

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **COMMERCIAL MEAT TENDERIZER**

**MODEL:TK-12MT**

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

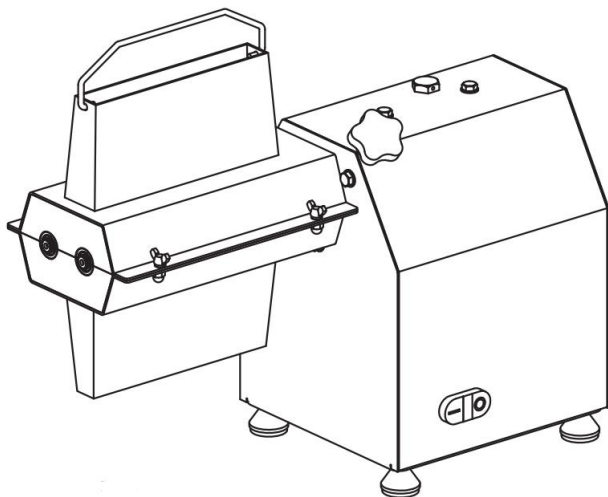
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and dose not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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

## COMMERCIAL MEAT TENDERIZER

MODEL:TK-12MT



### NEED HELP? CONTACT US!

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



**CustomerService@vevor.com**

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves 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.

## SAFETY NOTICES



**Please read these instructions carefully and use the device only for food processing. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire and/or serious injury.**

- Persons with physical, sensory or mental abilities may not use the device unless supervised and instructed by a person responsible for your safety.
- Only place the unit out of the reach of children.
- To prevent hair, clothing or chains from getting into the moving parts, do not wear jewelry or tie long hair together while working. Always work in a concentrated manner.
- Keep all parts of the unit and accessories clean as they come into contact with food. Thoroughly clean all parts of the unit before each use.
- Do not use solvents, benzene or alcohol to clean the unit.
- Please note the maximum operating time (without interruption) of 15 minutes. Allow the unit to cool down for 5 minutes before further use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



Avoid contact with moving parts. To prevent personal injury and property damage, make sure that: hands, hair, clothing and cooking accessories do not come into the rotating area of the appliance during use.



The meat tenderizer is intended exclusively for tenderizer meat, under no circumstances for other purposes.



Do not process too large quantities at once to avoid clogging the filling opening. The tenderizer is not suitable for processing frozen meat. Defrost frozen meat before using the machine.

## **Environmental protection**

The package materials are recyclable. Please do not throw the package into the household waste but reuse it. Old devices contain valuable recyclable materials which should be recycled. For this reason, please dispose of old devices only at suitable collection points.

## **CORRECT DISPOSAL**



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**

### **IMPORTANT:**



If you forget to turn off the unit before unplugging the power cord, wait for at least 10 seconds before restoring power.



Never leave the unit unattended when the power plug is plugged in. Always unplug the power cord if you do not use the unit, move the unit, remove individual components or clean the unit.

## **Cleaning and care instructions**

1. The machine must be thoroughly cleaned before first use. Pay particular

attention to cleaning the parts that come into direct contact with food.

2. After use, the machine must be thoroughly cleaned to prevent the formation of bacteria.

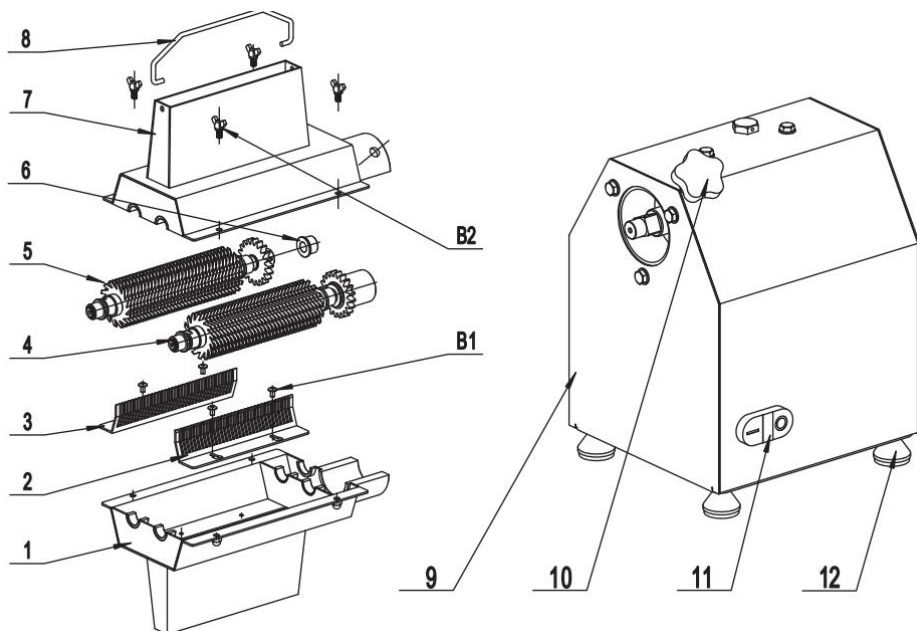
3. We recommend that the gears, gasket and cylinder interior are lightly moistened with cooking oil after each cleaning. Always disconnect the mains plug before cleaning.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### TECHNICAL INFO

| Item no.                   | TK-12MT             | TK-12MT         |
|----------------------------|---------------------|-----------------|
| Material of blade and body | 304 S.S             | 304 S.S         |
| Rated Voltage              | AC110-120V;<br>60Hz | AC 220-240 50Hz |
| Motor Power                | 750W                | 750W            |
| Tenderize thickness        | 3mm~22mm            | 3mm~22mm        |
| Tenderize length           | 6mm~168mm           | 6mm~168mm       |
| Blade length               | 135mm               | 135mm           |
| Product size               | 520x230x390mm       | 520x230x390mm   |

## EXPLODED VIEW AND PARTS LIST



| NO | DESCRIPTION    |
|----|----------------|
| 1  | Under cover    |
| 2  | Meat comb 34TH |
| 3  | Meat comb 35TH |
| 4  | Knife set 1    |
| 5  | Knife set 2    |
| 6  | Bushing        |

|    |                  |
|----|------------------|
| 7  | Upper cover      |
| 8  | Handle           |
| 9  | Main body        |
| 10 | Lock screw       |
| 11 | Switch           |
| 12 | Support feet     |
| B1 | Cross screw M5*8 |
| B2 | screw M6*10      |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

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

**Made In China**



Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## ATTENDRISSEUR DE VIANDE COMMERCIAL

MODÈLE : TK-12MT

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

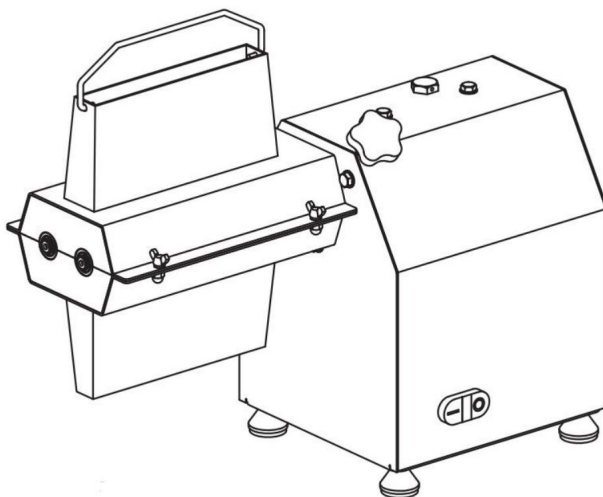
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils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

**VIANDE COMMERCIALE**  
**Attendrisseur**

MODÈLE : TK-12MT



### BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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



[ServiceClient@vevor.com](mailto:ServiceClient@vevor.com)

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

## AVIS DE SÉCURITÉ



Veuillez lire attentivement ces instructions et utiliser les

appareil destiné uniquement à la transformation des aliments. Le non-respect de toutes les instructions énumérés ci-dessous peuvent entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales ne peuvent pas utiliser l'appareil sauf si vous êtes supervisé et instruit par une personne responsable de votre sécurité.
- Placez l'appareil uniquement hors de portée des enfants.
- Pour éviter que les cheveux, les vêtements ou les chaînes ne pénètrent dans les pièces mobiles, ne portez pas de bijoux et n'attachez pas les cheveux longs pendant que vous travaillez. Travaillez toujours dans un manière concentrée.

