si necesita agregar una cantidad extra de alimento, puede introducirla por el orificio de la tapa.

8. Si los alimentos ya están picados, la trituradora cuenta con una perilla

de control de velocidad. Gírela a la posición "Baja" y luego presione el botón de parada "OFF" para detener el aparato.

Nota: ① El tiempo de funcionamiento normal de esta máquina no debe superar los 3 minutos. El tiempo y la finura del picado dependen de las necesidades del usuario. Para otros alimentos, el tiempo de picado puede ajustarse según las preferencias del usuario.

Cortar en trozos	maní	haba de soja	pimienta	apio
Tiempo de picar	30 S	60 S	15 S	30 S

2. Cuando la máquina se sobrecalienta, el motor cuenta con un dispositivo de protección térmica PTC. La máquina se apagará automáticamente y dejará de funcionar. En ese caso, deberá desenchufarla, esperar al menos 10 minutos, volver a enchufarla y reiniciarla.

Capítulo 6 Limpieza diaria

6.1 Descripción general

- a) Después de usar la trituradora, debe limpiarse una vez. Si es necesario, puede limpiarse varias veces.
- b) Las partes de la trituradora que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse.
- c) No se debe utilizar agua ni agua a alta presión para la limpieza directa. No se deben utilizar cepillos ni otras herramientas que puedan dañar la superficie de la trituradora.
- d) Las cuchillas de la trituradora deben lavarse, secarse y engrasarse para su mantenimiento después de su uso para evitar la oxidación.

Antes de limpiar, es necesario:

- a) Desconecte el suministro eléctrico.
- b) Coloque la perilla de control de velocidad del equipo en la posición "Baja".

6.2 Pasos de limpieza

6.2.1 Limpie la tapa, el eje de la cuchilla giratoria y el recipiente de alimentos.

Gire la palanca, mueva la tapa y levante fácilmente el eje de la cuchilla y el recipiente para alimentos. Luego, limpie estas piezas con agua y un detergente neutro.

Nota: Utilice guantes de protección al realizar esta operación.

6.2.2 Limpieza diaria

Nota: Desconecte la alimentación eléctrica.

Limpie la carcasa del equipo con un producto de limpieza neutro y un paño húmedo. Después de la limpieza, seque las piezas con un paño seco.

Capítulo 7 Mantenimiento y reparación

7.1 Descripción general

Antes de cualquier mantenimiento, es necesario:

- a) Desconecte el suministro eléctrico.
- b) Coloque la perilla de control de velocidad del equipo en la posición "Baja".

7.2 Cinturón

La correa no necesita ajuste. Generalmente, se debe reemplazar después de nueve meses de uso.

7,3 pies

Las patas se desgastarán gradualmente y perderán elasticidad, lo que reducirá la estabilidad del equipo. En ese momento, deberán reemplazarse.

Cable de alimentación de 7,4

Compruebe periódicamente si el cable de alimentación está dañado. En caso afirmativo, deberá sustituirse.

7.5 cuchilla

Compruebe si la cuchilla se ha reducido en 0,5 milímetros tras el afilado. En caso afirmativo, solicite un reemplazo.

7.6 Etiqueta

Sustituya la etiqueta si está dañada.

Capítulo 8 Eliminación de equipos

8.1 No se puede reparar

Cuando la máquina no pueda repararse por algún motivo y se garantice que no podrá volver a utilizarse, deberán cancelarse todas las conexiones

eléctricas y de alimentación.

8.2 Eliminación

Cuando la máquina no se puede reparar, se desecha. Póngase en contacto con una empresa de gestión de residuos para utilizar los materiales aptos en la fabricación de otros componentes.

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





Upgrade · The Home Creator Way

Siekacz przyciskowy

MODELE: HR-6/ HR-9/ HR-12

Modele: HR-6/ HR-9/ HR-12



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

1.1 Ogólne środki ochronne

- Niszczarka powinna być obsługiwana przez wykwalifikowany personel, który powinien być zaznajomiony ze środkami bezpieczeństwa opisanymi w niniejszej instrukcji. W przypadku zmiany operatora, konieczne jest wstępne przeszkolenie nowych operatorów.
- Dzieciom, osobom chorym, pacjentom psychiatrycznym, osobom

nieposiadającym wiedzy z zakresu bezpieczeństwa oraz osobom bez doświadczenia w obsłudze tego urządzenia zabrania się jego obsługi. Należy sprawować nadzór nad dziećmi i upewnić się, że nie bawią się tym urządzeniem.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia i konserwacji sprzętu należy odłączyć zasilanie. Podczas czyszczenia i konserwacji wymagane jest pełne skupienie.
- Aby przeprowadzić czyszczenie i konserwację, należy zdjąć osłonę. Należy przy tym dokładnie ocenić pozostałe zagrożenia.
- Konieczne jest regularne sprawdzanie przewodu zasilającego; zużyte lub uszkodzone przewody zasilające mogą stwarzać poważne zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- W przypadku awarii urządzenia zaleca się nieużywanie go ani nie podejmowanie prób naprawy. Prosimy o kontakt z centrum obsługi klienta.
- Nie używaj tego urządzenia do rozdrabniania kości, mrożonek, ryb ani żadnych produktów niebędących żywnością.
- Nie wkładaj palców do środka urządzenia, gdy jest ono uruchomione.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za następujące sytuacje:
 1. Jeżeli sprzęt jest obsługiwany przez osobę nieuprawnioną.
 2. Jeżeli pewne części zostaną zastąpione nieoryginalnymi częściami fabrycznymi.
 3. Jeżeli operatorzy nie postępują zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
 4. Jeżeli powierzchnia urządzenia jest czyszczona nieodpowiednimi środkami.

1.2 Urządzenia zabezpieczające urządzenia

1.2.1 Mechaniczne urządzenia zabezpieczające

Pokrywa zapewnia ochronę bezpieczeństwa. Można ją zdjąć tylko wtedy, gdy dźwignia naciskowa jest skierowana do góry.

1.2.2 Urządzenia bezpieczeństwa elektrycznego

- Urządzenie mikromechaniczne – gdy dźwignia naciskowa jest uniesiona, urządzenie to zatrzymuje uruchomienie lub pracę urządzenia. Urządzenia

nie można uruchomić, jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.

- Przekaznik - W przypadku zaniku zasilania konieczne jest ponowne uruchomienie urządzenia.

- Mimo że profesjonalne niszczarki są wyposażone w urządzenia zabezpieczające (działające podczas pracy, konserwacji i czyszczenia), istnieją pewne zagrożenia, których nie można ignorować (zagrożenia te zostaną wyjaśnione w częściach niniejszej instrukcji zawierających ostrzeżenia), w tym ryzyko skaleczenia ostrzem podczas wkładania żywności do niszczarki lub podczas konserwacji urządzenia.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku komercyjnego i nie wolno go używać w gospodarstwach domowych.

- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. zaprojektowane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej obsługi i niewłaściwego użycia.

- Trzymaj urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. w przypadku wypadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i Nie używać urządzenia do czasu sprawdzenia go przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie te instrukcje mogą stanowić zagrożenie dla życia

- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.

- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.

- Nie dotykaj wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękami.

- Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. W przypadku awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego. i skontaktuj się ze sprzedawcą, jeśli okaże się, że jest uszkodzony.

- Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymaj Urządzenie należy umyć pod bieżącą wodą.

- Regularnie sprawdzaj wtyczkę i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeśli wtyczka lub przewód zasilający jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić przy pomocy agenta serwisowego lub

osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń

1.2.3 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

1.3 Przegląd sprzętu

13.1 Przegląd ogólny

Profesjonalna niszczarka zaprojektowana i wyprodukowana przez naszą firmę przeznaczona jest specjalnie do przetwarzania żywności, takiej jak warzywa, pieczywo itp. (w tym krojenia, kruszenia, mieszania i ugniatania) i zapewnia:

- Najwyższe bezpieczeństwo podczas obsługi, czyszczenia i konserwacji.
- Prawidłowy dobór materiałów, aby spełnić najwyższe standardy higieniczne. Aby zapewnić czystość i łatwość montażu, elementy mające kontakt z żywnością charakteryzują się opływową konstrukcją.
- Wytrzymałość i stabilność komponentów.
- Hałas utrzymuje się na najniższym poziomie dzięki napędowi pasowemu.
- Wysoka mobilność.

