

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **HAMBURGER PATTY MACHINE**

**MODEL: JKH-100 JKH-130 JKH-150**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODEL: JKH-100 JKH-130 JKH-150



## 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](http://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.



**Warning-**To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- 1.The device should not be used with children. Children may encounter injury accidents. Therefore, this product should be placed in a position not touched by children.
- 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.Do not put these devices in a dishwasher or other automatic cleaning device for cleaning.
- 5.The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards.
- 7.Before using this equipment for the first time, please remove all packaging and fixing materials according to the illustration and use them after installation.
- 6.These devices require regular lubrication. Wipe the guide rod with mineral oil,food-grade lubricant, or a towel when lubrication is needed. Do not lubricate with cooking oil or another grease. Otherwise, it will become viscous and affect the use.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**



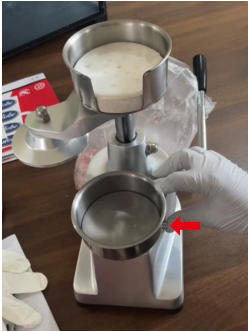


## INSTALLATION

- Install the machine onto a solid, non-slip surface. This area should be large enough to allow easy access and cleaning
- Put the cellophane discs into the holder at the top of the machine

## USE

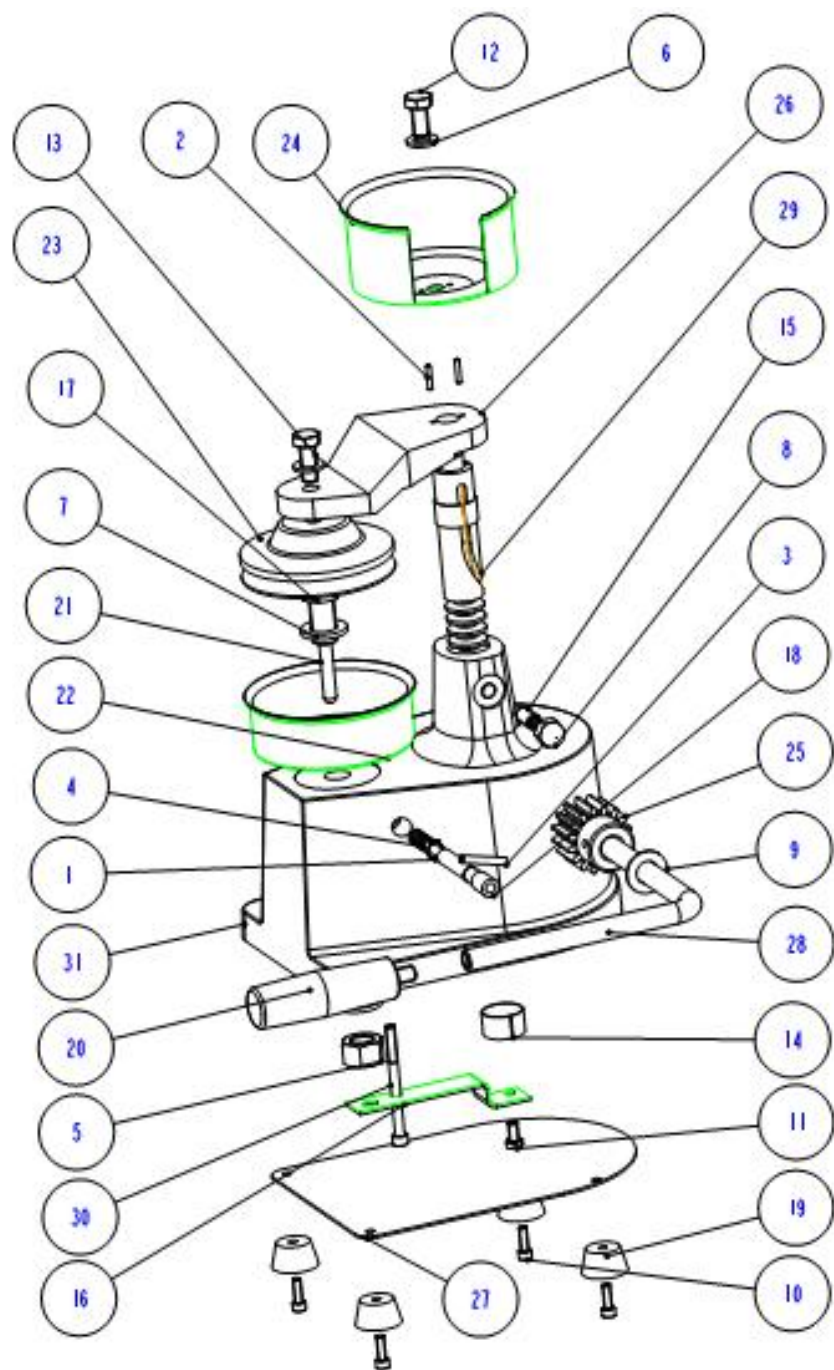
1. Push the handle up to the back and place a hamburger sheet inside the food tray.



<p>2. Press push rod to lower food tray.</p>	
<p>3. Add the meat mixture, preferably in the form of an even ball.</p>	
<p>4. Place a piece of hamburger paper and press the handle.</p>	

## CLEANING

Carefully clean the machine with damp cloth and then wipe off with a dry cloth



1	Scheibe	17	Swivel nut
2	Pin	18	Push bar
3	Pin	19	Leg
4	Spring	20	Bakelite handle
5	Thick hexagonal nut	21	Press bar
6	Gasket	22	Food tray
7	Gasket	23	Presser
8	Acorn nut	24	Paper tray
9	Gasket	25	Gear
10	Inner hexagon screw	26	Holder of presser
11	Hexagon bolt	27	Bottom board
12	Hexagon bolt	28	Shaft for handle
13	Hexagon bolt	29	Shaft for rack
14	Sliding bearing	30	Inner hexagon screw
15	Bolt	31	Body
16	Board		

**Address :** Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi  
Shanghai

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

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



Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Made In China**

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **MACHINE À GALETTES DE HAMBURGER**

**MODÈLE : JKH-100, JKH-130, JKH-150.**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODÈLE : JKH-100, JKH-130, JKH-150.



