

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

MANUAL MEAT GRINDER INSTRUCTION MANUAL

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MANUAL MEAT GRINDER

MODEL:

C#8



S#8



S#10



S#12



NEED HELP? CONTACT US!

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

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

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.

This manual covers a variety of specifications, please users according to the actual corresponding product description and use.

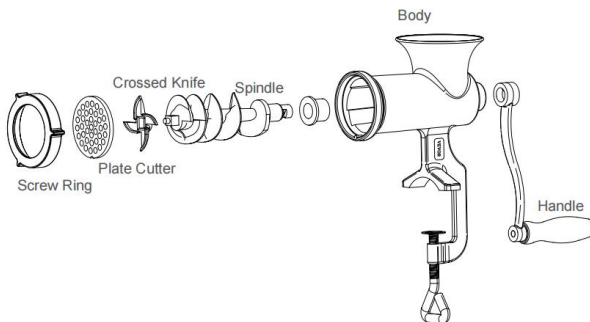
IMPORTANT ASSURANCE

WARNING: Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

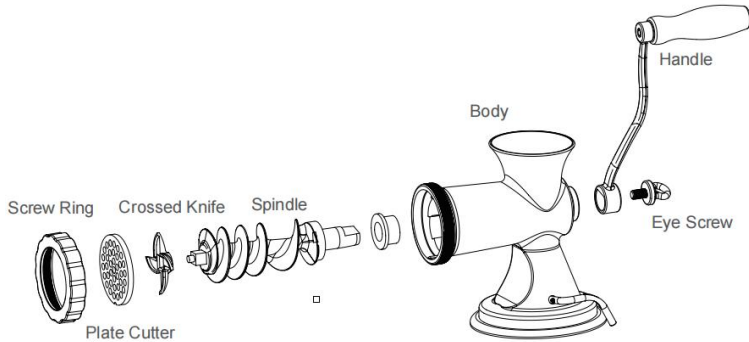
1. Do not allow children younger than 14 years old to use the machine. This product may only be used or maintained by children 14 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.
2. For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.
3. Food acids will corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use. To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.
4. The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards. This product must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and hazardous. The manufacturer shall not be responsible for any improper or incorrect use and installation damage.
5. Don't put the meat into the feed inlet with your hands. Press down with the stick.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



This diagram applies to : **C#8 , S#10 S#12**



This diagram applies to : **S#8**

Other Accessories:

- Sausage Tubes
- Cookie Attachment
- Grinding Head
- Push Rod
- Brush
- Plate Cutter

*The fittings and configuration of each model may be different, in-kind shall prevail.

CONFIGURATION:

Model	Caliber	Material	Accessories
C#8	#8	Body:Cast iron Spindle:Cast iron Knife:Steel Plate Cutter:Steel Screw Ring:Cast iron Sausage Tubes:Plastic	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*3 Push Rod*1

S#8	#8	Body:Stainless steel Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel Plate Cutter:Stainless steel Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1 Cookie Attachment*1 Grinding Head*1
S#10	#10		Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1
S#12	#12		Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1 Cookie Attachment*1

OPERATION INSTRUCTIONS

Installation (C#8 S#10 S#12)

Clip the machine along the table's edge (the maximum thickness is not more than 5 cm), and tighten the fixing screw at the bottom so the machine can clamp the table and fix it firmly.

- Assemble the worm, crossed knife, plate cutter and nut in sequence:
 1. A crossed knife has a blade that faces outwards.
 2. Make the groove of the plate cutter and the protruding part of the body coincide.
 3. Don't tighten the nut too tightly.
 4. Install handle, handle outwards, aim at the end slot of the worm

Installation (S#8)

- Suction cup type fixation and steel clip type fixation two ways:

1. Place the meat grinder near the table's edge, press down the sucker wrench, and stick the meat grinder tightly to the table.
2. Use a steel clip to tighten the steel clip set screws on the body and bottom so that the machine can clamp the table fixed firmly.



● Assemble the worm, crossed knife, plate cutter and nut in sequence:

1. A crossed knife has a blade that faces outwards.
2. Make the groove of the plate cutter and the protruding part of the body coincide.
3. Don't tighten the nut too tightly.
4. Install the handle, handle outwards, and aim at the end slot of the worm.

Ground meat

● First, wash the meat grinder with detergent and hot water because the machine was smeared with oil during production. (Meat works better when refrigerated; remove skin, tendons, and bones before mincing meat. Then Cut the meat into long strips (about 2cm wide), add meat step by step from the inlet, turn the handle clockwise, and mince the meat.

● If the meat grinder appears jam fault or handles rotation difficulty, turn the handle counterclockwise to clear the blockage, loosen the nut, and remove the meat plate and blade for cleaning.

Sausage making

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the Sausage Tubes, and put the casings over them.
2. To pickle the minced meat with condiments for 1 to 2 hours.
3. Take the salted prepared food in the inlet, turn the handle clockwise.

4. Tie the sausage with cotton thread every 10cm.

Grinding

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the Grinding Head.
2. Take the food such as Coffee Beans in the inlet, turn the handle clockwise.



Cookies making

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the cookie Attachment.
2. Take the Dough in the inlet, turn the handle clockwise.

Scope of application

- Pork, beef, mutton, chicken and other meat. (Beef or mutton have tendons must be freezing before mincing them.)
- Spiny fish, chicken skeleton and duck skeleton will be ok. The solid fish spine will be harder to mince.
- Pepper, radish, mushroom, garlic, celery, etc., can be mixed with minced meat.
- Shelled walnuts, peanuts, beans, nuts, etc.

Do not mince the following foods

- A soft food that is hard to cut off, such as the skin and sinews etc.
- Pig bones and other hard bones.
- If you wish to try other unlisted foods, you must bear the loss caused.

TROUBLESHOOTING

Problems	Solution
The minced meat doesn't work well	Check if the blade is mounted upside down, whether the meat tendons are too entangled with the blade, unscrew the nut and remove the meat tendons. Cut the meat into long strips (about 2cm wide), and dry the moisture on the surface of the meat.
Grind hard	Check if the nut is too tight, check if meat take skin or bone, whether the meat tendons are too entangled with the blade.
Slow speed of making sausage	Check if the plate cutter and crossed knife are taken out. Check if the casing is too thin.
The shaft sleeve is leaking	There is a gap between the shaft sleeve and the worm to ensure smooth rotation and water leakage cannot be avoided. Check whether the meat has excess moisture.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. After using the meat grinder, disassemble the parts, and rinse them with warm water. Dry and assemble the.
2. If the plate cutter is not easy to clean, grind some carrots before cleaning.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

<https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Certificat d'assistance et de garantie électronique www.vevor.com/support

HACHOIR À VIANDE MANUEL

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HACHOIR À VIANDE MANUEL

MODÈLE:

Do#8



S#8



S#10



S#12



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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

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

Il s'agit de la notice d'utilisation 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 en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

Ce manuel couvre une variété de spécifications, veuillez les utiliser conformément à la description et l'utilisation réelles du produit correspondant.

ASSURANCE IMPORTANTE

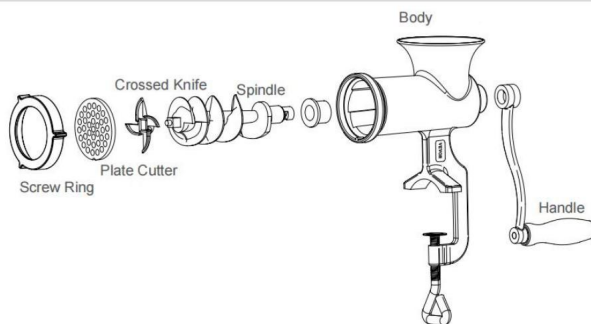
AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ces instructions

Lisez entièrement le manuel et gardez-le à portée de main pour référence ultérieure. Suivez toujours précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils. Celles-ci comprennent :

1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine.
le produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans ou plus, personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou non qualifiées personnes sous la surveillance adéquate d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec appareil.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie optimale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours cette préparation alimentaire équipement immédiatement après chaque utilisation. Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers. Ce produit ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et dans de la manière indiquée dans les instructions. Tous les autres types d'utilisation doivent être considéré comme inapproprié et dangereux. Le fabricant ne doit pas être responsable de toute utilisation impropre ou incorrecte et de tout dommage dû à une installation incorrecte.
5. Ne mettez pas la viande dans l'orifice d'alimentation avec vos mains. Appuyez dessus avec le bâton.

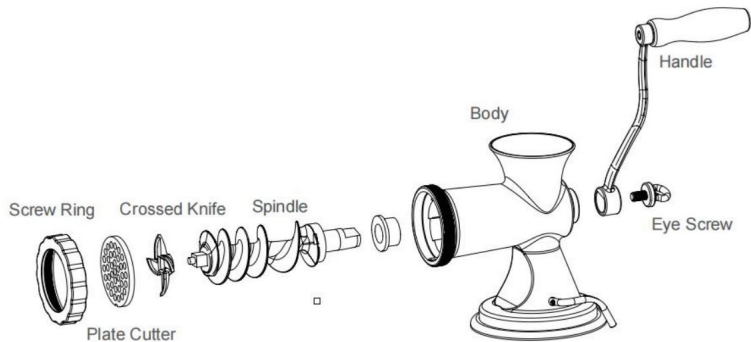
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SCHÉMA ET CONFIGURATION



Ce diagramme s'applique à C#8

S#10 S#12



Ce diagramme s'applique à #8

Autres accessoires :

Tubes à saucisses

Pièce jointe de cookie

Tête de meulage

Tige de poussée

Brosse

Coupe-plaque

*Les équipements et la configuration de chaque modèle peuvent être différents, en nature prévaloir.