1.3.2 Charakterystyka strukturalna

Części wykonane ze stali nierdzewnej 304 gwarantują zgodność z krajowymi normami higienicznymi w przypadku kontaktu z żywnością. Ostrza tnące rozdrabniacza wykonane są ze stali nierdzewnej 4Cr13, specjalnie zaprojektowanej do produkcji narzędzi. Charakteryzują się ostrością, twardością i wieloma funkcjami, takimi jak cięcie, rozdrabnianie, mieszanie i ugniatanie. Po użyciu należy je umyć, osuszyć i naoliwić w celu konserwacji, aby zapobiec rdzewieniu.

Wiaderko na żywność wykonane jest ze stali nierdzewnej, ma

przewodzące ciepło dno i uchwyt. Można je łatwo przenosić.

1.3.3 Komponenty (jak pokazano na rysunku 1)



Rozdział 3 Akceptacja sprzętu

3.1 Transport sprzętu

Po odpowiednim zapakowaniu niszczarka została wysłana z magazynu naszej firmy w celu dostawy.

Opakowanie zawiera:

- a) Twarde pudełko tekturowe
- b) Wyposażenie maszynowe
- c) Instrukcja obsługi i konserwacji

3.2 Kontrola opakowań

Jeśli podczas odbioru nie zostaną stwierdzone żadne zewnętrzne uszkodzenia opakowania, można je otworzyć w celu sprawdzenia kompletności wszystkich elementów urządzenia. W przypadku śladów uderzeń lub uszkodzeń opakowania, prosimy o powiadomienie przewoźnika i sporządzenie szczegółowego protokołu uszkodzenia urządzenia.

Nie odwracaj pudełka! Upewnij się, że jest ono ustawione prostopadłe do

podłoża, a jego cztery rogi są równoległe do podnoszenia i transportu.

3.3 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Elementy opakowania (w tym tekturę, wypełnienie, plastikowe torby i piankę plastikową) należy wyrzucić w miejscu zgodnym z lokalnymi przepisami.

Rozdział 4 Instalacja

4.1 Warunki wyboru miejsca instalacji

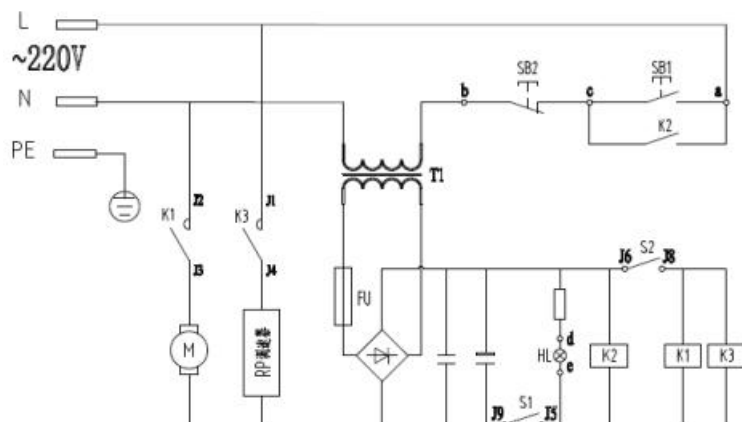
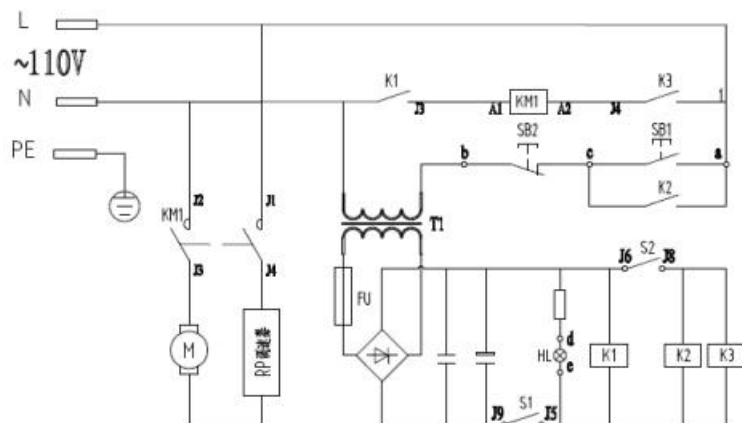
Sprzęt musi być zainstalowany na stole warsztatowym spełniającym wymagania dotyczące wymiarów. Dlatego wybrana lokalizacja musi być wystarczająco duża, równa, sucha i stabilna.

Ponadto pomieszczenie, w którym zainstalowany jest sprzęt, powinno mieć kontrolowaną temperaturę w zakresie od $+5^{\circ}\text{C}$ do $+35^{\circ}\text{C}$, aby zapewnić normalną pracę sprzętu.

4.2 Podłączenie obwodu

Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe i podłącz urządzenie do źródła zasilania spełniającego wymagania podane na tabliczce znamionowej.

4.3 Schemat okablowania (jak pokazano na rysunku 3)



4.4 Kontrola działania

Sprawdź prawidłowe funkcjonowanie urządzenia

1. Aby rozpocząć pracę urządzenia, naciśnij przycisk start „ON” , a aby je zatrzymać, naciśnij przycisk stop „OFF” .

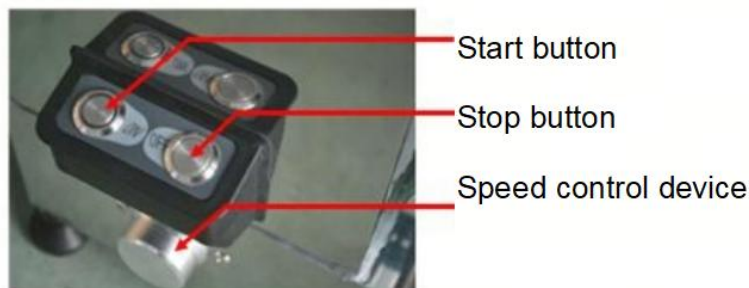
2. Sprawdź, czy urządzenie przestaje działać po zdjęciu pokrywy.

3. Wyposażony w pokrętło regulacji prędkości, wyreguluj prędkość obracając je, aby sprawdzić, czy jest ona prawidłowa.

Rozdział 5 Operacja

5.1 Kontroler (jak pokazano na rysunku 4)

Uwaga: niszczarka jest wyposażona w pokrętło regulacji prędkości



5.2 Przechowywanie żywności

Uwaga: Przechowywanie żywności musi odbywać się przy wyłączonym urządzeniu. W modelach z pokrętłem regulacji prędkości, ustawienie to powinno być ustawione na „Niska”.

Kroki są następujące:

1. Obróć wspornik przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć pokrywę.
2. Wkładając karmę do pojemnika na karmę, należy uważać na dwa ostrza. Jeśli karma jest duża, należy podzielić ją na mniejsze kawałki przed włożeniem do pojemnika na karmę.
UWAGA!! Nie wkładać do pojemnika więcej niż połowę objętości produktu. Nie zaleca się jednak umieszczania na wierzchu mniej niż przestrzeń zajmowana przez nóż. Zbyt mała ilość produktu może powodować wibracje podczas pracy urządzenia.
3. Aby uniknąć wypadków, podczas pracy urządzenia nie należy naciskać gołymi rękami.
4. Załóż pokrywę z powrotem na miejsce, a następnie obróć ramię podporowe z przodu uchwytu do górnej pozycji blokującej.
5. Naciśnij przycisk start.
6. Nie należy używać funkcji siekania na niskich obrotach przez dłuższy czas.
7. Jeśli podczas krojenia zajdzie potrzeba dodania dodatkowej porcji jedzenia, można ją włożyć przez otwór w pokrywie.

8. Jeśli żywność została posiekana, rozdrabniacz jest wyposażony w pokrętkę regulacji prędkości. Obróć je do pozycji „Niska”, a następnie naciśnij przycisk „OFF”, aby zatrzymać urządzenie.

