

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

MEAT MINCER & SLICER

MODEL: JQ-7F

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

MEAT MINCER & SLICER

MODEL:JQ-7F



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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

Intended use

The operational safety of the appliance is only guaranteed if it is used as intended in accordance with the information in the operating instructions. Any use of the appliance other than the intended use is considered improper use.

This mincer is an appliance for professional use. Ideally suited for chopping meat and soft vegetables. It is not suitable for processing frozen food, bones and dry bread.

The housing is made of stainless steel for maximum hygiene. All appliance parts that come into direct contact with food can be easily removed, dismantled and cleaned in a few simple steps.

We reserve the right to make technical changes to the product in the context of improving the operating characteristics and further development. If you need spare parts,

Only use original spare parts!

Residual risks

Even if all relevant safety regulations and the manufacturer's instructions are complied with if the product is not used as intended, risks may arise due to the design determined by the intended use.

Never bend over the machine with open clothing (e.g. tie) or long hair. Never reach into the filler opening with your fingers or any unsuitable objects (e.g. fork, knife, etc.). Never touch running parts of the appliance. Residual risks are manifested by the possible occurrence of allergies in connection with the foods to be processed.

If safety instructions, the intended use and all instructions described in the operating instructions are observed, risks can be minimized.

Safety instructions



Observe the safety instructions and warnings on the device and follow the instructions! Follow the instructions in this operating manual.

- Use the device in accordance with these instructions. Take into account the working conditions and the activity to be carried out. Using the appliance for applications other than those for which it is intended can lead to dangerous situations.
- As the first operator, have a qualified person instruct you. Children and young people under the age of 18 must not use the device. If a young person over the age of 16 is being trained by a specialist under supervision, he/she is exempt from the ban. Only lend or give the device to persons who are familiar with its handling. Include the operating instructions in the delivery. The operating personnel are responsible to third parties. Keep other people and pets away when using the appliance. Distractions can cause you to lose control

of the device.

- Never modify the appliance and its operating and safety equipment or render the operating and safety equipment unusable. Modifications to the appliance and changes to the operating and safety equipment endanger your safety and can cause damage to the appliance.
- Be attentive and carry out all work calmly and carefully. Never work when you are tired or under the influence of alcohol, drugs, medication or other substances that can impair your senses. Pay particular attention to your condition at the end of working hours. A moment of carelessness when using the appliance can lead to serious injury.
- Keep your work area clean. Clear the workplace of obstacles. Ensure that the workplace is adequately lit. Untidy and poorly lit workplaces increase the risk of injury.
- Before each use, check the appliance for visible external defects.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- If the appliance shows signs of malfunction or a defect, disconnect it from the power supply immediately.
- Never wear jewelry such as rings, ties, chains or watches etc. when handling the appliance. Tie up long hair or wear a protective cap.
- Wear suitable protective clothing and gloves as well as non-slip footwear.
- If a fire occurs, disconnect from the power supply.
- Never extinguish with water! Risk of electric shock!
- Secure the appliance against falling off tables or worktops.
- Do not use any accessories or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These could pose a danger to the user or cause damage to the appliance and lead to personal injury.

Pull out the mains plug:

- Before servicing the appliance
- When the device is not in use
- Before cleaning the appliance
- Before each transport



Device description



1.Trip Lever	2.Body Handle	3.Cutting Baffle	4.Iron Wheel
5.Plastic Handle	6.Slice Group Cover	7.Slice Group	8.Slice Group Nut

Technical Parameters

Type	JQ-7F
Rated Voltage	220V/110V
Rated Frequency	50/60HZ
Rated Power	1100W
Meat Productivity	14 lb/min
Net Weight	57.5kg
Dimension	565x550x880 mm

Please refer to the nameplate of the machine for specific voltages.

Operating Procedure

Please Note: If you are using your machine for the first time, clean the interior part and wipe the inside of your machine with a clean damp sponge before switching it on. Make sure that the voltage and frequency indicated on the rating plate are the same as your local supply. Before plugging in, ensure the switch is off. Please follow these procedures for the best operating results and long machine life.

Mince Tips

- 1.Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible and cut the meat into 10cm long, 2cm thick strips. NEVER USE FROZEN MEAT!
- 2.Turn switch on and make sure the unit running before adding meat always.
- 3.Put the meat onto the tray and then push the meat into the grinding throat with the pusher.

Important Tips

1. Cut meat into strips or cubes slightly smaller than the opening on the feeding tube.
2. Make sure the meat is free of bones, tough tendons, nutshells etc. before grinding.
3. Raw meat or fish should be thoroughly chilled (not frozen) before grinding to reduce the loss of juices in the process.
4. Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours.

Jamming

When the circuit breaker automatically stops the motor, or when the motor continues to function but no meat comes out of cutting plate due to jamming of bone or other materials. Please switch off the grinder and follow the below steps.

Step 1. Turn the machine off and unplug from the electrical socket.

Step 2. Clean the jammed material.

Cleaning and Maintenance

1. Make sure that the motor has stopped completely. Disconnect the plug from the power outlet.

NEVER clean any electrical unit by immersing it in water.

Apart from the motor unit, all removable parts maybe cleaned in hot, soapy water.

Never use any corrosive or abrasive to clean the products.

3. Wipe dry all machine parts thoroughly before storing it.

4. After washing cutting blades and disc wipe dry, coat it with a few drops of edible oil to prevent rusting.

5. Only mince meat without skin/bones to prevent product malfunction.

6. During extended grinding, fats from meats can build up inside the grinder tube, slowing down grinding efficiency and straining the motor. If

this occurs, you should stop the grinder, wash parts in hot water, and reassemble, when possible alternate bread with meat. This helps to keep the feed screw clean.

Warning: Motor unit is not waterproof, Never immerse the motor unit in water or other liquids. Unplug immediately if the motor comes into Liquid contact and contact the technicians for inspection and maintenance.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



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

HACHOIR ET TRANCHEUR DE VIANDE

MODÈLE : JQ-7F

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 ET TRANCHEUR DE VIANDE

MODÈLE : JQ-7F



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 informons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire Lisez attentivement le manuel d'instructions.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée à travers indique que le produit nécessite un tri sélectif collecte dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et tous les accessoires marqués de ce symbole. Produits marqués en tant que tel ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être apportés à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques

Utilisation prévue

La sécurité de fonctionnement de l'appareil n'est garantie que s'il est utilisé comme
prévu conformément aux informations contenues dans le mode d'emploi.

Toute utilisation de l'appareil autre que celle prévue est considérée comme
utilisation impropre.

Ce hachoir est un appareil à usage professionnel. Idéal pour
hacher de la viande et des légumes tendres. Il ne convient pas au traitement des surgelés
nourriture, os et pain sec.

Le boîtier est en acier inoxydable pour une hygiène maximale. Tous les appareils
les pièces qui entrent en contact direct avec les aliments peuvent être facilement retirées,
démontées et nettoyées en quelques étapes simples.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques au produit dans les
dans le cadre de l'amélioration des caractéristiques opérationnelles et du développement ultérieur.

Si vous avez besoin de pièces de rechange,

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine !

Risques résiduels

Même si toutes les règles de sécurité pertinentes et les instructions du fabricant sont respectées si le produit n'est pas utilisé comme prévu, des risques peuvent survenir en raison de la conception déterminée par l'utilisation prévue.

Ne vous penchez jamais sur la machine avec des vêtements ouverts (par exemple une cravate) ou des cheveux longs.
Ne mettez jamais vos doigts ou tout objet non adapté dans l'ouverture de remplissage.
objets (par ex. fourchette, couteau, etc.). Ne touchez jamais les pièces en fonctionnement de l'appareil.
Les risques résiduels se manifestent par la survenue possible d'allergies chez
lien avec les aliments à transformer.

Si les consignes de sécurité, l'utilisation prévue et toutes les instructions décrites dans le
Si les instructions d'utilisation sont respectées, les risques peuvent être minimisés.

Consignes de sécurité



Respectez les consignes de sécurité et les avertissements figurant sur l'appareil
et suivez les instructions ! Suivez les instructions de ce
manuel d'utilisation.