- Gardez toutes les pièces de l'appareil et les accessoires propres dès leur mise en service. contact avec les aliments. Nettoyez soigneusement toutes les pièces de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas de solvants, de benzène ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Veuillez noter la durée de fonctionnement maximale (sans interruption) de 15 minutes. Laissez l'appareil refroidir pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.



Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Pour éviter les blessures corporelles et dommages matériels, assurez-vous que : les mains, les cheveux, les vêtements et la cuisine les accessoires ne pénètrent pas dans la zone de rotation de l'appareil pendant son utilisation.



L'attendrisseur de viande est destiné exclusivement à attendrir la viande, en aucun cas à d'autres fins.



Ne traitez pas de trop grandes quantités à la fois pour éviter de boucher le Ouverture de remplissage. L'attendrisseur ne convient pas au traitement de viande congelée. Décongelez la viande congelée avant d'utiliser la machine.

#### Protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Les plaisirs ne jettent pas le l'emballage dans les ordures ménagères mais réutilisez-le. Les anciens appareils contiennent matériaux recyclables précieux qui doivent être recyclés. Veuillez donc jeter vos appareils usagés uniquement dans des points de collecte appropriés.

#### ÉLIMINATION CORRECTE



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit nécessite une collecte séparée des déchets dans le Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposées dans un point de collecte pour recyclage des appareils électriques et électroniques

#### Utilisation prévue

##### IMPORTANT:



Si vous oubliez d'éteindre l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation, attendez au moins 10 secondes avant de rétablir l'alimentation.



Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque la fiche d'alimentation est branchée. Débranchez toujours le cordon d'alimentation si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous le déplacez, si vous retirez des composants individuels ou si vous le nettoyez.

#### Instructions de nettoyage et d'entretien

1. La machine doit être soigneusement nettoyée avant la première utilisation. Portez une attention particulière

attention au nettoyage des pièces qui entrent en contact direct avec les aliments.

2. Après utilisation, la machine doit être soigneusement nettoyée pour éviter formation de bactéries.

3. Nous recommandons de nettoyer légèrement les engrenages, le joint et l'intérieur du cylindre. humidifié avec de l'huile de cuisson après chaque nettoyage. Débranchez toujours le

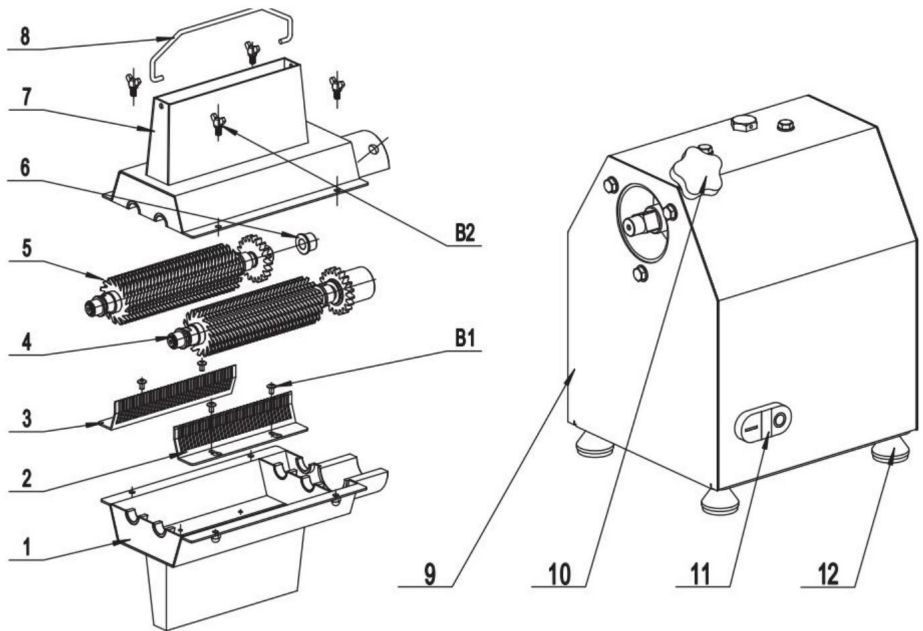
Débranchez la fiche secteur avant le nettoyage.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### INFORMATIONS TECHNIQUES

| Numéro d'article                | TK-12MT                 | TK-12MT              |
|---------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Matériau de la lame et du corps | Acier inoxydable 304    | Acier inoxydable 304 |
| Tension nominale                | CA 110-120 V ;<br>60 Hz | CA 220-240 50 Hz     |
| Puissance du moteur             | 750 W                   | 750 W                |
| Attendrir l'épaisseur           | 3 mm à 22 mm            | 3 mm à 22 mm         |
| Attendrir la longueur           | 6 mm à 168 mm           | 6 mm à 168 mm        |
| Longueur de la lame             | 135 mm                  | 135 mm               |
| Taille du produit               | 520x230x390mm           | 520x230x390mm        |

## VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES



| NON | DESCRIPTION            |
|-----|------------------------|
| 1   | Sous couverture        |
| 2   | Peigne à viande 34TH   |
| 3   | Peigne à viande 35TH   |
| 4   | Ensemble de couteaux 1 |
| 5   | Ensemble de couteaux 2 |
| 6   | Bague                  |

|    |                       |
|----|-----------------------|
| 7  | Couverture supérieure |
| 8  | Poignée               |
| 9  | Corps principal       |
| 10 | Vis de blocage        |
| 11 | Changer               |
| 12 | Pieds de support      |
| B1 | Vis cruciforme M5*8   |
| B2 | vis M6*10             |



Assistance technique et certificat de garantie électronique

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

en Chine



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

## **KOMMERZIELLES FLEISCHZARTMASCHINE**

**MODELL:TK-12MT**

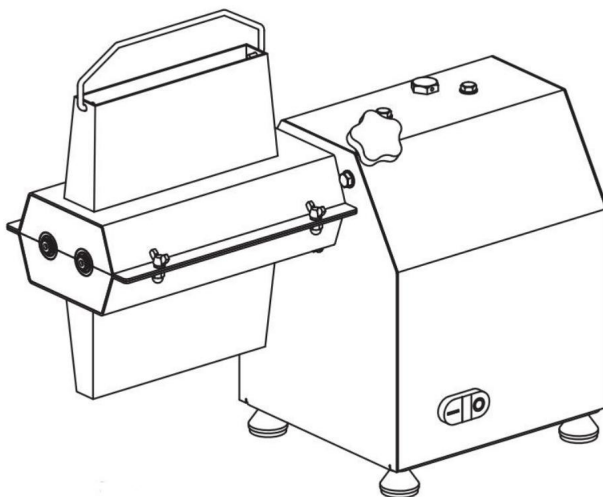
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

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

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Handelsfleisch  
Tenderizer**

**MODELL:TK-12MT**



**Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!**

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



**Kundenservice@vevor.com**

Dies ist die Originalanleitung. 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.