Uwaga: ① Standardowy czas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 3 minut. Czas i grubość siekania zależą od wymagań użytkownika. W przypadku innych produktów spożywczych czas siekania można dostosować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

Pokroić na kawałki	arachid	soja	pieprz	seler
Czas siekania	30 sekund	60 S	15 S	30 sekund

② Gdy maszyna się przegrzeje, silnik jest wyposażony w zabezpieczenie termiczne PTC. Maszyna automatycznie się wyłączy i przestanie działać. W takim przypadku należy odłączyć wtyczkę od zasilania, odczekać co najmniej 10 minut, a następnie ponownie podłączyć wtyczkę i uruchomić maszynę.

Rozdział 6 Codzienne sprzątanie

6.1 Przegląd ogólny

- a) Po użyciu niszczarkę należy wyczyścić raz. W razie potrzeby można ją czyścić wielokrotnie.
- b) Części niszczarki mające kontakt z żywnością muszą być czyszczone.
- c) Do bezpośredniego czyszczenia nie wolno używać wody ani wody pod wysokim ciśnieniem. Nie wolno używać szczotek ani innych narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię niszczarki.
- d) Po każdym użyciu ostrza niszczarki należy umyć, osuszyć i naoliwić, aby zapobiec ich rdzewieniu.

Przed czyszczeniem należy:

- a) Odłącz zasilanie
- b) Ustaw pokrętkę regulacji prędkości urządzenia w pozycji „Niska”.

6.2 Kroki czyszczenia

6.2.1 Wyczyść pokrywę, wałek ostrza obrotowego i pojemnik na żywność. Obróć dźwignię, przesunąć pokrywę i łatwo podnieść wałek ostrza i pojemnik

na żywność. Następnie wyczyść powyższe części wodą z neutralnym środkiem czyszczącym.

Uwaga: Podczas wykonywania tej czynności należy założyć rękawice ochronne.

6.2.2 Codzienne sprzątanie

Uwaga: Odłącz zasilanie

Obudowę urządzenia należy czyścić neutralnym środkiem czyszczącym i wilgotną ściereczką. Po oczyszczeniu należy osuszyć części suchą ściereczką.

Rozdział 7 Konserwacja i naprawa

7.1 Przegląd

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy:

- a) Odłącz zasilanie
- b) Ustaw pokrętko regulacji prędkości urządzenia w pozycji „Niska”.

7.2 Pasek

Pasek nie wymaga regulacji. Zazwyczaj nowy pasek należy wymienić po dziewięciu miesiącach użytkowania.

7.3 Stopy

Stopy stopniowo się zużywają i tracą elastyczność, zmniejszając stabilność sprzętu. W tym momencie należy je wymienić.

7.4 Przewód zasilający

Regularnie sprawdzaj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli tak, należy go wymienić.

7.5 Ostrza

Sprawdź, czy ostrze zmniejszyło się o 0,5 milimetra po szlifowaniu. Jeśli tak, poproś o wymianę.

7.6 Etykieta

Jeśli etykieta jest uszkodzona, należy ją wymienić.

Rozdział 8 Utylizacja sprzętu

8.1 Nie można naprawić

Jeżeli z jakiegoś powodu naprawa urządzenia jest niemożliwa i jest pewne, że nie będzie ono ponownie używane, należy anulować wszystkie połączenia zasilania i połączenia elektryczne.

8.2 Utylizacja

Jeśli naprawa maszyny nie jest możliwa, zostaje ona wyrzucona. Prosimy o kontakt z firmą zajmującą się utylizacją odpadów, aby wykorzystać odpowiednie materiały do produkcji różnych innych komponentów.

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

Drukknop-hakselaar

MODEL: HR-6/ HR-9/ HR-12

Model: HR-6/ HR-9/ HR-12



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 VEILIGHEIDSMATREGELEN

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.

1.1 Algemene beschermingsmaatregelen

- Deze papiervernietiger moet worden bediend door gekwalificeerd personeel, dat bekend moet zijn met de veiligheidsmaatregelen die in deze handleiding worden beschreven. Bij een wisseling van bedieners is een training voor de nieuwe bedieners noodzakelijk.
- Kinderen, mensen met aandoeningen, psychiatrische patiënten,

personen zonder kennis van veiligheidsvoorschriften en personen zonder bedieningservaring mogen deze apparatuur niet bedienen. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met deze apparatuur spelen.

- Voordat met de reiniging en het onderhoud van de apparatuur wordt begonnen, moet de stroomtoevoer worden uitgeschakeld. Tijdens de reiniging en het onderhoud is volledige concentratie vereist.
- Voor het reinigen en onderhouden moet de beschermingsinrichting worden verwijderd. Daarbij moeten de resterende risico's zorgvuldig worden beoordeeld.
- Een regelmatig beveiligingsapparaat voor het netsnoer is noodzakelijk; versleten of beschadigde netsnoeren kunnen ernstige risico's op elektrische schokken opleveren.
- Als de apparatuur defect raakt, raden we af om deze te gebruiken of te repareren. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Gebruik dit apparaat niet om botten, diepvriesproducten, vis of andere niet-eetbare artikelen te versnipperen.
- Steek uw vingers niet in de machine wanneer deze in werking is.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de volgende situaties:
 1. Als de apparatuur wordt bediend door een onbevoegde persoon.
 2. Als bepaalde onderdelen worden vervangen door niet-originele fabrieksonderdelen.
 3. Indien de bedieners de instructies in deze handleiding niet correct opvolgen.
 4. Als het oppervlak van de apparatuur wordt gereinigd met ongeschikte middelen.

1.2 Veiligheidsvoorzieningen van de apparatuur

1.2.1 Mechanische veiligheidsvoorzieningen

Het deksel biedt veiligheidsbescherming. Het kan alleen worden verwijderd wanneer de drukhendel omhoog staat.

1.2.2 Elektrische veiligheidsvoorzieningen

- Micromechanisch apparaat - Wanneer de drukhendel omhoog staat, voorkomt dit apparaat dat de apparatuur start of in werking treedt. De

apparatuur kan niet worden gestart als het deksel niet goed gesloten is.

- Relais - Als de stroom uitvalt, moet de apparatuur opnieuw worden opgestart.
- Hoewel professionele shredders zijn voorzien van elektrische en mechanische beveiligingsvoorzieningen (die actief zijn tijdens gebruik, onderhoud en reiniging), blijven er bepaalde risico's bestaan die niet genegeerd mogen worden (deze risico's worden toegelicht in de waarschuwingsparagrafen van deze handleiding), waaronder het risico om door het mes gesneden te worden bij het plaatsen van voedselresten of tijdens onderhoud aan de apparatuur.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor commercieel gebruik en mag niet voor huishoudelijk gebruik worden gebruikt.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is. ontworpen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik. oneigenlijk gebruik.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Mocht het apparaat in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies kan tot gevolg hebben dat u het apparaat niet gebruikt. Deze instructies kunnen een risico voor levens opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Gevaar voor elektrische schokken! Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In geval van Storingen en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat! Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact! Neem contact op met de winkelier als het product beschadigd is.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit vast. Het apparaat onder stromend water houden.

- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op beschadigingen. Als de stekker of het snoer beschadigd is... Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon. om gevaar of letsel te vermijden

1.2.3 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

1.3 Overzicht van de apparatuur

13.1 Algemeen overzicht

De professionele snijmachine die door ons bedrijf is ontworpen en geproduceerd, is speciaal bedoeld voor het verwerken van voedingsmiddelen zoals groenten, brood, enz. (inclusief snijden, vermalen, mengen en kneden) en garandeert:

- De hoogste kwaliteit op het gebied van veiligheid tijdens gebruik, reiniging en onderhoud.
- De juiste materiaalkeuze om te voldoen aan de hoogste hygiënenormen. Om reinheid en eenvoudige montage te garanderen, hebben de onderdelen die in contact komen met voedsel een gestroomlijnd ontwerp.
- De sterkte en stabiliteit van de componenten.
- Dankzij de riemaandrijving wordt het geluidsniveau tot een minimum beperkt.
- Zeer draagbaar.

