

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

Meat Mixer/Meat Processing Motor

MODEL: BMM10/BME10/BME20/BME30

/BME40/BME60/BME10-T/BME20-T

/BME30-T/BME40-T/TCX8

/TCX12/TCX22

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

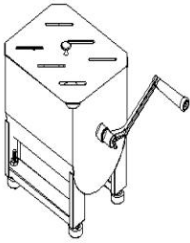
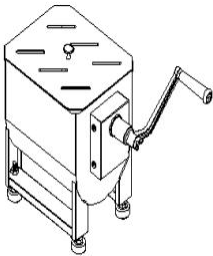
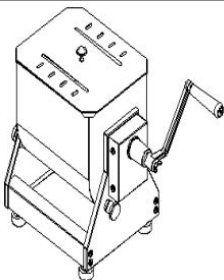
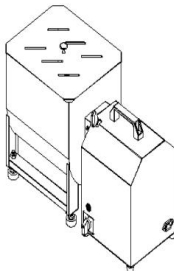
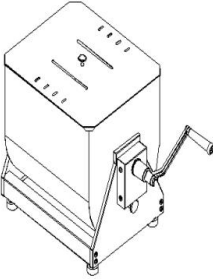
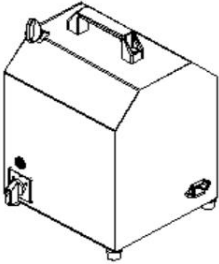
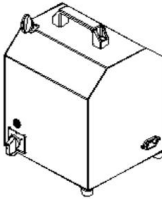
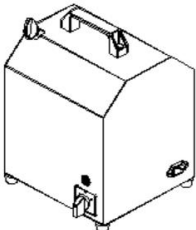
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODEL:BMM10/BME10/BME20/BME30/BME40/BME60/BME10-T/BME20-T/BM
E30-T/BME40-T/TCX8/TCX12/TCX22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

- 1.Maintenance and repair should only be done by the certified technician.
- 2.This device and its parts must be cleaned frequently and properly.Hazardous bacteria may manifest if not cleaned correctly. Use the detergent which is suited for meat processing equipment.
3. Never use the aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use the solvents or petrol cleaning agents. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Use the food safe detergent instead.
- 4.Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning,this may cause damage to the machine.
5. Never hose down the machine or immerse it in the water or any other liquid. Do not use a steamer to clean the appliance.Instead, wipe down the exterior with a damp cloth.
- 6.Remove the handle, shaft and paddle assembly before cleaning.

7. Use a wooden or plastic spatula to remove any mixing residues from the bowl.
8. Clean the inside and the parts with a brush or sponge and the warm soapy water (not in the dishwasher). Then rinse under the tap to remove any residues. Always allow the parts and accessories to dry after cleaning, or dry with a soft cloth.
9. Reassemble all the parts in opposite sequence

Electric Safety for electrical appliances

1. This appliance is for domestic use only and is not intended for applications such as staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential-type environments; bed and breakfast type establishments.
2. Care should be taken when handling the attachments, using, and cleaning.
3. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning its use by a person responsible for their safety.
4. Children should always be supervised to avoid playing with this product.
5. Children shall not use this appliance. Keep the appliance out of reach of children during and after use.
6. Always inspect the appliance and appliance accessories before use for noticeable signs of damage. Do not use it if it is damaged or the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Customer Care Line.
7. Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre. The consumer must attempt no repair.

8. Never pull the plug from the main socket by the lead.
 9. Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
 10. The appliance can be left plugged into the electrical supply when not in use to ensure the batteries are always charged. However, it should be unplugged before assembling, disassembling, cleaning, or if not used for a prolonged period.
 11. The supply terminals are to be well circuited.
 12. **WARNING:** Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas, and other utensils away from attachments during operation to reduce the risk of injury to persons and damage to the appliance.
 13. **WARNING:** Do not put your fingers near the attachments. To dislodge the food, first, ensure the mixer is not in operation.
 14. The charger should be plugged into an electrical socket away from a sink or hot surface.
 15. Do not use an extension cord. Plug the charger directly into an electrical socket.
 16. To protect against electrical shock, do not put the central unit in water or other liquids. Only the attachments of this appliance have been designed for submersion in water or other fluids. Never submerge any other portion of this unit. If the hand blender falls into a liquid, remove it immediately, and clean and dry the unit thoroughly before continuing.
 17. Do not run the blender empty-this will damage the motor.
 18. Do not put the central unit in water or other liquids
- Warning:** Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid the danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical Parameter

1.1.BMM series of manual meat mixer

Model	Volume	Mixing Capacity		Power
		Lb	Kg	
BMM10	10L	14.3-16.5	6.5-7.5	Handy

1.2.BME series of manual meat mixer with gear

Model	Volume	Mixing Capacity		Power
		Lb	Kg	
BME10	10L	14.3-16.5	6.5-7.5	Handy
BME20	20L	28.6-35.2	13-16	Handy with gear box
BME30	30L	44-55	20-25	Handy with gear box
BME40	40L	57.2-77	26-35	Handy with gear box
BME60	60L	85.8-121	39-55	Handy with gear box

1.3.BME-T series of manual meat mixer with gear with rotary tank

Model	Volume	Mixing Capacity		Power
		Lb	Kg	
BME10-T	10L	14.3-16.5	6.5-7.5	Handy
BME20-T	20L	28.6-35.2	13-16	Handy with gear box
BME30-T	30L	44-55	20-25	Handy with gear box
BME40-T	40L	57.2-77	26-35	Handy with gear box

1.4.TCX series of meat grinder body

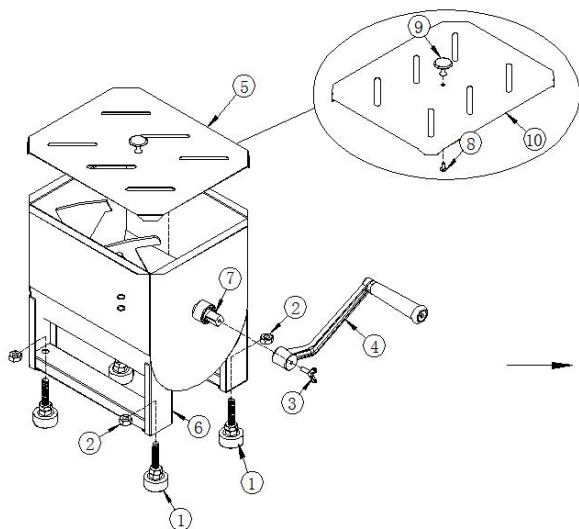
Model	Rotating speed (R.P.M.)	Rated power (W)	voltage	Power	Ax BxC Size (mm)
TCX8	160	300	AC120V/60Hz	Handy	230*250*358
TCX12	160	550	AC120V/60Hz	Handy	260*255*358
TCX22	160	900	AC120V/60Hz	Handy	320*290*410

INSTALLATION

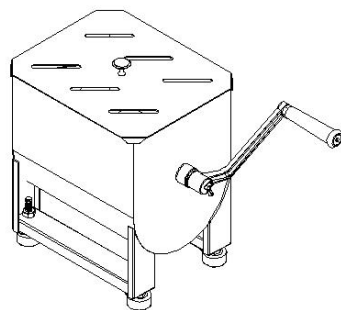
2.1.Exploded view,installation drawing and note

2.1.1.BMM Series

BMM10



Picture1



Picture 2

Installation steps

Step 1: By adjusting the heights of feet ① and nut ②, fasten the meat mixer into the feet of tank ⑥ (see picture 1).

Step 2: Put the handle ④ on the square shaft ⑦ of tank ⑥, tighten up and

fix the handle ④ with the butterfly screw ③ (see picture 1).

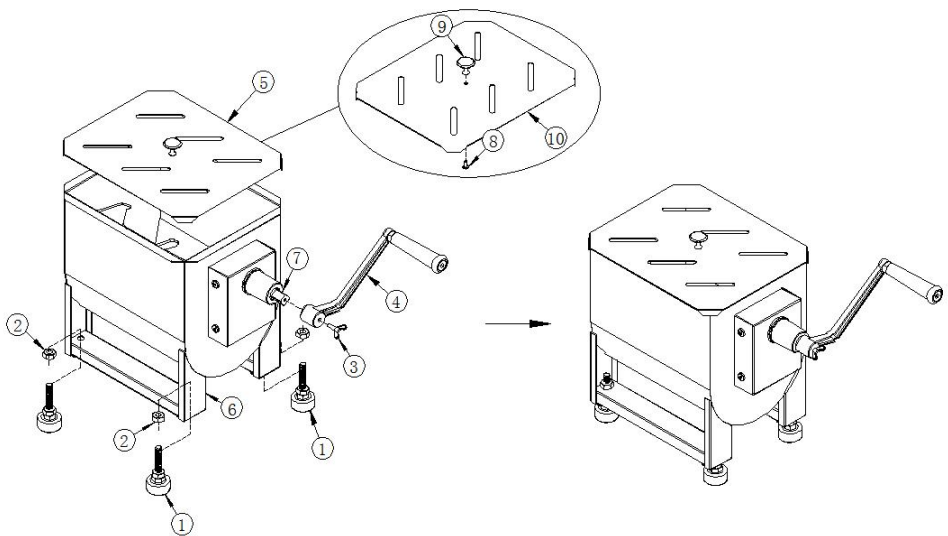
Step 3: By Aligning the screw ⑧ with the lid handle ⑨, install both of them on the center of lid ⑩ (See picture 1). Place the lid ⑩ on the tank ⑥ (see picture 2).

Notes

1. Before mixing the minced meat, clean the tank inside, remove the dirty and adjust the suitable height to avoid the tank tilting during operation.
2. After mixing, clean the tank inside and put the meat mixer in a cool and dry place (not in the dishwasher).
3. When mixing the minced meat, please don't put the hand in the tank to avoid injury.

2.1.2. BME Series

BME10/20/30/40/60



Picture1

Picture 2

Installation steps

Step 1: By adjusting the heights of feet ① and nut ②, fasten the meat mixer into the feet of tank ⑥ (see picture 1).

Step 2: Put the handle ④ on the square shaft ⑦ of tank ⑥, tighten up and

fix the handle ④ with the butterfly screw ③ (see picture 1).

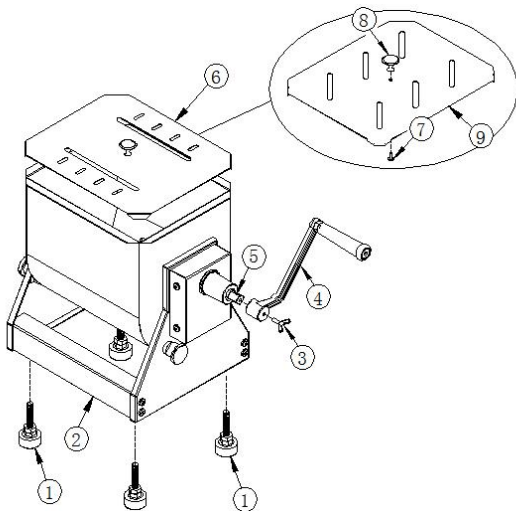
Step 3: By Aligning the screw ⑧ with the lid handle ⑨, install both of them on the center of lid ⑩ (See picture 1). Place the lid ⑩ on the body ⑥ (see picture 2).

Notes

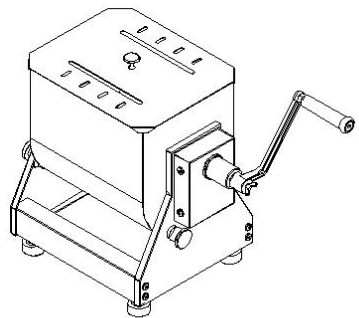
1. Before mixing the minced meat, clean the tank inside, remove the dirty and adjust the suitable height to avoid the tank tilting during operation.
2. After mixing, clean the tank inside and put the meat mixer in a cool and dry place (not in the dishwasher).
3. When mixing the minced meat, please don't put the hand in the tank to avoid injury.

2.1.3. BME-T Series

BME10T/20T/30T/40T



Picture 1



Picture 2

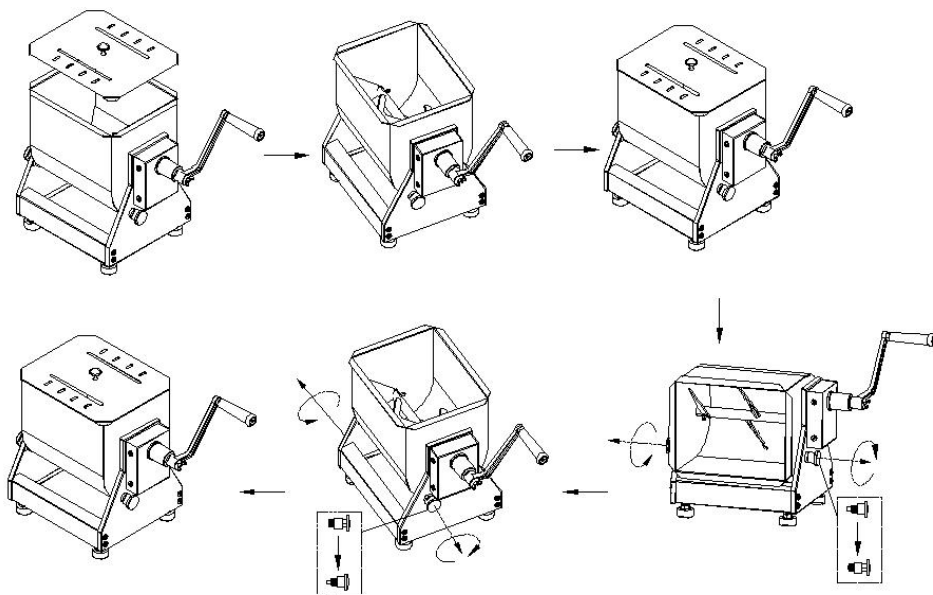
Installation steps

Step 1: By adjusting the heights of feet ① and nut ②, fasten the meat mixer into the feet of tank ⑥ (see picture 1).

Step 2: Put the handle ④ on the square shaft ⑦ of tank ⑥, tighten up and

fix the handle ④ with the butterfly screw ③ (see picture 2).

Step 3: By Aligning the screw ⑧ with the lid handle ⑨, install both of them on the center of lid ⑩ (See picture 1). Place the lid ⑩ on the tank ⑥ (see picture 2).



Picture1

Picture 2

Instructions

1. Before mixing the minced meat, open the cover (see picture 1), put the meat in the tank and put down the lid (see picture 2), then turn the handle. When the minced meat is distributed evenly, loosen the spring pins on the left & right sides like in picture 3, turn the body into a horizontal state, and remove the minced meat.
2. After mixing, turn the body into a vertical state and tighten the spring pins on the left and right sides, as in picture 4. Then, fix the body to avoid looseness and damage.

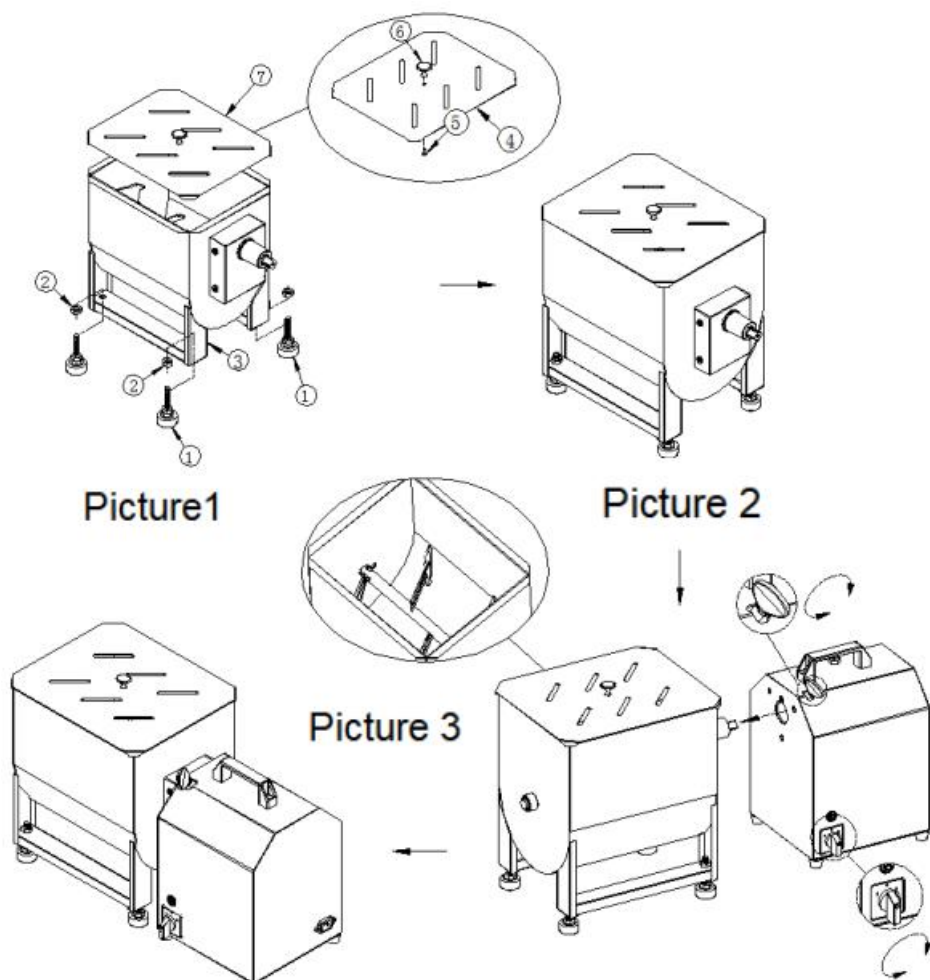
Notes

1. Before mixing the minced meat, clean the tank inside, remove the dirt,

- and adjust the suitable height to avoid the body tilting during operation.
- clear the tank inside after mixing and put the meat mixer in a cool and dry place (not in the dishwasher).
 - When mixing the minced meat, please don't put your hand in the tank to avoid injury.

2.1.4. BME Electric Series(The motor needs to be purchased separately)

BME20/30/40



Installation steps

Step 1: By adjusting the heights of feet ① and nut ②, fasten the meat mixer into the feet of tank ③ (see picture 1).

Step 2: By Aligning the screw ⑧ with the lid handle ⑨, install both of them on the center of lid ⑩ (See picture 1). Place the lid ⑩ on the tank ⑥ (see picture 2).

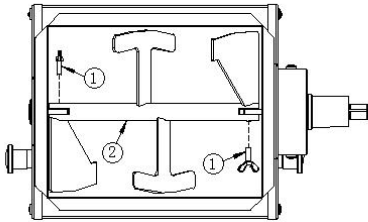
Step 3: By adjusting the height of feet ①, match and connect the taper sleeve with the hole of meat grinder body, then tighten up the upper locking bolt.

Instructions

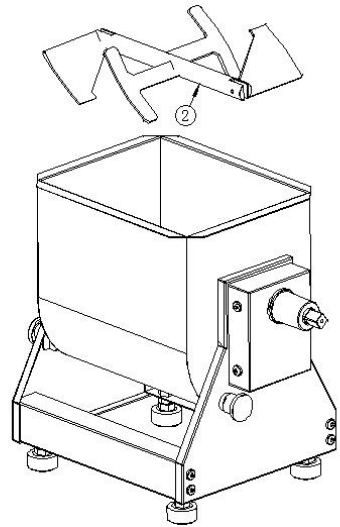
1. Before mixing the minced meat, open the lid, put the minced meat into the tank inside (see picture 3) and put down the lid. By adjusting the suitable gear, start to mix the minced meat until it is evenly distributed, then open the lid and take out the minced meat.
2. After mixing, clean the tank inside and put the meat mixer in a safe place

Notes

1. Before mixing the minced meat, clean the tank inside, remove the dirty material, and adjust the suitable height to prevent the tank from tilting during operation.
2. After mixing, clean the tank and put the meat mixer in a cool and dry place (not in the dishwasher).
3. When mixing the minced meat, please don't put your hand in the tank to avoid injury.



Picture 1



Picture 2

Cleaning steps: When cleaning all the series of meat mixer, remove the butterfly screw ① on left and right sides, then take out the mixing shaft assembly ② (see picture 2). Finally clean the tank with the food safety detergent and the water.

USAGE

3.1 USAGE

First Time Use

1. Unpack and inspect your machine immediately after receiving. If there are any latent defects or damage to the machine, then immediately contact your supplier.
2. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or inspected by the freight carrier.
3. Remove any protective film from all surfaces (if applicable).
4. Read this instruction manual completely before installing and operating this product. When in doubt, contact your supplier.

5. Before using the appliance for the first time, it is recommended to clean the appliance according to the manual instruction
6. Remove the lid from the product.
7. Add the mixture from top to down. Do not exceed the recommended maximum capacity.
8. Place the lid back on top.
9. Rotate the handle to stir the mixture. Repeat this process until all the mixtures are evenly distributed.
10. Remove the mixture from the tank.
11. Always clean the appliance frequently after use.

Manufacturer: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique :

www.vevor.com/support

Moteur mélangeur à viande/transformation de la viande

MODÈLE : BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0

/ BME 4 0 / BME 6 0 / BME 10 -T / BME 2 0 -T

/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8

/ TCX 12 / TCX 22

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

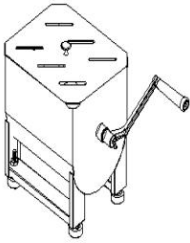
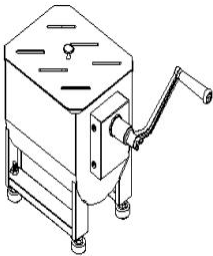
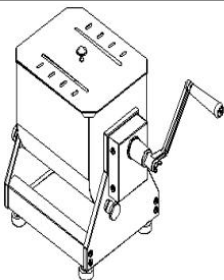
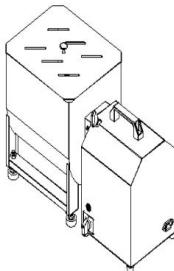
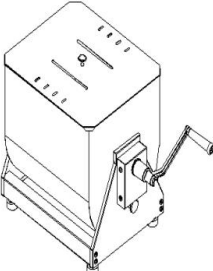
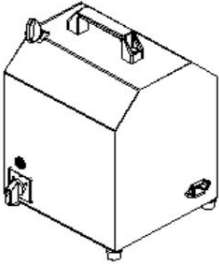
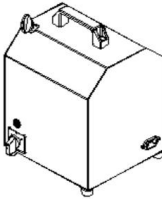
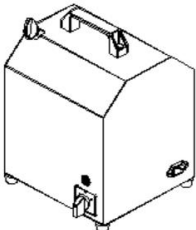
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODÈLE: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0 / BME 4 0 / BME 6 0 / BME10
-T/ BME 2 0 -T/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8 / TCX 12/ TCX 22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Respectez toujours les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils. Celles-ci comprennent :

1. L'entretien et les réparations doivent être effectués uniquement par un technicien certifié.
2. Cet appareil et ses composants doivent être nettoyés fréquemment et correctement. Un nettoyage inadéquat peut entraîner la prolifération de bactéries dangereuses . Utilisez un détergent adapté aux équipements de transformation de la viande.
3. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ni d'abrasifs. N'utilisez pas de solvants ni de produits de nettoyage à base d'essence. Certains produits de nettoyage peuvent laisser des résidus nocifs ou endommager la machine. Utilisez plutôt un détergent alimentaire.
4. N'utilisez aucune éponge abrasive ni aucun objet pointu ou tranchant pendant le nettoyage, cela pourrait endommager la machine .
5. Ne jamais rincer l'appareil au jet d'eau ni l'immerger dans l'eau ou tout

autre liquide. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur . Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide.

6. Retirez la poignée, le manche et l'ensemble de la pagaie avant de les nettoyer .

7. Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour retirer les résidus de mélange du bol.

8. Nettoyez l'intérieur et les pièces avec une brosse ou une éponge et de l'eau chaude savonneuse (ne pas mettre au lave - vaisselle). Rincez ensuite à l'eau courante pour éliminer tout résidu. Laissez toujours sécher les pièces et les accessoires après le nettoyage, ou essuyez-les avec un chiffon doux.

9. Réassemblez toutes les pièces dans l'ordre inverse .

Sécurité électrique pour les appareils électriques

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et n'est pas destiné à des applications telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ; les établissements de type chambre d'hôtes.

2. Il convient d'être prudent lors de la manipulation, de l'utilisation et du nettoyage des accessoires.

3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu la supervision ou les instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.