## SICHERHEITSHINWEISE



**Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und verwenden Sie die**

**Gerät nur für die Lebensmittelverarbeitung. Nichtbefolgen aller Anweisungen**

**Die unten aufgeführten Maßnahmen können zu Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen**

**führen.** • Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen dürfen das Gerät nicht verwenden.

es sei denn, Sie werden von einer für Ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und

angewiesen. • Stellen Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite

von Kindern auf. • Um zu verhindern, dass Haare, Kleidung oder Ketten in die beweglichen Teile geraten,

Tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck und binden Sie keine langen Haare zusammen. Arbeiten Sie immer in

konzentrierte Art und Weise.

• Halten Sie alle Geräteteile und Zubehörteile sauber, wenn sie in

Kontakt mit Lebensmitteln. Reinigen Sie alle Teile des Gerätes vor jedem Gebrauch gründlich. •

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Lösungsmittel, Benzol oder

Alkohol. • Beachten Sie die maximale Betriebszeit (ohne Unterbrechung) von 15

Minuten. Lassen Sie das Gerät 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden. •

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden.

seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen, um Gefährdungen zu vermeiden. • Dieses

Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden

und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel

erfahrungs- und kenntnisbezogen, wenn sie beaufsichtigt werden oder

Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gelesen und verstanden haben.

die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung

und die Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Um Verletzungen zu vermeiden und

Bei Sachschäden achten Sie darauf, dass: Hände, Haare, Kleidung und Kochutensilien

Zubehörteile kommen während des Gebrauchs nicht in den Rotationsbereich des Gerätes.



Der Fleischklopfer ist ausschließlich zum Zartmachen von Fleisch bestimmt,

keinesfalls für andere Zwecke.



Verarbeiten Sie nicht zu große Mengen auf einmal, da sonst die Einfüllöffnung. Der Fleischklopfer ist nicht zum Verarbeiten von gefrorenem Fleisch geeignet. Tauen Sie gefrorenes Fleisch vor der Verwendung der Maschine auf.

### **Umweltschutz**

Die Verpackungsmaterialien sind wiederverwertbar. Freuden werfen nicht die Verpackung nicht in den Hausmüll geben, sondern wiederverwenden. Altgeräte enthalten Altgeräte deshalb bitte nur bei entsprechenden Sammelstellen entsorgen.

### **KORREKTE ENTSORGUNG**



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt einer getrennten Müllentsorgung im Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile gekennzeichnet. Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht entsorgt werden nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern müssen bei einer Sammelstelle für Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten

### **Anwendungsgebiete**

#### **WICHTIG:**



Wenn Sie vergessen, das Gerät auszuschalten, bevor Sie das Netzkabel abziehen, Warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen.



Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es bewegen, einzelne Komponenten ausbauen oder das Gerät reinigen.

### **Reinigungs- und Pflegehinweise**

1. Die Maschine muss vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden. Achten Sie besonders

Achten Sie auf die Reinigung der Teile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

2. Nach dem Gebrauch muss die Maschine gründlich gereinigt werden, um zu verhindern, dass Bildung von Bakterien.

3. Wir empfehlen, die Zahnräder, Dichtungen und Zylinderinnenteile leicht nach jeder Reinigung mit Speiseöl befeuchten. Trennen Sie immer den

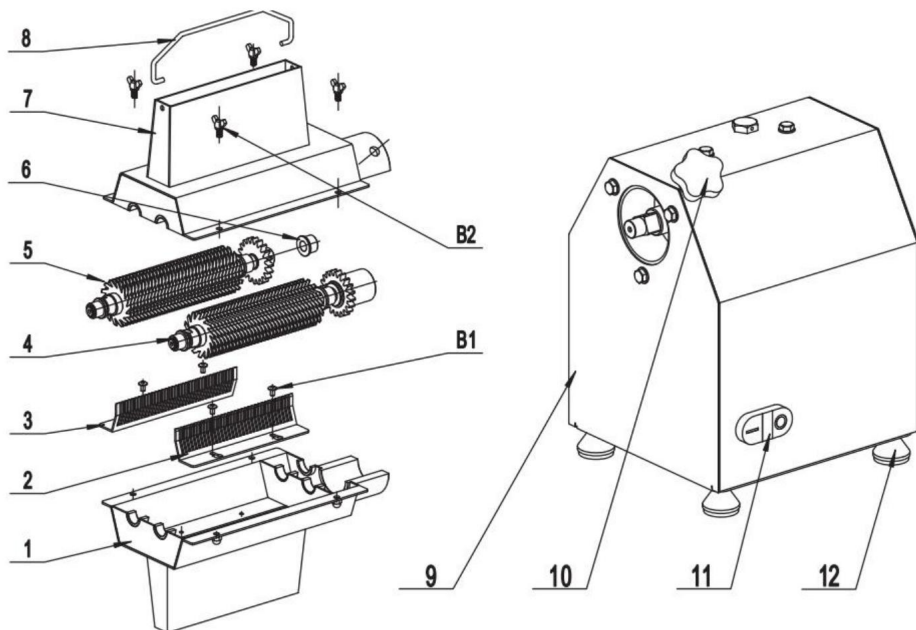
Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.

## BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

### TECHNISCHE DATEN

| Artikelnr.                 | TK-12MT                          | TK-12MT                    |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Material Klinge und Körper | Edelstahl 304                    | Edelstahl 304              |
| Nennspannung               | Wechselstrom 110–120 V;<br>60 Hz | Wechselstrom 220-240 50 Hz |
| Motorleistung              | 750 W                            | 750 W                      |
| Dicke zart machen          | 3 mm bis 22 mm                   | 3 mm bis 22 mm             |
| Länge zart machen          | 6 mm ~ 168 mm                    | 6 mm ~ 168 mm              |
| Klingenlänge               | 135 mm                           | 135 mm                     |
| Produktgröße               | 520x230x390mm 520x230x390mm      |                            |

## EXPLOSIONSZEICHNUNG UND TEILELISTE



| NEIN | BESCHREIBUNG     |
|------|------------------|
| 1    | Unter Deckung    |
| 2    | Fleischkamm 34TH |
| 3    | Fleischkamm 35TH |
| 4    | Messerset 1      |
| 5    | Messerset 2      |
| 6    | Buchse           |

|    |                           |
|----|---------------------------|
| 7  | Obere Abdeckung           |
| 8  | Handhaben                 |
| 9  | Hauptteil                 |
| 10 | Feststellschraube         |
| 11 | Schalten                  |
| 12 | Stützfüße                 |
| B1 | Kreuzschlitzschraube M5*8 |
| B2 | Schraube M6*10            |



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

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

Hergestellt in China



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

## **BONIFICATORE COMMERCIALE PER CARNE**

**MODELLO:TK-12MT**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

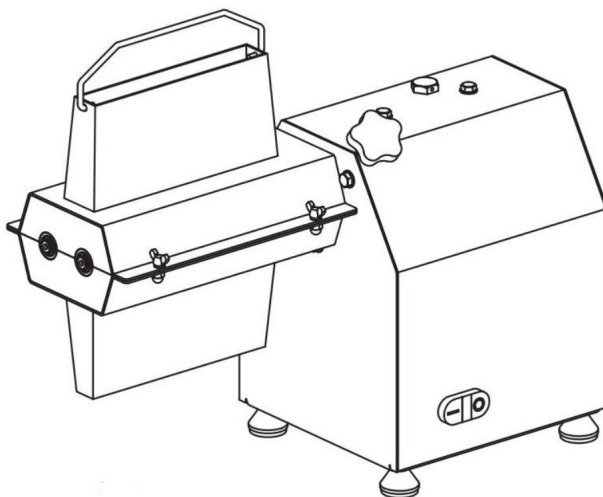
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili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

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CARNE COMMERCIALE  
INTENDERIZZATORE

MODELLO:TK-12MT



## HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

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



**Servizio Clienti@vevor.com**

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.

