VEVOR

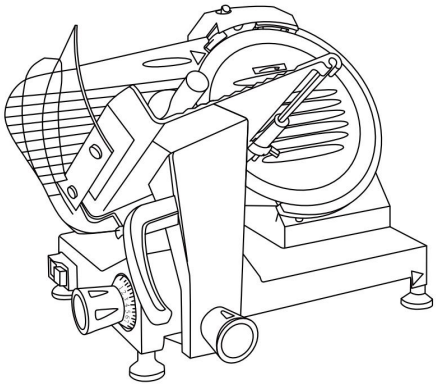
Upgrade · The Home Creator Way

MEAT SLICER

Model: SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: SY-250A



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-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Keep children away from the machine for fear of danger.

	Warning- For Indoor Use Only
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EU. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to collection point for recycling electrical and electronic devices.

IMPORTANT SAFEGUARDS

• The power must comply with electric requirements on the label rating. Lf improperly use, fire or series trouble may be occured.
• The machine must be earthed when using, it is dangerous to get an electric shock if not earthed or not reliable to be earthed.
• Please turn off all switches and cut off power when emergency happens.
• The hands or other parts of body are not allowed to enter workspace when the machine is running, otherwise people may get hurt..
• The machine should be repaired by manufacturer or agents if it is broken.
• We are not responsible for injuries or equipment faults if machine is modifed by users themselves.
• When the electric wire is damaged, it must be changed immediately.
• The electric wire must be special soft wire bought from manufacturer or repairing deparment.
• The machine can not be flushed by water, for it is not waterproof structure, otherwise it will cause an electric shock and damage the electric parts.

• Please turn off all switches when machine is not operated and cut off the power.
• Please stop operating and turn off the machine when cleaning the machine.
• Must stop the machine when it is found operating abnormally.
• Loose clothes cannot be wired when operating the machine, and long hair should be covered by a cap.
•Often check blade-cover, carriage, blade and other parts in case ofgetting loose or damaged
•Frozen meat with temperature below -ó C cannot be cut.
•Please attach this operation manual when resell the machine.
•Please contact us when the manual operation is damage or lose
Please contact us when you meet other problems which have no detail in the manual operation.
•The machine is not allowed to be operated by the disable, children or people without experience, unless they are under supervision or instruction of professional personal who can make sure the safety
•Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• The product complies with relevant standards and regulations.
Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
• This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children shall not play with the appliance.
• This product shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
• Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
• Please use the product according to the intended use, warn of potential

injury from misuse.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The safety labels on the machine

	Reliable earth wire must be connected to avoid personal injury due to leakage.
	Keep hands off the workplace when machine running, in case of injury.
	Be careful when clean and change blade, and keep hands off the blade edge in case of injury.

COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. and is not a toy.

OPERATIONINSTRUCTIONS

1.Ready suitable place for meat slicer
The slicer should be placed on sturdy, flat platform or desktop and set aside adequate space for the slicer in order to operate, maintain, and ventilate.
Power requirements of the slicer: AC, 1 phase, 50/60Hz. The slicer is

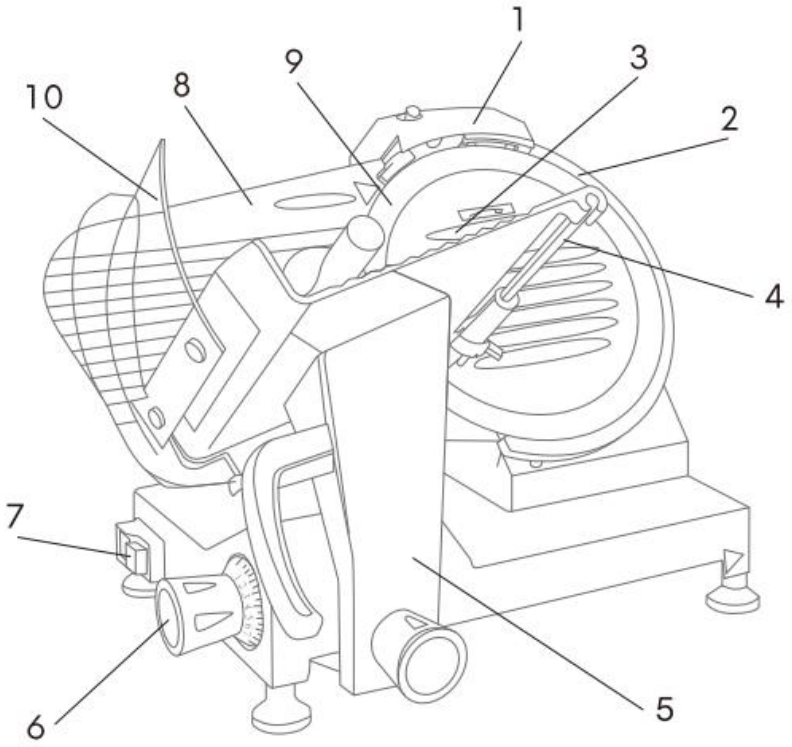
attached with it a standard triangle plug with earth wire, the power socket must be the standard triangle.

2.Unpacking

Before installation, please check all items attached with the machine. If anything missed, please contact the supplier.

3. Machine parts and their locations

Attention: In order to ensure the machine can be used successfully, please carefully read this chapter and get familiar with the parts and their locations.

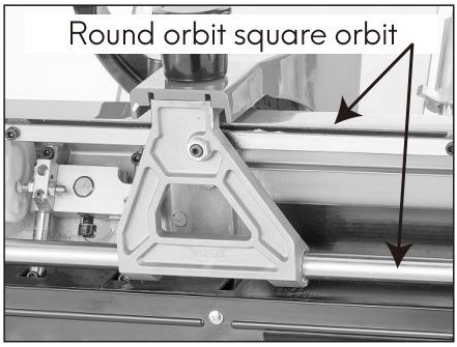


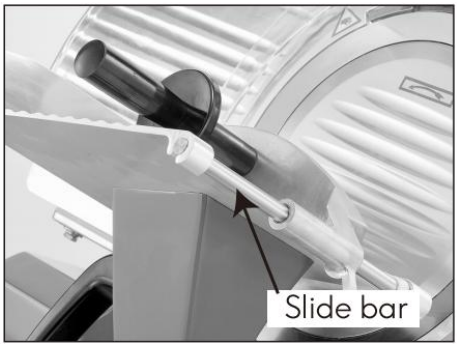
1. Grinding Stool 2.Protect Circle 3.Presser 4. Carrier
5. Slide Bracket 6.Adjustable Thickness Knob
7. On-0ff Switch 8. Locking Board
9. Stainless Steel Blade 10.Plastic baffle

4.Lubrication

1.Turn over the machine, spread the lubricating oil on the surface ofsquare orbit and circle orbit every 7 day.

2.Spread food oil on the slide bracket.





Attention: Turn off the switch and cut off the power of the machine when spread the oil.

5.Power wire connection

1. The switch locates on the left side of the machine. Turn the switch to "◎"the slicer is turned off.

2. Insert the plug into the power socket, the rated current should not less than 10A.

3. When use a 2 phase plug, it should be reliably earthed.

6. Test-run the machine without loading

1. Before test-run the machine, you should carefully check the tightness and damage of blade cover, carrier , blade and other parts and spread the oil on the surface of square orbit and circle orbit.

2. Press the button to exam if the blade works or not, to exam if there is something unusual happens.

3. If there is nothing unusual happens, you can use the machine after three minutes unloading work.

7. Blade grinding

1. The round blade of the meat slicer is made by high-quality wear-resistant tool steel , the edge of the blade has been sharpened by the manufacturer before-sale.

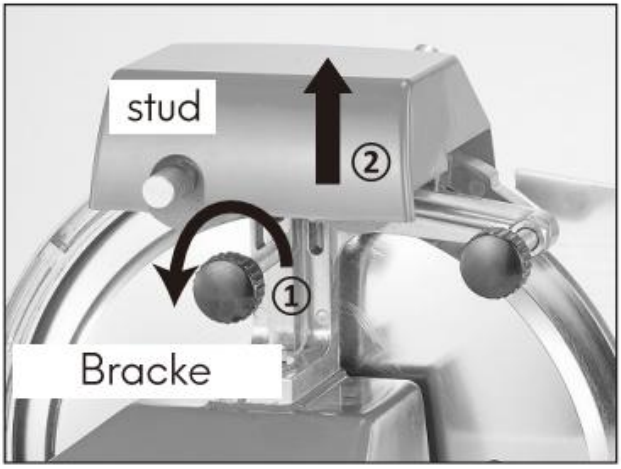
2. The round blade may turn dull after use and you can choose the grinding stone carried with the equipment to regrind, repeatedly and timely.Before sharpening the blade, you should clean the oil spill to avoid it stains on the wheel, If the wheel is stained by the oil, you can use brush and alkaline water to clean the grinding stone.

3. When the sharpen is not working, grinding stone should be kept away from blade, when it works, it should get close to the blade.

Operation Steps

①Turn the knob counterclockwise to loosen the bolt of the grindings tool.

② Lift the grinding stool upward The height of the sharpener is imited by a stud, and elongation of the stud can be adjusted.



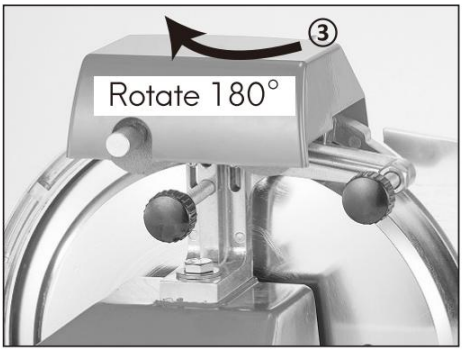
3 Rotate the grinding stool 180°

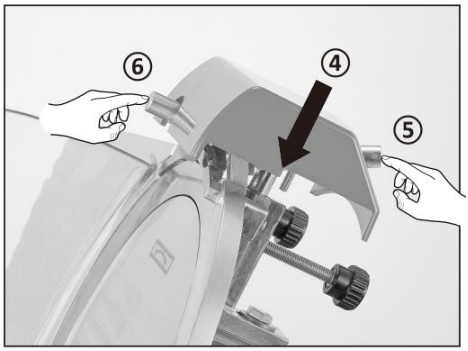
④ Lower the grinding stool so that the sharpening wheel is close to the blade.

⑤While the machine is in operation, press the rear button to bring the sharpening wheel into contact with the blade and commence the

sharpening process.

6 Press the front button to momentarily engage the sharpening wheel with the blade to deburr the blade.





Attention:

.Slightly press the grinding shaft, better to produce little spark,

.Adjust the position of the grinding stone to make the grinding stone locates on the front side of blade but can not touch the edge of the blade.

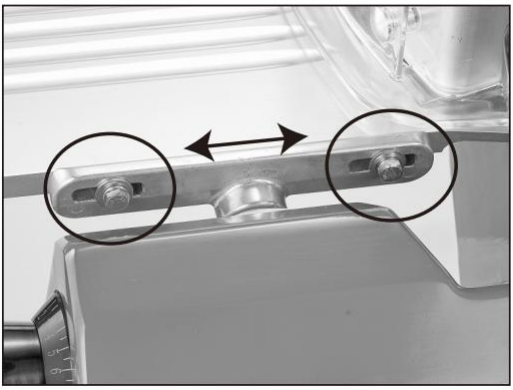
4.Sharpening effect - Loosen the stone axis and press button to make the stone out of the blade, press the button , to stop the blade, and observe the sharpening effect If the blade edge appears sharp burr, it proves that the blade is sharp enough and sharpening is finished. Otherwise you can repeat the process until you feel satisfied.

Attention: Please don't use finger to test whether the blade is sharp or not in case of the finger gets hurt.

5.Clean the steel and grinding stone ash on the machine. When clean the blade, you can remove the protection cover.

Attention: Please don't use water to flush, either can not use cleanser that harmful to human health.

6. After repeated regrinding, the diameter of the blade will become smaller. When the distance between locking board and the edge of the blade is more than 5mm,please loosen the screw on the back of the locking board move the locking board towards the blade and keep their distance at 2mm, then tight the screw.



Attention: The blade needs to be changed when its diameter reduced by12mm.

8. Slicing thickness adjustment

1. The slicing thickness is the distance between the blade and locking board.

2.Counterclockwise the Adjustable Thickness Knob, the slice becomes thick, clockwise the handle bar, slice thin.

3. When adjusting the thickness of the slice to thick, please remember to eliminate the transmission gap. The solution is first enlarge the slicing thickness then decrease to the desired thickness. When adjusting the thickness of the slice to thin, don't need to eliminate the transmission gap directly adjust to the desired thickness.

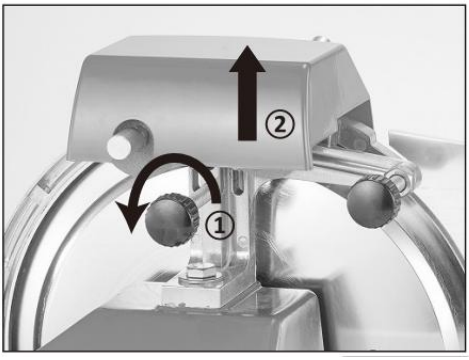


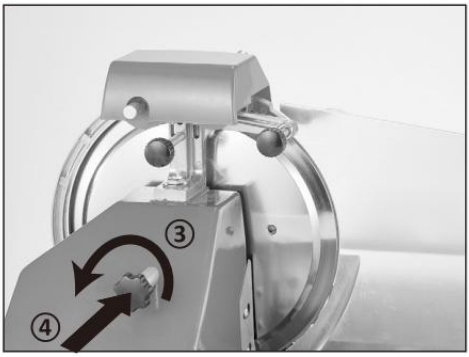
9. Melting meat

1. If the frozen meat is too hard, it is easy to appear fragments when cut thin slices; when cut thick slice the resistance may too large and likely to cause motor stall, or even burn the motor, so the meat must be melt put frozen meat in the incubator, the process that the temperature of the meat both inside and outside rise slowly called melting the meat.
2. Meat thickness less than 1.5mm, suitable meat temperature both inside and outside is -24.8°F(put the frozen meat in the refrigerator that has been cut off power for eight hours). Press the meat with a fingernail, the surface of the meat may appear impression
3. Slice thickness more than 1.5mm, the meat temperature should be higher than -24.8°F And as the thickness increases, the temperature of meat should also be increased correspondingly.

10. Change the blade

1. Turn the knob counterclockwise to loosen the bolt of the grinding stool
2. Lift the component upward.
3. Twist the bolt counterclockwise to loosen it.
4. Tap the bolt to disengage the front blade cover.
5. After removal, the three screws securing the blade will be exposed;loosen these screws to extract the blade. Follow the blade disassembly procedure in reverse and carefully reinstall the blade to complete the assembly.







Attention:

When replace the blade, the machine must be turned of and power must be cut off.

When replace the blade, please wear protective gloves, and take care of the sharp edge when remove or install the blade.

TROUBLE SHOOTING

The machine must be repaired, maintained by professionals and non -professionals are not allowed to repair, so as not to cause personal injury or mechanical, electrical fault.

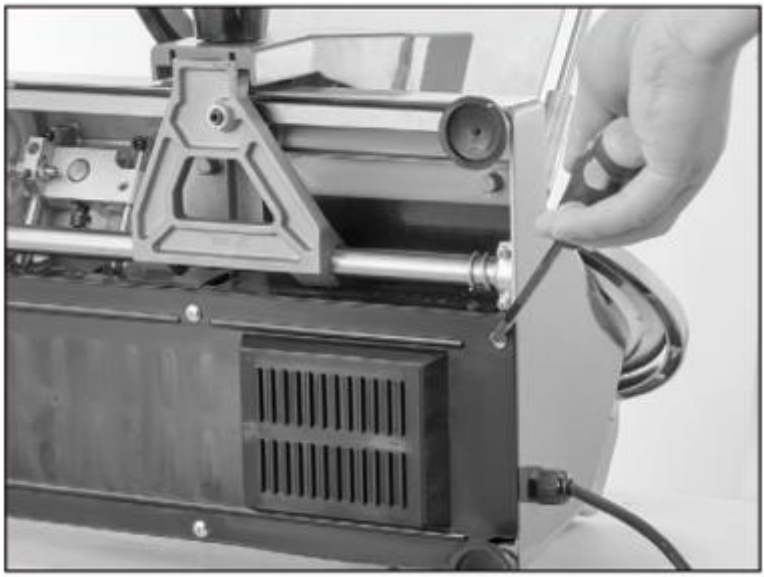
Common troubles and solutions are shown in Table

When troubles are not listed in the table or solutions do not work, please contact the agent or the manufacturer

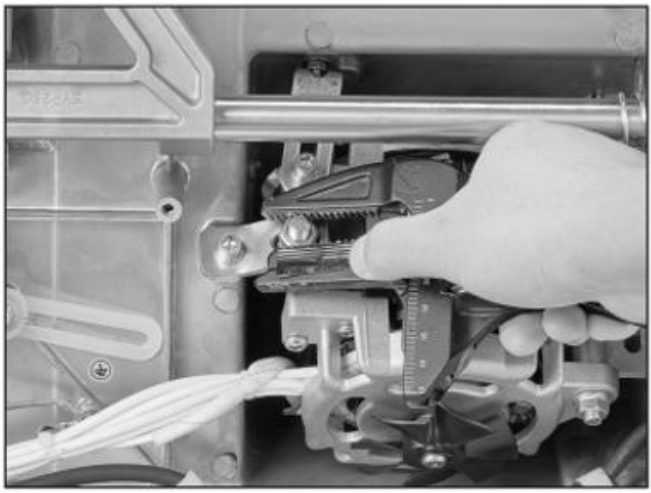
Troubles	Solutions
The machine does not work	Check whether the machine connect reliable power
The machine cannot cut meat or the meat slices is irregular	1. The blade is not sharp , please read the chapter3.7 and grind the blade correctly2. Meat is too rock, please read chapter 3.9 and melt meat.

The blade edge is not sharp	1. Check the wheel installation height and grinding angle, please read the correct method to grind the2. The wheel is not pressed , tighten the screw to fix the wheel.
The machine works slowly or the blade rotates slowly	Take off the bottom board, and adjust the tensioning belt as shown in picture below(belt in new machine should be adjusted every 2-3 months, belt in old machine should be adjusted when necessary. The warranty period of the new belt is 9 months).

Table 1



1. Take off the bottom board



2. Firstly loosen the nut below,then adjust the belt tension by regulating the nut.

Manufacturer: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Address: 3486-7 Zhencheng Road, Huangtu Town, Jiangyin City, Wuxi City, Jiangsu Province, 214445 China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

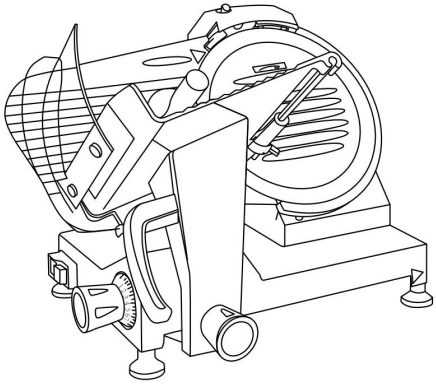
Upgrade · The Home Creator Way

Trancheuse à viande

Modèle : SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modèle : SY-250A



Voici le mode d'emploi original. 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 ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

	Tenez les enfants éloignés de la machine par mesure de précaution.
	Avertissement : Usage intérieur uniquement
	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 ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques (EEED).

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

• La puissance doit être conforme aux exigences électriques indiquées sur l'étiquette. Une utilisation inappropriée peut entraîner un incendie ou des problèmes en série.

• La machine doit être mise à la terre lors de son utilisation ; il est dangereux de se retrouver dans une situation délicate. Risque de choc électrique en cas d'absence de mise à la terre ou de mise à la terre non fiable.

• Veuillez éteindre tous les interrupteurs et couper le courant en cas d'urgence.

• Les mains ou toute autre partie du corps ne sont pas autorisées à pénétrer dans l'espace de travail. lorsque la machine est en marche, sinon des personnes pourraient se blesser.

• La machine doit être réparée par le fabricant ou ses représentants si elle est cassé.
• Nous ne sommes pas responsables des blessures ou des dysfonctionnements de l'équipement si la machine est modifié par les utilisateurs eux-mêmes.
• Lorsqu'un câble électrique est endommagé, il doit être changé immédiatement.
• Le fil électrique doit être un fil souple spécial acheté auprès du fabricant ou service de réparation.
• La machine ne peut pas être rincée à l'eau, car elle n'est pas étanche. sinon cela provoquera un choc électrique et endommagera la structure pièces électriques.
• Veuillez éteindre tous les interrupteurs lorsque la machine n'est pas utilisée et couper l'alimentation. pouvoir.
• Veuillez cesser toute utilisation et éteindre la machine avant de procéder au nettoyage. machine.
• La machine doit être arrêtée dès qu'un fonctionnement anormal est constaté.
• Les vêtements amples ne peuvent pas être attachés lors du fonctionnement de la machine, et les vêtements longs
Les cheveux doivent être couverts d'un bonnet.
• Vérifiez régulièrement le couvercle de la lame, le chariot, la lame et les autres pièces afin de vous assurer qu'ils ne sont pas desserrés ou endommagés.

• La viande congelée à une température inférieure à -0 ° C ne peut pas être coupée.
• Veuillez joindre ce manuel d'utilisation lors de la revente de la machine. Veuillez nous contacter en cas de dommage ou de perte du manuel d'utilisation.
Veuillez nous contacter si vous rencontrez d'autres problèmes qui ne sont pas détaillés dans le fonctionnement manuel.
• Il est interdit aux personnes handicapées, aux enfants ou aux personnes

handicapées d'utiliser cette machine. les personnes sans expérience, à moins qu'elles ne soient sous supervision ou formation de personnel professionnel capable d'assurer la sécurité

• Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec appareil.

• Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des endroits bien ventilés. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.

• Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

• Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

• Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.

• Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et prendre connaissance des risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée équivalente afin d'éviter tout danger.

Les étiquettes de sécurité sur la machine

	Un fil de terre fiable doit être connecté pour éviter Blessures corporelles dues à une fuite.

	Ne touchez pas au lieu de travail lorsque la machine courir, en cas de blessure.
	Soyez prudent lors du nettoyage et du changement de lame, et conservez-la Gardez les mains hors de portée du tranchant de la lame en cas de blessure.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Il ne s'agit pas d'un jouet.

