



Manual Vegetable Cutter

OPERATION MANUAL

SKU:ZVC005



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

Product Description

Welcome to purchase and use the company's multi-functional fruit and vegetable cutter series products, this series of products are in line with food-grade contact metal materials. It is precision processed by high-quality aluminum alloy, stainless steel and ABS and other materials. We have always been in line with the goal of safety, efficiency, convenience, and practicality, and truly achieve "cutting a variety of fruits and vegetables casually."

Product Description

1. Made of metal materials with an exquisite structure, the device is safe, reliable, durable, easy to operate, and efficient in cutting. Its one-piece molding design saves labor and enhances efficiency.
2. The blade is made from high-quality, ultra-thin, food-grade stainless steel and is precision-ground for quick, clean cuts that prevent squeezing or damage, preserving the ingredients' original taste.
3. The machine is easy to clean and can be washed and rinsed in multiple ways, ensuring food hygiene and safety.
4. The machine offers a full range of cutting specifications to meet various needs and allows for quick cutter replacement. It is convenient to use, with all operations performed manually.

IMPORTANT NOTICE: Read this manual carefully before use!!

This manual is considered an integral part of the device and will be provided to hotel or restaurant owners, managers, and responsible persons for training device operators. Please read the precautions carefully before use and retain this manual for future reference.



Important Safety Precautions

Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

- This device is not intended for use by children. It contains very sharp blades, which could cause serious injury. Keep the device out of reach of children.
- To ensure optimal performance and longevity of the device, please follow the instructions carefully.
- Always clean the device after each use by rinsing it with clean water.
- The blades are very sharp. Take care not to touch the blades directly or operate the device while wearing gloves.
- Do not place the device in a dishwasher or any other automatic cleaning device.
- Avoid using alkaline cleaners as they may damage the finish of the device.
- The use of non-approved accessories or modifications may pose safety risks.
- This device is designed for cutting fruits and vegetables only. Do not use it for other purposes.

 **Before using this equipment for the first time, please remove all packaging and securing materials as shown in the illustration, and only use the equipment after it has been properly assembled.**

 **These devices require regular lubrication**

When lubrication is required, wipe the guide rod with mineral oil, food-grade lubricant, or a towel. Do not use cooking oil or other greases, as they may become viscous and affect performance.

 **Caution: Do not cut food beyond the edge of the plate.**

 **Note: When replacing the blade set, ensure that the specifications and model of the blade plate and pressing block are compatible.**

Manual Vegetable Cutter

SKU: ZVC005



Description:

1. Main body: Aluminium alloy material
2. Potato holder: Two set of blades with mould size for potato chips is 12.5mm (1/2"), 9MM (3/8").



CAUTION SHARP BLADES!
KEEP FINGERS, HANDS, OTHER BODY
PARTS AND OBJECTS CLEAR OF THE
BLADE ASSEMBLY!

How To Use

Installation Guide:



1. Open the package, remove the securing materials, and take out the device.



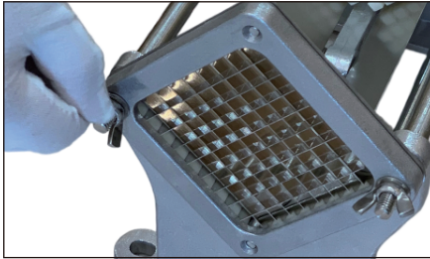
2. Pull out the pin and attach the handle to the corresponding hole.



3. Use the provided wrench to install the four legs.

4. Use the provided wrench to install the four legs.

Blade Replacement:



1. Rotate the butterfly nut to remove the blade disc.



2. Lift the blade disc upward and replace it with a different size blade disc as needed.

3. When replacing the blade, make sure the cutting edge is facing up. Do not install it upside down.



4. When replacing the blade, you also need to replace the corresponding pusher block. Use a screwdriver to unscrew and replace the pusher block.

Tip:

Regarding blade mold replacement: If you need different sizes of fries, you need to adjust the parameters of the blade set and the mold. Remove the original blade and mold, then install the new blade mold of the desired size.