## AVVISI DI SICUREZZA



**Si prega di leggere attentamente queste istruzioni e di utilizzare**

**dispositivo solo per la lavorazione degli alimenti. Mancato rispetto di tutte le istruzioni elencati di seguito possono causare scosse elettriche, incendi e/o gravi**

**lesioni.** • Le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali non possono utilizzare il dispositivo a meno che non siate supervisionati e istruiti da una persona responsabile della vostra sicurezza. • Posizionare l'unità solo fuori dalla portata dei bambini. • Per evitare che capelli, vestiti o catene entrino nelle parti mobili, non indossare gioielli o legare i capelli lunghi mentre si lavora. Lavorare sempre in un modo concentrato.

• Mantenere pulite tutte le parti dell'unità e gli accessori quando vengono utilizzati a contatto con gli alimenti. Pulire accuratamente tutte le parti dell'unità prima di ogni utilizzo. • Non utilizzare solventi, benzene o alcol per pulire l'unità. •

Si prega di notare il tempo massimo di funzionamento (senza interruzione) di 15 minuti. Lasciare raffreddare l'unità per 5 minuti prima di utilizzarla ulteriormente. • Se il

cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore,

il suo agente di servizio o persone qualificate in modo simile per evitare pericoli. •

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive

di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o

istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere

i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia

e la manutenzione da parte dell'utente non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.



Evitare il contatto con parti in movimento. Per prevenire lesioni personali e danni alla proprietà, assicurarsi che: mani, capelli, vestiti e cucina gli accessori non entrino nella zona di rotazione dell'apparecchio durante l'uso.



Il batticarne è destinato esclusivamente all'ammorbidimento della carne, in nessun caso per altri scopi.



Non lavorare quantità troppo grandi in una volta per evitare di intasare il  
apertura di riempimento. Il batticarne non è adatto per la lavorazione di carne congelata.  
Scongela la carne congelata prima di utilizzare la macchina.

### **Tutela ambientale**

I materiali della confezione sono riciclabili. I piaceri non gettano il  
pacchetto nei rifiuti domestici ma riutilizzarlo. I vecchi dispositivi contengono  
materiali riciclabili di valore che dovrebbero essere riciclati. Per questo motivo, smaltire i vecchi  
dispositivi solo presso punti di raccolta idonei.

### **SMALTIMENTO CORRETTO**



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea  
2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato  
indica che il prodotto richiede una raccolta differenziata dei rifiuti

Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori  
contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere scartati  
con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per  
riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

### **Uso previsto**

#### **IMPORTANTE:**



Se si dimentica di spegnere l'unità prima di scollegare il cavo di alimentazione,  
attendere almeno 10 secondi prima di ripristinare l'alimentazione.



Non lasciare mai l'unità incustodita quando la spina di alimentazione è inserita.  
Scollegare sempre il cavo di alimentazione quando non si utilizza l'unità, la si sposta, si  
rimuovono singoli componenti o la si pulisce.

### **Istruzioni per la pulizia e la cura**

1. La macchina deve essere pulita accuratamente prima del primo utilizzo. Prestare particolare attenzione

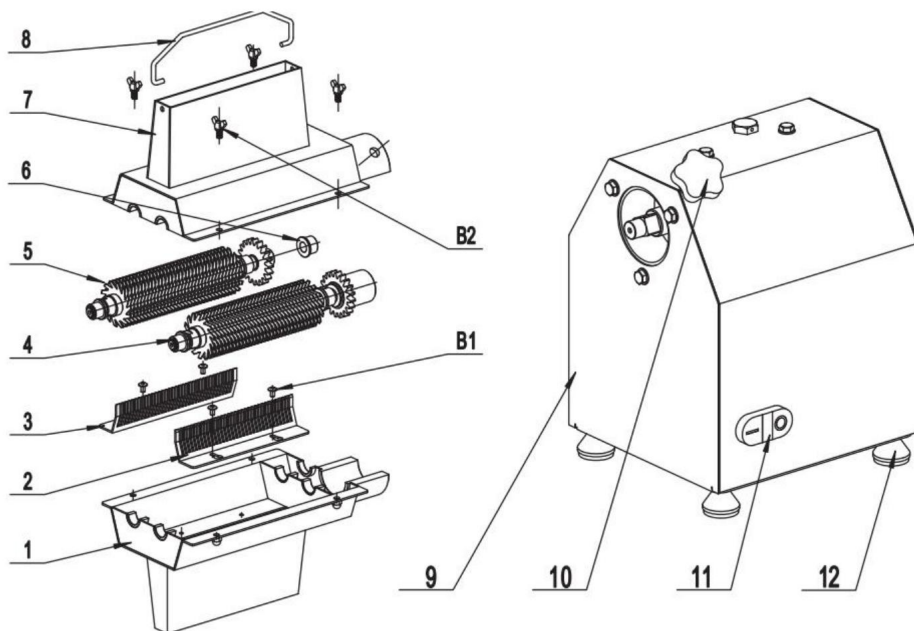
- attenzione alla pulizia delle parti che entrano in contatto diretto con gli alimenti.
2. Dopo l'uso, la macchina deve essere pulita accuratamente per evitare che formazione di batteri.
3. Si consiglia di pulire leggermente gli ingranaggi, la guarnizione e l'interno del cilindro. inumidito con olio da cucina dopo ogni pulizia. Scollegare sempre il spina di alimentazione prima della pulizia.

## SALVA QUESTE ISTRUZIONI

INFORMAZIONI TECNICHE

| Articolo n.                      | TK-12MT                                             | TK-12MT                  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| Materiale della lama e del corpo | Acciaio inossidabile 304                            | Acciaio inossidabile 304 |
| Tensione nominale                | CA 110-120 V;<br>60 Hz                              | CA 220-240 50Hz          |
| Potenza del motore               | 750W                                                | 750W                     |
| Intenerire lo spessore           | Da 3 mm a 22 mm                                     | Da 3 mm a 22 mm          |
| Intenerire la lunghezza          | Da 6 mm a 168 mm                                    | Da 6 mm a 168 mm         |
| Lunghezza della lama             | 135mm                                               | 135mm                    |
| Dimensioni del prodotto          | Dimensioni: 520x230x390mm Dimensioni: 520x230x390mm |                          |

## ESPLOSO ED ELENCO DELLE PARTI



| NO | DESCRIZIONE            |
|----|------------------------|
| 1  | Sotto copertura        |
| 2  | Pettine per carne 34TH |
| 3  | Pettine per carne 35TH |
| 4  | Set di coltelli 1      |
| 5  | Set di coltelli 2      |
| 6  | Boccola                |

|    |                     |
|----|---------------------|
| 7  | Copertura superiore |
| 8  | Maniglia            |
| 9  | Corpo principale    |
| 10 | Vite di bloccaggio  |
| 11 | Interruttore        |
| 12 | Piedini di supporto |
| B1 | Vite a croce M5*8   |
| B2 | vite M6*10          |

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

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

In China



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

## Ablandador de carne comercial

MODELO: TK-12MT

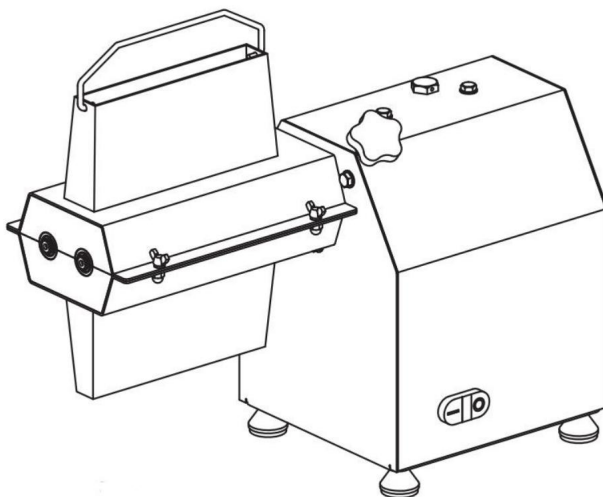
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"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<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

CARNE COMERCIAL  
ABLANDADOR

MODELO: TK-12MT



**¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!**

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



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de 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.

