

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

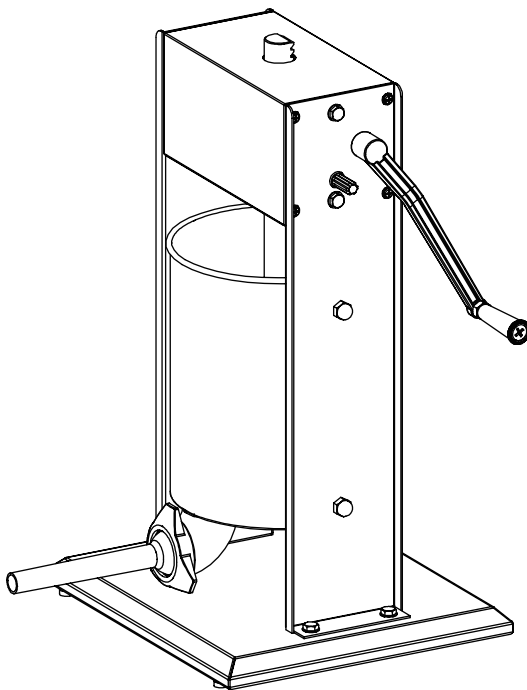
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR[®] *ELECTRIC SAUSAGE STUFFER*

XZM-10D/XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:



CustomerService@vevor.com

This is the original instruction, Please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves 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 is any technology or software updates on our product.



SAFETY INSTRUCTIONS

Thank you for using this product. In order to make sure that you can operate the machine properly, please read this manual carefully before use. Please be sure to read the SAFETY PRECAUTIONS in this page to ensure your safe use.

1. Do not place the product in the reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. This product is not recommended for children or persons with physical, sensory and intellectual disabilities, unless they have gotten the supervision and instruction of how to use the product properly.
3. Do not disassemble the product at will. Do not allow things to enter or insert into the product, which may cause damage.
4. Only accessories provided by the seller or manufacturer can be used for the product. We will not be responsible for any failure caused by the use of accessories from other manufacturers, which are not covered by warranty.
5. Do not use the product on uneven, damp, non-heat resistant surfaces to avoid damage or failure.
6. Do not place the product directly on the fire or near the source of fire, otherwise the product will be damaged or even result in danger.
7. Please keep the plastic bag properly and do not let children play with it to avoid the risk of suffocation.

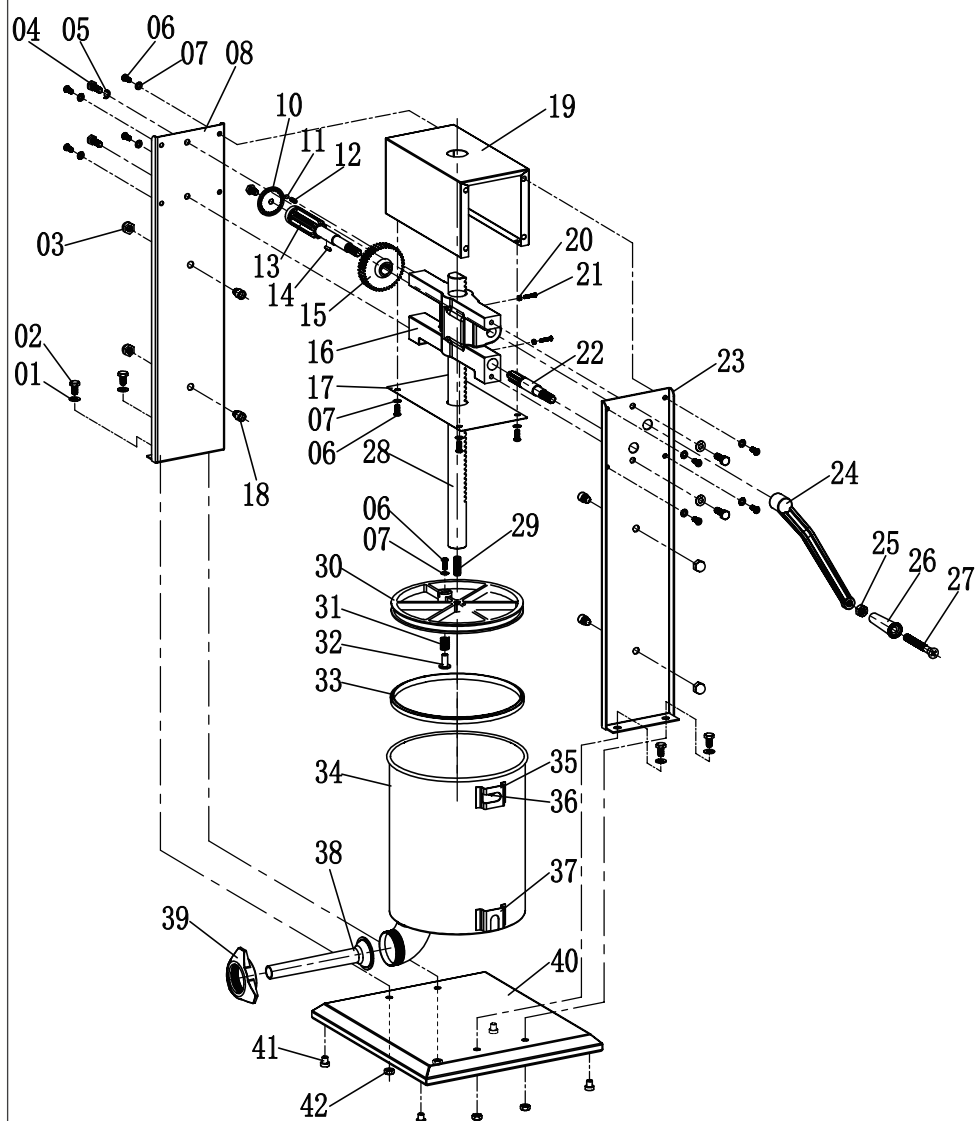
INTRODUCTION

The machine is durable and includes a stainless steel base, metal gears, removable cylinder and exhaust valve for easy cleaning. Two stages of speed for strong push and quick lift. It comes in different sized sausage tubes. Sausage fillers are perfect for camping, butchers, food supplies, families, delis, cafes, takeaways and restaurants.

SPECIFICATIONS

Model	XZ-3	XZ-5	XZ-7
Product Size	300*220*540mm	300*260*650mm	300x300x800mm
Capacity	3L	5L	7L
Speed Threshold	Stepless Speed Regulation	Stepless Speed Regulation	Stepless Speed Regulation
Bucket Fixed Mode	Removable and Tilt	Removable and Tilt	Removable and Tilt
Net Weight	7.8kg	9.8kg	10.8kg
Gross Weight	9.8kg	10.8kg	12.8kg

EXPLOSIVE VIEW



No.	Name	QTY	No.	Name	QTY
1	SUS Flat Washer $\phi 8$	8	22	Pinion Shaft	1
2	SUS Hex Screw M8x16	4	23	Right Side Plate	1
3	SUS Cap Nut M10	4	24	Speeders	1
4	SUS Hex Screw M8x25	4	25	Nut M10	1
5	SUS Spring Washer $\phi 8$	4	26	Hand Shank	1
6	SUS Phillips Screw M6x16	13	27	Bearing Retainer 2	1
7	SUS Flat Washer $\phi 6$	13	28	Gear Rack	1
8	Left Side Plate	1	29	Doutlr End Stud M10x30	1
9	Zinc-plated External Hexagonal Screws M8x12	1	30	Piston	1
10	Anti-slip Disc	1	31	Spring 1	1
11	Steel Ball $\phi 6$	1	32	Exhaust Valves	1
12	Anti-slip Spring $\phi 6 \times 1 \times 16$	1	33	Sealing Washer	1
13	Rack Wheel Shaft	1	34	Charging Basket	1
14	Nut M4	1	35	Buckle A	2
15	Gear Wheel	1	36	Spring 2	2
16	Pinion Stand	1	37	Buckle B	2
17	Base Plate	1	38	Packed Pipe	4
18	SUS Inner Hexagon Screw M10x16	4	39	Trilobal Cap	1
19	Gear Holder Housing	1	40	Pedestal	1
20	Nut M4	2	41	Rubber Pads	4
21	Phillips Screw M4x20	2	42	SUS Nut M8	4

ASSEMBLY AND INSTALLATION

1. Choose a workbench with a suitable height and make sure you have enough room for operation.
2. Assemble the stuffing tube. Four sizes of stuffing tubes have been provided with the unit (Diameters are 15mm, 21mm, 30mm and 37mm). Choose an appropriate tube and carefully insert it into the fixed collar, slowly tighten it onto the barrel, press down on the packing tube, and make sure it has been stuck and locked.

OPERATION

1. Make sure everything that comes into contact with the sausage is cleaned.
2. Slide the casing onto the appropriate size of the fill pipe.
3. Place the handle on the large gear shaft and turn it counterclockwise to free the piston from the cylinder.
4. Erecting the cylinder and add material to the cylinder.
5. Put the cylinder back in place.
6. Fix the handle to the pinion shaft and turn it clockwise to allow the piston to enter the cylinder.
7. Continue to turn the handle so that the sausage always passes through the tube at the same speed.
8. Turn the handle until the sausage runs out.
9. Repeat Operation 2 if necessary.

REPAIR AND MAINTENANCE

1. Remove and clean all parts that come in contact with the sausage.
2. Wipe non-removable parts with a cloth to remove bacteria.
3. Lubricate moving parts and gears to extend product life.
4. Do not use corrosive or abrasive detergents for cleaning.
5. Store the machine in a dry, clean and secure place.



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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

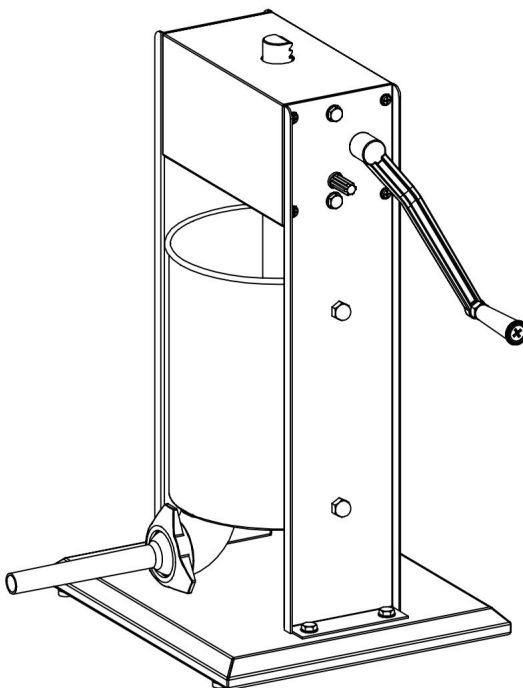
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR[®] Poussoir à saucisses électrique

XZM-10D/XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :



ServiceClient@vevor.com

Il s'agit des instructions d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser.

VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Merci d'avoir utilisé ce produit. Afin de vous assurer que vous pouvez utiliser la machine correctement, veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation. Assurez-vous de lire les PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ de cette page pour garantir une utilisation en toute sécurité.

1. Ne pas laisser le produit à la portée des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
2. Ce produit n'est pas recommandé aux enfants ou aux personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels et intellectuels, à moins qu'ils n'aient reçu la supervision et les instructions nécessaires pour utiliser correctement le produit.
3. Ne démontez pas le produit à volonté. Ne laissez aucun objet pénétrer ou s'insérer dans le produit, ce qui pourrait l'endommager.
4. Seuls les accessoires fournis par le vendeur ou le fabricant peuvent être utilisés pour le produit. Nous ne serons pas responsables de toute défaillance causée par l'utilisation d'accessoires d'autres fabricants, qui ne sont pas couverts par la garantie.
5. N'utilisez pas le produit sur des surfaces inégales, humides et non résistantes à la chaleur pour éviter tout dommage ou panne.
6. Ne placez pas le produit directement sur le feu ou à proximité d'une source d'incendie, sinon le produit sera endommagé ou même dangereux.
7. Veuillez conserver le sac en plastique correctement et ne laissez pas les enfants jouer avec pour éviter tout risque d'étouffement.

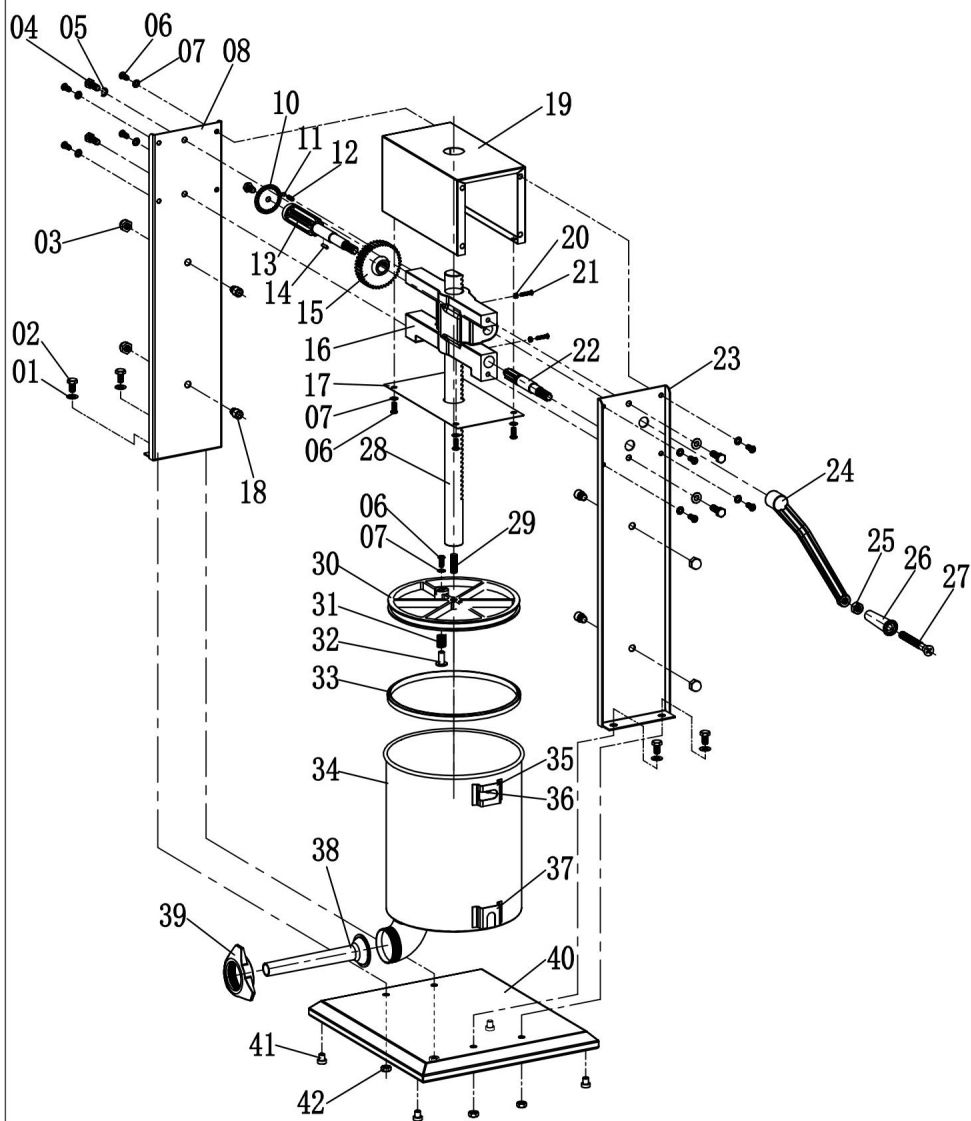
INTRODUCTION

La machine est durable et comprend une base en acier inoxydable, des engrenages en métal, un cylindre amovible et une soupape d'échappement pour un nettoyage facile. Deux niveaux de vitesse pour une poussée forte et un levage rapide. Il est disponible dans des tubes à saucisses de différentes tailles. Les remplisseurs de saucisses sont parfaits pour le camping, les bouchers, les fournitures alimentaires, les familles, les épicerie fines, les cafés, les plats à emporter et les restaurants.

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	XZ-3	XZ-5	XZ-7
Taille du produit	300*220*540mm	300*260*650mm	300x300x800mm
Capacité	3L	5L	7L
Seuil de vitesse	Vitesse en continu Règlement	Vitesse en continu Règlement	Vitesse en continu Règlement
Mode fixe du godet	Amovible et inclinable	Amovible et inclinable	Amovible et inclinable
Poids net	7,8 kg	9,8 kg	10,8 kg
Poids brut	9,8 kg	10,8 kg	12,8 kg

VUE EXPLOSIVE



Non.	Nom	Qté	Non.	Nom	Qté
1	Rondelle plate SUS $\varnothing$ 8	8	22	Arbre à pignon	1
2	Vis à tête hexagonale SUS M8x16	4	23	Plaque latérale droite	1
3	Écrou à capuchon SUS M10	4	24	Les excès de vitesse	1
4	Vis à tête hexagonale SUS M8x25	4	25	Écrou M10	1
5	Rondelle élastique SUS $\varnothing$ 8	4	26	Tige à main	1
6	Vis cruciforme SUS M6x16	13	27	Support de roulement 2	1
7	Rondelle plate SUS $\varnothing$ 6	13	28	Crémaillère dentée	1
8	Plaque latérale gauche	1	29	Goujon d'extrémité double M10x30	1
9	Zingué externe Vis à tête hexagonale M8x12	1	30	Piston	1
10	Disque antidérapant	1	31	Printemps 1	1
11	Bille d'acier $\varnothing$ 6	1	32	Soupapes d'échappement	1
12	Ressort antidérapant $\varnothing$ 6x1x16	1	33	Rondelle d'étanchéité	1
13	Arbre de roue à crémaillère	1	34	Panier de chargement	1
14	Écrou M4	1	35	Boucle A	2
15	Roue dentée	1	36	Printemps 2	2
16	Support de pignon	1	37	Boucle B	2
17	Plaque de base	1	38	Tuyau emballé	4
18	Vis à tête hexagonale intérieure SUS M10x16	4	39	Casquette trilobée	1
19	Boîtier de support d'engrenage	1	40	Piédestal	1
20	Écrou M4	2	41	Tampons en caoutchouc	4
21	Vis cruciforme M4x20	2	42	Écrou SUS M8	4

MONTAGE ET INSTALLATION

1. Choisissez un établi d'une hauteur adaptée et assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour travailler.
2. Assemblez le tube de remplissage. Quatre tailles de tubes de remplissage sont fournies avec l'appareil (les diamètres sont de 15 mm, 21 mm, 30 mm et 37 mm). Choisissez un tube approprié et insérez-le soigneusement dans le collier fixe, serrez-le lentement sur le canon, appuyez sur le tube de remplissage et assurez-vous qu'il est bien collé et verrouillé.

OPÉRATION

1. Assurez-vous que tout ce qui entre en contact avec la saucisse est nettoyé.
2. Faites glisser le boîtier sur la taille appropriée du tuyau de remplissage.
3. Placez la poignée sur le grand arbre d'engrenage et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer le piston du cylindre.
4. Ériger le cylindre et ajouter du matériau au cylindre.
5. Remettez le cylindre en place.
6. Fixez la poignée sur l'arbre du pignon et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour permettre au piston d'entrer dans le cylindre.
7. Continuez à tourner la poignée pour que la saucisse passe toujours dans le tube à la même vitesse.
8. Tournez la poignée jusqu'à ce que la saucisse soit épuisée.
9. Répétez l'opération 2 si nécessaire.

RÉPARATION ET ENTRETIEN

1. Retirez et nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec la saucisse.
2. Essuyez les pièces non amovibles avec un chiffon pour éliminer les bactéries.
3. Lubrifiez les pièces mobiles et les engrenages pour prolonger la durée de vie du produit.
4. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage.
5. Rangez la machine dans un endroit sec, propre et sûr.

VEVOR[®]

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

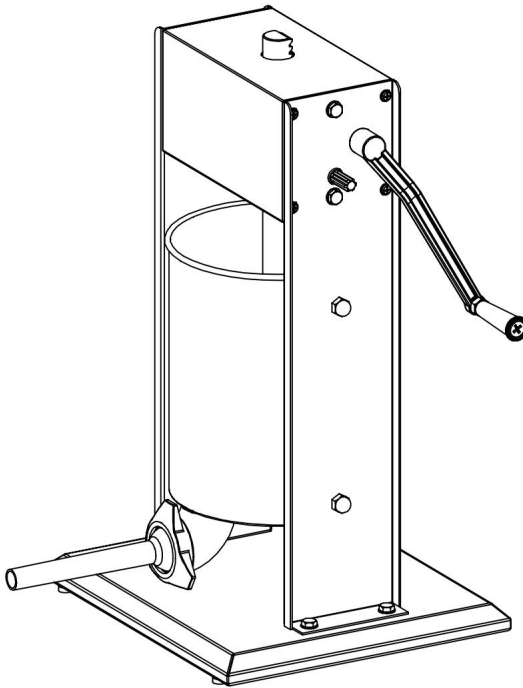
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR® ELEKTRISCHER WURSTFÜLLER

XZM-10D/ XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:



Kundenservice@vevor.com

Dies ist die Originalanleitung. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme bitte alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch.