4. Les enfants doivent toujours être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec ce produit.

5. Cet appareil est interdit aux enfants. Gardez-le hors de leur portée pendant et après son utilisation.

6. Avant toute utilisation, inspectez toujours l'appareil et ses accessoires afin de déceler tout signe de dommage. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de dysfonctionnement, contactez le service clientèle.
7. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. En cas de câble endommagé, cessez immédiatement l'utilisation. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Retournez l'appareil au service après-vente. Le consommateur ne doit en aucun cas tenter de le réparer.
8. Ne jamais tirer la fiche de la prise principale par le fil.
9. Ne pas enrouler le câble autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
10. L'appareil peut rester branché lorsqu'il n'est pas utilisé afin de garantir la charge permanente des batteries. Toutefois, il convient de le débrancher avant tout montage, démontage, nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.
11. Les bornes d'alimentation doivent être correctement câblées.
12. **AVERTISSEMENT** : Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Pendant le fonctionnement, tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements, les spatules et autres ustensiles éloignés des accessoires afin de réduire les risques de blessures et d'endommagement de l'appareil.
13. **AVERTISSEMENT** : Ne mettez pas vos doigts près des accessoires. Pour déloger les aliments, assurez-vous d'abord que le mixeur est éteint.
14. Le chargeur doit être branché sur une prise électrique éloignée d'un évier ou d'une surface chaude.
15. N'utilisez pas de rallonge. Branchez le chargeur directement dans une prise électrique.
16. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls les accessoires de cet appareil sont conçus pour être immergés dans l'eau ou d'autres liquides. N'immergez jamais aucune autre partie de cet appareil. Si

le mixeur plongeant tombe dans un liquide, retirez-le immédiatement, puis nettoyez-le et séchez-le soigneusement avant de poursuivre son utilisation.

17. Ne faites pas fonctionner le mixeur à vide, cela endommagerait le moteur.

18. Ne plongez pas l'unité centrale dans l'eau ou tout autre liquide.

Avertissement : Les sacs en polyéthylène recouvrant le produit ou son emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque d'étouffement, tenez-les hors de portée des bébés et des enfants. Ces sacs ne sont pas des jouets.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Paramètre technique

1.1 . Mélangeur de viande manuel série BMM

Modèle	Volume	Capacité de mélange		Pouvoir
		Kg	kg	
BMM10	10 L	14,3-16,5	6,5-7,5	Pratique

1.2 . Série BME de mélangeurs à viande manuels avec engrenage

Modèle	Volume	Capacité de mélange		Pouvoir
		Kg	kg	
BME10	10 L	14,3-16,5	6,5-7,5	Pratique
BME20	20 L	28,6-35,2	13-16	Pratique avec la boîte de vitesses
BME30	30 L	44-55	20-25	Pratique avec la boîte de vitesses

BME40	40L	57.2-77	26-35	Pratique avec la boîte de vitesses
BME60	60L	85,8-121	39-55	Pratique avec la boîte de vitesses

1.3 . Mélangeur à viande manuel série BME-T avec engrenage et cuve rotative

Modèle	Volume	Capacité de mélange		Pouvoir
		Kg	kg	
BME10-T	10 L	14,3-16,5	6,5-7,5	Pratique
BME20-T	20 L	28,6-35,2	13-16	Pratique avec la boîte de vitesses
BME30-T	30 L	44-55	20-25	Pratique avec la boîte de vitesses
BME40-T	40L	57.2-77	26-35	Pratique avec la boîte de vitesses

1.4 . Corps de hachoir à viande série TCX

Modèle	vitesse de rotation (tr/min)	Puissance nominale (W)	tension	Pouvoir	Dimensions Ax BxC (mm)
TCX8	160	300	AC1 2 0V /60Hz	Pratique	230*250*358
TCX12	160	550	AC1 2 0V /60Hz	Pratique	260*255*358
TCX22	160	900	AC1 2 0V /60Hz	Pratique	320*290*410

INSTALLATION

2.1 . Vue éclatée, schéma d'installation et notes

2.1.1 . Série BMM

BMM10

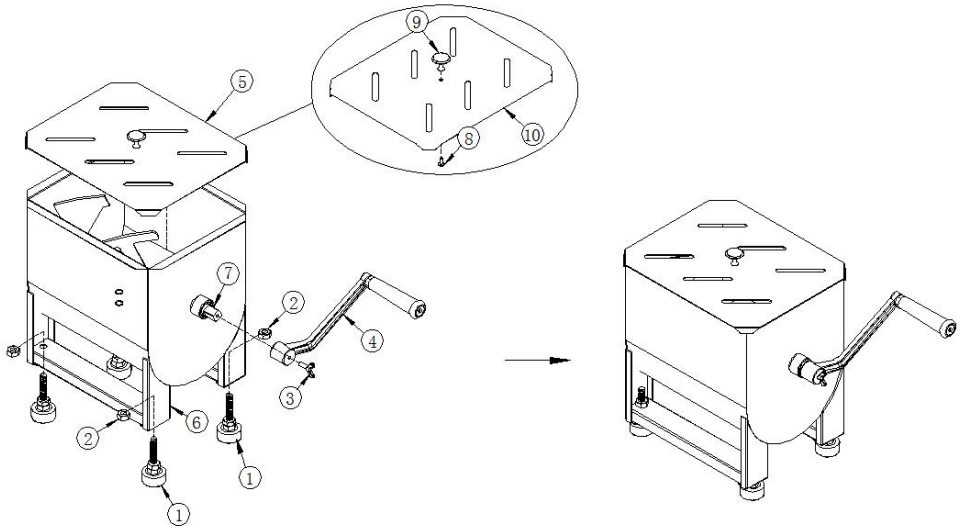


Image 1 Image 2

Étapes d'installation

Étape 1 : En ajustant la hauteur des pieds ① et de l'écrou ② , fixez le mélangeur de viande dans les pieds du réservoir ⑥ (voir image 1).

Étape 2 : Placez la poignée ④ sur l'arbre carré ⑦ du réservoir ⑥ , serrez et fixez la poignée ④ avec la vis papillon ③ (voir image 1).

Étape 3 : En alignant la vis ⑧ avec la poignée du couvercle ⑨ , installez-les toutes les deux au centre du couvercle ⑩ (voir image 1). Placez le couvercle ⑩ sur le réservoir ⑥ (voir image 2).

Notes

1. Avant de mélanger la viande hachée, nettoyez l'intérieur du réservoir, retirez les saletés et ajustez la hauteur de manière appropriée pour éviter que le réservoir ne bascule pendant le fonctionnement.

2. Après le mélange, nettoyez l'intérieur du réservoir et placez le mélangeur à viande dans un endroit frais et sec (pas au lave-vaisselle).
3. Lors du mélange de la viande hachée, veuillez ne pas mettre la main dans le réservoir afin d'éviter les blessures.

2.1.2 . Série BME

BME10/20/30/40/60

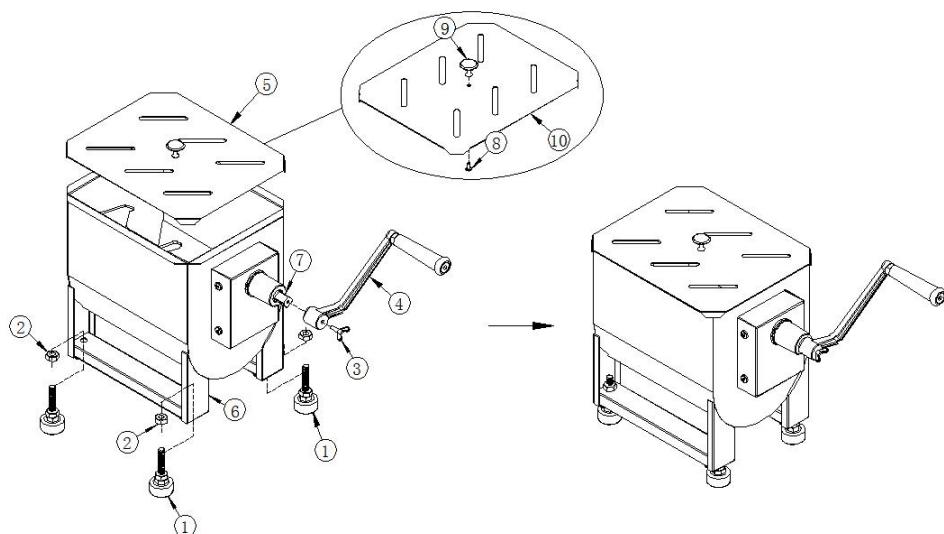


Image 1 Image 2

Étapes d'installation

Étape 1 : En ajustant la hauteur des pieds ① et de l'écrou ② , fixez le mélangeur de viande dans les pieds du réservoir ⑥ (voir image 1).

Étape 2 : Placez la poignée ④ sur l'arbre carré ⑦ du réservoir ⑥ , serrez et fixez la poignée ④ avec la vis papillon ③ (voir image 1).

Étape 3 : En alignant la vis ⑧ avec la poignée du couvercle ⑨ , installez-les toutes les deux au centre du couvercle ⑩ (voir image 1). Placez le couvercle ⑩ sur le corps ⑥ (voir image 2).

Notes

1. Avant de mélanger la viande hachée, nettoyez l'intérieur du réservoir, retirez les saletés et ajustez la hauteur de manière appropriée pour éviter

que le réservoir ne bascule pendant le fonctionnement.

2. Après le mélange, nettoyez l'intérieur du réservoir et placez le mélangeur à viande dans un endroit frais et sec (pas au lave-vaisselle).

3. Lors du mélange de la viande hachée, veuillez ne pas mettre la main dans le réservoir afin d'éviter les blessures.

2.1.3 . Série BME-T BME10T/20T/30T/40T

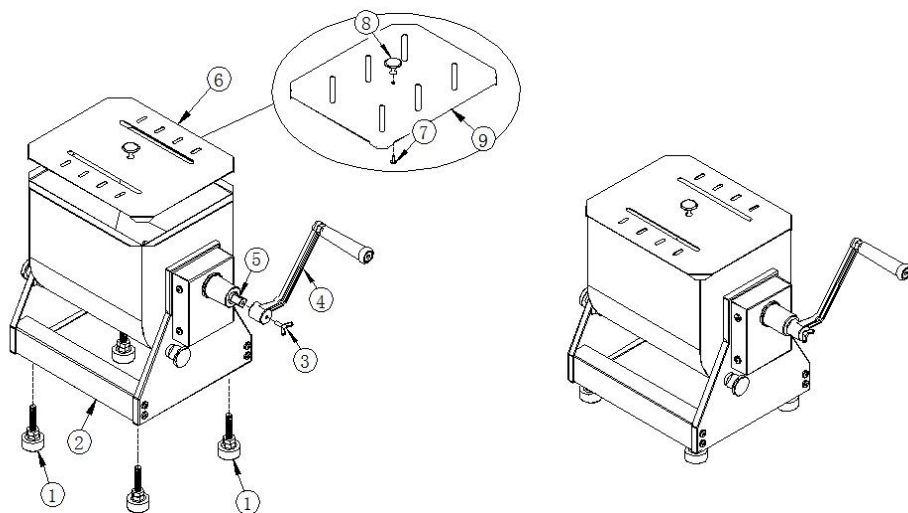


Image 1 Image 2

Étapes d'installation

Étape 1 : En ajustant la hauteur des pieds ① et de l'écrou ② , fixez le mélangeur de viande dans les pieds du réservoir ⑥ (voir image 1).

Étape 2 : Placez la poignée ④ sur l'arbre carré ⑦ du réservoir ⑥ , serrez et fixez la poignée ④ avec la vis papillon ③ (voir image 2).

Étape 3 : En alignant la vis ⑧ avec la poignée du couvercle ⑨ , installez-les toutes les deux au centre du couvercle ⑩ (voir image 1). Placez le couvercle ⑩ sur le réservoir ⑥ (voir image 2).

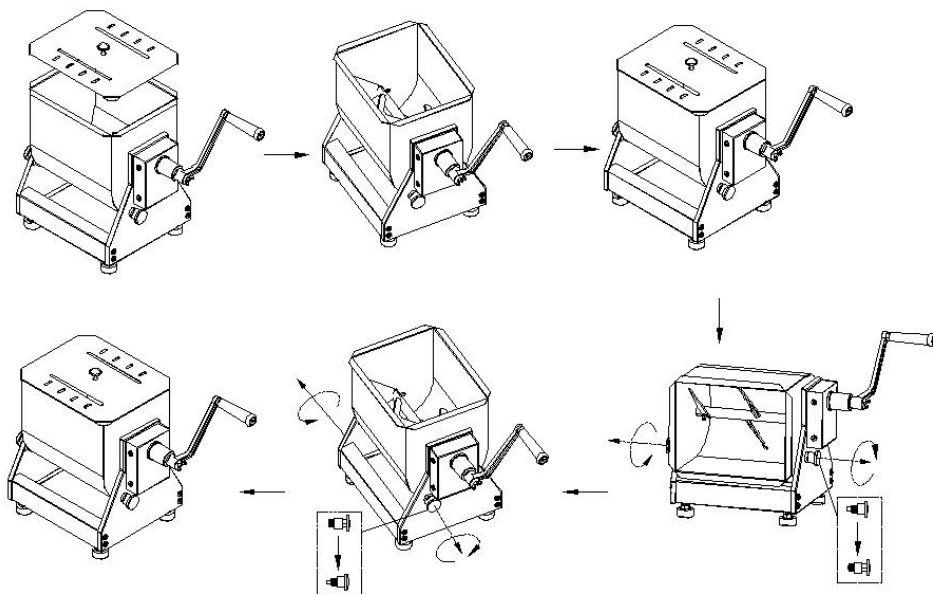


Image 1 Image 2

Instructions

1. Avant de mélanger la viande hachée, ouvrez le couvercle (voir image 1), placez la viande dans le réservoir et refermez le couvercle (voir image 2), puis tournez la manivelle. Une fois la viande hachée bien répartie, desserrez les goupilles latérales (voir image 3), basculez l'appareil à l'horizontale et retirez la viande hachée.

2. Après le mélange, placez le corps à la verticale et serrez les goupilles à ressort sur les côtés gauche et droit, comme sur l'image 4. Ensuite, fixez le corps pour éviter tout desserrage et tout dommage.

Notes

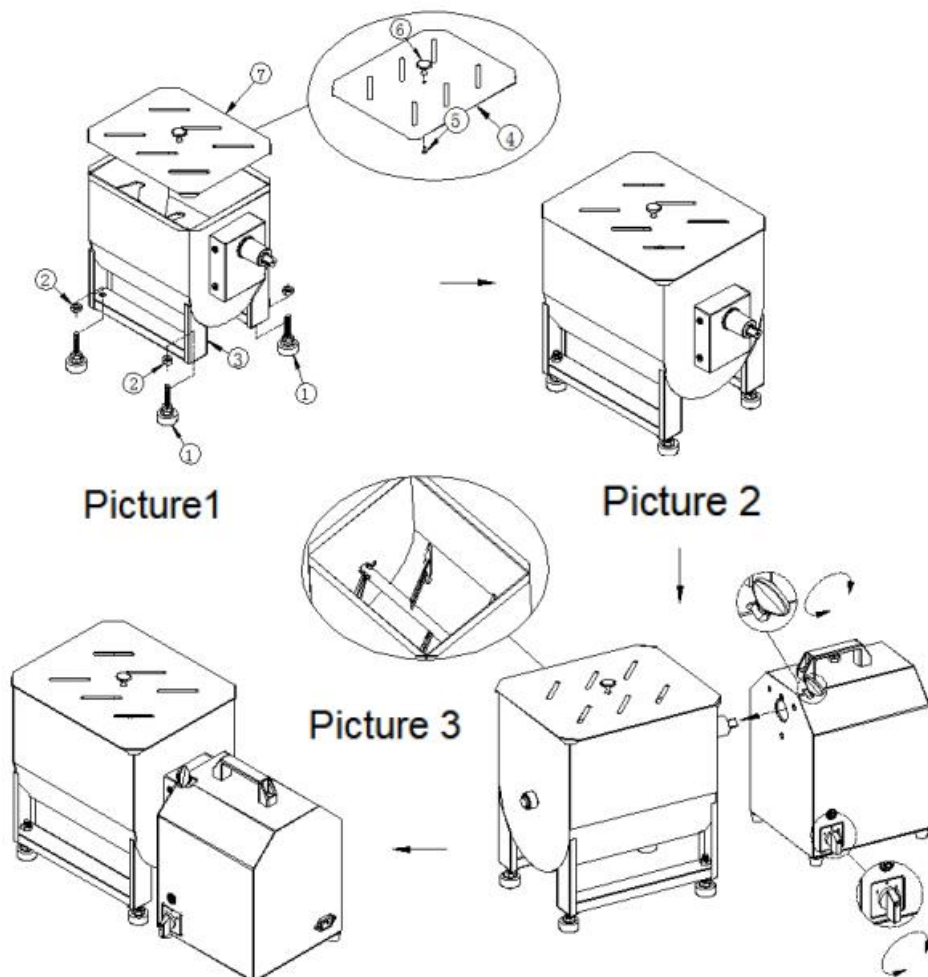
1. Avant de mélanger la viande hachée, nettoyez l'intérieur du réservoir, retirez les impuretés et ajustez la hauteur de manière appropriée pour éviter que le corps ne bascule pendant le fonctionnement.

2. Videz le réservoir après le mélange et placez le mélangeur à viande dans un endroit frais et sec (pas au lave-vaisselle).

3. Lors du mélange de la viande hachée, veuillez ne pas mettre votre main dans le réservoir afin d'éviter toute blessure.

2.1.4 . Série BME Electric (Le moteur doit être acheté séparément)

BME20/30/40



Étapes d'installation

Étape 1 : En ajustant la hauteur des pieds ① et de l'écrou ② , fixez le

mélangeur de viande dans les pieds du réservoir ③ (voir image 1).

Étape 2 : En alignant la vis ⑧ avec la poignée du couvercle ⑨ ,
installez-les toutes les deux au centre du couvercle ⑩ (voir image 1).

Placez le couvercle ⑩ sur le réservoir ⑥ (voir image 2).

Étape 3 : En ajustant la hauteur des pieds ① , faites correspondre et connectez le manchon conique avec le trou du corps du hachoir à viande, puis serrez le boulon de verrouillage supérieur.

Instructions

1. Avant de mélanger la viande hachée, ouvrez le couvercle, versez la viande hachée dans le réservoir (voir image 3) et refermez le couvercle. À l'aide de la vitesse appropriée, mélangez la viande hachée jusqu'à ce qu'elle soit bien répartie, puis ouvrez le couvercle et retirez la viande hachée.
2. Après le mélange, nettoyez l'intérieur du réservoir et rangez le mélangeur à viande dans un endroit sûr.

Notes

1. Avant de mélanger la viande hachée, nettoyez l'intérieur de la cuve, retirez les matières sales et ajustez la hauteur de manière appropriée pour éviter que la cuve ne bascule pendant le fonctionnement.
2. Après le mélange, nettoyez le réservoir et placez le mélangeur à viande dans un endroit frais et sec (pas au lave-vaisselle).
3. Lors du mélange de la viande hachée, veuillez ne pas mettre la main dans le réservoir pour éviter blessure.

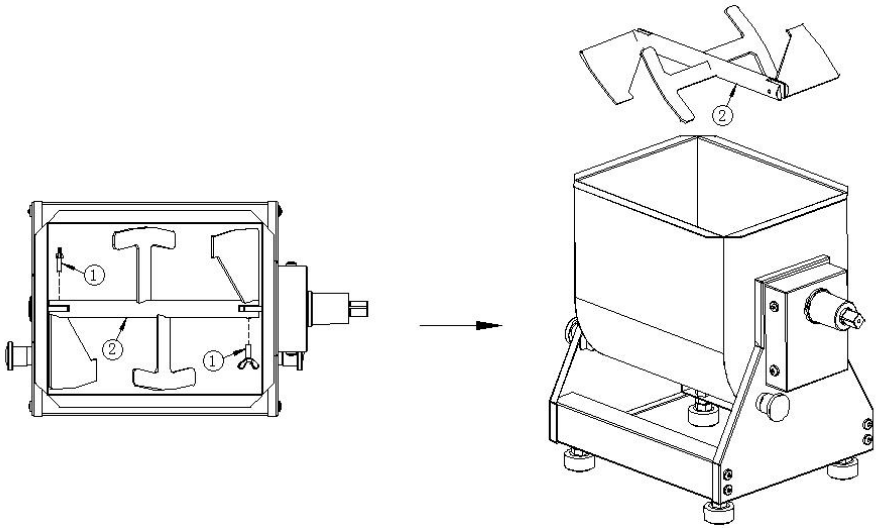


Image 1 Image 2

Étapes de nettoyage : Pour nettoyer tous les mélangeurs de viande de la série, retirez la vis papillon ① située à gauche et à droite, puis retirez l'ensemble de l'arbre de mélange ② (voir image 2). Enfin, nettoyez la cuve avec un détergent alimentaire et de l'eau.

USAGE

3.1 UTILISATION

Première utilisation

1. Déballez et inspectez votre machine immédiatement après réception . Si la machine présente des défauts cachés ou des dommages, contactez immédiatement votre fournisseur.
2. Conservez tous les matériaux d'emballage au cas où la machine devrait être retournée ou inspectée par le transporteur.
3. Retirez tout film protecteur de toutes les surfaces (le cas échéant) .
4. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser ce produit. En cas de doute, contactez votre fournisseur .

5. Avant la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de le nettoyer conformément aux instructions du manuel d'utilisation .
6. Retirez le couvercle du produit .
7. Versez le mélange de haut en bas. Ne dépassez pas la capacité maximale recommandée.
8. Remettez le couvercle par-dessus .
9. Tournez la poignée pour remuer le mélange. Répétez cette opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
10. Retirez le mélange du réservoir .
11. Nettoyez toujours l'appareil fréquemment après utilisation .

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support und E-Garantiezertifikat www.vevor.com/support

Fleischmischer-/Fleischverarbeitungsmot

or

**MODELL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0
/ BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/ BME 2 0 -T
/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8
/ TCX 12/ TCX 22**

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

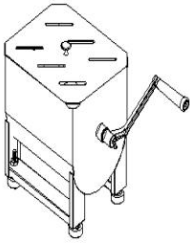
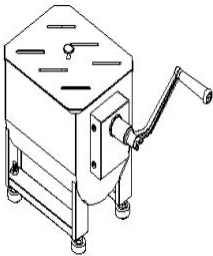
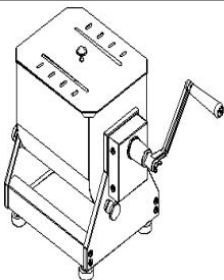
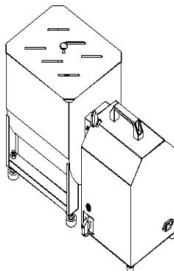
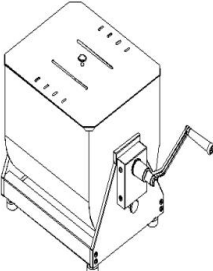
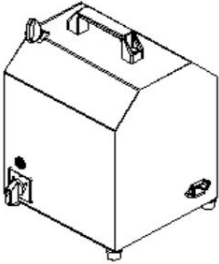
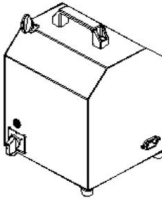
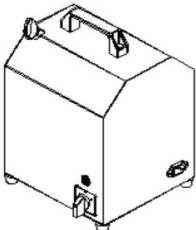
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODELL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0 / BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/
BME 2 0 -T/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8 / TCX 12/ TCX 22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Beachten Sie beim Gebrauch dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:

1. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von zertifizierten Technikern durchgeführt werden.
2. Dieses Gerät und seine Teile müssen regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Bei unsachgemäßer Reinigung können sich gefährliche Bakterien vermehren. Verwenden Sie ein für Fleischverarbeitungsgeräte geeignetes Reinigungsmittel.
3. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder benzinbetriebenen Reinigungsmittel. Einige Reinigungsmittel können schädliche Rückstände hinterlassen oder die Maschine beschädigen. Verwenden Sie stattdessen ein lebensmittelechtes Reinigungsmittel .
4. Verwenden Sie während der Reinigung keine Scheuermittel und scharfe oder spitze Gegenstände, da dies die Maschine beschädigen kann.