Precautions and Maintenance:

- The entire machine can be rinsed. After each use, ensure the blade is clean by flushing with water to prevent corrosion and extend its service life.
- The equipment belongs to precision machining machine. Self-modification and recreation of equipment will affects the use, which belongs to artificial damage.
- The blade belongs to the natural wear part of equipment. After cutting a certain time and quantity of ingredients, the blade will be broken or worn. It is necessary to timely purchase the blade of corresponding specification for replacement (Improper operation or cutting too hard ingredients will also damage the blade).
- The equipment adopts an ultra-thin blade and cannot cut tough and hard foods, such as meat and sweet potatoes.
- The guide must be lubricated regularly.
- If it cannot be pushed when cutting, it indicates that the cutter plate is worn and needs to be replaced. Do not apply excessive pressure. First, remove the cutter plate, replace it with one of the correct specifications, and then continue use.
- During operation, ensure that the entire machine is placed on a flat, stable table and that the suction cups are securely attached to the tabletop. Otherwise, the machine may slip, causing the blade to be hit and affecting its performance.
- Periodically check for loose screws, tighten them promptly, and maintain the machine.



Any Problem? Let Us Know.



707-392-8405



www.sunvivi.com



support@sunvivi.com



Cortador de Verduras Manual

MANUAL DE OPERACIÓN

SKU:ZVC005



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

Descripción del Producto:

Bienvenido a adquirir y utilizar la serie de productos cortadores manuales de frutas y verduras de nuestra empresa. Esta serie de productos cumple con los estándares de materiales metálicos en contacto con alimentos. Está fabricada con materiales de alta calidad como aleación de aluminio, acero inoxidable y ABS. Siempre hemos trabajado con el objetivo de ofrecer seguridad, eficiencia, comodidad y practicidad, logrando realmente "cortar una variedad de frutas y verduras de manera sencilla".

Características del Producto:

- 1.Hecho de materiales metálicos con una estructura refinada, el dispositivo es seguro, confiable, duradero, fácil de operar y eficiente al cortar. Su diseño de moldeado en una sola pieza ahorra esfuerzo y mejora la eficiencia.
- 2.La cuchilla está fabricada con acero inoxidable de alta calidad, ultra delgado y de grado alimentario, y está perfectamente afilada para cortes rápidos y limpios que evitan aplastamientos o daños, preservando el sabor original de los ingredientes.
- 3.La máquina es fácil de limpiar y se puede lavar y enjuagar de múltiples maneras, garantizando la higiene y seguridad alimentaria.
- 4.La máquina ofrece una gama completa de especificaciones de corte para satisfacer diversas necesidades y permite un reemplazo rápido de los cortadores. Es conveniente de usar, ya que todas las operaciones se realizan manualmente.

AVISO IMPORTANTE: ¡Lea este manual cuidadosamente antes de usarlo!

Este manual se considera una parte integral del dispositivo y se proporcionará a los propietarios de hoteles o restaurantes, gerentes y responsables para la capacitación de los operadores del dispositivo. Por favor, lea cuidadosamente las precauciones antes de usarlo y conserve este manual para futuras consultas.



Precauciones de Seguridad Importantes:

Siempre siga las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Estas incluyen:

- Este dispositivo no está destinado para el uso de niños. Contiene cuchillas muy afiladas, lo que podría causar lesiones graves. Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- Para asegurar un rendimiento óptimo y la longevidad del dispositivo, siga las instrucciones cuidadosamente.
- Siempre limpie el dispositivo después de cada uso enjuagándolo con agua limpia.
- Las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado de no tocar las cuchillas directamente ni operar el dispositivo mientras usa guantes.
- No coloque el dispositivo en un lavavajillas ni en ningún otro dispositivo de limpieza automática.
- Evite el uso de limpiadores alcalinos, ya que pueden dañar el acabado del dispositivo.
- El uso de accesorios no aprobados o modificaciones puede representar riesgos de seguridad.
- Este dispositivo está diseñado solo para cortar frutas y verduras. No lo utilice para otros fines.

 **Antes de usar este equipo por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales de sujeción como se muestra en la ilustración, y utilice el equipo solo después de que haya sido ensamblado correctamente.**

 **Estos dispositivos requieren lubricación regular**

Cuando sea necesario lubricar, limpie la barra guía con aceite mineral, lubricante de grado alimentario o un paño. No utilice aceite de cocina ni otras grasas, ya que pueden volverse viscosas y afectar el rendimiento.