## 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](http://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.



**Avertissement** - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

## **GARANTIES IMPORTANTES**

Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils. Ceux-ci inclus:

1. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des enfants. Les enfants peuvent subir des accidents corporels. Par conséquent, ce produit doit être placé dans une position non touchée par les enfants.
2. Pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corroderont le métal. Nettoyez toujours cet équipement de préparation des aliments immédiatement après chaque utilisation. Pour conserver son apparence et augmenter sa durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique pour le nettoyage.
5. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers.
7. Avant d'utiliser cet équipement pour la première fois, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et de fixation conformément à l'illustration et les utiliser après l'installation.
6. Ces appareils nécessitent une lubrification régulière. Essuyez la tige de guidage avec de l'huile minérale, un lubrifiant de qualité alimentaire ou une serviette lorsqu'une lubrification est nécessaire. Ne pas lubrifier avec de l'huile de cuisson ou une autre graisse. Sinon, il deviendra visqueux et affectera l'utilisation.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## INSTALLATION

- Installez la machine sur une surface solide et antidérapante. Cette zone doit être suffisamment grande pour permettre un accès et un nettoyage faciles
- Mettez les disques de cellophane dans le support en haut de la machine

## UTILISER

1. Poussez la poignée vers l'arrière et placez une feuille de hamburger à l'intérieur du plateau alimentaire.



2. Appuyez sur la tige de poussée pour abaisser le plateau de nourriture.



3. Ajoutez le mélange de viande, de préférence sous forme de boule uniforme.

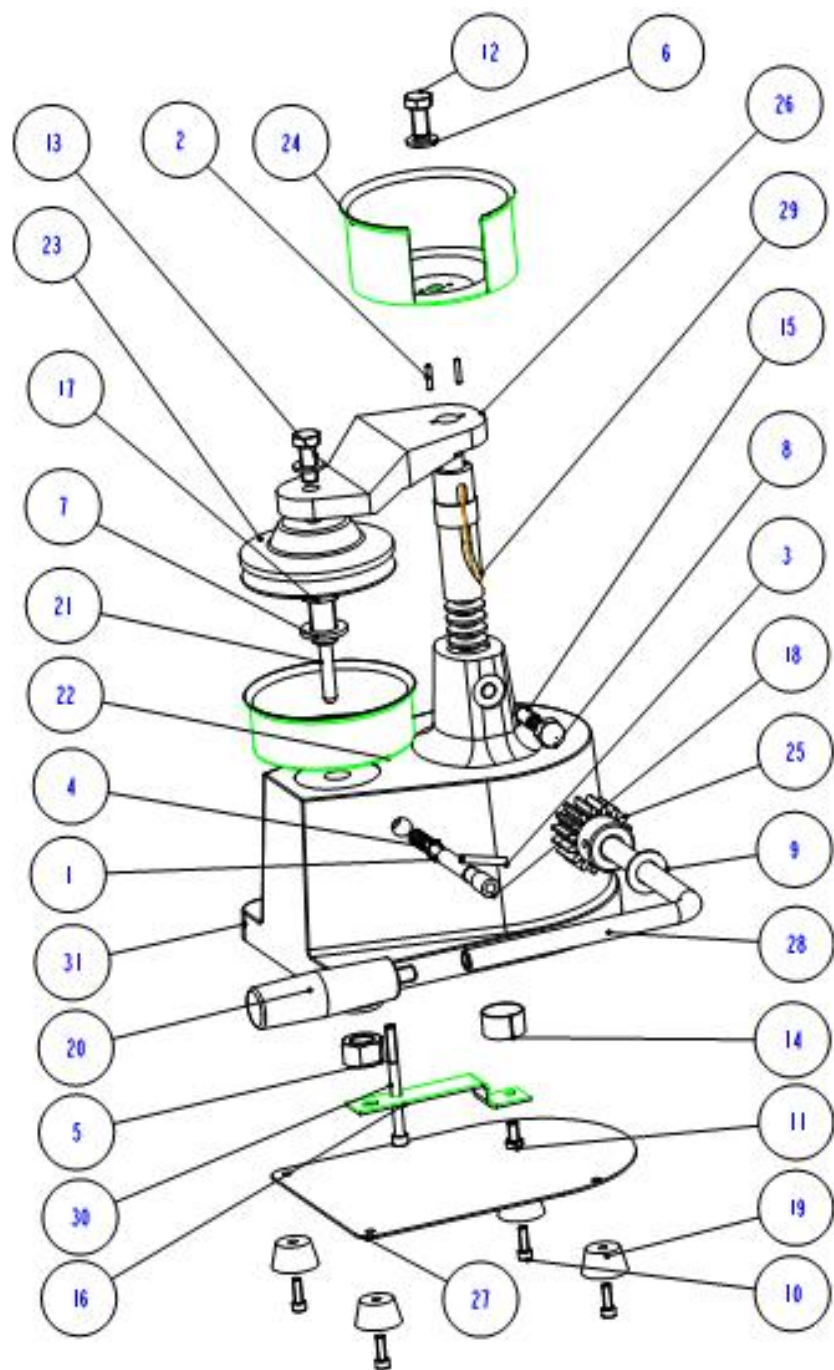


4. Placez un morceau de papier hamburger et appuyez sur la poignée.



## NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement la machine avec un chiffon humide puis essuyez avec un chiffon sec



1	Scheibe	17	Écrou pivotant
2	Épingle	18	Barre de poussée
3	Épingle	19	Jambe
4	Printemps	20	Manche en bakélite
5	Écrou hexagonal épais	21	Barre de presse
6	Joint	22	Plateau de nourriture
7	Joint	23	Presseur
8	Noix de gland	24	Bac à papier
9	Joint	25	Engrenage
dix	Vis à six pans intérieur	26	Support de presseur
11	Boulon hexagonal	27	Planche inférieure
12	Boulon hexagonal	28	Arbre pour poignée
13	Boulon hexagonal	29	Arbre pour crémaillère
14	Palier coulissant	30	Vis à six pans intérieur
15	Boulon	31	Corps
16	Conseil		

**Une adresse :** Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi  
Shanghai

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

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



Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Fabriqué en Chine**



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technique Assistance et certificat de garantie électronique**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **HAMBURGER-PATTY-MASCHINE**

**MODELL: JKH-100 JKH-130 JKH-150**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODELL: JKH-100 JKH-130 JKH-150



## 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](http://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.



**Warnung:** Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

## **WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

Befolgen Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Diese beinhalten:

1. Das Gerät sollte nicht mit Kindern verwendet werden. Bei Kindern kann es zu Verletzungen kommen. Daher sollte dieses Produkt an einem Ort aufgestellt werden, an dem Kinder es nicht berühren können.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine optimale Lebensdauer des Gerätes befolgen Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren korrodieren das Metall. Reinigen Sie dieses Lebensmittelzubereitungsgerät immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.
4. Stellen Sie diese Geräte zur Reinigung nicht in die Spülmaschine oder ein anderes automatisches Reinigungsgerät.
5. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller bereitgestellt wurden, kann zu Gefahren führen.
7. Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie bitte alle Verpackungs- und Befestigungsmaterialien gemäß der Abbildung und verwenden Sie diese nach der Installation.
6. Diese Geräte erfordern eine regelmäßige Schmierung. Wischen Sie die Führungsstange bei Bedarf mit Mineralöl, lebensmittelechtem Schmiermittel oder einem Handtuch ab. Nicht mit Speiseöl oder einem anderen Fett schmieren. Andernfalls wird es zähflüssig und beeinträchtigt die Verwendung.

