VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Model: VS-5L,VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Model: VS-5L,VS-10L



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

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

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

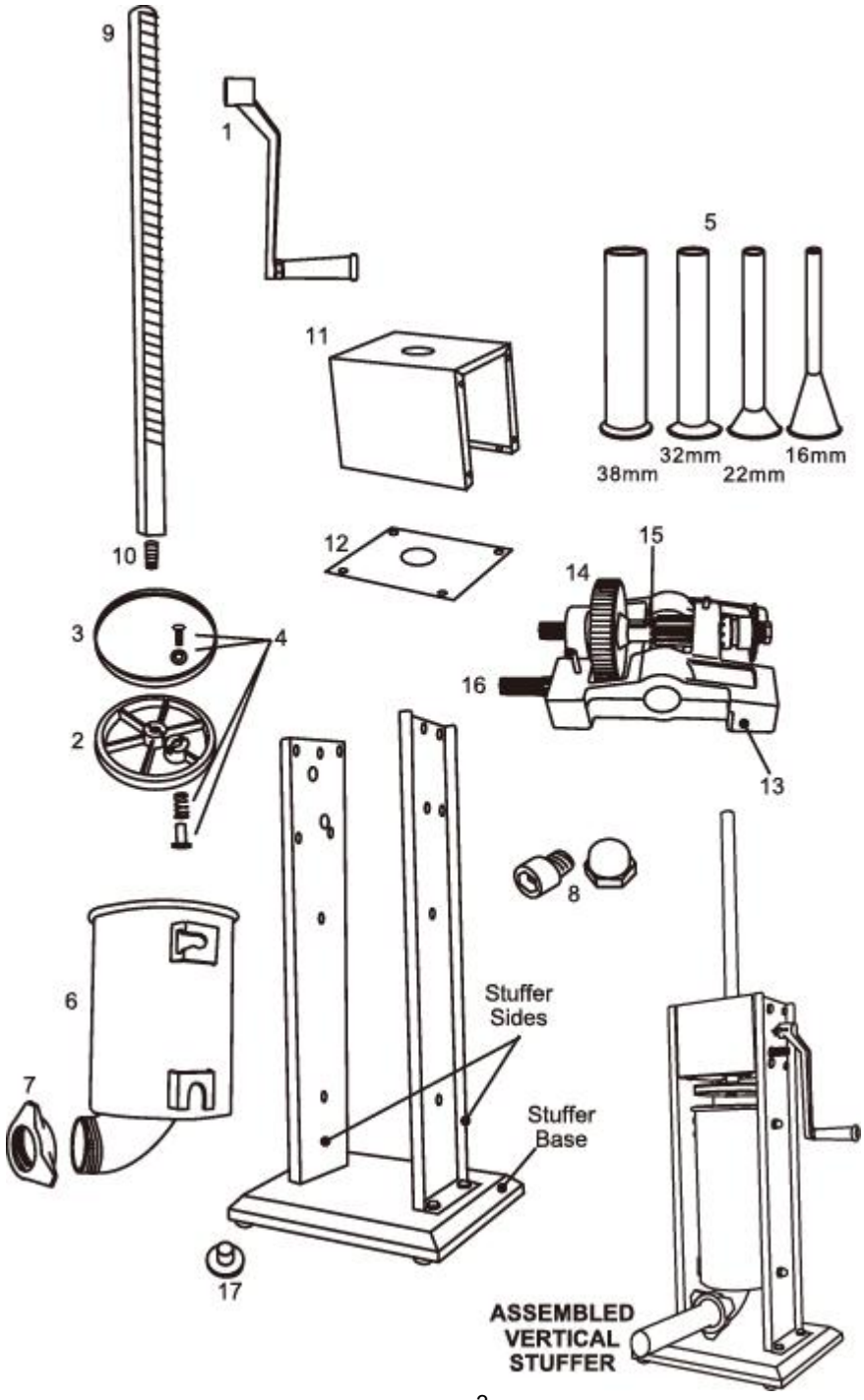
1.Do not allow children younger than 14 years old to use the machine. This product may only be used or maintained by children 14 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.

2.For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.

3.Food acids will corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use. To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.

4.The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards. This product must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and hazardous. The manufacturer shall not be responsible for any improper or incorrect use and installation damage.