VEVOR behält sich die genaue Auslegung unseres Benutzerhandbuchs vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



SICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie dieses Produkt verwenden. Um sicherzustellen, dass Sie die Maschine ordnungsgemäß bedienen können, lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch. Bitte lesen Sie unbedingt die SICHERHEITSVORKEHRUNGEN auf dieser Seite, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

1. Stellen Sie das Produkt nicht in die Reichweite von Kindern. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
2. Dieses Produkt wird nicht für Kinder oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen empfohlen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und erhalten Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung des Produkts.
3. Zerlegen Sie das Produkt nicht willkürlich. Lassen Sie keine Gegenstände in das Produkt eindringen oder hineinstecken, die Schäden verursachen könnten.
4. Für das Produkt darf nur Zubehör verwendet werden, das vom Verkäufer oder Hersteller bereitgestellt wurde. Wir übernehmen keine Verantwortung für Fehler, die durch die Verwendung von Zubehör anderer Hersteller verursacht werden und nicht durch die Garantie abgedeckt sind.
5. Verwenden Sie das Produkt nicht auf unebenen, feuchten und nicht hitzebeständigen Oberflächen, um Schäden oder Ausfälle zu vermeiden.
6. Stellen Sie das Produkt nicht direkt aufs Feuer oder in die Nähe einer Feuerquelle, da das Produkt sonst beschädigt wird oder sogar eine Gefahr darstellt.
7. Bitte bewahren Sie die Plastiktüte ordnungsgemäß auf und lassen Sie Kinder nicht damit spielen, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.

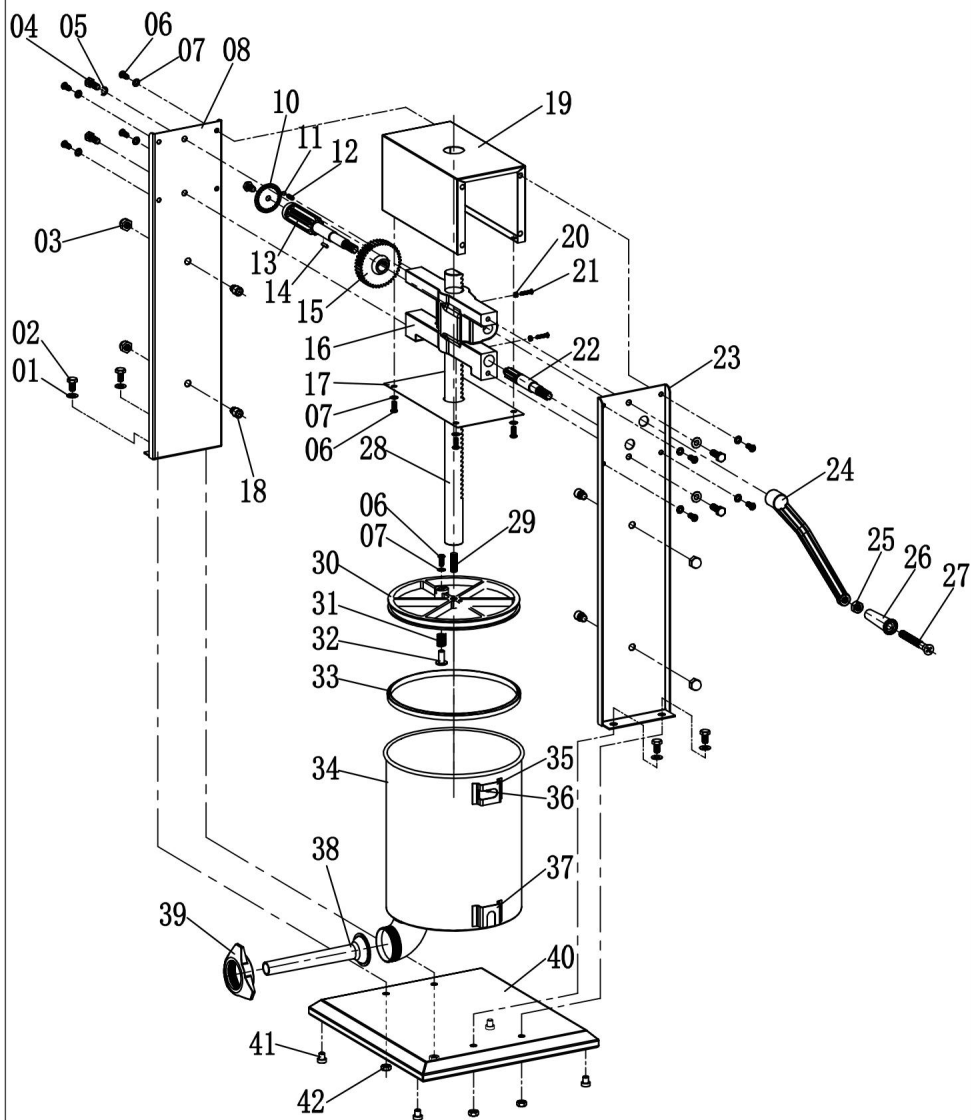
EINFÜHRUNG

Die Maschine ist langlebig und verfügt über eine Edelstahlbasis, Metallgetriebe, einen abnehmbaren Zylinder und ein Auslassventil für eine einfache Reinigung. Zwei Geschwindigkeitsstufen für starken Schub und schnelles Heben. Sie ist in Wurströhren unterschiedlicher Größe erhältlich. Wurstfüller sind perfekt für Camping, Metzgereien, Lebensmittelversorgung, Familien, Feinkostläden, Cafés, Imbissbuden und Restaurants.

Spezifikationen

Modell	XZ-3	XZ-5	XZ-7
Produktgröße	300*220*540mm	300 x 260 x 650 mm	300x300x800 mm
Kapazität	3L	5L	7L
Geschwindigkeitsschwelle	Stufenlose Geschwindigkeit Verordnung	Stufenlose Geschwindigkeit Verordnung	Stufenlose Geschwindigkeit Verordnung
Bucket-Fixmodus	Abnehmbar und neigbar	Abnehmbar und neigbar	Abnehmbar und neigbar
Nettogewicht	7,8 kg	9,8 kg	10,8 kg
Bruttogewicht	9,8 kg	10,8 kg	12,8 kg

EXPLOSIVE ANSICHT



NEIN.	Name	Menge	NEIN.	Name	Menge
1	SUS-Flachscheibe y8	8	22	Ritzelwelle	1
2	SUS Sechskantschraube M8x16	4	23	Rechte Seitenplatte	1
3	SUS-Überwurfmutter M10	4	24	Raser	1
4	SUS Sechskantschraube M8x25	4	25	Mutter M10	1
5	SUS-Federscheibe y8	4	26	Handschaft	1
6	SUS Kreuzschlitzschraube M6x16	13	27	Lagerhalter 2	1
7	SUS-Flachscheibe y6	13	28	Zahnstange	1
8	Linke Seitenplatte	1	29	Doppelter Endbolzen M10x30	1
9	Verzinktes Äußeres Sechskantschrauben M8x12	1	30	Kolben	1
10	Anti-Rutsch-Scheibe	1	31	Frühling 1	1
11	Stahlkugely6	1	32	Auslassventile	1
12	Anti-Rutsch-Feder y6x1x16	1	33	Dichtscheibe	1
13	Zahnstangenradwelle	1	34	Ladekorb	1
14	Mutter M4	1	35	Schnalle A	2
15	Zahnrad	1	36	Frühling 2	2
16	Ritzelständer	1	37	Schnalle B	2
17	Grundplatte	1	38	Verpacktes Rohr	4
18	SUS Innensechskantschraube M10x16	4	39	Trilobale Kappe	1
19	Getriebehaltergehäuse	1	40	Sockel	1
20	Mutter M4	2	41	Gummipads	4
21	Kreuzschlitzschraube M4x20	2	42	SUS-Mutter M8	4

MONTAGE UND INSTALLATION

1. Wählen Sie eine Werkbank mit geeigneter Höhe und stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz zum Arbeiten haben.
2. Setzen Sie das Füllrohr zusammen. Mit dem Gerät sind Füllrohre in vier Größen erhältlich (Durchmesser: 15 mm, 21 mm, 30 mm und 37 mm). Wählen Sie ein geeignetes Rohr und stecken Sie es vorsichtig in den festen Kragen, ziehen Sie es langsam am Zylinder fest, drücken Sie das Füllrohr nach unten und stellen Sie sicher, dass es fest sitzt und verriegelt ist.

BETRIEB

1. Stellen Sie sicher, dass alles sauber ist, was mit der Wurst in Berührung kommt.
2. Schieben Sie die Hülle auf das Füllrohr der passenden Größe.
3. Setzen Sie den Griff auf die große Zahnradwelle und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um den Kolben aus dem Zylinder zu lösen.
4. Den Zylinder aufrichten und Material zum Zylinder hinzufügen.
5. Setzen Sie den Zylinder wieder ein.
6. Befestigen Sie den Griff an der Ritzelwelle und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, damit der Kolben in den Zylinder eindringen kann.
7. Drehen Sie die Kurbel weiter, sodass die Wurst immer mit der gleichen Geschwindigkeit durch die Röhre läuft.
8. Drehen Sie den Griff, bis die Wurst herausläuft.
9. Wiederholen Sie bei Bedarf Vorgang 2.

REPARATUR UND WARTUNG

1. Alle Teile, die mit der Wurst in Berührung kommen, ausbauen und reinigen.
2. Wischen Sie nicht abnehmbare Teile mit einem Tuch ab, um Bakterien zu entfernen.
3. Schmieren Sie bewegliche Teile und Zahnräder, um die Produktlebensdauer zu verlängern.
4. Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
5. Lagern Sie die Maschine an einem trockenen, sauberen und sicheren Ort.