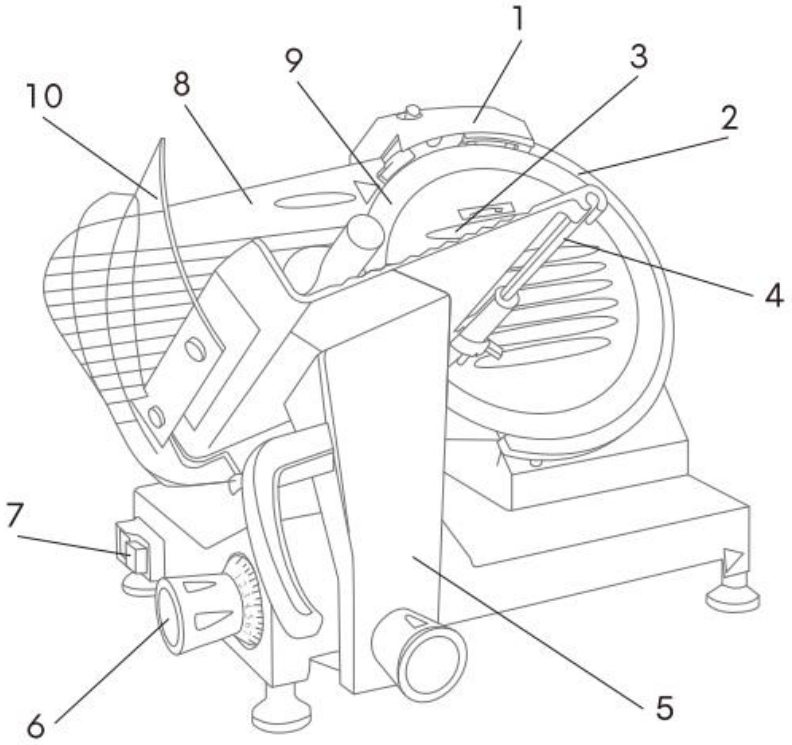
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Préparer un emplacement approprié pour la trancheuse à viande
La trancheuse doit être placée sur une plateforme ou un bureau stable et plat et réglée prévoir un espace suffisant pour la trancheuse afin de permettre son fonctionnement, son entretien et
ventiler.
Alimentation électrique de la trancheuse : CA, monophasé, 50/60 Hz. La trancheuse est fixée avec une prise triangulaire standard avec fil de terre, la prise de courant doit être le triangle standard.

2. Déballage
Avant l'installation, veuillez vérifier tous les éléments fournis avec la machine. Pour tout élément manquant, veuillez contacter le fournisseur.

3. Pièces de la machine et leur emplacement
Attention : Afin de garantir le bon fonctionnement de la machine, veuillez Lisez attentivement ce chapitre et familiarisez-vous avec les différentes

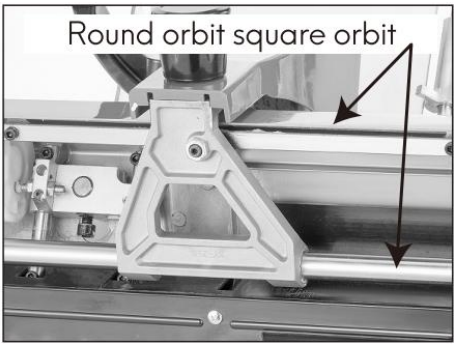
parties et leur emplacement .

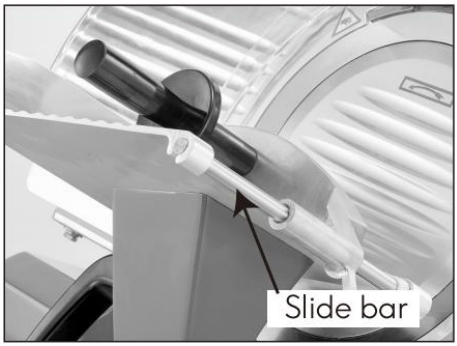


1. Tabouret de broyage 2. Cercle de protection 3. Presse 4. Support
5. Support coulissant 6. Bouton de réglage d'épaisseur
7. Interrupteur marche/arrêt 8. Panneau de verrouillage
9. Lame en acier inoxydable 10. Déflecteur en plastique

4. Lubrification

1. Retournez la machine, répartissez l'huile lubrifiante sur la surface de l'orbite carrée et de l'orbite circulaire tous les 7 jours.
2. Étalez de l'huile alimentaire sur le support coulissant.





Attention : Éteignez l'interrupteur et coupez l'alimentation de la machine lorsque Étalez l'huile.

5. Connexion du câble d'alimentation

1. L'interrupteur se trouve sur le côté gauche de la machine. Tournez l'interrupteur sur « ◎ » pour éteindre la trancheuse.
2. Insérez la fiche dans la prise de courant ; l'intensité nominale ne doit pas être inférieure à que 10A.
3. Lorsqu'on utilise une prise à 2 phases, celle-ci doit être correctement mise à la terre.

6. Effectuez un test de fonctionnement de la machine sans chargement.

1. Avant de procéder à un essai de la machine, vous devez vérifier soigneusement l'étanchéité. et les dommages causés au carter de lame, au support, à la lame et aux autres pièces, ainsi que la propagation l'huile à la surface de l'orbite carrée et de l'orbite circulaire.
2. Appuyez sur le bouton pour vérifier si la lame fonctionne ou non, pour vérifier s'il y a Il se passe quelque chose d'inhabituel.
3. Si rien d'inhabituel ne se produit, vous pouvez utiliser la machine après trois minutes de travail de déchargement.

7. Affûtage des lames

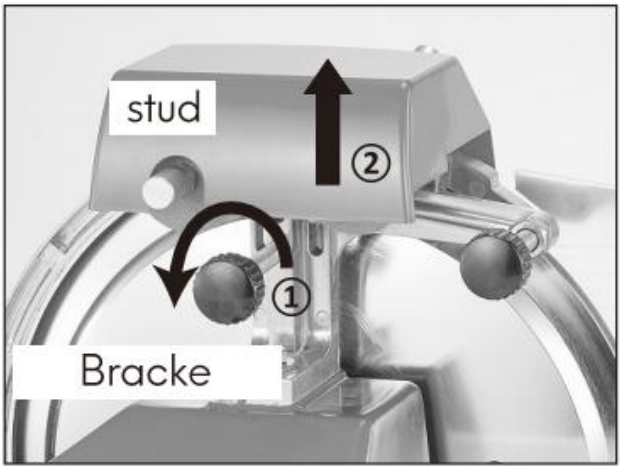
1. La lame ronde de la trancheuse à viande est fabriquée avec des

matériaux de haute qualité. acier à outils résistant à l'usure, le tranchant de la lame a été affûté par le fabricant avant la vente.
2. La lame ronde peut s'émousser après utilisation ; vous pouvez alors choisir de l'affûter. La pierre transportée avec l'équipement permet de réaffûter la lame, de manière répétée et régulière. Avant d'affûter la lame, il convient de nettoyer les traces d'huile pour éviter tout risque de fuite.

Taches sur la jante : si la jante est tachée d’ huile, vous pouvez utiliser un

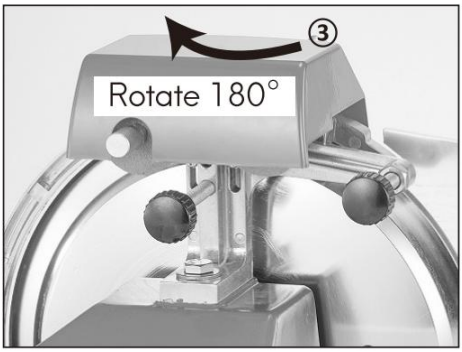
pinceau. et de l'eau alcaline pour nettoyer la meule.
3. Lorsque l'affûteur ne fonctionne pas, la pierre à aiguiser doit être rangée à l'écart. À partir de la lame, lorsqu'elle fonctionne, elle devrait s'en approcher le plus possible.

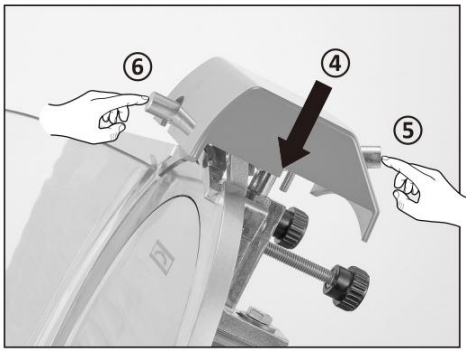
Étapes de l'opération
① Tournez le bouton dans le sens antihoraire desserrer le boulon des meules outil.
② Soulevez le tabouret de broyage vers le haut La hauteur de l'aiguiseur est imité par un goujon et allongement Le goujon peut être ajusté.



3. Faites pivoter le tabouret de broyage de 180 °
④ Abaissez le tabouret de meulage de sorte que la meule d'affûtage soit proche de la lame.

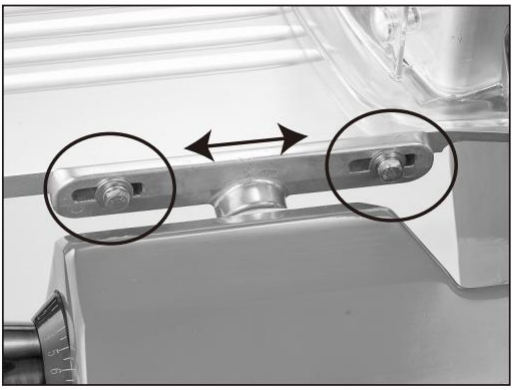
⑤ Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur le bouton arrière pour mettre en marche le mettre la meule en contact avec la lame et commencer l'affûtage processus d'affûtage.
6 Appuyez sur le bouton avant pour engager momentanément la meule d'affûtage avec la lame pour ébavurer la lame.





Attention:
Appuyez légèrement sur l'arbre de broyage, de préférence pour produire une petite étincelle .
Ajustez la position de la meule pour que la meule fonctionne correctement . se situe sur la face avant de la lame mais ne peut pas toucher le tranchant de celle-ci lame.
4. Effet d'affûtage - Desserrez l'axe de la pierre et appuyez sur le bouton pour effectuer l'affûtage. Retirez la pierre de la lame, appuyez sur le bouton pour arrêter la lame et observez. L'effet d'affûtage, si le tranchant de la lame présente un morfil aigu, prouve que la lame est suffisamment tranchante et que l'affûtage est terminé. Sinon, vous Vous pouvez répéter le processus jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
Attention : Veuillez ne pas utiliser votre doigt pour vérifier si la lame est tranchante ou non. en cas de blessure au doigt.
5. Nettoyez les résidus d'acier et de meule sur la machine. Lors du nettoyage, La lame, vous pouvez retirer le capuchon de protection.
Attention : Veuillez ne pas utiliser d'eau pour rincer, ni de nettoyant. nocif pour la santé humaine.

6. Après plusieurs broyages successifs, le diamètre de la lame sera deviennent plus petits. Quand le distance entre les verrous planche et le bord de la La lame mesure plus de 5 mm, veuillez desserrer la vis sur le dos du panneau de verrouillage déplacer le panneau de verrouillage vers la lame et gardez leur distance à 2 mm, puis Serrez la vis.



Attention : La lame doit être changée lorsque son diamètre diminue de 12 mm.

8. Réglage de l'épaisseur de coupe

1. L'épaisseur de coupe correspond à la distance entre la lame et le verrou. conseil.
2. En tournant le bouton de réglage d'épaisseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la tranche devient épais, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le guidon, trancher finement.
3. Lors du réglage de l'épaisseur de La tranche est trop épaisse, s'il vous plaît. n'oubliez pas d'éliminer le lacune de transmission. La solution il faut d'abord agrandir la tranche
l'épaisseur diminue ensuite jusqu'à épaisseur souhaitée. ajuster l'épaisseur de trancher trop finement, pas besoin de éliminer l'espace de transmission ajuster directement à la valeur souhaitée épaisseur.



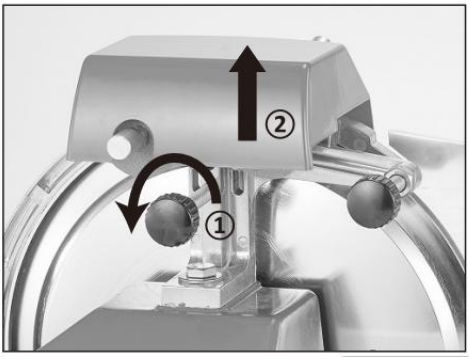
9. Faire fondre la viande

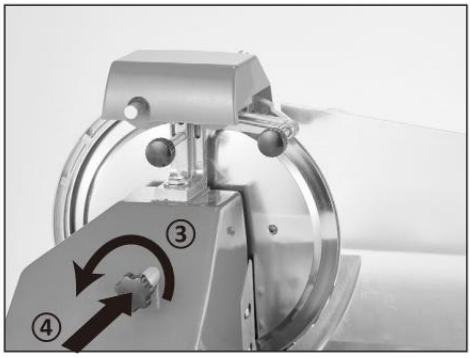
1. Si la viande congelée est trop dure, elle risque de se fragmenter à la découpe. tranches fines ; lorsqu'on coupe des tranches épaisses, la résistance peut être trop importante et susceptible de provoquer un calage du moteur, voire même le brûler, la viande doit donc être fondue. viande congelée dans l'incubateur, le processus qui permet de maintenir la température de La viande, à l'intérieur comme à l'extérieur, gonfle lentement, un phénomène appelé fonte de la viande.
2. Épaisseur de viande inférieure à 1,5 mm, température de viande appropriée à cœur et dehors il fait -24,8°F (placez la viande congelée dans le réfrigérateur qui a (Hors courant depuis huit heures). Appuyez sur la viande avec l'ongle, le la surface de la viande peut présenter une impression
3. Pour une épaisseur de tranche supérieure à 1,5 mm, la température de la viande doit être plus élevée. plus de -24,8 °F. Et à mesure que l'épaisseur augmente, la température de la viande devrait également être augmentée en conséquence.

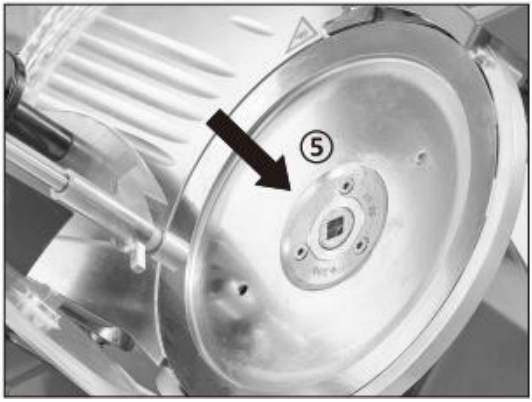
10. Changez la lame

1. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour desserrer le boulon du tabouret de meulage.
2. Soulevez le composant.
3. Tournez le boulon dans le sens antihoraire pour le desserrer.

4. Tapotez le boulon pour dégager le couvercle de la lame avant.
5. Après le retrait, les trois vis fixant la lame seront visibles ; desserrez ces vis pour extraire la lame. Suivez les instructions de démontage de la lame. Répétez la procédure en sens inverse et réinstallez soigneusement la lame pour terminer. assemblée.







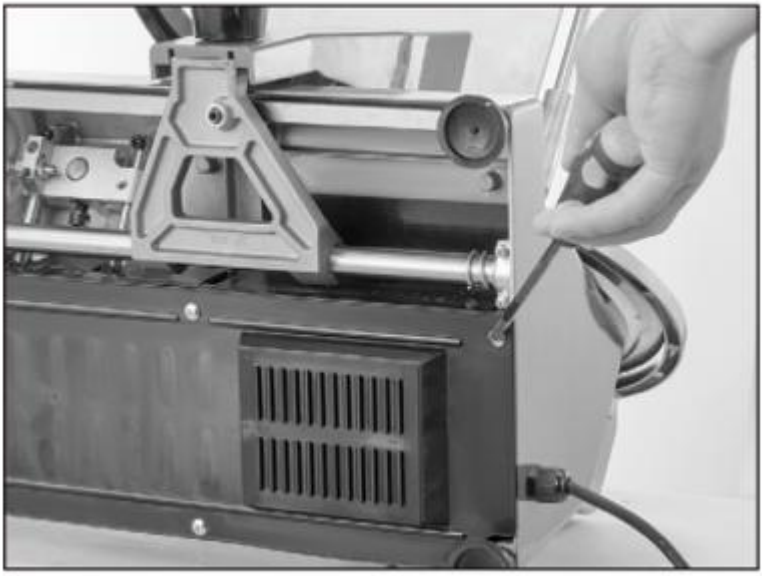
Attention:
Lors du remplacement de la lame, la machine doit être éteinte et l'alimentation électrique coupée. être coupé.
Lors du remplacement de la lame, veuillez porter des gants de protection et prendre soin de le tranchant lors du retrait ou de l'installation de la lame.

DÉPANNAGE

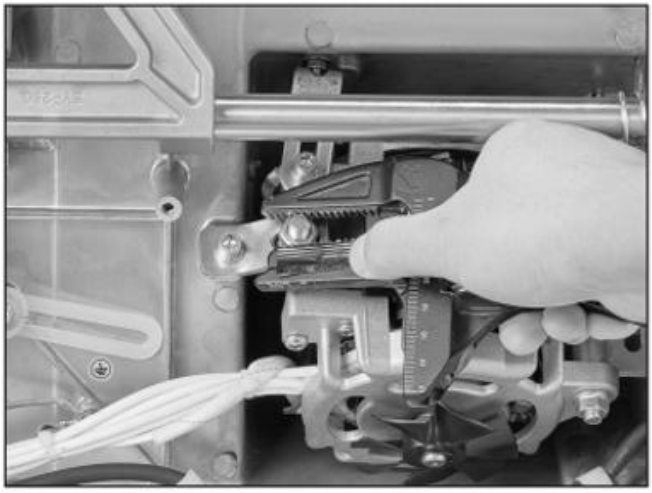
La machine doit être réparée et entretenue par des professionnels ; les réparations par des non-professionnels sont interdites afin d'éviter tout risque de blessure. ou une panne mécanique ou électrique.
Les problèmes courants et leurs solutions sont présentés dans le tableau. Si les problèmes ne figurent pas dans le tableau ou si les solutions ne fonctionnent pas, veuillez contacter l'agent ou le fabricant

Troubles	Solutions
La machine le fait ne fonctionne pas	Vérifiez que la machine est bien branchée sur une alimentation électrique fiable.
La machine ne peut pas couper de viande ni le les tranches de viande sont irrégulier	1. La lame n'est pas tranchante, veuillez lire le chapitre 3.7 et affûter correctement la lame. 2. La viande est trop dure, veuillez lire le chapitre 3.9 et Faire fondre la viande.
Le tranchant de la lame est pas tranchant	1. Vérifiez la hauteur de montage de la meule et le meulage. angle, veuillez lire le correct Méthode de meulage 2. La meule n'est pas pressée, serrez la vis pour la fixer la roue.
La machine fonctionne lentement ou la lame tourne lentement	Retirez la planche inférieure et ajustez la tension. courroie comme indiqué sur l'image ci-dessous (courroie de la nouvelle machine) La courroie doit être ajustée tous les 2 à 3 mois. La machine doit être réglée si nécessaire. La période de garantie de la nouvelle courroie est de 9 mois.

Tableau 1



1. Retirez le panneau inférieur



2. Commencez par desserrer l'écrou situé en dessous, puis ajustez la

tension de la courroie en réguler l'écrou.

Fabricant : CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adresse : 3486-7, route Zhencheng, ville de Huangtu, ville de Jiangyin, ville de Wuxi, Jiangsu Province, 214445 Chine.
Courriel : support@vevor.com



VEVOR

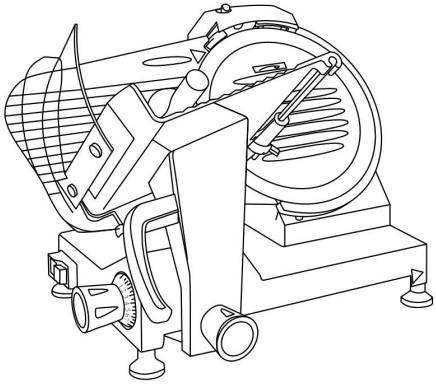
Upgrade · The Home Creator Way

Fleischschneidemaschine

Modell: SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: SY-250A



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 – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

	Halten Sie Kinder aus Gefahrengründen von der Maschine fern.
	Warnung – Nur für den Gebrauch in Innenräumen
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, 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.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

• Die Leistung muss den elektrischen Anforderungen auf dem Typenschild entsprechen. Bei unsachgemäßer Verwendung können Brände oder Serienstörungen auftreten.
• Die Maschine muss während des Betriebs geerdet sein, es ist gefährlich, sie zu verschütten. Stromschlaggefahr bei fehlender oder unzuverlässiger Erdung.
• Bitte schalten Sie im Notfall alle Schalter aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
• Hände oder andere Körperteile dürfen den Arbeitsbereich nicht betreten. Wenn die Maschine läuft, besteht Verletzungsgefahr.
• Die Maschine sollte vom Hersteller oder einem autorisierten Vertreter

repariert werden, falls sie defekt ist. gebrochen.
• Wir übernehmen keine Haftung für Verletzungen oder Geräteausfälle, wenn die Maschine von den Nutzern selbst modifiziert.
• Wenn der elektrische Draht beschädigt ist, muss er sofort ausgetauscht werden.
• Das elektrische Kabel muss ein spezielles, weiches Kabel sein, das vom Hersteller gekauft werden muss, oder Reparaturabteilung.
• Die Maschine kann nicht mit Wasser durchgespült werden, da sie nicht wasserdicht ist. Andernfalls droht ein Stromschlag und Beschädigung der Struktur. elektrische Bauteile.
• Bitte schalten Sie alle Schalter aus, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist, und schalten Sie sie aus. Leistung.
• Bitte stellen Sie den Betrieb ein und schalten Sie die Maschine aus, wenn Sie sie reinigen. Maschine.
• Die Maschine muss angehalten werden, wenn festgestellt wird, dass sie nicht ordnungsgemäß funktioniert.
• Lose Kleidung kann beim Betrieb der Maschine nicht fixiert werden, und lange
Das Haar sollte mit einer Mütze bedeckt sein.
• Überprüfen Sie regelmäßig die Klingenabdeckung, den Schlitten, die Klinge und andere Teile auf Lockerung oder Beschädigung.