5. Das Gerät darf niemals mit einem Gartenschlauch abgespritzt oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts. Wischen Sie stattdessen die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab .
6. Vor der Reinigung Griff, Schaft und Paddelbaugruppe entfernen.
7. Verwenden Sie einen Holz- oder Kunststoffspatel , um eventuelle Mischreste aus der Schüssel zu entfernen.
8. Reinigen Sie das Innere und die Teile mit einer Bürste oder einem Schwamm und warmem Seifenwasser (nicht in der Spülmaschine). Spülen Sie anschließend unter fließendem Wasser nach, um alle Rückstände zu entfernen. Lassen Sie die Teile und Zubehörteile nach der Reinigung immer an der Luft trocknen oder tupfen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken .
9. Bauen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen .

Elektrische Sicherheit für elektrische Geräte

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für Anwendungen wie Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Pensionen.
2. Beim Umgang mit den Anbauteilen, bei deren Verwendung und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
3. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
4. Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit diesem Produkt spielen.

5. Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie das Gerät während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör vor Gebrauch stets auf sichtbare Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder heruntergefallen ist. Wenden Sie sich im Schadensfall oder bei einer Störung an den Kundendienst.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Stellen Sie die Benutzung im Falle einer Beschädigung des Netzkabels sofort ein. Das beschädigte Netzkabel muss vom Hersteller ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zum Kundendienst zurück. Der Kunde darf keine Reparaturversuche unternehmen.
8. Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
9. Wickeln Sie das Kabel während und nach dem Gebrauch nicht um das Gehäuse des Geräts.
10. Das Gerät kann bei Nichtgebrauch am Stromnetz angeschlossen bleiben, um sicherzustellen, dass die Batterien stets geladen sind. Es sollte jedoch vor dem Zusammenbau, der Demontage, der Reinigung oder bei längerer Nichtbenutzung vom Stromnetz getrennt werden.
11. Die Versorgungsanschlüsse müssen ordnungsgemäß verkabelt sein.
12. **WARNUNG:** Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von den Aufsätzen fern, um das Verletzungsrisiko für Personen und die Beschädigung des Geräts zu verringern.
13. **WARNUNG:** Halten Sie Ihre Finger von den Aufsätzen fern. Um Lebensmittelreste zu entfernen, vergewissern Sie sich zuerst, dass der Mixer ausgeschaltet ist.

14. Das Ladegerät sollte an eine Steckdose angeschlossen werden, die nicht in der Nähe eines Waschbeckens oder einer heißen Oberfläche steht.
15. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Stecken Sie das Ladegerät direkt in eine Steckdose.
16. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur die Zubehörteile dieses Geräts sind für den Einsatz in Wasser oder anderen Flüssigkeiten geeignet. Tauchen Sie niemals andere Teile des Geräts unter Wasser. Sollte der Stabmixer in eine Flüssigkeit fallen, entfernen Sie ihn sofort und reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es weiter verwenden.
17. Den Mixer nicht leer laufen lassen – dies beschädigt den Motor.
18. Tauchen Sie die Zentraleinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Warnung: Plastiktüten über dem Produkt oder der Verpackung können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, von Babys und Kindern fernhalten. Diese Tüten sind kein Spielzeug.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Technischer Parameter

1.1 . Manuelle Fleischmischmaschinen der BMM-Serie

Modell	Volumen	Mischkapazität		Leistung
		Pfund	kg	
BMM10	10 l	14,3-16,5	6,5-7,5	Praktisch

1.2 . Manuelle Fleischmischanlage der BME-Serie mit Getriebe

Modell	Volumen	Mischkapazität		Leistung
		Pfund	kg	
BME10	10 l	14,3-16,5	6,5-7,5	Praktisch
BME20	20 l	28,6-35,2	13-16	Geschickt mit Getriebe
BME30	30 l	44-55	20-25	Geschickt mit Getriebe
BME40	40 l	57.2-77	26-35	Geschickt mit Getriebe
BME60	60 l	85.8-121	39-55	Geschickt mit Getriebe

1.3 . Manuelle Fleischmischanlage der Serie BME-T mit Getriebe und Drehbehälter

Modell	Volumen	Mischkapazität		Leistung
		Pfund	kg	
BME10-T	10 l	14,3-16,5	6,5-7,5	Praktisch
BME20-T	20 l	28,6-35,2	13-16	Geschickt mit Getriebe
BME30-T	30 l	44-55	20-25	Geschickt mit Getriebe
BME40-T	40 l	57.2-77	26-35	Geschickt mit Getriebe

1.4 . Gehäuse des Fleischwolfs der TCX-Serie

Modell	Drehzahl (RPM)	Nennleistung (W)	Stromspannung	Leistung	Ax BxC Größe (mm)
TCX8	160	300	AC1 2 0V /60Hz	Praktisch	230*250*358
TCX12	160	550	AC1 2 0V /60Hz	Praktisch	260*255*358
TCX22	160	900	AC1 2 0V /60Hz	Praktisch	320*290*410

Schmutz entfernen und die geeignete Höhe einstellen, um ein Kippen des Behälters während des Betriebs zu vermeiden.

2. Nach dem Mischen den Behälter innen reinigen und den Fleischmischer an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (nicht in der Spülmaschine).

3. Bitte greifen Sie beim Mischen des Hackfleischs nicht in den Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

2.1.2 . BME -Serie

BME10/20/30/40/60

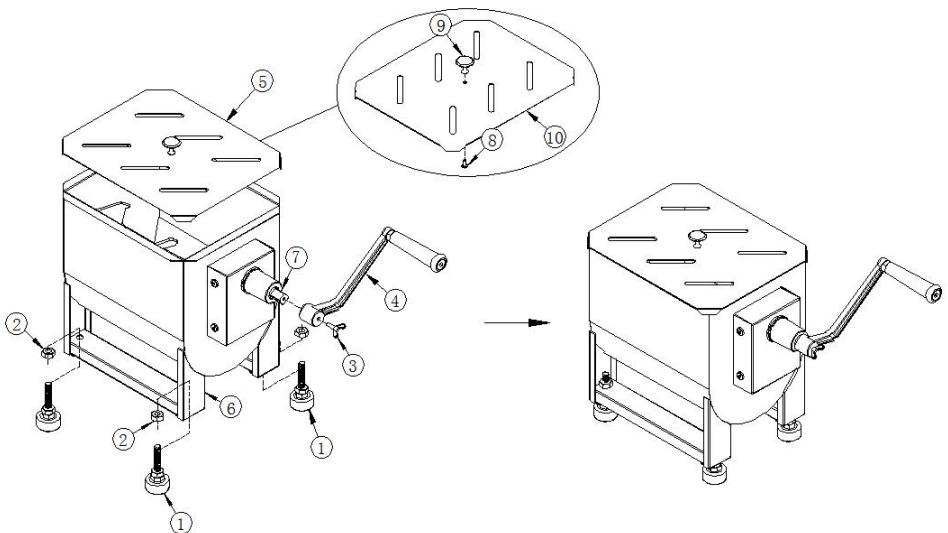


Bild 1 Bild 2

Installationsschritte

Schritt 1: Durch Anpassen der Höhe der Füße ① und der Mutter ② wird der Fleischmischer in den Füßen des Tanks ⑥ befestigt (siehe Bild 1).

Schritt 2: Setzen Sie den Griff ④ auf die Vierkantwelle ⑦ des Tanks ⑥ , ziehen Sie ihn fest und fixieren Sie den Griff ④ mit der Flügelschraube ③ (siehe Bild 1).

Schritt 3: Richten Sie die Schraube ⑧ am Deckelgriff ⑨ aus und befestigen Sie beide mittig am Deckel ⑩ (siehe Abbildung 1). Setzen Sie

den Deckel ⑩ auf den Korpus ⑥ (siehe Abbildung 2).

Anmerkungen

1. Vor dem Mischen des Hackfleisches den Behälter innen reinigen, den Schmutz entfernen und die geeignete Höhe einstellen, um ein Kippen des Behälters während des Betriebs zu vermeiden.
2. Nach dem Mischen den Behälter innen reinigen und den Fleischmischer an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (nicht in der Spülmaschine).
3. Bitte greifen Sie beim Mischen des Hackfleisches nicht in den Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

2.1.3 . BME-T- Serie

BME10T/20T/30T/40T

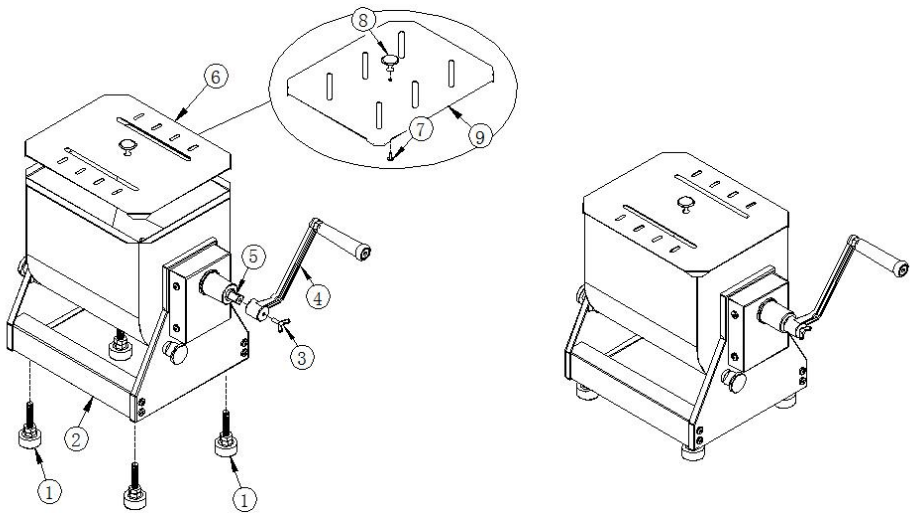


Bild 1 Bild 2

Installationsschritte

Schritt 1: Durch Anpassen der Höhe der Füße ① und der Mutter ② wird der Fleischmischer in den Füßen des Tanks ⑥ befestigt (siehe Bild 1).

Schritt 2: Setzen Sie den Griff ④ auf die Vierkantwelle ⑦ des Tanks ⑥ , ziehen Sie ihn fest und fixieren Sie den Griff ④ mit der Flügelschraube ③

(siehe Bild 2).

Schritt 3: Richten Sie die Schraube ⑧ am Deckelgriff ⑨ aus und montieren Sie beide mittig auf dem Deckel ⑩ (siehe Abbildung 1). Setzen Sie den Deckel ⑩ auf den Tank ⑥ (siehe Abbildung 2).

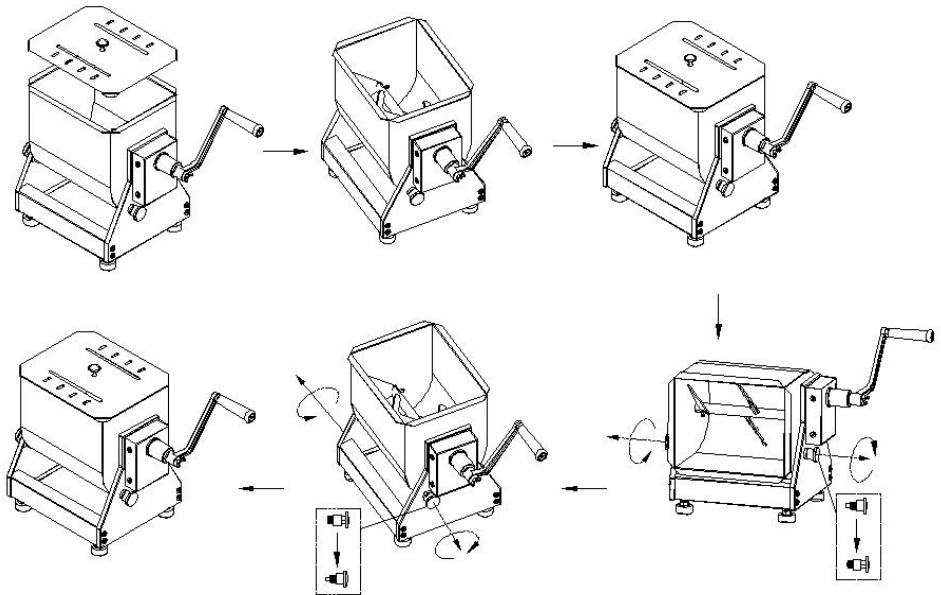


Bild 1 Bild 2

Anweisungen

1. Vor dem Mischen des Hackfleischs den Deckel öffnen (siehe Abbildung 1), das Fleisch in den Behälter geben und den Deckel wieder aufsetzen (siehe Abbildung 2). Anschließend die Kurbel drehen. Sobald das Hackfleisch gleichmäßig verteilt ist, die Federstifte links und rechts wie in Abbildung 3 gezeigt lösen, den Behälter waagrecht stellen und das Hackfleisch entnehmen.

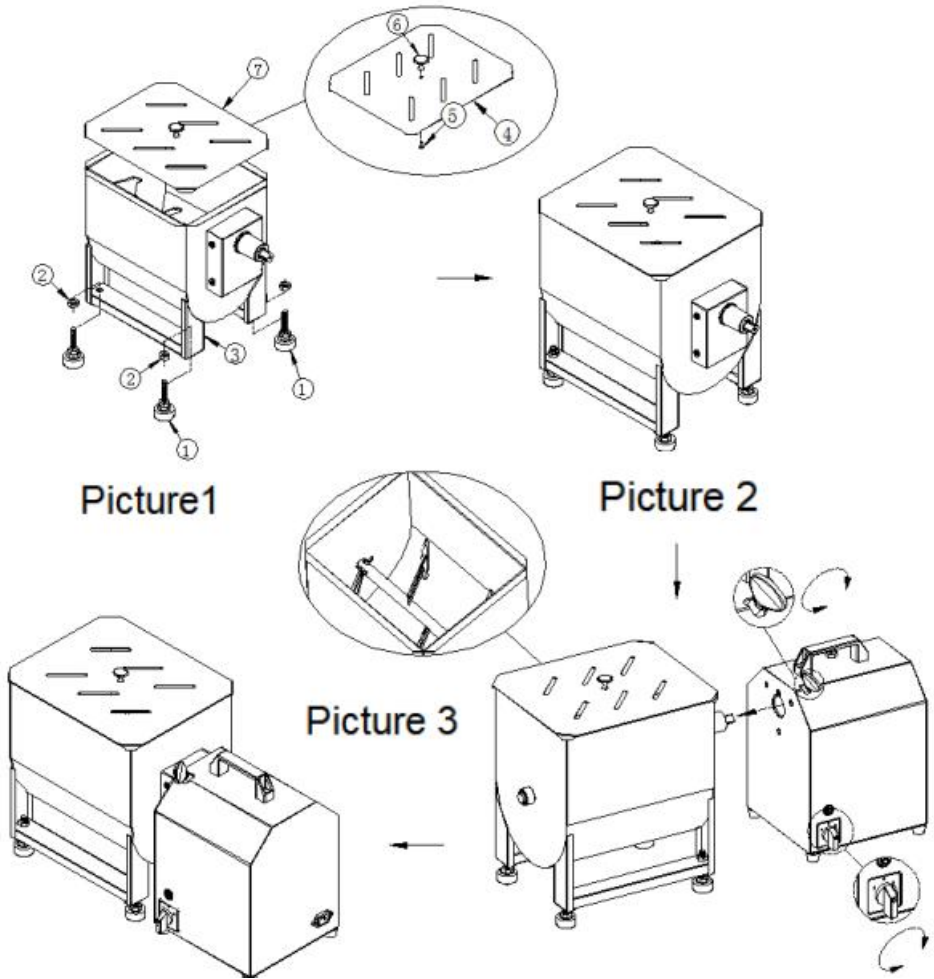
2. Nach dem Mischen den Korpus in eine vertikale Position bringen und die Federstifte auf der linken und rechten Seite festziehen, wie in Abbildung 4 dargestellt. Anschließend den Korpus fixieren, um ein Lockern und Beschädigungen zu vermeiden.

Anmerkungen

1. Vor dem Mischen des Hackfleischs den Behälter innen reinigen, den Schmutz entfernen und die geeignete Höhe einstellen, um ein Kippen des Behälters während des Betriebs zu vermeiden.
2. Reinigen Sie den Behälter nach dem Mischen und stellen Sie den Fleischmischer an einen kühlen und trockenen Ort (nicht in die Spülmaschine).
3. Bitte greifen Sie beim Mischen des Hackfleischs nicht in den Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

2.1.4 . BME -Elektroserie (Der Motor muss separat erworben werden)

BME20/30/40



Picture 1

Picture 2

Picture 3

Installationsschritte

Schritt 1: Durch Anpassen der Höhe der Füße ① und der Mutter ② wird der Fleischmischer in den Füßen des Tanks ③ befestigt (siehe Bild 1).

Schritt 2: Richten Sie die Schraube ⑧ am Deckelgriff ⑨ aus und montieren Sie beide mittig auf dem Deckel ⑩ (siehe Abbildung 1). Setzen Sie den Deckel ⑩ auf den Tank ⑥ (siehe Abbildung 2).

Schritt 3: Durch Einstellen der Höhe der Füße ① wird die konische Hülse mit der Öffnung des Fleischwolfgehäuses verbunden. Anschließend wird

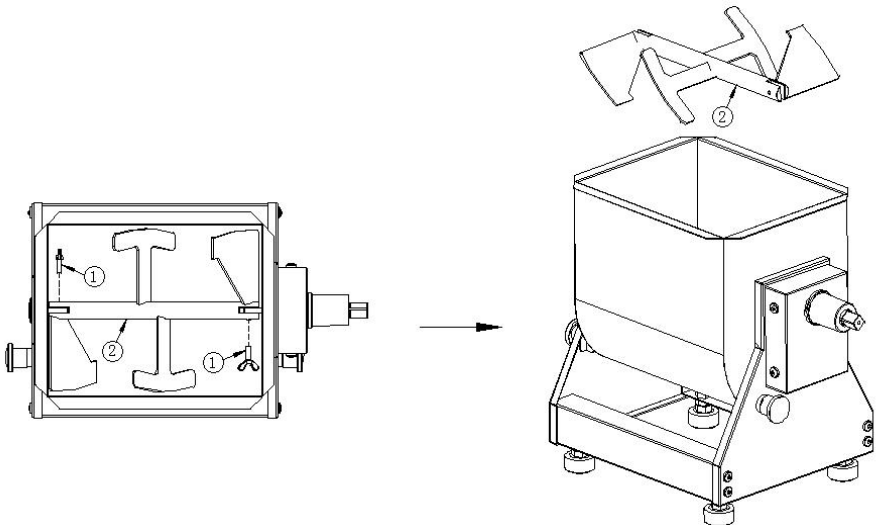
die obere Verriegelungsschraube festgezogen.

Anweisungen

1. Vor dem Mischen des Hackfleischs den Deckel öffnen, das Hackfleisch in den Behälter im Inneren geben (siehe Abbildung 3) und den Deckel wieder schließen. Durch Einstellen der passenden Stufe das Hackfleisch mischen, bis es gleichmäßig verteilt ist. Anschließend den Deckel öffnen und das Hackfleisch entnehmen.
2. Nach dem Mischen den Behälter innen reinigen und den Fleischmischer an einem sicheren Ort aufbewahren.

Anmerkungen

1. Vor dem Mischen des Hackfleischs muss der Behälter innen gereinigt, der Schmutz entfernt und die geeignete Höhe eingestellt werden, um ein Kippen des Behälters während des Betriebs zu verhindern.
2. Nach dem Mischen den Behälter reinigen und den Fleischmischer an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (nicht in der Spülmaschine).
3. Bitte greifen Sie beim Mischen des Hackfleischs nicht in den Behälter, um eine Verunreinigung zu vermeiden. Verletzung.



Reinigungsschritte: Bei der Reinigung aller Fleischmischer der Serie entfernen Sie die Flügelschrauben ① an der linken und rechten Seite und entnehmen anschließend die Mischwellenbaugruppe ② (siehe Abbildung 2). Reinigen Sie den Behälter abschließend mit einem lebensmittelechten Reinigungsmittel und Wasser.

VERWENDUNG

3.1 VERWENDUNG

Erstmalige Verwendung

1. Packen Sie Ihre Maschine sofort nach Erhalt aus und überprüfen Sie sie. Sollten versteckte Mängel oder Beschädigungen an der Maschine vorliegen, kontaktieren Sie umgehend Ihren Lieferanten.
2. Bewahren Sie sämtliches Verpackungsmaterial auf, falls die Maschine vom Spediteur zurückgeschickt oder überprüft werden muss.
3. Entfernen Sie gegebenenfalls vorhandene Schutzfolien von allen Oberflächen.
4. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Produkt installieren und in Betrieb nehmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.
5. Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts wird empfohlen, das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung zu reinigen.
6. Entfernen Sie den Deckel vom Produkt.
7. Die Mischung von oben nach unten einfüllen. Die empfohlene maximale Füllmenge nicht überschreiten.
8. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
9. Drehen Sie den Griff, um die Mischung umzurühren. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gesamte Mischung gleichmäßig verteilt ist.
10. Die Mischung aus dem Tank entnehmen.
11. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch stets gründlich.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

Importiert nach Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET,
EASTWOOD

NSW 2122 Australien

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

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Miscelatore per carne/motore per la lavorazione della carne

MODELLO: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0

/ BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/ BME 2 0 -T

/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8

/ TCX 12/ TCX 22

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

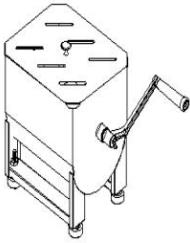
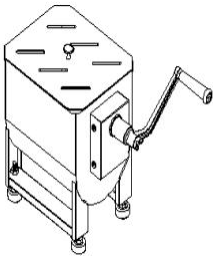
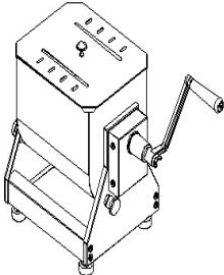
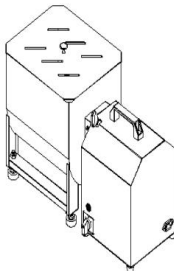
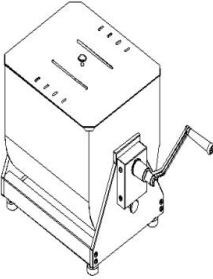
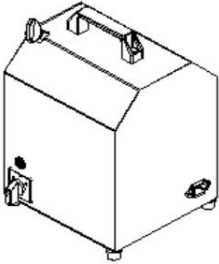
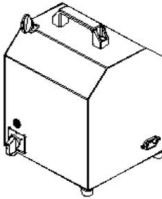
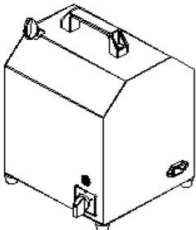
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODELLO: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0 / BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/ BME 2 0 -T/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8 / TCX 12/ TCX 22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Queste includono:

1. La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite solo da un tecnico certificato.
2. Questo dispositivo e i suoi componenti devono essere puliti frequentemente e correttamente. Una pulizia non corretta può causare la proliferazione di batteri pericolosi . Utilizzare un detergente adatto alle attrezzature per la lavorazione della carne.
3. Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi. Non utilizzare solventi o detersivi a base di benzina. Alcuni detersivi possono lasciare residui nocivi o danneggiare la macchina. Utilizzare invece detersivo per alimenti .
4. Non utilizzare pagliette e oggetti taglienti o appuntiti durante la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la macchina.
5. Non lavare mai la macchina con un getto d'acqua né immergerla in

acqua o altri liquidi. Non utilizzare un vaporizzatore per pulire l'apparecchio . Pulire invece l'esterno con un panno umido.

6. Rimuovere l'impugnatura, l'albero e il gruppo paletta prima della pulizia .

7. Utilizzare una spatola di legno o di plastica per rimuovere eventuali residui di miscelazione dalla ciotola.

8. Pulire l'interno e i componenti con una spazzola o una spugna e acqua tiepida e sapone (non in lavastoviglie). Quindi risciacquare sotto il rubinetto per rimuovere eventuali residui. Lasciare sempre asciugare i componenti e gli accessori dopo la pulizia, oppure asciugarli con un panno morbido.

9. Rimontare tutte le parti in sequenza inversa

Sicurezza elettrica per gli apparecchi elettrici

1. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è destinato ad applicazioni quali cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case coloniche; clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali; strutture di tipo bed and breakfast.

2. Prestare attenzione durante la manipolazione, l'uso e la pulizia degli accessori.

3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni relative al suo utilizzo da una persona responsabile della loro sicurezza.

4. I bambini devono sempre essere sorvegliati per evitare che giochino con questo prodotto.

5. I bambini non devono utilizzare questo apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

6. Prima dell'uso, ispezionare sempre l'apparecchio e i relativi accessori per verificare la presenza di eventuali danni evidenti. Non utilizzarlo se danneggiato o se è caduto. In caso di danni o guasti, contattare il Servizio Clienti.