## **ANLEITUNG AUFBEWAHREN**



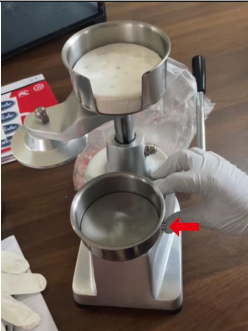


## INSTALLATION

- Stellen Sie die Maschine auf einen festen, rutschfesten Untergrund. Dieser Bereich sollte groß genug sein um einen einfachen Zugang und eine einfache Reinigung zu ermöglichen
- Legen Sie die Zellophanscheiben in die Halterung oben an der Maschine

## VERWENDEN

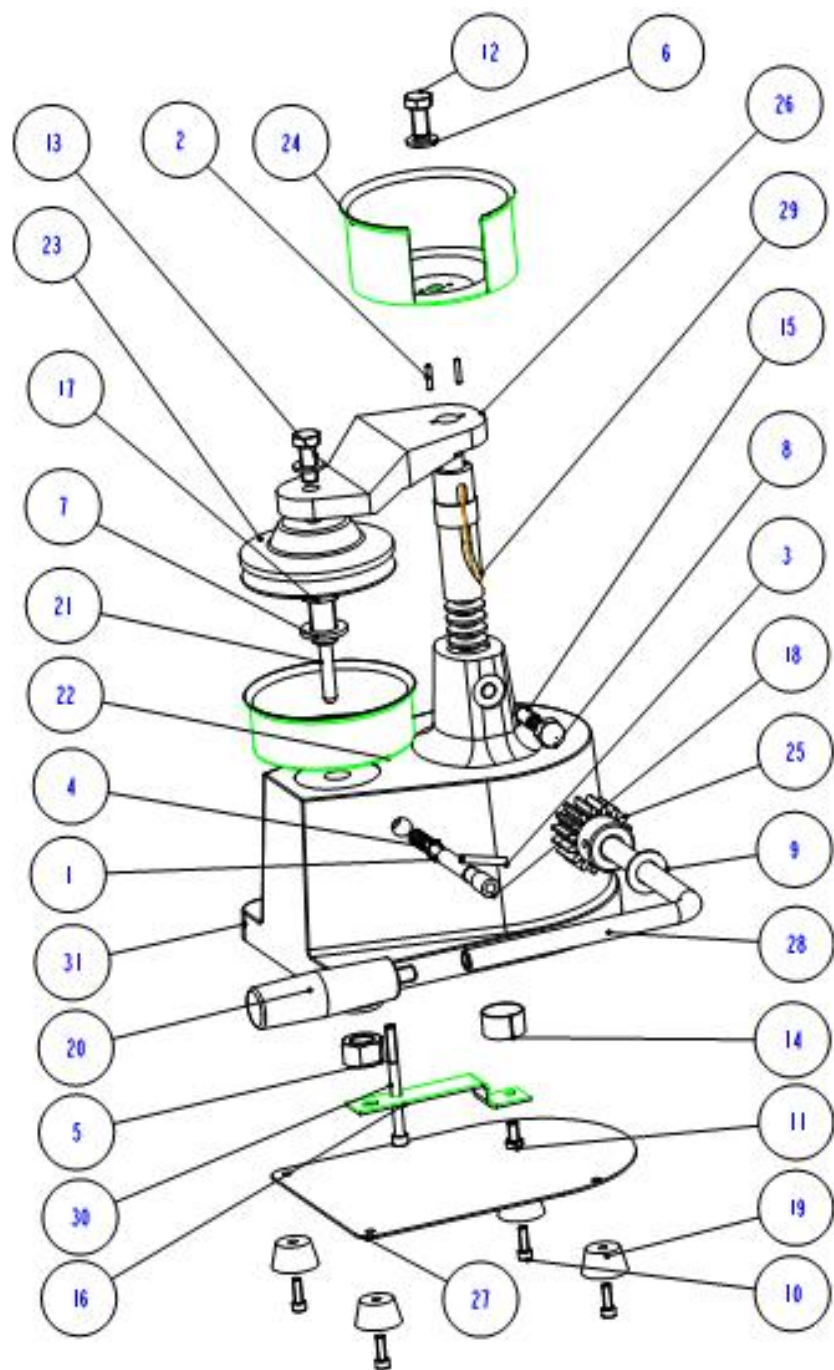
1. Schieben Sie den Griff nach hinten und legen Sie ein Hamburgerblech in die Lebensmittelschale.



<p>2. Drücken Sie die Schubstange, um die Lebensmittelschale abzusenken.</p>	
<p>3. Fügen Sie die Fleischmischung hinzu, vorzugsweise in Form einer gleichmäßigen Kugel.</p>	
<p>4. Legen Sie ein Stück Hamburgerpapier ein und drücken Sie auf den Griff.</p>	

## REINIGUNG

Reinigen Sie die Maschine vorsichtig mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend mit einem trockenen Tuch ab



1	Scheibe	17	Überwurfmutter
2	Stift	18	Schiebestange
3	Stift	19	Bein
4	Frühling	20	Griff aus Bakelit
5	Dicke Sechskantmutter	21	Drücken Sie die Leiste
6	Dichtung	22	Essenstablett
7	Dichtung	23	Presser
8	Eichelnuss	24	Papierfach
9	Dichtung	25	Gang
10	Innensechskantschraube	26	Halter für Presser
11	Sechskantschraube	27	Bodenbrett
12	Sechskantschraube	28	Schaft für Griff
13	Sechskantschraube	29	Welle für Zahnstange
14	Gleitlager	30	Innensechskantschraube
15	Bolzen	31	Körper
16	Planke		

**Adresse :** Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi  
Shanghai

**In die USA importiert:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim  
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