• Utilisez l'appareil conformément à ces instructions. Tenez compte

les conditions de travail et l'activité à exercer. En utilisant le

L'utilisation d'un appareil destiné à des applications autres que celles pour lesquelles il est prévu peut entraîner
à des situations dangereuses. •

En tant que premier opérateur, demandez à une personne qualifiée de vous instruire. Les enfants et
les jeunes de moins de 18 ans ne doivent pas utiliser l'appareil. Si un jeune
personne de plus de 16 ans

est formé par un spécialiste sous supervision, il/elle est exempté de
l'interdiction. Ne prêtez ou ne donnez l'appareil qu'à des personnes qui connaissent son fonctionnement.
manipulation. Inclure le mode d'emploi dans la livraison. Le mode d'emploi
le personnel est responsable envers les tiers. Gardez les autres personnes et les animaux domestiques
lorsque vous utilisez l'appareil. Les distractions peuvent vous faire perdre le contrôle

de l'appareil. • Ne

modifiez jamais l'appareil et ses équipements de fonctionnement et de sécurité, ni rendre les équipements de fonctionnement et de sécurité inutilisables. Les modifications apportées à l'appareil et les modifications apportées aux équipements de fonctionnement et de sécurité mettent en danger votre sécurité et peut endommager l'appareil. • Soyez attentif et effectuez tous les travaux avec calme et prudence. Ne travaillez jamais lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de l'alcool, de drogues, de médicaments ou d'autres substances qui peuvent altérer vos sens. Portez une attention particulière à votre état à la fin des heures de travail. Un moment d'insouciance lorsque L'utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures graves. •

Gardez votre zone de travail propre. Dégagez le lieu de travail des obstacles. Assurez-vous que le lieu de travail est correctement éclairé. Les lieux de travail désordonnés et mal éclairés augmentent risque de blessure.

• Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun défaut extérieur visible.

• Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. • Si l'appareil présente des signes de dysfonctionnement ou de défaut, débranchez-le l'alimentation électrique immédiatement. •

Ne portez jamais de bijoux tels que des bagues, des cravates, des chaînes ou des montres, etc.

• Portez des vêtements et des gants de protection appropriés ainsi que des chaussures antidérapantes. • En cas d'incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. • Ne jamais éteindre l'appareil avec de l'eau ! Risque de décharge électrique ! •

Sécurisez l'appareil pour éviter qu'il ne tombe des tables ou des plans de travail. • N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange qui n'ont pas été testés.

recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des blessures corporelles.

Débrancher la fiche secteur :

- Avant d'entretenir l'appareil
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé
- Avant de nettoyer l'appareil
- Avant chaque transport



Description de l'appareil



1. Levier de déclenchement	2. Poignée du corps 3. Déflecteur de coupe	4. Roue de fer
5. Plastique Poignée	6.Couverture du groupe Slice	7. Groupe de tranches
		8. Trancher le groupe de noix

Paramètres techniques

Taper	JQ-7F
Tension nominale	220V/110V
Fréquence nominale	50/60 Hz
Puissance nominale	1100 W
Viande Productivité	14 lb/min
Poids net	57,5 kg
Dimension	565x550x880 mm

Veuillez vous référer à la plaque signalétique de la machine pour les tensions spécifiques.

Procédure d'exploitation

Remarque : si vous utilisez votre machine pour la première fois, nettoyez-la partie intérieure et essuyez l'intérieur de votre machine avec une éponge propre et humide avant de l'allumer. Assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées

Les valeurs indiquées sur la plaque signalétique sont les mêmes que celles de votre alimentation locale. Avant de brancher, assurez-vous que l'interrupteur est éteint. Veuillez suivre ces procédures pour une meilleure résultats d'exploitation et longue durée de vie de la machine.

Conseils pour la viande hachée

1. Retirez autant que possible les os, les morceaux de cartilage et les tendons et coupez Coupez la viande en lanières de 10 cm de long et de 2 cm d'épaisseur. N'UTILISEZ JAMAIS DE VIANDE CONGELÉE !
2. Allumez l'interrupteur et assurez-vous que l'appareil fonctionne avant d'ajouter de la viande toujours.
3. Placez la viande sur le plateau, puis poussez-la dans la gorge de broyage avec le poussoir.

Conseils importants

1. Coupez la viande en lanières ou en cubes légèrement plus petits que l'ouverture de la sonde d'alimentation.
2. Assurez-vous que la viande est exempte d'os, de tendons durs, de coquilles de noix, etc. avant affûtage.
3. La viande ou le poisson cru doit être soigneusement refroidi (et non congelé) avant broyage pour réduire la perte de jus au cours du processus.
4. La viande fraîchement hachée doit être réfrigérée et cuite dans les 24 heures.

Brouillage

Lorsque le disjoncteur arrête automatiquement le moteur, ou lorsque le moteur continue de fonctionner mais aucune viande ne sort de la plaque de coupe en raison de coincement d'os ou d'autres matériaux. Veuillez éteindre le broyeur et Suivez les étapes ci-dessous.

Étape 1. Éteignez la machine et débranchez-la de la prise électrique.

Étape 2. Nettoyez le matériau coincé.

Nettoyage et entretien

1. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté. Débranchez la prise de la prise de courant.

NE JAMAIS nettoyer un appareil électrique en le plongeant dans l'eau.

À l'exception du bloc moteur, toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. eau.

N'utilisez jamais de produits corrosifs ou abrasifs pour nettoyer les produits.

3. Essuyez soigneusement toutes les pièces de la machine avant de la ranger.
4. Après avoir lavé les lames de coupe et le disque, essuyez-les et enduisez-les de quelques gouttes de huile comestible pour éviter la rouille.
5. Hachez uniquement de la viande sans peau ni os pour éviter tout dysfonctionnement du produit.
6. Lors d'un broyage prolongé, les graisses des viandes peuvent s'accumuler à l'intérieur du tube de broyeur, ce qui ralentit l'efficacité du broyage et sollicite le moteur. Si

Dans ce cas, vous devez arrêter le broyeur, laver les pièces à l'eau chaude et les remonter. Si possible, alternez le pain et la viande. Cela permet de garder la vis d'alimentation propre.

Attention : Le moteur n'est pas étanche. Ne jamais immerger le moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Débrancher

immédiatement si le moteur entre en contact avec du liquide et contacter les techniciens pour inspection et maintenance.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

FLEISCHWOLF & SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: JQ-7F

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 der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FLEISCHWOLF & SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: JQ-7F



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

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.

	Warnung-Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
 	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne durch bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Entsorgung unterliegt Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte mit diesem dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. elektronische Geräte

Anwendungsgebiete

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es bestimmungsgemäß verwendet wird.

bestimmungsgemäßen Gebrauch gemäß den Angaben in der Betriebsanleitung.

Jeder Gebrauch des Gerätes, der nicht dem vorgesehenen Zweck entspricht, gilt als

unsachgemäßer Gebrauch.

Dieser Fleischwolf ist ein Gerät für den professionellen Einsatz. Ideal geeignet für

Zerkleinern von Fleisch und weichem Gemüse. Nicht geeignet zum Zerkleinern von gefrorenem

Nahrung, Knochen und trockenes Brot.

Das Gehäuse ist aus Edelstahl gefertigt und sorgt so für maximale Hygiene. Alle Geräte

Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lassen sich mit wenigen Handgriffen

leicht abnehmen, zerlegen und reinigen.

Technische Änderungen am Produkt behalten wir uns im Rahmen der

im Rahmen der Verbesserung der Laufeigenschaften und der Weiterentwicklung.

Wenn Sie Ersatzteile benötigen,

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile!

Restrisiken

Auch wenn alle relevanten Sicherheitsvorschriften und Herstellerhinweise beachtet werden, Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Produkts können Risiken entstehen aufgrund der durch den Verwendungszweck bedingten Konstruktion.

Beugen Sie sich nie mit offener Kleidung (z. B. Krawatte) oder langen Haaren über die Maschine. Greifen Sie niemals mit den Fingern oder ungeeigneten Gegenständen in die Einfüllöffnung. Gegenstände (z. B. Gabel, Messer usw.). Berühren Sie niemals laufende Geräteteile. Restrisiken bestehen im möglichen Auftreten von Allergien bei Zusammenhang mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.

Sollten Sicherheitshinweise, der bestimmungsgemäße Gebrauch und alle in der Bedienungsanleitung beschriebenen Bei Beachtung der Betriebsanleitung können Risiken minimiert werden.

Sicherheitshinweise



Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen auf dem Gerät und folgen Sie den Anweisungen! Folgen Sie den Anweisungen in diesem Betriebsanleitung.