 **Advertencia: No corte alimentos más allá del borde del plato.**

 **Nota: Al reemplazar el conjunto de cuchillas, asegúrese de que las especificaciones y el modelo de la placa de cuchillas y el bloque de presión sean compatibles.**

Cortador de Verduras Manual

SKU: ZVC005



Descripción:

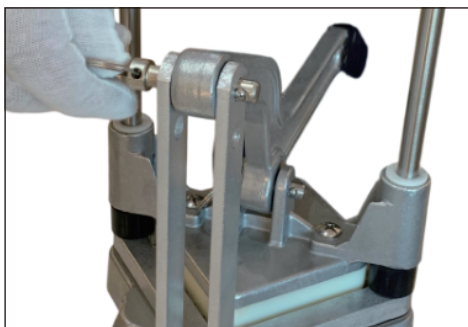
- 1.Cuerpo principal: Material de aleación de aluminio
- 2.Soporte para papas: Dos juegos de cuchillas con tamaños de molde para papas fritas de 12.5 mm (1/2") y 9 mm (3/8").



CAUTION SHARP BLADES!
KEEP FINGERS, HANDS, OTHER BODY
PARTS AND OBJECTS CLEAR OF THE
BLADE ASSEMBLY!

Cómo usar

Guía de instalación:



1. Abra el paquete, retire los materiales de sujeción y saque el dispositivo.



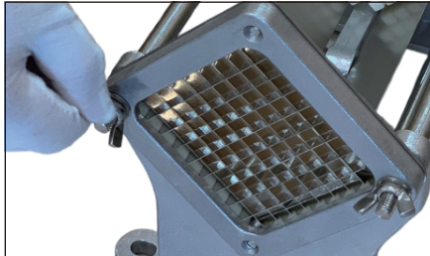
2. Saque el pasador y coloque el asa en el orificio correspondiente.



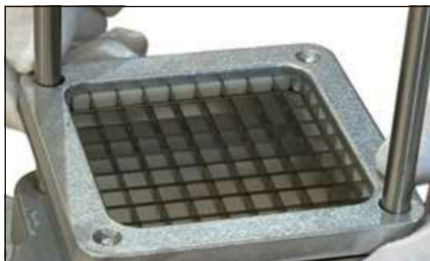
3. Use la llave proporcionada para instalar las cuatro patas.

4. Coloque la papa en el soporte para papas, luego presione el asa hacia abajo con la mano hasta que la papa esté cortada.

Reemplazo de la cuchilla:



1. Gire la tuerca mariposa para quitar el disco de cuchillas.



2. Levante el disco de cuchillas hacia arriba y reemplácelo con un disco de cuchillas de diferente tamaño según sea necesario.

3. Al reemplazar la cuchilla, asegúrese de que el filo esté hacia arriba. No la instale al revés.



4. Al reemplazar la cuchilla, también debe reemplazar el bloque de presión correspondiente. Use un destornillador para desatornillar y reemplazar el bloque de presión.

Consejo:

En cuanto al reemplazo del molde de cuchillas: Si necesita diferentes tamaños de papas fritas, debe ajustar los parámetros del set de cuchillas y el molde. Retire la cuchilla y el molde originales, luego instale el nuevo molde de cuchilla del tamaño deseado.

Precauciones y mantenimiento:

- Toda la máquina se puede enjuagar. Después de cada uso, asegúrese de que la cuchilla esté limpia al enjuagarla con agua para evitar la corrosión y prolongar su vida útil.
- El equipo pertenece a una máquina de procesamiento de precisión. La modificación o recreación del equipo afectará su uso, lo cual se considerará daño causado por el usuario.
- La cuchilla es una parte que se desgasta de forma natural en el equipo. Después de cortar un cierto tiempo y cantidad de ingredientes, la cuchilla se romperá o desgastará. Es necesario comprar a tiempo la cuchilla de especificación correspondiente para su reemplazo (una operación inadecuada o cortar ingredientes demasiado duros también dañará la cuchilla).
- El equipo utiliza una cuchilla ultrafina y no puede cortar alimentos duros y resistentes, como carne y batatas.
- La guía debe ser lubricada regularmente.
- Si no se puede presionar al cortar, esto indica que la placa de corte está desgastada y necesita ser reemplazada. No aplique presión excesiva. Primero retire la placa de corte, reemplácela por una de las especificaciones correctas y luego continúe con el uso.
- Durante la operación, asegúrese de que toda la máquina esté colocada sobre una mesa plana y estable, y que las ventosas estén firmemente adheridas a la mesa. De lo contrario, la máquina podría deslizarse, causando que la cuchilla se golpee y afecte su rendimiento.
- Revise periódicamente si hay tornillos sueltos, ajústelos de inmediato y mantenga la máquina.



Estamos aquí para ayudar.



707-392-8405



www.sunvivi.com



support@sunvivi.com