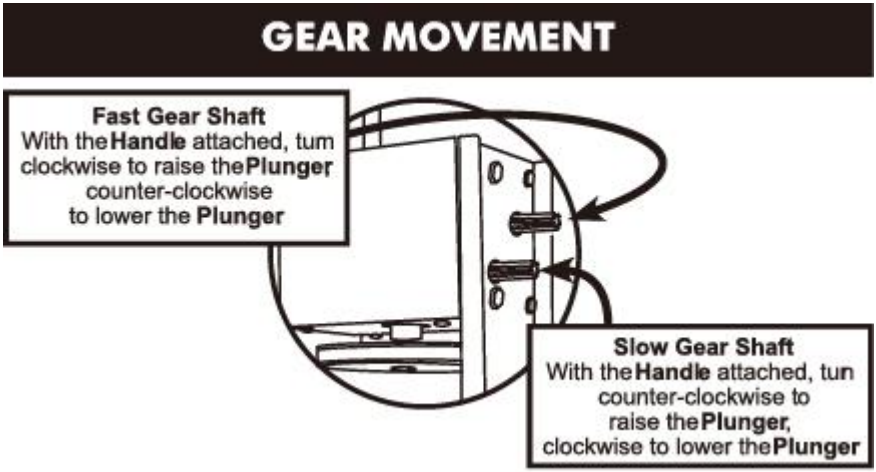
EXPLOSIVE VIEW


9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

COMPONENT LIST	
DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	Handle
2	Plunger
3	Plunger Seal
4	Pressure Release Valve (4 Piece Set)
5	Stainless Steel Funnel Set (4 Funnels)
6	Stainless Steel Canister
7	Front Ring Nut
8	Canister Mounting Hardware Kit (4 Sets)
9	Plunger Shaft
10	Plunger Bolt
11	Gear Housing Cover with Hardware Kit
12	Gear Housing Cover Bottom Plate with Hardware Kit
13	Gear Housing with Hardware Kit
14	Main Driving Gear
15	Slow Speed Control Gear
16	Fast Speed Control Gear
17	Rubber Foot (4 Piece Set)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

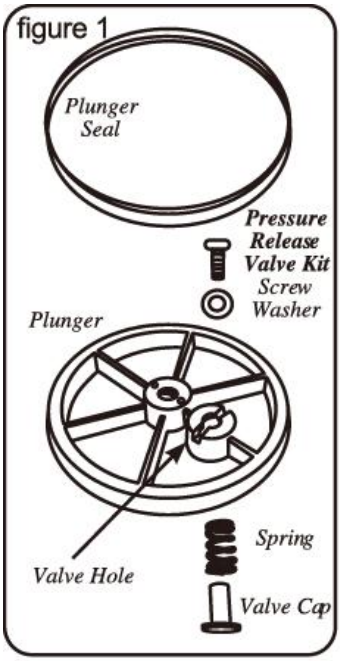
1. Choose a workbench with a suitable height and make sure you have enough room for operation.2. Assemble the stuffing tube. Four sizes of stuffing tubes have been provided with the unit (Diameters are 12mm, 16mm,22mm, 32mm and 38mm). Choose an appropriate tube and carefully insert it into the fixed collar, slowly tighten it onto the barrel, press down on the packing tube, and make sure it has been stuck and locked.



ASSEMBLY

PLUNGER ASSEMBLY

1.Slide the Plunger Seal onto the Plunger (figure 1).





STUFFER ASSEMBLY

2.Assemble the Pressure Release Valve Kit onto the Plunger. From the top of the Plunger, place the Washer onto the Valve Hole, then insert the Screw through the Washer and into the Valve Hole. From the underside of the Plunger, place the Spring onto the end of the Screw,then place the Valve Cap onto the end of the Screw and twist to secure.
3.Screw the Plunger Bolt onto the Plunger Shaft (figure 2).
4.Place the assembled Plunger onto the end of the Plunger Shaft (figure 3).