• Gefrorenes Fleisch mit einer Temperatur unter -° C kann nicht

geschnitten werden.
• Bitte legen Sie diese Bedienungsanleitung beim Weiterverkauf der Maschine bei.
• Bitte kontaktieren Sie uns, wenn die Bedienungsanleitung beschädigt ist oder verloren geht
Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie auf andere Probleme stoßen, die keine Details enthalten. die manuelle Bedienung.
• Die Maschine darf nicht von Behinderten, Kindern oder Personen ohne Erfahrung, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder Unterweisung durch professionelles Personal, das die Sicherheit gewährleisten kann

• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
• Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
• Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
• Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
• Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie es vor Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte es Beschädigungen aufweisen, verwenden Sie es bitte nicht weiter.
• Bitte verwenden Sie das Produkt gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.
• Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Die Sicherheitsetiketten an der Maschine

	Um dies zu vermeiden, muss ein zuverlässiger Erdungsdraht angeschlossen werden. Personenschäden infolge von Leckage.

	Halten Sie die Hände vom Arbeitsplatz fern, wenn Maschinen Im Falle einer Verletzung rennen.
	Seien Sie beim Reinigen und Wechseln der Klinge vorsichtig und halten Sie sie sauber. Hände weg von der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt und ist kein Spielzeug.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Bereiten Sie einen geeigneten Platz für die Fleischschneidemaschine vor.

Der Gemüsehobel sollte auf einer stabilen, ebenen Unterlage oder einem Tisch platziert und eingestellt werden. ausreichend Platz für die Schneidemaschine, um sie bedienen, warten und
lüften.

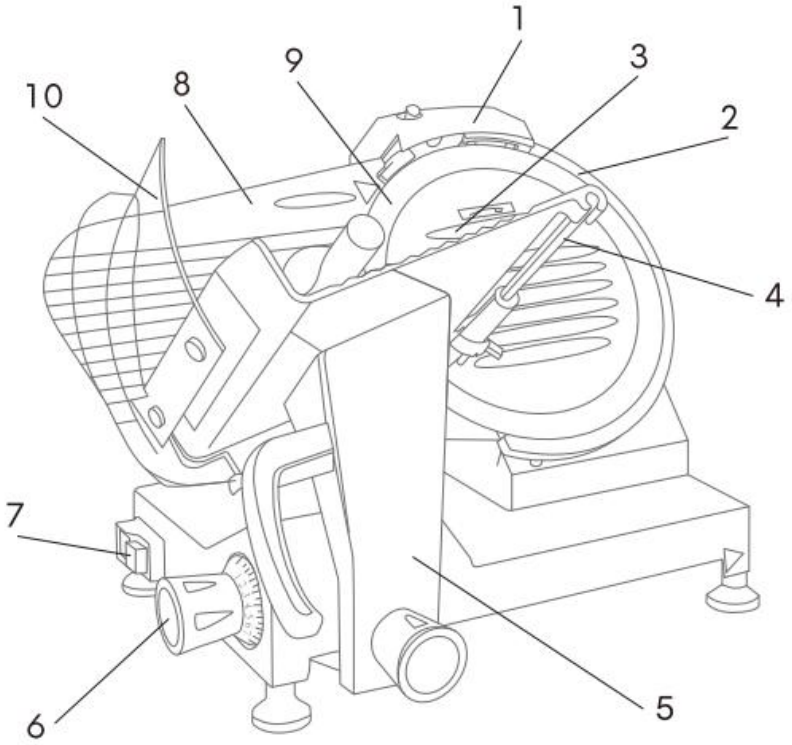
Stromversorgung des Schneidegeräts: Wechselstrom, 1-phasig, 50/60 Hz. Das Schneidegerät ist beigefügt. Dazu gehört ein Standard-Dreieckstecker mit Erdungsdraht; die Steckdose muss das Standarddreieck.

2. Auspacken

Bitte überprüfen Sie vor der Installation alle mit dem Gerät mitgelieferten Teile. Falls etwas fehlt, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

3. Maschinenteile und ihre Standorte

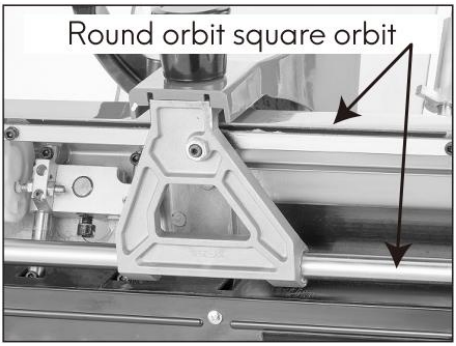
Achtung: Um eine einwandfreie Funktion der Maschine zu gewährleisten, beachten Sie bitte Folgendes: Lesen Sie dieses Kapitel sorgfältig durch und machen Sie sich mit den Teilen und ihren Standorten vertraut .

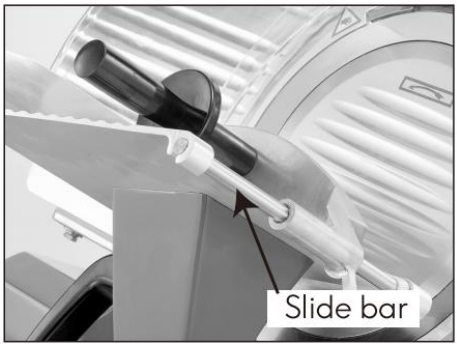


1. Schleifstuhl 2. Schutzkreis 3. Pressvorrichtung 4. Träger
5. Schiebehalterung 6. Einstellknopf für die Dicke
7. Ein-/Ausschalter 8. Verriegelungsplatine
9. Klinge aus Edelstahl 10. Kunststoff-Abschirmung

4. Schmierung

1. Drehen Sie die Maschine um und verteilen Sie das Schmieröl alle 7 Tage auf der Oberfläche der quadratischen und kreisförmigen Bahn.
2. Bestreichen Sie die Gleitschiene mit Speiseöl.





Achtung: Schalten Sie den Schalter aus und trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, wenn Das Öl verteilen.

5. Stromkabelanschluss

1. Der Schalter befindet sich auf der linken Seite der Maschine. Drehen Sie den Schalter auf „◎“, um die Schneidemaschine auszuschalten.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Nennstromstärke sollte mindestens so hoch sein wie die angegebene. als 10A.
3. Bei Verwendung eines 2-Phasen-Steckers muss dieser zuverlässig geerdet sein.

6. Testen Sie die Maschine ohne Last.

1. Vor dem Probelauf der Maschine sollten Sie die Dichtheit sorgfältig überprüfen. und Beschädigung der Klingenabdeckung, des Trägers, der Klinge und anderer Teile sowie deren Ausbreitung das Öl auf der Oberfläche der quadratischen Umlaufbahn und der Kreisumlaufbahn.
2. Drücken Sie den Knopf, um zu prüfen, ob die Klinge funktioniert oder nicht, um zu prüfen, ob vorhanden ist Etwas Ungewöhnliches geschieht.
3. Wenn nichts Ungewöhnliches passiert, können Sie die Maschine nach drei Tagen wieder benutzen. Minuten Entladearbeiten.

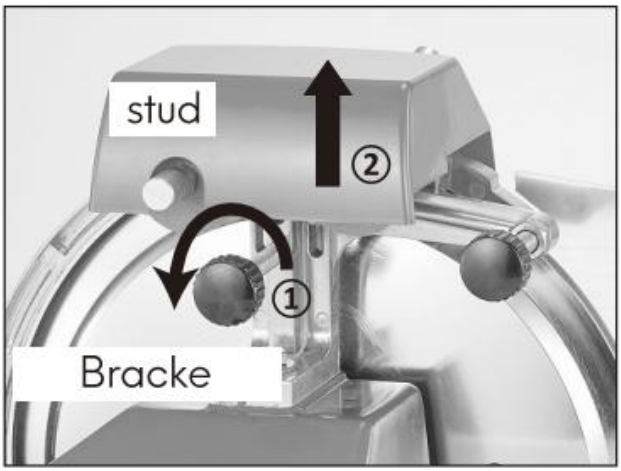
7. Klingenschleifen

1. Die runde Klinge des Fleischschneiders ist aus hochwertigem Material gefertigt. verschleißfester Werkzeugstahl, die Schneide der Klinge wurde

geschärft durch der Hersteller vor dem Verkauf.
2. Die runde Klinge kann nach Gebrauch stumpf werden; Sie können den Schleifgrad selbst bestimmen. Der Schleifstein wird zusammen mit dem Gerät zum Nachschleifen mitgeführt und sollte wiederholt und rechtzeitig nachgeschliffen werden. Vor dem Schärfen der Klinge sollten Ölreste entfernt werden, um ein Verschmieren zu vermeiden. Flecken auf der Felge: Wenn die Felge durch Öl verschmutzt ist, können Sie eine Bürste verwenden. und alkalisches Wasser zum Reinigen des Mahlsteins.
3. Wenn der Schleifstein nicht funktioniert, sollte er nicht verwendet werden. Wenn es funktioniert, sollte es sich der Klinge annähern.

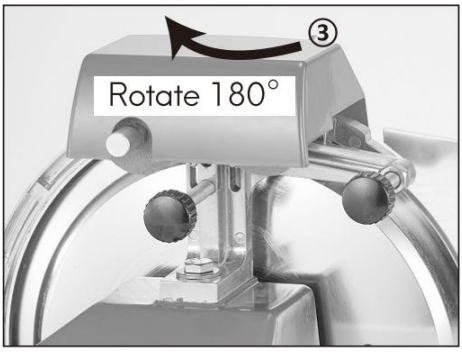
Arbeitsschritte

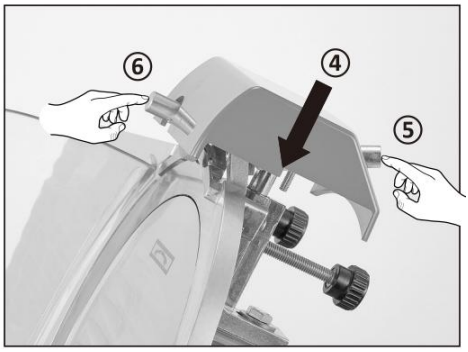
① Den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen die Schraube der Schleifscheiben lösen Werkzeug.
② Heben Sie den Schleifhocker nach oben Die Höhe des Anspitzers beträgt imitiert durch einen Bolzen und Verlängerung Der Bolzen kann justiert werden.



3. Drehen Sie den Schleifstuhl um 180 ° .
④ Senken Sie den Schleifhocker so ab, dass die Schleifscheibe nahe am Schleifkörper ist. Klinge.
⑤ Drücken Sie während des Betriebs der Maschine die hintere Taste, um

die Schleifscheibe mit der Klinge in Kontakt bringen und mit dem Schleifen beginnen Schärfvorgang.
6. Drücken Sie den vorderen Knopf, um die Schleifscheibe kurzzeitig zu aktivieren. die Klinge zum Entgraten der Klinge.



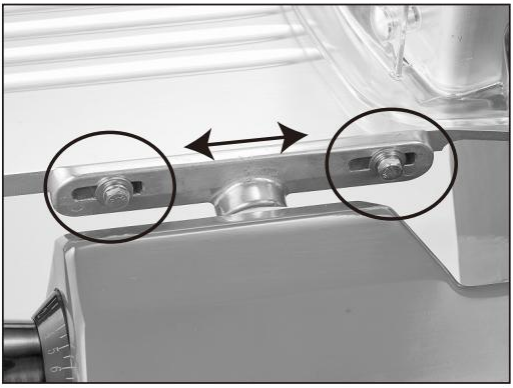


Aufmerksamkeit:
Drücken Sie die Schleifwelle leicht an, um möglichst wenig Funken zu erzeugen .
Sie die Position des Schleifsteins an, um den Schleifstein befindet sich auf der Vorderseite der Klinge, darf aber die Schneide nicht berühren. Klinge.

4. Schärfeffekt – Lösen Sie die Steinachse und drücken Sie den Knopf,

um den Schärfeffekt zu erzielen. Stein aus der Klinge entfernen, Knopf drücken, um die Klinge anzuhalten, und beobachten Der Schärfungseffekt: Wenn an der Klingenschneide ein scharfer Grat sichtbar ist, beweist dies... dass die Klinge scharf genug ist und der Schärfvorgang abgeschlossen ist. Andernfalls... Sie können den Vorgang so lange wiederholen, bis Sie zufrieden sind.
Achtung: Bitte testen Sie die Schärfe der Klinge nicht mit dem Finger. für den Fall, dass der Finger verletzt wird.
5. Reinigen Sie die Maschine von Stahl- und Schleifsteinasche. Klinge, Sie können die Schutzabdeckung entfernen.
Achtung: Bitte spülen Sie nicht mit Wasser nach. Verwenden Sie auch keine Reinigungsmittel. schädlich für die menschliche Gesundheit.

6. Nach wiederholtem Nachmahlen Der Durchmesser der Klinge wird kleiner werden. Wenn die Abstand zwischen den Verriegelungen Brett und die Kante des Wenn die Klinge mehr als 5 mm lang ist, lösen Sie bitte die Schraube an der Rückseite des Verriegelungsbretts Verschieben Sie das Verriegelungsbrett in Richtung der Klinge und halten Ihr Abstand beträgt 2 mm, dann Schraube festziehen.



Achtung: Die Klinge muss ausgetauscht werden, sobald sich ihr Durchmesser um 12 mm verringert hat.

8. Einstellung der Schnittdicke

1. Die Schnittdicke entspricht dem Abstand zwischen Klinge und Verriegelung. Planke.
2. Durch Drehen des Einstellknopfes gegen den Uhrzeigersinn wird die Scheibe dicker. dick, im Uhrzeigersinn den Lenker drehen, dünn schneiden.
3. Beim Einstellen der Dicke von Die Scheibe ist zu dick, bitte Denken Sie daran, die Übertragungslücke. Die Lösung Zuerst wird der Schnitt vergrößert.

Die Dicke verringert sich dann auf gewünschte Dicke. Wenn die Dicke des Zu dünn schneiden, das ist nicht nötig. Beseitigung der Übertragungslücke direkt an die gewünschte Dicke.



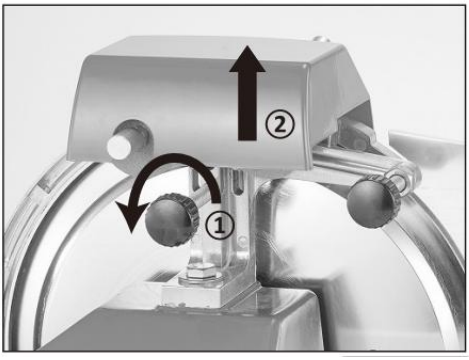
9. Schmelzendes Fleisch

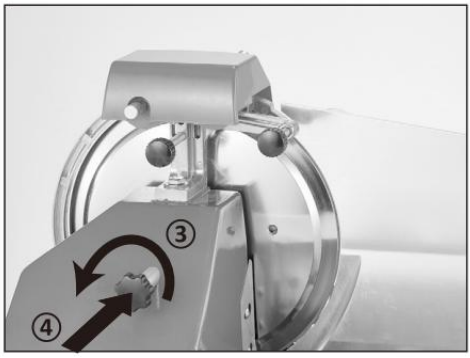
1. Ist das gefrorene Fleisch zu hart, zerfällt es beim Schneiden leicht. dünne Scheiben; beim Schneiden dicker Scheiben kann der Widerstand zu groß sein und wahrscheinlich zu Das kann zum Motorstillstand oder sogar zur Verbrennung des Motors führen, daher muss das Fleisch geschmolzen werden. Gefrorenes Fleisch im Inkubator, der Prozess, bei dem die Temperatur des Das Fleisch quillt sowohl innen als auch außen langsam auf, was als Schmelzen des Fleisches bezeichnet wird.
2. Fleischdicke weniger als 1,5 mm, geeignete Fleischtemperatur innen und draußen sind es -24,8°F (legen Sie das gefrorene Fleisch in den Kühlschrank, der (seit acht Stunden ohne Strom). Drücken Sie das Fleisch mit dem Fingernagel, Die Oberfläche des Fleisches kann einen Eindruck erwecken
3. Bei einer Scheibendicke von mehr als 1,5 mm sollte die Fleischtemperatur höher sein. als -24,8 °F. Und mit zunehmender Dicke steigt die Temperatur des Fleisches. sollte entsprechend erhöht werden.

10. Klinge wechseln

1. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Schraube des Schleifbocks zu lösen.
2. Heben Sie das Bauteil nach oben.
3. Drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.
4. Klopfen Sie auf den Bolzen, um die vordere Klingenabdeckung zu lösen.

5. Nach dem Entfernen der Klinge sind die drei Schrauben, mit denen die Klinge befestigt ist, sichtbar. Lösen Sie diese Schrauben, um die Klinge zu entnehmen. Folgen Sie der Anleitung zur Klingendemontage. Führen Sie die Prozedur in umgekehrter Reihenfolge durch und setzen Sie die Klinge vorsichtig wieder ein, um den Vorgang abzuschließen. Montage.







Aufmerksamkeit:
Beim Klingenwechsel muss die Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt sein. abgeschnitten werden.
Bitte tragen Sie beim Klingenwechsel Schutzhandschuhe und gehen Sie vorsichtig vor. die scharfe Kante beim Aus- oder Einbau der Klinge.

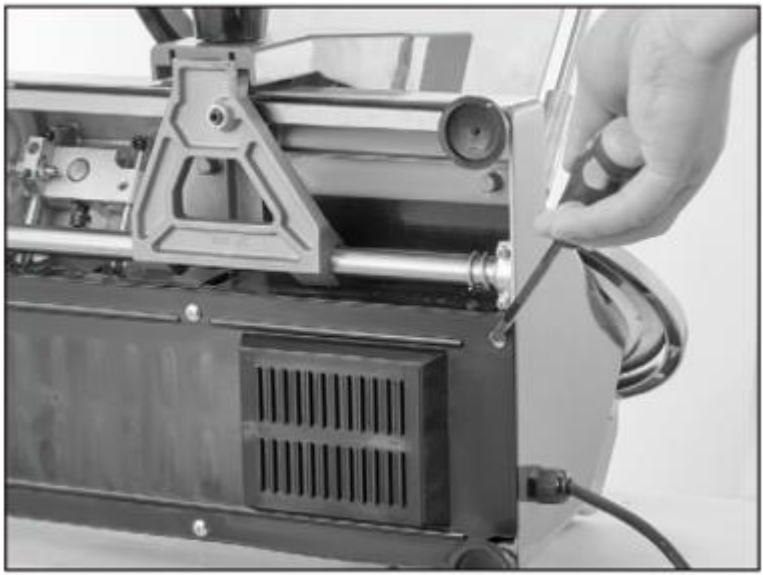
FEHLERBEHEBUNG

Die Maschine darf nur von Fachleuten repariert und gewartet werden; Laien dürfen keine Reparaturen durchführen, um Verletzungen zu vermeiden. oder mechanischem, elektrischem Fehler.
Häufige Probleme und Lösungen sind in Tabelle 1 aufgeführt.
Wenn Probleme nicht in der Tabelle aufgeführt sind oder Lösungen nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an uns. Wenden Sie sich an den Händler oder den Hersteller.

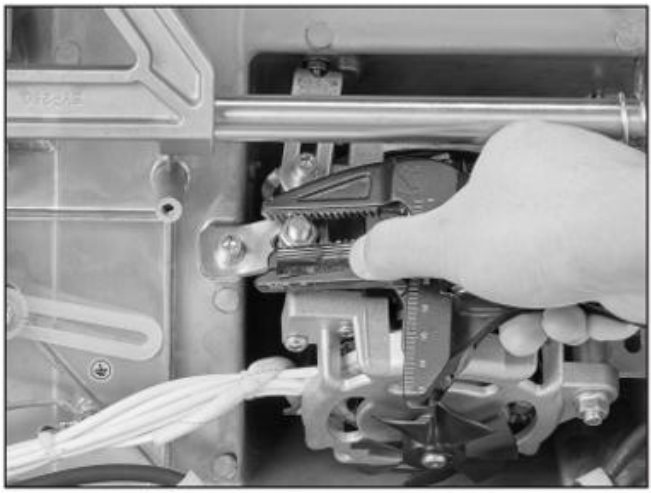
Probleme	Lösungen
Die Maschine tut Funktioniert nicht	Prüfen Sie, ob die Maschine an eine zuverlässige Stromversorgung angeschlossen ist.
Die Maschine kann weder Fleisch noch ... schneiden. Fleischscheiben sind irregulär	1. Die Klinge ist nicht scharf. Bitte lesen Sie Kapitel 3.7 und schleifen Sie die Klinge ordnungsgemäß. 2. Das Fleisch ist zu hart. Bitte lesen Sie Kapitel 3.9. Fleisch schmelzen.
Die Schneide ist nicht scharf	1. Überprüfen Sie die Radmontagehöhe und den Schleifvorgang. Winkel, bitte lesen die richtige Methode zum Schleifen 2. Die Scheibe wird nicht angedrückt, die Schraube zum Fixieren festziehen. das Rad.
Die Maschine funktioniert langsam oder die Klinge dreht sich langsam	Nehmen Sie die Bodenplatte ab und passen Sie die Spannung an. Riemen wie im Bild unten gezeigt (Riemen in neuer Maschine). Der Riemen sollte alle 2-3 Monate nachjustiert werden, Die Maschine sollte bei Bedarf nachjustiert werden. Die Garantiezeit

	für den neuen Riemen beträgt 9 Monate.