VEVOR[®]

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

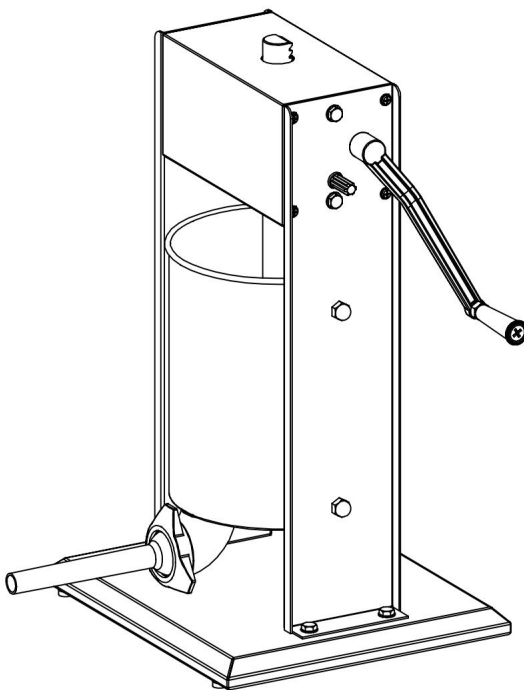
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR[®] INSACCATRICE ELETTRICA PER SALSICCE

Modello XZM-10D/XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:



Servizio Clienti@vevor.com

Queste sono le istruzioni originali. Leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci saranno aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per assicurarti di poter utilizzare la macchina correttamente, ti preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso. Assicurati di leggere le PRECAUZIONI DI SICUREZZA in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro.

1. Non mettere il prodotto alla portata dei bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
2. Questo prodotto non è raccomandato per bambini o persone con disabilità fisiche, sensoriali e intellettive, a meno che non siano supervisionati e abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare correttamente il prodotto.
3. Non smontare il prodotto a piacimento. Non permettere che oggetti entrino o inseriscano nel prodotto, perché potrebbero danneggiarlo.
4. Per il prodotto possono essere utilizzati solo accessori forniti dal venditore o dal produttore. Non saremo responsabili per eventuali guasti causati dall'uso di accessori di altri produttori, che non sono coperti da garanzia.
5. Non utilizzare il prodotto su superfici irregolari, umide o non resistenti al calore per evitare danni o guasti.
6. Non posizionare il prodotto direttamente sul fuoco o vicino alla fonte di incendio, altrimenti il prodotto verrà danneggiato o addirittura diventerà pericoloso.
7. Si prega di conservare il sacchetto di plastica in modo appropriato e di non lasciare che i bambini ci giochino per evitare il rischio di soffocamento.

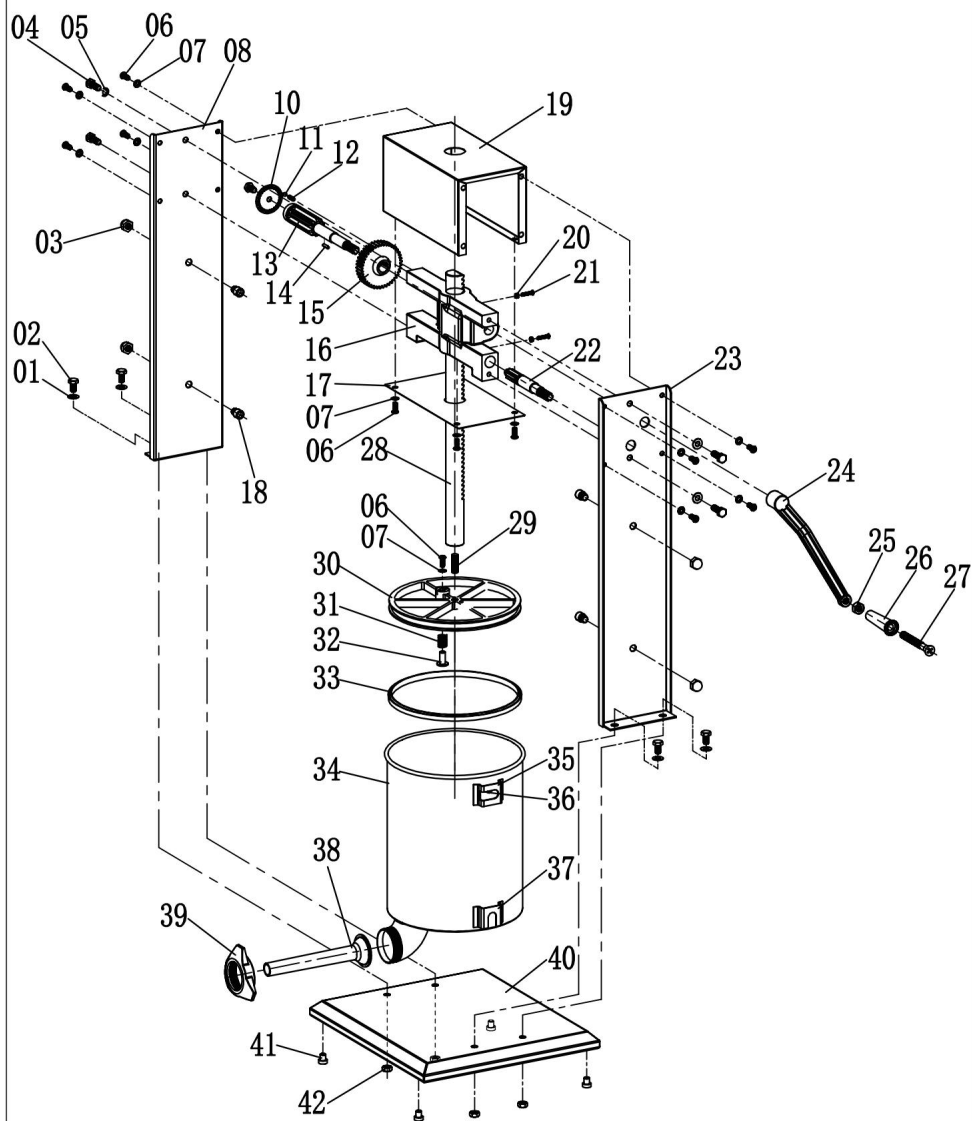
INTRODUZIONE

La macchina è durevole e include una base in acciaio inossidabile, ingranaggi in metallo, cilindro rimovibile e valvola di scarico per una facile pulizia. Due livelli di velocità per una spinta forte e un sollevamento rapido. È disponibile in tubi per salsicce di diverse dimensioni. Le insaccatrici per salsicce sono perfette per campeggio, macellerie, forniture alimentari, famiglie, gastronomie, bar, take away e ristoranti.

SPECIFICHE

Modello	Modello XZ-3	Modello XZ-5	Modello XZ-7
Dimensioni del prodotto	300*220*540 mm	300*260*650mm	Dimensioni: 300x300x800mm
Capacità	3 litri	5 litri	7 litri
Soglia di velocità	Velocità continua Regolamento	Velocità continua Regolamento	Velocità continua Regolamento
Modalità fissa del bucket	Rimovibile e inclinabile	Rimovibile e inclinabile	Rimovibile e inclinabile
Peso netto	7,8 kg	9,8 kg	10,8 kg
Peso lordo	9,8 kg	10,8 kg	12,8 kg

VISTA ESPLOSIVA



NO.	Nome	Quantità	NO.	Nome	Quantità
1	Rondella piatta SUS y8	8	22	Albero del pignone	1
2	Vite esagonale SUS M8x16	4	23	Piastra laterale destra	1
3	Dado cieco SUS M10	4	24	Velocisti	1
4	Vite esagonale SUS M8x25	4	25	Dado M10	1
5	Rondella elastica SUS y8	4	26	Gambo della mano	1
6	Vite a croce SUS M6x16	13	27	Supporto cuscinetto 2	1
7	Rondella piatta SUS y6	13	28	Cremagliera del cambio	1
8	Piastra laterale sinistra	1	29	Perno terminale Doutr M10x30	1
9	Esterno zincato Viti esagonali M8x12	1	30	Pistone	1
10	Disco antiscivolo	1	31	Primavera 1	1
11	Sfera in acciaioy6	1	32	Valvole di scarico	1
12	Molla antiscivolo y6x1x16	1	33	Rondella di tenuta	1
13	Albero della ruota a cremagliera	1	34	Cestello di ricarica	1
14	Dado M4	1	35	Fibbia A	2
15	Ruota dentata	1	36	Primavera 2	2
16	Supporto pignone	1	37	Fibbia B	2
17	Piastra di base	1	38	Tubo imballato	4
18	Vite esagonale interna SUS M10x16	4	39	Cappuccio trilobato	1
19	Alloggiamento del supporto dell'ingranaggio	1	40	Piedistallo	1
20	Dado M4	2	41	Tamponi in gomma	4
21	Vite a croce M4x20	2	42	Dado SUS M8	4

MONTAGGIO E INSTALLAZIONE

1. Scegli un banco da lavoro con un'altezza adatta e assicurati di avere abbastanza spazio per lavorare.
2. Assemblare il tubo di riempimento. Sono state fornite quattro misure di tubi di riempimento con l'unità (diametri 15 mm, 21 mm, 30 mm e 37 mm). Scegliere un tubo appropriato e inserirlo con attenzione nel collare fisso, stringerlo lentamente sulla canna, premere sul tubo di riempimento e assicurarsi che sia stato bloccato e bloccato.

OPERAZIONE

1. Assicurarsi che tutto ciò che entra in contatto con la salsiccia sia pulito.
2. Far scorrere la guaina sul tubo di riempimento della misura appropriata.
3. Posizionare la maniglia sull'albero del cambio grande e ruotarla in senso antiorario per liberare il pistone dal cilindro.
4. Erigere il cilindro e aggiungere materiale al cilindro.
5. Riposizionare il cilindro.
6. Fissare la maniglia all'albero del pignone e ruotarla in senso orario per consentire al pistone di entrare nel cilindro.
7. Continuare a girare la manovella in modo che la salsiccia passi sempre attraverso il tubo alla stessa velocità.
8. Girare la manovella fino a quando la salsiccia non esce.
9. Se necessario, ripetere l'operazione 2.

RIPARAZIONE E MANUTENZIONE

1. Rimuovere e pulire tutte le parti che entrano in contatto con la salsiccia.
2. Pulire le parti non rimovibili con un panno per rimuovere i batteri.
3. Lubrificare le parti mobili e gli ingranaggi per prolungare la durata del prodotto.
4. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi per la pulizia.
5. Conservare la macchina in un luogo asciutto, pulito e sicuro.