CONFIGURATION:

Modèle	Calibre	Matériel	Accessoires
Do#8	#8	<p>Corps : Fonte</p> <p>Broche : Fonte</p> <p>Couteau : Acier</p> <p>Coupe-plaque : acier</p> <p>Bague à vis : fonte</p> <p>Tubes à saucisses : plastique</p>	<p>Coupe-plaque*(1+1)</p> <p>Tubes à saucisses*3</p> <p>Tige de poussée*1</p>

S#8	#8	Corps : Acier inoxydable Broche : Acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaque : acier inoxydable Anneau à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable	Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée * 1 Brosse * 1 Pièce jointe de cookie*1 Tête de meulage*1
S#10	#10		Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée * 1 Brosse * 1
S#12	#12		Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée * 1 Brosse * 1 Pièce jointe de cookie*1

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Installation (Do#8 S#10 S#12)

Fixez la machine le long du bord de la table (l'épaisseur maximale ne dépasse pas 5 cm) et serrez la vis de fixation en bas pour que la machine puisse serrer la table et la fixer fermement.

•Assemblez la vis sans fin, le couteau croisé, le coupe-plaque et l'écrou dans l'ordre :

1. Un couteau croisé a une lame tournée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupe-plaque et la partie saillante du corps.
3. Ne serrez pas trop l'écrou.
4. Installez la poignée, la poignée vers l'extérieur, visez la fente d'extrémité de la vis sans fin

Installation (S#8)

•Fixation de type ventouse et fixation de type clip en acier de deux manières :

1. Placez le hachoir à viande près du bord de la table, appuyez sur la clé à ventouse et collez fermement le hachoir à viande sur la table.
2. Utilisez un clip en acier pour serrer les vis de serrage du clip en acier sur le corps et le bas afin que la machine puisse fixer fermement la table.



•Assemblez la vis sans fin, le couteau croisé, le coupe-plaque et l'écrou dans l'ordre :

1. Un couteau croisé a une lame tournée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupe-plaque et la partie saillante du corps.
3. Ne serrez pas trop l'écrou.
4. Installez la poignée, la poignée vers l'extérieur et visez la fente d'extrémité du ver.

Viande hachée

•Tout d'abord, lavez le hachoir à viande avec du détergent et de l'eau chaude car la machine a été enduit d'huile pendant la production. (La viande se conserve mieux lorsqu'elle est réfrigérée ; retirez la peau, les tendons et les os avant de hacher la viande. Ensuite, coupez la viande en longues bandes (environ 2 cm de large), ajoutez la viande étape par étape à partir de l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre et hachez la viande.

•Si le hachoir à viande présente un problème de blocage ou des difficultés de rotation des poignées, tournez le tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer le blocage, desserrez l'écrou et retirez le assiette à viande et lame pour le nettoyage.

Fabrication de saucisses

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-plaque, installez les tubes à saucisses et mettez les boyaux dessus.
2. Faire mariner la viande hachée avec les condiments pendant 1 à 2 heures.
3. Prenez les aliments salés préparés dans l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Attachez la saucisse avec du fil de coton tous les 10 cm.

Affûtage

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-plaque, installez la tête de meulage.

2. Prenez les aliments tels que les grains de café dans l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.



Fabrication de biscuits

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-plaque, installez l'accessoire à biscuits.

2. Prenez la pâte dans l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

Champ d'application

• Porc, bœuf, mouton, poulet et autres viandes. (Le bœuf ou le mouton doivent avoir des tendons)

(Il faut les congeler avant de les hacher.) • Les

poissons épineux, les squelettes de poulet et de canard feront l'affaire. La colonne vertébrale solide du poisson être plus difficile à hacher.

• Poivrons, radis, champignons, ail, céleri, etc. peuvent être mélangés à de la viande hachée. • Noix décortiquées, cacahuètes, haricots, noix, etc.

Ne hachez pas les aliments suivants

- Un aliment mou difficile à couper, comme la peau et les tendons, etc.
- Os de porc et autres os durs.
- Si vous souhaitez essayer d'autres aliments non répertoriés, vous devrez assumer la perte causée.

DÉPANNAGE

Problèmes	Solution
Le haché viande n'a pas fonctionné bien	Vérifiez si la lame est montée à l'envers, si la viande les tendons sont trop emmêlés avec la lame, dévissez l'écrou et retirez les tendons de la viande. Couper la viande en longues lanières (environ 2 cm de large) et sécher l'humidité à la surface de la viande.
Broyer dur	Vérifiez si l'écrou est trop serré, vérifiez si la viande prend de la peau ou des os, si les tendons de la viande sont trop emmêlés avec la lame.
Lent vitesse de fabrication saucisse	Vérifiez si le coupe-plaque et le couteau croisé sont retirés. Vérifiez si le boîtier est trop fin.
L'arbre la manche est fuite	Il y a un espace entre le manchon de l'arbre et la vis sans fin pour assurer une rotation en douceur et des fuites d'eau ne peuvent être évitées. Vérifiez si la viande contient un excès d'humidité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après avoir utilisé le hachoir à viande, démontez les pièces et rincez-les à l'eau tiède. eau. Sécher et assembler le.
- Si le coupe-plaque n'est pas facile à nettoyer, broyez quelques carottes avant de le nettoyer.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Bureau 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

MANUELLER FLEISCHWOLF BEDIENUNGSANLEITUNG

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MANUELLER FLEISCHWOLF

MODELL:

C#8



S#8



S#10



S#12



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

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

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

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung 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.

Dieses Handbuch deckt eine Vielzahl von Spezifikationen ab. Bitte beachten Sie der eigentlichen entsprechenden Produktbeschreibung und Verwendung.

WICHTIGE SICHERHEIT

WARNUNG: Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung Handbuch vollständig durch und bewahren Sie es für späteres Nachschlagen griffbereit auf. Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung dieser Geräte. Dazu gehören:

1. Erlauben Sie Kindern unter 14 Jahren nicht, das Gerät zu benutzen.

Das Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren verwendet oder gewartet werden.

Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelernete unter Aufsicht eines Erwachsenen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät.

2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes beachten Sie bitte die Anweisungen.

3. Lebensmittelsäuren greifen das Metall an. Reinigen Sie diese Lebensmittelzubereitung immer Geräte sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die

Um die Lebensdauer zu verlängern, reinigen Sie es täglich.

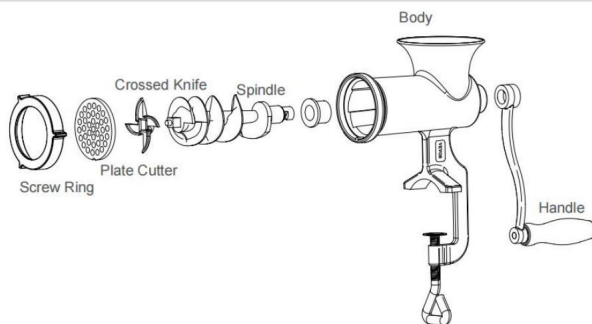
4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, kann Gefahren verursachen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und in der Anleitung angegebenen Weise. Alle anderen Verwendungsarten sind als ungeeignet und gefährlich erachtet. Der Hersteller darf nicht

Für unsachgemäßen oder falschen Gebrauch sowie für Installationsschäden ist die Haftung ausgeschlossen.

5. Füllen Sie das Fleisch nicht mit den Händen in die Einfüllöffnung. Drücken Sie mit dem Stab nach unten.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

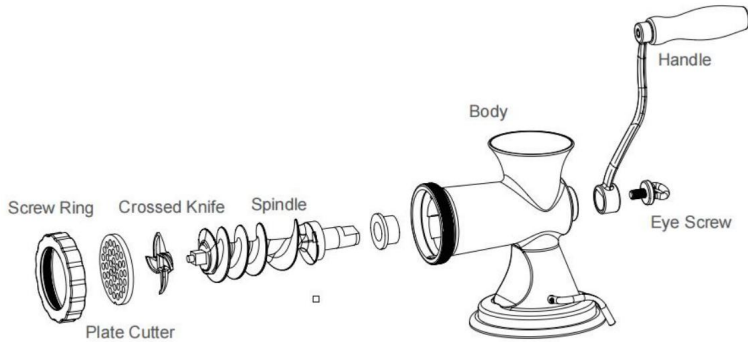
Schematische Darstellung und Konfiguration



Dieses Diagramm gilt für: **C#8**

9

S#10 S#12



Dieses Diagramm gilt für:

S#8

Weiteres Zubehör:

Wurströhren

Cookie Anhang

Schleifkopf

Schubstange

Bürste

Plattenschneider

*Die Ausstattung und Konfiguration jedes Modells kann unterschiedlich sein, in der Art soll sich durchsetzen.