**Importiert nach AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD  
NSW 2122 Australien

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**In China hergestellt**



**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Support- und E-Garantiezertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **MACCHINA PER HAMBURGER**

**MODELLO: JKH-100 JKH-130 JKH-150**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODELLO: JKH-100 JKH-130 JKH-150



## 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](http://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.



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

## TUTELA IMPORTANTE

Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Questi includono:

1. Il dispositivo non deve essere utilizzato con i bambini. I bambini potrebbero subire incidenti con lesioni. Pertanto, questo prodotto deve essere collocato in una posizione non toccata dai bambini.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulisci sempre questa attrezzatura per la preparazione del cibo immediatamente dopo ogni utilizzo. Per preservarne l'aspetto e aumentarne la durata, puliscila quotidianamente.
4. Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatica per la pulizia.
5. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli.
7. Prima di utilizzare questa apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio e i materiali di fissaggio come illustrato nell'illustrazione e utilizzarli dopo l'installazione.
6. Questi dispositivi richiedono una lubrificazione regolare. Pulire l'asta di guida con olio minerale, lubrificante per alimenti o con un panno quando è necessaria la lubrificazione. Non lubrificare con olio da cucina o altro grasso. Altrimenti diventerà viscoso e ne influenzerà l'uso.

## CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI



## INSTALLAZIONE

- Installare la macchina su una superficie solida e antiscivolo. Quest'area dovrebbe essere abbastanza grande per consentire un facile accesso e pulizia
- Mettere i dischi di cellophane nel supporto nella parte superiore della macchina

## UTILIZZO

1. Spingere la maniglia verso l'alto e posizionare la teglia per hamburger all'interno del vassoio per alimenti.



2. Premere l'asta di spinta per abbassare il vassoio del cibo.



3. Aggiungere il composto di carne, preferibilmente sotto forma di una palla uniforme.

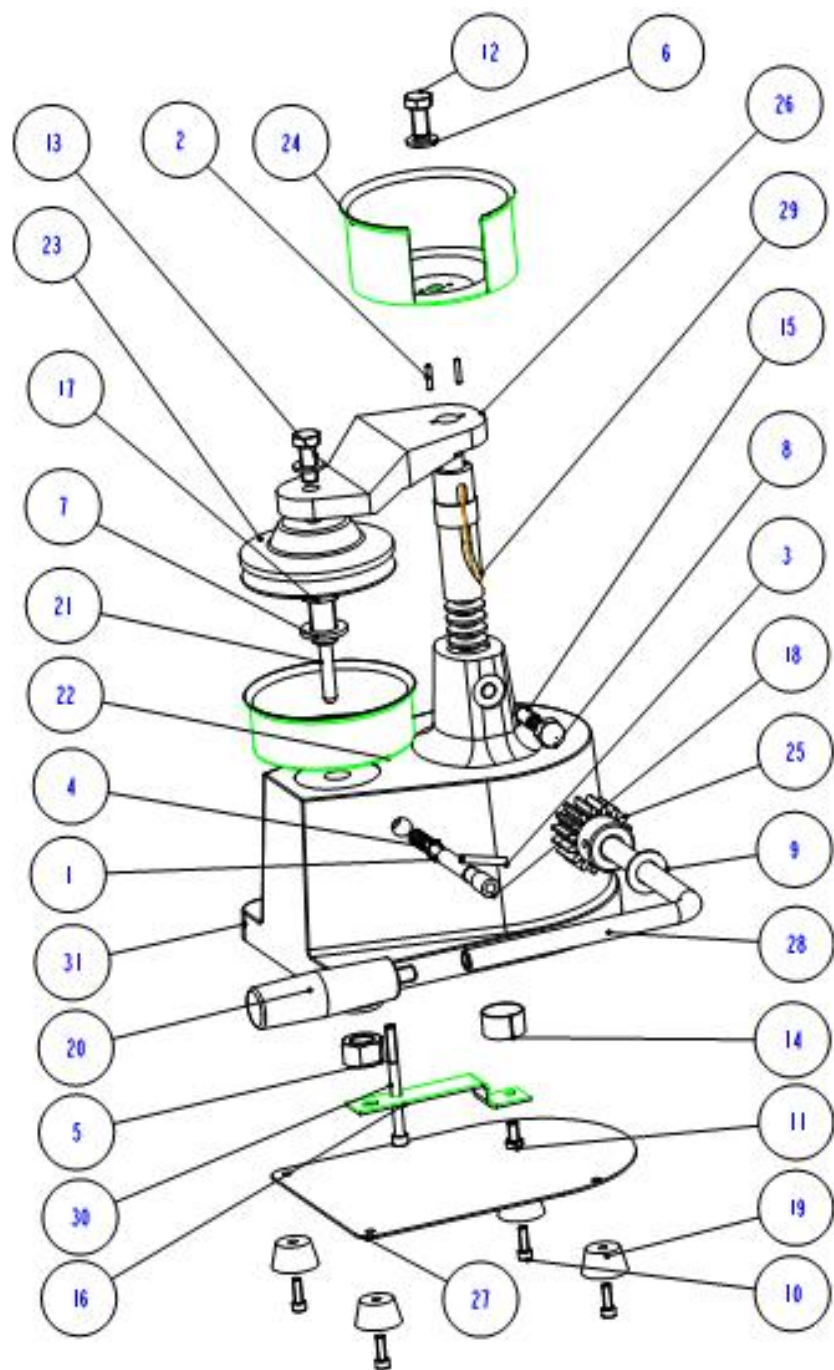


4. Posizionare un pezzo di carta per hamburger e premere la maniglia.



## PULIZIA

Pulire accuratamente la macchina con un panno umido, quindi asciugarla con un panno asciutto



1	Scheibe	17	Dado girevole
2	Spillo	18	Barra di spinta
3	Spillo	19	Gamba
4	Primavera	20	Manico in bachelite
5	Dado esagonale spesso	21	Barra di stampa
6	Guarnizione	22	Vassoio per alimenti
7	Guarnizione	23	Pressore
8	Noce di ghianda	24	Vassoio carta
9	Guarnizione	25	Ingranaggio
10	Vite esagonale interna	26	Titolare del pressore
11	Bullone esagonale	27	Bordo inferiore
12	Bullone esagonale	28	Albero per maniglia
13	Bullone esagonale	29	Albero per cremagliera
14	Cuscinetto scorrevole	30	Vite esagonale interna
15	Bullone	31	Corpo
16	Asse		