7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In caso di danni al cavo, interromperne immediatamente l'uso. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore. Restituire l'apparecchio al Centro Assistenza Clienti. Il consumatore non deve tentare alcuna riparazione.
8. Non tirare mai la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
9. Non avvolgere il cavo attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
10. L'apparecchio può essere lasciato collegato alla rete elettrica quando non in uso per garantire che le batterie siano sempre cariche. Tuttavia, è necessario scollegarlo prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o se non utilizzato per un periodo prolungato.
11. I terminali di alimentazione devono essere ben collegati.
12. **AVVERTENZA:** Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani dagli accessori durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni personali e danni all'apparecchio.
13. **ATTENZIONE:** Non avvicinare le dita agli accessori. Per rimuovere il cibo, assicurarsi innanzitutto che il mixer non sia in funzione.
14. Il caricabatterie deve essere collegato a una presa elettrica lontana da un lavandino o da una superficie calda.
15. Non utilizzare prolunghe. Collegare il caricabatterie direttamente a una presa elettrica.
16. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere l'unità centrale in acqua o altri liquidi. Solo gli accessori di questo apparecchio sono stati progettati per l'immersione in acqua o altri liquidi. Non immergere mai altre parti di questa unità. Se il frullatore a immersione cade in un liquido, rimuoverlo immediatamente e pulire e asciugare accuratamente l'unità prima di continuare.
17. Non far funzionare il frullatore a vuoto, altrimenti il motore potrebbe danneggiarsi.
18. Non immergere l'unità centrale in acqua o altri liquidi

Attenzione: i sacchetti di polietilene sopra il prodotto o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare il rischio di soffocamento, tenere lontano dalla portata di neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Parametro tecnico

1.1 Serie BMM di impastatrici manuali per carne

Modello	Volume	Capacità di miscelazione		Energia
		Libbre	Kg	
BMM10	10L	14.3-16.5	6,5-7,5	Pratico

1.2 Serie BME di impastatrici manuali per carne con ingranaggi

Modello	Volume	Capacità di miscelazione		Energia
		Libbre	Kg	
BME10	10L	14.3-16.5	6,5-7,5	Pratico
BME20	20L	28,6-35,2	13-16	Comodo con cambio
BME30	30L	44-55	20-25	Comodo con cambio
BME40	40L	57.2-77	26-35	Comodo con cambio
BME60	60L	85.8-121	39-55	Comodo con cambio

1.3 Serie BME-T di impastatrice manuale per carne con ingranaggi e vasca rotante

Modello	Volume	Capacità di miscelazione		Energia
		Libbre	Kg	
BME10-T	10L	14.3-16.5	6,5-7,5	Pratico
BME20-T	20L	28,6-35,2	13-16	Comodo con cambio
BME30-T	30L	44-55	20-25	Comodo con cambio
BME40-T	40L	57.2-77	26-35	Comodo con cambio

1.4 . Corpo del tritacarne della serie TCX

Modello	Velocità di rotazione (giri/min)	Potenza nominale (W)	voltage	Energia	Dimensioni Ax BxC (mm)
TCX8	160	300	AC1 2 0V /60Hz	Pratico	230*250*358
TCX12	160	550	AC1 2 0V /60Hz	Pratico	260*255*358
TCX22	160	900	AC1 2 0V /60Hz	Pratico	320*290*410

INSTALLAZIONE

2.1 Vista esplosa , disegno di installazione e nota

2.1.1 Serie BMM

BMM10

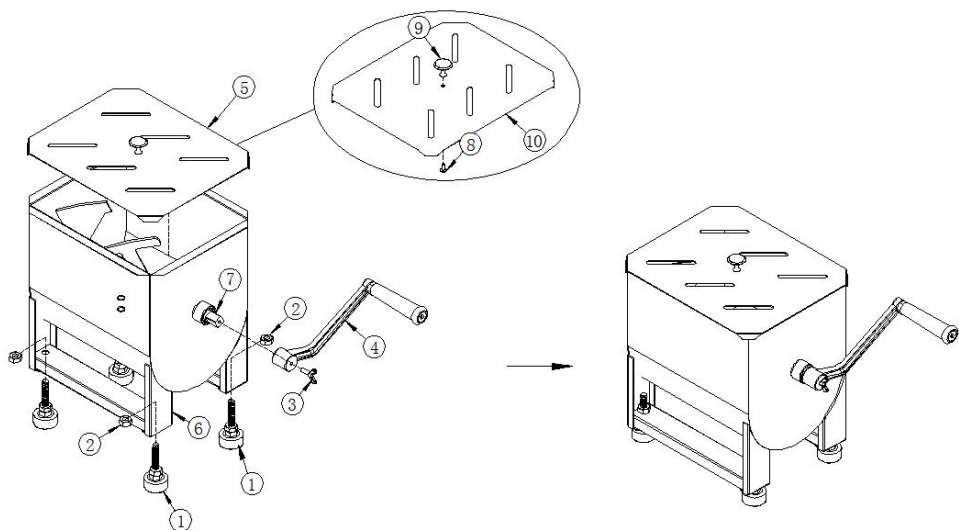


Immagine 1 Immagine 2

Fasi di installazione

Fase 1: Regolando l'altezza dei piedini ① e del dado ② , fissare l'impastatrice per carne ai piedini del serbatoio ⑥ (vedere immagine 1).

Fase 2: Posizionare la maniglia ④ sull'albero quadrato ⑦ del serbatoio ⑥ , stringere e fissare la maniglia ④ con la vite a farfalla ③ (vedere immagine 1).

Fase 3: Allineando la vite ⑧ con la maniglia del coperchio ⑨ , installarli entrambi al centro del coperchio ⑩ (vedi immagine 1). Posizionare il coperchio ⑩ sul serbatoio ⑥ (vedi immagine 2).

Note

1. Prima di mescolare la carne macinata, pulire l'interno del serbatoio, rimuovere lo sporco e regolare l'altezza adeguata per evitare che il serbatoio si ribalti durante il funzionamento.
2. Dopo aver mescolato, pulire l'interno del serbatoio e riporre il frullatore in un luogo fresco e asciutto (non in lavastoviglie).
3. Quando si mescola la carne macinata, non mettere le mani nel contenitore per evitare lesioni.

2.1.2 . Serie BME BME10/20/30/40/60

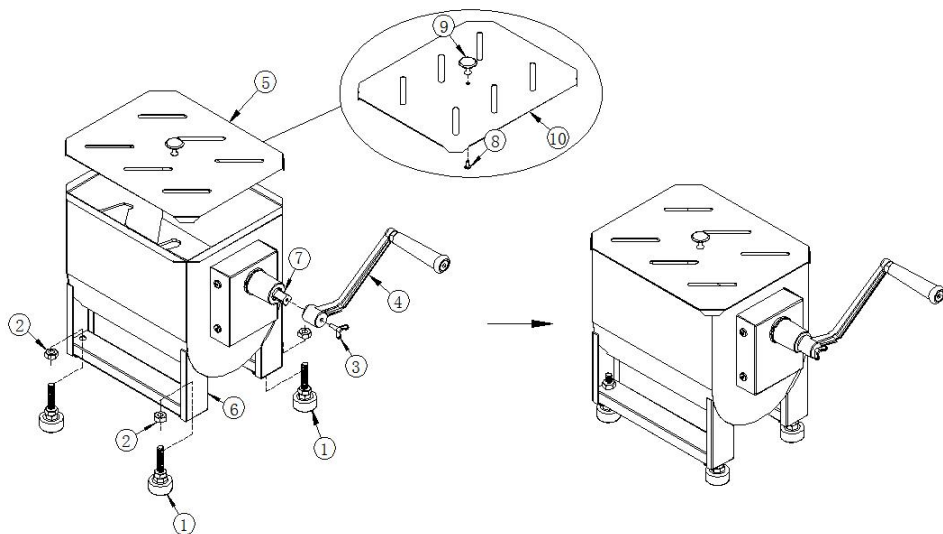


Immagine 1 Immagine 2

Fasi di installazione

Fase 1: Regolando l'altezza dei piedini ① e del dado ② , fissare l'impastatrice per carne ai piedini del serbatoio ⑥ (vedere immagine 1).

Fase 2: Posizionare la maniglia ④ sull'albero quadrato ⑦ del serbatoio ⑥ , stringere e fissare la maniglia ④ con la vite a farfalla ③ (vedere immagine 1).

Fase 3: Allineando la vite ⑧ con la maniglia del coperchio ⑨ , installarli entrambi al centro del coperchio ⑩ (vedi immagine 1). Posizionare il coperchio ⑩ sul corpo ⑥ (vedi immagine 2).

Note

1. Prima di mescolare la carne macinata, pulire l'interno della vasca, rimuovere lo sporco e regolare l'altezza adeguata per evitare che la vasca si ribalti durante il funzionamento.
2. Dopo aver mescolato, pulire l'interno del serbatoio e riporre il frullatore in un luogo fresco e asciutto (non in lavastoviglie).
3. Quando si mescola la carne macinata, non mettere le mani nel

contenitore per evitare lesioni.

2.1.3 . Serie BME-T BME10T/20T/30T/40T

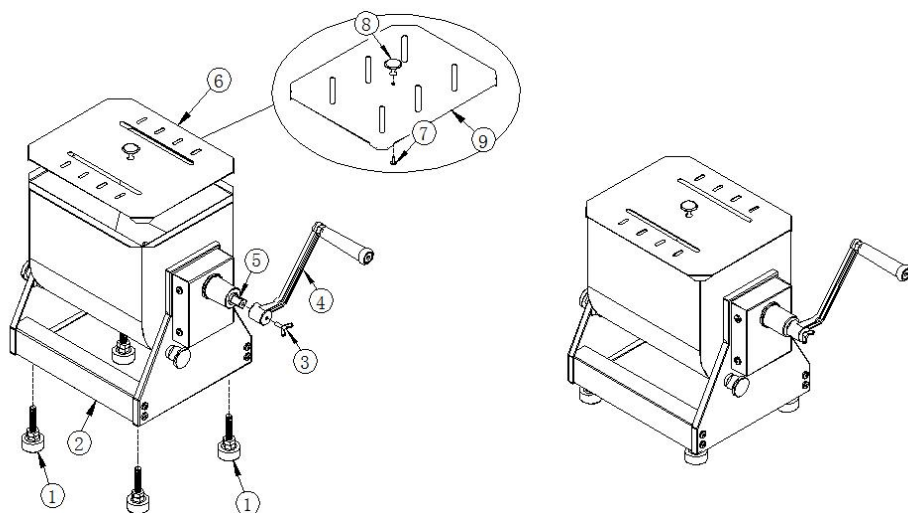


Immagine 1 Immagine 2

Fasi di installazione

Fase 1: Regolando l'altezza dei piedini ① e del dado ② , fissare l'impastatrice per carne ai piedini del serbatoio ⑥ (vedere immagine 1).

Fase 2: Posizionare la maniglia ④ sull'albero quadrato ⑦ del serbatoio ⑥ , stringere e fissare la maniglia ④ con la vite a farfalla ③ (vedere immagine 2).

Fase 3: Allineando la vite ⑧ con la maniglia del coperchio ⑨ , installarli entrambi al centro del coperchio ⑩ (vedi immagine 1). Posizionare il coperchio ⑩ sul serbatoio ⑥ (vedi immagine 2).

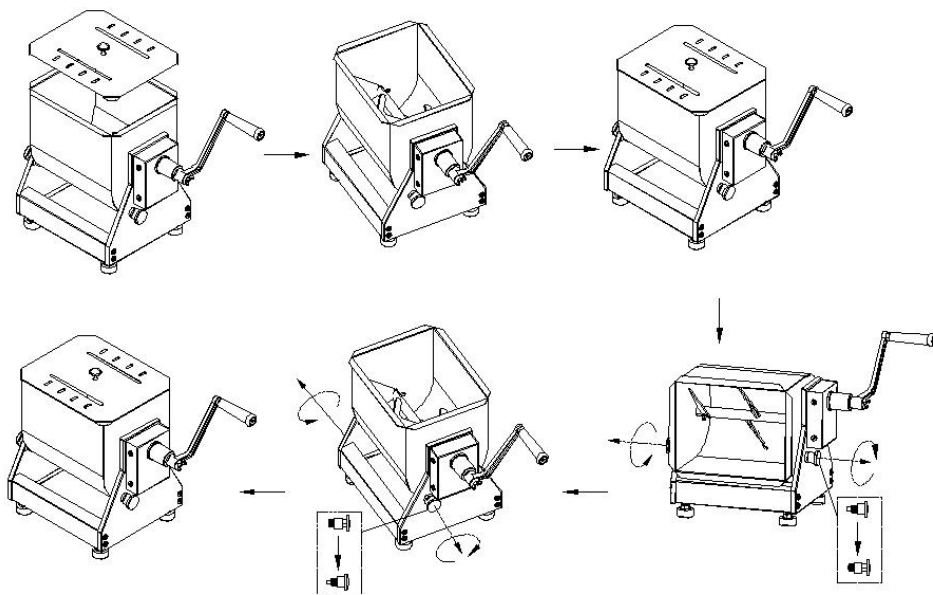


Immagine 1 Immagine 2

Istruzioni

1. Prima di mescolare la carne macinata, aprire il coperchio (vedi figura 1), versare la carne nel contenitore e abbassare il coperchio (vedi figura 2), quindi ruotare la maniglia. Quando la carne macinata è distribuita uniformemente, allentare i perni a molla sui lati sinistro e destro come in figura 3, ruotare il corpo in posizione orizzontale ed estrarre la carne macinata.

2. Dopo la miscelazione, ruotare il corpo in posizione verticale e stringere i perni a molla sui lati sinistro e destro, come nella figura 4. Quindi, fissare il corpo per evitare allentamenti e danni.

Note

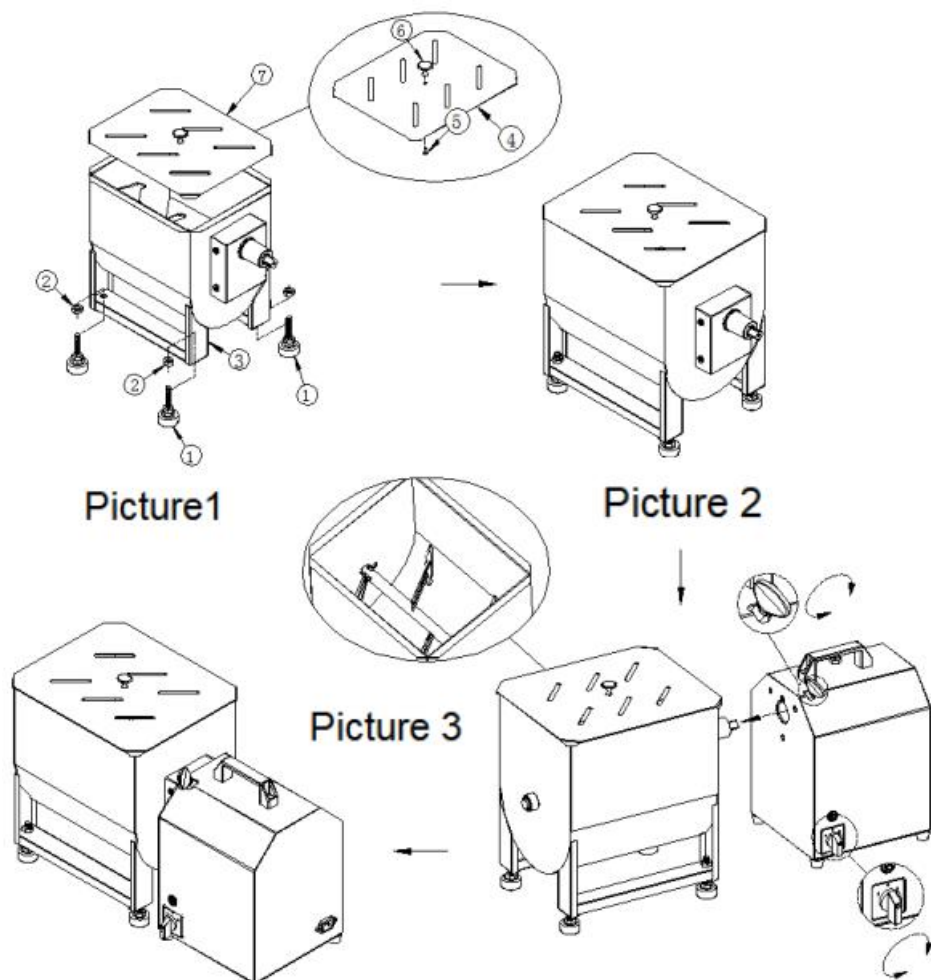
1. Prima di mescolare la carne macinata, pulire l'interno del serbatoio, rimuovere lo sporco e regolare l'altezza adeguata per evitare che il corpo si inclini durante il funzionamento.

2. Dopo aver mescolato, svuotare l'interno del serbatoio e riporre

l'impastatrice in un luogo fresco e asciutto (non in lavastoviglie).
3. Quando si mescola la carne macinata, non mettere le mani nel contenitore per evitare lesioni.

2.1.4 . Serie elettrica BME (il motore deve essere acquistato separatamente)

BME20/30/40



Fasi di installazione

Fase 1: Regolando l'altezza dei piedini ① e del dado ② , fissare l'impastatrice per carne ai piedini del serbatoio ③ (vedere immagine 1).

Fase 2: Allineando la vite ⑧ con la maniglia del coperchio ⑨ , installarli entrambi al centro del coperchio ⑩ (vedi immagine 1). Posizionare il coperchio ⑩ sul serbatoio ⑥ (vedi immagine 2).

Fase 3: Regolando l'altezza dei piedini ① , abbinare e collegare il manicotto conico al foro del corpo del tritacarne, quindi serrare il bullone di bloccaggio superiore.

Istruzioni

1. Prima di mescolare la carne macinata, aprire il coperchio, versare la carne macinata nel contenitore interno (vedere figura 3) e abbassare il coperchio. Regolando la velocità appropriata, iniziare a mescolare la carne macinata fino a quando non è distribuita uniformemente, quindi aprire il coperchio ed estrarre la carne macinata.
2. Dopo aver mescolato, pulire l'interno del serbatoio e riporre il mixer in un luogo sicuro

Note

1. Prima di mescolare la carne macinata, pulire l'interno del serbatoio, rimuovere il materiale sporco e regolare l'altezza adeguata per evitare che il serbatoio si ribalti durante il funzionamento.
2. Dopo aver mescolato, pulire il serbatoio e riporre l'impastatrice in un luogo fresco e asciutto (non in lavastoviglie).
3. Quando si mescola la carne macinata, non mettere le mani nel serbatoio per evitare infortunio.

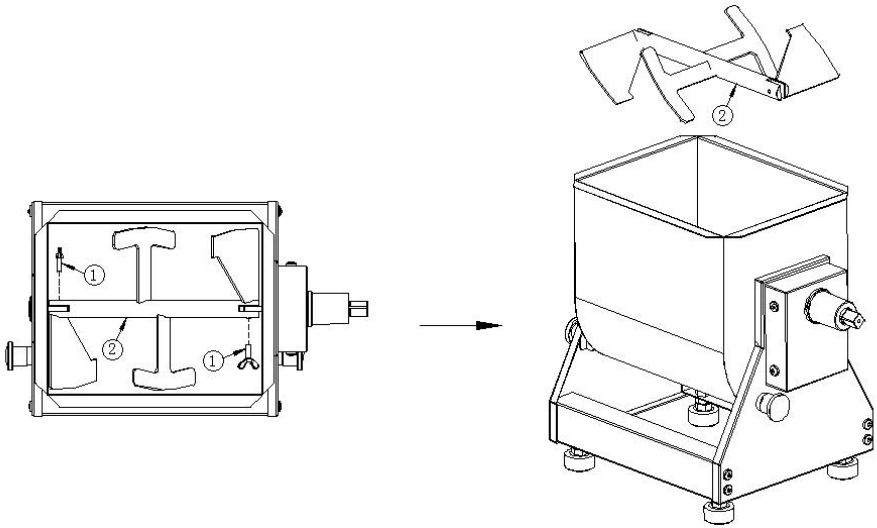


Immagine 1 Immagine 2

Fasi di pulizia: per pulire tutte le serie di impastatrici per carne, rimuovere la vite a farfalla ① sui lati sinistro e destro, quindi estrarre il gruppo albero di miscelazione ② (vedere figura 2). Infine, pulire la vasca con il detergente alimentare e l'acqua.

UTILIZZO

3.1 UTILIZZO

Primo utilizzo

1. Disimballare e ispezionare la macchina immediatamente dopo averla ricevuta . Se si riscontrano difetti nascosti o danni alla macchina, contattare immediatamente il fornitore.
2. Conservare tutti i materiali di imballaggio nel caso in cui la macchina debba essere restituita o ispezionata dal corriere.
3. Rimuovere eventuali pellicole protettive da tutte le superfici (se applicabile) .
4. Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di

- installare e utilizzare il prodotto. In caso di dubbi, contattare il fornitore.
5. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulirlo secondo le istruzioni del manuale .
 6. Rimuovere il coperchio dal prodotto .
 7. Aggiungere il composto dall'alto verso il basso. Non superare la capacità massima consigliata .
 8. Richiudere il coperchio .
 9. Ruotare la maniglia per mescolare il composto. Ripetere il procedimento fino a quando tutti i composti non saranno distribuiti uniformemente.
 10. Rimuovere la miscela dal serbatoio .
 11. Pulire sempre frequentemente l'apparecchio dopo l'uso .

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

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

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Motor para mezcladora de carne/procesador de carne

MODELO: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0

/ BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/ BME 2 0 -T

/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8

/ TCX 12/ TCX 22

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

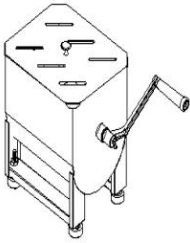
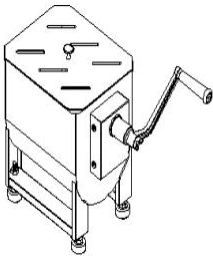
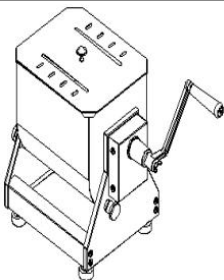
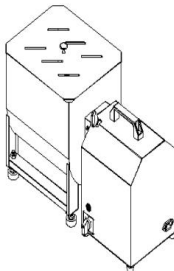
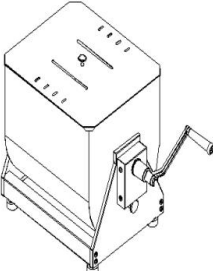
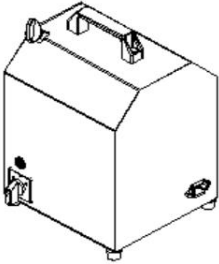
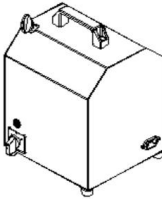
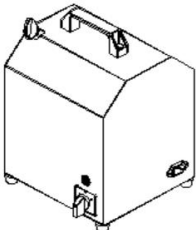
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODELO: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0 / BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/ BME 2 0 -T/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8 / TCX 12/ TCX 22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos.

Estas incluyen:

1. El mantenimiento y la reparación sólo deben ser realizados por técnicos certificados.
2. Este dispositivo y sus piezas deben limpiarse con frecuencia y de forma adecuada. Si no se limpia correctamente, pueden aparecer bacterias peligrosas . Utilice un detergente adecuado para equipos de procesamiento de carne.
3. Nunca utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos. No utilice disolventes ni limpiadores a base de gasolina. Algunos productos de limpieza pueden dejar residuos nocivos o dañar la máquina. En su lugar, utilice detergentes aptos para alimentos .
4. No utilice estropajos ni objetos afilados o puntiagudos durante la limpieza, esto puede dañar la máquina.
5. Nunca lave la máquina con una manguera ni la sumerja en agua ni en

ningún otro líquido. No utilice un vaporizador para limpiarla. En su lugar, limpie el exterior con un paño húmedo .

6. Retire el mango, el eje y el conjunto de paleta antes de limpiar .

7. Utilice una espátula de madera o plástico para eliminar cualquier residuo de mezcla del recipiente.

8. Limpie el interior y las piezas con un cepillo o esponja y agua tibia con jabón (no apto para lavavajillas). Luego, enjuáguelo bajo el grifo para eliminar cualquier residuo. Deje secar siempre las piezas y los accesorios después de limpiarlos o séquelos con un paño suave .