Tabelle 1



1. Die untere Platte abnehmen



2. Lösen Sie zuerst die unten stehende Mutter und stellen Sie dann die Riemenspannung ein. die Nuss regulieren.

Hersteller: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adresse: 3486-7 Zhencheng Road, Stadt Huangtu, Stadt Jiangyin, Stadt Wuxi, Jiangsu Provinz, 214445 China.
E-Mail: support@vevor.com



VEVOR

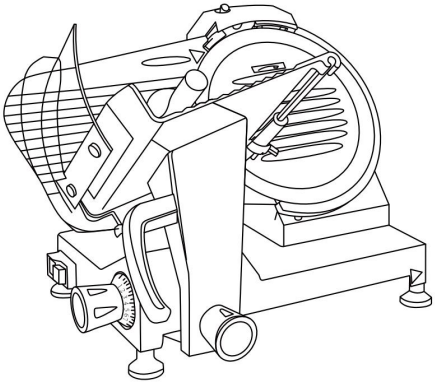
Upgrade · The Home Creator Way

AFFETTATRICE

Modello: SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modello: SY-250A



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

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

	Tenere i bambini lontani dalla macchina per evitare pericoli.
	Attenzione: solo per uso interno.
	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 richiede la raccolta differenziata dei rifiuti 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.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

• La potenza deve essere conforme ai requisiti elettrici indicati sull'etichetta. Lf Un uso improprio può causare incendi o altri problemi.
• La macchina deve essere messa a terra durante l'uso, è pericoloso ottenere un Scossa elettrica se non collegato a terra o se la messa a terra non è affidabile.
• In caso di emergenza, si prega di spegnere tutti gli interruttori e di interrompere l'alimentazione elettrica.
• È vietato introdurre le mani o altre parti del corpo nell'area di lavoro. quando la macchina è in funzione, altrimenti le persone potrebbero farsi male.
• La macchina deve essere riparata dal produttore o dagli agenti se è rotto.

• Non siamo responsabili per lesioni o guasti alle apparecchiature se la macchina è modificato dagli utenti stessi.
• Quando un filo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito immediatamente.
• Il filo elettrico deve essere un filo morbido speciale acquistato dal produttore o reparto riparazioni.
• La macchina non può essere lavata con acqua, poiché non è impermeabile. struttura, altrimenti provocherà una scossa elettrica e danneggerà la componenti elettrici.
• Si prega di spegnere tutti gli interruttori quando la macchina non è in funzione e di interrompere l'alimentazione. energia.
• Si prega di interrompere il funzionamento e spegnere la macchina durante la pulizia. macchina.
• È necessario arrestare la macchina qualora si riscontri un funzionamento anomalo.
• Gli indumenti larghi non possono essere fissati con fili durante il funzionamento della macchina e lunghi
I capelli devono essere coperti da un cappello.
• Controllare frequentemente la copertura della lama, il carrello, la lama e le altre parti per verificare che non si allentino o si danneggino.

• La carne congelata con temperatura inferiore a -° C non può essere

tagliata.
• Si prega di allegare questo manuale d'uso al momento della rivendita della macchina.
• Vi preghiamo di contattarci in caso di danni o smarrimento del meccanismo di funzionamento manuale.
Vi preghiamo di contattarci quando riscontrate altri problemi che non sono descritti in dettaglio il funzionamento manuale.
• La macchina non può essere utilizzata da persone disabili, bambini o persone senza esperienza, a meno che non siano sotto supervisione o istruzione di personale professionale che possa garantire la sicurezza
• I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con

il apparecchio.
• Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti. L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
• Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
• I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
• Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
• Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.
• Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso. Attenzione ai potenziali rischi di lesioni derivanti da un uso improprio.
• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato analogo, al fine di evitare pericoli.

Le etichette di sicurezza sulla macchina

	È necessario collegare un filo di terra affidabile per evitare lesioni personali dovute a perdite.
	Tenere le mani lontane dal luogo di lavoro quando si utilizzano macchinari correre, in caso di infortunio.

	Fai attenzione quando pulisci e cambi la lama e mantieni Tenere le mani lontane dal bordo della lama per evitare infortuni.

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 e non è un giocattolo.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Preparare un luogo adatto per l'affettatrice.

L'affettatrice deve essere posizionata su una piattaforma o un piano stabile e piatto e impostata riservare uno spazio adeguato per l'affettatrice in modo da poterla utilizzare, mantenerla e
ventilare.

Requisiti di alimentazione dell'affettatrice: CA, monofase, 50/60 Hz.

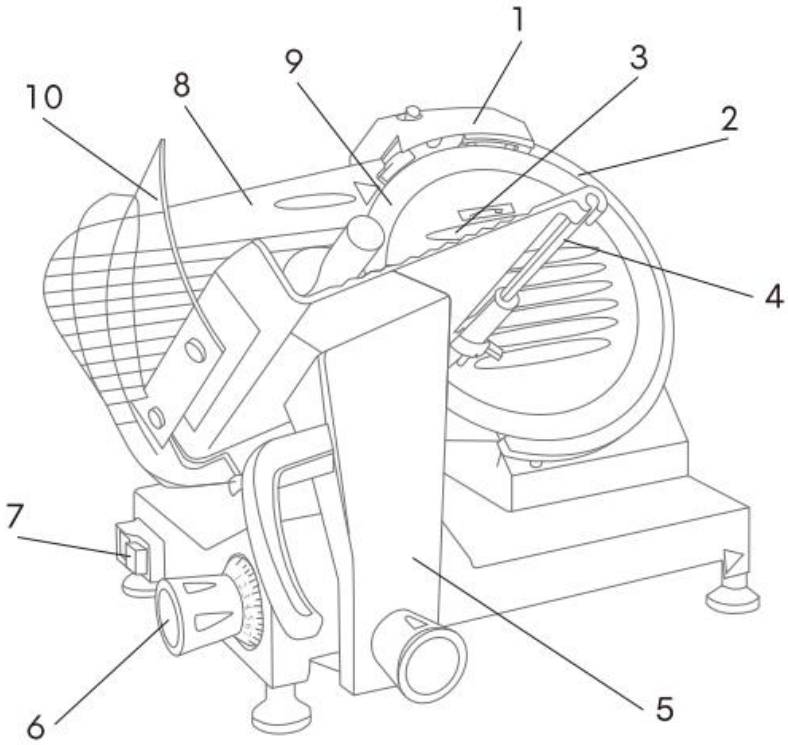
L'affettatrice è collegata con esso una spina triangolare standard con filo di terra, la presa di corrente deve essere il triangolo standard.

2. Disimballaggio

Prima dell'installazione, verificare tutti gli elementi collegati alla macchina. Se qualcosa non fosse presente, si prega di contattare il fornitore.

3. Componenti della macchina e loro ubicazione

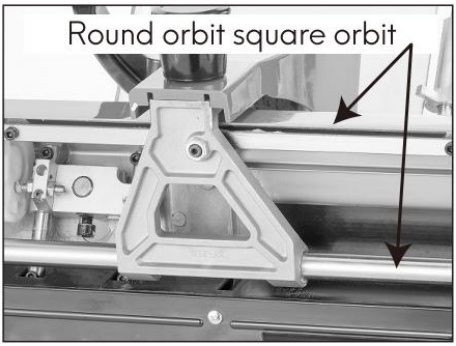
Attenzione: per garantire che la macchina possa essere utilizzata correttamente, si prega di Leggete attentamente questo capitolo e familiarizzatevi con le sue parti e la loro posizione .

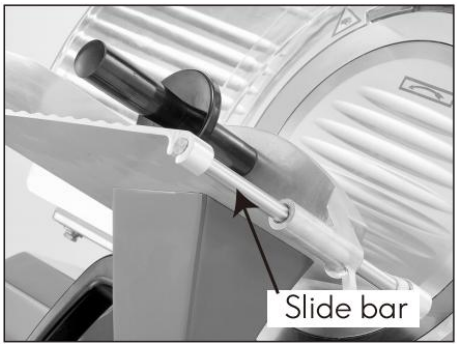


1. Sgabello per smerigliatrice 2. Cerchio di protezione 3. Pressa 4. Supporto
5. Staffa scorrevole 6. Manopola di regolazione dello spessore
7. Interruttore di accensione/spegnimento 8. Scheda di blocco
9. Lama in acciaio inossidabile 10. Deflettore in plastica

4. Lubrificazione

1. Capovolgere la macchina e distribuire l'olio lubrificante sulla superficie dell'orbita quadrata e dell'orbita circolare ogni 7 giorni.
2. Distribuire l'olio alimentare sulla staffa di scorrimento.





Attenzione: spegnere l'interruttore e interrompere l'alimentazione della macchina quando spargere l'olio.

5. Collegamento del cavo di alimentazione

1. L'interruttore si trova sul lato sinistro della macchina. Ruotando l'interruttore su "◎", l'affettatrice si spegne.
2. Inserire la spina nella presa di corrente, la corrente nominale non deve essere inferiore a più di 10A.
3. Quando si utilizza una spina bifase, questa deve essere collegata a terra in modo affidabile.

6. Eseguire una prova di funzionamento della macchina senza carico

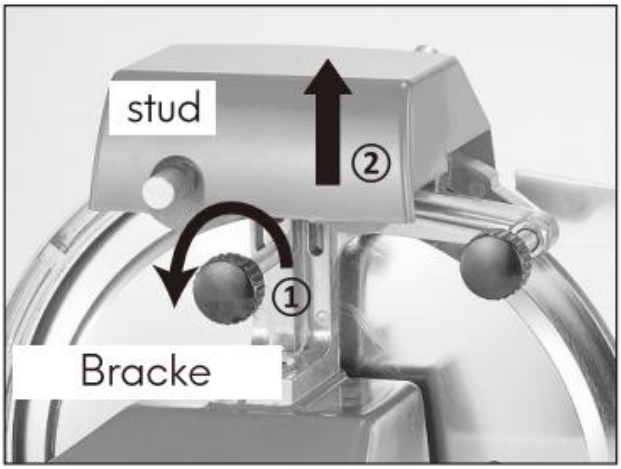
1. Prima di avviare la macchina per la prova, è necessario controllare attentamente la tenuta e danni al coperchio della lama, al supporto, alla lama e ad altre parti e diffusione l'olio sulla superficie dell'orbita quadrata e dell'orbita circolare.
2. Premere il pulsante per verificare se la lama funziona o no, per verificare se c'è Accade qualcosa di insolito.
3. Se non si verifica nulla di insolito, è possibile utilizzare la macchina dopo tre minuti di lavoro di scarico.

7. Affilatura della lama

1. La lama rotonda dell'affettatrice è realizzata in materiale di alta qualità acciaio per utensili resistente all'usura, il bordo della lama è stato affilato

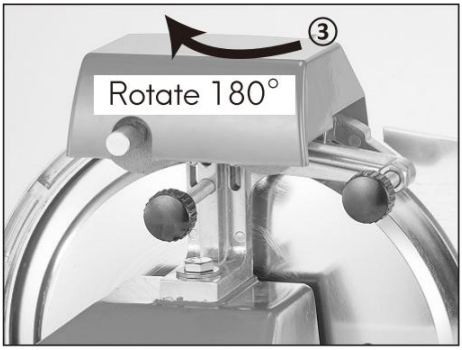
da il produttore prima della vendita.
2. La lama rotonda potrebbe diventare smussata dopo l'uso e puoi scegliere l'affilatura pietra trasportata con l'attrezzatura per riaffilare, ripetutamente e tempestivamente. Prima di affilare la lama, è necessario pulire la fuoriuscita di olio per evitarla macchie sulla ruota, se la ruota è macchiata dall'olio, puoi usare una spazzola e acqua alcalina per pulire la macina.
3. Quando l'affilatore non funziona, la mola deve essere tenuta lontana dalla lama, quando funziona, dovrebbe avvicinarsi alla lama.

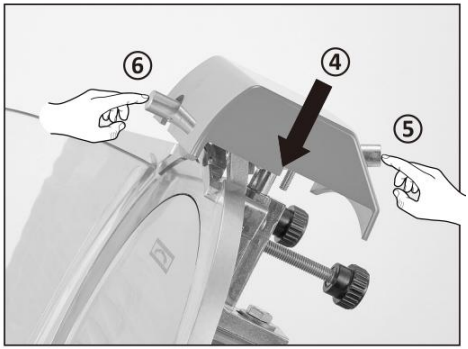
Fasi operative
①Ruotare la manopola in senso antiorario per allentare il bullone delle smerigliatrici attrezzo.
② Sollevare lo sgabello per la macinazione L'altezza dell'affilatore è imitato da un perno e allungamento Il perno può essere regolato.



3 Ruotare lo sgabello per la macinazione di 180 °
④ Abbassare lo sgabello per la molatura in modo che la mola sia vicina al lama.
⑤Mentre la macchina è in funzione, premere il pulsante posteriore per portare il mettere la mola per affilare a contatto con la lama e iniziare l'affilatura processo di affilatura.

6 Premere il pulsante anteriore per innestare momentaneamente la mola affilatrice con la lama per sbavare la lama.





Attenzione:

. Premere leggermente l'albero di macinazione, meglio per produrre una piccola scintilla,

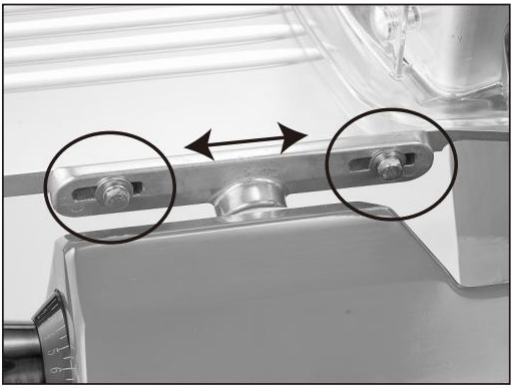
. Regolare la posizione della mola per rendere la mola si trova sul lato anteriore della lama ma non può toccare il bordo della lama.

4. Effetto affilatura - Allentare l'asse della pietra e premere il pulsante per rendere l' pietra fuori dalla lama, premere il pulsante per arrestare la lama e osservare l'effetto affilante se il bordo della lama appare affilato bava, dimostra che la lama sia abbastanza affilata e che l'affilatura sia terminata. Altrimenti È possibile ripetere il processo finché non si è soddisfatti.

Attenzione: non usare il dito per verificare se la lama è affilata o meno. nel caso in cui il dito si faccia male.

5. Pulire la cenere dell'acciaio e della mola sulla macchina. Quando si pulisce la con la lama, è possibile rimuovere la copertura protettiva. Attenzione: non utilizzare acqua per lo scarico, né utilizzare detergenti che dannoso per la salute umana.

6. Dopo ripetute riaffilature, il il diametro della lama sarà diventare più piccoli. Quando il distanza tra i blocchi tavola e il bordo del la lama è più di 5 mm, allentare la vite sulla retro del pannello di chiusura spostare il pannello di bloccaggio verso la lama e mantieni la loro distanza a 2 mm, quindi stringere la vite.



Attenzione: la lama deve essere sostituita quando il suo diametro si riduce di 12 mm.

8. Regolazione dello spessore di taglio

1. Lo spessore di taglio è la distanza tra la lama e il bloccaggio asse.
2. Ruotando in senso antiorario la manopola di regolazione dello spessore, la fetta diventa spesso, ruotare il manubrio in senso orario, affettare sottile.
3. Quando si regola lo spessore di la fetta è troppo spessa, per favore ricordati di eliminare il gap di trasmissione. La soluzione è prima ingrandire il taglio
lo spessore poi diminuisce fino a spessore desiderato. Quando regolazione dello spessore del affettare troppo sottile, non è necessario eliminare il divario di trasmissione regolare direttamente al desiderato spessore.



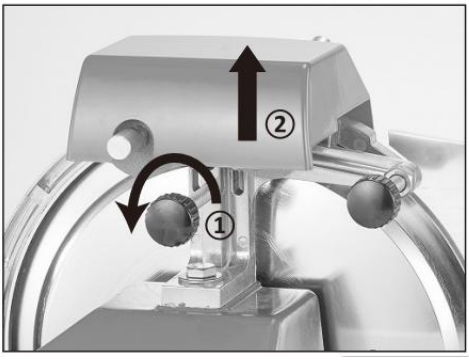
9. Carne che si scioglie

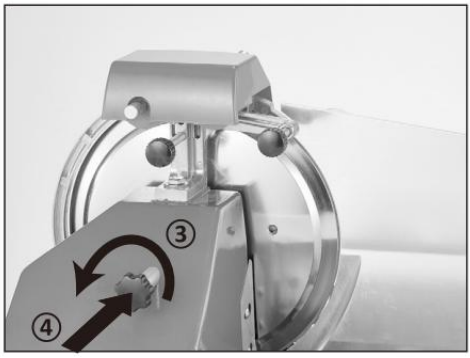
1. Se la carne congelata è troppo dura, è facile che si sbricioli quando viene tagliata. fette sottili; quando si taglia una fetta spessa la resistenza può essere troppo grande e probabile che causare lo spegnimento del motore, o addirittura bruciare il motore, quindi la carne deve essere fusa messa carne congelata nell'incubatrice, il processo che la temperatura dell' La carne, sia all'interno che all'esterno, si solleva lentamente, un processo chiamato fusione della carne.
2. Spessore della carne inferiore a 1,5 mm, temperatura della carne adeguata sia all'interno che all'esterno. e fuori ci sono -24,8 °F (metti la carne congelata nel frigorifero che ha è stata interrotta l'alimentazione per otto ore). Premere la carne con un'unghia, il sulla superficie della carne può apparire un'impronta
3. Se lo spessore della fetta è superiore a 1,5 mm, la temperatura della carne deve essere più alta. rispetto a -24,8 °F E man mano che lo spessore aumenta, la temperatura della carne Anche questo dovrebbe essere aumentato di conseguenza.

10. Cambiare la lama

1. Ruotare la manopola in senso antiorario per allentare il bullone del supporto per la smerigliatrice.
2. Sollevare il componente verso l'alto.
3. Ruotare il bullone in senso antiorario per allentarlo.

4. Picchiettare il bullone per sganciare la copertura della lama anteriore.
5. Dopo la rimozione, saranno esposte le tre viti che fissano la lama; allentare queste viti per estrarre la lama. Seguire la procedura di smontaggio della lama. la procedura inversa e reinstalla con attenzione la lama per completare la assemblaggio.







Attenzione:
Quando si sostituisce la lama, la macchina deve essere spenta e l'alimentazione deve essere essere tagliato fuori.
Quando si sostituisce la lama, si prega di indossare guanti protettivi e di prestare attenzione il bordo tagliente quando si rimuove o si installa la lama.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La macchina deve essere riparata e sottoposta a manutenzione da professionisti; ai non professionisti non è consentito ripararla, per evitare di causare lesioni personali. o guasto meccanico o elettrico.

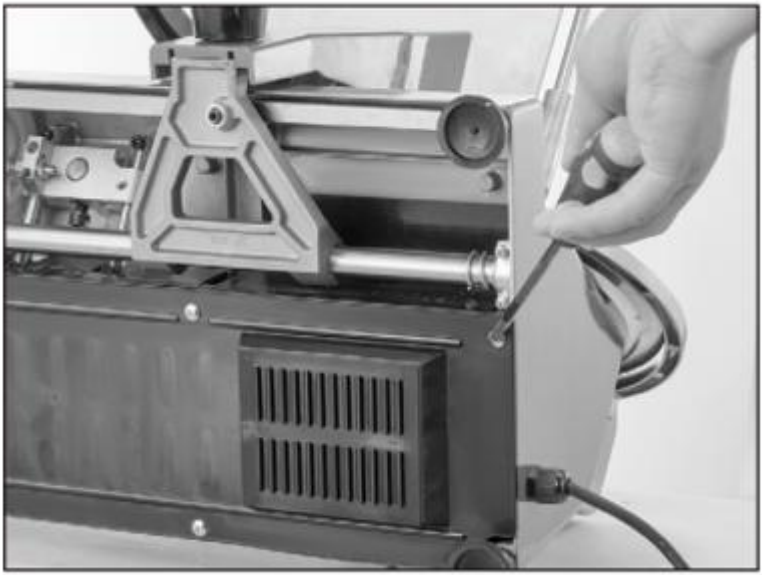
Nella tabella sono riportati i problemi comuni e le relative soluzioni.

Quando i problemi non sono elencati nella tabella o le soluzioni non funzionano, per favore contattare l'agente o il produttore

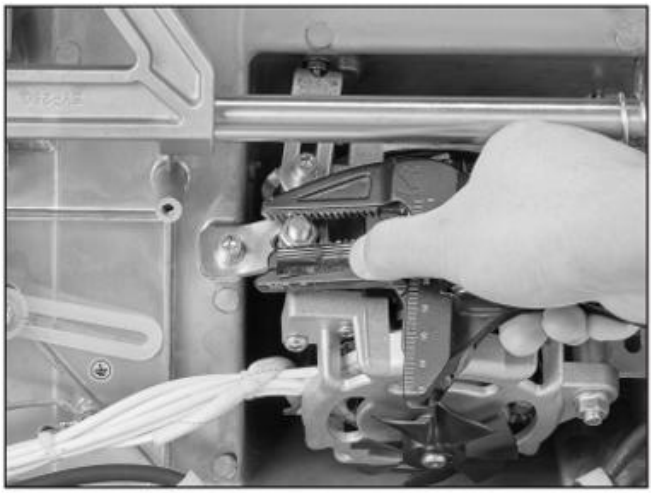
problemi	Soluzioni
La macchina fa non funziona	Verificare che la macchina sia collegata a un'alimentazione elettrica affidabile.
La macchina non può tagliare la carne o il la fetta di carne è irregolare	1. La lama non è affilata, si prega di leggere il capitolo 3.7 e affilare la lama correttamente. 2. La carne è troppo dura, si prega di leggere il capitolo 3.9 e sciogliere la carne.
Il bordo della lama è non affilato	1. Verificare l'altezza di installazione della ruota e la rettifica angolo, per favore leggi il corretto metodo per smerigliare il 2. La ruota non è premuta, stringere la vite per fissare la ruota.
La macchina funziona lentamente o la lama ruota lentamente	Togli la tavola inferiore e regola la tensione cinghia come mostrato nell'immagine sottostante (cinghia nella nuova macchina) dovrebbe essere regolata ogni 2-3 mesi, la cinghia in vecchia La macchina deve essere regolata quando necessario. Il periodo di garanzia della nuova

	cinghia è di 9 mesi.

Tabella 1



1. Rimuovere il pannello inferiore



2. Innanzitutto allentare il dado sottostante, quindi regolare la tensione della cinghia tramite regolare la noce.

Produttore: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Indirizzo: 3486-7 Zhencheng Road, città di Huangtu, città di Jiangyin, città di Wuxi, Jiangsu Provincia, 214445 Cina.
Email: support@vevor.com



VEVOR

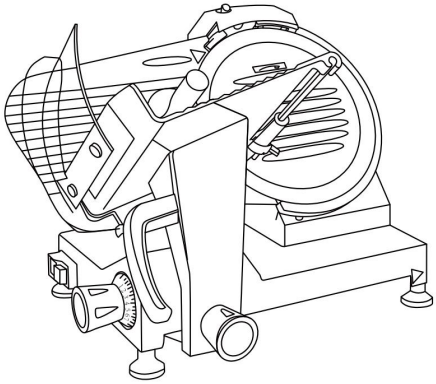
Upgrade · The Home Creator Way

CORTADORA DE CARNE

Modelo: SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modelo: SY-250A



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: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Mantenga a los niños alejados de la máquina por temor a que sea peligrosa.