- Verwenden Sie das Gerät gemäß dieser Anleitung. Beachten Sie die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Mit dem Die Verwendung des Gerätes für andere Zwecke kann zu zu gefährlichen Situationen.
- Lassen Sie sich als Erstbediener von einer qualifizierten Person einweisen. Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren dürfen das Gerät nicht benutzen. Wenn ein Jugendlicher Person über 16 Jahre wird von einem Fachmann unter Aufsicht ausgebildet, ist er/sie befreit von Verleihen oder geben Sie das Gerät nur an Personen weiter, die mit dessen Handhabung. Legen Sie die Bedienungsanleitung der Lieferung bei. Die Bedienungsanleitung Personal ist gegenüber Dritten verantwortlich. Halten Sie andere Personen und Haustiere Wenn Sie das Gerät benutzen, sollten Sie nicht weggehen. Ablenkungen können dazu führen, dass Sie die Kontrolle verlieren.

des Gerätes. •

Verändern Sie niemals das Gerät und seine Betriebs- und Sicherheitseinrichtungen oder Betriebs- und Sicherheitseinrichtungen unbrauchbar machen. Veränderungen an den Gerätes sowie Veränderungen an den Betriebs- und Sicherheitseinrichtungen gefährden Ihre Sicherheit und können Schäden am Gerät verursachen. •Seien

Sie aufmerksam und führen Sie alle Arbeiten ruhig und vorsichtig aus. Arbeiten Sie niemals, wenn Sie sind müde oder stehen unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen, Medikamenten oder anderen Substanzen, die Ihre Sinne beeinträchtigen können. Achten Sie besonders auf Ihre Zustand am Ende der Arbeitszeit. Ein Moment der Unachtsamkeit, wenn

Die Verwendung des Geräts kann zu schweren Verletzungen führen.

•Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber. Räumen Sie den Arbeitsplatz frei von Hindernissen. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz ausreichend beleuchtet ist. Unordentliche und schlecht beleuchtete Arbeitsplätze erhöhen Verletzungsgefahr.

•Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf äußerlich sichtbare Mängel. •Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt. •Wenn das Gerät Anzeichen einer Fehlfunktion oder eines Defekts aufweist, trennen Sie es vom Stromnetz. Trennen Sie das Gerät sofort vom

Stromnetz. •Tragen Sie niemals Schmuck wie Ringe, Krawatten, Ketten oder Uhren usw., wenn beim Umgang mit dem Gerät. Binden Sie lange Haare zusammen oder tragen Sie

eine Schutzkappe. •Tragen Sie geeignete Schutzkleidung und Handschuhe sowie rutschfestes Schuhwerk. •Bei Brand sofort vom Stromnetz trennen. •Niemand

mit Wasser löschen! Stromschlaggefahr! •Sichern Sie das Gerät

gegen Herunterfallen von Tischen oder Arbeitsplatten. •Verwenden Sie keine Zubehör- oder Ersatzteile, die nicht

vom Hersteller empfohlen. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder das Gerät beschädigen und zu Verletzungen führen.

Netzstecker ziehen:

•Vor der Wartung des Geräts

•Wenn das Gerät nicht verwendet wird

•Vor der Reinigung des Geräts

•Vor jedem Transport



Gerätebeschreibung



1.Auslösehebel	2.Körpergriff 3.Schneidblende	4. Eisenrad
5.Kunststoff Handhaben	6.Slice-Gruppenabdeckung	7.Slice-Gruppe
		8.Gruppenmutter aufschneiden

Technische Parameter

Typ	JQ-7F
Nennspannung	220 V/110 V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Nennleistung	1100 W
Fleisch Produktivität	14 Pfund/Minute
Nettogewicht	57,5 kg
Dimension	565 x 550 x 880 mm

Die genauen Spannungen finden Sie auf dem Typenschild der Maschine.

Vorgehensweise

Bitte beachten: Wenn Sie Ihre Maschine zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Innenteil und wischen Sie das Innere Ihrer Maschine mit einem sauberen, feuchten Schwamm ab bevor Sie es einschalten. Stellen Sie sicher, dass die angegebene Spannung und Frequenz auf dem Typenschild sind die gleichen wie bei Ihrer örtlichen Stromversorgung. Stellen Sie vor dem Einstecken sicher, dass der Schalter ausgeschaltet ist. Bitte befolgen Sie diese Verfahren für die beste Betriebsergebnisse und eine lange Maschinenlebensdauer.

Hackfleisch-Tipps

1.Knochen, Knorpelstücke und Sehnen so weit wie möglich entfernen und

Das Fleisch in 10cm lange und 2cm dicke Streifen schneiden. NIEMALS TIEFKÜHLFLEISCH VERWENDEN!

2.Schalten Sie den Schalter ein und stellen Sie sicher, dass das Gerät läuft, bevor Sie Fleisch hinzufügen.
stets.

3.Legen Sie das Fleisch auf das Tablett und schieben Sie es dann in den Mahlkanal.
mit dem Drücker.

Wichtige Tipps

1. Das Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden, die etwas kleiner sind als die Öffnung Ernährungssonde.
2. Stellen Sie sicher, dass das Fleisch frei von Knochen, zähen Sehnen, Nussschalen usw. ist, bevor Schleifen.
3. Rohes Fleisch oder Fisch sollten gründlich gekühlt (nicht gefroren) werden, bevor Mahlen, um den Saftverlust im Prozess zu reduzieren.
4. Frisch gehacktes Fleisch sollte gekühlt und innerhalb von 24 Stunden gekocht werden.

Störgeräusche

Wenn der Leistungsschalter den Motor automatisch stoppt oder wenn der Motor funktioniert weiter, aber es kommt kein Fleisch aus der Schneidplatte, da Verklemmen von Knochen oder anderen Materialien. Bitte schalten Sie die Mühle aus und Befolgen Sie die folgenden Schritte.

Schritt 1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Schritt 2. Reinigen Sie das gestaute Material.

Reinigung und Wartung

1. Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie elektrische Geräte NIEMALS, indem Sie sie in Wasser tauchen.

Mit Ausnahme der Motoreinheit können alle abnehmbaren Teile in heißem Seifenwasser gereinigt werden. Wasser.

Verwenden Sie zum Reinigen der Produkte niemals ätzende oder scheuernde Mittel.

3. Wischen Sie alle Maschinenteile vor der Lagerung gründlich trocken.
4. Nach dem Waschen der Schneidklingen und der Scheibe diese trockenwischen, mit einigen Tropfen Speiseöl, um Rost vorzubeugen.
5. Um Produktfehler zu vermeiden, zerkleinern Sie Fleisch nur ohne Haut/Knochen.
6. Bei längerem Mahlen können sich Fette aus Fleisch im Inneren des Mahlrohr, wodurch die Mahlleistung beeinträchtigt und der Motor belastet wird. Wenn

Wenn dies passiert, sollten Sie den Fleischwolf anhalten, die Teile in heißem Wasser waschen und ihn wieder zusammenbauen. Wenn möglich, wechseln Sie Brot mit Fleisch ab. Dies hilft, die Förderschnecke sauber zu halten.

Erwärmung: Die Motoreinheit ist nicht wasserdicht. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn der Motor mit Flüssigkeit in Berührung kommt, und wenden Sie sich zur Inspektion und Wartung an einen Techniker.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



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

TRITACARNE E AFFETTATRICE

MODELLO: JQ-7F

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 E AFFETTATRICE

MODELLO: JQ-7F



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

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

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
 	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato attraverso indica che il prodotto richiede un rifiuto separato raccolta nell'Unione Europea. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. Prodotti contrassegnati come tale non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. dispositivi elettronici

Uso previsto

La sicurezza di funzionamento dell'apparecchio è garantita solo se utilizzato come previsto in conformità alle informazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Ogni utilizzo dell'apparecchio diverso da quello previsto è considerato uso improprio.

Questo tritacarne è un apparecchio per uso professionale. Ideale per tritare carne e verdure morbide. Non è adatto per la lavorazione di surgelati cibo, ossa e pane secco.

L'alloggiamento è realizzato in acciaio inossidabile per la massima igiene. Tutti gli elettrodomestici le parti che entrano in contatto diretto con gli alimenti possono essere facilmente rimosse, smontate e pulite in pochi semplici passaggi.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto nel contesto del miglioramento delle caratteristiche operative e dell'ulteriore sviluppo.

Se hai bisogno di pezzi di ricambio,

Utilizzare solo ricambi originali!

Rischi residui

Anche se tutte le norme di sicurezza pertinenti e le istruzioni del produttore sono rispettate se il prodotto non viene utilizzato come previsto, possono sorgere dei rischi a causa della progettazione determinata dall'uso previsto.