**Indirizzo** : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi  
Shanghai

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

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



Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Made in China**



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **MÁQUINA PARA HACER HAMBURGUESAS**

**MODELO: JKH-100 JKH-130 JKH-150**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODELO: JKH-100 JKH-130 JKH-150



## 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](http://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.



**Advertencia:** para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Éstas incluyen:

1. El dispositivo no debe utilizarse con niños. Los niños pueden sufrir accidentes con lesiones. Por lo tanto, este producto debe colocarse en una posición que los niños no toquen.
2. Para un funcionamiento y vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios corroerán el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, límpielo diariamente.
4. No coloque estos dispositivos en un lavavajillas u otro dispositivo de limpieza automático para su limpieza.
5. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionadas por el fabricante puede causar peligros.
7. Antes de utilizar este equipo por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales de fijación según la ilustración y utilícelos después de la instalación.
6. Estos dispositivos requieren una lubricación regular. Limpie la varilla guía con aceite mineral, lubricante de calidad alimentaria o una toalla cuando sea necesaria la lubricación. No lubrique con aceite de cocina u otra grasa. De lo contrario, se volverá viscoso y afectará el uso.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



## INSTALACIÓN

- Instalar la máquina sobre una superficie sólida y antideslizante. Esta área debe ser lo suficientemente grande para permitir un fácil acceso y limpieza
- Coloque los discos de celofán en el soporte situado en la parte superior de la máquina.

## USAR

1. Empuje el asa hacia atrás y coloque una hoja para hamburguesa dentro de la bandeja de comida.



2. Presione la varilla de empuje para bajar la bandeja de comida.



3. Agrega la mezcla de carne, preferiblemente en forma de bola uniforme.

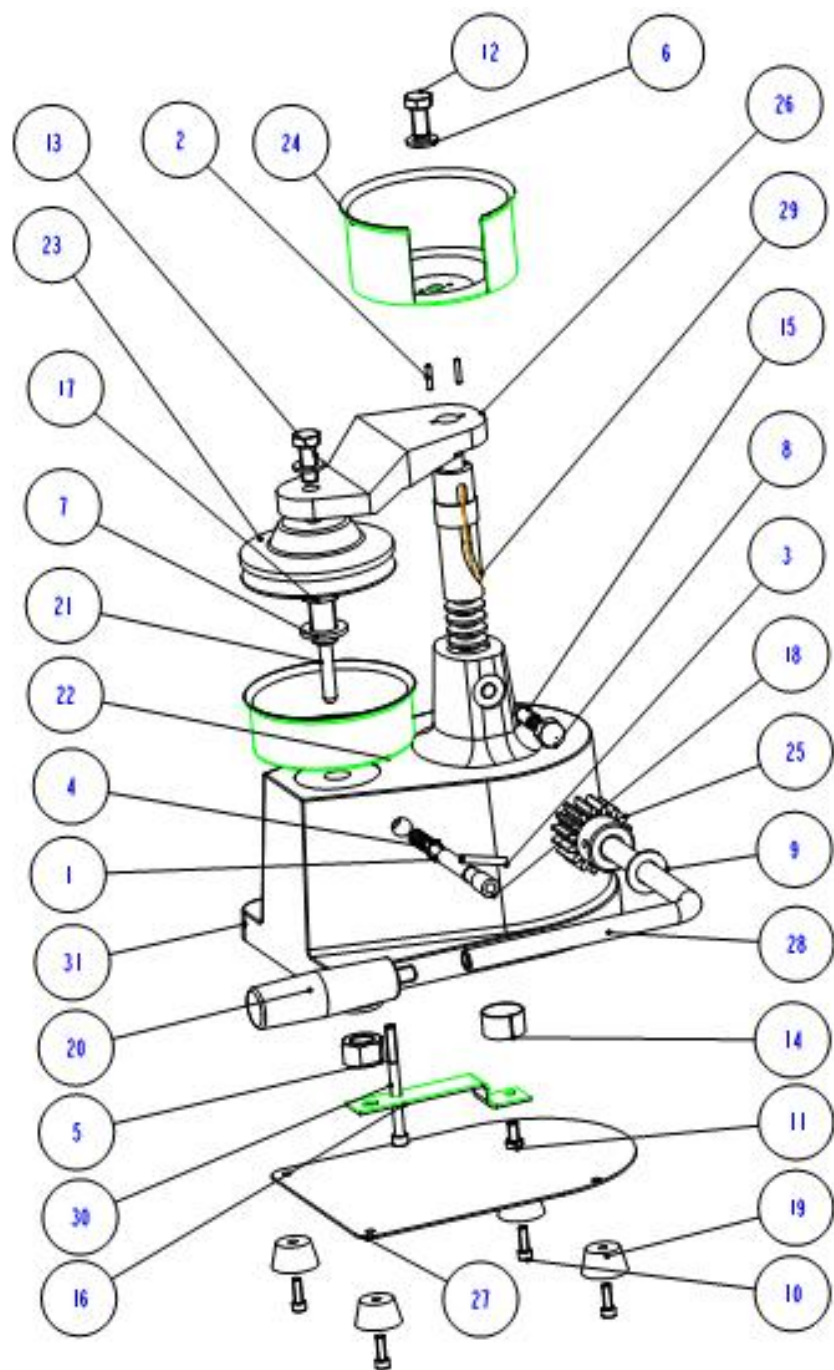


4. Coloca un trozo de papel para hamburguesas y presiona el mango.



## LIMPIEZA

Limpie cuidadosamente la máquina con un paño húmedo y luego límpiela con un paño seco.





1	Scheibe	17	Tuerca giratoria
2	Alfiler	18	Barra de empuje
3	Alfiler	19	Pierna
4	Primavera	20	Mango de baquelita
5	Tuerca hexagonal gruesa	21	barra de prensa
6	Empaquetadura	22	Bandeja de comida
7	Empaquetadura	23	Prensador
8	nuez de bellota	24	Bandeja de papel
9	Empaquetadura	25	Engranaje
10	tornillo hexagonal interior	26	Titular del prensatelas
11	Tornillo hexagonal	27	tablero inferior
12	Tornillo hexagonal	28	Eje para mango
13	Tornillo hexagonal	29	Eje para cremallera
14	Cojinete deslizante	30	tornillo hexagonal interior
15	Tornillo	31	Cuerpo
diec iséi s	Junta		