KONFIGURATION:

Modellkaliber		Material	Zubehör
C#8	#8	<p>Körper: Gusseisen</p> <p>Spindel: Gusseisen</p> <p>Messer: Stahl</p> <p>Plattenschneider: Stahl</p> <p>Schraubring: Gusseisen</p> <p>Wurströhren: Kunststoff</p>	<p>Plattenschneider*(1+1)</p> <p>Wurströhren*3</p> <p>Schubstange * 1</p>

S#8	#8	Körper: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider: Edelstahl Schraubring: Edelstahl Wurströhren: Edelstahl	Plattenschneider*(1+1) Wurströhren * 1 Schubstange * 1 Bürste * 1 Cookie-Anhang*1 Schleifkopf * 1
S#10	#10		Plattenschneider*(1+1) Wurströhren * 1 Schubstange * 1 Bürste * 1
S#12	#12		Plattenschneider*(1+1) Wurströhren * 1 Schubstange * 1 Bürste * 1 Cookie-Anhang*1

BEDIENUNGSANLEITUNG

Installation **yc#8 S#10 S#12**

Befestigen Sie die Maschine an der Tischkante (die maximale Dicke beträgt nicht mehr als 5 cm) und ziehen Sie die Befestigungsschraube an der Unterseite fest, sodass die Maschine am Tisch festgeklemmt und befestigt werden kann.

- Schnecke, Kreuzmesser, Plattenschneider und Mutter in der folgenden Reihenfolge montieren:
 1. Ein gekreuztes Messer hat eine nach außen gerichtete Klinge.
 2. Stellen Sie sicher, dass die Nut des Plattenschneiders und der hervorstehende Teil des Körpers übereinstimmen.
 3. Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an.
 4. Installieren Sie den Griff, Griff nach außen, zielen Sie auf den Endschlitz des Wurms

Installation **(S#8)**

- Zwei Möglichkeiten zur Befestigung mit Saugnapf oder Stahlklammer:

1. Platzieren Sie den Fleischwolf nahe der Tischkante, drücken Sie den Saugnapfschlüssel nach unten und kleben Sie den Fleischwolf fest auf den Tisch.

2. Verwenden Sie einen Stahlclip, um die Stellschrauben des Stahlclips am Körper und am Boden festzuziehen, so dass die Maschine den Tisch fest einklemmen kann.



• Schnecke, Kreuzmesser, Plattenschneider und Mutter in der folgenden Reihenfolge montieren:

1. Ein gekreuztes Messer hat eine nach außen gerichtete Klinge.

2. Stellen Sie sicher, dass die Nut des Plattenschneiders und der hervorstehende Teil des Körpers übereinstimmen.

3. Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an.

4. Installieren Sie den Griff mit dem Griff nach außen und zielen Sie auf den Endschlitz der Schnecke.

Hackfleisch

• Waschen Sie den Fleischwolf zunächst mit Spülmittel und heißem Wasser, da die Maschine wurde während der Herstellung mit Öl bestrichen. (Fleisch eignet sich besser, wenn es gekühlt wird;

Entfernen Sie Haut, Sehnen und Knochen, bevor Sie das Fleisch zerkleinern. Dann schneiden Sie das Fleisch in lange Streifen (ca. 2cm breit), Fleisch nach und nach durch die Öffnung zugeben, Griff drehen im Uhrzeigersinn und zerkleinern Sie das Fleisch.

• Wenn der Fleischwolf blockiert ist oder Schwierigkeiten beim Drehen hat, schalten Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Blockade zu lösen, die Mutter lösen und den Fleischplatte und Klinge zum Reinigen.

Wurstherstellung

1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Plattenschneider, installieren Sie die Wurströhren und stülpen Sie die Hüllen darüber.

2. Das Hackfleisch mit Gewürzen 1 bis 2 Stunden einlegen.

3. Nehmen Sie das gesalzene Fertigericht in den Einlass und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.

4. Binden Sie die Wurst alle 10 cm mit einem Baumwollfaden fest.

Schleifen

1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Plattenschneider und installieren Sie den Schleifkopf.
2. Geben Sie Lebensmittel wie beispielsweise Kaffeebohnen in den Einlass und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.



Kekse machen

1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Plattenschneider und installieren Sie den Keksaufsatz.
2. Nehmen Sie den Teig in den Einlass und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.

Geltungsbereich

•Schwein, Rind, Hammel, Huhn und anderes Fleisch. (Rind oder Hammel haben Sehnen müssen einfrieren, bevor sie zerkleinert werden.) •

Stachelfische, Hühnerskelette und Entenskelette sind ok. Die feste Fischwirbelsäule wird schwerer zu zerkleinern sein.

•Pfeffer, Rettich, Pilze, Knoblauch, Sellerie usw. können mit Hackfleisch gemischt werden. •Geschälte Walnüsse, Erdnüsse, Bohnen, Nüsse usw.

Die folgenden Lebensmittel dürfen nicht zerkleinert werden

- Weiche Lebensmittel, die sich nur schwer abschneiden lassen, wie etwa Schalen, Sehnen usw.
- Schweineknochen und andere harte Knochen.
- Wenn Sie andere, nicht aufgeführte Lebensmittel probieren möchten, müssen Sie den dadurch entstehenden Verlust tragen.

FEHLERBEHEBUNG

Probleme	Lösung
<p style="text-align: center;">Der gehackt Fleisch nicht gut funktionieren</p>	<p>Überprüfen Sie, ob das Messer verkehrt herum montiert ist, ob das Fleisch Sehnen sind zu sehr mit der Klinge verwickelt, schrauben Sie die Mutter ab und Die Sehnen entfernen. Das Fleisch in lange Streifen schneiden (ca. 2 cm breit) und trocknen Sie die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Fleisches.</p>
<p style="text-align: center;">Hart mahlen</p>	<p>Überprüfen Sie, ob die Mutter zu fest sitzt, ob sich beim Fleisch Haut oder Knochen lösen und ob sich die Sehnen des Fleisches zu sehr in der Klinge verfangen haben.</p>
<p style="text-align: center;">Langsam Geschwindigkeit von Herstellung Wurst</p>	<p>Überprüfen Sie, ob der Plattenschneider und das gekreuzte Messer herausgenommen sind. Überprüfen Sie wenn die Hülle zu dünn ist.</p>
<p style="text-align: center;">Der Schaft Ärmel ist undicht</p>	<p>Zwischen der Wellenhülse und der Schnecke befindet sich ein Spalt, um sicherzustellen, ungleichmäßige Drehung und Wasserlecks können nicht vermieden werden. ob das Fleisch zu viel Feuchtigkeit enthält.</p>

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Nach dem Gebrauch des Fleischwolfs die Teile zerlegen und mit warmem Wasser abspülen.

Wasser. Trocknen und zusammenbauen.

2. Wenn sich der Plattenschneider nicht leicht reinigen lässt, mahlen Sie vor der Reinigung einige Karotten.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

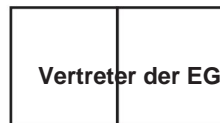
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

<https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

TRITACARNE MANUALE

MANUALE DI ISTRUZIONI

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TRITACARNE MANUALE

MODELLO:

Do#8

Numero 8

Numero 10

Numero 12



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

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

**Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/
support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una 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 sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Questo manuale copre una varietà di specifiche, si prega di utilizzare gli utenti in base a la descrizione effettiva del prodotto e l'uso corrispondente.

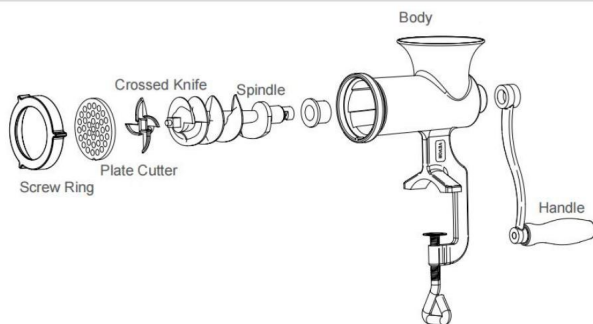
IMPORTANTE GARANZIA

ATTENZIONE: prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni manuale completamente e tenerlo a portata di mano per riferimento futuro. Seguire sempre precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Tra queste rientrano:

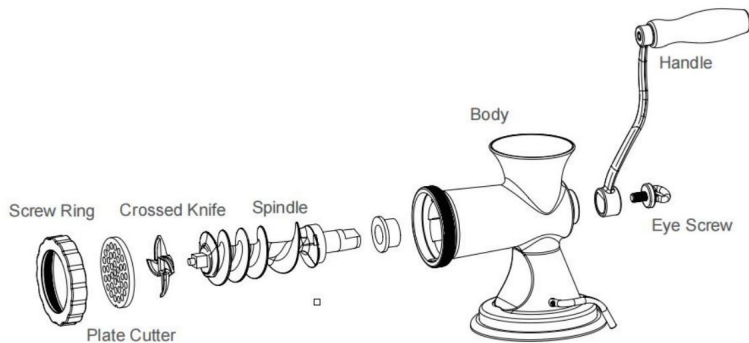
1. Non consentire ai bambini di età inferiore ai 14 anni di utilizzare la macchina. Questo il prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non qualificati individui con adeguata supervisione da parte di un adulto. I bambini non devono giocare con dispositivo.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulisci sempre questa preparazione alimentare attrezzatura immediatamente dopo ogni utilizzo. Per mantenere l'aspetto e aumentare la durata di vita, pulirlo quotidianamente.
4. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli. Questo prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e in secondo le modalità indicate nelle istruzioni. Tutti gli altri tipi di utilizzo devono essere considerati inappropriati e pericolosi. Il produttore non deve essere responsabile di qualsiasi uso improprio o scorretto e di eventuali danni derivanti dall'installazione.
5. Non mettere la carne nell'ingresso del mangime con le mani. Premi verso il basso con il bastoncino.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

SCHEMA E CONFIGURAZIONE



Questo diagramma si applica a: **C#8** , **Numero 10 Numero 12**



Questo diagramma si applica a: **Numero 8**

Altri accessori:

- Tubi di salsiccia
- Allegato Cookie
- Testa di rettifica
- Asta di spinta
- Spazzola
- Tagliapiastre

*Gli accessori e la configurazione di ciascun modello potrebbero essere diversi, in base alla natura prevalere.

CONFIGURAZIONE:

Calibro del modello		Materiale	Accessori
Do#8	#8	<p>Corpo: ghisa</p> <p>Mandrino: Ghisa</p> <p>Coltello: Acciaio</p> <p>Tagliapiastre: acciaio</p> <p>Anello a vite: ghisa</p> <p>Tubi per salsicce: plastica</p>	<p>Tagliapiastre*(1+1)</p> <p>Tubi per salsiccia*3</p> <p>Asta di spinta*1</p>

Numero 8	#8	Corpo: acciaio inossidabile	Tagliapiastre*(1+1) Tubi per salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola *1 Allegato Cookie*1 Testa di rettifica*1
Numero 10	#10	Mandrino: acciaio inossidabile Coltello: acciaio inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile	Tagliapiastre*(1+1) Tubi per salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola *1
Numero 12	#12	Anello a vite: acciaio inossidabile Tubi per salsicce: acciaio inossidabile	Tagliapiastre*(1+1) Tubi per salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola *1 Allegato Cookie*1

ISTRUZIONI PER L'USO

Installazione (C#8 S#10 S#12)

Agganciare la macchina lungo il bordo del tavolo (lo spessore massimo non deve superare i 5 cm) e stringere la vite di fissaggio nella parte inferiore in modo che la macchina possa bloccare il tavolo e fissarlo saldamente.

- Assemblare in sequenza il verme, il coltello incrociato, il tagliapiastre e il dado:

1. Un coltello incrociato ha la lama rivolta verso l'esterno.
2. Far coincidere la scanalatura della fresa e la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, maniglia verso l'esterno, mirare alla fessura terminale della vite senza fine

Installazione (S#8)

- Fissaggio tramite ventosa e fissaggio tramite clip in acciaio in due modi:

1. Posizionare il tritacarne vicino al bordo del tavolo, premere la chiave a ventosa e fissare saldamente il tritacarne al tavolo.
2. Utilizzare una clip in acciaio per stringere le viti di fissaggio della clip in acciaio sul corpo e sul fondo in modo che la macchina possa fissare saldamente il tavolo.



•Montare in sequenza il verme, il coltello incrociato, il tagliapiastre e il dado:

1. Un coltello incrociato ha la lama rivolta verso l'esterno.
2. Far coincidere la scanalatura della fresa e la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, tenendola rivolta verso l'esterno, e puntare verso la fessura terminale della vite senza fine.

Carne macinata

•Per prima cosa lavare il tritacarne con detersivo e acqua calda perché la macchina è stato spalmato d'olio durante la produzione. (La carne si conserva meglio se refrigerata; rimuovere la pelle, i tendini e le ossa prima di tritare la carne. Quindi tagliare la carne in lunghe strisce (circa 2 cm di larghezza), aggiungere la carne poco alla volta dall'ingresso, girare la maniglia in senso orario e tritare la carne.

•Se il tritacarne sembra inceppato o presenta difficoltà di rotazione, girare il ruotare la maniglia in senso antiorario per rimuovere l'ostruzione, allentare il dado e rimuovere il piatto per carne e lama per la pulizia.

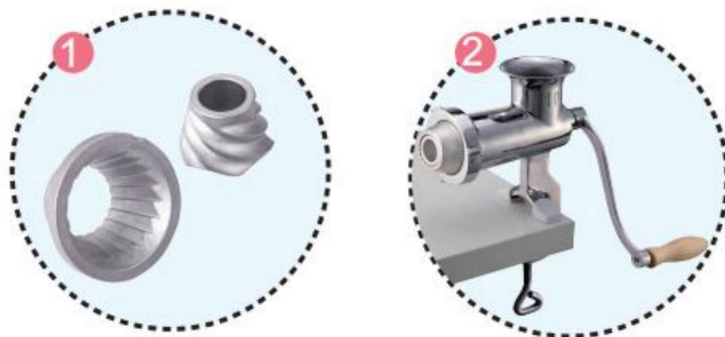
Produzione di salsicce

1. Rimuovere il coltello incrociato e il tagliapiatti, installare i tubi per salsicce e ricoprirli con gli involucri.
2. Mettere a marinare la carne macinata con i condimenti per 1 o 2 ore.
3. Inserire il cibo salato preparato nell'ingresso, ruotare la maniglia in senso orario.

4. Legare la salsiccia con filo di cotone ogni 10 cm.

macinazione

1. Rimuovere il coltello incrociato e il tagliapiastre, installare la testina di macinazione.
2. Inserire l'alimento, ad esempio i chicchi di caffè, nell'ingresso, ruotare la maniglia in senso orario.



Preparazione dei biscotti

1. Rimuovere il coltello incrociato e il tagliapasta, quindi installare l'accessorio per biscotti.
2. Prendi l'impasto dall'ingresso e gira la maniglia in senso orario.

Ambito di applicazione

•Maiale, manzo, montone, pollo e altre carni. (Il manzo o il montone devono avere i tendini congelarli prima di tritarli.) •Pesce spinoso,

scheletro di pollo e scheletro di anatra andranno bene. La spina di pesce solida sarà essere più difficile da tritare.

•Peperoni, ravanelli, funghi, aglio, sedano, ecc. possono essere mescolati con carne macinata. •Noci sgusciate, arachidi, fagioli, noci, ecc.

Non tritare i seguenti alimenti

- Un alimento morbido e difficile da tagliare, come la pelle, i tendini, ecc.
- Ossa di maiale e altre ossa dure.
- Se desideri provare altri alimenti non elencati, dovrai assumerti la responsabilità della perdita causata.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Soluzione
<p style="text-align: center;">IL tritato carne non lo fa lavorare bene</p>	<p>Controllare se la lama è montata capovolta, se la carne i tendini sono troppo aggrovigliati con la lama, svitare il dado e togliere i tendini della carne. Tagliare la carne a strisce lunghe (circa 2 cm di larghezza) e far asciugare l'umidità sulla superficie della carne.</p>
<p style="text-align: center;">Macinare duro</p>	<p>Controllare se il dado è troppo stretto, se la carne ha preso pelle o osso, se i tendini della carne sono troppo aggrovigliati con la lama.</p>
<p style="text-align: center;">Lento velocità di fabbricazione salsiccia</p>	<p>Controllare se il tagliapiastre e il coltello incrociato sono stati rimossi. Controllare se l'involucro è troppo sottile.</p>
<p style="text-align: center;">L'albero la manica è perdita</p>	<p>C'è uno spazio tra la bussola dell'albero e la vite senza fine per garantire rotazione regolare e perdite d'acqua non possono essere evitate. Controllare se la carne ha un eccesso di umidità.</p>

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Dopo aver utilizzato il tritacarne, smontare le parti e sciacquarle con acqua calda acqua. Asciugare e assemblare il.
2. Se il tagliapiatti non è facile da pulire, macinare delle carote prima di pulirlo.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**

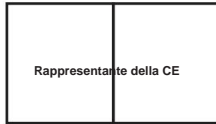
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Ufficio 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Magonza Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica <https://www.vevor.com/support>**

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PICADORA DE CARNE MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PICADORA DE CARNE MANUAL

MODELO:

C#8



S#8



S#10



S#12



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

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

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

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Este manual cubre una variedad de especificaciones, por favor, consulte a los usuarios de acuerdo con la descripción y uso real del producto correspondiente.

GARANTÍA IMPORTANTE

ADVERTENCIA: Antes de utilizar este dispositivo, lea estas instrucciones.

Lea el manual completo y consérvelo a mano para futuras consultas. Siga siempre

Precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Entre ellas se incluyen:

1. No permita que los niños menores de 14 años utilicen la máquina.

El producto sólo puede ser utilizado o mantenido por niños mayores de 14 años.

personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o no calificadas

personas con la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.