## AVISOS DE SEGURIDAD



Lea atentamente estas instrucciones y utilice el

Dispositivo destinado únicamente al procesamiento de alimentos. Si no se siguen todas las instrucciones

Los peligros que se enumeran a continuación pueden provocar descargas eléctricas, incendios o

lesiones graves. • Las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales no pueden utilizar el dispositivo.

a menos que esté supervisado e instruido por una persona responsable de su seguridad. •

Coloque la unidad únicamente fuera del alcance de los

niños. • Para evitar que el cabello, la ropa o las cadenas entren en las partes móviles, no

No use joyas ni recoja el cabello largo mientras trabaja. Trabaje siempre en un lugar

manera concentrada.

• Mantenga todas las piezas de la unidad y los accesorios limpios cuando entren en funcionamiento.

contacto con alimentos. Limpie a fondo todas las piezas de la unidad antes de cada uso.

• No utilice disolventes, benceno ni alcohol para limpiar la unidad. • Tenga

en cuenta el tiempo máximo de funcionamiento (sin interrupción) de 15 minutos.

minutos. Deje que la unidad se enfríe durante 5 minutos antes de volver a utilizarla. •

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante.

Su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro. • Este

aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más.

y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes

de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o

instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender

Los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza

y el mantenimiento por parte del usuario no deberá ser realizado por niños sin supervisión.



Evite el contacto con piezas móviles. Para evitar lesiones personales y

Daños a la propiedad, asegúrese de que: manos, cabello, ropa y cocina

Los accesorios no deben entrar en la zona giratoria del aparato durante su uso.



El ablandador de carne está destinado exclusivamente para ablandar carne,

bajo ninguna circunstancia para otros fines.



No procese cantidades demasiado grandes a la vez para evitar obstruir el Abertura de llenado. El ablandador no es adecuado para procesar carne congelada. Descongele la carne congelada antes de utilizar la máquina.

#### Protección ambiental

Los materiales del embalaje son reciclables. Los plásticos no se tiran a la basura. El paquete se tira a la basura doméstica, pero se puede reutilizar. Los dispositivos viejos contienen Materiales reciclables valiosos que deben reciclarse. Por este motivo, deseché los dispositivos viejos únicamente en puntos de recogida adecuados.

#### ELIMINACIÓN CORRECTA



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de residuos en el Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios.

marcados con este símbolo. Los productos marcados como tal no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos

#### Uso previsto

##### IMPORTANTE:



Si olvida apagar la unidad antes de desenchufar el cable de alimentación, Espere al menos 10 segundos antes de restablecer la energía.



Nunca deje la unidad desatendida cuando el enchufe de alimentación esté enchufado. Desenchufe siempre el cable de alimentación si no utiliza la unidad, no la mueve, no quita componentes individuales o no la limpia.

#### Instrucciones de limpieza y cuidado

1. La máquina debe limpiarse a fondo antes del primer uso. Preste especial atención

atención a la limpieza de las partes que entran en contacto directo con los alimentos.

2. Después de su uso, la máquina debe limpiarse a fondo para evitar que  
Formación de bacterias.

3. Recomendamos que los engranajes, la junta y el interior del cilindro estén ligeramente  
humedecido con aceite de cocina después de cada limpieza. Desconecte siempre el

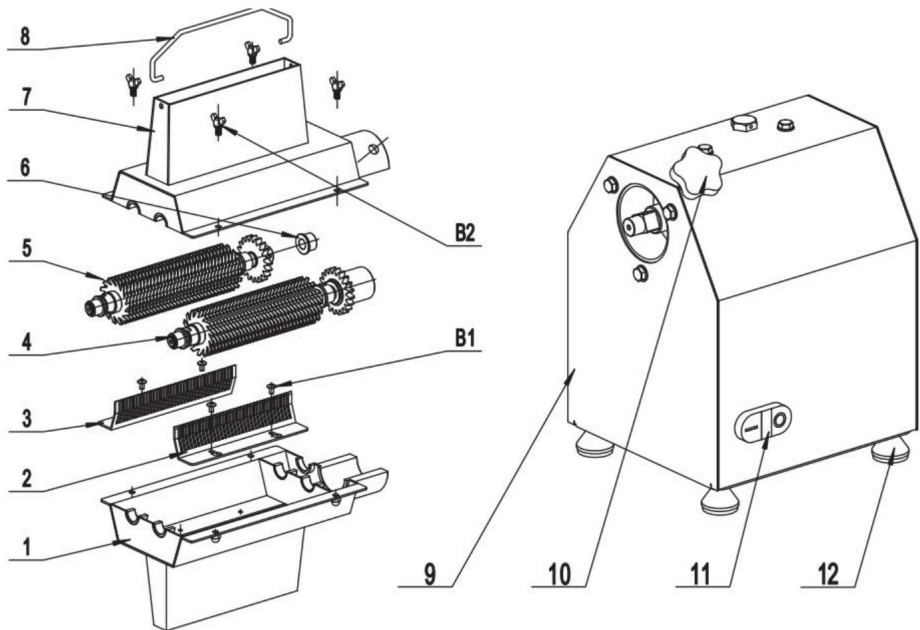
Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### INFORMACIÓN TÉCNICA

| N.º de artículo                 | TK-12MT                     | TK-12MT              |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Material de la hoja y el cuerpo | 304 acero inoxidable        | 304 acero inoxidable |
| Voltaje nominal                 | CA 110-120 V;<br>60 Hz      | CA 220-240 50 Hz     |
| Potencia del motor              | 750 W                       | 750 W                |
| Ablandar el espesor             | 3 mm ~ 22 mm                | 3 mm ~ 22 mm         |
| Ablandar longitud               | 6 mm ~ 168 mm               | 6 mm ~ 168 mm        |
| Longitud de la hoja             | 135 mm                      | 135 mm               |
| Tamaño del producto             | 520x230x390mm 520x230x390mm |                      |

## VISTA EN DESPIECE Y LISTA DE PIEZAS



| NO | DESCRIPCIÓN          |
|----|----------------------|
| 1  | Bajo cubierta        |
| 2  | Peine de carne 34°   |
| 3  | Peine de carne 35°   |
| 4  | Juego de cuchillos 1 |
| 5  | Juego de cuchillos 2 |
| 6  | Cojinete             |

|    |                       |
|----|-----------------------|
| 7  | Tapa superior         |
| 8  | Manejar               |
| 9  | Cuerpo principal      |
| 10 | Tornillo de bloqueo   |
| 11 | Cambiar               |
| 12 | Pies de apoyo         |
| B1 | Tornillo en cruz M5*8 |
| B2 | tornillo M6*10        |



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

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

Fabricado en China



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## KOMERCYJNA MASZYNA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

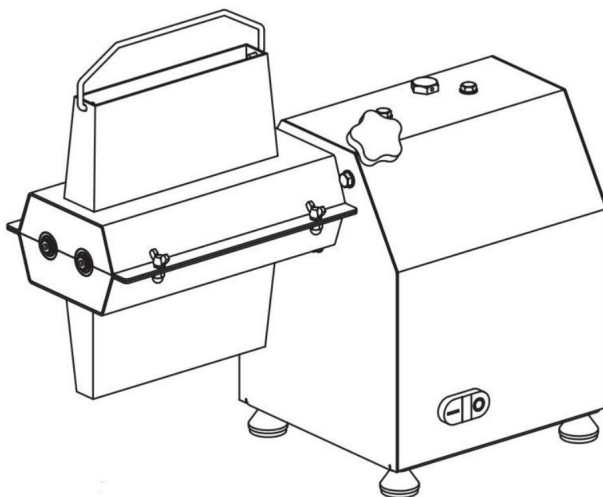
MODEL:TK-12MT

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 oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

**VEVOR®**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

MIĘSO KOMERCYJNE  
TENDERIZER

MODEL:TK-12MT



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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



Obsługa Klienta@vevor.com

To jest oryginalna instrukcja, przed 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.



Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i skorzystanie z niej.

urządzenie wyłącznie do przetwarzania żywności. Nieprzestrzeganie wszystkich instrukcji wymienione poniżej mogą spowodować porażenie prądem, pożar i/lub poważne obrażenia. •

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej nie mogą korzystać z urządzenia, chyba że jest nadzorowany i poinstruowany przez osobę odpowiedzialną za Twoje bezpieczeństwo.

• Umieszczaj urządzenie wyłącznie w miejscu niedostępnym dla

dzieci. • Aby zapobiec przedostaniu się włosów, ubrań lub łańcuchów do ruchomych części, nie nosić biżuterii ani nie wiązać długich włosów podczas pracy. Zawsze pracować w skoncentrowany sposób.

• Utrzymuj wszystkie części urządzenia i akcesoria w czystości, gdy wchodzą do środka.

kontakt z żywnością. Dokładnie wyczyść wszystkie części urządzenia przed każdym użyciem. • Nie używaj rozpuszczalników, benzenu ani alkoholu do czyszczenia urządzenia. •

Należy pamiętać o maksymalnym czasie pracy (bez przerwy) 15 minut.

minut. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 5 minut przed dalszym użyciem. • Jeśli

przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta,

swojego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia. • Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat

oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o ich braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub

instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia

zagrożenia związane z urządzeniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie

a dzieci nie mogą wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych bez nadzoru.



Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Aby zapobiec obrażeniom ciała i uszkodzenia mienia, upewnij się, że: ręce, włosy, ubranie i gotowanie

akcesoria nie mogą dostać się do obracającego się urządzenia podczas użytkowania.



Zmiękcacz do mięsa przeznaczony jest wyłącznie do zmiękczenia mięsa, pod żadnym pozorem do innych celów.



Nie przetwarzaj zbyt dużych ilości na raz, aby uniknąć zatkania otwór do napełniania. Zmiękczacze nie nadaje się do przetwarzania mrożonego mięsa. Przed użyciem maszyny rozmroź mięso.

#### Ochrona środowiska

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Przyjemności nie wyrzucają opakowanie do odpadów domowych, ale użyj go ponownie. Stare urządzenia zawierają wartościowe materiały nadające się do recyklingu, które powinny zostać poddane recyklingowi. Z tego powodu prosimy o wyrzucanie starych urządzeń wyłącznie w odpowiednich punktach zbiórki.

#### PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA



Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unia Europejska. Dotyczy produktu i wszystkich akcesoriów oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w ten sposób nie mogą być wyrzucane z normalnymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych

#### Przeznaczenie

##### WAŻNY:



Jeżeli zapomnisz wyłączyć urządzenie przed odłączeniem przewodu zasilającego, odczekaj co najmniej 10 sekund przed przywróceniem zasilania.



Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka zasilania jest podłączona. Zawsze odłączaj przewód zasilający, jeśli nie używasz urządzenia, przenosisz je, wyjmujesz poszczególne elementy lub czyścisz urządzenie.

#### Instrukcje dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

1. Przed pierwszym użyciem maszyny należy dokładnie wyczyścić. Zwróć szczególną uwagę

szczególną uwagę na czyszczenie części mających bezpośredni kontakt z żywnością.

2. Po użyciu maszyny należy dokładnie wyczyścić, aby zapobiec powstawaniu bakterii.

3. Zalecamy, aby koła zębate, uszczelkę i wnętrze cylindra poddać lekkiej czyszczeniu. zwilżone olejem kuchennym po każdym czyszczeniu. Zawsze odłączaj

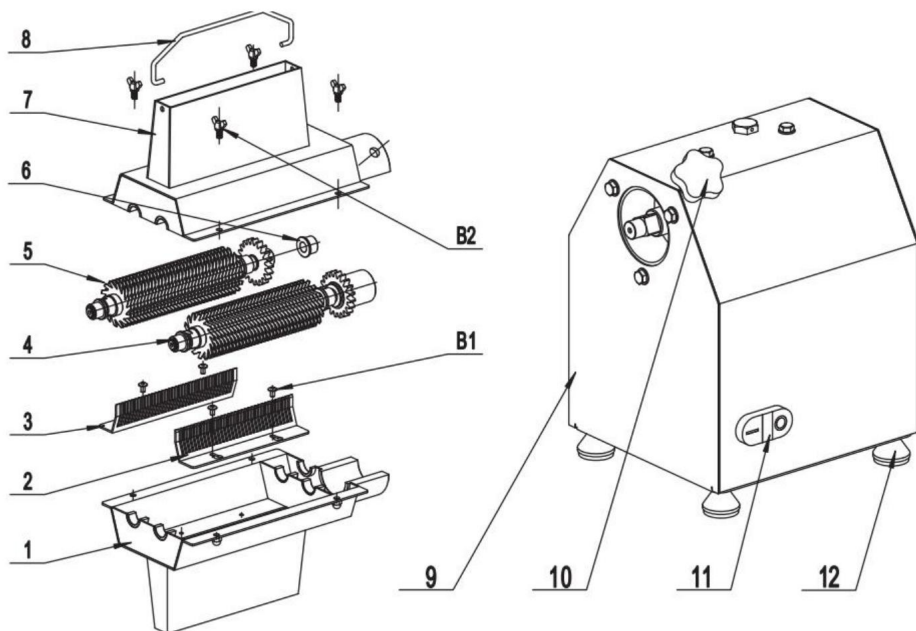
Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę od zasilania.

## ZAPISZ TE INSTRUKCJE

### INFORMACJE TECHNICZNE

| Pozycja nr.               | TK-12MT                         | TK-12MT                    |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Materiał ostrza i korpusu | 304 SS                          | 304 SS                     |
| Napięcie znamionowe       | prąd zmienny 110-120 V;<br>60Hz | Prąd zmienny 220-240 50 Hz |
| Moc silnika               | 750 W                           | 750 W                      |
| Zmiękcza grubość          | 3mm~22mm                        | 3mm~22mm                   |
| Zmiękcza długość          | 6mm~168mm                       | 6mm~168mm                  |
| Długość ostrza            | 135 mm                          | 135 mm                     |
| Rozmiar produktu          | 520x230x390mm                   | 520x230x390mm              |

## WIDOK ROZŁOŻONY I LISTA CZĘŚCI



| NIE | OPIS                 |
|-----|----------------------|
| 1   | Pod przykryciem      |
| 2   | Grzebień mięsny 34TH |
| 3   | Grzebień mięsny 35TH |
| 4   | Zestaw noży 1        |
| 5   | Zestaw noży 2        |
| 6   | Tuleja               |

|    |                     |
|----|---------------------|
| 7  | Górna pokrywa       |
| 8  | Uchwyt              |
| 9  | Korpus główny       |
| 10 | Śruba blokująca     |
| 11 | Przełącznik         |
| 12 | Nogi podporowe      |
| B1 | Śruba krzyżowa M5*8 |
| B2 | śruba M6*10         |