	Advertencia: Solo para uso en interiores.
	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 los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

• La potencia debe cumplir con los requisitos eléctricos indicados en la etiqueta. Lf Un uso inadecuado puede provocar incendios o averías en serie.
• La máquina debe estar conectada a tierra cuando se utilice, es peligroso obtener una Descarga eléctrica si no está conectado a tierra o si no es fiable conectarlo a tierra.
• Por favor, apague todos los interruptores y corte la corriente eléctrica en caso de emergencia.
• No se permite introducir las manos ni otras partes del cuerpo en el espacio de trabajo. cuando la máquina esté en funcionamiento, de lo contrario la gente podría resultar herida.
• La máquina debe ser reparada por el fabricante o agentes si está roto.
• No nos hacemos responsables de las lesiones o fallas del equipo si la máquina está Modificado por los propios usuarios.
• Cuando el cable eléctrico está dañado, debe cambiarse inmediatamente.

• El cable eléctrico debe ser un cable blando especial comprado al fabricante o departamento de reparaciones.
• La máquina no se puede enjuagar con agua, ya que no es impermeable. estructura, de lo contrario provocará una descarga eléctrica y dañará la piezas eléctricas.
• Por favor, apague todos los interruptores cuando la máquina no esté en funcionamiento y corte el suministro eléctrico. fuerza.
• Por favor, detenga el funcionamiento y apague la máquina cuando la esté limpiando. máquina.
• Se debe detener la máquina cuando se detecte que funciona de forma anormal.
• La ropa suelta no se puede colocar al operar la máquina, y la ropa larga El cabello debe estar cubierto con una gorra.
• Revise con frecuencia la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras piezas para asegurarse de que no se suelten o dañen.

• La carne congelada con una temperatura inferior a -0 ° C no se puede cortar.
• Adjunte este manual de instrucciones al revender la máquina.
• Póngase en contacto con nosotros si el mecanismo de operación manual está dañado o se pierde.
Póngase en contacto con nosotros cuando encuentre otros problemas que no tengan detalles en el funcionamiento manual.
• La máquina no puede ser operada por personas discapacitadas, niños o personas sin experiencia, a menos que estén bajo supervisión o instrucción de personal profesional que pueda garantizar la seguridad
• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con los aparato.
• El producto cumple con las normas y regulaciones pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas aplicables y solo debe utilizarse en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
• Este producto no está destinado al uso por personas (incluidos niños)

con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
• Los niños no deben jugar con el aparato.
• Este producto no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
• Por favor, conserve el producto adecuadamente. Compruebe si presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si detecta alguna anomalía, deje de usarlo.
• Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede causar lesiones.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar cualquier peligro.

Las etiquetas de seguridad en la máquina

	Se debe conectar un cable de tierra confiable para evitar lesiones personales debido a fugas.
	Mantenga las manos alejadas del lugar de trabajo cuando la máquina... correr, en caso de lesión.
	Tenga cuidado al limpiar y cambiar la cuchilla, y manténgala Mantenga las manos alejadas del filo de la hoja para evitar lesiones.

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, y no es un juguete.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Preparar un lugar adecuado para la cortadora de carne.

La rebanadora debe colocarse sobre una plataforma o escritorio plano y resistente y ajustarse reservar espacio suficiente para que la rebanadora funcione, se mantenga y
ventilar.

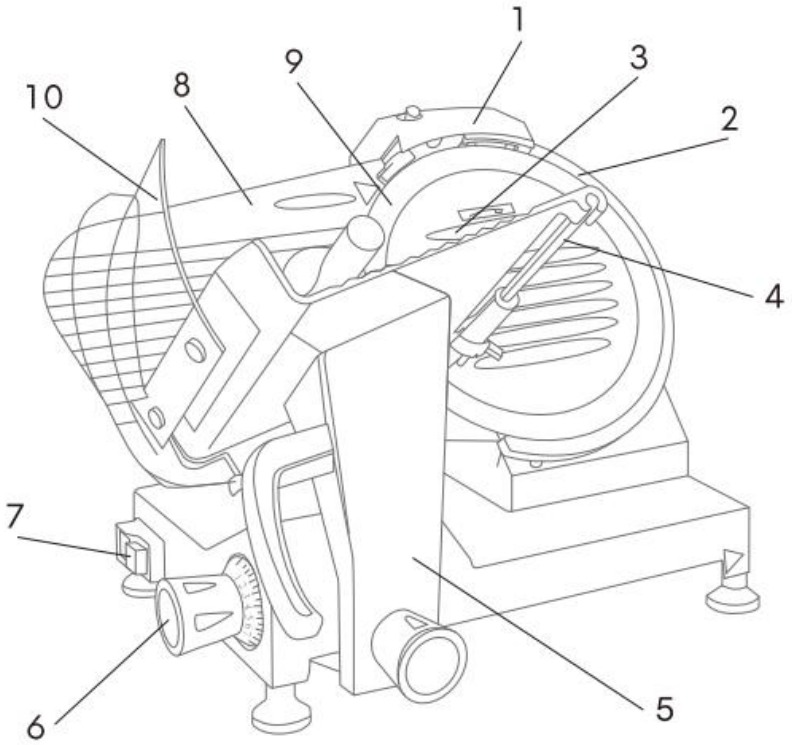
Requisitos de alimentación de la cortadora: CA, monofásica, 50/60 Hz. La cortadora está conectada con él un enchufe triangular estándar con cable de tierra, la toma de corriente debe ser el triángulo estándar.

2. Desembalaje

Antes de la instalación, compruebe todos los elementos que vienen con la máquina. Si falta algo, póngase en contacto con el proveedor.

3. Partes de la máquina y su ubicación

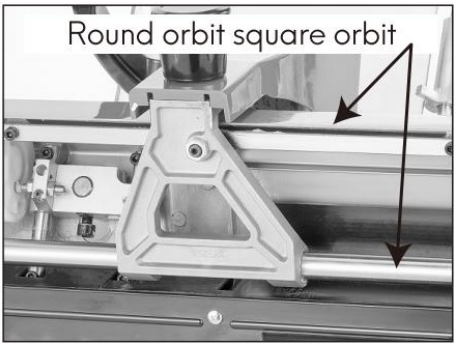
Atención: Para garantizar que la máquina pueda utilizarse correctamente, por favor Lea atentamente este capítulo y familiarícese con las partes y su ubicación .

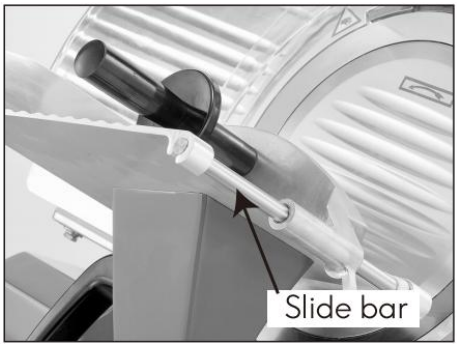


1. Taburete de molienda 2. Círculo protector 3. Prensa 4. Transportador
5. Soporte deslizante 6. Perilla de ajuste de grosor
7. Interruptor de encendido/apagado 8. Placa de bloqueo
9. Hoja de acero inoxidable 10. Deflector de plástico

4. Lubricación

1. Voltee la máquina y extienda el aceite lubricante sobre la superficie de la órbita cuadrada y la órbita circular cada 7 días.
2. Unte aceite de cocina en el soporte deslizante.





Atención: Apague el interruptor y desconecte la alimentación de la máquina cuando esparcir el aceite.

5. Conexión del cable de alimentación

1. El interruptor se encuentra en el lado izquierdo de la máquina. Gire el interruptor a "◎" para apagar la rebanadora.
2. Inserte el enchufe en la toma de corriente; la corriente nominal no debe ser inferior a que 10A.
3. Cuando se utilice un enchufe de 2 fases, este debe estar conectado a tierra de forma fiable.

6. Pruebe la máquina sin cargarla.

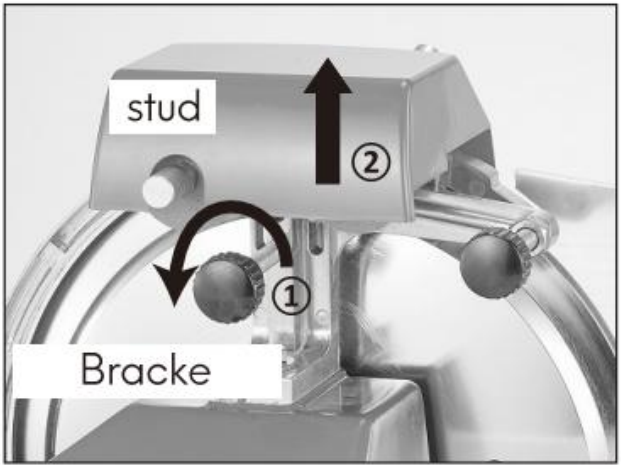
1. Antes de poner en marcha la máquina, debe comprobar cuidadosamente el ajuste. y daños en la cubierta de la cuchilla, el soporte, la cuchilla y otras partes y propagación el aceite en la superficie de la órbita cuadrada y la órbita circular.
2. Presione el botón para comprobar si la cuchilla funciona o no, para comprobar si hay Sucede algo inusual.
3. Si no ocurre nada inusual, puede usar la máquina después de tres minutos descargando trabajo.

7. Rectificado de cuchillas

1. La cuchilla redonda de la rebanadora de carne está hecha de alta calidad. acero para herramientas resistente al desgaste, el filo de la hoja

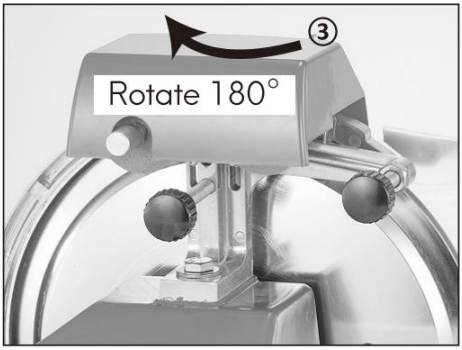
ha sido afilado por el fabricante antes de la venta.
2. La cuchilla redonda puede desafilarse después de su uso y usted puede elegir el afilado. La piedra se lleva con el equipo para reafilar, repetidamente y a tiempo. Antes de afilar la cuchilla, debe limpiar el derrame de aceite para evitarlo. manchas en la rueda, si la rueda está manchada de aceite, puede usar un cepillo y agua alcalina para limpiar la piedra de moler.
3. Cuando el afilador no esté funcionando, la piedra de afilar debe mantenerse alejada. Desde la hoja, cuando funciona, debería acercarse a la hoja.

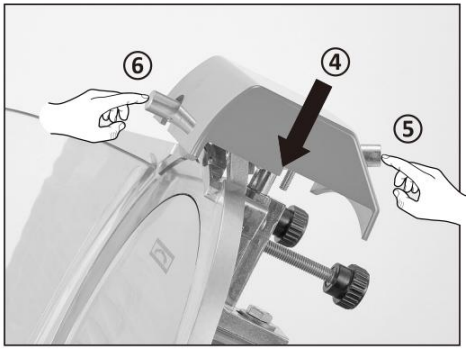
Pasos de la operación
① Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj. aflojar el perno de los molduras herramienta.
② Levante el taburete de molienda. La altura del afilador es limitado por un perno y elongación del perno se puede ajustar.



3. Gire el taburete de molienda 180 °.
④ Baje el taburete de afilar de manera que la muela de afilar quede cerca de la cuchilla.
⑤Mientras la máquina esté en funcionamiento, presione el botón trasero para traer la Coloque la rueda de afilado en contacto con la hoja y

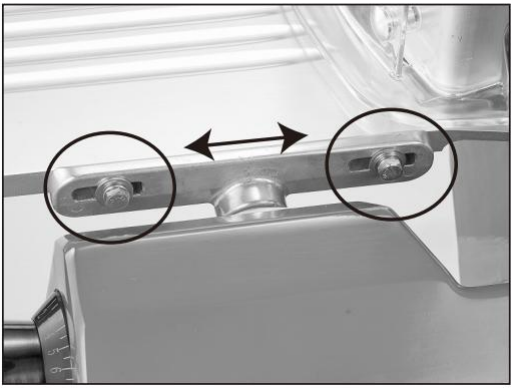
comience el proceso de afilado.
6 Presione el botón frontal para activar momentáneamente la rueda de afilado. la cuchilla para desbarbar la cuchilla.





Atención:
. Presione ligeramente el eje de molienda, es mejor producir una pequeña chispa,
. Ajuste la posición de la piedra de moler para hacer que la piedra de moler se ubica en la parte frontal de la hoja pero no puede tocar el borde de la misma. cuchilla.
4. Efecto de afilado: afloje el eje de la piedra y presione el botón para hacer el Retire la piedra de la hoja, presione el botón para detener la hoja y observe. el efecto de afilado si el filo de la hoja parece afilado rebaba, demuestra que la hoja esté suficientemente afilada y el afilado haya terminado. De lo contrario, Puedes repetir el proceso hasta que te sientas satisfecho.
Atención: Por favor, no utilice el dedo para comprobar si la cuchilla está afilada o no. en caso de que el dedo se lastime.
5. Limpie la ceniza de acero y piedra de amolar de la máquina. Cuando limpie la Para quitar la hoja, puede retirar la cubierta protectora.
Atención: Por favor, no utilice agua para enjuagar, tampoco puede utilizar limpiador que perjudicial para la salud humana.
6. Después de repetidos remoldeos, el el diámetro de la hoja será se vuelven más pequeños. Cuando el distancia entre bloqueos tablero y el

borde del La hoja mide más de 5 mm, por favor afloje el tornillo en el parte posterior de la placa de bloqueo Mueva la placa de bloqueo hacia la hoja y mantener su distancia a 2 mm, entonces Aprieta el tornillo.



Atención: La cuchilla debe cambiarse cuando su diámetro se reduzca en 12 mm.

8. Ajuste del grosor de corte

1. El grosor de corte es la distancia entre la cuchilla y el mecanismo de bloqueo. junta.
2. Gire la perilla de grosor ajustable en sentido contrario a las agujas del reloj y la rebanada se convertirá en grueso, en el sentido de las agujas del reloj, gire el manillar, corte fino.
3. Al ajustar el grosor de La rebanada es demasiado gruesa, por favor. recuerda eliminar el brecha de transmisión. La solución es primero ampliar el corte

luego disminuye el espesor hasta el espesor deseado. Cuando ajustando el grosor de la cortar demasiado fino, no es necesario eliminar la brecha de transmisión ajustar directamente al deseado espesor.



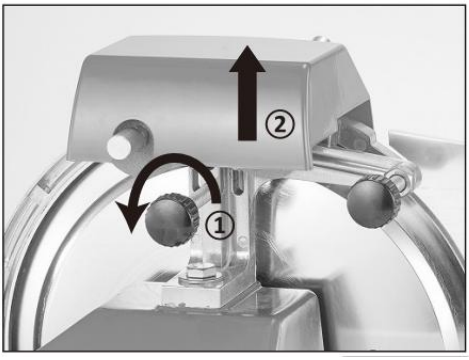
9. Carne fundida

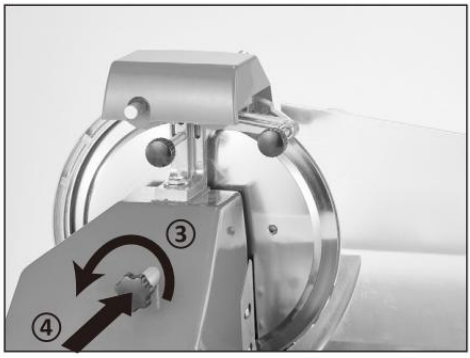
1. Si la carne congelada está demasiado dura, es fácil que aparezcan fragmentos al cortarla. rebanadas finas; cuando se corta una rebanada gruesa la resistencia puede ser demasiado grande y es probable que causar que el motor se cale, o incluso quemar el motor, por lo que la carne debe derretirse. carne congelada en la incubadora, el proceso que la temperatura de la La carne, tanto por dentro como por fuera, sube lentamente, proceso llamado derretir la carne.
2. Grosor de la carne inferior a 1,5 mm, temperatura adecuada de la carne tanto en el interior como en el exterior. y afuera está a -24.8°F (coloque la carne congelada en el refrigerador que tiene (Han cortado la luz durante ocho horas). Presione la carne con una uña, la La superficie de la carne puede presentar impresiones.
3. Si el grosor de las lonchas es superior a 1,5 mm, la temperatura de la carne debe ser mayor. que -24.8°F Y a medida que aumenta el grosor, la temperatura de la carne También deberían incrementarse en consecuencia.

10. Cambia la cuchilla

1. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojar el perno del taburete de molienda.
2. Levante el componente hacia arriba.
3. Gire el perno en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojarlo.

4. Golpee el perno para soltar la cubierta de la cuchilla delantera.
5. Tras retirarla, quedarán expuestos los tres tornillos que sujetan la cuchilla; afloje estos tornillos para extraerla. Siga las instrucciones para el desmontaje de la cuchilla. realice el procedimiento a la inversa y vuelva a instalar cuidadosamente la cuchilla para completar el proceso. asamblea.







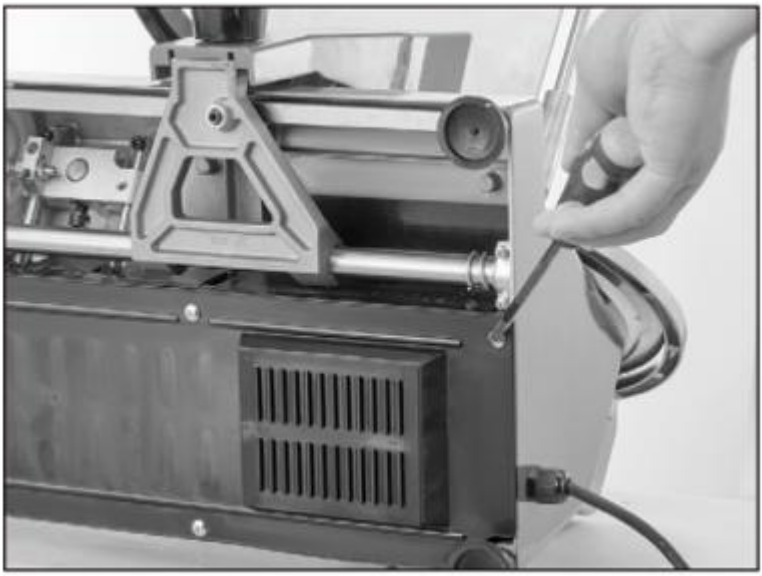
Atención:
Cuando se reemplaza la cuchilla, la máquina debe estar apagada y la energía debe estar ser cortado.
Al reemplazar la cuchilla, utilice guantes de protección y tenga cuidado. el borde afilado al retirar o instalar la cuchilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

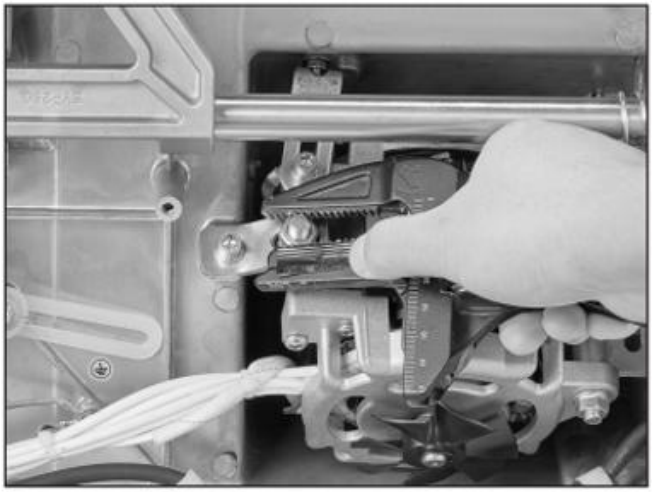
La máquina debe ser reparada y mantenida por profesionales; personas no profesionales no están autorizadas a repararla para evitar lesiones personales. o falla mecánica o eléctrica.
En la tabla se muestran los problemas y soluciones más comunes. Cuando los problemas no aparecen en la tabla o las soluciones no funcionan, por favor Contacte con el agente o el fabricante.

Nubes	Soluciones
La máquina lo hace no funciona	Compruebe si la máquina está conectada a una fuente de alimentación fiable.
La máquina no puede cortar carne ni la rebanadas de carne es irregular	1. La hoja no está afilada, por favor lea el capítulo 3.7 y afile la hoja correctamente. 2. La carne está demasiado dura, por favor lea el capítulo 3.9 y carne derretida.
El filo de la hoja es no afilado	1. Compruebe la altura de instalación de la rueda y el rectificado. ángulo, por favor lea lo correcto método para rectificar el 2. La rueda no está presionada, apriete el tornillo para fijar la rueda.
La máquina funciona lentamente o la hoja gira lentamente	Retire la tabla inferior y ajuste la tensión. correa como se muestra en la imagen de abajo (correa en máquina nueva) Debe ajustarse cada 2-3 meses, la correa está vieja. La máquina debe ajustarse cuando sea necesario. El período de garantía de la nueva correa es de 9 meses.