figure 3

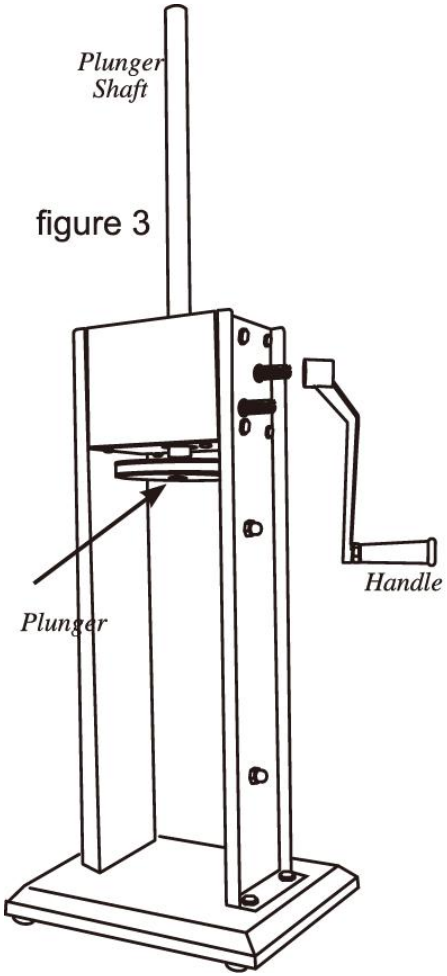
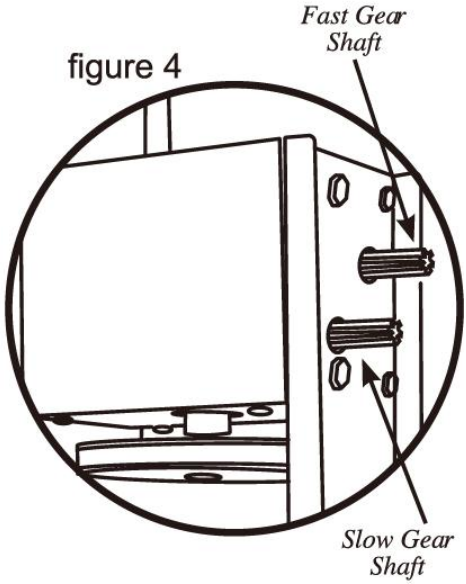
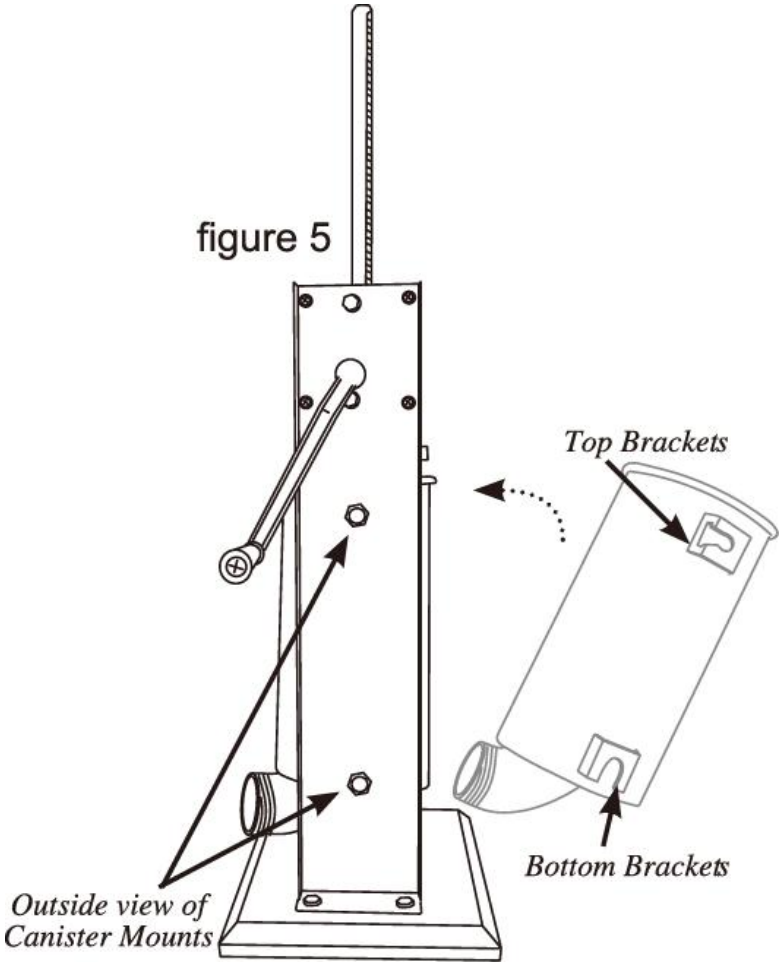


figure 4



5.Attach the Handle by sliding it ontoeither the Fast or the Slow Gear (figure 4).
6.Crank the Handle to bring the Plunger to the top of the Stuffer.
7. Rest the Canister's Bottom Brackets onto the Canister Mounts inside the Housing of the Stuffer. Pivot the bottom of the Canister into the Stuffer Housing.Pivot the Canister fully into the Stuffer Housing,snapping the Top Brackets in to the Canister Mounts (figure 5).