9. Vuelva a ensamblar todas las piezas en secuencia opuesta .

Seguridad eléctrica para aparatos eléctricos

1. Este aparato es solo para uso doméstico y no está destinado a aplicaciones como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; establecimientos tipo alojamiento y desayuno.

2. Se debe tener cuidado al manipular los accesorios, utilizarlos y limpiarlos.

3. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.

4. Los niños siempre deben estar supervisados para evitar que jueguen con este producto.

5. Los niños no deben utilizar este aparato. Manténgalo fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.

6. Inspeccione siempre el aparato y sus accesorios antes de usarlos para detectar posibles daños. No lo utilice si está dañado o se ha caído. En caso de daños o averías, contacte con el Servicio de Atención al Cliente.

7. No utilice el aparato si el cable está dañado. En caso de daño, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, el fabricante debe reemplazarlo. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente. El consumidor no debe intentar repararlo.
 8. Nunca tire del enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
 9. No enrolle el cable alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después de su uso.
 10. El aparato puede dejarse enchufado a la red eléctrica cuando no se utilice para garantizar que las baterías estén siempre cargadas. Sin embargo, debe desenchufarse antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo o si no se utiliza durante un periodo prolongado.
 11. Los terminales de alimentación deben estar bien circuitados.
 12. **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y daños al aparato.
 13. **ADVERTENCIA:** No acerque los dedos a los accesorios. Para retirar los alimentos, asegúrese primero de que la batidora no esté en funcionamiento.
 14. El cargador debe enchufarse a una toma eléctrica alejada de un fregadero o de una superficie caliente.
 15. No utilice un cable alargador. Conecte el cargador directamente a una toma de corriente.
 16. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la unidad central en agua ni en otros líquidos. Solo los accesorios de este aparato están diseñados para sumergirse en agua u otros líquidos. Nunca sumerja ninguna otra parte de esta unidad. Si la batidora de mano cae en un líquido, retírela inmediatamente y límpiela y séquela bien antes de continuar.
 17. No haga funcionar la licuadora vacía: esto dañará el motor.
 18. No sumerja la unidad central en agua ni en otros líquidos.
- Advertencia:** Las bolsas de polietileno que cubren el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar el riesgo de asfixia,

manténgalas fuera del alcance de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Parámetros técnicos

1.1 . Mezcladora de carne manual serie BMM

Modelo	Volumen	Capacidad de mezcla		Fuerza
		Libra	kilogramo	
BMM10	10 litros	14.3-16.5	6.5-7.5	Práctico

1.2 . Mezcladora de carne manual con engranajes serie BME

Modelo	Volumen	Capacidad de mezcla		Fuerza
		Libra	kilogramo	
BME10	10 litros	14.3-16.5	6.5-7.5	Práctico
BME20	20 litros	28.6-35.2	13-16	Práctico con caja de cambios
BME30	30 litros	44-55	20-25	Práctico con caja de cambios
BME40	40 litros	57.2-77	26-35	Práctico con caja de cambios
BME60	60 litros	85.8-121	39-55	Práctico con caja de cambios

1.3 . Mezcladora de carne manual serie BME-T con engranaje y tanque rotatorio

Modelo	Volumen	Capacidad de mezcla		Fuerza
		Libra	kilogramo	
BME10-T	10 litros	14.3-16.5	6.5-7.5	Práctico
BME20-T	20 litros	28.6-35.2	13-16	Práctico con caja de cambios
BME30-T	30 litros	44-55	20-25	Práctico con caja de cambios
BME40-T	40 litros	57.2-77	26-35	Práctico con caja de cambios

1.4 . Cuerpo de picadora de carne serie TCX

Modelo	Velocidad de rotación (RPM)	Potencia nominal (W)	Voltaje	Fuerza	Tamaño del eje BxC (mm)
TCX8	160	300	CA 120 V /60 Hz	Práctico	230*250*358
TCX12	160	550	CA 120 V /60 Hz	Práctico	260*255*358
TCX22	160	900	CA 120 V /60 Hz	Práctico	320*290*410

INSTALACIÓN

2.1 . Vista despiezada, plano de instalación y notas

2.1.1 . Serie BMM

BMM10

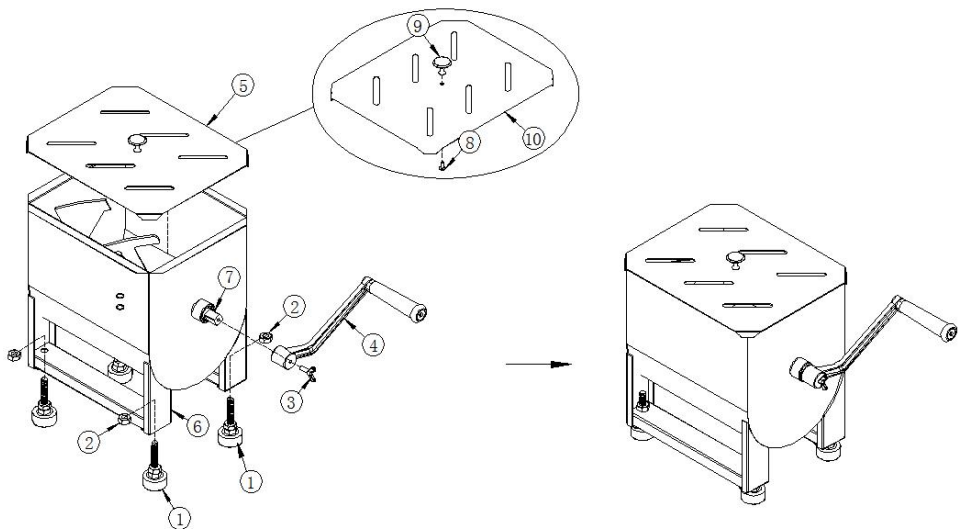


Imagen 1 Imagen 2

Pasos de instalación

Paso 1: Ajustando la altura de las patas ① y la tuerca ② , fije la batidora de carne a las patas del tanque ⑥ (ver imagen 1).

Paso 2: Coloque el mango ④ en el eje cuadrado ⑦ del tanque ⑥ , apriete y fije el mango ④ con el tornillo de mariposa ③ (ver imagen 1).

Paso 3: Alineando el tornillo ⑧ con el asa de la tapa ⑨ , instale ambos en el centro de la tapa ⑩ (ver imagen 1). Coloque la tapa ⑩ en el tanque ⑥ (ver imagen 2).

Notas

1. Antes de mezclar la carne picada, limpie el interior del tanque, retire la suciedad y ajuste la altura adecuada para evitar que el tanque se incline durante el funcionamiento.
2. Después de mezclar, limpie el tanque por dentro y coloque la batidora de carne en un lugar fresco y seco (no en el lavavajillas).
3. Al mezclar la carne picada, no coloque la mano en el tanque para evitar lesiones.

2.1.2 . Serie BME

BME10/20/30/40/60

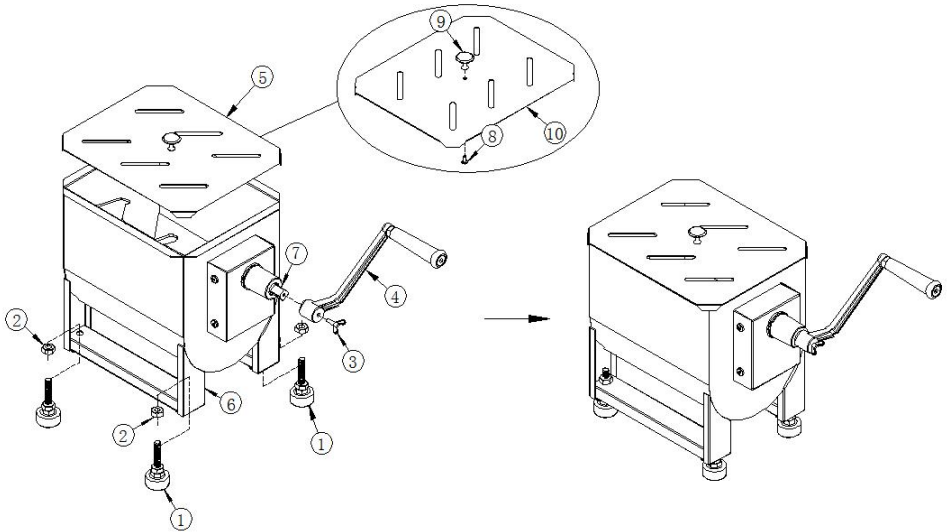


Imagen 1 Imagen 2

Pasos de instalación

Paso 1: Ajustando la altura de las patas ① y la tuerca ② , fije la batidora de carne a las patas del tanque ⑥ (ver imagen 1).

Paso 2: Coloque el mango ④ en el eje cuadrado ⑦ del tanque ⑥ , apriete y fije el mango ④ con el tornillo de mariposa ③ (ver imagen 1).

Paso 3: Alineando el tornillo ⑧ con el asa de la tapa ⑨ , instale ambos en el centro de la tapa ⑩ (ver imagen 1). Coloque la tapa ⑩ sobre el cuerpo ⑥ (ver imagen 2).

Notas

1. Antes de mezclar la carne picada, limpie el interior del tanque, retire la suciedad y ajuste la altura adecuada para evitar que el tanque se incline durante el funcionamiento.
2. Después de mezclar, limpie el tanque por dentro y coloque la batidora de carne en un lugar fresco y seco (no en el lavavajillas).
3. Al mezclar la carne picada, no coloque la mano en el tanque para evitar lesiones.

2.1.3 . Serie BME-T BME10T/20T/30T/40T

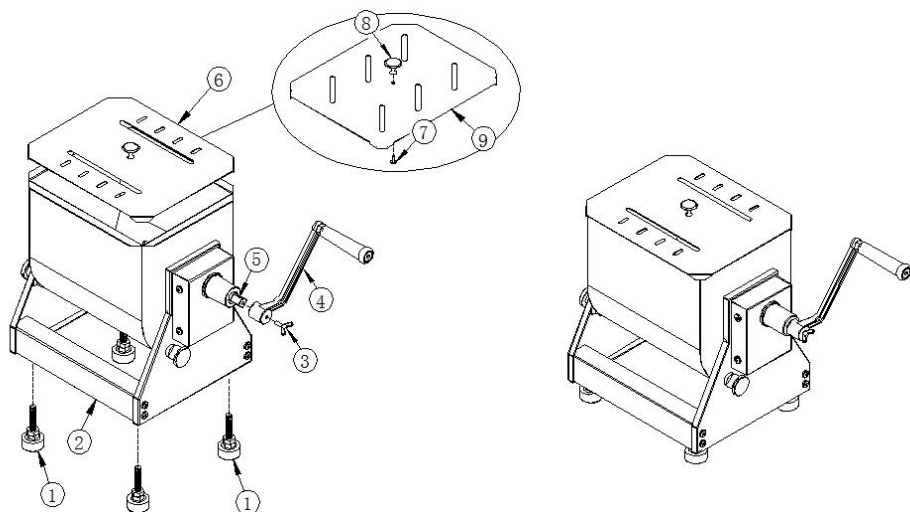


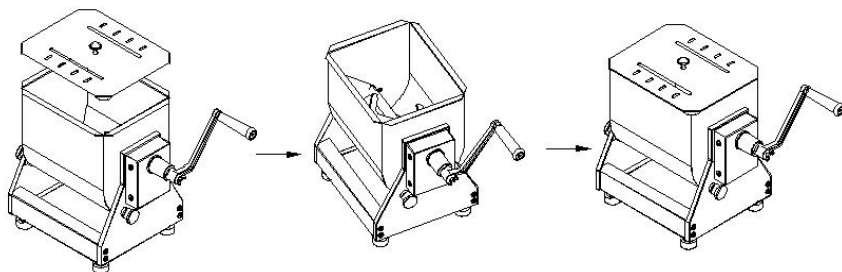
Imagen 1 Imagen 2

Pasos de instalación

Paso 1: Ajustando la altura de las patas ① y la tuerca ② , fije la batidora de carne a las patas del tanque ⑥ (ver imagen 1).

Paso 2: Coloque el mango ④ en el eje cuadrado ⑦ del tanque ⑥ , apriete y fije el mango ④ con el tornillo de mariposa ③ (ver imagen 2).

Paso 3: Alineando el tornillo ⑧ con el asa de la tapa ⑨ , instale ambos en el centro de la tapa ⑩ (ver imagen 1). Coloque la tapa ⑩ en el tanque ⑥ (ver imagen 2).



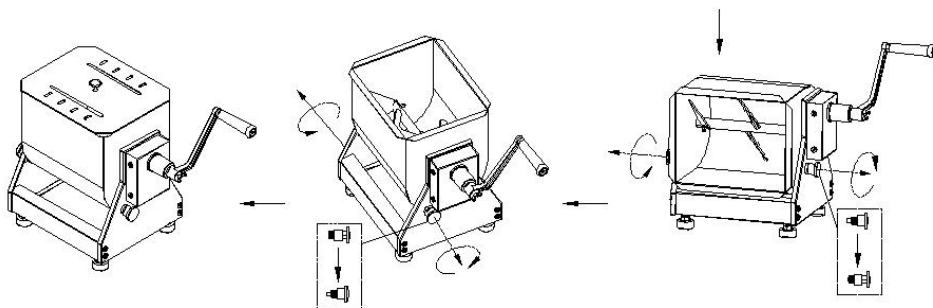


Imagen 1 Imagen 2

Instrucciones

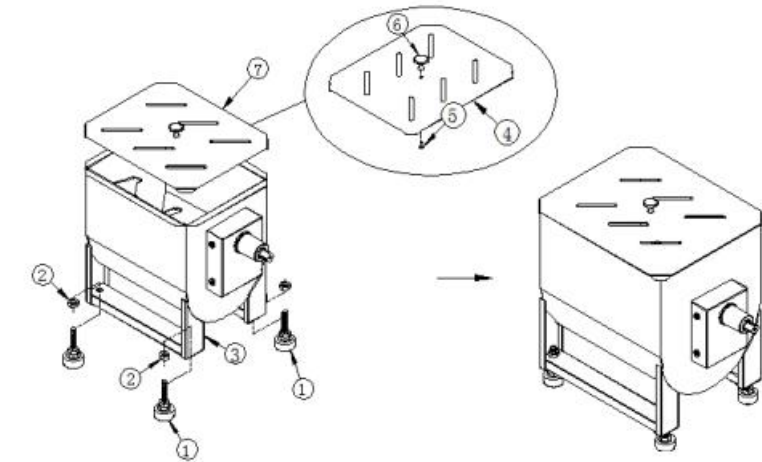
1. Antes de mezclar la carne picada, abra la tapa (ver imagen 1), coloque la carne en el tanque, baje la tapa (ver imagen 2) y gire la manija. Cuando la carne picada esté distribuida uniformemente, afloje los pasadores de resorte de los lados izquierdo y derecho como se muestra en la imagen 3, coloque el cuerpo en posición horizontal y retire la carne picada.
2. Después de mezclar, gire el cuerpo a una posición vertical y apriete los pasadores de resorte en los lados izquierdo y derecho, como en la imagen 4.
4. Luego, fije el cuerpo para evitar que se afloje y se dañe.

Notas

1. Antes de mezclar la carne picada, limpie el interior del tanque, elimine la suciedad y ajuste la altura adecuada para evitar que el cuerpo se incline durante el funcionamiento.
2. Limpie el interior del tanque después de mezclar y coloque la batidora de carne en un lugar fresco y seco (no en el lavavajillas).
3. Al mezclar la carne picada, no coloque la mano en el tanque para evitar lesiones.

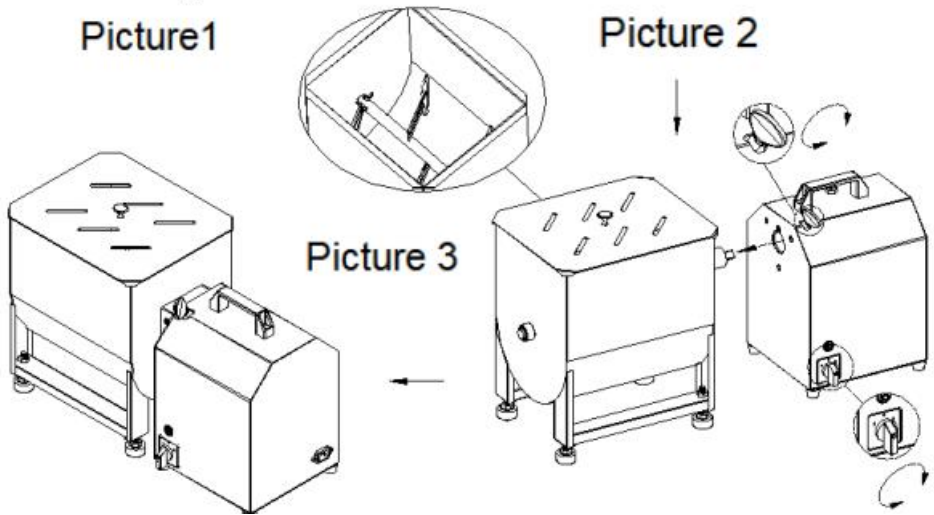
2.1.4 . Serie BME Electric (El motor debe adquirirse por separado)

BME20/30/40



Picture 1

Picture 2



Picture 3

Pasos de instalación

Paso 1: Ajustando la altura de las patas ① y la tuerca ② , fije la batidora de carne a las patas del tanque ③ (ver imagen 1).

Paso 2: Alineando el tornillo ⑧ con el asa de la tapa ⑨ , instale ambos en el centro de la tapa ⑩ (ver imagen 1). Coloque la tapa ⑩ en el tanque ⑥ (ver imagen 2).

Paso 3: Ajustando la altura de los pies ① , haga coincidir y conecte el manguito cónico con el orificio del cuerpo de la picadora de carne, luego

apriete el perno de bloqueo superior.

Instrucciones

1. Antes de mezclar la carne picada, abra la tapa, introdúzcala en el tanque (ver imagen 3) y cierre la tapa. Ajuste el engranaje correspondiente y comience a mezclar la carne picada hasta que esté bien distribuida. Luego, abra la tapa y saque la carne picada.
2. Después de mezclar, limpie el interior del tanque y guarde la batidora de carne en un lugar seguro.

Notas

1. Antes de mezclar la carne picada, limpie el interior del tanque, retire el material sucio y ajuste la altura adecuada para evitar que el tanque se incline durante el funcionamiento.
2. Después de mezclar, limpie el tanque y coloque la batidora de carne en un lugar fresco y seco (no en el lavavajillas).
3. Al mezclar la carne picada, no coloque la mano en el tanque para evitar lesión.

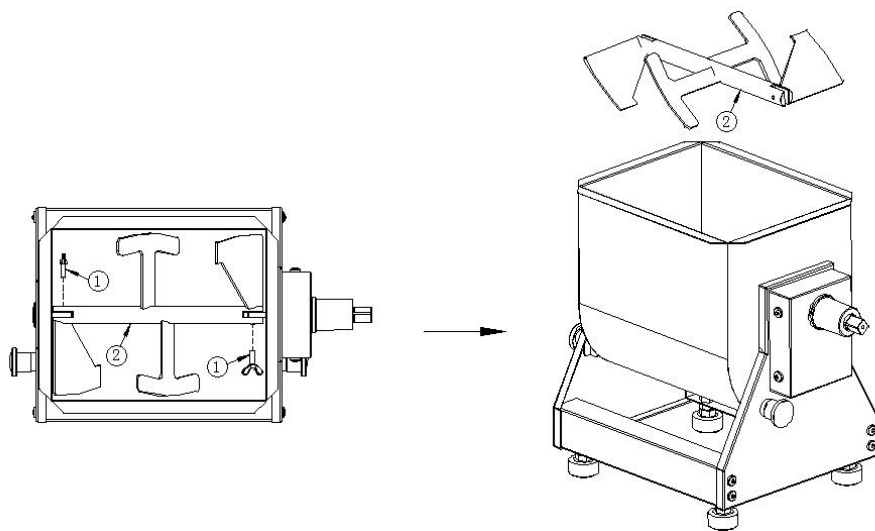


Imagen 1 Imagen 2

Pasos de limpieza: Para limpiar todas las series de mezcladoras de carne, retire el tornillo de mariposa ① de los lados izquierdo y derecho y, a continuación, extraiga el conjunto del eje de mezcla ② (ver imagen 2). Finalmente, limpie el tanque con detergente alimentario y agua.

USO

3.1 USO

Primer uso

1. Desembale e inspeccione su máquina inmediatamente después de recibirla . Si hay algún defecto oculto o daño en la máquina, comuníquese inmediatamente con su proveedor.
2. Guarde todos los materiales de embalaje en caso de que sea necesario devolver la máquina o que la transportista la inspeccione.
- 3 . Retire cualquier película protectora de todas las superficies (si corresponde).
4. Lea este manual de instrucciones completo antes de instalar y utilizar este producto. En caso de duda, contacte con su proveedor .
5. Antes de utilizar el aparato por primera vez, se recomienda limpiarlo según las instrucciones del manual .
- 6 . Retire la tapa del producto.
7. Agregue la mezcla de arriba a abajo. No exceda la capacidad máxima recomendada .
8. Vuelva a colocar la tapa en la parte superior .
9. Gire la manija para remover la mezcla. Repita este proceso hasta que toda la mezcla esté distribuida uniformemente.
- 10 . Retire la mezcla del tanque.
- 11 . Limpie siempre el aparato con frecuencia después de usarlo.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Wsparcie i certyfikat gwarancji elektronicznej

www.vevor.com/support

Mikser do mięsa/Silnik do przetwórstwa mięsa

MODEL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0

/ BME 4 0 / BME 6 0 / BME 10 -T / BME 2 0 -T

/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8

/ TCX 12/ TCX 22

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

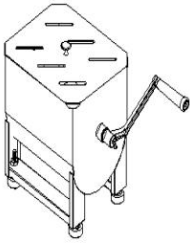
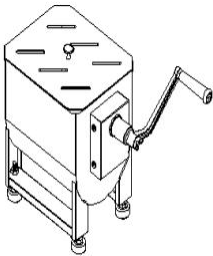
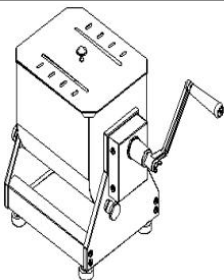
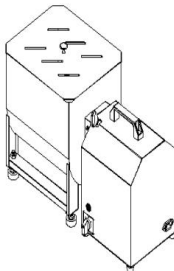
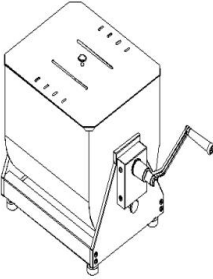
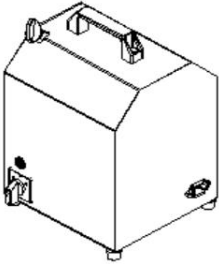
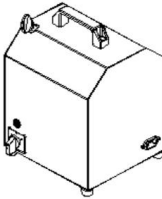
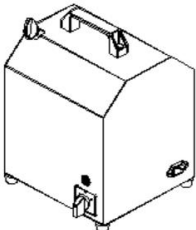
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODEL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0 / BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/
BME 2 0 -T/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8 / TCX 12/ TCX 22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA



Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Należą do nich:

1. Konserwację i naprawę powinien wykonywać wyłącznie certyfikowany technik.
2. To urządzenie i jego części należy czyścić regularnie i prawidłowo. Nieprawidłowe czyszczenie może prowadzić do rozwoju niebezpiecznych bakterii. Należy używać detergentu przeznaczonego do urządzeń do przetwórstwa mięsa.
3. Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących ani środków ściernych. Nie używaj rozpuszczalników ani środków czyszczących na bazie benzyny. Niektóre środki czyszczące mogą pozostawiać szkodliwe pozostałości lub uszkodzić maszynę. Zamiast tego używaj detergentu dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
4. Podczas czyszczenia nie należy używać druciaków ani ostrych lub spiczastych przedmiotów, gdyż może to spowodować uszkodzenie

urządzenia.

5. Nigdy nie polewaj urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie ani innym płynie. Nie używaj parownicy do czyszczenia urządzenia . Zamiast tego przetrzyj obudowę wilgotną szmatką.

6. Przed czyszczeniem należy zdjąć uchwyt, wał i zespół łopatki .

7. Za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki usuń resztki mieszanki z miski.

8. Wyczyść wnętrze i części szczotką lub gąbką w ciepłej wodzie z mydłem (nie w zmywarce). Następnie opłucz pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości. Zawsze pozwól częściom i akcesoriom wyschnąć po umyciu lub osusz je miękką ściereczką .