Non chinarsi mai sulla macchina con abiti aperti (ad esempio cravatta) o con i capelli lunghi. Non mettere mai le dita o oggetti non adatti nell'apertura di riempimento. (ad esempio forchetta, coltello, ecc.). Non toccare mai le parti in funzione dell'apparecchio. I rischi residui si manifestano con la possibile insorgenza di allergie in collegamento con gli alimenti da trasformare.

Se le istruzioni di sicurezza, l'uso previsto e tutte le istruzioni descritte nel Se si rispettano le istruzioni operative, i rischi possono essere ridotti al minimo.

Istruzioni di sicurezza



Rispettare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze riportate sul dispositivo e segui le istruzioni! Segui le istruzioni in questo manuale operativo.

•Utilizzare il dispositivo in conformità con queste istruzioni. Tenere presente le condizioni di lavoro e l'attività da svolgere. Utilizzando il L'uso dell'apparecchio per applicazioni diverse da quelle per cui è stato concepito può comportare a situazioni pericolose. •Come primo operatore, farsi istruire da una persona qualificata. Bambini e i giovani di età inferiore ai 18 anni non devono utilizzare il dispositivo. Se un giovane persona di età superiore ai 16 anni è formato da uno specialista sotto supervisione, è esentato da il divieto. Prestare o dare il dispositivo solo a persone che hanno familiarità con il suo movimentazione. Includere le istruzioni per l'uso nella fornitura. Le istruzioni per l'uso il personale è responsabile nei confronti di terzi. Tenere altre persone e animali domestici lontano quando si utilizza l'apparecchio. Le distrazioni possono farti perdere il controllo

dell'apparecchio.

- Non modificare mai l'apparecchio e i suoi dispositivi di funzionamento e di sicurezza o rendere inutilizzabili le apparecchiature operative e di sicurezza. Le modifiche alle l'apparecchio e le modifiche ai dispositivi di funzionamento e di sicurezza mettono a repentaglio la tua sicurezza e può causare danni all'apparecchio.
- Sii attento e svolgi tutti i lavori con calma e attenzione. Non lavorare mai quando sei stanco o sotto l'effetto di alcol, droghe, farmaci o altro sostanze che possono compromettere i tuoi sensi. Presta particolare attenzione al tuo condizione al termine dell'orario di lavoro. Un momento di disattenzione quando l'uso dell'apparecchio può causare gravi lesioni.
- Mantieni pulita l'area di lavoro. Libera il posto di lavoro dagli ostacoli. Assicurati che il posto di lavoro è adeguatamente illuminato. I posti di lavoro disordinati e scarsamente illuminati aumentano il rischio di lesioni.
- Prima di ogni utilizzo, controllare l'apparecchio per individuare eventuali difetti esterni visibili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Se l'apparecchio mostra segni di malfunzionamento o un difetto, scollegarlo dalla l'alimentazione immediatamente.
- Non indossare mai gioielli come anelli, cravatte, catene o orologi ecc. quando maneggiare l'apparecchio. Raccogliere i capelli lunghi o indossare una cuffia protettiva.
- Indossare indumenti e guanti protettivi adatti, nonché calzature antiscivolo.
- In caso di incendio, scollegare l'alimentazione elettrica.
- Non spegnere mai con acqua! Rischio di scosse elettriche!
- Assicurare l'apparecchio contro la caduta da tavoli o piani di lavoro.
- Non utilizzare accessori o pezzi di ricambio che non siano stati raccomandati dal produttore. Questi potrebbero rappresentare un pericolo per l'utente o danneggiare l'apparecchio e provocare lesioni personali.

Estrarre la spina dalla presa di corrente:

- Prima di effettuare la manutenzione dell'apparecchio
- Quando il dispositivo non è in uso
- Prima di pulire l'apparecchio
- Prima di ogni trasporto



Descrizione del dispositivo



1. Leva di scatto	2. Maniglia del corpo	3. Deflettore di taglio	4. Ruota di ferro
5. Plastica Maniglia	6. Copertura del gruppo Slice	7. Gruppo di fette	8. Gruppo di fette di dado

Parametri tecnici

Tipo	Modello JQ-7F
Tensione nominale	220V/110V
Frequenza nominale	Frequenza 50/60 Hz
Potenza nominale	1100W
Carne Produttività	14 libbre/min
Peso netto	57,5 kg
Dimensione	Dimensioni: 565x550x880 mm

Per i voltaggi specifici fare riferimento alla targhetta della macchina.

Procedura operativa

Nota bene: se si utilizza la macchina per la prima volta, pulire la parte interna e pulisci l'interno della macchina con una spugna umida e pulita prima di accenderlo. Assicurarsi che la tensione e la frequenza indicate sulla targhetta sono le stesse della tua fornitura locale. Prima di collegare, assicurati che l'interruttore sia spento. Segui queste procedure per ottenere il miglior risultato risultati operativi e lunga durata della macchina.

Punte di carne macinata

1. Rimuovere il più possibile ossa, pezzi di cartilagine e tendini e tagliare la carne in strisce lunghe 10 cm e spesse 2 cm. **NON USARE MAI CARNE CONGELATA!**
2. Accendere l'interruttore e assicurarsi che l'unità sia in funzione prima di aggiungere la carne
Sempre.
3. Mettere la carne sul vassoio e poi spingerla nella gola di macinazione con lo spintore.

Suggerimenti importanti

1. Tagliare la carne a strisce o cubetti leggermente più piccoli dell'apertura sulla sondino nasogastrico.
2. Assicurarsi che la carne sia priva di ossa, tendini duri, gusci di noci ecc. prima macinazione.
3. La carne o il pesce crudo devono essere completamente refrigerati (non congelati) prima macinazione per ridurre la perdita di succhi durante il processo.
4. La carne appena macinata deve essere refrigerata e cotta entro 24 ore.

Inceppamento

Quando l'interruttore automatico arresta automaticamente il motore, o quando il motore continua a funzionare ma la carne non esce dal piatto di taglio a causa di inceppamento di ossa o altri materiali. Si prega di spegnere il macinino e seguire i passaggi sottostanti.

Fase 1. Spegnerla la macchina e staccare la spina dalla presa elettrica.

Fase 2. Pulire il materiale inceppato.

Pulizia e manutenzione

1. Assicurarsi che il motore si sia fermato completamente. Scollegare la spina dalla presa di corrente.

NON pulire MAI alcun apparecchio elettrico immergendolo in acqua.

A parte l'unità motore, tutte le parti rimovibili possono essere pulite con acqua calda e sapone. acqua.

Non utilizzare mai prodotti corrosivi o abrasivi per pulire i prodotti.

3. Asciugare accuratamente tutte le parti della macchina prima di riporla.
4. Dopo aver lavato le lame di taglio e il disco, asciugarlo e ricoprirlo con alcune gocce di olio commestibile per prevenire la ruggine.
5. Per evitare malfunzionamenti del prodotto, tritare solo carne senza pelle e senza ossa.
6. Durante una macinatura prolungata, i grassi delle carni possono accumularsi all'interno tubo del macinacaffè, rallentando l'efficienza di macinazione e sforzando il motore. Se

questo accade, dovresti fermare il macinino, lavare le parti in acqua calda e rimontarle, quando possibile alternare pane e carne. Questo aiuta a mantenere pulita la coclea di alimentazione.

Riscaldamento: l'unità motore non è impermeabile, non immergere mai l'unità motore in acqua o altri liquidi. Scollegare immediatamente se il motore entra in contatto con liquidi e contattare i tecnici per l'ispezione e la manutenzione.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

PICADORA Y CORTADORA DE CARNE

MODELO: JQ-7F

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 Y CORTADORA DE CARNE

MODELO:JQ-7F



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

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

nosotros: Asistencia técnica 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.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer Lea atentamente el manual de instrucciones.
 	Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura cruzado a través de indica que el producto requiere un contenedor de basura separado recogida en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y todos los accesorios marcados con este símbolo. Productos marcados como tal, no se pueden desechar con la basura doméstica normal, sino Deben llevarse a un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y dispositivos electrónicos

Uso previsto

La seguridad de funcionamiento del aparato sólo está garantizada si se utiliza como diseñado de acuerdo con la información contenida en las instrucciones de uso.

Cualquier uso del aparato distinto del previsto se considera uso indebido.

Esta picadora es un aparato para uso profesional. Ideal para Picar carne y verduras blandas. No es adecuado para procesar alimentos congelados. comida, huesos y pan seco.