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej

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

Wyprodukowano w Chinach



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

## **COMMERCIEËLE VLEESVERMAKER**

**MODEL:TK-12MT**

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

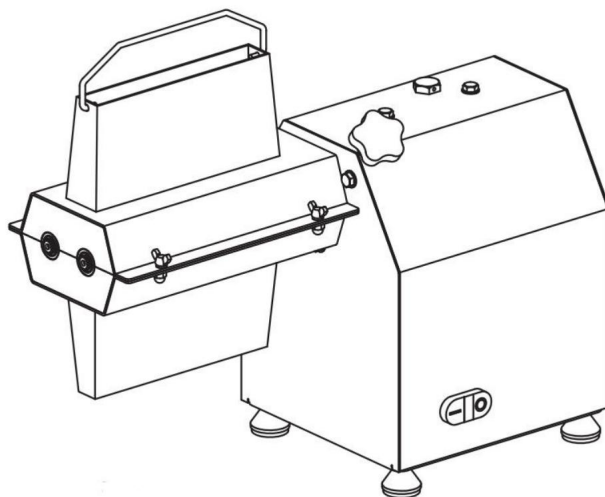
"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekenen niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen 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<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**COMMERCIEEL VLEES  
MALSTER**

**MODEL:TK-12MT**



**HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!**

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



**Klantenservice@vevor.com**

Dit 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.

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



**Lees deze instructies zorgvuldig door en gebruik de**

**apparaat alleen voor voedselverwerking. Niet alle instructies opvolgen**

**hieronder vermelde kan leiden tot een elektrische schok, brand en/of ernstig letsel. •**

Personen met fysieke, sensorische of mentale vermogens mogen het apparaat niet gebruiken  
tenzij onder toezicht en instructies van een persoon die verantwoordelijk is voor uw veiligheid. •

Plaats het apparaat alleen buiten bereik van kinderen. • Om te

voorkomen dat haar, kleding of kettingen in de bewegende delen terechtkomen,  
draag geen sieraden en bind geen lang haar samen tijdens het werk. Werk altijd in een  
geconcentreerde manier.

• Houd alle onderdelen van het apparaat en de accessoires schoon wanneer u ze in gebruik neemt.

contact met voedsel. Reinig alle onderdelen van het apparaat grondig voor elk gebruik. • Gebruik  
geen oplosmiddelen, benzeen of alcohol om het apparaat te reinigen. • Let op

de maximale gebruikstijd (zonder onderbreking) van 15

minuten. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt. • Als het

netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen,

zijn serviceagent of soortgelijke gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. • Dit

apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder

en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek daaraan

van ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of

instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen

de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging

en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.



Vermijd contact met bewegende delen. Om persoonlijk letsel te voorkomen en  
materiële schade, zorg ervoor dat: handen, haar, kleding en kookgerei  
accessoires niet in het draaigebied van het apparaat komen tijdens gebruik.



De vleesvermalser is uitsluitend bedoeld voor het malser maken van vlees,  
onder geen beding voor andere doeleinden.



Verwerk niet te grote hoeveelheden tegelijk om verstopping van de machine te voorkomen. vulopening. De tenderizer is niet geschikt voor het verwerken van bevroren vlees. Ontdooi bevroren vlees voordat u het apparaat gebruikt.

### **Milieubescherming**

De verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Plezier gooi niet de verpakking in het huishoudelijk afval, maar hergebruik het. Oude apparaten bevatten waardevolle recyclebare materialen die gerecycled moeten worden. Lever daarom oude apparaten alleen in bij geschikte inzamelpunten.

### **CORRECTE VERWIJDERING**



Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een gekloofde afvalbak doorkruist geeft aan dat het product gescheiden afvalinzameling vereist in de

Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires

gemarkeerd met dit symbool. Producten die als zodanig gemarkeerd zijn, mogen niet worden weggegooid met het normale huisvuil, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten

### **Beoogd gebruik**

#### **BELANGRIJK:**



Als u vergeet het apparaat uit te schakelen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt, Wacht minimaal 10 seconden voordat u de stroom weer inschakelt.



Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als de stekker in het stopcontact zit. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, verplaatst, afzonderlijke onderdelen verwijdt of het apparaat schoonmaakt.

### **Reinigings- en onderhoudsinstructies**

1. De machine moet grondig worden gereinigd voor het eerste gebruik. Let hierbij vooral op

aandacht besteden aan het schoonmaken van de onderdelen die in direct contact komen met voedsel.

2. Na gebruik moet de machine grondig worden gereinigd om te voorkomen dat vorming van bacteriën.

3. Wij adviseren om de tandwielen, de pakking en het cilinderinterieur licht te reinigen. bevochtigd met bakolie na elke reiniging. Koppel altijd de

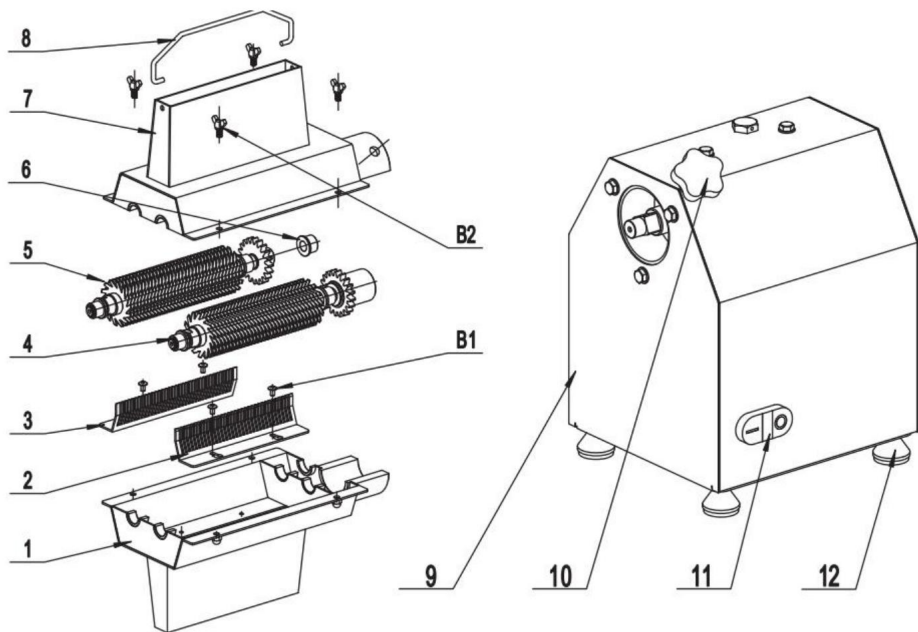
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## TECHNISCHE INFO

| Artikelnr.                              | TK-12MT                         | TK-12MT                   |
|-----------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| Materiaal van het lemmet en het lichaam | 304 SS                          | 304 SS                    |
| Nominale spanning                       | Wisselstroom 110-120 V;<br>60Hz | Wisselstroom 220-240 50Hz |
| Motorvermogen                           | 750W                            | 750W                      |
| Dikte mals maken                        | 3 mm~22 mm                      | 3 mm~22 mm                |
| Lengte mals maken                       | 6 mm~168 mm                     | 6 mm~168 mm               |
| Bladlengte                              | 135mm                           | 135mm                     |
| Productgrootte                          | 520x230x390mm                   | 520x230x390mm             |

## EXPLODED VIEW EN ONDERDELENLIJST



| NEE | BESCHRIJVING  |
|-----|---------------|
| 1   | Onder dekking |
| 2   | Vleeskam 34TH |
| 3   | Vleeskam 35TH |
| 4   | Messenset 1   |
| 5   | Messenset 2   |
| 6   | Bus           |

|    |                   |
|----|-------------------|
| 7  | Bovenste deksel   |
| 8  | Hendel            |
| 9  | Hoofdgedeelte     |
| 10 | Borgschroef       |
| 11 | Schakelaar        |
| 12 | Steunvoeten       |
| B1 | Kruisschroef M5*8 |
| B2 | schroef M6*10     |