9. Złóż wszystkie części w odwrotnej kolejności .

Bezpieczeństwo elektryczne urządzeń elektrycznych

1. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowań takich jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; gospodarstwach rolnych; hoteli, moteli i innych obiektach mieszkalnych; obiektów noclegowych ze śniadaniem.

2. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z akcesoriami, ich użytkowania i czyszczenia.

3. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

4. Dzieci należy zawsze nadzorować, aby nie bawiły się tym produktem.

5. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci podczas i po użyciu.

6. Przed użyciem zawsze sprawdzaj urządzenie i akcesoria pod kątem widocznych śladów uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub usterki urządzenia skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.
7. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu natychmiast przerwij użytkowanie. Jeśli przewód jest uszkodzony, producent musi go wymienić. Zwróć urządzenie do Centrum Obsługi Klienta. Konsument nie może podejmować prób naprawy.
8. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
9. Nie owijaj przewodu wokół korpusu urządzenia w trakcie lub po użyciu.
10. Urządzenie można pozostawić podłączone do zasilania, gdy nie jest używane, aby zapewnić stały poziom naładowania akumulatorów. Należy je jednak odłączyć przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub w przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu.
11. Zaciski zasilania muszą być dobrze podłączone.
12. **OSTRZEŻENIE:** Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymać ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory z dala od nasadek podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia.
13. **OSTRZEŻENIE:** Nie zbliżaj palców do końcówek. Aby usunąć resztki jedzenia, najpierw upewnij się, że mikser jest wyłączony.
14. Ładowarkę należy podłączać do gniazdka elektrycznego z dala od zlewu lub gorącej powierzchni.
15. Nie używaj przedłużacza. Podłącz ładowarkę bezpośrednio do gniazdka elektrycznego.
16. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj jednostki centralnej w wodzie ani innych płynach. Tylko elementy tego urządzenia zostały zaprojektowane do zanurzania w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie zanurzaj żadnej innej części urządzenia.

Jeśli blender ręczny wpadnie do cieczy, natychmiast go wyjmij, a następnie dokładnie wyczyść i osusz przed ponownym użyciem.

17. Nie uruchamiaj blendera z pustym naczyniem, gdyż może to spowodować uszkodzenie silnika.

18. Nie umieszczaj jednostki centralnej w wodzie ani innych płynach

Ostrzeżenie: Worki foliowe na produkcie lub opakowaniu mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć niebezpieczeństwa uduszenia, należy trzymać je z dala od niemowląt i dzieci. Worki te nie są zabawkami.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Parametry techniczne

1.1 . Seria BMM ręcznych mikserów do mięsa

Model	Tom	Pojemność mieszania		Moc
		Funt	kg	
BMM10	10L	14,3-16,5	6,5-7,5	Poręczny

1.2 . Seria BME ręcznych mikserów do mięsa z przekładnią

Model	Tom	Pojemność mieszania		Moc
		Funt	kg	
BME10	10L	14,3-16,5	6,5-7,5	Poręczny
BME20	20L	28,6-35,2	13-16	Przydatny ze skrzynią biegów
BME30	30L	44-55	20-25	Przydatny ze skrzynią biegów
BME40	40L	57.2-77	26-35	Przydatny ze skrzynią biegów

BME60	60L	85.8-121	39-55	Przydatny ze skrzynią biegów
-------	-----	----------	-------	------------------------------

1.3 . Seria BME-T ręcznych mikserów do mięsa z przekładnią i zbiornikiem obrotowym

Model	Tom	Pojemność mieszania		Moc
		Funt	kg	
BME10-T	10L	14,3-16,5	6,5-7,5	Poręczny
BME20-T	20L	28,6-35,2	13-16	Przydatny ze skrzynią biegów
BME30-T	30L	44-55	20-25	Przydatny ze skrzynią biegów
BME40-T	40L	57.2-77	26-35	Przydatny ze skrzynią biegów

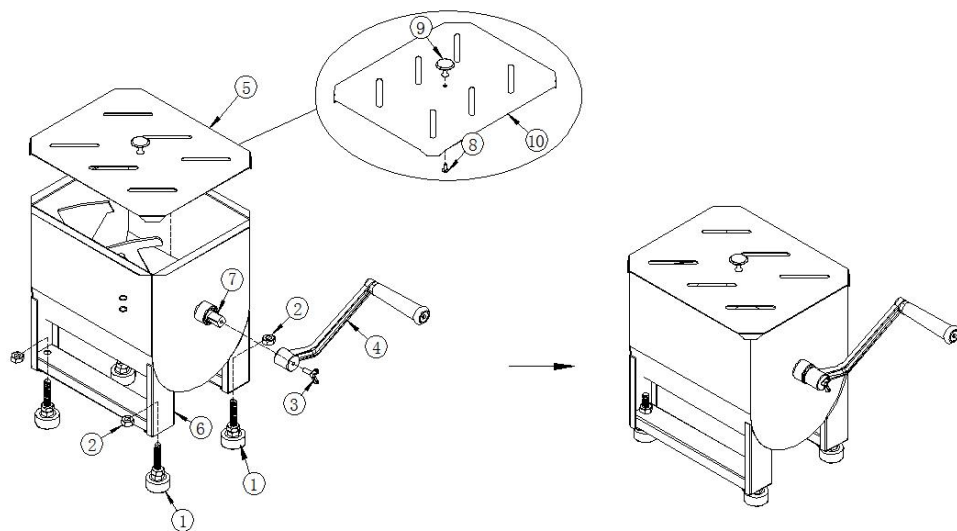
1.4 Korpus maszynki do mielenia mięsa serii TCX

Model	Prędkość obrotowa (obr./min)	Moc znamionowa (W)	woltaż	Moc	Rozmiar osi BxC (mm)
TCX8	160	300	AC1 2 0V /60Hz	Poręczny	230*250*358
TCX12	160	550	AC1 2 0V /60Hz	Poręczny	260*255*358
TCX22	160	900	AC1 2 0V /60Hz	Poręczny	320*290*410

INSTALACJA

2.1 . Widok rozstrzelony, rysunek montażowy i notatka

2.1.1 . Seria BMM BMM10



Obrazek 1 Obrazek 2

Kroki instalacji

Krok 1: Regulując wysokość nóg ① i nakrętki ② , przymocuj mikser do mięsa do nóg zbiornika ⑥ (patrz rysunek 1).

Krok 2: Umieść uchwyt ④ na kwadratowym wale ⑦ zbiornika ⑥ , dokręć i zamocuj uchwyt ④ za pomocą śruby motylkowej ③ (patrz rysunek 1).

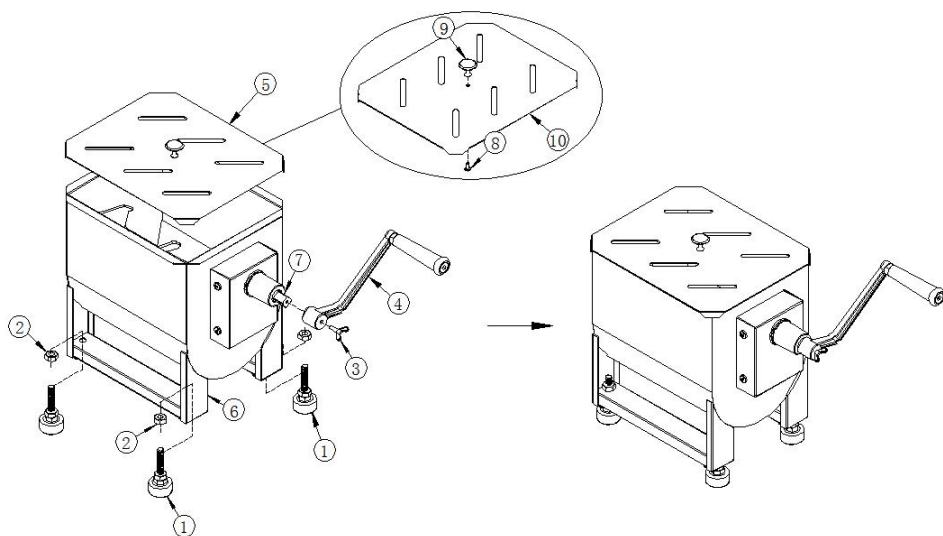
Krok 3: Ustaw śrubę ⑧ równo z uchwytem pokrywy ⑨ i zamontuj je na środku pokrywy ⑩ (patrz rysunek 1). Umieść pokrywę ⑩ na zbiorniku ⑥ (patrz rysunek 2).

Notatki

1. Przed mieszaniem mięsa mielonego należy wyczyścić zbiornik wewnątrz, usunąć brud i ustawić odpowiednią wysokość, aby zapobiec przechyleniu się zbiornika podczas pracy.
2. Po wymieszaniu wyczyść zbiornik wewnątrz i umieść mikser do mięsa w chłodnym i suchym miejscu (nie w zmywarce).
3. Podczas mieszania mięsa mielonego nie wkładaj rąk do zbiornika, aby

uniknąć obrażeń.

2.1.2 . Seria BME BME10/20/30/40/60



Obrazek 1 Obrazek 2

Kroki instalacji

Krok 1: Regulując wysokość nóżek ① i nakrętki ② , przymocuj mikser do mięsa do nóżek zbiornika ⑥ (patrz rysunek 1).

Krok 2: Umieść uchwyt ④ na kwadratowym wale ⑦ zbiornika ⑥ , dokręć i zamocuj uchwyt ④ za pomocą śruby motylkowej ③ (patrz rysunek 1).

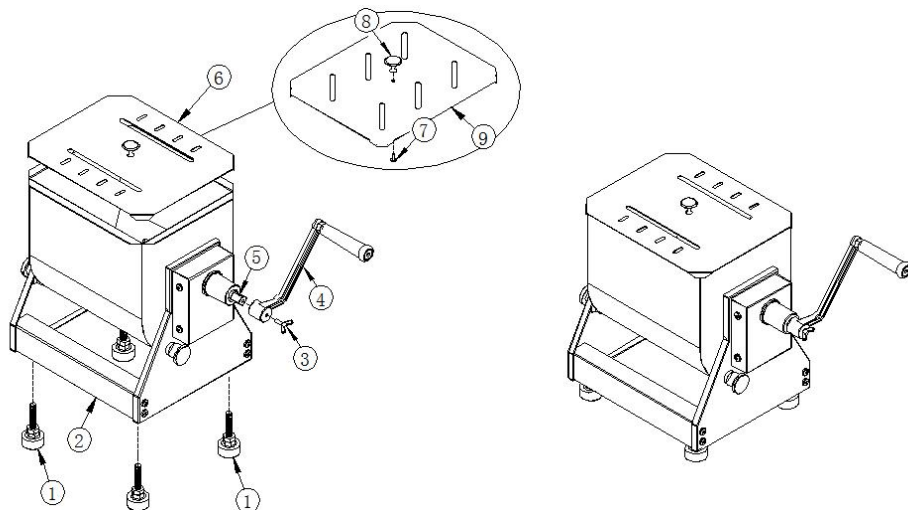
Krok 3: Wyrównując śrubę ⑧ z uchwytem pokrywy ⑨ , zamontuj je obie na środku pokrywy ⑩ (patrz rysunek 1). Umieść pokrywę ⑩ na korpusie ⑥ (patrz rysunek 2).

Notatki

1. Przed rozpoczęciem mieszania mięsa mielonego należy wyczyścić zbiornik wewnątrz, usunąć brud i ustawić odpowiednią wysokość, aby zapobiec przechyleniu się zbiornika podczas pracy.
2. Po wymieszaniu wyczyść zbiornik wewnątrz i umieść mikser do mięsa w chłodnym i suchym miejscu (nie w zmywarce).

3. Podczas mieszania mięsa mielonego nie wkładaj rąk do zbiornika, aby uniknąć obrażeń.

2.1.3 . Seria BME-T BME10T/20T/30T/40T



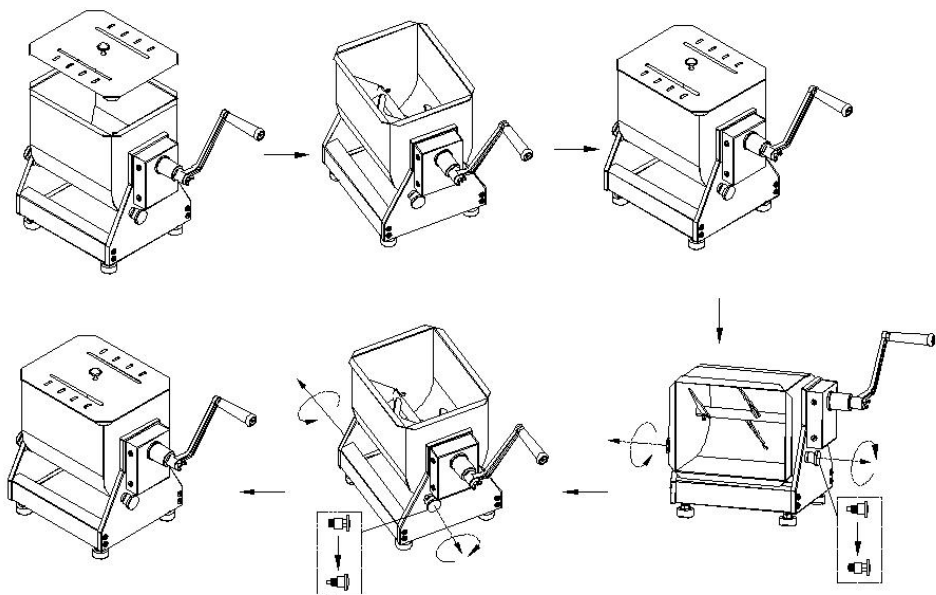
Obrazek 1 Obrazek 2

Kroki instalacji

Krok 1: Regulując wysokość nóżek ① i nakrętki ② , przymocuj mikser do mięsa do nóżek zbiornika ⑥ (patrz rysunek 1).

Krok 2: Umieść uchwyt ④ na kwadratowym wale ⑦ zbiornika ⑥ , dokręć i zamocuj uchwyt ④ za pomocą śruby motylkowej ③ (patrz rysunek 2).

Krok 3: Ustaw śrubę ⑧ równo z uchwytem pokrywy ⑨ i zamontuj je na środku pokrywy ⑩ (patrz rysunek 1). Umieść pokrywę ⑩ na zbiorniku ⑥ (patrz rysunek 2).



Obrazek 1 Obrazek 2

Instrukcje

1. Przed mieszaniem mięsa mielonego otwórz pokrywę (patrz zdjęcie 1), włóż mięso do zbiornika i zamknij pokrywę (patrz zdjęcie 2), a następnie obróć uchwyt. Gdy mięso mielone zostanie równomiernie rozłożone, poluzuj sworznie sprężynowe po lewej i prawej stronie, jak na zdjęciu 3, obróć korpus do pozycji poziomej i wyjmij mięso mielone.

2. Po wymieszaniu obróć korpus do pozycji pionowej i dokręć sworznie sprężynowe po lewej i prawej stronie, jak na rysunku 4. Następnie zamocuj korpus, aby uniknąć luzów i uszkodzeń.

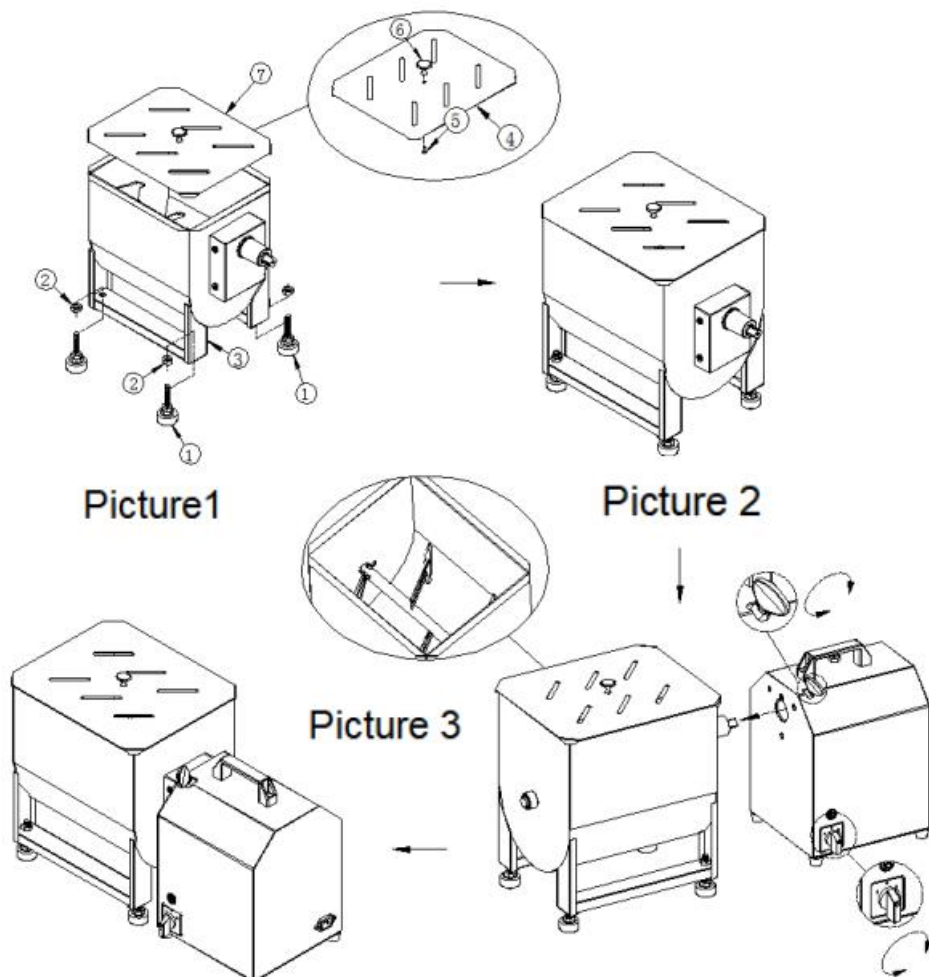
Notatki

1. Przed rozpoczęciem mieszania mięsa mielonego należy wyczyścić zbiornik wewnątrz, usunąć zanieczyszczenia i ustawić odpowiednią wysokość, aby zapobiec przechylaniu się urządzenia podczas pracy.
2. Po zakończeniu mieszania wyczyść zbiornik i umieść mikser do mięsa w chłodnym i suchym miejscu (nie w zmywarce).

3. Podczas mieszania mięsa mielonego nie wkładaj rąk do zbiornika, aby uniknąć obrażeń.

2.1.4 . Seria elektryczna BME (silnik należy zakupić osobno)

BME20/30/40



Kroki instalacji

Krok 1: Regulując wysokość nóg ① i nakrętki ② , przymocuj mikser do

mięsa do nóżek zbiornika ③ (patrz rysunek 1).

Krok 2: Wyrównując śrubę ⑧ z uchwytem pokrywy ⑨ , zamontuj je obie na środku pokrywy ⑩ (patrz rysunek 1). Umieść pokrywę ⑩ na zbiorniku ⑥ (patrz rysunek 2).

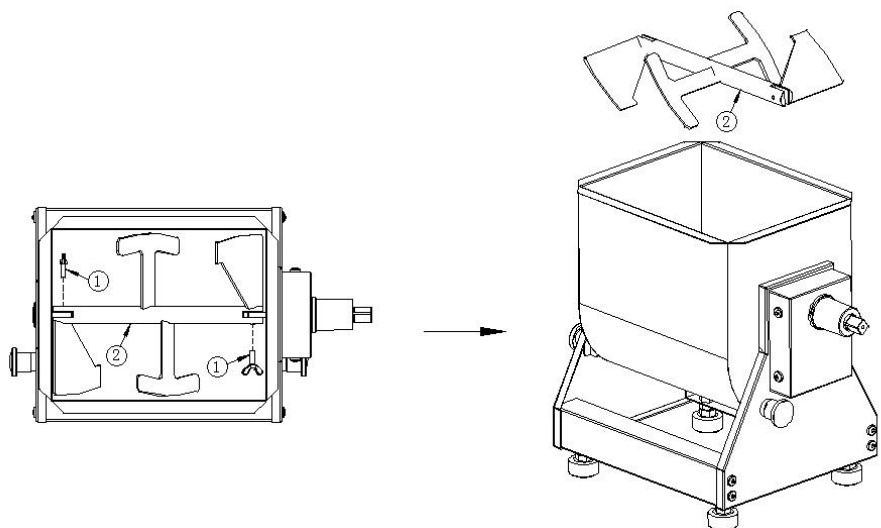
Krok 3: Regulując wysokość nóżek ① , dopasuj i połącz tuleję stożkową z otworem w korpusie maszynki do mięsa, a następnie dokręć górną śrubę blokującą.

Instrukcje

1. Przed mieszaniem mięsa mielonego otwórz pokrywę, włóż mięso mielone do pojemnika (patrz zdjęcie 3) i zamknij pokrywę. Ustawiając odpowiednie obroty, zacznij mieszać mięso mielone, aż będzie równomiernie rozłożone, a następnie otwórz pokrywę i wyjmij mięso mielone.
2. Po wymieszaniu wyczyść zbiornik w środku i odłóż mikser do mięsa w bezpieczne miejsce

Notatki

1. Przed rozpoczęciem mieszania mięsa mielonego należy wyczyścić zbiornik wewnątrz, usunąć brudną część i ustawić odpowiednią wysokość, aby zapobiec przechyleniu się zbiornika podczas pracy.
2. Po wymieszaniu wyczyść zbiornik i umieść mikser do mięsa w chłodnym i suchym miejscu (nie w zmywarce).
3. Podczas mieszania mięsa mielonego nie wkładaj ręki do zbiornika, aby uniknąć obrażeń.



Obrazek 1 Obrazek 2

Czyszczenie: Podczas czyszczenia wszystkich serii mikserów do mięsa, należy wykręcić śrubę motylkową ① z lewej i prawej strony, a następnie wyjąć zespół wału mieszającego ② (patrz rysunek 2). Na koniec wyczyścić zbiornik detergentem dopuszczonym do kontaktu z żywnością i wodą.

STOSOWANIE

3.1 UŻYCIE

Pierwsze użycie

1. Natychmiast po otrzymaniu rozpakuj i sprawdź maszynę . Jeśli zauważysz jakiegokolwiek ukryte wady lub uszkodzenia maszyny, natychmiast skontaktuj się z dostawcą.
2. Zachowaj wszystkie materiały opakowaniowe na wypadek , gdyby maszyna musiała zostać zwrócona lub poddana kontroli przez przewoźnika.
3. Usuń folię ochronną ze wszystkich powierzchni (jeśli dotyczy) .
4. Przed instalacją i uruchomieniem produktu należy dokładnie przeczytać

niniejszą instrukcję obsługi. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą.

5. Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się jego wyczyszczenie zgodnie z instrukcją obsługi .

6. Zdejmij pokrywę z produktu .

7. Dodawaj mieszankę od góry do dołu. Nie przekraczaj zalecanej maksymalnej pojemności .

8. Załóż z powrotem pokrywkę .

9. Obróć uchwyt, aby wymieszać mieszankę. Powtarzaj ten proces, aż wszystkie mieszanki będą równomiernie rozprowadzone .

10. Wyjmij mieszankę ze zbiornika .

11. Zawsze czyść urządzenie często po użyciu.

Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i gwarancji elektronicznej

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat:

www.vevor.com/support

Vleesmixer/Vleesverwerkingsmotor

MODEL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0

/ BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/ BME 2 0 -T

/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8

/ TCX 12/ TCX 22

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

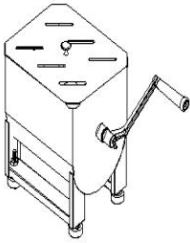
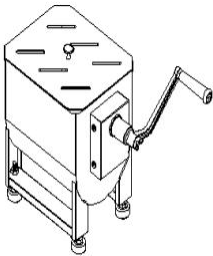
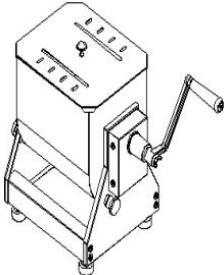
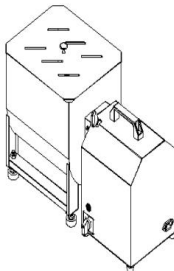
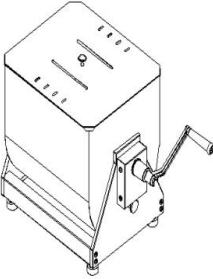
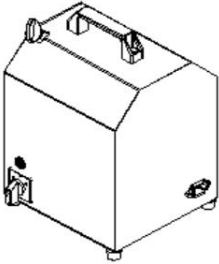
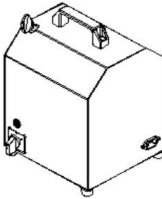
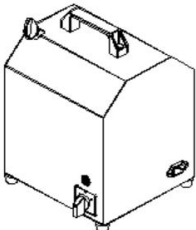
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODEL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0 / BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T / BME 2 0 -T / BME 3 0 -T / BME 4 0 -T / TCX8 / TCX 12 / TCX 22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen. Neem bij het gebruik van deze apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht. Deze omvatten:

1. Onderhoud en reparatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gecertificeerde technicus.
2. Dit apparaat en de onderdelen ervan moeten regelmatig en grondig worden gereinigd. Onjuiste reiniging kan de vorming van schadelijke bacteriën bevorderen. Gebruik een reinigingsmiddel dat geschikt is voor apparatuur voor de vleesverwerking .
3. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Gebruik geen oplosmiddelen of reinigingsmiddelen op basis van benzine. Sommige reinigingsmiddelen kunnen schadelijke resten achterlaten of de machine beschadigen. Gebruik in plaats daarvan een voedselveilig reinigingsmiddel .
4. Gebruik tijdens het schoonmaken geen schuursponsjes en geen scherpe of puntige voorwerpen, dit kan de machine beschadigen .