La carcasa está fabricada en acero inoxidable para una máxima higiene. Todos los aparatos Las piezas que entran en contacto directo con los alimentos se pueden quitar, desmontar y limpiar fácilmente en unos sencillos pasos.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto en el contexto de mejora de las características operativas y desarrollo ulterior.

Si necesita piezas de repuesto,

¡Utilice únicamente piezas de repuesto originales!

Riesgos residuales

Incluso si se siguen todas las normas de seguridad pertinentes y las instrucciones del fabricante.

Si el producto no se utiliza según lo previsto, pueden surgir riesgos.

debido al diseño determinado por el uso previsto.

Nunca se incline sobre la máquina con la ropa abierta (por ejemplo, corbata) o el pelo largo.

Nunca introduzca los dedos ni ningún objeto inadecuado en la abertura de llenado.

objetos (por ejemplo, tenedor, cuchillo, etc.). Nunca toque las partes en funcionamiento del aparato.

Los riesgos residuales se manifiestan por la posible aparición de alergias en

Conexión con los alimentos a procesar.

Si se dan instrucciones de seguridad, el uso previsto y todas las instrucciones descritas en el

Si se observan las instrucciones de uso, se pueden minimizar los riesgos.

Instrucciones de seguridad



Respete las instrucciones de seguridad y advertencias del dispositivo.
y sigue las instrucciones! Sigue las instrucciones de este
manual de instrucciones.

•Utilice el dispositivo de acuerdo con estas instrucciones. Tenga en cuenta

las condiciones de trabajo y la actividad a realizar. Utilizando el

aparato para usos distintos de aquellos para los que está destinado puede dar lugar a

a situaciones peligrosas. • Como

primer operador, solicite instrucciones a una persona calificada. Los niños y

Los jóvenes menores de 18 años no deben utilizar el dispositivo. Si un joven

Persona mayor de 16 años

está siendo entrenado por un especialista bajo supervisión, está exento de

La prohibición. Solo preste o entregue el dispositivo a personas que estén familiarizadas con su uso.

manipulación. Incluya las instrucciones de uso en la entrega. Las instrucciones de uso

El personal es responsable ante terceros. Mantenga a otras personas y mascotas

Manténgase alejado del aparato mientras lo utiliza. Las distracciones pueden hacer que pierda el control.

del dispositivo. •

Nunca modifique el aparato ni sus equipos de funcionamiento y seguridad ni inutilizar los equipos de operación y seguridad. Modificaciones a los aparato y los cambios en el equipo de operación y seguridad ponen en peligro su seguridad y puede causar daños al aparato. • Esté atento y realice todo el trabajo con calma y cuidado. Nunca trabaje cuando Estás cansado o bajo la influencia del alcohol, drogas, medicamentos u otros sustancias que pueden afectar a sus sentidos. Preste especial atención a sus condición al final de la jornada laboral. Un momento de descuido cuando El uso del aparato puede provocar lesiones graves. •

Mantenga limpia su zona de trabajo. Despeje el lugar de trabajo de obstáculos. Asegúrese de que El lugar de trabajo está adecuadamente iluminado. Los lugares de trabajo desordenados y mal iluminados aumentan

- Antes de cada uso, compruebe que el aparato no presente defectos externos visibles. • Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. • Si el aparato muestra signos de mal funcionamiento o algún defecto, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Desconecte inmediatamente la fuente de alimentación. • Nunca use joyas como anillos, corbatas, cadenas o relojes, etc. cuando
- Utilice ropa y guantes de protección adecuados, así como calzado antideslizante.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la red eléctrica. • ¡Nunca lo apague con agua!

¡Peligro de descarga eléctrica! • Asegure el aparato para que no se caiga de mesas o encimeras. • No utilice accesorios ni piezas de repuesto que no hayan sido aprobados por la FDA.

recomendados por el fabricante. Estos podrían suponer un peligro para el usuario. o provocar daños al aparato y provocar lesiones personales.

Desconecte el enchufe de la red eléctrica:

- Antes de realizar cualquier mantenimiento al aparato
- Cuando el dispositivo no esté en uso
- Antes de limpiar el aparato
- Antes de cada transporte



Descripción del dispositivo



1. Palanca de disparo	2. Mango del cuerpo 3. Deflector de corte	4. Rueda de hierro	
5.Plástico Manejar	6.Cobertura del grupo Slice	7. Grupo de cortes	8.Corte de tuercas en grupo

Parámetros técnicos

Tipo	JQ-7F
Voltaje nominal	220 V/110 V
Frecuencia nominal	50/60 Hz
Potencia nominal	1100 W
Carne Productividad	14 libras/minuto
Peso neto	57,5 kilos
Dimensión	565x550x880 mm

Consulte la placa de identificación de la máquina para conocer los voltajes específicos.

Procedimiento operativo

Nota: Si está utilizando su máquina por primera vez, limpie el parte interior y limpie el interior de su máquina con una esponja húmeda limpia

Antes de encenderlo, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados

Los datos de la placa de características son los mismos que los de su suministro local. Antes de enchufar, asegúrese de que el interruptor esté apagado. Siga estos procedimientos para obtener el mejor resultado.

Resultados operativos y larga vida útil de la máquina.

Consejos para picar carne

- 1.Retire los huesos, trozos de cartílago y tendones tanto como sea posible y córtelos. la carne en tiras de 10 cm de largo y 2 cm de grosor. ¡NUNCA UTILICE CARNE CONGELADA!
2. Encienda el interruptor y asegúrese de que la unidad esté funcionando antes de agregar carne. siempre.
3. Coloque la carne en la bandeja y luego empújela hacia la garganta de molienda. con el empujador.

Consejos importantes

1. Corte la carne en tiras o cubos ligeramente más pequeños que la abertura de la sonda de alimentación.
2. Asegúrese de que la carne esté libre de huesos, tendones duros, cáscaras de nueces, etc. antes molienda.
3. La carne o el pescado crudos deben enfriarse completamente (no congelarse) antes molienda para reducir la pérdida de jugos en el proceso.
4. La carne recién molida debe refrigerarse y cocinarse dentro de las 24 horas.

Interferencia

Cuando el disyuntor detiene automáticamente el motor, o cuando el motor

Sigue funcionando pero no sale carne del plato de corte debido a atascamiento de huesos u otros materiales. Apague el molinillo y

Siga los pasos a continuación.

Paso 1. Apague la máquina y desconéctela del tomacorriente.

Paso 2. Limpie el material atascado.

Limpieza y mantenimiento

1. Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

NUNCA limpie ninguna unidad eléctrica sumergiéndola en agua.

Aparte de la unidad del motor, todas las piezas desmontables se pueden limpiar con agua caliente y jabón. agua.

Nunca utilice ningún producto corrosivo o abrasivo para limpiar los productos.

3. Seque bien todas las piezas de la máquina antes de guardarla.
4. Después de lavar las cuchillas de corte y el disco, séquelos y cúbralos con unas gotas de aceite comestible para evitar la oxidación.
5. Pique únicamente carne sin piel ni huesos para evitar el mal funcionamiento del producto.
6. Durante la molienda prolongada, las grasas de las carnes pueden acumularse en el interior. tubo de la amoladora, lo que reduce la eficiencia de la molienda y sobrecarga el motor.

Si esto ocurre, debe detener la picadora, lavar las piezas con agua caliente y volver a ensamblarlas. Cuando sea posible, alterne el pan con la carne. Esto ayuda a mantener limpio el tornillo de alimentación.

Advertencia: La unidad del motor no es impermeable. Nunca la sumerja en agua ni en otros líquidos. Desconecte el aparato inmediatamente si entra en contacto con líquidos y comuníquese con los técnicos para que lo inspeccionen y realicen el mantenimiento.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

Maszynka do mięsa i krajalnica

MODEL: JQ-7F

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

Maszynka do mięsa i krajalnica

MODEL:JQ-7F



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

techniczne i certyfikat E-Gwarancji 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 otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie – aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.
 	Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci przez wskazuje, że produkt wymaga oddzielnego składowania zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy produktu i wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w związku z tym nie wolno go wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu urządzenia elektroniczne

Przeznaczenie

Bezpieczeństwo użytkowania urządzenia jest zagwarantowane wyłącznie w przypadku jego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem. przeznaczone zgodnie z informacjami podanymi w instrukcji obsługi.

Każde użycie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem jest uważane za niewłaściwe użycie.

Ta maszynka do mielenia jest urządzeniem do użytku profesjonalnego. Idealnie nadaje się do siekanie mięsa i miękkich warzyw. Nie nadaje się do przetwarzania mrożonek jedzenie, kości i suchy chleb.

Obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej dla maksymalnej higieny. Wszystkie urządzenia części mające bezpośredni kontakt z żywnością można łatwo wyjąć, rozmontować i wyczyścić w kilku prostych krokach.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie w zakresie: w kontekście poprawy charakterystyki operacyjnej i dalszego rozwoju.
Jeśli potrzebujesz części zamiennych,

Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne!

Pozostałe ryzyka

Nawet jeśli wszystkie stosowne przepisy bezpieczeństwa i instrukcje producenta są przestrzegane, jeśli produkt nie jest używany zgodnie z przeznaczeniem, mogą wystąpić zagrożenia ze względu na konstrukcję zdeteterminowaną przez zamierzone zastosowanie.

Nigdy nie pochylaj się nad maszyną, mając rozpięte ubranie (np. krawat) lub długie włosy.
Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych nieodpowiednich przedmiotów do otworu wlewowego przedmiotów (np. widelca, noża itp.). Nigdy nie dotykaj części urządzenia, które są w ruchu.
Pozostałe ryzyka objawiają się możliwością wystąpienia alergii u
związek z żywnością przeznaczoną do przetworzenia.

Jeżeli instrukcje bezpieczeństwa, zamierzonego zastosowania i wszystkie instrukcje opisane w przestrzegane są instrukcje obsługi, ryzyko można zminimalizować.

Instrukcje bezpieczeństwa



Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa i ostrzeżeń umieszczonych na urządzeniu.
i postępuj zgodnie z instrukcjami! Postępuj zgodnie z instrukcjami w tym
instrukcja obsługi.

- Używaj urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją. Weź pod uwagę warunki pracy i działalność, która ma być wykonywana. Korzystając z urządzenia do zastosowań innych niż te, do których jest przeznaczone, może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Jako pierwszy operator, poproś wykwalifikowaną osobę o przeszkolenie. Dzieci i Osoby poniżej 18 roku życia nie mogą korzystać z urządzenia. Jeśli osoba niepełnoletnia osoba powyżej 16 roku życia jest szkolony przez specjalistę pod nadzorem, jest zwolniony z obowiązku zakaz. Urządzenie pożyczać lub przekazywać tylko osobom, które się z nim zapoznały obsługi. Dołącz instrukcję obsługi do dostawy. Instrukcja obsługi personel jest odpowiedzialny wobec osób trzecich. Trzymaj inne osoby i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas korzystania z niego. Rozproszenia mogą spowodować utratę kontroli

urządzenia.

•Nigdy nie modyfikuj urządzenia ani jego wyposażenia operacyjnego i zabezpieczającego ani uczynić sprzęt operacyjny i bezpieczeństwa bezużytecznym. Modyfikacje urządzenia i zmiany w sprzęcie operacyjnym i zabezpieczającym stwarzają zagrożenie Twoje bezpieczeństwo i może spowodować uszkodzenie urządzenia.

•Bądź uważny i wykonuj wszystkie prace spokojnie i ostrożnie. Nigdy nie pracuj, gdy jesteś zmęczony lub pod wpływem alkoholu, narkotyków, leków lub innych środków substancje, które mogą osłabiać zmysły. Zwróć szczególną uwagę na swoje stan na koniec godzin pracy. Chwila nieuwagi, kiedy korzystanie z urządzenia może prowadzić do poważnych obrażeń. •Utrzymuj miejsce pracy w czystości. Oczyszcz miejsce pracy z przeszkód. Upewnij się, że miejsce pracy jest odpowiednio oświetlone. Nieuporządkowane i słabo oświetlone miejsca pracy zwiększają ryzyko obrażeń.

•Przed każdym użyciem sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych wad zewnętrznych. •Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. •Jeśli urządzenie wykazuje oznaki nieprawidłowego działania lub wady, odłącz je od zasilania. natychmiast odłącz zasilanie. •Nigdy nie noś biżuterii, takiej jak pierścionki, krawaty, łańcuszki lub zegarki itp., gdy obsługa urządzenia. Zwiąż długie włosy lub załóż czepek ochronny. •Noś odpowiednią odzież ochronną i rękawice, a także obuwie antypoślizgowe. •W przypadku pożaru odłącz urządzenie od zasilania. •Nigdy nie gaś wodą! Ryzyko porażenia prądem! •Zabezpiecz urządzenie przed upadkiem ze stołów lub blatów. •Nie używaj żadnych akcesoriów ani części zamiennych, które nie zostały zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika lub spowodować uszkodzenie urządzenia i obrażenia ciała.

Wyciągnij wtyczkę sieciową:

- Przed serwisowaniem urządzenia
- Gdy urządzenie nie jest używane
- Przed czyszczeniem urządzenia
- Przed każdym transportem



Opis urządzenia



1. Dźwignia wyzwalająca	2. Uchwyt korpusu 3. Przesłona tnąca	4. Koło żelazne	
5. Plastik Uchwyt	6. Okładka grupy plasterków	7. Grupa plasterków	8. Grupa orzechów plasterkowych

Parametry techniczne

Typ	JQ-7F
Napięcie znamionowe	220V/110V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Moc znamionowa	1100 W
Mięso Wydajność	14 funtów/min
Masa netto	57,5 kg
Wymiar	565x550x880 mm

Dokładne wartości napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Procedura operacyjna

Uwaga: Jeśli używasz urządzenia po raz pierwszy, wyczyść je.

część wewnętrzną i wytrzyj wewnątrz urządzenia czystą, wilgotną gąbką przed włączeniem. Upewnij się, że napięcie i częstotliwość są podane na tabliczce znamionowej są takie same jak w lokalnym dostawie. Przed podłączeniem upewnij się, że przełącznik jest wyłączony. Aby uzyskać najlepszą obsługę, postępuj zgodnie z tymi procedurami. wyniki operacyjne i długa żywotność maszyn.

Wskazówki dotyczące mielonego mięsa

1. Usuń kości, kawałki chrząstek i ścięgien, o ile to możliwe, i pokrój mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm. NIGDY NIE UŻYWAJ MROŻONEGO MIĘSA!
2. Włącz urządzenie i upewnij się, że działa, zanim dodasz mięso. zawsze.
3. Umieść mięso na tacce, a następnie wsuń je do gardzieli mielącej z popychaczem.

Ważne wskazówki

1. Pokrój mięso w paski lub kostki nieco mniejsze od otworu w mięsie.
sonda do karmienia.
2. Przed gotowaniem upewnij się, że mięso nie zawiera kości, twardych ścięgien, łupin orzechów itp.
szlifowanie.
3. Surowe mięso lub ryby należy przed podaniem dokładnie schłodzić (nie zamrozić).
mielenie w celu ograniczenia utraty soków w procesie.
4. Świeżo zmielone mięso należy schłodzić i ugotować w ciągu 24 godzin.

Zagłuszanie

Gdy wyłącznik obwodu automatycznie zatrzyma silnik lub gdy silnik nadal działa, ale z talerza do krojenia nie wychodzi żadne mięso, ponieważ zakleszczenie kości lub innych materiałów. Proszę wyłączyć młynek i wykonać poniższe czynności.

Krok 1. Wyłącz maszynę i odłącz ją od gniazdka elektrycznego.

Krok 2. Oczyszczyć zacięty materiał.

Czyszczenie i konserwacja

1. Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał. Odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

NIGDY nie czyść żadnego urządzenia elektrycznego poprzez zanurzenie go w wodzie.

Oprócz jednostki silnikowej wszystkie wyjmowane części można czyścić w gorącej wodzie z mydłem woda.

Do czyszczenia produktów nigdy nie należy stosować środków żrących lub ściernych.

3. Przed schowaniem dokładnie wytrzyj wszystkie części maszyny do sucha.
4. Po umyciu ostrzy tnących i tarczy należy je wytrzeć do sucha, a następnie pokryć kilkoma kroplami olej jadalny zapobiegający rdzewieniu.
5. Mieścić mięso wyłącznie bez skóry i kości, aby zapobiec uszkodzeniu produktu.
6. Podczas dłuższego mielenia w środku mięsa może gromadzić się tłuszcz.
rura szlifierska, spowalniając wydajność mielenia i obciążając silnik. Jeśli

jeśli tak się stanie, należy zatrzymać młynek, umyć części w gorącej wodzie i ponownie złożyć, jeśli to możliwe, zamieniając chleb z mięsem. Pomaga to utrzymać ślimak podający w czystości.