1.3.2 Structurele kenmerken

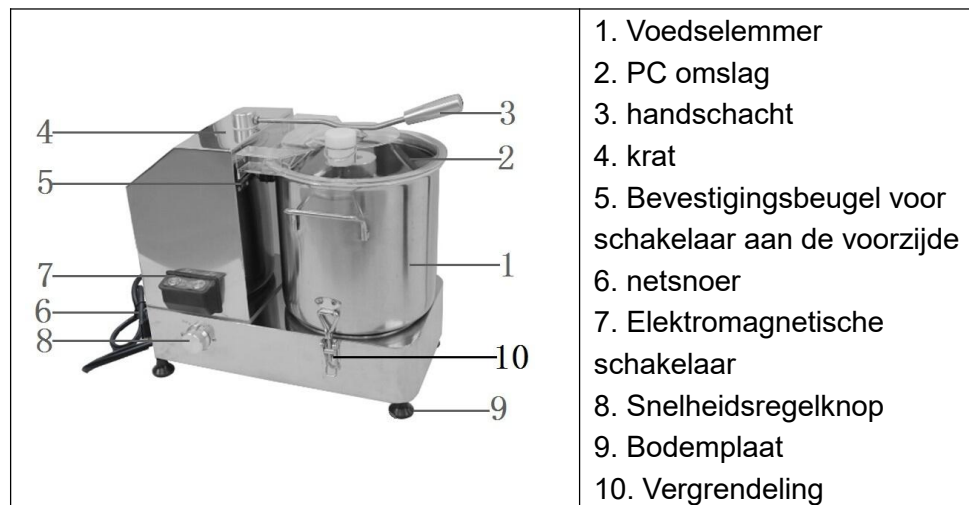
De onderdelen, vervaardigd van roestvrij staal 304, garanderen dat ze voldoen aan de nationale hygiënenormen bij contact met voedsel.

De snijbladen van de shredder zijn gemaakt van 4Cr13 roestvrij staal, een speciaal materiaal voor de productie van gereedschap. Ze kenmerken zich door hun scherpte, hardheid en veelzijdigheid, zoals snijden, versnipperen,

roeren en kneden. Na gebruik moeten ze worden gewassen, gedroogd en geolied om roestvorming te voorkomen.

De voedseltemmer is gemaakt van roestvrij staal, heeft een warmtegeleidende bodem, een handvat en is gemakkelijk te verplaatsen.

1.3.3 Componenten (zoals weergegeven in Figuur 1)



Hoofdstuk 3 Apparatuuracceptatie

3.1 Transport van apparatuur

Na een zorgvuldige verpakking werd de papiervernietiger vanuit ons magazijn verzonden.

De verpakking bevat:

- a) Stevige kartonnen doos
- b) De machine-uitrusting
- c) Bedienings- en onderhoudshandboek

3.2 Inspectie van de verpakking

Als er tijdens de acceptatie geen schade aan de buitenverpakking wordt geconstateerd, kan de verpakking worden geopend om te controleren of alle machineonderdelen compleet zijn. Indien er sporen zijn die erop wijzen dat de verpakking is geraakt of beschadigd, dient u de transporteur hiervan op de hoogte te stellen en een gedetailleerd rapport over de schade aan

de apparatuur in te dienen.

Keer de verpakking niet om! Zorg ervoor dat de verpakking loodrecht op de grond staat en dat de vier hoeken parallel zijn, zodat de doos gemakkelijk kan worden opgetild en vervoerd.

3.3 Afvoer van verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen (waaronder karton, opvulmateriaal, plastic zakken en schuimrubber) moeten worden weggegooid op een plek die voldoet aan de lokale regelgeving.

Hoofdstuk 4 Installatie

4.1 Voorwaarden voor het kiezen van een installatielocatie

De apparatuur moet worden geïnstalleerd op een werkbank die aan de afmetingseisen voldoet. De gekozen locatie moet daarom voldoende ruimte bieden, vlak, droog en stabiel zijn.

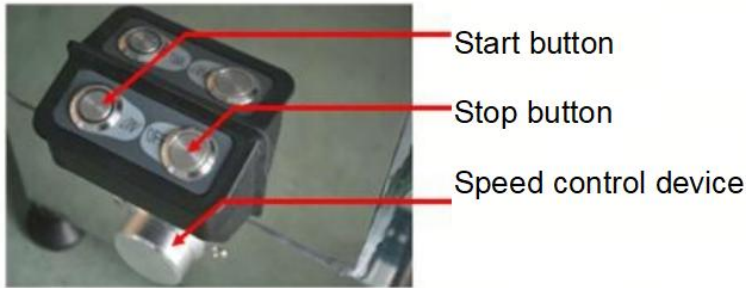
Daarnaast moet de temperatuur in de ruimte waar de apparatuur is geïnstalleerd, worden geregeld tussen +5°C en +35°C om de normale werking van de apparatuur te garanderen.

4.2 Circuitverbinding

Controleer of de stroomvoorziening in orde is en sluit de apparatuur aan op de voeding die voldoet aan de specificaties op het typeplaatje.

4.3 Bedradingsschema (zoals weergegeven in figuur 3)

Let op: de papierversnipperaar is voorzien van een snelheidsregelaar.



5.2 Voedsel bewaren

Let op: Voedsel bewaren moet gebeuren wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Bij modellen met een snelheidsregelaar moet deze op "Laag" staan.

De stappen zijn als volgt:

1. Draai de beugel tegen de klok in om de afdekking te verwijderen.
2. Wees voorzichtig met de twee messen wanneer u voer in de voerbak doet; als het voer groot is, verdeel het dan in kleinere stukken voordat u het in de voerbak doet.

WAARSCHUWING!! Doe niet meer dan de helft van het volume aan voedsel in de voedselcontainer. Het is echter af te raden om minder te doen dan de ruimte die het mes aan de bovenkant inneemt. Als er te weinig voedsel in de container zit, kan dit trillingen veroorzaken tijdens het gebruik van het apparaat.

3. Om ongelukken te voorkomen, mag u tijdens het gebruik de apparatuur niet met uw handen indrukken.
4. Plaats het deksel terug en draai vervolgens de steunarm aan de voorkant van het handvat naar de bovenste vergrendelingspositie.
5. Druk op de startknop.
6. Gebruik de hakfunctie op lage snelheid niet gedurende lange tijd.
7. Als u tijdens het hakken extra voedsel wilt toevoegen, kunt u dit via de opening in het deksel doen.
8. Als het voedsel is fijngesneden, is de hakselaar voorzien van een snelheidsregelaar. Draai deze naar de stand "Laag" en druk vervolgens op

de stopknop "UIT" om het apparaat uit te schakelen.

Opmerking: ① De normale gebruiksduur van deze machine is bij voorkeur niet langer dan 3 minuten. De hakduur en de fijnheid van het hakken zijn afhankelijk van de wensen van de gebruiker. Voor andere voedingsmiddelen kan de hakduur naar behoefte van de gebruiker worden aangepast.

In stukken snijden	pinda	sojaboon	peper	selderij
Haktijd	30 S	60 S	15 S	30 S

② Wanneer de machine te heet wordt, is de motor voorzien van een PTC-thermische beveiliging. De machine schakelt dan automatisch uit en stopt met werken. In dat geval moet u de stekker uit het stopcontact halen, minimaal 10 minuten wachten en vervolgens de stekker er weer in steken om de machine opnieuw op te starten.

Hoofdstuk 6 Dagelijkse schoonmaak

6.1 Algemeen overzicht

- a) Na gebruik moet de papiervernietiger eenmaal worden schoongemaakt. Indien nodig kan hij meerdere keren worden schoongemaakt.
- b) De onderdelen van de shredder die in contact komen met voedsel moeten worden gereinigd.
- c) Water of water onder hoge druk mag niet worden gebruikt voor directe reiniging. Borstels of andere gereedschappen die het oppervlak van de shredder kunnen beschadigen, mogen niet worden gebruikt.
- d) De messen van de shredder moeten na gebruik gewassen, gedroogd en geolied worden om roestvorming te voorkomen.

Voordat u begint met schoonmaken, is het noodzakelijk om:

- a) Schakel de stroomtoevoer uit
- b) Zet de snelheidsregelknop van het apparaat in de stand "Laag".

6.2 Reinigingsstappen

6.2.1 Reinig de kap, de roterende messenas en de voedselbak.

Draai aan de hendel, schuif het deksel opzij en til de messenas en de

opvangbak gemakkelijk op. Reinig vervolgens de bovengenoemde onderdelen met water en een neutraal reinigingsmiddel.

Let op: draag beschermende handschoenen tijdens deze handeling.

6.2.2 Dagelijkse schoonmaak

Let op: schakel de stroomtoevoer uit.