5. Spoel het apparaat nooit af met een waterslang en dompel het nooit onder in water of een andere vloeistof. Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken. Veeg in plaats daarvan de buitenkant af met een vochtige doek.
6. Verwijder het handvat, de steel en de peddel voordat u gaat schoonmaken.
7. Gebruik een houten of plastic spatel om eventuele mengresten uit de kom te verwijderen .
8. Reinig de binnenkant en de onderdelen met een borstel of spons en warm zeepsop (niet in de vaatwasser). Spoel ze vervolgens af onder de kraan om eventuele resten te verwijderen. Laat de onderdelen en accessoires na het reinigen altijd drogen, of droog ze af met een zachte doek .
9. Zet alle onderdelen in omgekeerde volgorde weer in elkaar .

Elektrische veiligheid voor elektrische apparaten

1. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor toepassingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere accommodaties; bed & breakfast-achtige etablissementen.
2. Wees voorzichtig bij het hanteren, gebruiken en reinigen van de accessoires.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en instructies hebben gekregen over het gebruik ervan.
4. Kinderen moeten altijd onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met dit product spelen.
5. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat tijdens en na gebruik buiten het bereik van kinderen.

6. Controleer het apparaat en de accessoires altijd vóór gebruik op zichtbare schade. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het is gevallen. Neem in geval van schade of een storing contact op met de klantenservice.
7. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. Stop in geval van een beschadigd netsnoer onmiddellijk met het gebruik ervan. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen. Breng het apparaat terug naar de klantenservice. De consument mag geen reparatiepogingen ondernemen.
8. Trek nooit de stekker uit het stopcontact aan het snoer.
9. Wikkel het snoer niet om de behuizing van het apparaat, noch tijdens noch na gebruik.
10. Het apparaat kan aangesloten blijven op het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, zodat de batterijen altijd opgeladen blijven. Het moet echter worden losgekoppeld voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd, schoongemaakt of als het gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
11. De voedingsaansluitingen moeten goed bedraad zijn.
12. **WAARSCHUWING:** Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander gereedschap uit de buurt van de hulpstukken tijdens gebruik om het risico op letsel en schade aan het apparaat te verminderen.
13. **WAARSCHUWING:** Houd uw vingers uit de buurt van de accessoires. Om het voedsel los te maken, moet u er eerst voor zorgen dat de mixer is uitgeschakeld.
14. De oplader moet in een stopcontact worden gestoken, uit de buurt van een gootsteen of een heet oppervlak.
15. Gebruik geen verlengsnoer. Steek de oplader rechtstreeks in een stopcontact.
16. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het centrale gedeelte niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Alleen de accessoires van dit apparaat zijn ontworpen om in water of andere vloeistoffen te worden ondergedompeld. Dompel nooit

andere onderdelen van dit apparaat onder. Als de staafmixer in een vloeistof valt, haal hem er dan onmiddellijk uit en maak het apparaat grondig schoon en droog voordat u verdergaat.

17. Gebruik de blender niet leeg, dit beschadigt de motor.

18. Plaats de centrale eenheid niet in water of andere vloeistoffen.

Waarschuwing: Plastic zakken over het product of de verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, dient u deze zakken uit de buurt van baby's en kinderen te houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Technische parameter

1.1 . BMM-serie handmatige vleesmixers

Model	Volume	Mengcapaciteit		Stroom
		Lb	Kg	
BMM10	10L	14.3-16.5	6,5-7,5	Handig

1.2 . Handmatige vleesmixer uit de BME-serie met tandwieloverbrenging

Model	Volume	Mengcapaciteit		Stroom
		Lb	Kg	
BME10	10L	14.3-16.5	6,5-7,5	Handig
BME20	20L	28.6-35.2	13-16	Handig met versnellingsbak
BME30	30L	44-55	20-25	Handig met versnellingsbak

BME40	40L	57.2-77	26-35	Handig met versnellingsbak
BME60	60L	85.8-121	39-55	Handig met versnellingsbak

1.3 . Handmatige vleesmixer uit de BME-T-serie met tandwieloverbrenging en draibare tank

Model	Volume	Mengcapaciteit		Stroom
		Lb	Kg	
BME10-T	10L	14.3-16.5	6,5-7,5	Handig
BME20-T	20L	28.6-35.2	13-16	Handig met versnellingsbak
BME30-T	30L	44-55	20-25	Handig met versnellingsbak
BME40-T	40L	57.2-77	26-35	Handig met versnellingsbak

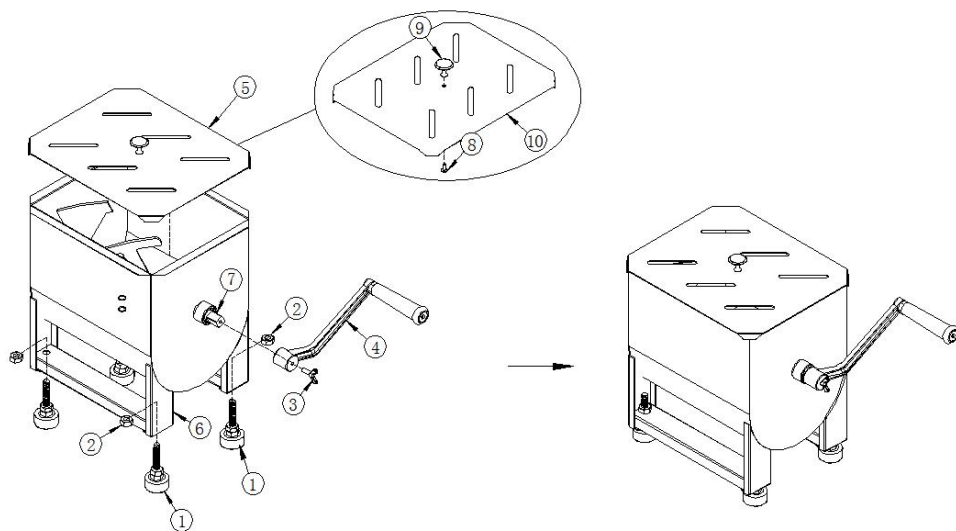
1.4 . TCX-serie vleesmolenbehuizing

Model	Rotatiesnelheid (RPM)	Nominaal vermogen (W)	spanning	Stroom	Ax BxC Afmeting (mm)
TCX8	160	300	AC1 2 0V /60Hz	Handig	230*250*358
TCX12	160	550	AC1 2 0V /60Hz	Handig	260*255*358
TCX22	160	900	AC1 2 0V /60Hz	Handig	320*290*410

INSTALLATIE

2.1 . Explosietekening, installatietekening en toelichting

2.1.1 . BMM -serie BMM10



Afbeelding 1 Afbeelding 2

Installatiestappen

Stap 1: Door de hoogte van de poten ① en de moer ② aan te passen , bevestigt u de vleesmixer aan de poten van de tank ⑥ (zie afbeelding 1).

Stap 2: Plaats de handgreep ④ op de vierkante as ⑦ van de tank ⑥ , draai de handgreep ④ vast met de vleugelschroef ③ (zie afbeelding 1).

Stap 3: Lijn de schroef ⑧ uit met de dekselgreep ⑨ en bevestig beide in het midden van deksel ⑩ (zie afbeelding 1). Plaats deksel ⑩ op de tank ⑥ (zie afbeelding 2).

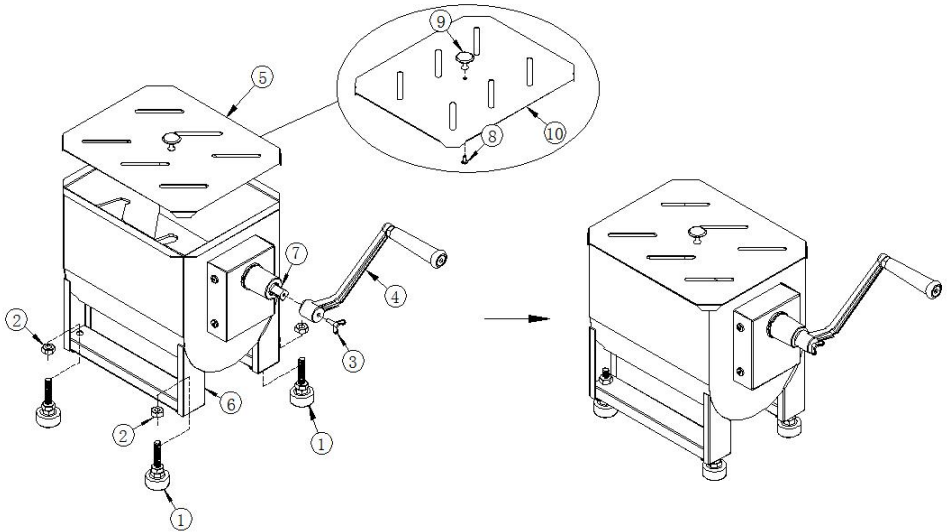
Notities

1. Voordat u het gehakt mengt, dient u de binnenkant van de tank schoon te maken, vuil te verwijderen en de tank op de juiste hoogte af te stellen om te voorkomen dat deze tijdens het gebruik kantelt.
2. Maak na het mengen de binnenkant van de tank schoon en plaats de vleesmixer op een koele en droge plaats (niet in de vaatwasser).
3. Steek tijdens het mengen van het gehakt uw hand niet in de kom om

verwondingen te voorkomen.

2.1.2 . BME- serie

BME10/20/30/40/60



Afbeelding 1 Afbeelding 2

Installatiestappen

Stap 1: Door de hoogte van de poten ① en de moer ② aan te passen , bevestigt u de vleesmixer aan de poten van de tank ⑥ (zie afbeelding 1).

Stap 2: Plaats de handgreep ④ op de vierkante as ⑦ van de tank ⑥ , draai de handgreep ④ vast met de vleugelschroef ③ (zie afbeelding 1).

Stap 3: Lijn de schroef ⑧ uit met de dekselgreep ⑨ en bevestig beide in het midden van deksel ⑩ (zie afbeelding 1). Plaats deksel ⑩ op de behuizing ⑥ (zie afbeelding 2).

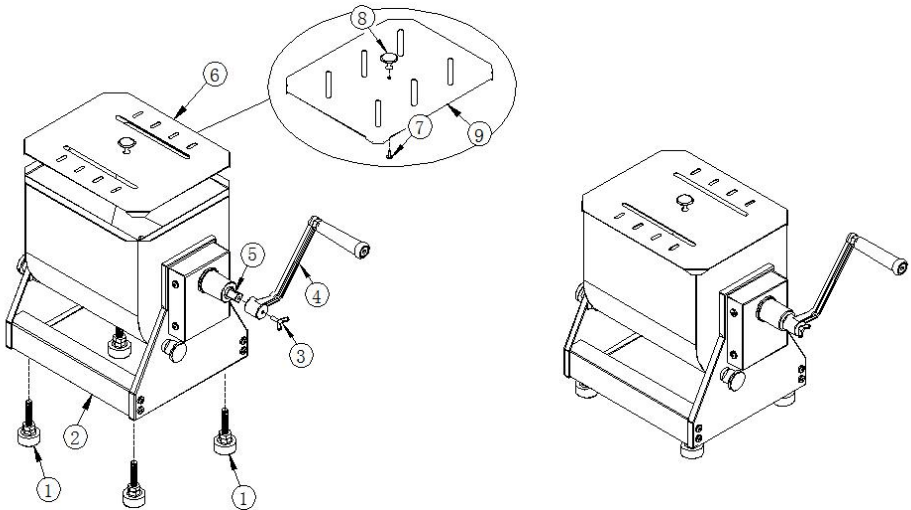
Notities

1. Voordat u het gehakt mengt, dient u de binnenkant van de tank schoon te maken, vuil te verwijderen en de tank op de juiste hoogte in te stellen om te voorkomen dat deze tijdens het gebruik kantelt.

2. Maak na het mengen de binnenkant van de tank schoon en plaats de vleesmixer op een koele en droge plaats (niet in de vaatwasser).

3. Steek tijdens het mengen van het gehakt uw hand niet in de kom om verwondingen te voorkomen.

2.1.3 . BME-T- serie BME10T/20T/30T/40T



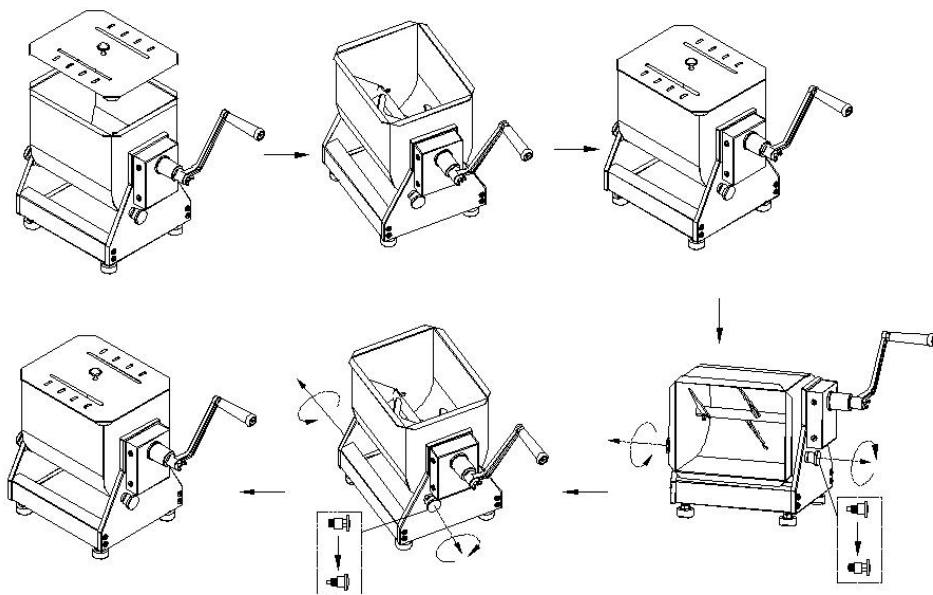
Afbeelding 1 Afbeelding 2

Installatiestappen

Stap 1: Door de hoogte van de poten ① en de moer ② aan te passen , bevestigt u de vleesmixer aan de poten van de tank ⑥ (zie afbeelding 1).

Stap 2: Plaats de handgreep ④ op de vierkante as ⑦ van de tank ⑥ , draai de handgreep ④ vast met de vleugelschroef ③ (zie afbeelding 2).

Stap 3: Lijn de schroef ⑧ uit met de dekselgreep ⑨ en bevestig beide in het midden van deksel ⑩ (zie afbeelding 1). Plaats deksel ⑩ op de tank ⑥ (zie afbeelding 2).



Afbeelding 1 Afbeelding 2

Instructies

1. Voordat u het gehakt mengt, opent u het deksel (zie afbeelding 1), doet u het gehakt in de kom en sluit u het deksel (zie afbeelding 2). Draai vervolgens aan de hendel. Wanneer het gehakt gelijkmatig verdeeld is, maakt u de veerpinnen aan de linker- en rechterkant los zoals in afbeelding 3, draait u de kom horizontaal en verwijdert u het gehakt.
2. Draai na het mengen de behuizing rechtop en draai de veerpinnen aan de linker- en rechterkant vast, zoals in afbeelding 4. Zet de behuizing vervolgens vast om losraken en beschadiging te voorkomen.

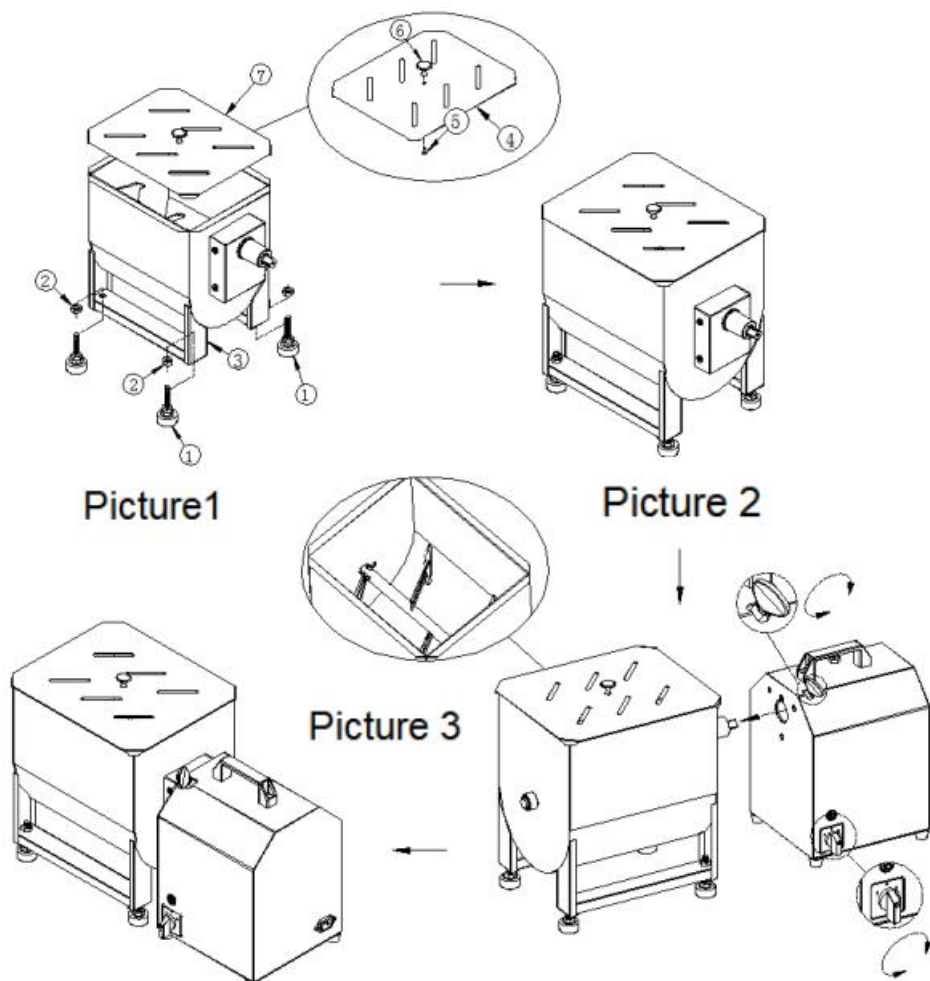
Notities

1. Voordat u het gehakt mengt, dient u de binnenkant van de tank schoon te maken, vuil te verwijderen en de juiste hoogte in te stellen om te voorkomen dat de machine tijdens het gebruik kantelt.
2. Maak de tank na het mixen schoon en plaats de vleesmixer op een koele en droge plaats (niet in de vaatwasser).

3. Steek tijdens het mengen van het gehakt uw hand niet in de tank om verwondingen te voorkomen.

2.1.4 . BME elektrische serie (de motor moet apart worden aangeschaft)

BME20/30/40



Installatiestappen

Stap 1: Door de hoogte van de poten ① en de moer ② aan te passen , bevestigt u de vleesmixer aan de poten van de tank ③ (zie afbeelding 1).

Stap 2: Lijn de schroef ⑧ uit met de dekselgreep ⑨ en bevestig beide in het midden van deksel ⑩ (zie afbeelding 1). Plaats deksel ⑩ op de tank ⑥ (zie afbeelding 2).

Stap 3: Door de hoogte van de voetjes ① aan te passen , de conische huls in het gat van de vleesmolen te plaatsen en te verbinden, en vervolgens de bovenste borgbout vast te draaien.

Instructies

1. Voordat u het gehakt mengt, opent u het deksel, doet u het gehakt in de kom (zie afbeelding 3) en sluit u het deksel. Stel de juiste stand in en begin met het mengen van het gehakt totdat het gelijkmatig verdeeld is. Open vervolgens het deksel en haal het gehakt eruit.

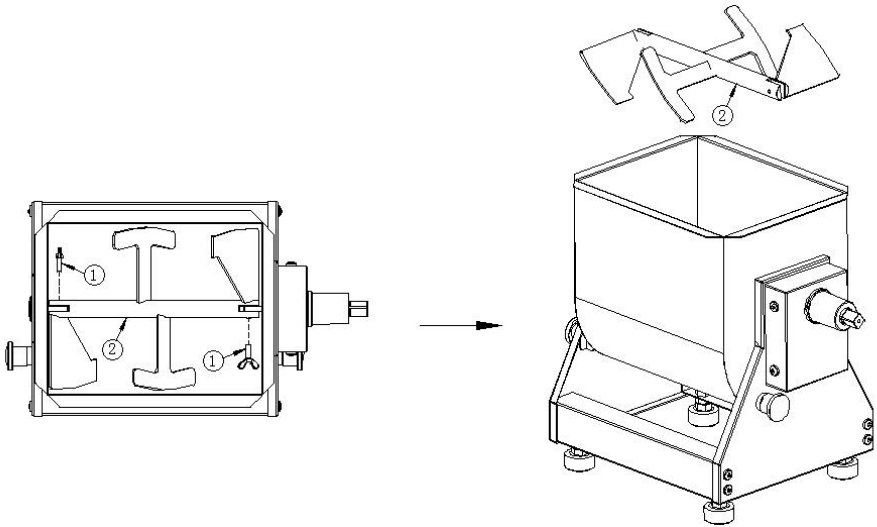
2. Maak na het mengen de binnenkant van de tank schoon en zet de vleesmixer op een veilige plaats.

Notities

1. Voordat u het gehakt mengt, dient u de binnenkant van de tank schoon te maken, vuil te verwijderen en de juiste hoogte in te stellen om te voorkomen dat de tank tijdens het gebruik kantelt.

2. Maak na het mengen de tank schoon en plaats de vleesmixer op een koele en droge plaats (niet in de vaatwasser).

3. Steek tijdens het mengen van het gehakt uw hand niet in de mengkom om te voorkomen dat u zich bezeert. blessure.



Afbeelding 1 Afbeelding 2

Reinigingsinstructies: Bij het reinigen van alle vleesmixers uit de serie verwijdert u eerst de vliederschroef ① aan de linker- en rechterkant en vervolgens de mengas ② (zie afbeelding 2). Reinig tot slot de tank met een voedselveilig reinigingsmiddel en water.

GEBRUIK

3.1 GEBRUIK

Eerste gebruik

1. Pak uw machine direct na ontvangst uit en inspecteer deze . Als er verborgen gebreken of schade aan de machine zijn, neem dan onmiddellijk contact op met uw leverancier.
2. Bewaar al het verpakkingsmateriaal voor het geval de machine moet worden geretourneerd of geïnspecteerd door de transporteur.
3. Verwijder eventuele beschermfolie van alle oppervlakken (indien van toepassing) .
4. Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door voordat u dit product

installeert en in gebruik neemt. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier .

5. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, is het raadzaam het apparaat te reinigen volgens de instructies in de handleiding.

6. Verwijder het deksel van het product .

7. Voeg het mengsel van boven naar beneden toe . Overschrijd de aanbevolen maximale hoeveelheid niet.

8. Plaats het deksel er weer op.

9. Draai aan de hendel om het mengsel te roeren. Herhaal dit proces totdat alle ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.