VEVOR[®]

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

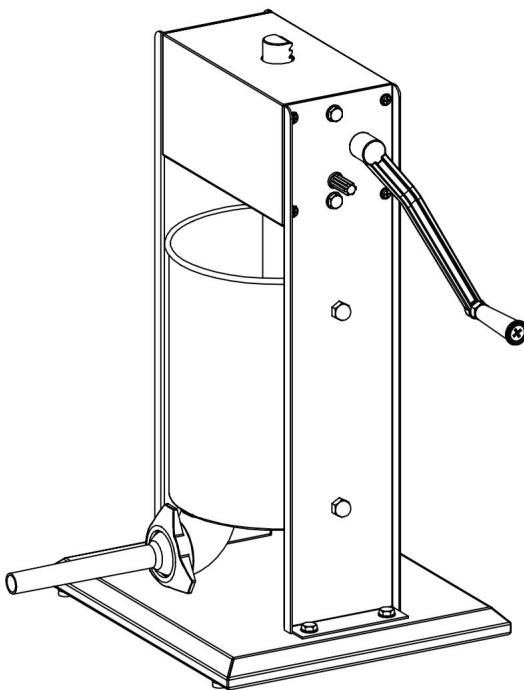
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR[®]

EMBUTIDORA DE SALCHICHAS ELÉCTRICA
XZM-10D/XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar.

VEVOR se reserva el derecho de interpretar nuestro manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe por no informarle nuevamente si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Gracias por utilizar este producto. Para asegurarse de que puede utilizar la máquina correctamente, lea atentamente este manual antes de utilizarla. Asegúrese de leer las PRECAUCIONES DE SEGURIDAD de esta página para garantizar un uso seguro.

1. No coloque el producto al alcance de los niños. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
2. Este producto no está recomendado para niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, a menos que hayan recibido supervisión e instrucciones sobre cómo utilizar el producto correctamente.
3. No desmonte el producto a voluntad. No permita que entren o inserten objetos en el producto que puedan dañarlo.
4. Solo se pueden utilizar para el producto los accesorios proporcionados por el vendedor o el fabricante. No seremos responsables de ninguna falla causada por el uso de accesorios de otros fabricantes, que no estén cubiertos por la garantía.
5. No utilice el producto sobre superficies irregulares, húmedas y no resistentes al calor para evitar daños o fallas.
6. No coloque el producto directamente sobre el fuego o cerca de una fuente de fuego, de lo contrario el producto se dañará o incluso resultará peligroso.
7. Guarde la bolsa de plástico de forma adecuada y no deje que los niños jueguen con ella para evitar el riesgo de asfixia.

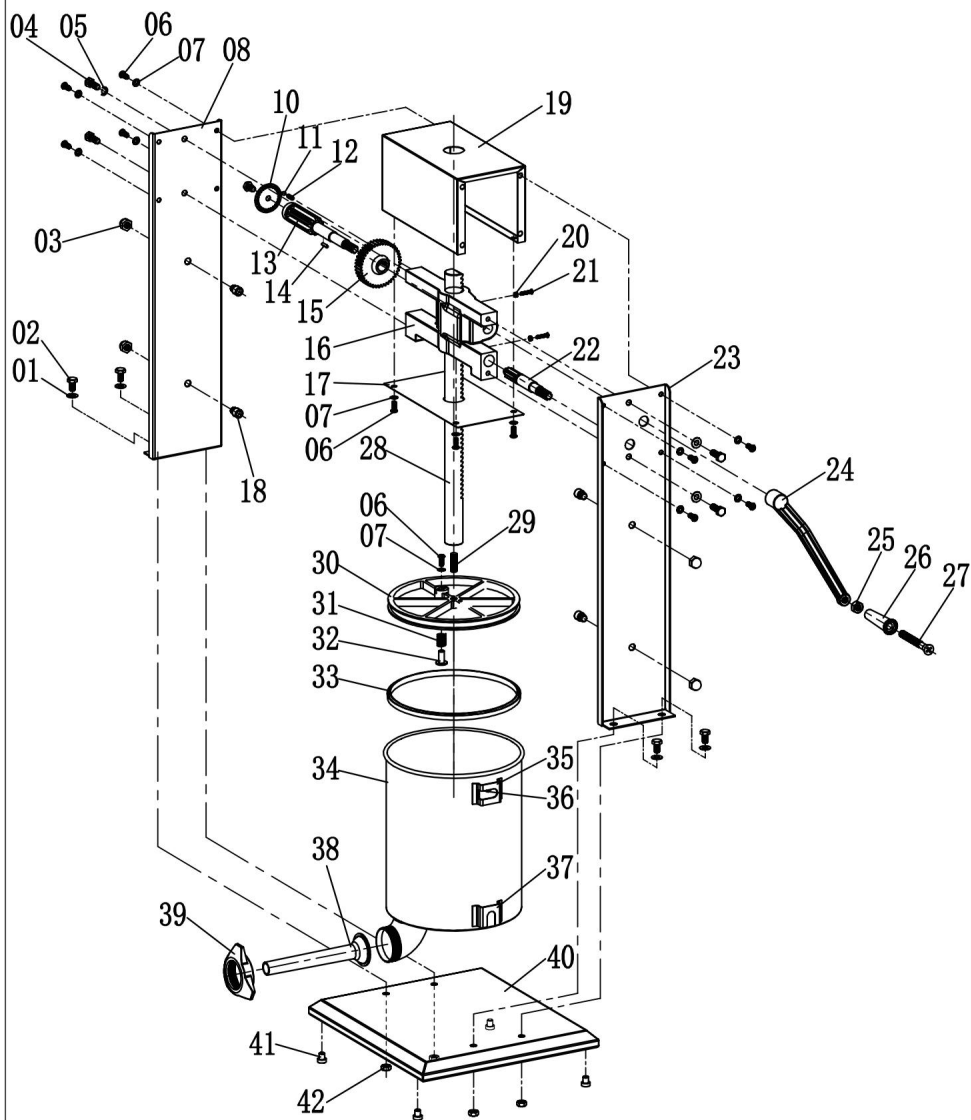
INTRODUCCIÓN

La máquina es duradera e incluye una base de acero inoxidable, engranajes de metal, cilindro extraíble y válvula de escape para una limpieza fácil. Dos etapas de velocidad para un empuje fuerte y una elevación rápida. Viene en tubos de salchichas de diferentes tamaños. Las embudadoras de salchichas son perfectas para campamentos, carnicerías, suministros de alimentos, familias, tiendas de delicatessen, cafés, comida para llevar y restaurantes.

PRESUPUESTO

Modelo	XZ-3	XZ-5	XZ-7
Tamaño del producto	300*220*540mm	300*260*650 mm	300x300x800mm
Capacidad	3L	5L	7L
Umbral de velocidad	Velocidad continua Regulación	Velocidad continua Regulación	Velocidad continua Regulación
Modo fijo de cubo	Desmontable e inclinable	Desmontable e inclinable	Desmontable e inclinable
Peso neto	7,8 kilos	9,8 kilos	10,8 kilos
Peso bruto	9,8 kilos	10,8 kilos	12,8 kilos

VISTA EXPLOSIVA



No.	Nombre	CANTIDAD	No.	Nombre	CANTIDAD
1	Arandela plana SUS $\varnothing 8$	8	22	Eje del piñón	1
2	Tornillo hexagonal SUS M8x16	4	23	Placa lateral derecha	1
3	Tuerca ciega SUS M10	4	24	Aceleradores	1
4	Tornillo hexagonal SUS M8x25	4	25	Tuerca M10	1
5	Arandela elástica SUS $\varnothing 8$	4	26	Mango de mano	1
6	Tornillo de cabeza Phillips SUS M6x16	13	27	Retenedor de cojinete 2	1
7	Arandela plana SUS $\varnothing 6$	13	28	Cremallera de engranajes	1
8	Placa lateral izquierda	1	29	Perno de extremo DOUTR M10x30	1
9	Exterior galvanizado Tornillos hexagonales M8x12	1	30	Pistón	1
10	Disco antideslizante	1	31	Primavera 1	1
11	Bola de acero $\varnothing 6$	1	32	Válvulas de escape	1
12	Muelle antideslizante $\varnothing 6 \times 1 \times 16$	1	33	Arandela de sellado	1
13	Eje de rueda de cremallera	1	34	Cesta de carga	1
14	Tuerca M4	1	35	Hebilla A	2
15	Rueda dentada	1	36	Primavera 2	2
16	Soporte de piñón	1	37	Hebilla B	2
17	Placa base	1	38	Tubo empacado	4
18	Tornillo hexagonal interior SUS M10x16	4	39	Tapa trilobulada	1
19	Caja del soporte de engranajes	1	40	Pedestal	1
20	Tuerca M4	2	41	Almohadillas de goma	4
21	Tornillo Phillips M4x20	2	42	Tuerca SUS M8	4

MONTAJE E INSTALACIÓN

1. Elija un banco de trabajo con una altura adecuada y asegúrese de tener suficiente espacio para operar.
2. Ensamble el tubo de relleno. La unidad incluye cuatro tamaños de tubos de relleno (diámetros de 15 mm, 21 mm, 30 mm y 37 mm). Elija un tubo adecuado e introdúzcalo con cuidado en el collarín fijo, apriételo lentamente sobre el cañón, presione el tubo de relleno y asegúrese de que esté atascado y bloqueado.

OPERACIÓN

1. Asegúrese de que todo lo que entre en contacto con la salchicha esté limpio.
2. Deslice la carcasa sobre el tamaño apropiado del tubo de llenado.
3. Coloque la manija en el eje del engranaje grande y gírela en sentido antihorario para liberar el pistón del cilindro.
4. Montar el cilindro y añadir material al cilindro.
5. Vuelva a colocar el cilindro en su lugar.
6. Fije el mango al eje del piñón y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para permitir que el pistón entre en el cilindro.
7. Continúe girando la manija para que la salchicha pase siempre por el tubo a la misma velocidad.
8. Gire la manija hasta que salga la salchicha.
9. Repita la Operación 2 si es necesario.

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO

1. Retire y limpie todas las partes que entren en contacto con la salchicha.
2. Limpie las partes no extraíbles con un paño para eliminar las bacterias.
3. Lubrique las piezas móviles y los engranajes para prolongar la vida útil del producto.
4. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos para la limpieza.
5. Guarde la máquina en un lugar seco, limpio y seguro.