2. Para un funcionamiento óptimo y una vida útil del dispositivo, siga las instrucciones instrucciones.

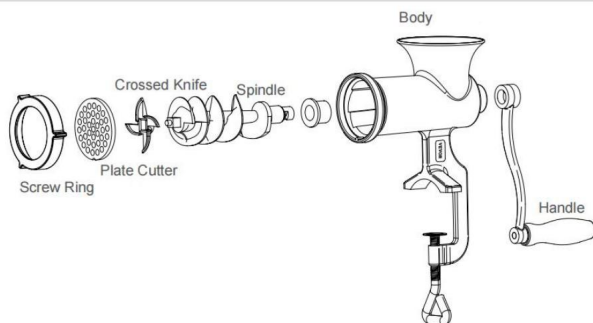
3. Los ácidos de los alimentos corroen el metal. Limpie siempre este recipiente para alimentos. equipo inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, límpielo diariamente.

4. El uso de accesorios o modificaciones no previstas por el fabricante puede causar peligros. Este producto solo debe utilizarse para el propósito previsto y en en la forma indicada en las instrucciones. Cualquier otro tipo de uso se deberá considerado inapropiado y peligroso. El fabricante no deberá responsable de cualquier daño causado por uso indebido o incorrecto o instalación.

5. No introduzca la carne en la entrada de alimentación con las manos. Presione hacia abajo con el palo.

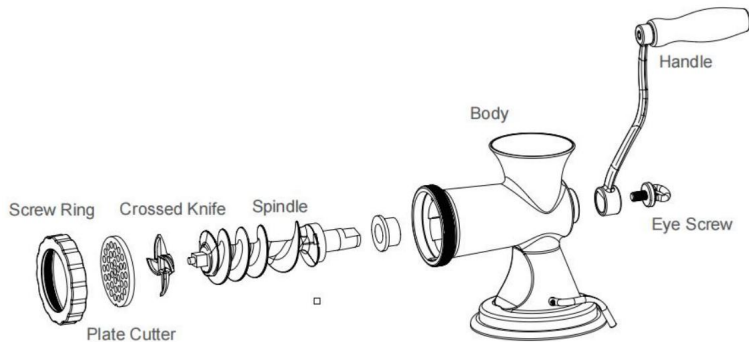
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DIAGRAMA ESQUEMÁTICO Y CONFIGURACIÓN



Este diagrama se aplica a: C#8

S#10 S#12



Este diagrama se aplica a:

S#8

Otros accesorios:

Tubos de salchicha

Adjunto de cookies

Cabezal de pulido

Varilla de empuje

Cepillar

Cortador de placas

*Los accesorios y la configuración de cada modelo pueden ser diferentes, en especie se aplicarán prevalecer.

CONFIGURACIÓN:

Modelo	Calibre	Material	Accesorios
C#8	#8	<p>Cuerpo: Hierro fundido</p> <p>Husillo: Hierro fundido</p> <p>Cuchillo: Acero</p> <p>Cortador de placas: acero</p> <p>Anillo de tornillo: Hierro fundido</p> <p>Tubos para salchichas: plástico</p>	<p>Cortador de placas*(1+1)</p> <p>Tubos de salchicha*3</p> <p>Varilla de empuje*1</p>

S#8	#8	Cuerpo: acero inoxidable	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje*1 Cepillo*1 Adjunto de galletas*1 Cabezal de pulido*1
S#10	#10	Husillo: acero inoxidable Cuchillo:Acero inoxidable Cortador de placas: acero inoxidable	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje*1 Cepillo*1
S#12	#12	Anillo de tornillo: acero inoxidable Tubos para salchichas: acero inoxidable	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje*1 Cepillo*1 Adjunto de galletas*1

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Instalación (C#8 S#10 S#12)

Sujete la máquina a lo largo del borde de la mesa (el grosor máximo no debe ser más de 5 cm) y apriete el tornillo de fijación en la parte inferior para que la máquina pueda sujetar la mesa y fijarla firmemente.

• Ensamble el gusano, el cuchillo cruzado, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:

- 1.Un cuchillo cruzado tiene una hoja que mira hacia afuera.
- 2.Haga coincidir la ranura del cortador de placa y la parte saliente del cuerpo.
- 3.No apriete demasiado la tuerca.
4. Instale el mango, con el mango hacia afuera, apuntando a la ranura del extremo del sinfín.

Instalación (S#8)

•Fijación tipo ventosa y fijación tipo clip de acero de dos formas:

1. Coloque la picadora de carne cerca del borde de la mesa, presione la llave de ventosa y adhiera firmemente la picadora de carne a la mesa.
2. Utilice un clip de acero para apretar los tornillos de fijación del clip de acero en el cuerpo y la parte inferior de modo que la máquina pueda sujetar la mesa firmemente.



•Ensamble el gusano, el cuchillo cruzado, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:

- 1.Un cuchillo cruzado tiene una hoja que mira hacia afuera.
- 2.Haga coincidir la ranura del cortador de placa y la parte saliente del cuerpo.
- 3.No apriete demasiado la tuerca.
4. Instale el mango, manténgalo hacia afuera y apunte a la ranura del extremo del gusano.

Carne molida

•Primero, lave la picadora de carne con detergente y agua caliente porque la máquina se untó con aceite durante la producción. (La carne funciona mejor cuando está refrigerada; Quitar la piel, los tendones y los huesos antes de picar la carne. Luego cortar la carne en tiras largas (aproximadamente 2 cm de ancho), agregue la carne paso a paso desde la entrada, gire la manija en el sentido de las agujas del reloj y picar la carne.

•Si la picadora de carne presenta un problema de atasco o las manijas tienen dificultad para girar, Gire la manija en sentido antihorario para eliminar la obstrucción, afloje la tuerca y retire la Placa de carne y cuchilla para limpieza.

Elaboración de embutidos

1. Retire el cuchillo cruzado y el cortador de placas, instale los tubos de salchichas y Coloque las tripas sobre ellos.
- 2.Encurtir la carne picada con los condimentos durante 1 a 2 horas.
- 3.Coloque el alimento preparado salado en la entrada y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj.

4. Ata la salchicha con hilo de algodón cada 10cm.

Molienda

1. Retire el cuchillo cruzado y el cortador de placas e instale el cabezal de afilado.
2. Coloque alimentos como granos de café en la entrada y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj.



Elaboración de galletas

1. Retire el cuchillo cruzado y el cortador de placas e instale el accesorio para galletas.
2. Coloque la masa en la entrada y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj.

Ámbito de aplicación

- Carne de cerdo, ternera, cordero, pollo y otras carnes. (La carne de ternera o de cordero tienen tendones que deben ser más difíciles de picar.)
- El pescado espinoso, el esqueleto de pollo y el esqueleto de pato estarán bien. La espina de pescado sólida será más difícil de picar.
- Se pueden mezclar con carne picada pimientos, rábanos, champiñones, ajo, apio, etc. • Nueces peladas, cacahuetes, judías, frutos secos, etc.

No pique los siguientes alimentos

- Un alimento blando que es difícil de cortar, como la piel y los tendones, etc.
- Huesos de cerdo y otros huesos duros.
- Si desea probar otros alimentos no incluidos en el listado, deberá asumir la pérdida ocasionada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Solución
El picado carne no trabajar bien	<p>Compruebe si la cuchilla está montada al revés y si la carne Los tendones están demasiado enredados con la cuchilla, desenrosque la tuerca y Quitar los tendones de la carne. Cortar la carne en tiras largas (de unos 10 cm de largo. 2cm de ancho) y secar la humedad de la superficie de la carne.</p>
Muela fuerte	<p>Compruebe si la tuerca está demasiado apretada, verifique si la carne tiene piel o hueso, si los tendones de la carne están demasiado enredados con la cuchilla.</p>
Lento velocidad de haciendo embutido	<p>Compruebe si se han quitado el cortador de placas y el cuchillo cruzado. Si la carcasa es demasiado fina.</p>
El eje La manga es Fuga	<p>Hay un espacio entre el manguito del eje y el sinfín para asegurar No se puede evitar la rotación suave y las fugas de agua. Verificar si la carne tiene exceso de humedad.</p>

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Después de usar la picadora de carne, desmonte las piezas y enjuáguelas con agua tibia. agua. Secar y ensamblar el.
2. Si el cortador de placas no es fácil de limpiar, muela algunas zanahorias antes de limpiarlo.

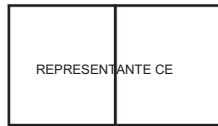
Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. A LA DIRECCIÓN DE YH
Consulting Limited Oficina 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstraße 69,
60329 Fráncfort del Meno.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

RĘCZNA MASZYŃKA DO MIĘSA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

RĘCZNA MASZYNYKA DO MIĘSA

MODEL:

C#8



S#8



S#10



S#12



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

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

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymasz. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

W niniejszej instrukcji omówiono szereg specyfikacji, zgodnie z którymi użytkownicy powinni się zapoznać. rzeczywisty opis i zastosowanie odpowiedniego produktu.