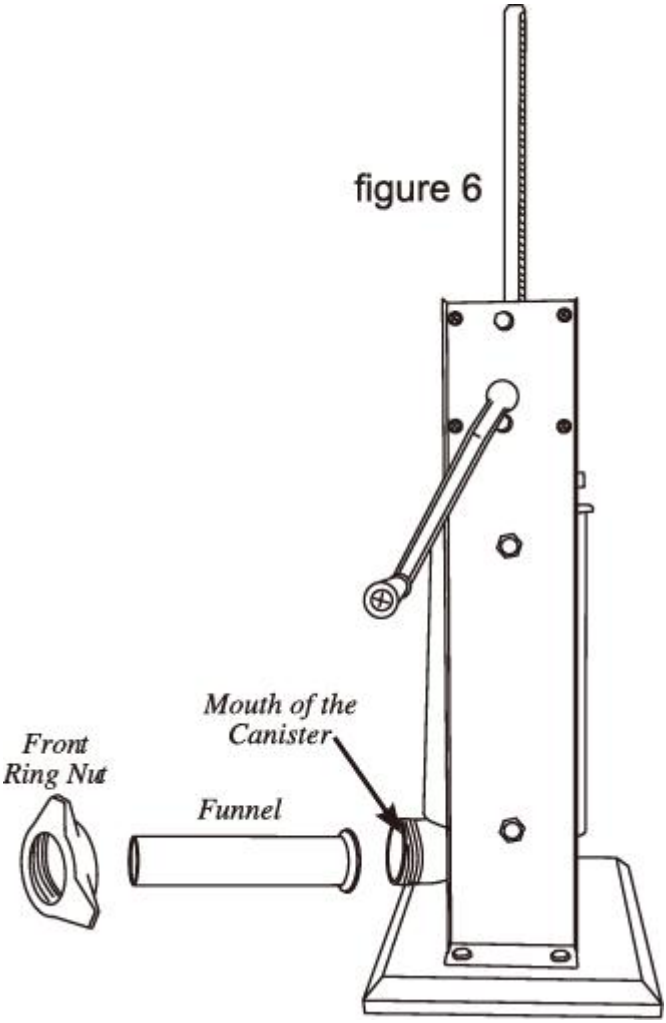
figure 5



8. Insert the Stuffing Funnel of choice through the Front Ring Nut. Screw

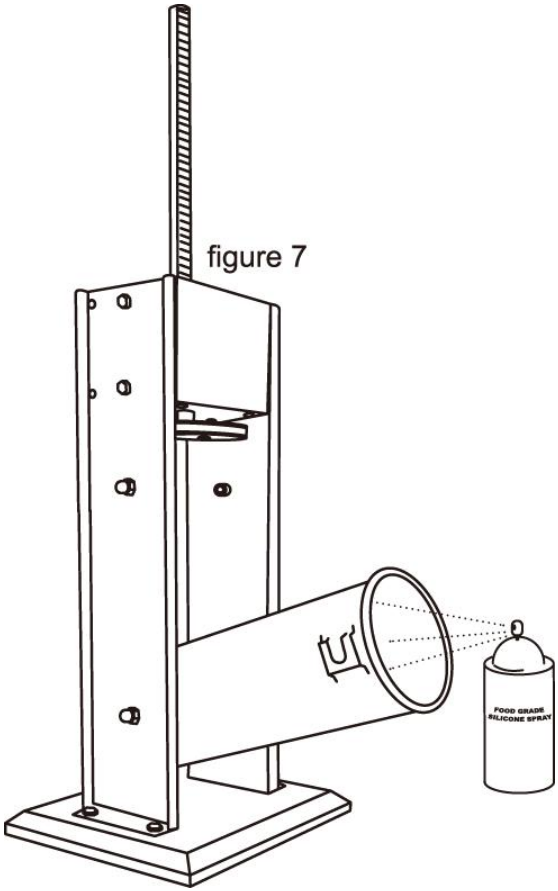
the Front Ring Nut and Stuffing Funnel onto the mouth of the Canister until snug. DO NOT OVERTIGHTEN the Front Ring Nut,as it may damage the Funnel (figure 6)

figure 6



9.Thoroughly coat the inside of the Canister with a food-grade lubricant prior to use (figure 7).

figure 7



DISASSEMBLY & CLEANING

1. Remove the Stuffing Funnel by unscrewing the Front Ring Nut, and pulling the Funnel out.
2.Turn the Handle until the Plunger comes up and out of the Canister.
3. Pivot the Canister outward, then pull the Canister up to remove the Canister from the Stuffer Housing.
4.Unscrew the Plunger from the Plunger Shaft. Disassemble the Pressure Release Valve from the Plunger. Remove the Plunger Seal from the Plunger.
5. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water.