VEVOR[®]

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

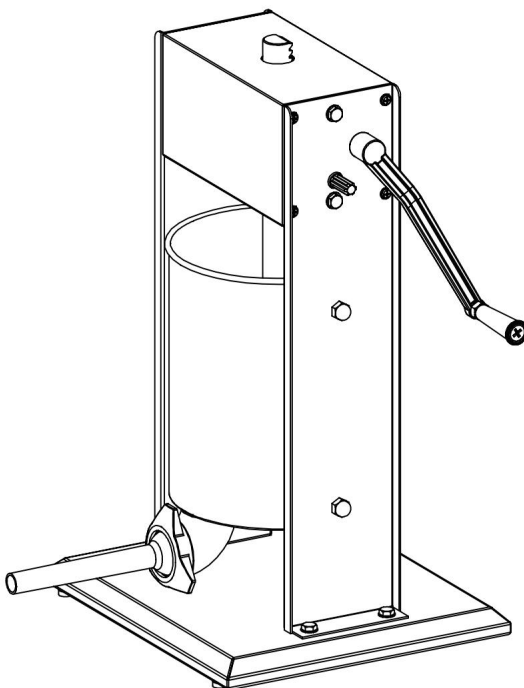
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR® ELEKTRYCZNA NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

XZM-10D/XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:



Obsługa Klienta@vevor.com

To jest oryginalna instrukcja. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jasnej interpretacji naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Dziękujemy za korzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że możesz prawidłowo obsługiwać maszynę, przeczytaj uważnie tę instrukcję przed użyciem. Upewnij się, że przeczytałeś ŚRODKI OSTROŻNOŚCI na tej stronie, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.

1. Nie umieszczaj produktu w zasięgu dzieci. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
2. Produktu nie zaleca się dzieciom i osobom z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub intelektualną, chyba że znajdują się one pod nadzorem i otrzymały instrukcje dotyczące prawidłowego korzystania z produktu.
3. Nie rozmontowuj produktu według własnego uznania. Nie pozwól, aby rzeczy dostały się do środka lub włożyły się do środka produktu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie.
4. Do produktu można używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez sprzedawcę lub producenta. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek awarie spowodowane użyciem akcesoriów innych producentów, które nie są objęte gwarancją.
5. Aby uniknąć uszkodzeń lub awarii, nie należy używać produktu na nierównych, wilgotnych i nieodpornych na ciepło powierzchniach.
6. Nie umieszczaj produktu bezpośrednio w ogniu lub w pobliżu źródła ognia, w przeciwnym razie produkt może ulec uszkodzeniu lub nawet stworzyć zagrożenie.
7. Przechowuj plastikową torbę w odpowiednim miejscu i nie pozwalaj dzieciom bawić się nią, aby uniknąć ryzyka uduszenia.

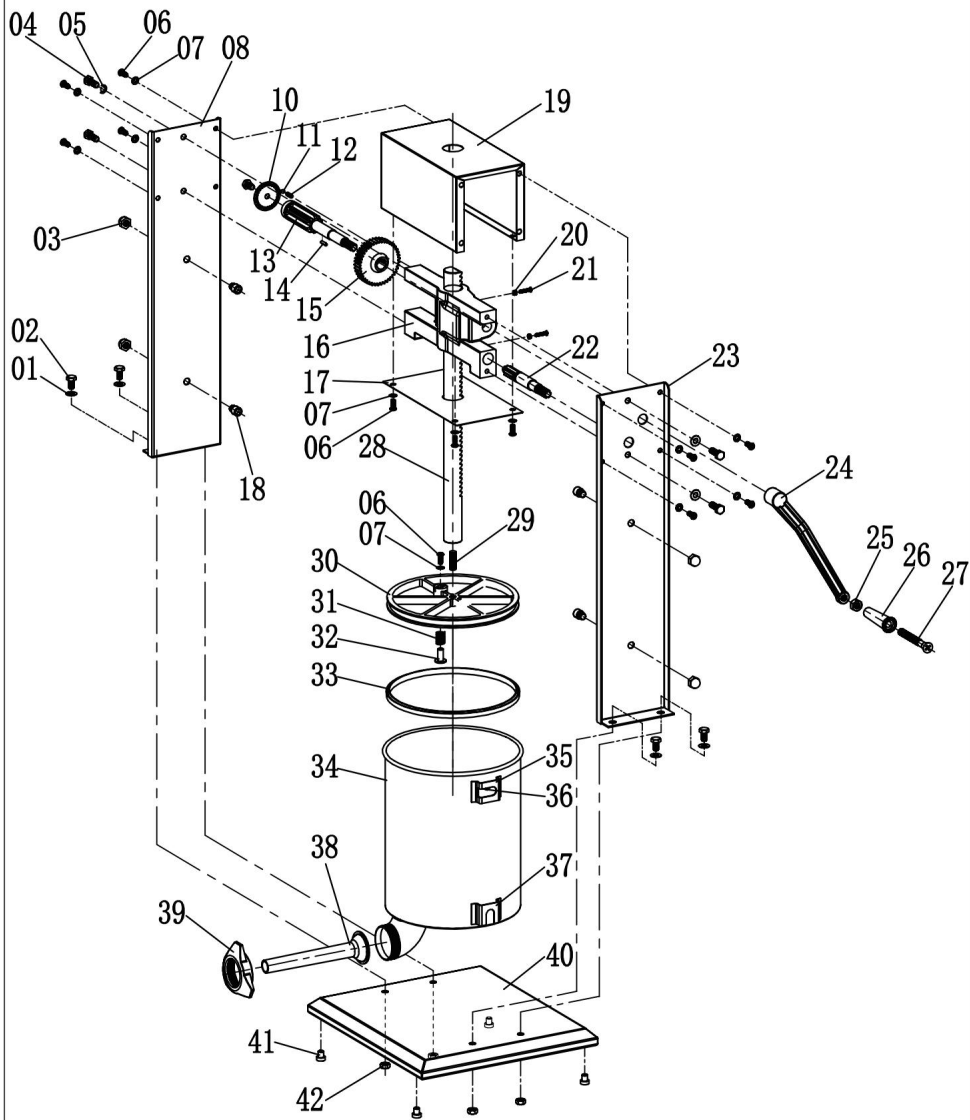
WSTĘP

Maszyna jest trwała i zawiera podstawę ze stali nierdzewnej, metalowe koła zębate, wyjmowany cylinder i zawór wydechowy ułatwiający czyszczenie. Dwa stopnie prędkości dla mocnego pchania i szybkiego podnoszenia. Dostępna w różnych rozmiarach tub na kiełbaski. Nadziewarki do kiełbasek są idealne na kemping, do rzeźników, do sklepów spożywczych, dla rodzin, delikatesów, kawiarni, barów szybkiej obsługi i restauracji.

SPECYFIKACJE

Model	XZ-3	XZ-5	XZ-7
Rozmiar produktu	300*220*540mm	300*260*650mm	300x300x800mm
Pojemność	3L	5L	7L
Próg prędkości	Bezstopniowa prędkość Regulacja	Bezstopniowa prędkość Regulacja	Bezstopniowa prędkość Regulacja
Stały tryb wiadra	Możliwość demontażu i pochylenia	Możliwość demontażu i pochylenia	Możliwość demontażu i pochylenia
Masa netto	7,8 kg	9,8 kg	10,8 kg
Masa brutto	9,8 kg	10,8 kg	12,8 kg

WIDOK WYBUCHOWY



NIE.	Nazwa	ILOŚĆ	NIE.	Nazwa	ILOŚĆ
1	Podkładka płaska SUS φ8	8	22	Walek zębaty	1
2	Śruba sześciokątna SUS M8x16	4	23	Płyta boczna prawa	1
3	Nakrętka kolpakowa SUS M10	4	24	Ścigacze	1
4	Śruba sześciokątna SUS M8x25	4	25	Nakrętka M10	1
5	Podkładka sprężysta SUS φ8	4	26	Trzonek ręczny	1
6	Śruba krzyżakowa SUS M6x16	13	27	Uchwyt łożyska 2	1
7	Podkładka płaska SUS φ6	13	28	Zębatka	1
8	Lewa płyta boczna	1	29	Śruba końcowa DOUTIR M10x30	1
9	Ocynkowana Zewnętrzna Śruby sześciokątne M8x12	1	30	Tłok	1
10	Dysk antypoślizgowy	1	31	Wiosna 1	1
11	Kula stalowaφ6	1	32	Zawory wydechowe	1
12	Sprężyna antypoślizgowa φ6x1x16	1	33	Podkładka uszczelniająca	1
13	Wał koła zębatego	1	34	Koszyk ładujący	1
14	Nakrętka M4	1	35	Klamra A	2
15	Koło zębate	1	36	Wiosna 2	2
16	Stojak zębaty	1	37	Klamra B	2
17	Płyta bazowa	1	38	Rura pakowana	4
18	Śruba sześciokątna wewnętrzna SUS M10x16	4	39	Czapka trójkątkowa	1
19	Obudowa uchwytu przekładni	1	40	Piedestał	1
20	Nakrętka M4	2	41	Podkładki gumowe	4
21	Śruba krzyżakowa M4x20	2	42	Nakrętka SUS M8	4

MONTAŻ I INSTALACJA

- Wybierz stół warsztatowy o odpowiedniej wysokości i upewnij się, że masz wystarczająco dużo miejsca do pracy.
- Złóż rurę wypełniającą. Cztery rozmiary rur wypełniających zostały dostarczone z jednostką (średnice to 15 mm, 21 mm, 30 mm i 37 mm). Wybierz odpowiednią rurę i ostrożnie włóż ją do stałego kołnierza, powoli dokręć ją do lufy, naciśnij rurę wypełniającą i upewnij się, że została zablokowana.

DZIAŁANIE

1. Upewnij się, że wszystko co ma kontakt z kiełbasą jest czyste.
2. Nasuń obudowę na rurę wlewową o odpowiednim rozmiarze.
3. Umieść uchwyt na dużym wałku przekładni i przekręć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby uwolnić tłok z cylindra.
4. Podniesienie cylindra i dodanie materiału do cylindra.
5. Umieść cylinder z powrotem na miejscu.
6. Zamocuj uchwyt na wałku zębatym i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby umożliwić tłokowi wejście do cylindra.
7. Kontynuuj kręcenie uchwytem tak, aby kiełbasa zawsze przechodziła przez rurkę z taką samą prędkością.
8. Kręć uchwytem, aż kiełbaska się skończy.
9. W razie potrzeby powtórz operację 2.