Ogrzewanie: Jednostka silnikowa nie jest wodoodporna. Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie lub innych

płynach. Natychmiast odłącz, jeśli silnik wejdzie w kontakt z płynem i skontaktuj się z technikami w celu przeprowadzenia inspekcji i konserwacji.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

VLEESHAAK & SNIJMACHINE

MODEL: JQ-7F

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 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

VLEESHAAK & SNIJMACHINE

MODEL:JQ-7F



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.

	Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de volgende informatie lezen: Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
 	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte klike door geeft aan dat het product gescheiden afval nodig heeft inzameling in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten

Beoogd gebruik

De bedrijfsveiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als het als volgt wordt gebruikt:

bedoeld zijn overeenkomstig de informatie in de gebruiksaanwijzing.

Elk gebruik van het apparaat anders dan het beoogde gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik.

Deze vleesmolen is een apparaat voor professioneel gebruik. Ideaal geschikt voor het hakken van vlees en zachte groenten. Het is niet geschikt voor het verwerken van bevroren voedsel, botten en droog brood.

De behuizing is gemaakt van roestvrij staal voor maximale hygiëne. Alle apparaten Onderdelen die direct in contact komen met voedsel kunnen eenvoudig worden verwijderd, gedemonteerd en in een paar eenvoudige stappen worden gereinigd.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan het product aan te brengen in de context van verbetering van de operationele eigenschappen en verdere ontwikkeling.

Als u reserveonderdelen nodig heeft,

Gebruik uitsluitend originele onderdelen!

Resterende risico's

Zelfs als alle relevante veiligheidsvoorschriften en de instructies van de fabrikant worden nageleefd indien het product niet wordt gebruikt zoals bedoeld, kunnen er risico's ontstaan vanwege het ontwerp dat bepaald wordt door het beoogde gebruik.

Buig nooit over de machine met open kleding (bijv. stropdas) of lang haar.

Steek nooit uw vingers of een ander ongeschikt voorwerp in de vulopening.

voorwerpen (bijv. vork, mes, etc.). Raak nooit de draaiende delen van het apparaat aan.

Reistrisico's manifesteren zich door het mogelijke optreden van allergieën in verband met de te verwerken voedingsmiddelen.

Indien de veiligheidsinstructies, het beoogde gebruik en alle instructies die in de

Als de gebruiksaanwijzing in acht wordt genomen, kunnen de risico's tot een minimum worden beperkt.

Veiligheidsinstructies



Neem de veiligheidsinstructies en waarschuwingen op het apparaat in acht en volg de instructies! Volg de instructies in deze

Gebruiksaanwijzing.

•Gebruik het apparaat volgens deze instructies. Houd rekening met de werkomstandigheden en de uit te voeren activiteit. Met behulp van de apparaat voor andere toepassingen dan waarvoor het bedoeld is, kan leiden tot gevaarlijke situaties. •Laat u als eerste operator instrueren door een gekwalificeerd persoon. Kinderen en jongeren onder de 18 jaar mogen het apparaat niet gebruiken. Als een jongere persoon ouder dan 16 jaar wordt opgeleid door een specialist onder supervisie, is hij/zij vrijgesteld van het verbod. Leen of geef het apparaat alleen aan personen die bekend zijn met het apparaat. behandeling. Voeg de gebruiksaanwijzing bij de levering. De gebruiksaanwijzing personeel is verantwoordelijk voor derden. Houd andere mensen en huisdieren weg wanneer u het apparaat gebruikt. Afdelingen kunnen ervoor zorgen dat u de controle verliest

van het apparaat.

- Wijzig nooit het apparaat en de bedienings- en veiligheidsuitrusting of de bedienings- en veiligheidsapparatuur onbruikbaar maken. Wijzigingen aan de apparaat en veranderingen aan de bedienings- en veiligheidsuitrusting vormen een gevaar uw veiligheid en kan schade aan het apparaat veroorzaken.
- Wees oplettend en voer alle werkzaamheden rustig en zorgvuldig uit. Werk nooit wanneer u bent moe of onder invloed van alcohol, drugs, medicijnen of andere stoffen die uw zintuigen kunnen aantasten. Besteed speciale aandacht aan uw toestand aan het einde van de werkuren. Een moment van onachtzaamheid wanneer het gebruik van het apparaat kan leiden tot ernstig letsel.
- Houd uw werkplek schoon. Maak de werkplek vrij van obstakels. Zorg ervoor dat de werkplek is voldoende verlicht. Ongeordende en slecht verlichte werkplekken vergroten het risico op letsel.
- Controleer het apparaat voor elk gebruik op zichtbare externe gebreken. •Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik. •Als het apparaat tekenen van storing of een defect vertoont, koppel het dan los van Schakel de stroomtoevoer onmiddellijk uit. •Draag nooit sieraden zoals ringen, dassen, kettingen of horloges etc. wanneer het hanteren van het apparaat. Bind lang haar vast of draag een beschermkap.
- Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen en antislipschoenen. •Indien er brand ontstaat, koppel de stroomtoevoer los. •Nooit met water blussen! Gevaar voor elektrische schokken! •Beveilig het apparaat tegen vallen van tafels of werkbladen. •Gebruik geen accessoires of reserveonderdelen die niet zijn aanbevolen door de fabrikant. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker of schade aan het apparaat veroorzaken en tot persoonlijk letsel leiden.

Trek de stekker uit het stopcontact:

- Voordat u het apparaat onderhoudt
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is
- Voordat u het apparaat schoonmaakt
- Voor elk transport



Beschrijving van het apparaat



1. Triphendel	2. Body Handvat	3. Snijplaat	4. IJzeren wiel
5. Kunststof Hendel	6. Slice Groep Dekking	7. Slicegroep	8. Snijgroep moer

Technische parameters

Type	JQ-7F
Nominale spanning	220V/110V
Nominale frequentie	50/60 Hz
Nominaal vermogen	1100W
Vlees Productiviteit	14 pond/minuut
Netto gewicht	57,5 kg
Dimensie	565x550x880 mm

Raadpleeg het typeplaatje van het apparaat voor de specifieke spanningen.

Bedieningsprocedure

Let op: Als u uw machine voor de eerste keer gebruikt, moet u de binnenkant en veeg de binnenkant van uw machine schoon met een schone, vochtige spons voordat u het inschakelt. Zorg ervoor dat de aangegeven spanning en frequentie op het typeplaatje zijn dezelfde als uw lokale voeding. Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de schakelaar uit staat. Volg deze procedures voor de beste bedrijfsresultaten en een lange levensduur van de machine.

Tips voor gehakt

1. Verwijder zoveel mogelijk botten, stukken kraakbeen en pezen en snijd het vlees in 10 cm lange en 2 cm dikke repen. **GEBRUIK NOOIT BEVROREN VLEES!**
2. Zet de schakelaar aan en zorg ervoor dat het apparaat draait voordat u vlees toevoegt altijd.
3. Leg het vlees op de schaal en duw het vlees vervolgens in de maalkeel met de duwer.

Belangrijke tips

1. Snijd het vlees in reepjes of blokjes die iets kleiner zijn dan de opening aan de voedingssonde.
2. Zorg ervoor dat het vlees vrij is van botten, taaie pezen, notenschalen etc. voordat u het gaat bereiden. slijpen.
3. Rauw vlees of vis moet goed gekoeld (niet ingevroren) worden voordat u het eet. malen om het sapverlies tijdens het proces te beperken.
4. Versgehakt moet gekoeld worden bewaard en binnen 24 uur gekookt worden.

Vastlopen

Wanneer de stroomonderbreker de motor automatisch stopt, of wanneer de motor blijft functioneren maar er komt geen vlees uit de snijplaat vanwege vastlopen van bot of andere materialen. Schakel de molen uit en Volg de onderstaande stappen.

Stap 1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Stap 2. Maak het vastgelopen materiaal schoon.

Reiniging en onderhoud

1. Zorg ervoor dat de motor volledig is gestopt. Trek de stekker uit het stopcontact uit het stopcontact.

Maak een elektrisch apparaat NOOIT schoon door het onder te dompelen in water.

Behalve de motoreenheid kunnen alle verwijderbare onderdelen worden gereinigd in een warme sop. water.

Gebruik nooit bijtende of schurende middelen om de producten schoon te maken.

3. Droog alle onderdelen van de machine grondig af voordat u deze opbergt.

4. Nadat u de snijbladen en de schijf hebt gewassen, droogt u ze af en bestrijkt u ze met een paar druppels eetbare olie om roesten te voorkomen.