Reinig de behuizing van het apparaat met een neutraal reinigingsmiddel en een vochtige doek. Droog de onderdelen na het reinigen af met een droge doek.

Hoofdstuk 7 Onderhoud en reparatie

7.1 Overzicht

Voordat er onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd, is het noodzakelijk:

- a) Schakel de stroomtoevoer uit
- b) Zet de snelheidsregelknop van het apparaat in de stand "Laag".

7.2 Riem

De riem hoeft niet te worden afgesteld. Over het algemeen moet een nieuwe riem na negen maanden gebruik worden gemonteerd.

7,3 voet

De voetjes slijten geleidelijk en verliezen hun elasticiteit, waardoor de stabiliteit van de apparatuur afneemt. Op dat moment moeten ze vervangen worden.

7.4 Stroomkabel

Controleer regelmatig of het netsnoer beschadigd is. Zo ja, dan moet het vervangen worden.

7,5 mes

Controleer of het zaagblad na het slijpen 0,5 millimeter smaller is geworden. Zo ja, vraag dan een vervangend zaagblad aan.

7.6 Label

Vervang het etiket als het beschadigd is.

Hoofdstuk 8 Afvoer van apparatuur

8.1 Kan niet gerepareerd worden

Als de machine om welke reden dan ook niet meer gerepareerd kan worden en vaststaat dat deze niet meer gebruikt kan worden, moeten alle

stroomaansluitingen en elektrische verbindingen worden verbroken.

8.2 Afvalverwerking

Als de machine niet meer te repareren is, wordt deze weggegooid. Neem contact op met een afvalverwerkingsbedrijf om de geschikte materialen te gebruiken voor de productie van diverse andere onderdelen.

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

Tryckknappshackare

MODELL: HR-6/HR-9/HR-12

Modell: HR-6/HR-9/HR-12



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

1.1 Allmänna skyddsåtgärder

- Denna strimlare ska användas av kvalificerad personal, och dessa operatörer ska vara bekanta med de säkerhetsåtgärder som beskrivs i denna manual. Om det sker en förändring av operatörerna är förhandsutbildning för de nya operatörerna nödvändig.
- Barn, personer med sjukdomar, psykiska patienter, personer som saknar säkerhetskunskap och personer utan erfarenhet av användning får inte använda denna utrustning. Var noga med att övervaka barn och se till att

de inte leker med denna utrustning.

- Innan rengöring och underhåll av utrustningen påbörjas måste strömmen stängas av. Vid rengöring och underhåll krävs full koncentration.
- För att utföra rengöring och underhåll måste skyddsanordningen tas bort. Därvid måste de återstående riskerna noggrant utvärderas.
- Den vanliga kontrollenheten för strömsladden är nödvändig; slitna eller skadade strömsladdar kan orsaka allvarliga elstötar.
- Om utrustningen inte fungerar som den ska rekommenderas det att inte använda den eller försöka reparera den. Kontakta kundtjänst.
- Använd inte denna utrustning för att strimla ben, fryst mat, fisk eller andra icke-livsmedel.
- När utrustningen är igång, stick inte in fingrarna i maskinen.
- Tillverkaren ansvarar inte för följande situationer:
 1. Om utrustningen används av en okvalificerad person.
 2. Om vissa delar byts ut mot icke-originaldelar från fabriken.
 3. Om operatörerna inte använder dem korrekt i enlighet med instruktionerna i denna manual.
 4. Om utrustningens yta rengörs med olämpliga föremål.

1.2 Säkerhetsanordningar på utrustningen

1.2.1 Mekaniska säkerhetsanordningar

Locket ger säkerhetsskydd. Det kan endast tas bort när tryckspaken är uppåt.

1.2.2 Elektriska säkerhetsanordningar

- Mikromekanisk anordning - När tryckspaken är uppåt stoppar denna anordning utrustningens start eller drift. Utrustningen kan inte startas om locket inte är ordentligt stängt.
- Relä - Om strömmen bryts måste utrustningen startas om.
- Även om professionella strimlare tillhandahåller elektriska och mekaniska skyddsanordningar (som fungerar under drift och underhåll, rengöring), finns det fortfarande vissa risker som inte kan ignoreras (dessa risker kommer att förklaras i varningsavsnitten i denna manual), inklusive risken att skära sig av bladet vid placering av mat eller under underhåll av

utrustningen.

Denna apparat är endast avsedd för kommersiellt bruk och får inte användas i hushållet.

- Apparaten får endast användas för det ändamål den är avsedd för och Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakats av felaktig användning och felaktig användning.
- Håll apparaten och eluttaget borta från vatten och andra vätskor. Om apparaten skulle falla i vatten, dra omedelbart ut kontakten ur uttaget och Använd inte apparaten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan orsaka livshotande risker
- Försök aldrig att öppna apparatens hölje själv.
- Stoppa inte in några föremål i apparatens hölje.
- Rör inte vid kontakten med våta eller fuktiga händer.
- Risk för elektrisk stöt! Försök inte att reparera apparaten själv. Vid funktionsfel får reparationer endast utföras av kvalificerad personal.
- Använd aldrig en skadad apparat! Koppla bort apparaten från eluttaget. och kontakta återförsäljaren om den är skadad.
- Doppa inte apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig apparaten under rinnande vatten.
- Kontrollera regelbundet nätkontakten och sladden för eventuella skador. Om nätkontakten eller strömsladden är skadad måste den bytas ut av en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara eller skada

1.2.3 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

1.3 Översikt över utrustningen

13.1 Allmän översikt

Den professionella strimlingsmaskinen som är designad och tillverkad av vårt företag är specifikt för bearbetning av livsmedel som grönsaker, bröd etc. (inklusive skärning, krossning, blandning och knådning) och säkerställer:

- Säkerhet av högsta kvalitet under drift, rengöring och underhåll.
- Korrekt materialval för att uppfylla högsta hygienstandarder. För att säkerställa renlighet och enkel montering har komponenterna i kontakt med livsmedel en strömlinjeformad design.
- Komponenternas styrka och stabilitet.
- Ljudet hålls på lägsta nivå med remdrift.
- Hög portabilitet.

1.3.2 Strukturella egenskaper

Delarna av rostfritt stål (304) säkerställer att de uppfyller nationella hygienstandarder vid kontakt med livsmedel.

Skärbladen på dokumentförstöraren är tillverkade av rostfritt stål 4Cr13, vilket är speciellt utformat för tillverkning av verktyg. De kännetecknas av skärpa, hårdhet och flera funktioner som skärning, strimling, omrörning och knådning. Efter användning måste de tvättas, torkas och oljas för att förhindra rost.

Mathinken är tillverkad av rostfritt stål och har en värmeledande botten, ett handtag och är lätt att flytta.

1.3.3 Komponenter (som visas i figur 1)



Kapitel 3 Utrustningsgodkännande

3.1 Transport av utrustning

Efter att ha blivit väl förpackad skickades dokumentförstöraren från vårt företags lager för leverans.

Förpackningen inkluderar:

- a) Hård kartong
- b) Maskinutrustningen
- c) Bruksanvisning och underhållsmanual

3.2 Inspektion av förpackning

Om inga externa förpackningsskador upptäcks under godkännandeprocessen kan förpackningen öppnas för att kontrollera om alla maskinkomponenter är kompletta. Om det finns några märken som indikerar att förpackningskartongen har träffats eller skadats, vänligen meddela transportören och skicka in en detaljerad rapport om utrustningsskadorna.

Vänd inte förpackningslådan upp och ner!! Se till att förpackningslådan är vinkelrät mot marken och att de fyra hörnen är parallella vid lyft och transport.

3.3 Avfallshantering av förpackningsmaterial

Förpackningskomponenterna (inklusive kartong, stoppning, plastpåsar och skumplast) ska kasseras på en plats som följer lokala föreskrifter.

Kapitel 4 Installation

4.1 Villkor för val av installationsplats

Utrustningen måste installeras på en arbetsbänk som uppfyller dess storlekskrav. Därför måste den valda platsen ha tillräckligt med utrymme, vara jämn, torr och stabil.