NAPRAWA I KONSERWACJA

1. Zdejmij i wyczyść wszystkie części, które miały kontakt z kiełbasą.
2. Przetrzyj nieusuwalne części szmatką, aby usunąć bakterie.
3. Aby wydłużyć żywotność produktu, należy smarować ruchome części i przekładnie.
4. Do czyszczenia nie należy używać żrących lub ściernych detergentów.
5. Przechowuj maszynę w miejscu suchym, czystym i bezpiecznym.

VEVOR[®]

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

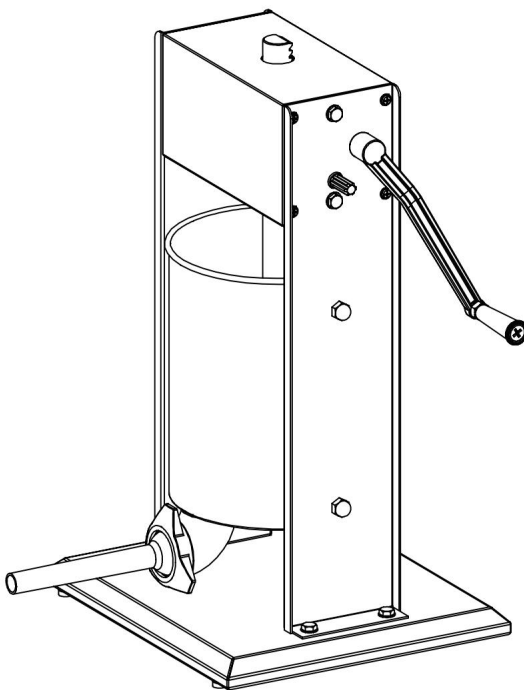
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR[®] ELEKTRISCHE WORSTENMAKER

XZM-10D/ XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:



Klantenservice@vevor.com

Dit zijn de originele instructies. Lees de volledige handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Bedankt voor het gebruiken van dit product. Om er zeker van te zijn dat u de machine goed kunt bedienen, leest u deze handleiding zorgvuldig door voordat u het gebruikt. Lees de VEILIGHEIDSMaatregelen op deze pagina om uw veilige gebruik te garanderen.

1. Plaats het product niet binnen het bereik van kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
2. Dit product wordt niet aanbevolen voor kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking, tenzij zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het product.
3. Haal het product niet zomaar uit elkaar. Laat geen dingen in het product komen of erin worden gestoken, wat schade kan veroorzaken.
4. Alleen accessoires die door de verkoper of fabrikant worden geleverd, mogen voor het product worden gebruikt. Wij zijn niet verantwoordelijk voor storingen die worden veroorzaakt door het gebruik van accessoires van andere fabrikanten, die niet onder de garantie vallen.
5. Gebruik het product niet op oneffen, vochtige of niet-hittebestendige oppervlakken om schade of defecten te voorkomen.
6. Plaats het product niet direct op het vuur of in de buurt van de vuurbron, anders kan het product beschadigd raken of zelfs gevaarlijk worden.
7. Bewaar de plastic zak zorgvuldig en laat kinderen er niet mee spelen om verstikkingsgevaar te voorkomen.

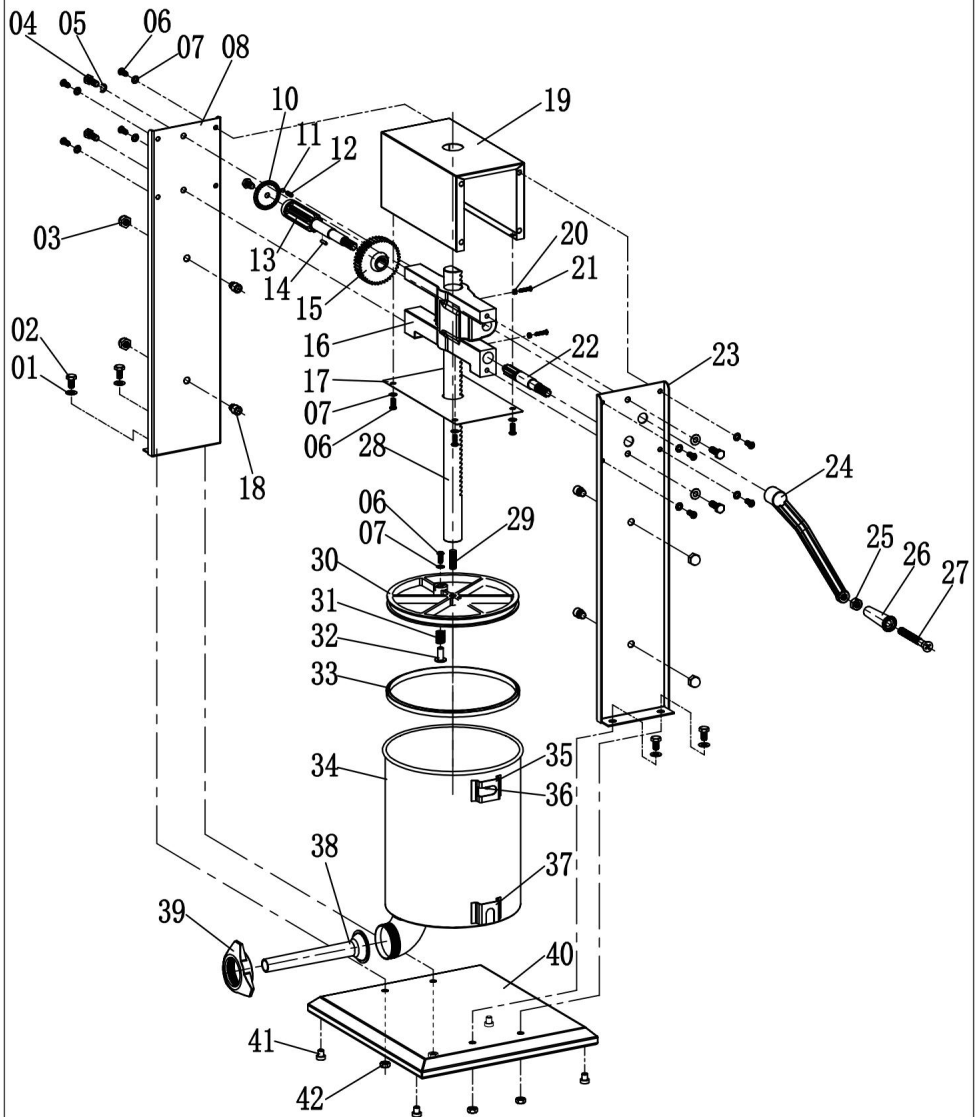
INVOERING

De machine is duurzaam en bevat een roestvrijstalen basis, metalen tandwielen, verwijderbare cilinder en uitlaatklep voor eenvoudige reiniging. Twee snelheidsniveaus voor sterke duw en snelle lift. Het wordt geleverd in verschillende maten worstbuizen. Worstvullers zijn perfect voor kamperen, slagers, voedselvoorraden, gezinnen, delicatessenwinkels, cafés, afhaalrestaurants en restaurants.

SPECIFICATIES

Model	XZ-3	XZ-5	XZ-7
Productgrootte	300*220*540mm	300*260*650mm	300x300x800mm
Capaciteit	3L	5L	7L
Snelheidsdrempel	Traploze snelheid Verordening	Traploze snelheid Verordening	Traploze snelheid Verordening
Emmer vaste modus	Verwijderbaar en kantelbaar	Verwijderbaar en kantelbaar	Verwijderbaar en kantelbaar
Netto gewicht	7,8 kg	9,8 kg	10,8 kg
Brutogewicht	9,8 kg	10,8 kg	12,8 kg

EXPLOSIEF VIEW



Nee.	Naam	Hoeveelheid	Nee.	Naam	Hoeveelheid
1	SUS vlakke sluitring y8	8	22	Rondselas	1
2	SUS zeskantschroef M8x16	4	23	Rechter zijplaat	1
3	SUS dopmoer M10	4	24	Snelheidsduivels	1
4	SUS zeskantschroef M8x25	4	25	Moer M10	1
5	SUS veerring y8	4	26	Handschaft	1
6	SUS Phillips-schroef M6x16	13	27	Lagerhouder 2	1
7	SUS vlakke sluitring y6	13	28	Tandheugel	1
8	Linker zijplaat	1	29	Dubbele eindpen M10x30	1
9	Verzinkt Extern Zeskantschroeven M8x12	1	30	Zuiger	1
10	Antislip schijf	1	31	Lente 1	1
11	Stalen kogely6	1	32	Uitlaatkleppen	1
12	Antislipveer y6x1x16	1	33	Afdichtring	1
13	Tandheugelwielas	1	34	Oplaadmand	1
14	Moer M4	1	35	Gesp A	2
15	Tandwiel	1	36	Lente 2	2
16	Tandwielstandaard	1	37	Gesp B	2
17	Bodemplaat	1	38	Verpakte pijp	4
18	SUS Binnenzeskantschroef M10x16	4	39	Drielobbige dop	1
19	Tandwielhouderbehuizing	1	40	Voetstuk	1
20	Moer M4	2	41	Rubberen pads	4
21	Kruiskopschroef M4x20	2	42	SUS-moer M8	4

MONTAGE EN INSTALLATIE

1. Kies een werkbank met een geschikte hoogte en zorg ervoor dat u voldoende ruimte hebt om te kunnen werken.
2. Monteer de vulbuis. Vier maten vulbuizen zijn meegeleverd met de unit (diameters zijn 15 mm, 21 mm, 30 mm en 37 mm). Kies een geschikte buis en steek deze voorzichtig in de vaste kraag, draai deze langzaam vast op het vat, druk de vulbuis naar beneden en zorg ervoor dat deze vastzit en vergrendeld is.

WERKING

1. Zorg ervoor dat alles wat in contact komt met de worst, schoon is.
2. Schuif de behuizing op de juiste maat van de vulbuis.
3. Plaats de hendel op de grote tandwielas en draai deze tegen de klok in om de zuiger uit de cilinder te bevrijden.
4. De cilinder rechtop zetten en materiaal aan de cilinder toevoegen.
5. Plaats de cilinder terug.
6. Bevestig de hendel aan de rondsels en draai deze met de klok mee, zodat de zuiger in de cilinder kan komen.
7. Blijf aan de hendel draaien, zodat de worst steeds met dezelfde snelheid door de buis gaat.
8. Draai aan de hendel totdat de worst eruit loopt.
9. Herhaal handeling 2 indien nodig.