WAŻNE ZAPEWNIENIE

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. instrukcję w całości i zachowaj ją pod ręką na przyszłość. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowe środki ostrożności podczas korzystania z tych urządzeń. Obejmują one:

1. Nie zezwalaj dzieciom poniżej 14 roku życia na korzystanie z urządzenia. produkt może być używany i konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat lub starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo niewykwalifikowane osoby pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzenie.

2. Aby zapewnić optymalną pracę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcje.

3. Kwasy spożywcze korodują metal. Zawsze czyść ten preparat spożywczy sprzętu bezpośrednio po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i zwiększyć

Aby zachować żywotność, należy czyścić ją codziennie.

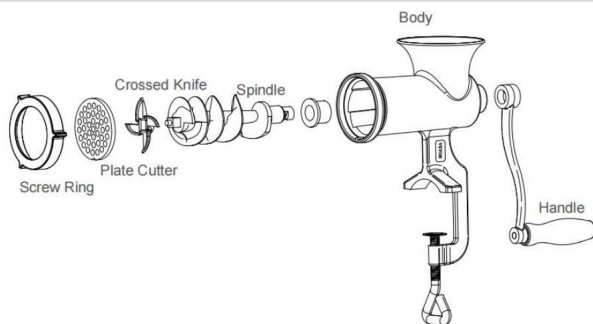
4. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może powodować zagrożenia. Ten produkt należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszystkie inne rodzaje użytkowania powinny być uważane za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie powinien być

nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia powstałe w wyniku instalacji.

5. Nie wkładaj mięsa do otworu wlotowego rękoma. Naciśnij patykiem.

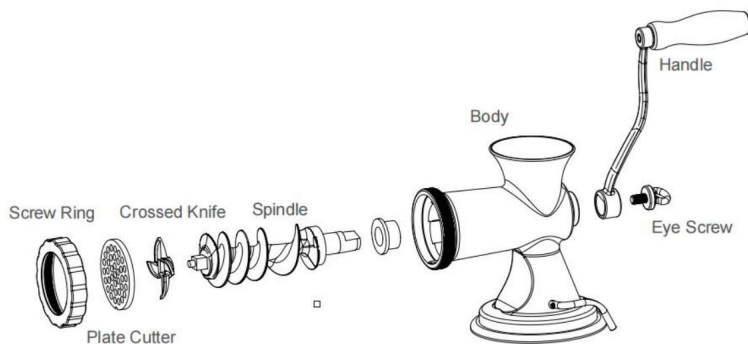
ZAPISZ TE INSTRUKCJE

SCHEMAT I KONFIGURACJA



Ten diagram dotyczy: C#8

, S#10 S#12



Ten schemat dotyczy:

S#8

Inne akcesoria:

Rurki kielbasiane

Załącznik do pliku cookie

Głowica szlifierska

Popychacz

Szczotka

Obcinacz do talerzy

* Wyposażenie i konfiguracja każdego modelu mogą być inne, w zależności od dostawy. panować.

KONFIGURACJA:

Model	Kaliber	Tworzywo	Akcesoria
C#8	#8	<p>Korpus: żeliwo</p> <p>Wrzeciono: żeliwo</p> <p>Nóż: Stal</p> <p>Nóż do cięcia płyt: stal</p> <p>Pierścień śrubowy: żeliwo</p> <p>Rurki do kielbasek: plastikowe</p>	<p>Nożyk do cięcia blach*(1+1)</p> <p>Rurki kielbasiane*3</p> <p>Pręt popychający*1</p>

S#8	#8	<p>Korpus: stal nierdzewna</p> <p>Wrzeczono: Stal nierdzewna</p> <p>Nóż: Stal nierdzewna</p> <p>Nóż do cięcia płyt: stal nierdzewna</p> <p>Pierścień śrubowy: stal nierdzewna</p> <p>Rurki do kiełbas: stal nierdzewna</p>	<p>Nożyk do cięcia blach*(1+1)</p> <p>Rurki kiełbasiane*1</p> <p>Pręt popychający*1 Szczotka *1</p> <p>Załącznik do pliku cookie*1</p> <p>Głowica szlifierska*1</p>
S#10	#10		<p>Nożyk do cięcia blach*(1+1)</p> <p>Rurki kiełbasiane*1</p> <p>Pręt popychający*1 Szczotka *1</p>
S#12	#12		<p>Nożyk do cięcia blach*(1+1)</p> <p>Rurki kiełbasiane*1</p> <p>Pręt popychający*1 Szczotka *1</p> <p>Załącznik do pliku cookie*1</p>

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instalacja (C#8 S#10 S#12)

Przymocuj maszynę wzdłuż krawędzi stołu (maksymalna grubość nie powinna przekraczać 5 cm) i dokręć śrubę mocującą u dołu, tak aby maszyna mogła zacisnąć się na stole i mocno go zamocować.

• Złóż ślimak, nóż krzyżowy, obcinak do płytek i nakrętkę w następującej kolejności:

1. Nóż skrzyżowany posiada ostrze skierowane na zewnątrz.
2. Spraw, aby rowek noża do cięcia płyt i wystająca część korpusu pokryły się.
3. Nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno.
4. Zamontuj uchwyt, uchwyt skierowany na zewnątrz, skieruj w stronę końcowego gniazda ślimaka

Instalacja (S#8)

• Mocowanie za pomocą przysawki i stalowego klipsa na dwa sposoby:

1. Umieść maszynkę do mięsa przy krawędzi stołu, dociśnij klucz przyssawkowy i mocno przymocuj maszynkę do stołu.
2. Za pomocą zacisku stalowego dokręć śruby ustalające zacisku stalowego na korpusie i spodzie, tak aby maszyna mogła mocno zamocować stół.



- Złóż ślimak, nóż krzyżowy, obcinak do płytek i nakrętkę w następującej kolejności:
1. Nóż skrzyżowany posiada ostrze skierowane na zewnątrz.
 2. Spraw, aby rowek noża do cięcia płyt i wystająca część korpusu pokryły się.
 3. Nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno.
 4. Zamontuj uchwyt, kierując go na zewnątrz i kierując w stronę końcowego otworu ślimaka.

Mięso mielone

- Najpierw umyj maszynkę do mięsa detergentem i gorącą wodą, ponieważ maszyna podczas produkcji posmarowana jest olejem. (Mięso lepiej smakuje, gdy jest schłodzone; usuń skórę, ścięgna i kości przed zmieleniem mięsa. Następnie pokrój mięso na długie paski (około 2 cm szerokości), dodawaj mięso stopniowo od otworu wlotowego, przekręcając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zmielić mięso.

- Jeśli maszynka do mięsa zacina się lub ma trudności z obrotem, wyłącz ją. obróć uchwyt przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć blokadę, poluzuj nakrętkę i wyjmij talerz i ostrze do czyszczenia mięsa.

Wyrób kiełbasy

1. Zdejmij nóż krzyżowy i obcinacz do talerzy, zamontuj rurki do kiełbas i nałóż na nie osłonki.
2. Mięso mielone marynować z przyprawami przez 1–2 godziny.
3. Włóż solone, przygotowane jedzenie do otworu wlotowego i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

4. Zwiąż kielbaskę bawełnianą nicią co 10 cm.

Szlifowanie

1. Zdejmij nóż skrzyżowany i nóż tnący, zamontuj głowicę szlifierską.

2. Umieść żywność, np. ziarna kawy, w otworze wlotowym i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



Robienie ciasteczek

1. Zdejmij nóż krzyżowy i obcinacz do talerzy, zamontuj nasadkę do ciastek.

2. Weź ciasto do otworu wlotowego i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Zakres stosowania

•Wieprzowina, wołowina, baranina, kurczak i inne mięsa. (Wołowina lub baranina muszą mieć ściętna) zamrozić przed posiekaniem.) •Ryby kolczaste,

szkielety kurczaków i kaczek będą w porządku. Solidny kręgosłup ryby będzie być trudniejszy do zmielenia.

•Paprykę, rzodkiewkę, grzyby, czosnek, seler itp. można mieszać z mielonym mięsem. •Łuskane orzechy włoskie, orzeszki ziemne, fasolę, orzechy itp.

Nie siekaj następujących produktów spożywczych

- Miękkie i trudne do oddzielenia części pokarmowe, takie jak skóra, ściętna itp.
- Kości wieprzowe i inne twarde kości.
- Jeśli chcesz spróbować innych, niewymienionych produktów, musisz ponieść wszelkie poniesione straty.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Rozwiązanie
Ten mielony mięso nie dobrze pracować	Sprawdź, czy ostrze jest zamontowane odwrotnie, czy mięso ścięgnięta są zbyt splątane z ostrzem, odkręć nakrętkę i usuń ścięgnięta mięsne. Pokrój mięso w długie paski (około 2 cm szerokości) i osusz wilgoć na powierzchni mięsa.
Szlifować mocno	Sprawdź, czy nakrętkę nie jest zbyt mocno dokręcona, sprawdź, czy mięso nie odrywa skóry lub kości, czy ścięgnięta mięsa nie są zbyt mocno zaplątane w ostrze.
Powolny prędkość zrobienie kiełbasa	Sprawdź, czy nóż do cięcia talerzy i nóż krzyżowy są wyjęte. Sprawdź jeśli obudowa jest zbyt cienka.
Wał rękaw jest przeciekający	Pomiędzy tuleją wału a ślimakiem znajduje się szczelina, która zapewnia płynnego obrotu i wycieku wody nie można uniknąć. Sprawdź czy mięso ma zbyt dużo wilgoci.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po użyciu maszynki do mięsa rozmontuj jej części i opłucz je ciepłą wodą. Wsuszyć i złożyć.
- Jeśli ostrze tnące nie daje się łatwo wyczyścić, przed czyszczeniem należy zmielić trochę marchwi.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Biuro 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt nad Menem.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Ondersteuning en E-garantiecertificaat www.vevor.com/support

HANDMATIGE VLEESMOLEN

GEBRUIKSAANWIJZING

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt.

Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HANDMATIGE VLEESMOLEN

MODEL:

C#8



S#8



S#10



S#12



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:

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

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product 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.

Deze handleiding behandelt een verscheidenheid aan specificaties, gelieve gebruikers te raadplegen volgens de daadwerkelijke bijbehorende productbeschrijving en gebruik.

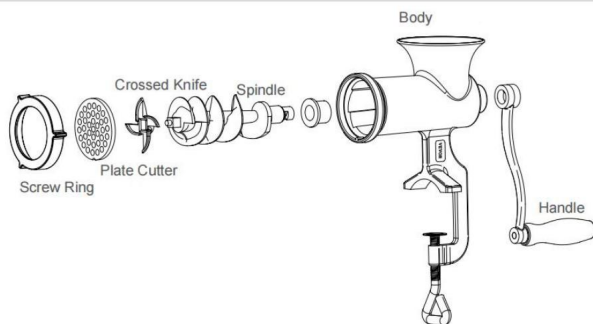
BELANGRIJKE VERZEKERING

WAARSCHUWING: Lees deze instructies voordat u dit apparaat gebruikt handleiding volledig door en bewaar deze voor toekomstige referentie. Volg altijd basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar de machine niet gebruiken. product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of ongeschoolde personen met voldoende toezicht van volwassenen. Kinderen mogen niet met de apparaat.
2. Voor een optimale werking en levensduur van het apparaat, volg de onderstaande instructies. instructies.
3. Voedselzuren zullen het metaal aantasten. Maak deze voedselbereiding altijd schoon apparatuur direct na elk gebruik. Om het uiterlijk te behouden en te vergroten de levensduur, maak het dagelijks schoon.
4. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en in op de manier zoals aangegeven in de instructies. Alle andere soorten gebruik moeten als ongepast en gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant mag niet verantwoordelijk voor schade door onjuist gebruik of installatie.
5. Doe het vlees niet met je handen in de voeropening. Druk het met de stok naar beneden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

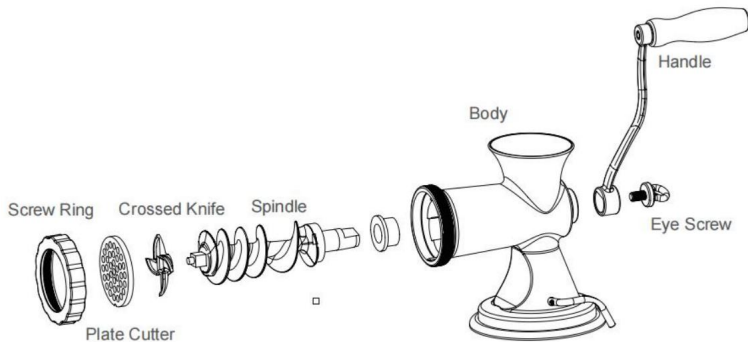
SCHEMATISCHE DIAGRAM & CONFIGURATIE



Dit diagram is van toepassing op: **C#8**

9

S#10 S#12



Dit diagram is van toepassing op: **S#8**

Overige accessoires:

- Worstbuizen
- Cookiebijlage
- Maalkop
- Duwstang
- Borstel
- Plaatsnijder

*De montage en configuratie van elk model kunnen verschillen, in natura zal zegevieren.

CONFIGURATIE:

Model	Kaliber	Materiaal	Accessoires
C#8	#8	Lichaam: Gietijzer Spindel: Gietijzer Mes: Staal Plaatsnijder: Staal Schroefring: Gietijzer Worstbuizen: plastic	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*3 Duwstang*1

S#8	#8	Behuizing: roestvrij staal Spindel: roestvrij staal Mes: roestvrij staal Plaatsnijder: roestvrij staal Schroefring: roestvrij staal Worstbuizen: roestvrij staal	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*1 Duwstang*1 Borstel *1 Cookiebijlage*1 Slijpkop*1
S#10	#10		Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*1 Duwstang*1 Borstel *1
S#12	#12		Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*1 Duwstang*1 Borstel *1 Cookiebijlage*1

GEBRUIKSAANWIJZING

Installatie (C#8 S#10 S#12)

Klem de machine vast langs de rand van de tafel (de maximale dikte is niet meer dan 5 cm) en draai de bevestigingsschroef aan de onderkant vast, zodat de machine de tafel kan vastklemmen en stevig kan vastzetten.

- Monteer de worm, het kruismes, de plaatsnijder en de moer in de volgende volgorde:
 1. Een gekruist mes heeft een lemmet dat naar buiten wijst.
 2. Zorg dat de groef van de plaatsnijder en het uitstekende deel van de behuizing samenvallen.
 3. Draai de moer niet te strak aan.
 4. Monteer de hendel, hendel naar buiten gericht, richt op de eindgleuf van de worm

Installatie (S#8)

- Bevestiging met zuignap en bevestiging met stalen clip op twee manieren:

1. Plaats de vleesmolen op de rand van de tafel, druk de zuignapsleutel naar beneden en bevestig de vleesmolen stevig aan de tafel.
2. Gebruik een stalen clip om de stelschroeven van de stalen clip op de behuizing en de onderkant vast te draaien, zodat de machine de tafel stevig vast kan klemmen.



- Monteer de worm, het kruismes, de plaatsnijder en de moer in de volgende volgorde:
 1. Een gekruist mes heeft een lemmet dat naar buiten wijst.
 2. Zorg dat de groef van de plaatsnijder en het uitstekende deel van de behuizing samenvallen.
 3. Draai de moer niet te strak aan.
 4. Plaats de hendel naar buiten gericht en richt deze op de gleuf aan het uiteinde van de worm.

Gehakt

- Was eerst de vleesmolen met afwasmiddel en heet water, omdat de machine werd tijdens de productie met olie besmeerd. (Vlees blijft beter houdbaar als het gekoeld wordt bewaard; verwijder de huid, pezen en botten voordat u het vlees gaat malen. Snijd het vlees vervolgens in lange reepjes (ongeveer 2 cm breed), voeg het vlees stap voor stap toe via de inlaat, draai aan de hendel met de klok mee en hak het vlees fijn.
- Als de vleesmolen vastloopt of moeilijk draait, draai dan de draai de hendel tegen de klok in om de blokkade te verwijderen, draai de moer los en verwijder de vleesplaat en mes voor het schoonmaken.

Worst maken

1. Verwijder het kruismes en de plaatsnijder, installeer de worstbuizen en leg de omhulsels eroverheen.
2. Het gehakt met specerijen 1 tot 2 uur inmaken.
3. Doe het gezouten, bereide voedsel in de inlaat en draai de hendel met de klok mee.

4. Bind de worst om de 10 cm vast met katoendraad.

Slijpen

1. Verwijder het kruismes en de plaatsnijder en installeer de slijpkop.
2. Doe het voedsel, zoals koffiebonen, in de inlaat en draai de hendel met de klok mee.



Koekjes maken

1. Verwijder het kruismes en de plaatsnijder en installeer het koekjeshulpstuk.
2. Doe het deeg in de opening en draai de hendel met de klok mee.

Toepassingsgebied

- Varkensvlees, rundvlees, lamsvlees, kip en ander vlees. (Rundvlees of lamsvlees heeft pezen die invriezen voordat u ze hakt.)
- Stekelige vissen, kippenskelet en eendenskelet zijn oké. De stevige visruggengraat zal moeilijker te vermalen zijn.
- Peper, radijs, champignons, knoflook, selderij, etc. kunnen gemengd worden met gehakt.
- Gepelde walnoten, pinda's, bonen, noten, etc.

De volgende voedingsmiddelen niet fijnhakken

- Zacht voedsel dat moeilijk af te snijden is, zoals de schil, pezen etc.
- Varkensbotten en andere harde botten.
- Als u andere, niet vermelde voedingsmiddelen wilt proberen, moet u het verlies dat hierdoor ontstaat, zelf dragen.