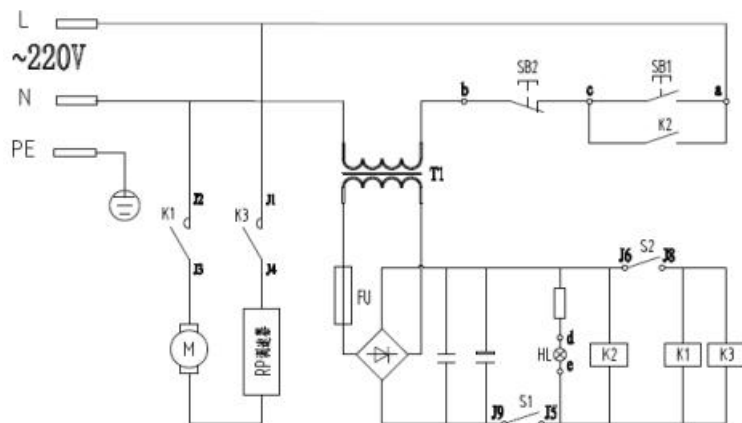
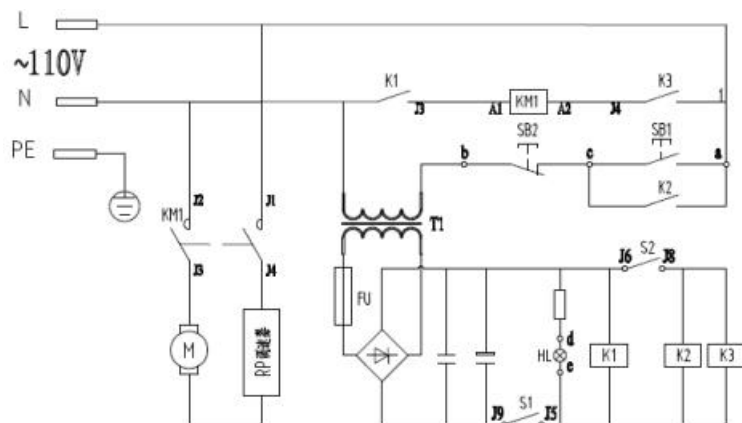
Dessutom bör rummet där utrustningen installeras ha en temperaturreglerad mellan +5 °C och +35 °C för att säkerställa utrustningens normala drift.

4.2 Kretsanslutning

Kontrollera om strömförsörjningen är normal och anslut utrustningen till en

strömförsörjning som uppfyller kraven på typskylten.

4.3 Kopplingsschema (enligt figur 3)



4.4 Funktionskontroll

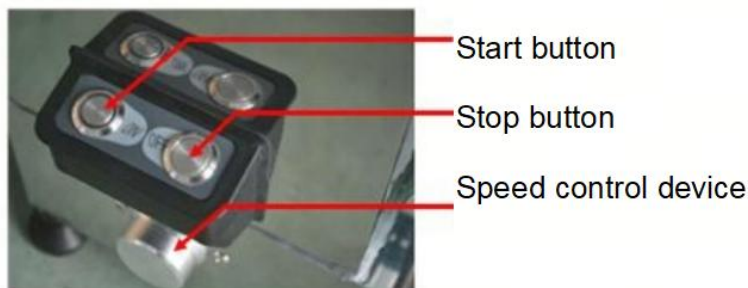
Kontrollera utrustningens normala funktion

1. Tryck på startknappen "ON" för att starta utrustningen; tryck på stoppknappen "OFF" för att stoppa utrustningen.
2. Kontrollera om utrustningen slutar fungera när locket tas bort.
3. Utrustad med en hastighetskontrollknapp, justera hastigheten genom att vrida på ratten för att se om den är normal.

Kapitel 5 Drift

5.1 Styrenhet (som visas i figur 4)

Obs: Dokumentförstöraren är utrustad med en hastighetskontrollknapp



5.2 Förvaring av mat

Obs: Matförvaring måste ske när maskinen är avstängd. För modeller med hastighetsreglage ska denna inställning vara på "Låg".

Stegen är följande:

1. Vrid fästet moturs för att ta bort locket.
 2. Var försiktig med de två bladen när du lägger mat i matningsbehållaren. Om maten är stor, dela den i mindre bitar innan du lägger den i matningsbehållaren.
- VARNING!!** Lägg inte mer än hälften av matvolymen i matbehållaren. Det rekommenderas dock inte att lägga mindre utrymme än det som kniven upptar. Om mängden mat är för liten kan det orsaka vibrationer under maskinens drift.
3. Tryck inte på utrustningen med händerna under drift för att undvika olyckor.
 4. Sätt tillbaka locket och vrid sedan stödarmen framtill på handtaget till det övre låsläget.
 5. Tryck på startknappen.
 6. Använd inte låghastighetshackning under en längre tid.
 7. Om du behöver lägga till en extra mängd mat under hackningsprocessen kan du lägga den genom hålet på locket.
 8. Om maten har hackats är strimlaren utrustad med en hastighetskontrollvred. Vrid den till läget "Låg" och tryck sedan på stoppknappen "AV" för att stoppa utrustningen.

Obs: ① Normal drifttid för denna maskin är helst inte mer än 3 minuter. Hackningstiden och hackningsgraden beror på användarens behov. För andra livsmedel kan hackningstiden styras efter användarens behov.

Skär i bitar	jordnöt	sojaböna	peppar	selleri
Hackningstid	30 S	60 S	15 S	30 S

② När maskinen blir för varm har motorn ett PTC-termiskt skydd. Maskinen stängs av automatiskt och slutar fungera. Dra ur kontakten, vänta i minst 10 minuter, sätt sedan i kontakten igen och starta om maskinen.

Kapitel 6 Daglig städning

6.1 Allmän översikt

- Efter att dokumentförstöraren använts måste den rengöras en gång. Vid behov kan den rengöras flera gånger.
- De delar av dokumentförstöraren som kommer i kontakt med livsmedel måste rengöras.
- Vatten eller högtryckstvätt kan inte användas för direkt rengöring. Borstar eller andra verktyg som kan skada dokumentförstörarens yta får inte användas.
- Klipperns blad måste tvättas, torkas och oljas efter användning för att förhindra rost.

Innan rengöring är det nödvändigt att:

- Stäng av strömförsörjningen
- Ställ in hastighetsreglaget på utrustningen i läget "Låg".

6.2 Rengöringssteg

6.2.1 Rengör locket, den roterande knivaxeln och mathinken.

Vrid spaken, flytta locket och lyft enkelt upp knivaxeln och mathinken. Rengör sedan ovanstående delar med vatten och ett neutralt rengöringsmedel.

Obs: Använd skyddshandskar när du utför denna operation.

6.2.2 Daglig rengöring

Obs: Stäng av strömförsörjningen

Rengör utrustningens hölje med ett neutralt rengöringsmedel och en fuktig trasa. Torka delarna med en torr trasa efter rengöring.

Kapitel 7 Underhåll och reparation

7.1 Översikt

Innan något underhåll är det nödvändigt:

- a) Stäng av strömförsörjningen
- b) Ställ in hastighetsreglaget på utrustningen i läget "Låg".

7.2 Bälte

Remmen behöver inte justeras. Generellt sett måste en ny rem bytas ut efter nio månaders användning.

7,3 fot

Fötterna kommer gradvis att slitas ut och förlora sin elasticitet, vilket minskar utrustningens stabilitet. Vid detta tillfälle måste de bytas ut.

7.4 Nätsladd

Kontrollera regelbundet om nätsladden är skadad. Om så är fallet måste den bytas ut.

7,5 blad

Kontrollera om bladet har minskat med 0,5 millimeter efter slipningen. Begär i så fall ett byte.

7.6 Etikett

Byt ut etiketten om den är skadad.

Kapitel 8 Avfallshantering av utrustning

8.1 Kan inte repareras

När maskinen av någon anledning inte kan repareras, och det är säkerställt att den inte kan användas igen, ska alla ström- och elkablar avbrytas.

8.2 Avfallshantering

När maskinen inte kan repareras kasseras den. Kontakta ett avfallsföretag för att använda kvalificerade material för att tillverka diverse andra komponenter.