5. Gebruik alleen gehakt zonder vel/botten om productstoringen te voorkomen.

6. Tijdens langdurig malen kunnen vetten van vlees zich ophopen in de maalbuis, waardoor de maalefficiëntie afneemt en de motor wordt belast. Als

dit gebeurt, moet u de molen stoppen, de onderdelen in heet water wassen en weer in elkaar zetten, indien mogelijk brood met vlees afwisselen. Dit helpt om de toevoerschroef schoon te houden.

Opwarming: Motorunit is niet waterdicht, Dompel de motorunit nooit onder in water of andere vloeistoffen. Haal onmiddellijk

de stekker uit het stopcontact als de motor in contact komt met vloeistof en neem contact op met de technici voor inspectie en onderhoud.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KÖTTFÄRS & SKIVARE

MODELL: JQ-7F

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 om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KÖTTFÄRS & SKIVARE

MODELL: JQ-7F



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.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.
 	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna korsad genom indikerar att produkten kräver separat avfall insamling i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta får som sådan inte slängas med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

Avsedd användning

Apparatens driftsäkerhet garanteras endast om den används som avsedd i enlighet med informationen i bruksanvisningen.

All annan användning av apparaten än den avsedda användningen övervägs felaktig användning.

Denna färs är en apparat för professionellt bruk. Perfekt lämpad för hacka kött och mjuka grönsaker. Det är inte lämpligt för bearbetning fryst mat, ben och torrt bröd.

Huset är tillverkat av rostfritt stål för maximal hygien. Alla apparater delar som kommer i direkt kontakt med livsmedel kan enkelt tas bort, demonteras och rengöras i några enkla steg.

Vi förbehåller oss rätten att göra tekniska ändringar av produkten i för att förbättra driftsegenskaperna och vidareutveckling.

Om du behöver reservdelar,

Använd endast originalreservdelar!

Kvarstående risker

Även om alla relevanta säkerhetsföreskrifter och tillverkarens instruktioner följs om produkten inte används på avsett sätt kan risker uppstå på grund av den utformning som bestäms av den avsedda användningen.

Böj aldrig över maskinen med öppna kläder (t.ex. slips) eller långt hår. Räck aldrig in i påfyllningsöppningen med fingrarna eller något olämpligt föremål (t.ex. gaffel, kniv, etc.). Rör aldrig vid löpande delar av apparaten. Kvarvarande risker manifesteras av eventuell förekomst av allergier i samband med de livsmedel som ska bearbetas.

Om säkerhetsinstruktioner, avsedd användning och alla instruktioner som beskrivs i bruksanvisningen följs kan riskerna minimeras.

Säkerhetsinstruktioner



Följ säkerhetsinstruktionerna och varningarna på enheten och följ instruktionerna! Följ instruktionerna i denna bruksanvisning.

•Använd enheten i enlighet med dessa instruktioner. Ta hänsyn arbetsförhållandena och den verksamhet som ska utföras. Med hjälp av apparat för andra tillämpningar än de som den är avsedd för kan leda till farliga situationer. •Som den första operatören, låt en kvalificerad person instruera dig. Barn och ungdomar under 18 år får inte använda enheten. Om en ung person över 16 år utbildas av en specialist under handledning är han/hon undantagen från förbudet. Låna eller ge enheten endast till personer som är bekanta med den hantering. Inkludera bruksanvisningen i leveransen. Verksamheten personal är ansvarig gentemot tredje part. Håll andra människor och husdjur borta när du använder apparaten. Distraktioner kan få dig att tappa kontrollen

av enheten. •

Modifiera aldrig apparaten och dess drift- och säkerhetsutrustning eller göra drift- och säkerhetsutrustningen oanvändbar. Ändringar av apparat och ändringar av drift- och säkerhetsutrustningen äventyrar din säkerhet och kan orsaka skador på apparaten. •Var uppmärksam och utför allt arbete lugnt och noggrant. Arbeta aldrig när du är trött eller påverkad av alkohol, droger, mediciner eller annat ämnen som kan försämra dina sinnen. Var särskilt uppmärksam på din skick vid arbetstidens slut. En stund av slarv när användning av apparaten kan leda till allvarliga skador.

•Håll ditt arbetsområde rent. Rensa arbetsplatsen från hinder. Se till att arbetsplatsen är tillräckligt upplyst. Östādade och dåligt upplysta arbetsplatser ökar risken för skada.

•Kontrollera apparaten för synliga yttre defekter före varje användning. •Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under drift. •Om apparaten visar tecken på funktionsfel eller defekt, koppla bort den från strömförsörjningen omedelbart. •Bär aldrig smycken som ringar, slipsar, kedjor eller klockor etc. när hantering av apparaten. Bind upp långt hår eller bär en skyddsmössa. •Bär lämpliga skyddskläder och handskar samt halkfria skor. •Om en brand uppstår, koppla från strömförsörjningen. •Släck aldrig med vatten! Risk för elektriska stötar! •Säkra apparaten mot att falla av bord eller bänkskivor. •Använd inga tillbehör eller reservdelar som inte har gjorts

rekommenderas av tillverkaren. Dessa kan utgöra en fara för användaren eller orsaka skador på apparaten och leda till personskada.

Dra ur nätkontakten:

- Innan du servar apparaten
- När enheten inte används
- Innan du rengör apparaten
- Innan varje transport



Enhetsbeskrivning



1. Utlösningsspak	2. Kroppshandtag	3. Skärbaffel	4. Järnhjul
5. Plast Hantera	6. Skiva gruppskyddet	7. Skivgrupp	8. Skiva gruppmutter

Tekniska parametrar

Typ	JQ-7F
Märkspänning	220V/110V
Bedömd frekvens	50/60HZ
Nominell effekt	1100W
Kött Produktivitet	14 lb/min
Nettovikt	57,5 kg
Dimensionera	565x550x880 mm

Se maskinens märkskylt för specifika spänningar.

Driftsprocedur

Observera: Om du använder din maskin för första gången, rengör den invändig del och torka insidan av din maskin med en ren fuktig svamp innan du slår på den. Se till att den angivna spänningen och frekvensen på typskylten är desamma som din lokala leverans. Innan du ansluter, se till att strömbrytaren är avstängd. Vänligen följ dessa procedurer för det bästa driftsresultat och lång maskinlivslängd.

Färstips

1. Ta bort ben, bitar av gristle och senor så mycket som möjligt och skär köttet i 10 cm långa, 2 cm tjocka remsor. ANVÄND ALDRIG FRYST KÖTT!
2. Slå på strömbrytaren och se till att enheten är igång innan du lägger till kött alltid.
3. Lägg köttet på brickan och tryck sedan in köttet i malningsstrupen med pushern.

Viktiga tips

1. Skär köttet i strimlor eller tärningar något mindre än öppningen på matningsrör.
2. Se till att köttet är fritt från ben, sega senor, nötskal mm innan slipning.
3. Rått kött eller fisk bör kylas ordentligt (ej fryst) innan malning för att minska förlusten av juice i processen.
4. Nymalet kött bör kylas och tillagas inom 24 timmar.

Störning

När strömbrytaren automatiskt stoppar motorn, eller när motorn fortsätter att fungera men det kommer inget kött ur skärplattan pga fastsättning av ben eller andra material. Stäng av kvarnen och följ stegen nedan.

Steg 1. Stäng av maskinen och dra ur kontakten från eluttaget.

Steg 2. Rengör materialet som har fastnat.

Rengöring och underhåll

1. Se till att motorn har stannat helt. Dra ur kontakten från eluttaget.

Rengör ALDRIG någon elektrisk enhet genom att doppa den i vatten.

Förutom motorenheten kan alla löstagbara delar rengöras i hett tvål vatten.

Använd aldrig frätande eller slipande medel för att rengöra produkterna.

3. Torka av alla maskindelar noggrant innan du förvarar den.
4. Efter tvättning av skärblad och skivtorka, täck den med några droppar matolja för att förhindra rost.
5. Hacka endast kött utan skinn/ben för att förhindra produktfel.
6. Under långvarig malning kan fett från kött samlas inuti sliprör, saktar ner slipeffektiviteten och belastar motorn. Om

detta inträffar bör du stoppa kvarnen, tvätta delarna i varmt vatten och sätta ihop dem igen, om möjligt varva bröd med kött. Detta hjälper till att hålla matarskruven ren.

Uppvärmning: Motorenheten är inte vattentät. Sänk aldrig ner motorenheten i vatten eller andra vätskor. Dra omedelbart ur

kontakten om motorn kommer i vätskekontakt och kontakta tekniker för inspektion och underhåll.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support