PROBLEEMOPLOSSING

Problemen	Oplossing
De gehakt vlees doet niet werk goed	Controleer of het mes ondersteboven is gemonteerd, of het vlees pezen zijn te veel verstrengeld met het blad, draai de moer los en verwijder de vleespezen. Snijd het vlees in lange repen (ongeveer 2 cm breed) en droog het vocht op het oppervlak van het vlees.
Hard malen	Controleer of de moer niet te vast zit, of het vlees vel of bot bevat en of de vleespezen niet te veel in het lemmet vastzitten.
Langzaam snelheid van maken worst	Controleer of de plaatsnijder en het kruismes zijn verwijderd. Controleer als de behuizing te dun is.
De schacht mouw is lekken	Er is een opening tussen de asbus en de worm om ervoor te zorgen soepele rotatie en waterlekage kunnen niet worden vermeden. Controleer of het vlees overtollig vocht bevat.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Nadat u de vleesmolen hebt gebruikt, demonteert u de onderdelen en spoelt u ze af met warm water. Droog en monteer de.
- Als de snijplaat niet gemakkelijk schoon te maken is, maal dan wat wortels voordat u hem schoonmaakt.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Kantoor 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfort aan de Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

MANUELL KÖTTKVARN

BRUKSANVISNING

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MANUELL KÖTTKVARN

MODELL:

C#8



S#8



S#10



S#12



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

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

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

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner 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.

Denna manual täcker en mängd olika specifikationer, vänligen användare enligt den faktiska motsvarande produktbeskrivningen och användningen.

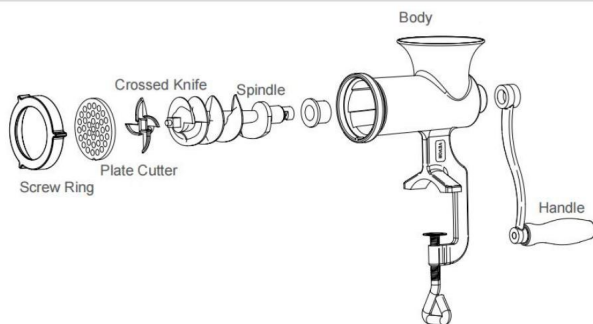
VIKTIG FÖRSÄKRING

WARNING: Läs denna instruktion innan du använder den här enheten **manualen fullständigt och förvara den till hands för framtida referens. Följ alltid med grundläggande säkerhetsåtgärder vid användning av dessa enheter. Dessa inkluderar:**

1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Detta produkten får endast användas eller underhållas av barn som är 14 år eller äldre, individer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller okvalificerade personer med adekvat vuxen tillsyn. Barn får inte leka med anordning.
2. Följ anvisningarna för optimal drift och livslängd för enheten instruktioner.
3. Matsyror kommer att fräta på metallen. Rengör alltid denna matlagning utrustning omedelbart efter varje användning. För att behålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror. Denna produkt får endast användas för dess avsedda ändamål och i det sätt som anges i instruktionerna. Alla andra typer av användning ska vara anses olämpligt och farligt. Tillverkaren ska inte vara det ansvarig för eventuell felaktig eller felaktig användning och installationsskador.
5. Lägg inte köttet i foderinloppet med händerna. Tryck ner med pinnen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

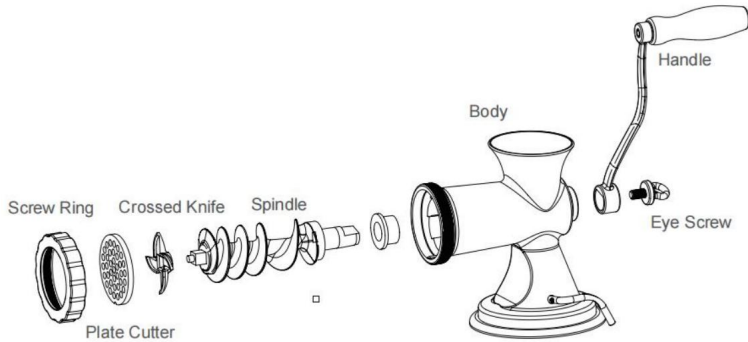
SKEMATISK DIAGRAM & KONFIGURATION



Detta diagram gäller för **γ C#8**

9

S#10 S#12



Detta diagram gäller för: **S#8**

Andra tillbehör:

Korvrör

Cookie-bilaga

Sliphuvud

Push Rod

Borsta

Plattskärare

*Beslag och konfiguration av varje modell kan vara olika, in natura ska råda.

KONFIGURATION:

Modell	kaliber	Material	Tillbehör
C#8	#8	Kropp: Gjutjärn Spindel: Gjutjärn Kniv: Stål Plåtskärare: Stål Skruvring: Gjutjärn Korvrör: Plast	Plattskärare*(1+1) Korvrör*3 Tryckstång*1

S#8	#8	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plattskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål Korvrör: Rostfritt stål	Plattskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång*1 Borste *1 Cookie-bilaga*1 Sliphuvud*1
S#10	#10		Plattskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång*1 Borste *1
S#12	#12		Plattskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång*1 Borste *1 Cookie-bilaga*1

DRIFTINSTRUKTIONER

Installation **ÿC#8 S#10 S#12ÿ**

Kläm fast maskinen längs bordets kant (maxtjockleken är inte mer än 5 cm), och dra åt fästskruven i botten så att maskinen kan klämma fast bordet och fixera det ordentligt.

- Sätt ihop masken, den korsade kniven, plåtskäraren och muttern i följd:
 1. En korsad kniv har ett blad som är vänt utåt.
 2. Få spåret på plåtskäraren och den utskjutande delen av kroppen att sammanfalla.
 3. Dra inte åt muttern för hårt.
 4. Montera handtaget, handtaget utåt, sikta mot ändslitsen på masken

Installation **ÿS#8ÿ**

- Fixering av sugkoppstyp och fixering av ståklämma på två sätt:

1. Placera köttkvarnen nära bordets kant, tryck ner sugnyckeln och fäst köttkvarnen hårt mot bordet.
2. Använd en stålklämma för att dra åt stålklämmans ställskruvar på kroppen och botten så att maskinen kan klämma fast bordet ordentligt.



- Sätt ihop masken, den korsade kniven, plåtskäraren och muttern i ordningsföljd:
 1. En korsad kniv har ett blad som är vänt utåt.
 2. Få spåret på plåtskäraren och den utskjutande delen av kroppen att sammanfalla.
 3. Dra inte åt muttern för hårt.
 4. Installera handtaget, handtaget utåt och rikta in maskens ändöppning.

Malet kött

- Tvätta först köttkvarnen med diskmedel och varmt vatten eftersom maskinen smetades in med olja under produktionen. (Kött fungerar bättre när det är kylt; ta bort skinn, senor och ben innan köttfärs. Skär sedan köttet i långa remsor (ca 2 cm breda), lägg till kött steg för steg från inloppet, vrid på handtaget medsols, och hacka köttet.
- Om köttkvarnen verkar vara syltfel eller hanterar rotationssvårigheter, vrid på handtag moturs för att rensa blockeringen, lossa muttern och ta bort köttplatta och blad för rengöring.

Korvtillverkning

1. Ta bort den korsade kniven och tallriksskäraren, installera korvrören och lägg hölkena över dem.
2. Att sylta köttfärsen med kryddor i 1 till 2 timmar.
3. Ta in den beredda saltade maten i inloppet, vrid handtaget medurs.

4. Knyt korven med bomullstråd var 10:e cm.

Slipning

1. Ta bort den korsade kniven och plattskäraren, installera sliphuvudet.
2. Ta maten som kaffeböner i inloppet, vrid handtaget medurs.



Kakor gör

1. Ta bort den korsade kniven och plattskäraren, installera kaktillbehöret .
2. Ta in degen i inloppet, vrid handtaget medurs.

Tillämpningsområde

- Fläsk, nötkött, fårkött, kyckling och annat kött. (Nötkött eller fårkött har senor frysa innan du hackar dem.)
- Tagnig fisk, kycklingskelett och ankskelett kommer att vara ok. Den solida fiskryggen kommer vara svårare att hacka.
- Peppar, rädisa, svamp, vitlök, selleri etc. kan blandas med köttfärs.
- Skalade valnötter, jordnötter, bönor, nötter m.m.

Hacka inte följande livsmedel

- Ett mjukt livsmedel som är svårt att skära av, som hud och senor mm.
- Grisben och andra hårda ben.
- Om du vill prova andra olistade livsmedel måste du stå för förlusten.

FELSÖKNING

Problem	Lösning
De mald kött inte fungera bra	Kontrollera om bladet är monterat upp och ner, om köttet senor är för intrasslade med bladet, skruva loss muttern och ta bort köttsenorna. Skär köttet i långa strimlor (ca 2 cm bred), och torka av fukten på köttytan.
Slipa hårt	Kontrollera om nöten sitter för hårt, kolla om kött tar skinn eller ben, om köttsenorna är för trassliga i bladet.
Långsam hastighet på tillverkning korv	Kontrollera om plåtskäraren och den korsade kniven är uttagna. Kontrollera om höljet är för tunt.
Skäftet ärmen är läcker	Det finns ett mellanrum mellan axelhylsan och snäckan för att säkerställa mjuk rotation och vattenläckage kan inte undvikas. Kontrollera om köttet har överskott av fukt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Efter att ha använt köttkvarnen, ta isär delarna och skölj dem med varmt vatten. Torka och montera.
2. Om plåtskäraren inte är lätt att rengöra, mal några morötter innan rengöring.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat [https://
www.vevor.com/support](https://www.vevor.com/support)