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

Tlačítkový sekač

MODEL: HR-6/ HR-9/ HR-12

Model: HR-6/ HR-9/ HR-12



Toto je původní návod k použití, před použitím si prosím pečlivě přečtete 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

1.1 Obecná ochranná opatření

- Tento drtič by měl být obsluhován kvalifikovaným personálem a tito operátoři by měli být seznámeni s bezpečnostními opatřeními popsány v této příručce. Pokud dojde ke změně obsluhy, je nutné předběžné zaškolení nových obsluh.
- Děti, nemocné osoby, duševně nemocní, osoby bez znalostí bezpečnosti a osoby bez zkušeností s obsluhou mají zakázáno toto zařízení obsluhovat. Je třeba dbát na dohled nad dětmi a zajistit, aby si s tímto zařízením nehrály.
- Před zahájením čištění a údržby zařízení je nutné odpojit napájení. Během čištění a údržby je nutná plná soustředěnost.

- Pro provedení čištění a údržby je nutné odstranit ochranné zařízení. Při tom je nutné pečlivě vyhodnotit zbývající rizika.
- Běžné ovládací zařízení pro napájecí kabel je nezbytné; opotřebované nebo poškozené napájecí kabely mohou způsobit vážné nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud dojde k poruše zařízení, doporučuje se jej nepoužívat ani se jej nepokoušet o opravu. Zavolejte prosím do zákaznického servisního střediska.
- Nepoužívejte toto zařízení k drcení kostí, mražených potravin, ryb nebo jakýchkoli nepoživatelných předmětů.
- Pokud je zařízení v chodu, nekládejte do něj prsty.
- Výrobce nenese odpovědnost za následující situace:
 1. Pokud je zařízení obsluhováno nekvalifikovanou osobou.
 2. Pokud jsou určité díly nahrazeny neoriginálními díly z výroby.
 3. Pokud obsluha nepracuje správně v souladu s pokyny v této příručce.
 4. Pokud je povrch zařízení čištěn nevhodnými předměty.

1.2 Bezpečnostní zařízení zařízení

1.2.1 Mechanická bezpečnostní zařízení

Víko poskytuje bezpečnostní ochranu. Lze jej sejmout pouze tehdy, když je přítlačná páka v horní poloze.

1.2.2 Elektrická bezpečnostní zařízení

- Mikromechanické zařízení - Když je páčka stisknuta nahoru, toto zařízení zastaví spuštění nebo provoz zařízení. Zařízení nelze spustit, pokud není víko správně zavřené.
- Relé - Pokud dojde k výpadku napájení, je nutné zařízení restartovat.
- Přestože profesionální drtiče jsou vybaveny elektrickými a mechanickými ochrannými zařízeními (působícími během provozu a údržby, čištění), stále existují určitá rizika, která nelze ignorovat (tato rizika budou vysvětlena v částech s upozorněními v této příručce), včetně rizika pořezání nožem při vkládání potravin nebo během údržby zařízení.

Tento spotřebič je určen pouze pro komerční použití a nesmí se používat v

domácnosti.

- Spotřebič smí být používán pouze k účelu, ke kterému je určen, a navrženo. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody způsobené nesprávným použitím a nesprávné použití.
- Uchovávejte spotřebič a elektrickou zástrčku mimo dosah vody a jiných tekutin. V případě, že spotřebič spadne do vody, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a Nepoužívejte spotřebič, dokud jej nezkontroluje certifikovaný technik. Nedodržení tyto pokyny by mohly ohrozit životy
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Nevkládejte žádné předměty do krytu spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. V případě poruchy, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný personál.
- Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič! Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky. a pokud je poškozený, kontaktujte prodejce.
- Neponořujte elektrické části spotřebiče do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- Pravidelně kontrolujte napájecí zástrčku a kabel, zda nejsou poškozené. Pokud je napájecí zástrčka nebo napájecí kabel je-li kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby aby se předešlo nebezpečí nebo zranění

1.2.3 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

1.3 Přehled zařízení

13.1 Obecný přehled

Profesionální drtič, který jsme navrhli a vyrobili, je určen speciálně pro zpracování potravin, jako je zelenina, chléb atd. (včetně krájení, drcení,

míchání a hnětení) a zajišťuje:

- Nejvyšší kvalita bezpečnosti během provozu, čištění a údržby.
- Správný výběr materiálů pro splnění nejvyšších hygienických standardů.

Pro zajištění čistoty a snadné montáže mají komponenty přicházející do styku s potravinami aerodynamický design.

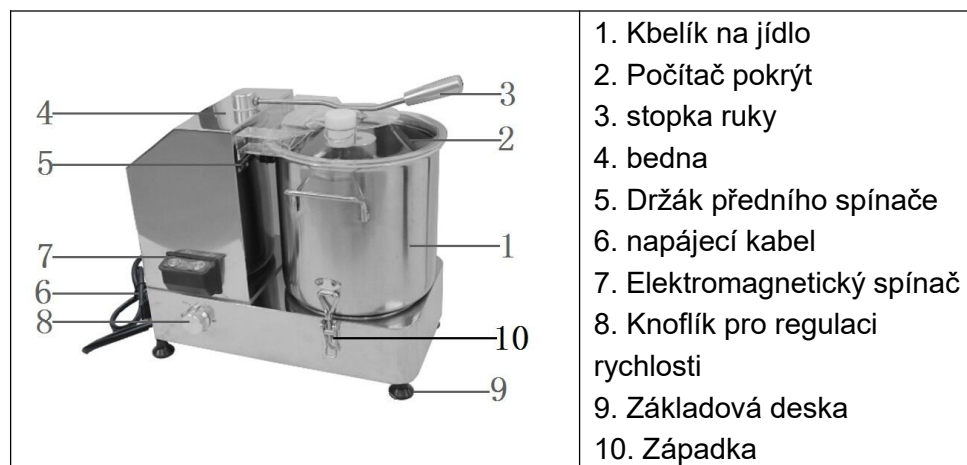
- Pevnost a stabilita součástí.
- Hluk je udržován na nejnižší úrovni díky řemenovému pohonu.
- Vysoká přenositelnost.

1.3.2 Strukturální charakteristiky

Díly vyrobené z nerezové oceli 304 zajišťují splnění národních hygienických norem při kontaktu s potravinami.

Řezné nože drtiče jsou vyrobeny z nerezové oceli 4Cr13, která je speciálně navržena pro výrobu nástrojů. Vyznačují se ostrostí, tvrdostí a mnoha funkcemi, jako je řezání, drcení, míchání a hnětení. Po použití je nutné je pro údržbu umýt, osušit a naolejovat, aby se zabránilo korozi. Kbelík na potraviny je vyroben z nerezové oceli a má tepelně vodivé dno, rukojeť a snadno se přemisťuje.

1.3.3 Součásti (jak je znázorněno na obrázku 1)



Kapitola 3 Převzetí zařízení

3.1 Přeprava vybavení

Po řádném zabalení byl drtič odeslán z našeho skladu k dodání.

Balení obsahuje:

- a) Krabice z tvrdé lepenky
- b) Strojní vybavení
- c) Brožura s návodem k obsluze a údržbě

3.2 Kontrola obalů

Pokud se během procesu přejímky nezjistí žádné poškození vnějšího obalu, lze obal otevřít a zkontrolovat, zda jsou všechny součásti stroje kompletní. Pokud se na obalu objeví jakékoli známky naznačující, že byl zasažen nebo poškozen, informujte prosím dopravce a předložte podrobnou zprávu o poškození zařízení.

Neobracejte obalovou krabici! Ujistěte se, že je obalová krabice kolmá k zemi a všechny čtyři rohy jsou rovnoběžné pro zvedání a přepravu.

3.3 Likvidace obalových materiálů

Součásti obalu (včetně kartonu, výplní, plastových sáčků a plastové pěny) by měly být zlikvidovány na místě, které splňuje místní předpisy.