REPARATIE EN ONDERHOUD

1. Verwijder en reinig alle onderdelen die in contact komen met de worst.
2. Veeg niet-verwijderbare onderdelen af met een doek om bacteriën te verwijderen.
3. Smeer bewegende onderdelen en tandwielen om de levensduur van het product te verlengen.
4. Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken.
5. Berg de machine op een droge, schone en veilige plaats op.

VEVOR[®]

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

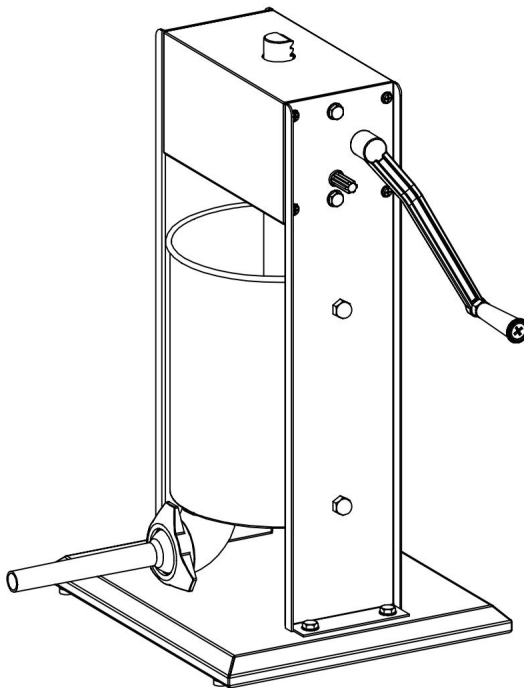
Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

MANUAL SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL

VEVOR® ELEKTRISK KORVSTÄLLARE

XZM-10D/ XZM-15D

XZ-3/XZ-5/XZ-7



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



CustomerService@vevor.com

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



SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Tack för att du använder den här produkten. För att försäkra dig om att du kan använda maskinen korrekt, läs denna bruksanvisning noggrant före användning. Var noga med att läsa SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA på denna sida för att säkerställa din säkra användning.

1. Placera inte produkten inom räckhåll för barn. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
2. Denna produkt rekommenderas inte för barn eller personer med fysiska, sensoriska och intellektuella funktionshinder, såvida de inte har fått övervakning och instruktioner om hur produkten ska användas på rätt sätt.
3. Ta inte isär produkten efter behag. Låt inte saker komma in i eller föras in i produkten, vilket kan orsaka skada.
4. Endast tillbehör som tillhandahålls av säljaren eller tillverkaren får användas för produkten. Vi ansvarar inte för eventuella fel orsakade av användning av tillbehör från andra tillverkare, som inte täcks av garantin.
5. Använd inte produkten på ojämna, fuktiga, icke värmebeständiga ytor för att undvika skador eller fel.
6. Placera inte produkten direkt på elden eller nära brandkällan, annars kommer produkten att skadas eller till och med leda till fara.
7. Förvara plastpåsen ordentligt och låt inte barn leka med den för att undvika risken för kvävning.

INTRODUKTION

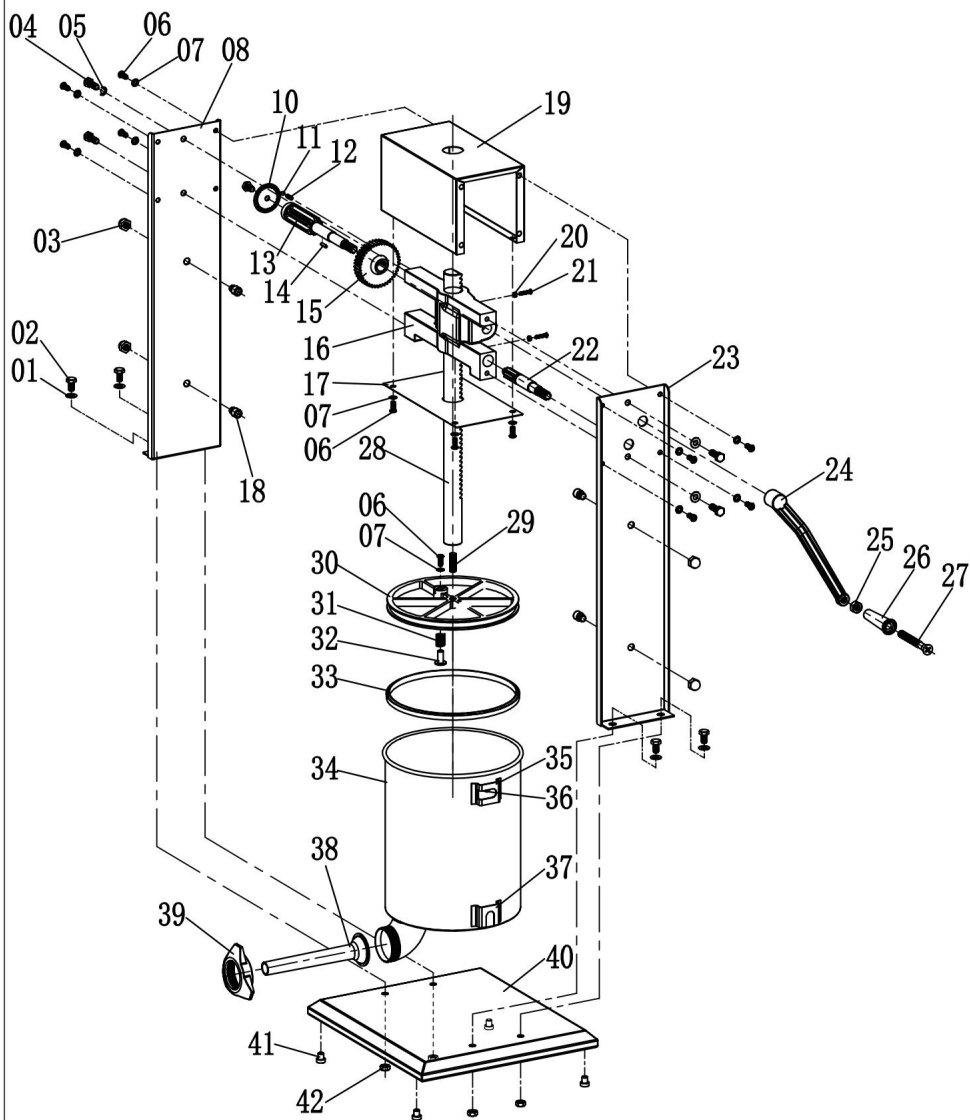
Maskinen är tålig och inkluderar en bas i rostfritt stål, metallväxlar, avtagbar cylinder och avgasventil för enkel rengöring. Två hastighetssteg för stark push och snabblyft. Den kommer i olika storlekar på korvrör.

Korvfyllmedel är perfekta för camping, slaktare, matförråd, familjer, delikatessbutiker, kaféer, hämtmat och restauranger.

SPECIFIKATIONER

Modell	XZ-3	XZ-5	XZ-7
Produktstorlek	300*220*540mm	300*260*650 mm	300x300x800mm
Kapacitet	3L	5L	7L
Hastighetströskel	Steglös hastighet förordning	Steglös hastighet förordning	Steglös hastighet förordning
Bucket Fixed Mode	Avtagbar och tiltbar	Avtagbar och tiltbar	Avtagbar och tiltbar
Nettovikt	7,8 kg	9,8 kg	10,8 kg
Bruttovikt	9,8 kg	10,8 kg	12,8 kg

EXPLOSIV UTSIKT



Inga.	Namn	ANTAL	Inga.	Namn	ANTAL
1	SUS Flat Bricka y8	8	22	Pinjongaxel	1
2	SUS sexkantsskruv M8x16	4	23	Höger sidoplatåa	1
3	SUS lockmutter M10	4	24	Speeders	1
4	SUS sexkantsskruv M8x25	4	25	Mutter M10	1
5	SUS fjäderbricka y8	4	26	Handskaft	1
6	SUS Phillips Skruv M6x16	13	27	Lagerhållare 2	1
7	SUS Flat Bricka y6	13	28	Kuggstång	1
8	Vänster sidoplatåa	1	29	Doutlr End Stud M10x30	1
9	Förzinkad Extern Sexkantiga skruvar M8x12	1	30	Kolv	1
10	Antisladdskiva	1	31	Vår 1	1
11	Stålkulay6	1	32	Avgasventiler	1
12	Anti-slip fjäder y6x1x16	1	33	Tätningbricka	1
13	Kuggstångsaxel	1	34	Laddningskorg	1
14	Mutter M4	1	35	Spänne A	2
15	Kugghjul	1	36	Vår 2	2
16	Pinjongstativ	1	37	Spänne B	2
17	Basplatta	1	38	Packat rör	4
18	SUS inre sexkantsskruv M10x16	4	39	Trilobal mössa	1
19	Växelhållarhus	1	40	Piedestal	1
20	Mutter M4	2	41	Gummikuddar	4
21	Stjärnskruv M4x20	2	42	SUS mutter M8	4

MONTERING OCH INSTALLATION

1. Välj en arbetsbänk med lämplig höjd och se till att du har tillräckligt med utrymme för drift.
2. Sätt ihop fyllningsröret. Fyra storlekar av fyllningsrör har levererats med enheten (diametrarna är 15 mm, 21 mm, 30 mm och 37 mm). Välj ett lämpligt rör och sätt försiktigt in det i den fasta kragen, dra långsamt åt det på pipan, tryck ner packningsröret och se till att det har fastnat och låst.

DRIFT

1. Se till att allt som kommer i kontakt med korven är rengjort.
2. Skjut in höljet på lämplig storlek på påfyllningsröret.
3. Placera handtaget på den stora växelaxeln och vrid det moturs för att frigöra kolven från cylindern.
4. Resa cylindern och lägg till material i cylindern.
5. Sätt tillbaka cylindern på plats.
6. Fäst handtaget på kugghjulsaxeln och vrid det medurs så att kolven kan komma in i cylindern.
7. Fortsätt att vrida på handtaget så att korven alltid går genom röret med samma hastighet.
8. Vrid på handtaget tills korven tar slut.
9. Upprepa operation 2 vid behov.

REPARATION OCH UNDERHÅLL

1. Ta bort och rengör alla delar som kommer i kontakt med korven.
2. Torka av icke-borttagbara delar med en trasa för att ta bort bakterier.
3. Smörj rörliga delar och kugghjul för att förlänga produktens livslängd.
4. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel för rengöring.
5. Förvara maskinen på en torr, ren och säker plats.

VEVOR[®]

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