Tabla 1



1. Quita la tabla inferior



2. Primero afloje la tuerca de abajo, luego ajuste la tensión de la correa con regular la nuez.

Fabricante: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Dirección: 3486-7 Zhencheng Road, ciudad de Huangtu, ciudad de Jiangyin, ciudad de Wuxi, Jiangsu Provincia, 214445 China.
Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

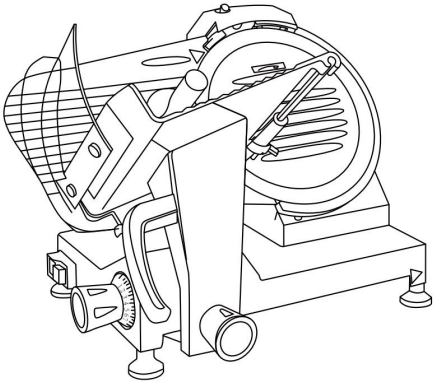
Upgrade · The Home Creator Way

KRAJALNICA DO MIĘSA

Model: SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: SY-250A



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: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

	Trzymaj dzieci z dala od urządzenia, aby nie stwarzały zagrożenia.
	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz 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 w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

• Moc musi być zgodna z wymaganiami elektrycznymi podanymi na etykiecie. Lf Niewłaściwe użytkowanie może spowodować pożar lub awarię.
• Podczas użytkowania należy uziemić maszynę, gdyż istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem. porażenie prądem elektrycznym w przypadku braku uziemienia lub gdy uziemienie nie jest niezawodne.
• W razie awarii wyłącz wszystkie przełączniki i odłącz zasilanie.
• Ręce i inne części ciała nie mogą mieć wstępu do przestrzeni roboczej gdy maszyna pracuje, w przeciwnym razie ludzie mogą zostać ranni.
• Jeśli maszyna jest uszkodzona, należy ją naprawić u producenta lub agentów. złamany.

• Nie ponosimy odpowiedzialności za obrażenia lub usterki sprzętu, jeżeli maszyna jest modyfikowane przez samych użytkowników.
• Jeśli przewód elektryczny ulegnie uszkodzeniu, należy go natychmiast wymienić.
• Przewód elektryczny musi być specjalnym miękkim przewodem zakupionym u producenta lub dział napraw.
• Maszyny nie można płukać wodą, ponieważ nie jest wodoodporna konstrukcji, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem i uszkodzenia części elektryczne.
• Proszę wyłączyć wszystkie przełączniki, gdy maszyna nie jest używana i odłączyć zasilanie. moc.
• Podczas czyszczenia należy przerwać pracę urządzenia i je wyłączyć. maszyna.
• Należy zatrzymać maszynę, jeżeli zauważy się, że działa ona nieprawidłowo.
• Podczas obsługi maszyny nie wolno nosić luźnych ubrań, a długie włosy należy przykryć czepkiem.
• Często sprawdzaj osłonę ostrza, wózek, ostrze i inne części pod kątem ewentualnego poluzowania lub uszkodzenia
• Mięsa zamrożonego o temperaturze poniżej -ó C nie można kroić.
• W przypadku odsprzedaży maszyny prosimy o dołączenie niniejszej instrukcji obsługi.
• W przypadku uszkodzenia lub zgubienia instrukcji obsługi prosimy o kontakt.
Skontaktuj się z nami, jeśli napotkasz inne problemy, dla których nie ma szczegółów. obsługa ręczna.
• Maszyny nie wolno obsługiwać osobom niepełnosprawnym, dzieciom ani osoby bez doświadczenia, chyba że są pod nadzorem lub szkolenie

personelu profesjonalnego, który może zapewnić bezpieczeństwo

• Należy nadzorować dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzenie.
• Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja

tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

• Produkt ten nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.

• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

• Produkt nie powinien być używany przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.

• Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego używania.

• Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami na skutek niewłaściwego użycia.

• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

Etykiety bezpieczeństwa na maszynie

	Aby uniknąć porażenia prądem, należy podłączyć niezawodny przewód uziemiający. obrażenia ciała spowodowane wyciekiem.
	Trzymaj ręce z dala od miejsca pracy podczas pracy z maszyną. bieganie, na wypadek kontuzji.

	Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia i wymiany ostrza oraz utrzymuj je w czystości. Nie dotykaj krawędzi ostrza, aby uniknąć obrażeń.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Ten produkt został wytworzony zgodnie z normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie jest zabawką.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Przygotuj odpowiednie miejsce na krajalnicę do mięsa

Krajalnicę należy umieścić na stabilnej, płaskiej platformie lub biurku i ustawić zapewnić odpowiednią ilość miejsca dla krajalnicy, aby umożliwić jej obsługę, konserwację i
przewietrzyć.

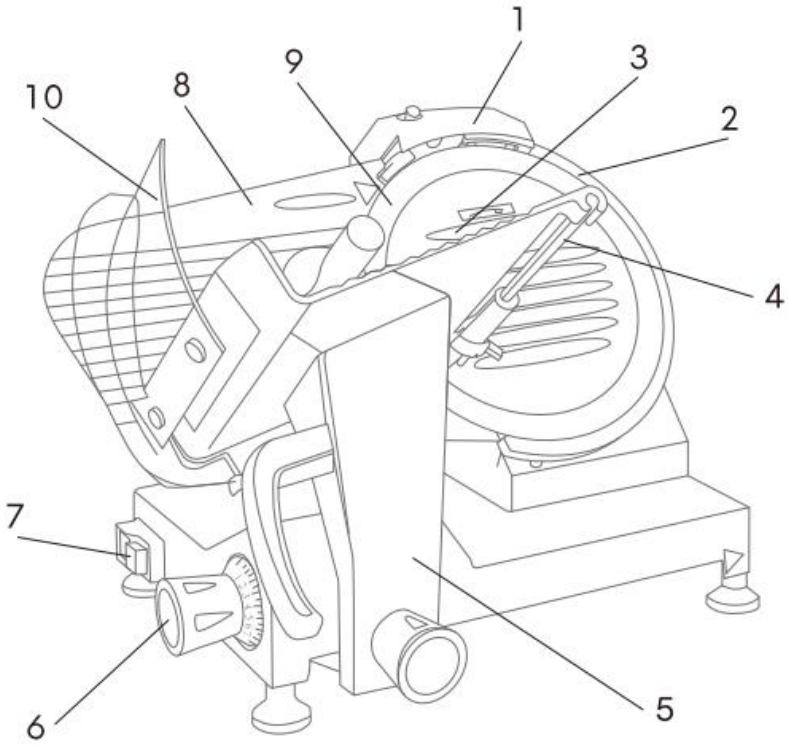
Wymagania dotyczące zasilania krajalnicy: prąd zmienny, 1 faza, 50/60 Hz. Krajalnica jest podłączona w tym przypadku standardowa wtyczka trójkątna z przewodem uziemiającym, gniazdko elektryczne musi być standardowy trójkąt.

2. Rozpakowanie

Przed instalacją należy sprawdzić wszystkie elementy dołączone do urządzenia. Jeśli czegoś brakuje, prosimy o kontakt z dostawcą.

3. Części maszyny i ich lokalizacja

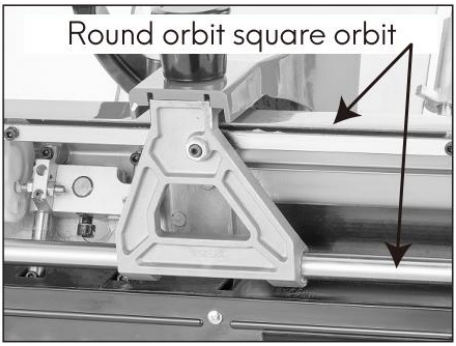
Uwaga: Aby mieć pewność, że maszyna będzie mogła być używana prawidłowo, prosimy Przeczytaj uważnie ten rozdział i zapoznaj się z częściami i ich rozmieszczeniem .

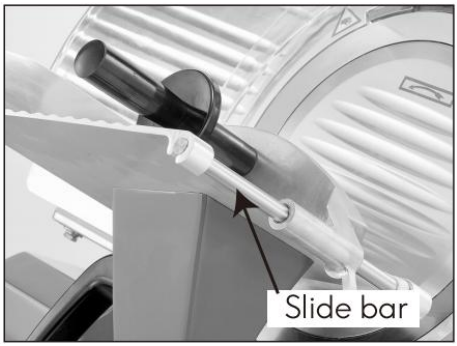


1. Stołek szlifierski 2. Koło ochronne 3. Dociskacz 4. Nośnik
5. Wspornik przesuwny 6. Pokrętło regulacji grubości
7. Przełącznik włącz/wyłącz 8. Płyta blokująca
9. Ostrze ze stali nierdzewnej 10. Plastikowa przegroda

4. Smarowanie

1. Obróć maszynę i rozprowadź olej smarujący na powierzchni orbity kwadratowej i orbity kołowej co 7 dni.
2. Posmaruj wspornik suwaka olejem spożywczym.





Uwaga: Wyłącz przełącznik i odłącz zasilanie maszyny, gdy: rozprowadzić olej.

5.Podłączenie przewodu zasilającego

1. Przełącznik znajduje się po lewej stronie urządzenia. Ustaw przełącznik w pozycji „◎”, aby wyłączyć krajalnicę.
2. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego, prąd znamionowy nie powinien być mniejszy niż 10A.
3. W przypadku stosowania wtyczki dwufazowej należy ją solidnie uziemić.

6. Przetestuj maszynę bez ładowania

1. Przed próbnym uruchomieniem maszyny należy dokładnie sprawdzić jej szczelność i uszkodzenia osłony ostrza, nośnika, ostrza i innych części oraz rozprzestrzeniania się Ropa naftowa na powierzchni orbity kwadratowej i orbity kołowej.
2. Naciśnij przycisk, aby sprawdzić, czy ostrze działa, czy nie, aby sprawdzić, czy występuje dzieje się coś niezwykłego.
3. Jeżeli nie dzieje się nic niezwykłego, możesz używać urządzenia po trzech minut pracy rozładunkowej.

7. Szlifowanie ostrza

1. Okrągłe ostrze krajalnicy do mięsa wykonane jest z wysokiej jakości stal narzędziowa odporna na zużycie, krawędź ostrza została zaostrzona producent przed sprzedażą.

2. Okrągłe ostrze może stępieć po użyciu, dlatego należy wybrać stopień

mielenia. kamień przenoszony wraz ze sprzętem do ponownego ostrzenia,

wielokrotnie i terminowo. Przed ostrzeniem ostrza należy oczyścić rozlany olej, aby uniknąć plamy na kole, jeśli koło jest poplamione olejem, można użyć pędzla i wody alkalicznej do czyszczenia kamienia młynarskiego.

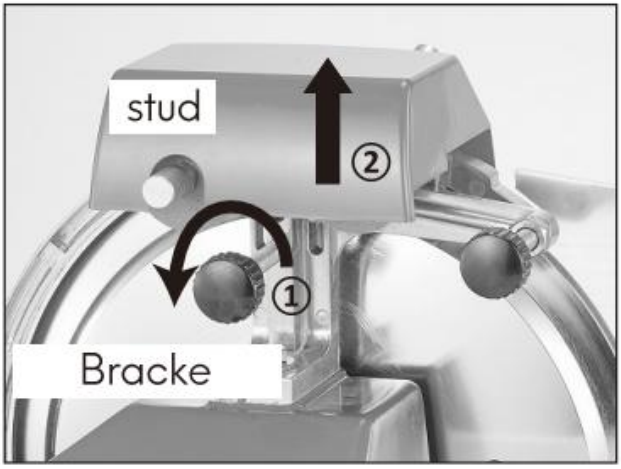
3. Jeśli ostrzałka nie działa, należy trzymać kamień szlifierski z dala od z

ostrza, gdy działa, powinno znaleźć się blisko ostrza.

Kroki operacji

①Obróć pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara poluzować śrubę szlifierską narzędzie.

② Podnieś stołek szlifierski do góry Wysokość temperówki wynosi imitowane przez kołek i wydłużenie Można regulować wysokość kołka.

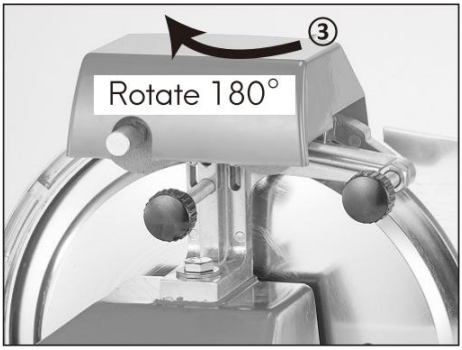


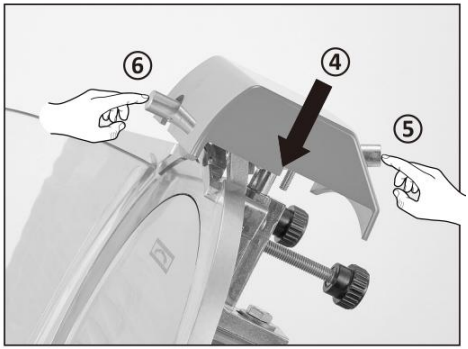
3 Obróć stołek szlifierski o 180 °

④ Opuść stołek szlifierski tak, aby koło ostrzące znajdowało się blisko ostrze.

⑤Podczas pracy urządzenia naciśnij tylny przycisk, aby włączyć koło ostrzące styka się z ostrzem i rozpoczyna proces ostrzenia.

6 Naciśnij przedni przycisk, aby na chwilę włączyć koło ostrzące. ostrze do usuwania zadziorów z ostrza.





Uwaga:

. Lekko naciśnij wałek szlifierski, aby uzyskać lepszą iskrę,

. Dostosuj położenie kamienia szlifierskiego, aby kamień szlifierski

znajduje się na przedniej stronie ostrza, ale nie może dotykać jego krawędzi ostrze.

4. Efekt ostrzenia - Poluzuj oś kamienia i naciśnij przycisk, aby wykonać

ostrzenie. Wyjmij kamień z ostrza, naciśnij przycisk, aby zatrzymać ostrze

i obserwuj efekt ostrzenia jeśli krawędź ostrza jest ostra i ma zadziory, to

znaczy że ostrze jest wystarczająco ostre i ostrzenie jest zakończone. W

przeciwnym razie Możesz powtarzać proces aż do momentu, gdy będziesz zadowolony.

Uwaga: Nie należy sprawdzać palcem, czy ostrze jest ostre. na wypadek zranienia palca.

5. Wyczyść stal i kamień szlifierski z popiołu w maszynie. Podczas

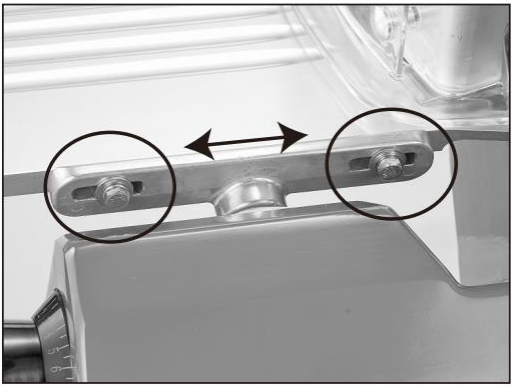
czyszczenia ostrze, możesz zdjąć osłonę ochronną.

Uwaga: Proszę nie używać wody do spłukiwania, nie można również używać środka czyszczącego, który szkodliwe dla zdrowia ludzkiego.

6. Po wielokrotnym szlifowaniu, średnica ostrza będzie stać się mniejszym. Kiedy odległość między blokowaniem deska i krawędź ostrze ma więcej

niż 5 mm, proszę poluzować śrubę na tył deski blokującej przesuń deskę

blokującą w kierunku ostrza i trzymaj ich odległość wynosi 2 mm, a następnie dokręć śrubę.



Uwaga: Ostrze należy wymienić, gdy jego średnica zmniejszy się o 12 mm.

8. Regulacja grubości krojenia

1. Grubość krojenia to odległość między ostrzem a blokadą tablica.
2. Obróć pokrętło regulacji grubości przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, a plaster stanie się grubo, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, pokrój w cienkie plasterki.
3. Podczas regulacji grubości proszę o za gruby plaster pamiętaj, aby wyeliminować szczelina transmisyjna. Rozwiązanie najpierw powiększ krojenie

grubość następnie zmniejsza się do pożądana grubość. Kiedy regulacja grubości pokroić za cienko, nie trzeba wyeliminować przerwę w transmisji bezpośrednio dostosować do pożądanego grubość.



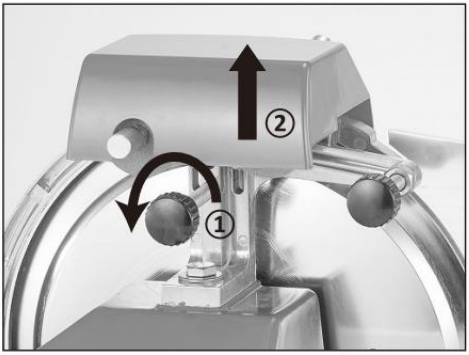
9. Roztopione mięso

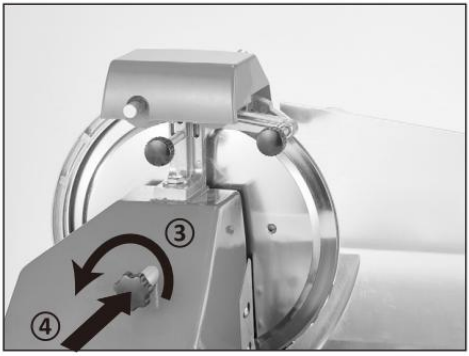
1. Jeśli zamrożone mięso jest zbyt twarde, łatwo jest rozdrobnić je podczas krojenia cienkie plasterki; podczas krojenia grubych plasterków opór może być zbyt duży i prawdopodobnie spowodować zatrzymanie silnika, a nawet jego spalenie, dlatego mięso należy roztopić i umieścić zamrożonego mięsa w inkubatorze, proces, w którym temperatura Mięso, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, powoli rośnie, tzw. roztapiając się.
2. Grubość mięsa mniejsza niż 1,5 mm, odpowiednia temperatura mięsa zarówno wewnątrz a na zewnątrz jest -24,8°F (włóż zamrożone mięso do lodówki, które ma (Miałem odcięty prąd przez osiem godzin). Naciśnij mięso paznokciem, powierzchnia mięsa może być wypukła
3. Jeśli grubość plastra jest większa niż 1,5 mm, temperatura mięsa powinna być wyższa niż -24,8°F. Wraz ze wzrostem grubości wzrasta również temperatura mięsa. powinna również zostać odpowiednio zwiększona.

10. Wymień ostrze

1. Obróć pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować śrubę stołka szlifierskiego
2. Podnieś element do góry.
3. Przekręć śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ją poluzować.
4. Stuknij w śrubę, aby odłączyć przednią osłonę ostrza.

5. Po wyjęciu ostrza, trzy śruby mocujące ostrze zostaną odsłonięte; poluzuj je, aby wyjąć ostrze. Postępuj zgodnie z instrukcjami demontażu ostrza. procedurę w odwrotnej kolejności i ostrożnie ponownie zainstaluj ostrze, aby dokończyć montaż.







Uwaga:
Podczas wymiany ostrza należy wyłączyć maszynę i odłączyć zasilanie. zostać odciętym.
Podczas wymiany ostrza należy założyć rękawice ochronne i zachować ostrożność. ostrą krawędź podczas wyjmowania lub zakładania ostrza.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

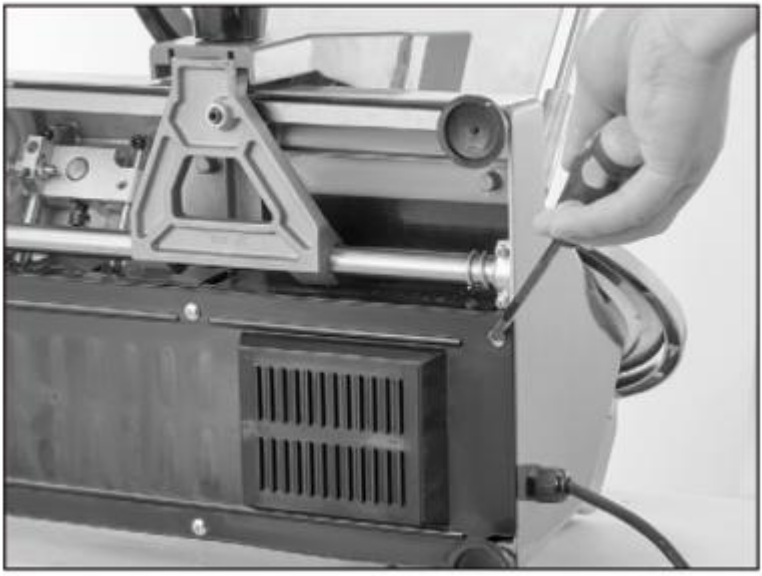
Maszyna powinna być naprawiana i konserwowana przez profesjonalistów,

a osoby niebędące profesjonalistami nie mogą jej naprawiać, aby nie spowodować obrażeń ciała. lub usterka mechaniczna, elektryczna.

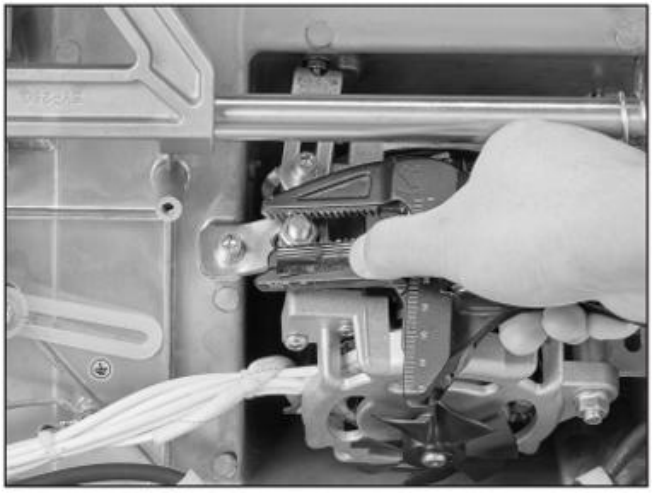
Typowe problemy i ich rozwiązania przedstawiono w tabeli
Jeżeli problemy nie są wymienione w tabeli lub rozwiązania nie działają, prosimy o kontakt. skontaktuj się z agentem lub producentem

Kłopoty	Rozwiązania
Maszyna to robi nie działa	Sprawdź, czy maszyna jest podłączona do niezawodnego źródła zasilania
Maszyna nie może kroić mięsa ani plastry mięsa to nieregularny	1. Ostrze nie jest ostre, przeczytaj rozdział 3.7 i prawidłowo naostrz ostrze. 2. Mięso jest zbyt twarde, przeczytaj rozdział 3.9 i roztopić mięso.
Krawędź ostrza jest nie ostry	1. Sprawdź wysokość montażu koła i szlifowanie kąt, proszę przeczytać poprawny Metoda szlifowania 2. Koło nie jest dociskane, dokręć śrubę, aby je zamocować koło.
Maszyna działa powoli lub ostrze obraca się powoli	Zdejmij dolną deskę i wyreguluj naprężenie Pasek jak pokazano na poniższym zdjęciu (pasek w nowej maszynie) należy regulować co 2-3 miesiące, pas w starym W razie potrzeby maszynę należy wyregulować. okres gwarancji na nowy pasek wynosi 9 miesięcy).