Kapitola 4 Instalace

4.1 Podmínky pro výběr místa instalace

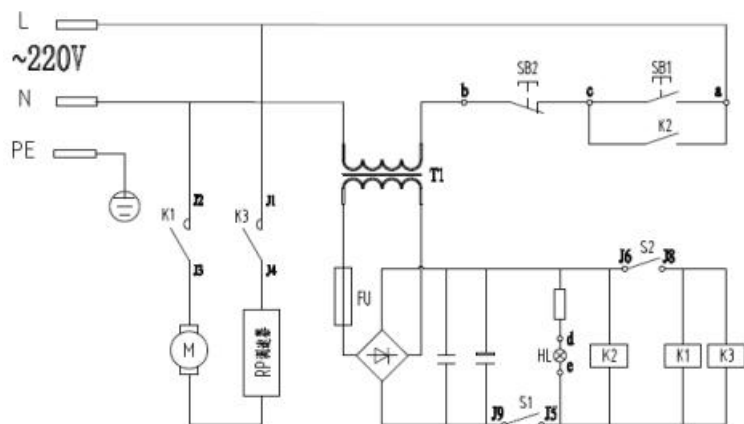
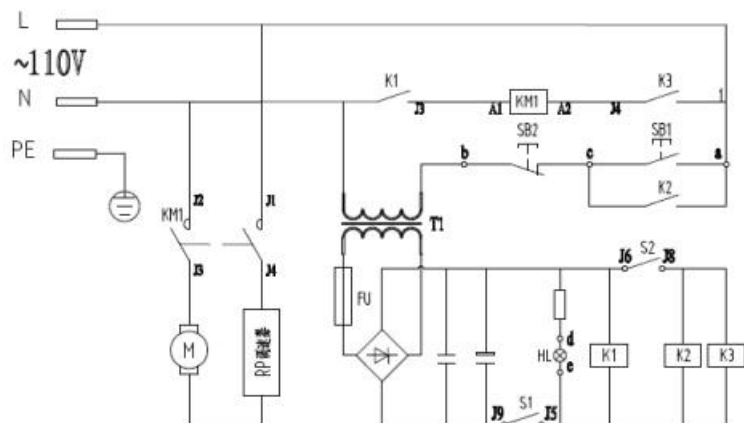
Zařízení musí být instalováno na pracovní stůl, který splňuje požadavky na jeho velikost. Zvolené místo proto musí mít dostatek prostoru, být rovné, suché a stabilní.

Kromě toho by místnost, kde je zařízení instalováno, měla mít regulovanou teplotu mezi +5 °C a +35 °C, aby byl zajištěn normální provoz zařízení.

4.2 Zapojení obvodu

Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku, a připojte zařízení k napájení, které splňuje požadavky uvedené na typovém štítku.

4.3 Schéma zapojení (jak je znázorněno na obrázku 3)



4.4 Kontrola provozu

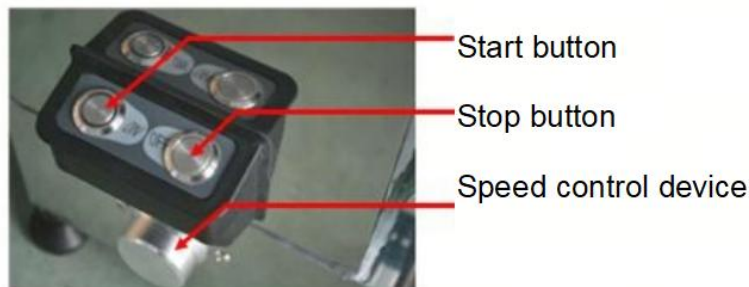
Zkontrolujte normální funkci zařízení

1. Stiskněte tlačítko start „ON “ pro spuštění zařízení; stiskněte tlačítko stop „OFF “ pro zastavení zařízení.
2. Zkontrolujte, zda zařízení po odstranění krytu přestane fungovat.
3. Je vybaven knoflíkem pro regulaci rychlosti, upravte rychlost otáčením knoflíku, abyste zkontrolovali, zda je normální.

Kapitola 5 Provoz

5.1 Regulátor (jak je znázorněno na obrázku 4)

Poznámka: Drtič je vybaven knoflíkem pro regulaci rychlosti



5.2 Skladování potravin

Poznámka: Potraviny je nutné skladovat, když je spotřebič vypnutý. U modelů s regulátorem rychlosti by toto nastavení mělo být nastaveno na „Nízká rychlost“.

Kroky jsou následující:

1. Otočte držák proti směru hodinových ručiček a sejměte kryt.
2. Při vkládání krmiva do krmné přihrádky dávejte pozor na obě čepele; pokud je krmivo velké, rozdělte ho před vložením do krmné přihrádky na menší kousky.

VAROVÁNÍ!!! Do nádoby na potraviny nevkládejte více než polovinu objemu potravin. Nedoporučuje se však vkládat méně, než je prostor, který zabírá nůž nahoře. Pokud je množství potravin příliš malé, může to během provozu přístroje způsobit vibrace.

3. Během provozu netlačte na zařízení rukama, abyste předešli nehodám.
4. Vraťte víko na místo a poté otočte podpěrné rameno v přední části rukojeti do horní zajišťovací polohy.
5. Stiskněte tlačítko start.
6. Nepoužívejte sekání s nízkou rychlostí po dlouhou dobu.
7. Pokud během procesu sekání potřebujete přidat další množství potravin, můžete je vložit otvorem ve víku.
8. Pokud jsou potraviny nasekané, je drtič vybaven regulátorem otáček.

Otočte jej do polohy „Nízká“ a poté stiskněte tlačítko zastavení „VYP.“ pro zastavení zařízení.

Poznámka: ① Normální doba provozu tohoto stroje je nejlépe maximálně 3 minuty. Doba sekání a jemnost sekání závisí na požadavcích uživatele. U ostatních potravin lze dobu sekání regulovat podle potřeb uživatele.

Nakrájené na kousky	arašíd	sója	pepř	celer
Doba řezání	30 S	60 S	15 J	30 S

② Když se stroj příliš zahřeje, motor má tepelnou ochranu PTC. Stroj se automaticky vypne a přestane fungovat. V tomto okamžiku je třeba odpojit zástrčku ze zásuvky, počkat alespoň 10 minut, poté zástrčku znovu zapojit a stroj restartovat.

Kapitola 6 Denní čištění

6.1 Obecný přehled

- a) Po použití je nutné drtič jednou vyčistit. V případě potřeby jej lze čistit i několikrát.
- b) Části drtiče, které přicházejí do styku s potravinami, musí být vyčištěny.
- c) K přímému čištění nelze použít vodu ani vysokotlakou vodu. Nesmí se používat kartáče ani jiné nástroje, které by mohly poškodit povrch drtiče.
- d) Nože drtiče je nutné po použití umýt, osušit a naolejovat, aby se zabránilo jejich korozi.

Před čištěním je nutné:

- a) Odpojte napájení
- b) Nastavte knoflík regulace otáček zařízení do polohy „Nízká“.

6.2 Kroky čištění

6.2.1 Vyčistěte kryt, rotující hřídel nožů a nádobu na krmivo.

Otočte páku, posuňte kryt a snadno zvedněte hřídel nože a nádobu na krmivo. Poté výše uvedené části očistěte vodou a neutrálním čisticím prostředkem.

Poznámka: Při provádění této operace používejte ochranné rukavice.

6.2.2 Denní čištění

Poznámka: Odpojte napájení

Tělo zařízení očistěte neutrálním čisticím prostředkem a vlhkým hadříkem.

Po čištění osušte součásti suchým hadříkem.

Kapitola 7 Údržba a opravy

7.1 Přehled

Před jakoukoli údržbou je nutné:

a) Odpojte napájení

b) Nastavte knoflík regulace otáček zařízení do polohy „Nízká“.

7.2 Pás

Řemen není nutné seřizovat. Obecně platí, že nový řemen je nutné vyměnit po devíti měsících používání.

7,3 stop

Nohy se postupně opotřebovávají a ztrácejí elasticitu, čímž se snižuje stabilita zařízení. V takovém případě je nutné je vyměnit.

7.4 Napájecí kabel

Pravidelně kontrolujte, zda není napájecí kabel poškozený. Pokud ano, je nutné jej vyměnit.

Čepel 7,5

Zkontrolujte, zda se čepel po broušení zúžila o 0,5 milimetru. Pokud ano, požádejte o výměnu.

7.6 Štítek

Pokud je štítek poškozený, vyměňte ho.

Kapitola 8 Likvidace zařízení

8.1 Nelze opravit

Pokud stroj z nějakého důvodu nelze opravit a je zajištěno, že jej nelze znovu použít, je třeba zrušit všechna napájecí a elektrická připojení.

8.2 Likvidace

Pokud stroj nelze opravit, je zlikvidován. Pro použití kvalifikovaných materiálů k výrobě různých dalších součástí kontaktujte společnost zabývající se likvidací odpadu.

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