**Dirección** : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi  
Shanghai

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

**Importado a AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET ASTWOOD  
NSW 2122 Australia

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Hecho en china**

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **MASZYNA DO HAMBURGERÓW**

**MODEL: JKH-100 JKH-130 JKH-150**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODEL: JKH-100 JKH-130 JKH-150



## 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](http://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.



**Ostrzeżenie** — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

## **WAŻNI OCHRONIARZE**

Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Obejmują one:

1. Urządzenia nie należy używać w obecności dzieci. Dzieci mogą ulec wypadkom z obrażeniami. Dlatego produkt ten należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2. Dla optymalnego działania i żywotności urządzenia należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyścić ten sprzęt do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i wydłużyć żywotność, czyścić go codziennie.
4. Nie wkładaj tych urządzeń do zmywarki lub innego automatycznego urządzenia czyszczącego w celu czyszczenia.
5. Używanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może spowodować zagrożenie.
7. Przed pierwszym użyciem tego urządzenia należy usunąć całe opakowanie i elementy mocujące zgodnie z ilustracją i wykorzystać je po instalacji.
6. Urządzenia te wymagają regularnego smarowania. Jeśli konieczne jest smarowanie, wytrzyj pręt prowadzący olejem mineralnym, smarem dopuszczonym do kontaktu z żywnością lub ręcznikiem. Nie smarować olejem spożywczym ani innym smarem. W przeciwnym razie stanie się lepki i wpłynie na użytkowanie.

## **ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE**



## INSTALACJA

- Zainstalować maszynę na solidnej, antypoślizgowej powierzchni. Obszar ten powinien być wystarczająco duży aby umożliwić łatwy dostęp i czyszczenie
- Włóż krążki celofanowe do uchwytu na górze urządzenia

## UŻYWAĆ

1. Przesuń uchwyt do tyłu i umieść arkusz hamburgera w tacy na żywność.



2. Naciśnij popychacz, aby opuścić tackę na żywność.



3. Dodać masę mięsną, najlepiej w formie równej kulki.



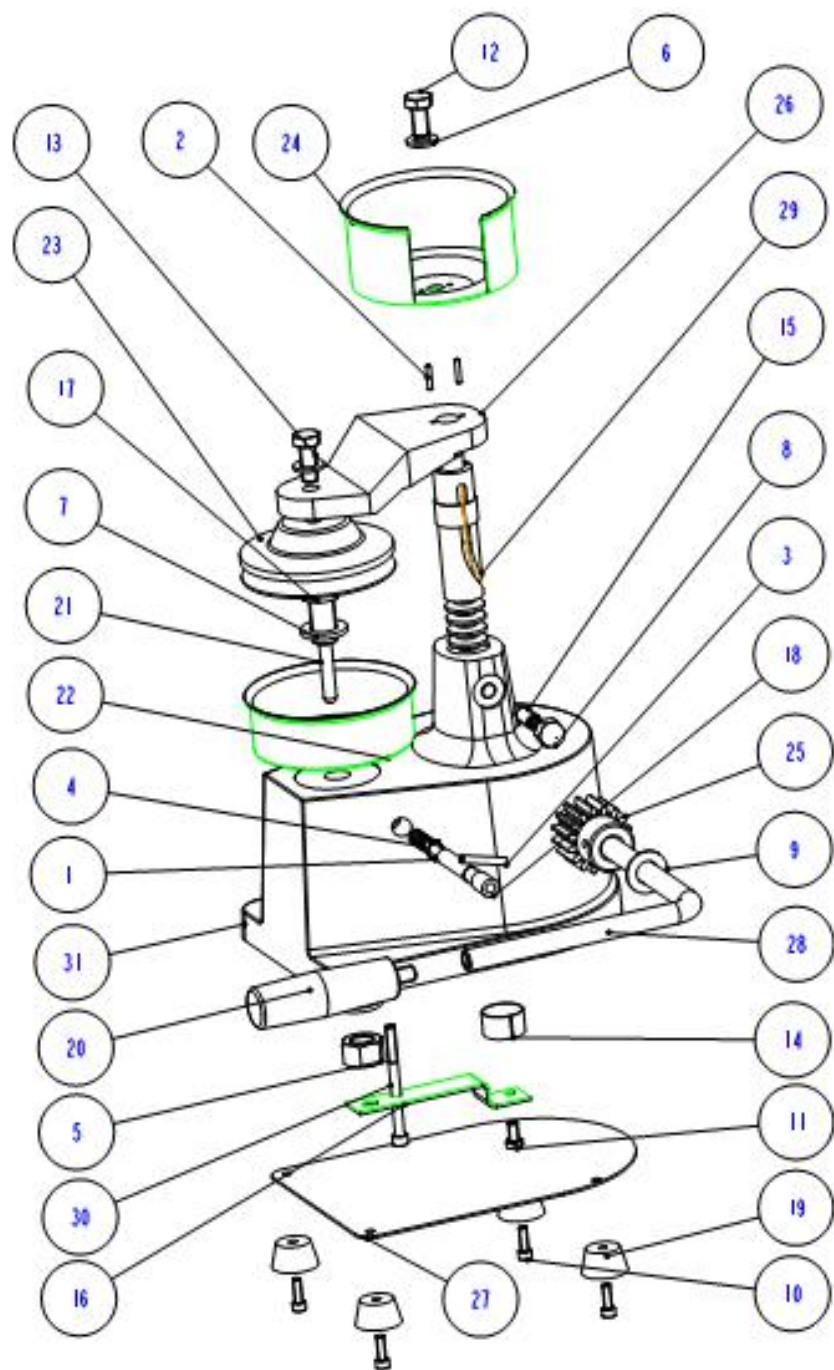
4. Połóż kawałek papieru do hamburgerów i naciśnij uchwyt.