10. Haal het mengsel uit de tank.

11. Maak het apparaat na gebruik altijd regelmatig schoon .

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

Geïmporteerd naar Australië: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD

NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Köttblandare/köttbearbetningsmotor

MODELL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0

/ BME 4 0 / BME 6 0 / BME 10 -T/ BME 2 0 -T

/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8

/ TCX 12/ TCX 22

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

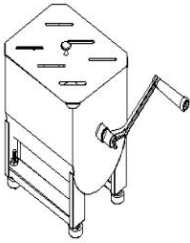
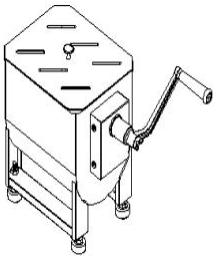
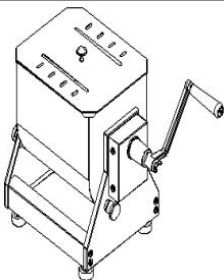
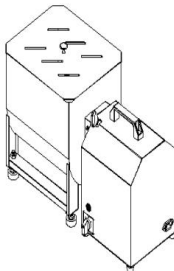
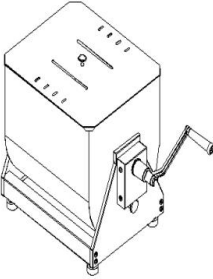
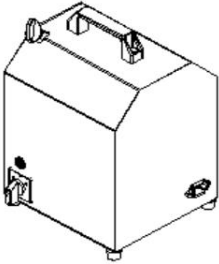
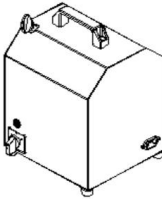
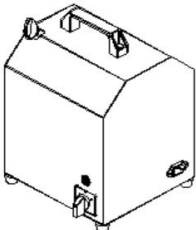
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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

MODELL: BMM10 / BME10 / BME 2 0 / BME 3 0 / BME 4 0 / BME 6 0 / BME10 -T/
BME 2 0 -T/ BME 3 0 -T/ BME 4 0 -T/ TCX8 / TCX 12/ TCX 22

		
BMM	BME	BME-T
		
BME+TCX	BME-T	TCX8
		
TCX12	TCX22	

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.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant. Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa enheter. Dessa

inkluderar:

1. Underhåll och reparationer bör endast utföras av certifierad tekniker .
2. Denna apparat och dess delar måste rengöras ofta och ordentligt. Farliga bakterier kan uppstå om de inte rengörs korrekt. Använd rengöringsmedel som är lämpligt för köttbearbetningsutrustning.
3. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel eller slipmedel. Använd inte lösningsmedel eller bensinbaserade rengöringsmedel. Vissa rengöringsmedel kan lämna skadliga rester eller skada maskinen. Använd istället livsmedelssäkert diskmedel.
4. Använd inte skursvampar eller vassa eller spetsiga föremål vid rengöring , det kan skada maskinen.
5. Spola aldrig ner maskinen med vattenslang eller doppa den i vatten eller någon annan vätska. Använd inte en ångspolare för att rengöra apparaten. Torka istället av utsidan med en fuktig trasa .

6. Ta bort handtaget, skaftet och paddelenheten före rengöring .
7. Använd en trä- eller plastspatel för att ta bort eventuella blandningsrester från skålen .
8. Rengör insidan och delarna med en borste eller svamp och varmt tvålatten (ej i diskmaskin). Skölj sedan under kranen för att ta bort eventuella rester. Låt alltid delarna och tillbehören torka efter rengöring, eller torka med en mjuk trasa .
9. Montera ihop alla delar i omvänd ordning

Elsäkerhet för elektriska apparater

1. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk och är inte avsedd för användning i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-inrättningar.
2. Var försiktig vid hantering, användning och rengöring av tillbehören.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om dess användning av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Barn bör alltid övervakas för att undvika att leka med denna produkt.
5. Barn får inte använda denna apparat. Förvara apparaten utom räckhåll för barn under och efter användning.
6. Kontrollera alltid apparaten och dess tillbehör före användning för synliga tecken på skador. Använd inte apparaten om den är skadad eller om den har tappats. Vid skador eller om det uppstår ett fel på apparaten, kontakta kundtjänst.
7. Använd inte apparaten om sladden är skadad. Om sladden är skadad, avbryt användningen omedelbart. Om sladden är skadad

- måste den bytas ut av tillverkaren. Returnera apparaten till kundtjänst. Konsumenten får inte försöka reparera den.
8. Dra aldrig ut kontakten ur vägguttaget i sladden.
 9. Linda inte sladden runt apparatens huvuddel under eller efter användning.
 10. Apparaten kan lämnas inkopplad till eluttaget när den inte används för att säkerställa att batterierna alltid är laddade. Den bör dock dras ur sladden före montering, demontering, rengöring eller om den inte används under en längre tid.
 11. Matningsterminalerna ska vara välkopplade.
 12. **WARNING:** Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta från tillbehören under användning för att minska risken för personskador och skador på apparaten.
 13. **WARNING:** Placera inte fingrarna nära tillbehören. För att lossa maten, se först till att mixern inte är i drift.
 14. Laddaren ska anslutas till ett eluttag, borta från ett handfat eller en varm yta.
 15. Använd inte en förlängningsladd. Anslut laddaren direkt till ett eluttag.
 16. För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ner centralenheten i vatten eller andra vätskor. Endast tillbehören till denna apparat är avsedda för nedsänkning i vatten eller andra vätskor. Sänk aldrig ner någon annan del av denna enhet. Om stavmixern faller ner i en vätska, ta bort den omedelbart och rengör och torka enheten noggrant innan du fortsätter.
 17. Kör inte mixern tom – det kommer att skada motorn.
 18. Placera inte centralenheten i vatten eller andra vätskor
- Varning:** Polyetenpåsar över produkten eller förpackningen kan vara farliga. För att undvika kvävningrisk, förvara utom räckhåll för spädbarn och barn. Dessa påsar är inte leksaker.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Teknisk parameter

1.1 . BMM-serien av manuella köttblandare

Modell	Volym	Blandningskapacitet		Driva
		Pund	kg	
BMM10	10 liter	14,3–16,5	6,5–7,5	Praktisk

1.2 . BME-serien av manuella köttblandare med växellåda

Modell	Volym	Blandningskapacitet		Driva
		Pund	kg	
BME10	10 liter	14,3–16,5	6,5–7,5	Praktisk
BME20	20 liter	28,6–35,2	13-16	Praktisk med växellåda
BME30	30 liter	44-55	20-25	Praktisk med växellåda
BME40	40 liter	57,2-77	26-35	Praktisk med växellåda
BME60	60 liter	85,8-121	39-55	Praktisk med växellåda

1.3 . BME-T-serien av manuella köttblandare med växellåda och roterande tank

Modell	Volym	Blandningskapacitet		Driva
		Pund	kg	
BME10-T	10 liter	14,3–16,5	6,5–7,5	Praktisk
BME20-T	20 liter	28,6–35,2	13-16	Praktisk med växellåda
BME30-T	30 liter	44-55	20-25	Praktisk med växellåda
BME40-T	40 liter	57,2-77	26-35	Praktisk med växellåda

1.4 . TCX-serien av köttkvarnshus

Modell	Rotationshastighet (varv/min)	Nominell effekt (W)	spänning	Driva	Ax BxC Storlek (mm)
TCX8	160	300	AC120V / 60Hz	Praktisk	230*250*358
TCX12	160	550	AC120V / 60Hz	Praktisk	260*255*358
TCX22	160	900	AC120V / 60Hz	Praktisk	320*290*410

INSTALLATION

2.1 . Sprängskiss, installationsritning och anmärkning

2.1.1 . BMM -serien

BMM10

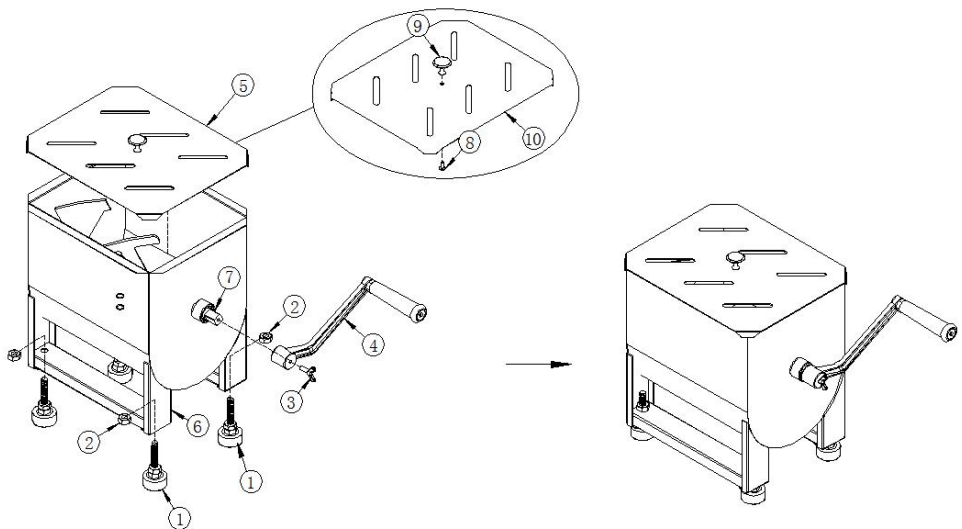


Bild1 Bild 2

Installationssteg

Steg 1: Genom att justera höjden på fötterna ① och muttern ② , fäst köttblandaren i tankens fötter ⑥ (se bild 1).

Steg 2: Placera handtaget ④ på den fyrkantiga axeln ⑦ på tanken ⑥ , dra åt och fixera handtaget ④ med fjärlsskruven ③ (se bild 1).

Steg 3: Genom att rikta in skruven ⑧ med lockhandtaget ⑨ , montera båda i mitten av locket ⑩ (se bild 1). Placera locket ⑩ på tanken ⑥ (se bild 2).

Anteckningar

1. Innan du blandar köttfärsen, rengör tanken inuti, ta bort smutsen och justera lämplig höjd för att undvika att tanken lutar under drift.
2. Rengör tanken inuti efter blandning och placera köttblandaren på en sval och torr plats (inte i diskmaskinen).
3. När du blandar köttfärsen, stick inte ner handen i tanken för att undvika skador.

2.1.2 . BME -serien

BME10/20/30/40/60

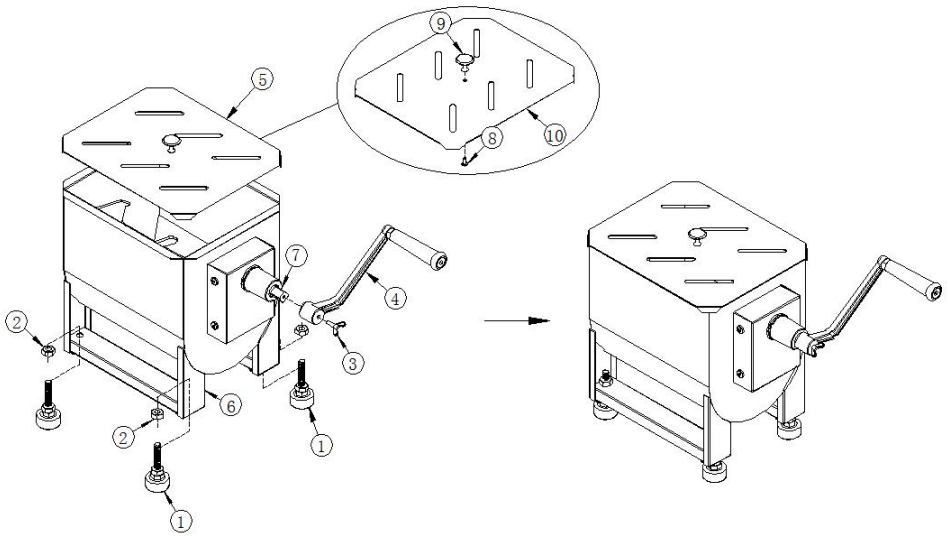


Bild1 Bild 2

Installationssteg

Steg 1: Genom att justera höjden på fötterna ① och muttern ② , fäst köttblandaren i tankens fötter ⑥ (se bild 1).

Steg 2: Placera handtaget ④ på den fyrkantiga axeln ⑦ på tanken ⑥ , dra åt och fixera handtaget ④ med fjärlsskruven ③ (se bild 1).

Steg 3: Genom att rikta in skruven ⑧ med lockhandtaget ⑨ , montera båda i mitten av locket ⑩ (se bild 1). Placera locket ⑩ på kroppen ⑥ (se bild 2).

Anteckningar

1. Innan du blandar köttfärsen, rengör tankens insida, ta bort smutsen och justera lämplig höjd för att undvika att tanken lutar under drift.
2. Rengör tanken inuti efter blandning och placera köttblandaren på en sval och torr plats (inte i diskmaskinen).
3. När du blandar köttfärsen, stick inte ner handen i tanken för att undvika skador.

2.1.3 . BME-T- serien

BME10T/20T/30T/40T

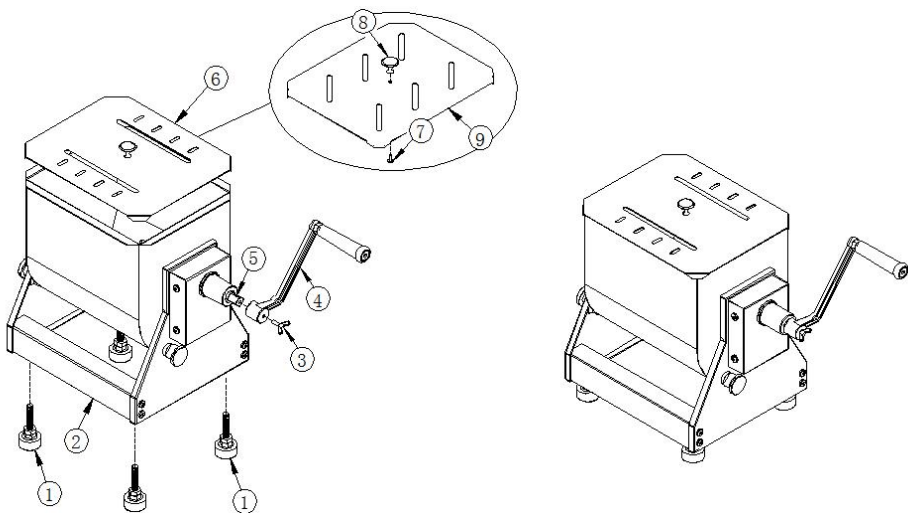


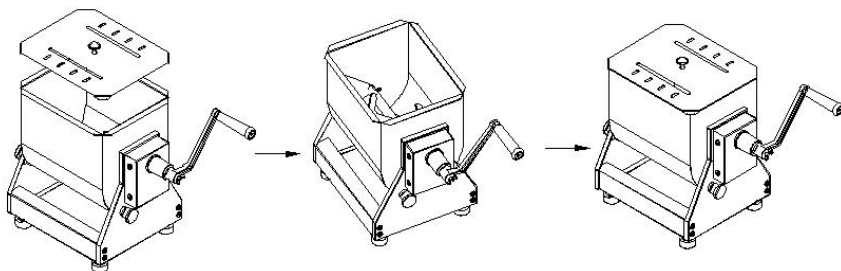
Bild1 Bild 2

Installationssteg

Steg 1: Genom att justera höjden på fötterna ① och muttern ② , fäst köttblandaren i tankens fötter ⑥ (se bild 1).

Steg 2: Placera handtaget ④ på den fyrkantiga axeln ⑦ på tanken ⑥ , dra åt och fixera handtaget ④ med fjärlilsskruven ③ (se bild 2).

Steg 3: Genom att rikta in skruven ⑧ med lockhandtaget ⑨ , montera båda i mitten av locket ⑩ (se bild 1). Placera locket ⑩ på tanken ⑥ (se bild 2).



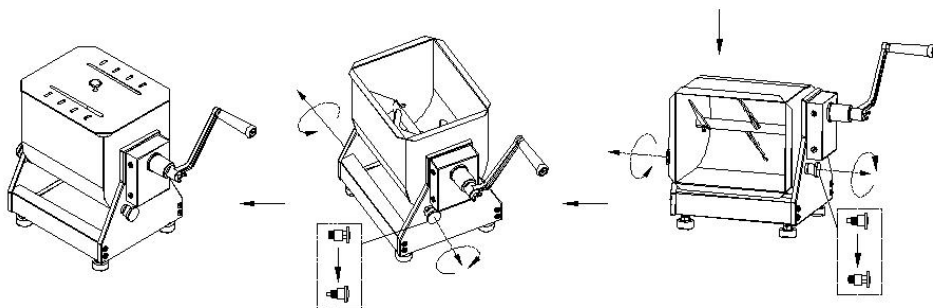


Bild1 Bild 2

Instruktioner

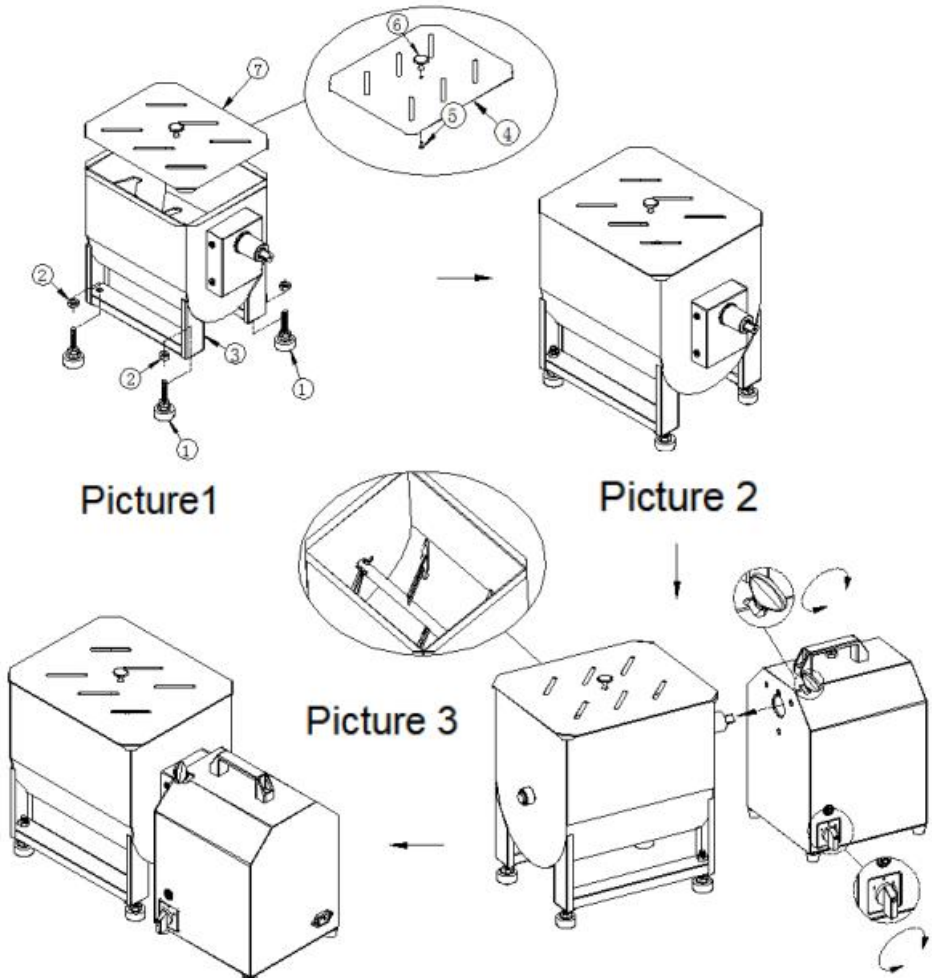
1. Innan du blandar köttfärsen, öppna locket (se bild 1), lägg köttet i tanken och sätt ner locket (se bild 2), vrid sedan handtaget. När köttfärsen är jämnt fördelad, lossa fjäderstiften på vänster och höger sida som i bild 3, vrid kroppen till ett horisontellt läge och ta bort köttfärsen.
2. Efter blandning, vrid kroppen till vertikalt läge och dra åt fjäderstiften på vänster och höger sida, som i bild 4. Fixera sedan kroppen för att undvika löshet och skador.

Anteckningar

1. Innan du blandar köttfärsen, rengör tankens insida, ta bort smutsen och justera lämplig höjd för att undvika att kroppen lutar under drift.
2. Rengör tanken inuti efter mixning och placera köttblandaren på en sval och torr plats (inte i diskmaskinen).
3. När du blandar köttfärsen, stick inte in handen i tanken för att undvika skador.

2.1.4 . BME Electric-serien (Motorn måste köpas separat)

BME20/30/40



Picture 1

Picture 2

Picture 3

Installationssteg

Steg 1: Genom att justera höjden på fötterna ① och muttern ② , fäst köttblandaren i tankens fötter ③ (se bild 1).

Steg 2: Genom att rikta in skruven ⑧ med lockhandtaget ⑨ , montera båda i mitten av locket ⑩ (se bild 1). Placera locket ⑩ på tanken ⑥ (se bild 2).

Steg 3: Genom att justera höjden på fötterna ① , matcha och anslut den koniska hylsan med hålet på köttkvarnen och dra sedan åt den övre

låsbulnen.

Instruktioner

1. Innan du blandar köttfärsen, öppna locket, lägg köttfärsen i tanken inuti (se bild 3) och sätt ner locket. Genom att justera lämplig växel, börja blanda köttfärsen tills den är jämnt fördelad, öppna sedan locket och ta ut köttfärsen.
2. Rengör tanken inuti efter blandning och placera köttblandaren på en säker plats.

Anteckningar

1. Innan du blandar köttfärsen, rengör tankens insida, ta bort smuts och justera lämplig höjd för att förhindra att tanken lutar under drift.
2. Rengör tanken efter blandning och placera köttblandaren på en sval och torr plats (inte i diskmaskinen).
3. När du blandar köttfärsen, stick inte in handen i tanken för att undvika skada.

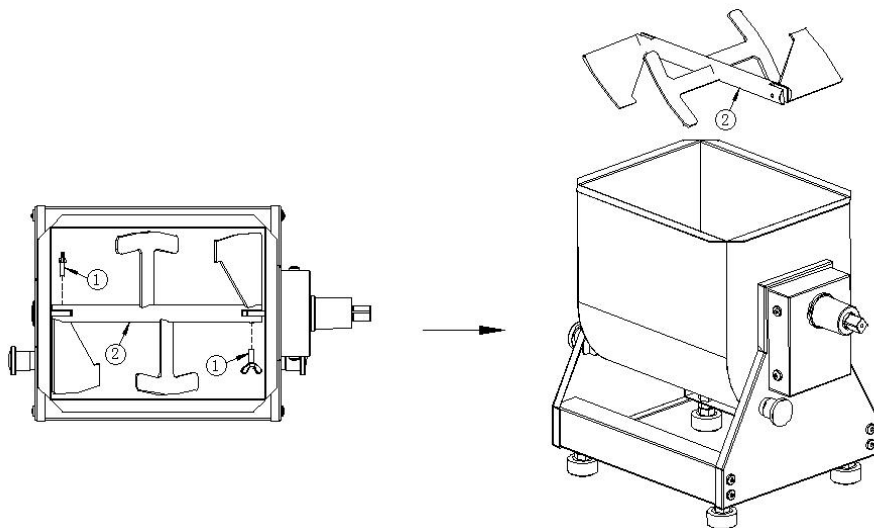


Bild1 Bild 2

Rengöringssteg: Vid rengöring av alla köttblandare i serien, ta bort

fjärilsskruven ① på vänster och höger sida och ta sedan ut blandaraxeln ② (se bild 2). Rengör slutligen tanken med livsmedelssäkerhetsvättmedel och vatten.

ANVÄNDANDE

3.1 ANVÄNDNING

Första användningen

1. Packa upp och inspektera din maskin omedelbart efter mottagandet . Om det finns några dolda defekter eller skador på maskinen, kontakta omedelbart din leverantör.
2. Spara allt förpackningsmaterial ifall maskinen behöver returneras eller inspekteras av transportören.
3. Ta bort eventuell skyddsfilm från alla ytor (om tillämpligt) .
4. Läs igenom hela bruksanvisningen innan du installerar och använder produkten. Kontakta din leverantör om du är osäker .
5. Innan apparaten används för första gången rekommenderas det att rengöra den enligt anvisningarna i bruksanvisningen .
6. Ta bort locket från produkten.
7. Tillsätt blandningen uppifrån och ner. Överskrid inte den rekommenderade maximala kapaciteten .
8. Sätt tillbaka locket .
9. Vrid handtaget för att röra om blandningen. Upprepa denna process tills alla blandningar är jämnt fördelade .
10. Ta ut blandningen från tanken.
11. Rengör alltid apparaten ofta efter användning .

Tillverkare: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.

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

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

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

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

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

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support