Tabela 1



1. Zdejmij dolną deskę



2. Najpierw poluzuj nakrętkę poniżej, a następnie wyreguluj napięcie paska

regulacja nakrętki.

Producent: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adres: 3486-7 Zhencheng Road, miasto Huangtu, miasto Jiangyin, miasto Wuxi, Jiangsu Prowincja, 214445 Chiny.
Adres e-mail: support@vevor.com



VEVOR

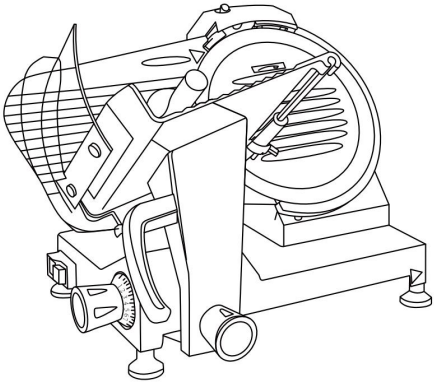
Upgrade · The Home Creator Way

Vleessnijmachine

Model: SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: SY-250A



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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

	Houd kinderen uit de buurt van de machine vanwege het gevaar.
	Waarschuwing: alleen voor gebruik binnenshuis.
	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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

• Het vermogen moet voldoen aan de elektrische eisen die op het label staan vermeld. Lf Bij onjuist gebruik kunnen brand of ernstige storingen optreden.

• Het apparaat moet tijdens gebruik geaard zijn; het is gevaarlijk om een Elektrische schok als er geen aarding is of als de aarding niet betrouwbaar is.

• Schakel in geval van nood alle schakelaars uit en onderbreek de stroomtoevoer.

• Het is niet toegestaan om de handen of andere lichaamsdelen in de werkruimte te betreden. Wanneer de machine draait, kunnen er anders mensen gewond raken.

• De machine moet door de fabrikant of een erkende reparateur worden gerepareerd als deze defect is. gebroken.
• Wij zijn niet aansprakelijk voor letsel of defecten aan de machine indien deze defect is. aangepast door de gebruikers zelf.
• Als de elektrische draad beschadigd is, moet deze onmiddellijk worden vervangen.
• De elektrische draad moet een speciale, flexibele draad zijn die bij de fabrikant is gekocht. reparatieafdeling.
• Het apparaat kan niet met water worden doorgespoeld, omdat het niet waterdicht is. structuur, anders veroorzaakt het een elektrische schok en beschadigt het de elektrische onderdelen.
• Schakel alle schakelaars uit wanneer de machine niet in gebruik is en verbreek de verbinding. stroom.
• Stop de bediening en schakel de machine uit tijdens het reinigen. machine.
• De machine moet worden gestopt wanneer wordt vastgesteld dat deze abnormaal functioneert.
• Losse kleding kan niet worden vastgezet tijdens het gebruik van de machine, en lange kledingstukken kunnen niet worden vastgezet.
Het haar moet bedekt zijn met een kapje.
• Controleer regelmatig de mesbescherming, de slede, het mes en andere onderdelen op losraken of beschadigingen.

• Bevroren vlees met een temperatuur onder -0 ° C kan niet worden gesneden.
• Voeg deze gebruiksaanwijzing bij wanneer u de machine doorverkoopt.
• Neem contact met ons op als de handleiding beschadigd of verloren is.
Neem contact met ons op als u andere problemen ondervindt die niet nader zijn beschreven. de handmatige bediening.
• De machine mag niet worden bediend door gehandicapten, kinderen of mensen zonder ervaring, tenzij ze onder toezicht staan of instructie van professioneel personeel dat de veiligheid kan waarborgen
• Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet

met de apparaat.
• Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
• Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
• Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
• Dit product is niet geschikt voor kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
• Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.
• Gebruik het product volgens het beoogde doel; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
• Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

De veiligheidslabels op de machine

	Een betrouwbare aardingsdraad moet aangesloten worden om te voorkomen dat... Persoonlijk letsel als gevolg van lekkage.
	Raak de werkplek niet aan wanneer de machine in gebruik is. rennen, in geval van letsel.

	Wees voorzichtig bij het schoonmaken en het vervangen van het mes, en houd het schoon. Houd uw handen van de snijkant van het mes om verwondingen te voorkomen.

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, en is geen speelgoed.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Zorg voor een geschikte plek voor de vleessnijmachine.

De snijmachine moet op een stevige, vlakke ondergrond of bureau worden geplaatst en ingesteld. Zorg voor voldoende ruimte voor de snijmachine om deze te kunnen bedienen, onderhouden en
ventileren.

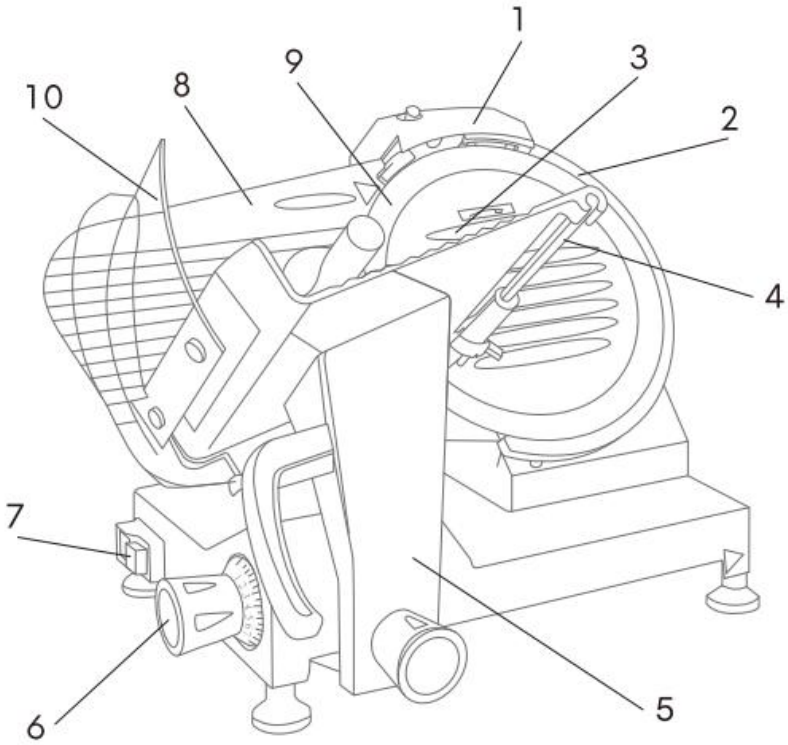
Stroomvereisten van de slicer: wisselstroom, 1 fase, 50/60 Hz. De slicer is aangesloten. Met een standaard driehoekstekker met aardingsdraad moet het stopcontact de standaarddriehoek.

2. Uitpakken

Controleer vóór de installatie alle bijgeleverde onderdelen van de machine. Mocht u iets missen, neem dan contact op met de leverancier.

3. Machineonderdelen en hun locaties

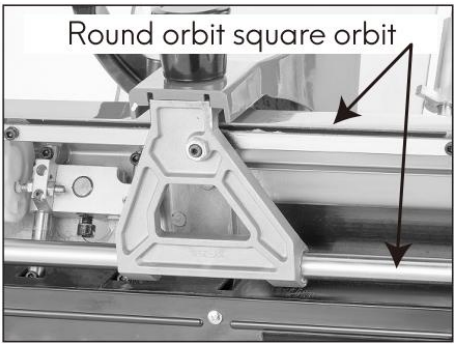
Let op: Om ervoor te zorgen dat het apparaat succesvol kan worden gebruikt, verzoeken wij u Lees dit hoofdstuk aandachtig door en maak uzelf vertrouwd met de onderdelen en hun locatie .

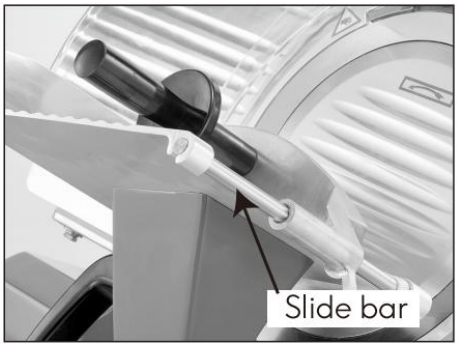


1. Maalkruk 2. Beschermring 3. Pers 4. Drager
5. Schuifbeugel 6. Verstelbare dikteknop
7. Aan/uit-schakelaar 8. Vergrendelingsplaat
9. Roestvrijstalen mes 10. Kunststof schot

4. Smering

1. Keer de machine om en smeer de vierkante en cirkelvormige baan elke 7 dagen in met smeerolie.
2. Smeer voedselolie op de schuifbeugel.





Let op: schakel de stroom uit en schakel de machine uit wanneer Smeer de olie uit.

5. Aansluiting van de voedingskabel

1. De schakelaar bevindt zich aan de linkerkant van de machine. Draai de schakelaar naar "◎" om de snijmachine uit te schakelen.
2. Steek de stekker in het stopcontact; de nominale stroomsterkte mag niet lager zijn dan... dan 10A.
3. Bij gebruik van een tweefasenstekker moet deze betrouwbaar geaard zijn.

6. Test de machine zonder belasting.

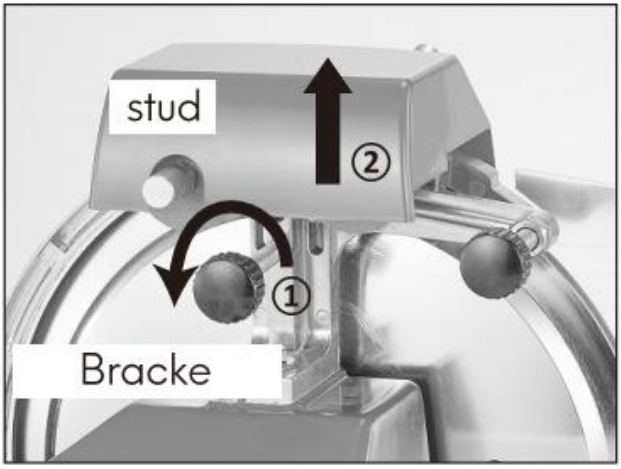
1. Controleer vóór de testdraai van de machine zorgvuldig of alles goed vastzit. en schade aan de bladbescherming, drager, het blad en andere onderdelen en verspreiding de olie op het oppervlak van de vierkante baan en de cirkelbaan.
2. Druk op de knop om te controleren of het mes werkt, om te controleren of er Er gebeurt iets ongewoons.
3. Als er niets ongewoons gebeurt, kunt u de machine na drie minuten weer gebruiken. minuten werk uitladen.

7. Bladslijpen

1. Het ronde mes van de vleessnijmachine is gemaakt van hoogwaardig materiaal. slijtvast gereedschapsstaal, de snijkant van het lemmet is

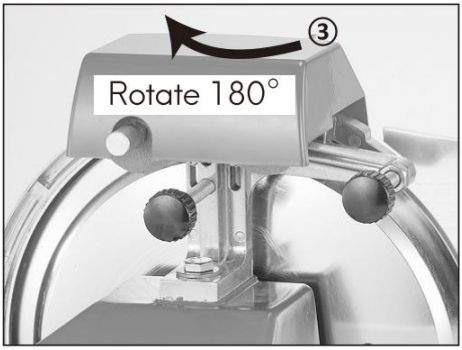
geslepen door de fabrikant vóór de verkoop.
2. Het ronde mes kan na gebruik bot worden; u kunt er dan voor kiezen om het te laten slijpen. De slijpsteen wordt meegeleverd met de uitrusting om herhaaldelijk en tijdig te slijpen. Voordat u het mes slijpt, moet u eventuele olievlekken verwijderen om dit te voorkomen. Vlekken op het wiel: als het wiel door olie bevlekt is, kunt u een borstel gebruiken. en alkalisch water om de slijpsteen schoon te maken.
3. Wanneer het slijpmiddel niet werkt, moet de slijpsteen uit de buurt worden gehouden. Als het werkt, moet het apparaat dicht bij het mes komen.

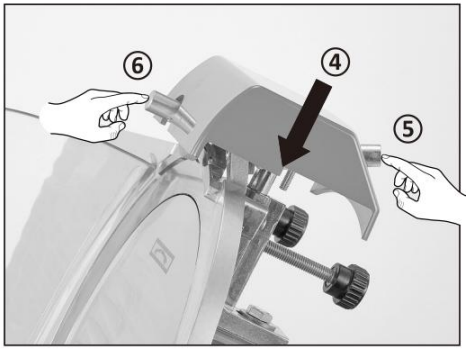
Bedieningsstappen
①Draai de knop tegen de klok in om de bout van de slijpmachine los te draaien hulpmiddel.
② Til de slijpstoel omhoog De hoogte van de slijper is beperkt door een bout en verlenging De bout kan worden afgesteld.



3 Draai de maalstoel 180 °
④ Laat de slijpstoel zakken zodat de slijpschijf zich dicht bij de blad.
⑤Terwijl de machine in werking is, drukt u op de knop aan de achterzijde om de machine in te schakelen. Breng de slijpschijf in contact met het mes en begin met slijpen. slijpproces.

6 Druk op de voorste knop om het slijpwiel even in te schakelen. het mes gebruiken om de bramen van het mes te verwijderen.





Aandacht:

Druk lichtjes op de slijpas; dit zorgt voor een kleine vonk .

Pas de positie van de slijpsteen aan zodat de slijpsteen goed slijpt . bevindt zich aan de voorzijde van het blad, maar mag de rand van het blad niet raken. blad.

4. Slijpeffect - Maak de as van de slijpsteen los en druk op de knop om het slijpeffect te activeren. Verwijder de steen uit het mes, druk op de knop om het mes te stoppen en observeer. Het slijpeffect van de snijkant van het mes, als er een scherpe braam ontstaat, bewijst dat. dat het mes scherp genoeg is en het slijpen is voltooid. Anders moet je Je kunt het proces herhalen totdat je tevreden bent.

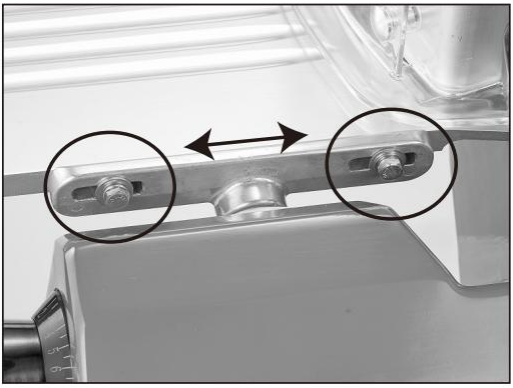
Let op: Test niet met uw vinger of het mes scherp is. voor het geval de vinger gewond raakt.

5. Reinig het staal en de as van de slijpstenen op de machine. Wanneer u de machine reinigt, Bij het mesje kunt u de beschermkap verwijderen.

Let op: gebruik geen water om door te spoelen en gebruik ook geen reinigingsmiddelen. schadelijk voor de menselijke gezondheid.

6. Na herhaaldelijk slijpen, de diameter van het blad zal kleiner worden. Wanneer de afstand tussen vergrendeling plank en de rand van de Als het blad meer dan 5 mm dik is, draai dan de schroef los. achterkant van de vergrendelingsplaat verplaats het vergrendelingsbord richting het lemmet

en houd hun afstand op 2 mm, dan Draai de schroef vast.



Let op: het mes moet worden vervangen wanneer de diameter met 12 mm is afgenomen.

8. Aanpassing van de snijdikte

1. De snijdikte is de afstand tussen het mes en de vergrendeling. bord.
2. Door de instelknop voor de dikte tegen de klok in te draaien, wordt de plak dikker. Dik, met de klok mee rond het stuur, dun snijden.
3. Bij het aanpassen van de dikte van De plak is te dik, alstublieft. vergeet niet de te verwijderen transmissiekloof. De oplossing. vergroot eerst de snijvlakken

dikte neemt vervolgens af tot de gewenste dikte. Wanneer het aanpassen van de dikte van de te dun snijden, hoeft niet elimineer de transmissiekloof direct aanpassen aan het gewenste dikte.



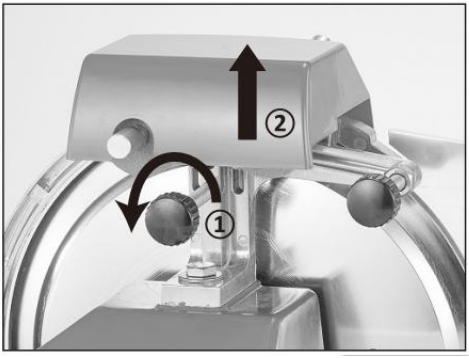
9. Smeltend vlees

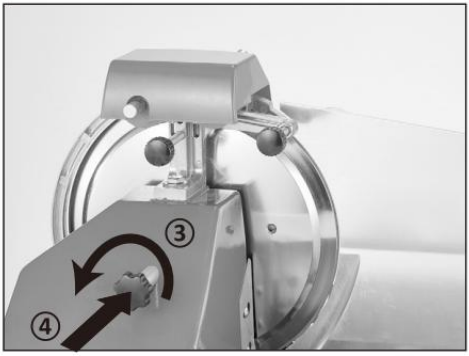
1. Als het bevroren vlees te hard is, kan het gemakkelijk in stukjes uiteenvallen tijdens het snijden. dunne plakjes; bij het snijden van dikke plakjes kan de weerstand te groot zijn en waarschijnlijk leiden tot... Dit kan leiden tot het afslaan van de motor, of zelfs tot het doorbranden ervan, dus het vlees moet worden gesmolten. bevroren vlees in de incubator, het proces waarbij de temperatuur van de Het vlees, zowel vanbinnen als vanbuiten, rijst langzaam, dit wordt ook wel 'vlees smelten' genoemd.
2. Vleesdikte minder dan 1,5 mm, geschikte vleestemperatuur zowel vanbinnen als vanbuiten en buiten is het -24,8 °F (leg het bevroren vlees in de koelkast die (de stroom is al acht uur afgesloten). Druk met een vingernagel op het vlees, Het oppervlak van het vlees kan afdrukken vertonen.
3. Bij een plakdikte van meer dan 1,5 mm moet de temperatuur van het vlees hoger zijn. dan -24,8 °F. En naarmate de dikte toeneemt, stijgt de temperatuur van het vlees. Dit bedrag moet dienovereenkomstig ook worden verhoogd.

10. Vervang het mes

1. Draai de knop tegen de klok in om de bout van de slijpkruk los te draaien.
2. Til het onderdeel omhoog.
3. Draai de bout tegen de klok in om hem los te maken.

4. Tik op de bout om de voorste bladbescherming los te maken.
5. Na verwijdering worden de drie schroeven waarmee het blad is bevestigd zichtbaar; draai deze schroeven los om het blad te verwijderen. Volg de instructies voor het demonteren van het blad. Voer de procedure in omgekeerde volgorde uit en plaats het mes voorzichtig terug om de procedure te voltooien. montage.







Aandacht:
Bij het vervangen van het mes moet de machine uitgeschakeld zijn en de stroom uitgeschakeld zijn. worden afgesneden.
Draag beschermende handschoenen bij het vervangen van het mes en wees voorzichtig. de scherpe rand bij het verwijderen of plaatsen van het mes.

PROBLEEMOPLOSSING

De machine moet worden gerepareerd en onderhouden door professionals; niet-professionals mogen de machine niet repareren om persoonlijk letsel te voorkomen. of een mechanische of elektrische storing.

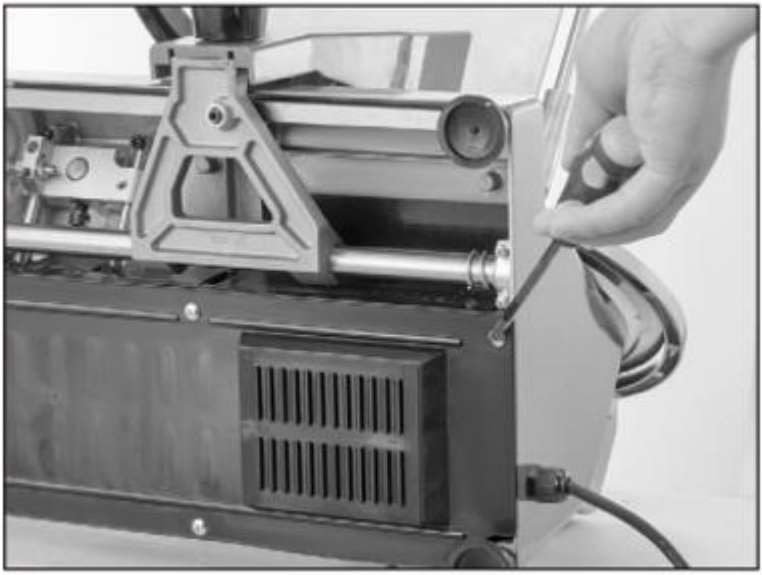
De meest voorkomende problemen en oplossingen worden weergegeven in de tabel.

Als problemen niet in de tabel staan vermeld of als oplossingen niet werken, neem dan contact met ons op. Neem contact op met de agent of de fabrikant.