## CZYSZCZENIE

Ostrożnie wyczyść urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą szmatką





1	Scheibego	17	Nakrętka obrotowa
2	Szpilka	18	Popychacz
3	Szpilka	19	Noga
4	Wiosna	20	Rękojeść bakelitowa
5	Gruba nakrętka sześciokątna	21	Naciśnij pasek
6	Uszczelka	22	Taca z jedzeniem
7	Uszczelka	23	Prasowacz
8	Orzech żołądź	24	Taca na papier
9	Uszczelka	25	Bieg
10	Wewnętrzna śruba sześciokątna	26	Uchwyt dociskowy
11	Śruba sześciokątna	27	Deska dolna
12	Śruba sześciokątna	28	Trzpień do uchwytu
13	Śruba sześciokątna	29	Wał do stojaka
14	Łożysko ślizgowe	30	Wewnętrzna śruba sześciokątna
15	Śruba	31	Ciało
16	Tablica		

**Adres** : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Szanghaj

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

**Import do AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia



Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Wyprodukowano w Chinach**

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **MACHINE VOOR HAMBURGERPASTEITJES**

**MODEL: JKH-100 JKH-130 JKH-150**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODEL: JKH-100 JKH-130 JKH-150



## 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](http://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.



**Waarschuwing-** Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

1. Het apparaat mag niet bij kinderen worden gebruikt. Kinderen kunnen te maken krijgen met letselongevallen. Daarom moet dit product op een plaats worden geplaatst die niet door kinderen kan worden aangeraakt.
2. Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
3. Voedingszuren zullen het metaal aantasten. Maak dit voedselbereidingsapparaat altijd onmiddellijk na elk gebruik schoon. Maak het dagelijks schoon om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen.
4. Plaats deze apparaten niet in een vaatwasser of ander automatisch reinigungsapparaat om ze schoon te maken.
5. Het gebruik van accessoires of wijzigingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken.
7. Voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u alle verpakkings- en bevestigingsmaterialen te verwijderen volgens de afbeelding en deze na installatie te gebruiken.
6. Deze apparaten vereisen regelmatige smering. Veeg de geleidestang af met minerale olie, een geschikt smeermiddel voor levensmiddelen of een handdoek als smering nodig is. Niet smeren met bakolie of een ander vet. Anders wordt het stroperig en beïnvloedt het het gebruik.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**





## INSTALLATIE

- Installeer de machine op een stevige, antislip ondergrond. Dit gebied moet groot genoeg zijn om gemakkelijke toegang en reiniging mogelijk te maken
- Plaats de cellofaanschijfjes in de houder bovenaan de machine

## GEBRUIK

1. Duw de hendel naar achteren en plaats een hamburgervel in de voedselbak.



2. Druk op de duwstang om de voedsellade te laten zakken.



3. Voeg het vleesmengsel toe, bij voorkeur in de vorm van een gelijkmatige bal.

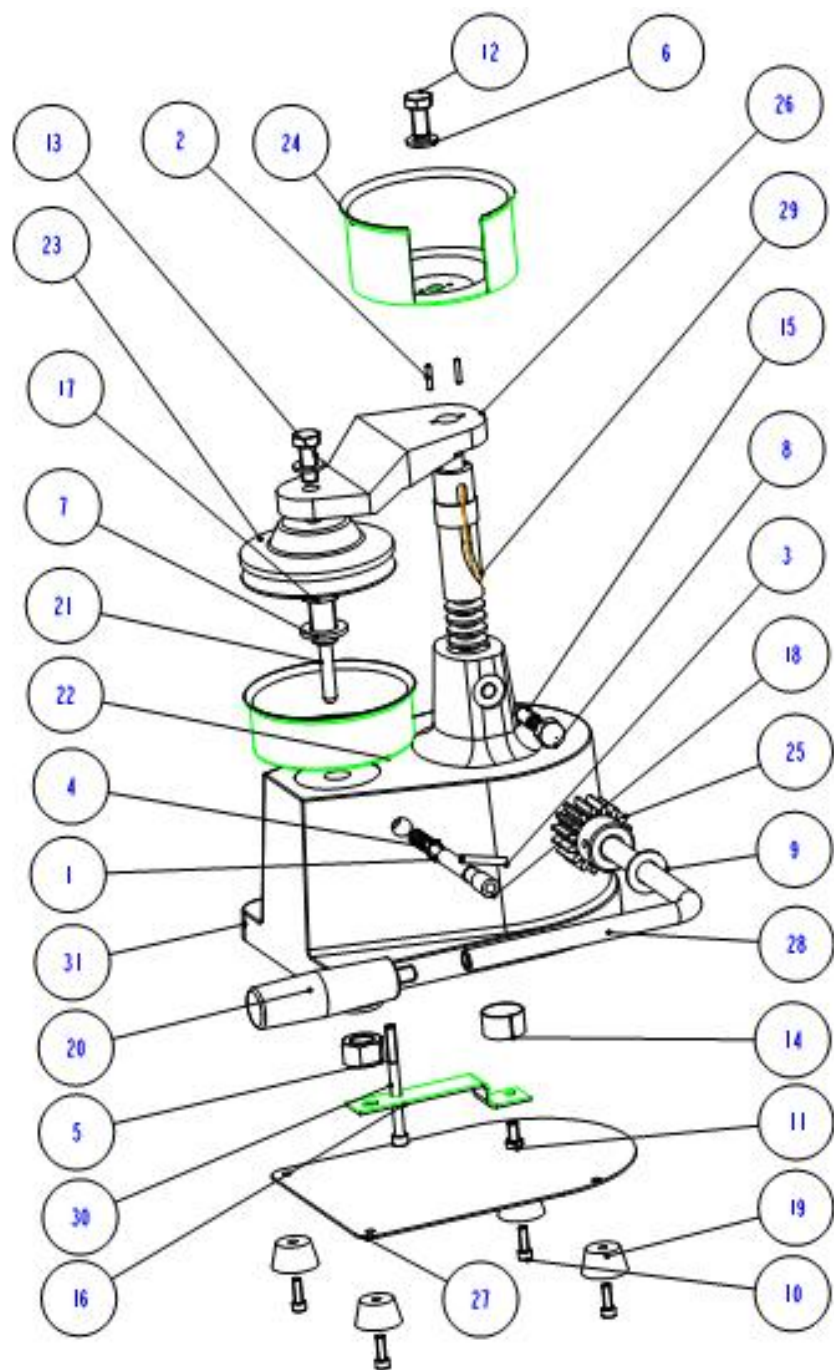


4. Plaats een stuk hamburgerpapier en druk op de hendel.



## SCHOONMAAK

Maak de machine zorgvuldig schoon met een vochtige doek en veeg hem vervolgens af met een droge doek



1	Scheibe	17	Wartelmoer
2	Pin	18	Duwstang
3	Pin	19	Been
4	Lente	20	Bakelieten handvat
5	Dikke zeshoekige moer	21	Druk op balk
6	Pakking	22	Dienblad
7	Pakking	23	Pers
8	Eikelnoot	24	Papierlade
9	Pakking	25	Versnelling
10	Binnenzeskantschroef	26	Houder van pers
11	Zeskantbout	27	Onderste bord
12	Zeskantbout	28	Schacht voor handvat
13	Zeskantbout	29	As voor rek
14	Glijlager	30	Binnenzeskantschroef
15	Bout	31	Lichaam
16	Bord		