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat**

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

**In China**



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

## **KOMMERSIELL KÖTTMÖRNING**

**MODELL:TK-12MT**

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

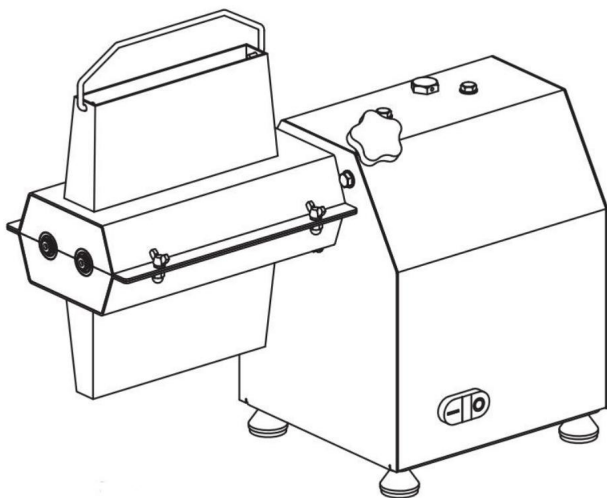
"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar endast en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och dosen betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av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

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMMERSIELLT KÖTT  
MÖRNINGSMEDEL

MODELL:TK-12MT



## BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

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



[CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

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.

## SÄKERHETSANVISNINGAR



**Läs dessa instruktioner noggrant och använd**

**anordning endast för livsmedelsbearbetning. Underlåtenhet att följa alla instruktioner listade nedan kan resultera i elektriska stötar, brand och/eller allvarliga**

**skador.** • Personer med fysiska, sensoriska eller mentala förmågor får inte använda enheten om inte övervakas och instrueras av en person som är ansvarig för din säkerhet. •

Placera endast enheten utom räckhåll för barn. • Gör

så att hår, kläder eller kedjor inte kommer in i de rörliga delarna

inte bära smycken eller knyta ihop långt hår när du arbetar. Arbeta alltid i en koncentrerat sätt.

• Håll alla delar av enheten och tillbehör rena när de kommer in

kontakt med mat. Rengör alla delar av enheten noggrant före varje användning. •

Använd inte lösningsmedel, bensen eller alkohol för att rengöra

enheten. • Observera den maximala drifttiden (utan avbrott) på 15

minuter. Låt enheten svalna i 5 minuter innan den används igen. • Om nätsladden är

skadad måste den bytas ut av tillverkaren,

dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara. •

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt

och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist

av erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller

instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå

de inblandade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring

och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.



Undvik kontakt med rörliga delar. För att förhindra personskador och egendomsskador, se till att: händer, hår, kläder och matlagning tillbehör kommer inte in i apparatens roterande område under användning.



Köttmöraren är uteslutande avsedd för mörande kött, under inga omständigheter för andra ändamål.



Bearbeta inte för stora mängder på en gång för att undvika att tappa till påfyllningsöppning. Mörningsmedlet är inte lämpligt för bearbetning av fryst kött. Tina upp fryst kött innan du använder maskinen.

## Miljöskydd

Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Nöjen kastar inte packa i hushållsavfallet men återanvända det. Gamla enheter innehåller värdefulla återvinningsbara material som bör återvinnas. Av denna anledning, släng endast gamla enheter på lämpliga insamlingsställen.

## KORREKT AVFALLSHANTERING



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna på hjul korsad indikerar att produkten kräver separat sophämtning i

Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkt med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till ett insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

## Avsedd användning

### VIKTIG:



Om du glömmer att stänga av enheten innan du drar ur nätsladden, vänta i minst 10 sekunder innan du återställer strömmen.



Lämna aldrig enheten utan uppsikt när nätkontakten är ansluten. Dra alltid ur nätsladden om du inte använder enheten, flyttar enheten, tar bort enskilda komponenter eller rengör enheten.

## Rengörings- och skötselanvisningar

1. Maskinen måste rengöras noggrant före första användningen. Betala särskilt

uppmärksamhet på att rengöra de delar som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

2. Efter användning måste maskinen rengöras noggrant för att förhindra att bildning av bakterier.

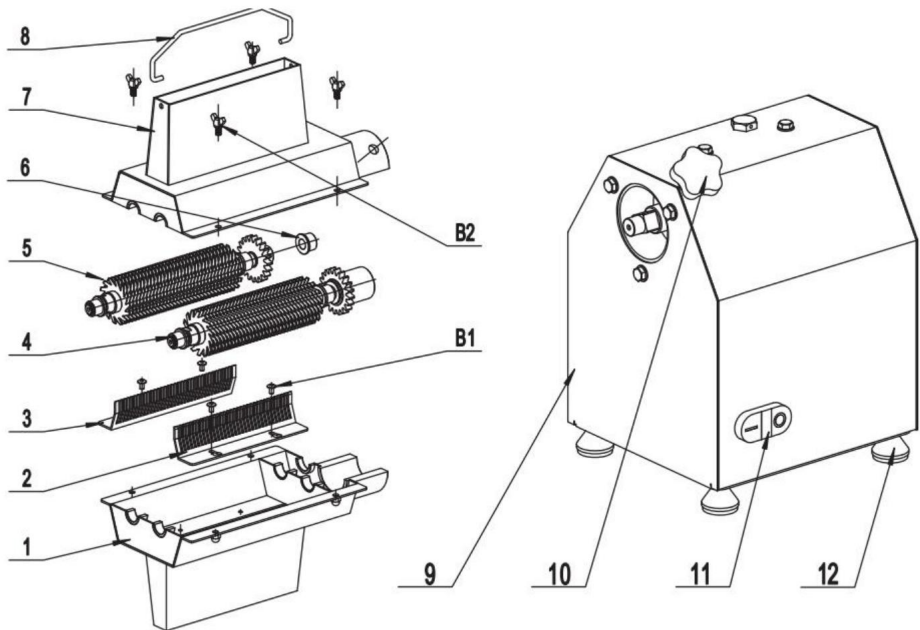
3. Vi rekommenderar att växlarna, packningen och cylindern är lätta fuktas med matolja efter varje rengöring. Koppla alltid bort stickkontakten innan rengöring.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

### TEKNISK INFO

| Art.nr.                    | TK-12MT              | TK-12MT         |
|----------------------------|----------------------|-----------------|
| Material av blad och kropp | 304 SS               | 304 SS          |
| Märkspänning               | AC110-120V;<br>60 Hz | AC 220-240 50Hz |
| Motorkraft                 | 750W                 | 750W            |
| Möra tjockleken            | 3 mm ~ 22 mm         | 3 mm ~ 22 mm    |
| Mör längden                | 6mm~168mm            | 6mm~168mm       |
| Bladets längd              | 135 mm               | 135 mm          |
| Produktstorlek             | 520x230x390mm        | 520x230x390mm   |

## SPRÄNGVY OCH DELLISTA



| INGA | BESKRIVNING  |
|------|--------------|
| 1    | Under tak    |
| 2    | Köttkam 34TH |
| 3    | Köttkam 35TH |
| 4    | Knivset 1    |
| 5    | Knivset 2    |
| 6    | Bussning     |

|    |                |
|----|----------------|
| 7  | Övre omslag    |
| 8  | Hantera        |
| 9  | Huvuddel       |
| 10 | Låsskruv       |
| 11 | Växla          |
| 12 | Stödfötter     |
| B1 | Tvärskruv M5*8 |
| B2 | skruv M6*10    |

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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