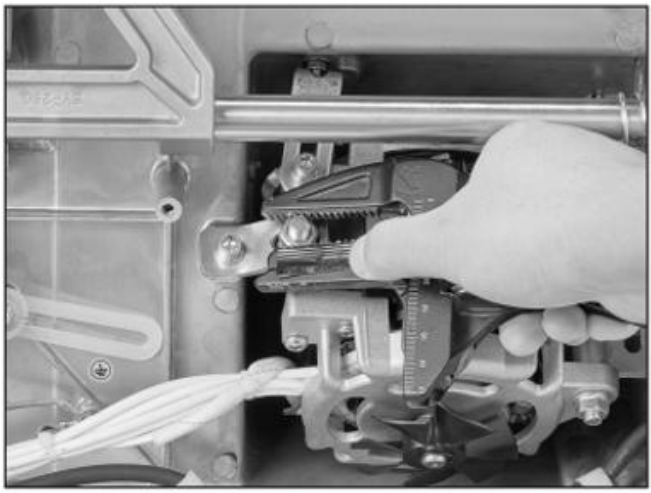
Problemen	Oplossingen
De machine doet dat. werkt niet	Controleer of de machine is aangesloten op een betrouwbare stroomvoorziening.
De machine kan geen vlees snijden of vleesplakjes onregelmatig	1. Het mes is niet scherp, lees hoofdstuk 3.7 en slijp het mes op de juiste manier. 2. Het vlees is te hard, lees hoofdstuk 3.9 en Vlees smelten.
De snijkant van het mes is niet scherp	1. Controleer de inbouwhoogte van de slijpschijf en de slijping. hoek, lees alstublieft de juiste Methode om de 2 te slijpen. Het wiel wordt niet aangedrukt, draai de schroef vast om het te bevestigen. het wiel.
De machine werkt langzaam of het mes draait langzaam	Verwijder de bodemplaat en stel de spanning af. riem zoals weergegeven op de afbeelding hieronder (riem in een nieuwe machine) De riem moet elke 2-3 maanden worden afgesteld, de oude riem De machine moet indien

	nodig worden bijgesteld. De garantieperiode voor de nieuwe riem bedraagt 9 maanden.

Tabel 1



1. Verwijder de onderste plank .



2. Draai eerst de moer hieronder los en stel vervolgens de riemspanning af door het reguleren van de moer.

Fabrikant: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adres: 3486-7 Zhencheng Road, Huangtu Town, Jiangyin City, Wuxi City, Jiangsu Provincie, 214445 China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

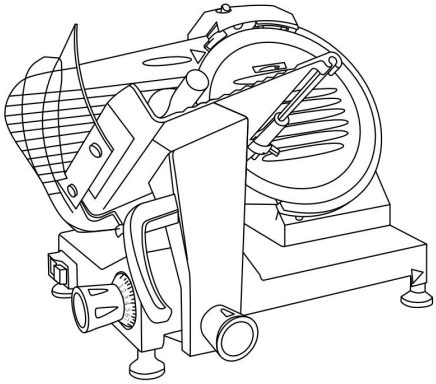
Upgrade · The Home Creator Way

KÖTTSKÄRARE

Modell: SY-250A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: SY-250A



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 – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

	Håll barn borta från maskinen av rädsla för fara.
	Varning - Endast för inomhusbruk
	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.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

• Strömförsörjningen måste uppfylla de elektriska kraven på märkdataetiketten. felaktig användning kan brand eller serieproblem uppstå.
• Maskinen måste vara jordad när den används, det är farligt att få en elektrisk stöt om den inte är jordad eller inte kan jordas på ett tillförlitligt sätt.
• Stäng av alla strömbrytare och stäng av strömmen vid en nödsituation.
• Händer eller andra kroppsdelar får inte komma in på arbetsytan när maskinen är igång, annars kan människor skadas.
• Maskinen bör repareras av tillverkaren eller en representant om den är bruten.
• Vi ansvarar inte för skador eller utrustningsfel om maskinen är modifierad

av användarna själva.
• När den elektriska sladden är skadad måste den bytas omedelbart.
• Den elektriska sladden måste vara en speciell mjuk tråd som köpts från tillverkaren eller reparationsavdelningen.
• Maskinen kan inte spolas med vatten, eftersom den inte är vattentät strukturen, annars orsakar det elektriska stötar och skadar elektriska delar.
• Stäng av alla strömbrytare när maskinen inte används och stäng av strömmen. driva.
• Avbryt driften och stäng av maskinen när du rengör den. maskin.
• Maskinen måste stoppas om den inte fungerar som den ska.
• Lösa kläder får inte ha trådar när maskinen används, och långa håret ska täckas med en mössa.
• Kontrollera ofta bladskydd, vagn, blad och andra delar ifall de lossnar eller skadas

• Fryst kött med temperatur under -° C kan inte skäras.

• Vänligen bifoga denna bruksanvisning när du säljer maskinen vidare.
• Kontakta oss om den manuella manövern är skadad eller förlorad Kontakta oss gärna när du stöter på andra problem som inte har någon detaljerad information. den manuella driften.
• Maskinen får inte användas av personer med funktionsnedsättning, barn eller personer utan erfarenhet, såvida de inte står under uppsikt eller instruktioner av professionell personal som kan säkerställa säkerheten
• Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparat.
• Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.
• Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

• Barn får inte leka med apparaten.
• Denna produkt får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
• Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.
• Använd produkten enligt avsett ändamål. Varna för potentiella skador vid felaktig användning.
• Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Säkerhetsetiketterna på maskinen

	En tillförlitlig jordledning måste anslutas för att undvika personskada på grund av läckage.
	Håll händerna borta från arbetsplatsen när maskinen löpning, i händelse av skada.
	Var försiktig vid rengöring och byte av blad, och håll händerna borta från bladkanten vid skada.

EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Denna produkt är tillverkad i enlighet med gällande säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada och är inte en leksak.

BRUKSANVISNINGAR

1. Lämplig plats för köttskärare

Skäraren ska placeras på en stadig, plan plattform eller ett skrivbord och ställas in avsätt tillräckligt med utrymme för skivmaskinen för att den ska kunna användas, underhållas och
ventilera.

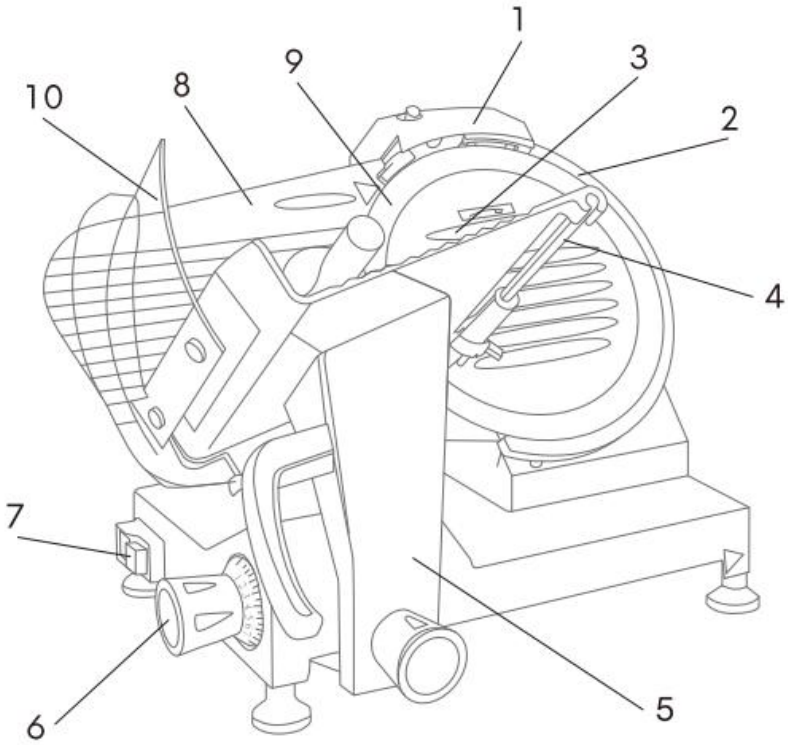
Strömförsörjning för skivmaskinen: AC, 1-fas, 50/60 Hz. Skivaren är ansluten med en vanlig triangelkontakt med jordledning måste eluttaget vara standardtriangeln.

2. Uppackning

Kontrollera alla delar som är monterade på maskinen före installationen. något missat, vänligen kontakta leverantören.

3. Maskindelar och deras placering

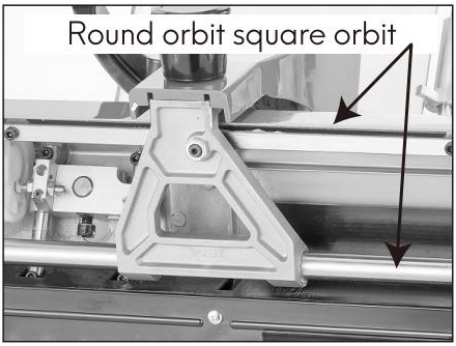
Observera: För att säkerställa att maskinen kan användas korrekt, vänligen Läs noggrant detta kapitel och bekanta dig med delarna och deras placering .

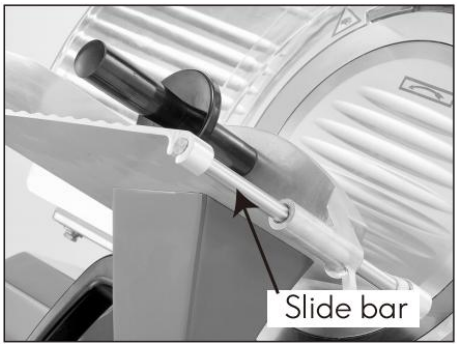


1. Slippall 2. Skyddscirkel 3. Pressare 4. Bärare
5. Skjutfäste 6. Justerbar tjocklekskнopp
7. På/av-brytare 8. Låskretskort
9. Rostfritt stålblad 10. Plastbaffel

4. Smörjning

1. Vänd maskinen, bred ut smörjoljan på ytan av den fyrkantiga banan och cirkla banan var 7:e dag.
2. Bred ut matolja på glidfästet.





Varning: Stäng av strömmen till maskinen när sprida oljan.

5. Anslutning av strömkabel

1. Strömbrytaren sitter på maskinens vänstra sida. Vrid strömbrytaren till "◎" så stängs skivmaskinen av.
2. Sätt i kontakten i eluttaget, märkströmmen ska inte vara mindre än än 10A.
3. När en 2-faskontakt används ska den vara tillförlitligt jordad.

6. Provkör maskinen utan lastning

1. Innan du provkör maskinen bör du noggrant kontrollera att den är tät och skador på bladkåpa, hållare, blad och andra delar och spridning oljan på ytan av kvadratiska omloppsbanor och cirkelbanor.
2. Tryck på knappen för att kontrollera om bladet fungerar eller inte, för att kontrollera om det finns något ovanligt händer.
3. Om inget ovanligt händer kan du använda maskinen efter tre minuters lossningsarbete.

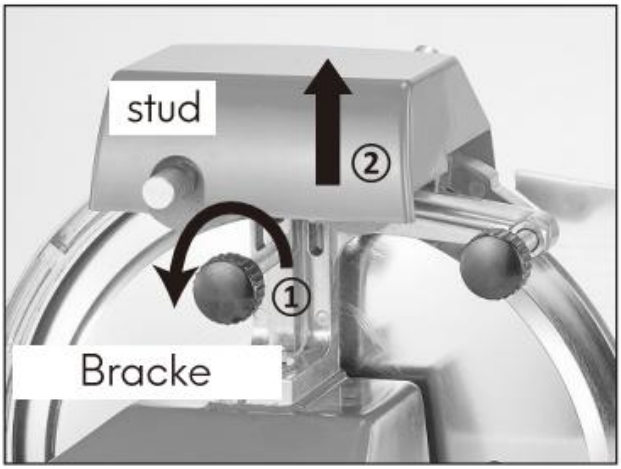
7. Slipning av blad

1. Köttskärarens runda blad är tillverkat av högkvalitativt material slitstarkt verktygsstål, bladets egg har slipats av tillverkaren före försäljning.
2. Det runda bladet kan bli slöt efter användning och du kan välja slipningsgraden sten som medförs med utrustningen för att slipa om, upprepade gånger och i rätt tid. Innan du slipar bladet bör du rengöra

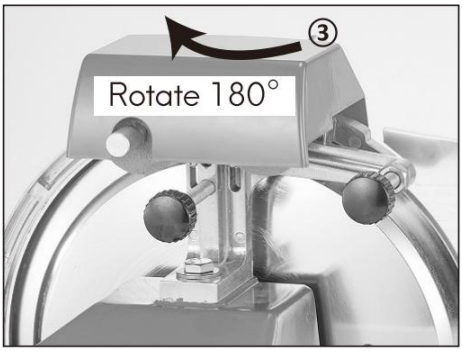
oljespillet för att undvika det. fläckar på fälgen, om fälgen är fläckad av oljan kan du använda en borste och alkaliskt vatten för att rengöra slipstenen.
3. När slipmaskinen inte fungerar bör slipstenen hållas borta från bladet, när den fungerar, ska den komma nära bladet.

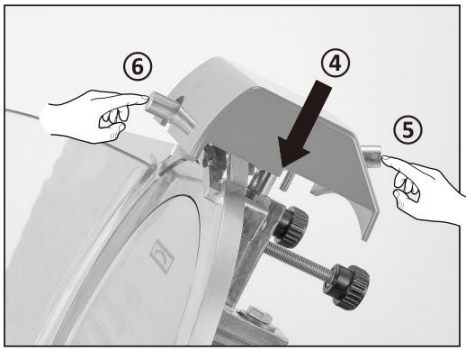
Driftssteg

①Vrid vredet moturs för att lossa slipbultens bult verktyg.
② Lyft slippallen uppåt Slipmaskinens höjd är begränsad av en tapp och förlängning av dubben kan justeras.



3 Vrid slipstolen 180 °
④ Sänk ner slippallen så att slipskivan är nära blad.
⑤Medan maskinen är i drift, tryck på den bakre knappen för att aktivera slipskivan i kontakt med bladet och börja slipa slipningsprocess.
6 Tryck på den främre knappen för att tillfälligt aktivera sliphjulet med bladet för att avgrada bladet.





Uppmärksamhet:

lätt på slipaxeln, det är bättre för att producera en liten gnista.

Justera slipstenens position för att få slipstenen att sitter på bladets framsida men kan inte vidröra kanten på blad.

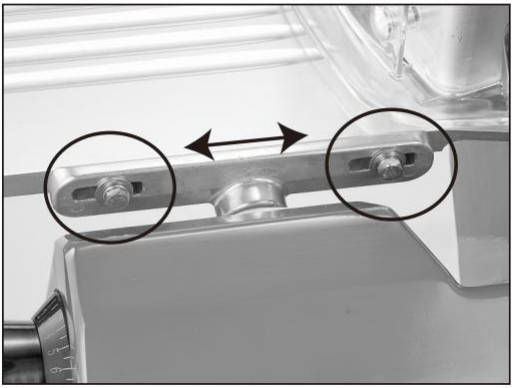
4. Slipningseffekt - Lossa stenaxeln och tryck på knappen för att göra stenen ur bladet, tryck på knappen för att stoppa bladet och observera slipningseffekten om bladets egg verkar vass eller oskarp, bevisar det att bladet är tillräckligt vasst och att slipningen är klar. Annars kan upprepa processen tills du känner dig nöjd.

OBS: Använd inte fingret för att testa om bladet är vasst eller inte. ifall fingret skulle bli skadat.

5. Rengör stålet och askan från slipstenen på maskinen. När du rengör bladet kan du ta bort skyddshöljet.

OBS: Använd inte vatten för att spola, det går inte heller att använda rengöringsmedel som skadligt för människors hälsa.

6. Efter upprepad omslipning, den bladets diameter kommer att bli mindre. När avstånd mellan låsning brädan och kanten av bladet är mer än 5 mm, vänligen lossa skruven på baksidan av låsbrädan flytta låsbrädan mot bladet och håll deras avstånd på 2 mm, då dra åt skruven.



OBS: Bladet behöver bytas när dess diameter minskat med 12 mm.

8. Justering av skivtjocklek

1. Skärtjockleken är avståndet mellan bladet och låset styrelse.
2. Vrid moturs den justerbara tjockleksratten, skivan blir tjock, medsols styret, skiva tunt.
3. När du justerar tjockleken på skivan för tjock, tack kom ihåg att eliminera Lösningen är överföringsgap. först förstora skivningen
tjockleken minskar sedan till önskad tjocklek. När justering av tjockleken på skiva tunt, behöver inte eliminera transmissionsgapet justera direkt till önskad tjocklek.

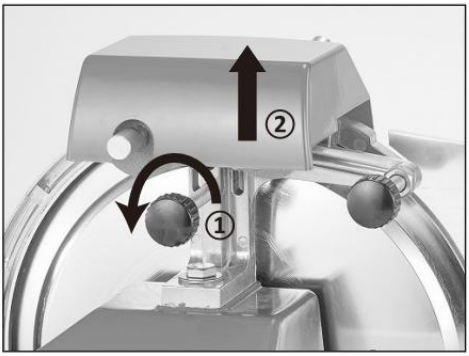


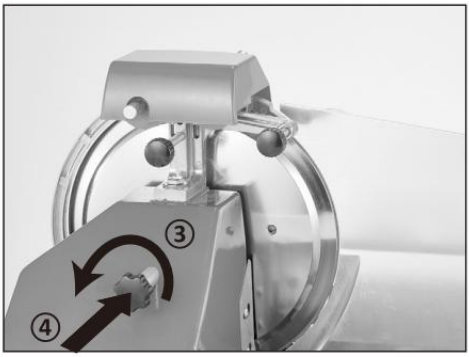
9. Smältning av kött

1. Om det frysta köttet är för hårt är det lätt att det bildas fragment när det skärs. tunna skivor; när man skär en tjock skiva kan motståndet bli för stort och det kan bli orsaka motorstopp, eller till och med bränna motorn, så köttet måste smältas fryst kött i inkubatorn, processen där temperaturen på kött både inuti och utanpå resa sig långsamt, vilket kallas smältning av köttet.
2. Kötttjocklek mindre än 1,5 mm, lämplig kötttemperatur både inuti och utomhus är -24,8°F (lägg det frysta köttet i kylskåpet som har varit avstängd i åtta timmar). Tryck på köttet med en nagel, köttets yta kan se ut som avtryck
3. Skivtjockleken är större än 1,5 mm, köttets temperatur bör vara högre än -24,8°F Och när tjockleken ökar, ökar köttets temperatur bör också ökas i motsvarande grad.

10. Byt blad

1. Vrid vredet moturs för att lossa bulten på slippallen.
2. Lyft komponenten uppåt.
3. Vrid bulten moturs för att lossa den.
4. Tryck på bulten för att lossa det främre bladskyddet.
5. Efter borttagningen kommer de tre skruvarna som håller fast bladet att synas; lossa dessa skruvar för att dra ut bladet. Följ instruktionerna för demontering av bladet. proceduren i omvänd ordning och sätt försiktigt tillbaka bladet för att slutföra montering.







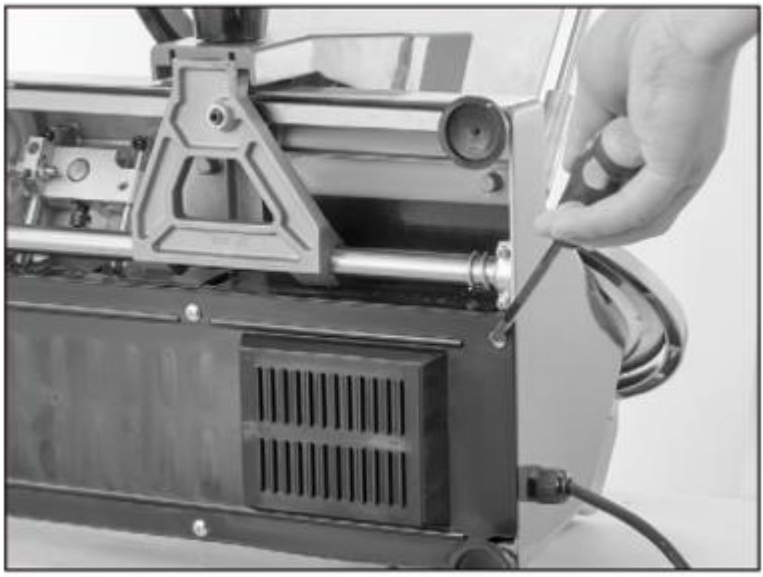
Uppmärksamhet:
När bladet byts ut måste maskinen stängas av och strömmen måste slås på. bli avskuren.
Använd skyddshandskar och var försiktig när du byter blad. den vassa kanten när du tar bort eller monterar bladet.

FELSÖKNING
Maskinen måste repareras och underhållas av yrkesmän och icke-yrkesmän får inte reparera, för att undvika personskador. eller mekaniskt, elektriskt fel.
Vanliga problem och lösningar visas i tabellen
När problem inte listas i tabellen eller lösningarna inte fungerar, vänligen kontakta agenten eller tillverkaren

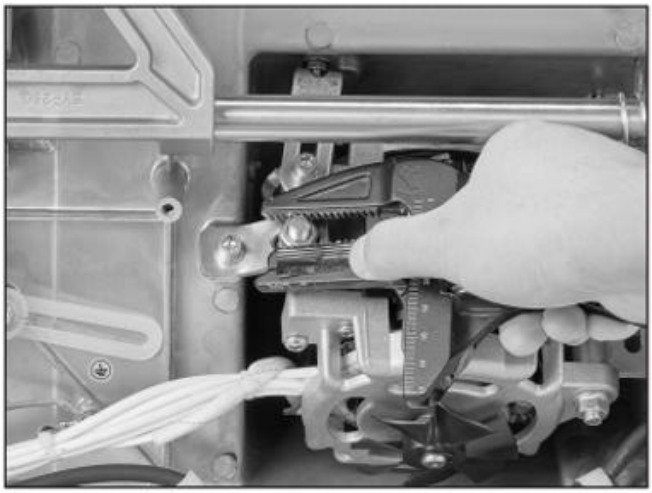
Problem	Lösningar
Maskinen gör det inte fungera	Kontrollera om maskinen är ansluten till en tillförlitlig strömkälla
Maskinen kan inte skära kött eller köttskivor är oregelbunden	1. Bladet är inte vasst, läs kapitel 3.7 och slipa bladet korrekt. 2. Köttet är för stenigt, läs kapitel 3.9 och smälta köttet.

Bladets egg är inte skarp	1. Kontrollera hjulets monteringshöjd och slipning vinkel, läs gärna det korrekta 2. Hjulet är inte pressat, dra åt skruven för att fixera hjulet.
Maskinen fungerar långsamt eller bladet roterar långsamt	Ta bort bottenbrädan och justera spänningen bälte som visas på bilden nedan (bälte i ny maskin bör justeras varannan – var tredje månad, remmen är gammal Maskinen bör justeras vid behov. Garantiperioden för det nya remmen är 9 månader).

Tabell 1



1. Ta bort den nedre brädan



2. Lossa först muttern nedan och justera sedan remspänningen genom att reglering av muttern.

Tillverkare: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adress: 3486-7 Zhencheng Road, Huangtu Town, Jiangyin City, Wuxi City, Jiangsu Provins, 214445 Kina.
E-post: support@vevor.com