**Een adres:** Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi  
Shanghai

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

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

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Gemaakt in China**

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **HAMBURGERBIFFMASKIN**

**MODELL: JKH-100 JKH-130 JKH-150**

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

HAMBURGER PATTY MACHINE

MODELL: JKH-100 JKH-130 JKH-150



## 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](http://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.



**Varning-** För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.

## **VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER**

Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder dessa enheter. Dessa inkluderar:

1. Enheten ska inte användas med barn. Barn kan råka ut för skadeolyckor. Därför bör denna produkt placeras i en position som inte kan vidröras av barn.
2. Följ instruktionerna för optimal drift och livslängd för enheten.
3. Matsyror kommer att fräta på metallen. Rengör alltid denna matberedningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att bibehålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Placera inte dessa enheter i en diskmaskin eller annan automatisk rengöringsanordning för rengöring.
5. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror.
7. Innan du använder denna utrustning för första gången, ta bort allt förpacknings- och fixeringsmaterial enligt illustrationen och använd dem efter installationen.
6. Dessa enheter kräver regelbunden smörjning. Torka av styrstången med mineralolja, livsmedelsgodkänt smörjmedel eller en handduk när smörjning behövs. Smörj inte med matolja eller annat fett. Annars blir det trögflytande och påverkar användningen.

## **SPARA DESSA INSTRUKTIONER**





## INSTALLATION

- Installera maskinen på en stabil, halkfri yta. Detta område bör vara tillräckligt stort för att möjliggöra enkel åtkomst och rengöring
- Sätt cellofanskivorna i hållaren överst på maskinen

## ANVÄNDA SIG AV

1. Skjut upp handtaget till baksidan och lägg ett hamburgerplåt inuti matbrickan.



2. Tryck på tryckstängeln för att sänka matbrickan.



3. Tillsätt köttblandningen, gärna i form av en jämn boll.

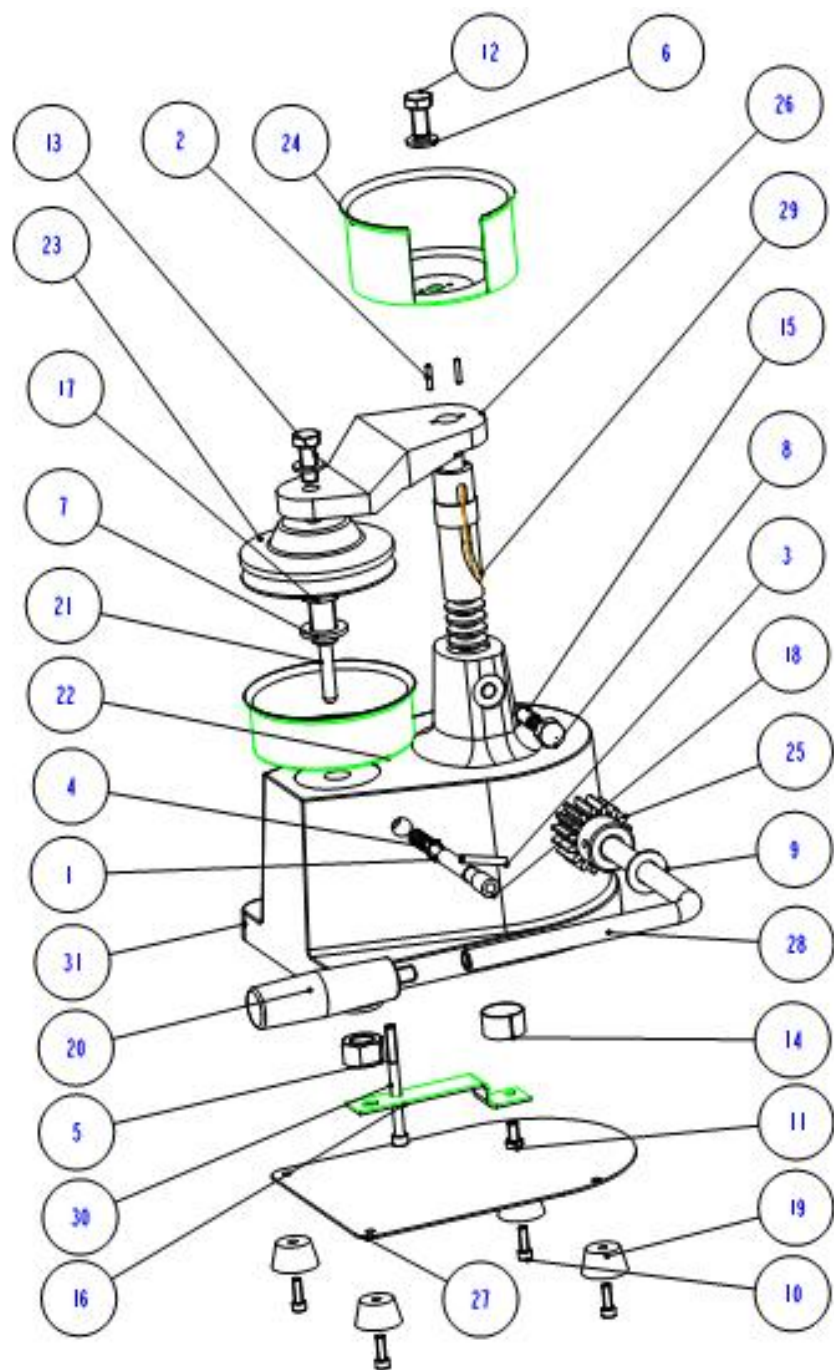


4. Lägg en bit hamburgerpapper och tryck på handtaget.



## RENGÖRING

Rengör maskinen noggrant med en fuktig trasa och torka sedan av den med en torr trasa



1	Scheibe	17	Svängmutter
2	Stift	18	Tryckstång
3	Stift	19	Ben
4	Vår	20	Bakelithandtag
5	Tjock sexkantsmutter	21	Tryck på bar
6	Packning	22	Mat bricka
7	Packning	23	Pressare
8	Ekollonnöt	24	Papperskorg
9	Packning	25	Redskap
10	Inre sexkantsskruv	26	Hållare av pressar
11	Sexkantsbult	27	Nedre bräda
12	Sexkantsbult	28	Skaft för handtag
13	Sexkantsbult	29	Skaft för stativ
14	Glidande lager	30	Inre sexkantsskruv
15	Bult	31	Kropp
16	Styrelse		

**En dress:** Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi  
Shanghai

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

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



Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Tillverkad i Kina**

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk Support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**