BE SURE TO CLEAN THE PARTS IMMEDIATELY AFTER USE. Rinse and thoroughly dry all parts immediately. Sterilize as needed.
6.Fully lubricate the Shaft, Canister, Pressure-Release Valve components and the Front Ring Nut with a food-grade lubricant before and after each use.

STUFFING INSTRUCTIONS

CAUTION!! When the Plunger is pulled out of the Canister, RELEASE THE HANDLESLOWLY! Pressure or gravity could cause the Handle to spin back slightly and cause injury.

NOTE: Apply a food-grade lubricant to the inside of the Canister before filling with the meat mixture.

1.Tilt out the Canister.

2.Fill the Canister with the meat and seasoning mixture (figure 8).

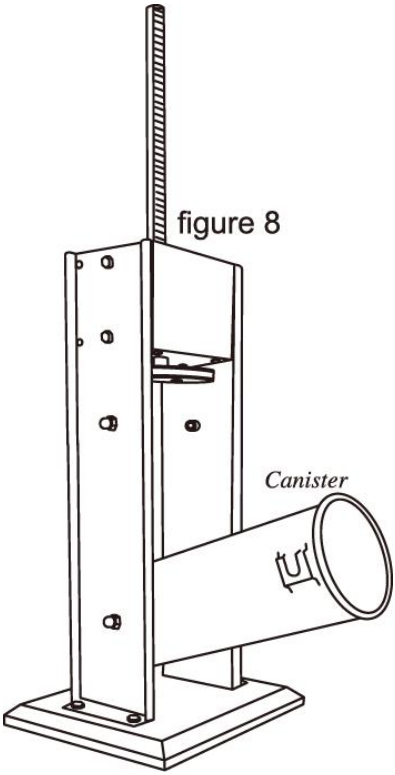
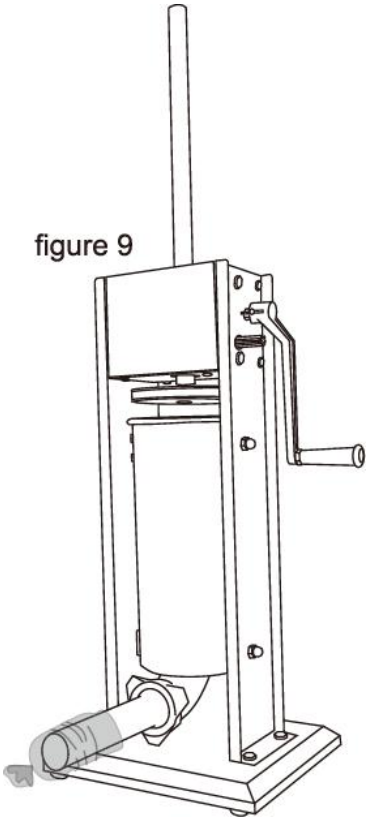


figure 8

3.Press the mixture down into the Canister firmly to release any trapped air.
4. Pivot the Canister back into the upright position and snap the Top Brackets onto the Canister Mounts.
5. Turn the Handle until the Plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the Stuffing Funnel.
6. Slip a casing on the end of the stuffing Funnel until the entire casing has slid onto the Funnel figure 9).

figure 9



7. Tie, twist or hog ring the end of the casing to seal it.
8. Turn the Handle to extrude the mixture into the casing. For best results, apply pressure around the casing,close to the end of the Stuffing Funnel.This will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.

9.When the end of the casing has been reached,tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.

STUFFING TIPS: The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 13 mm Stuffing Funnel.
A.Add water to the meat mixture- up to 1-1/2A.cups(0.4 L)of water per every 5 lb (2.3 kg) of seasoned meat.
B.Add 1/4 cup(60 ml) of vegetable or olive oil per every 5 lb (2.3 kg)of seasoned meat for better flow.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

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

EC	REP

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

FARCE À SAUCISSES

Modèle: VS-5L, VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Modèle: VS-5L, VS-10L



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

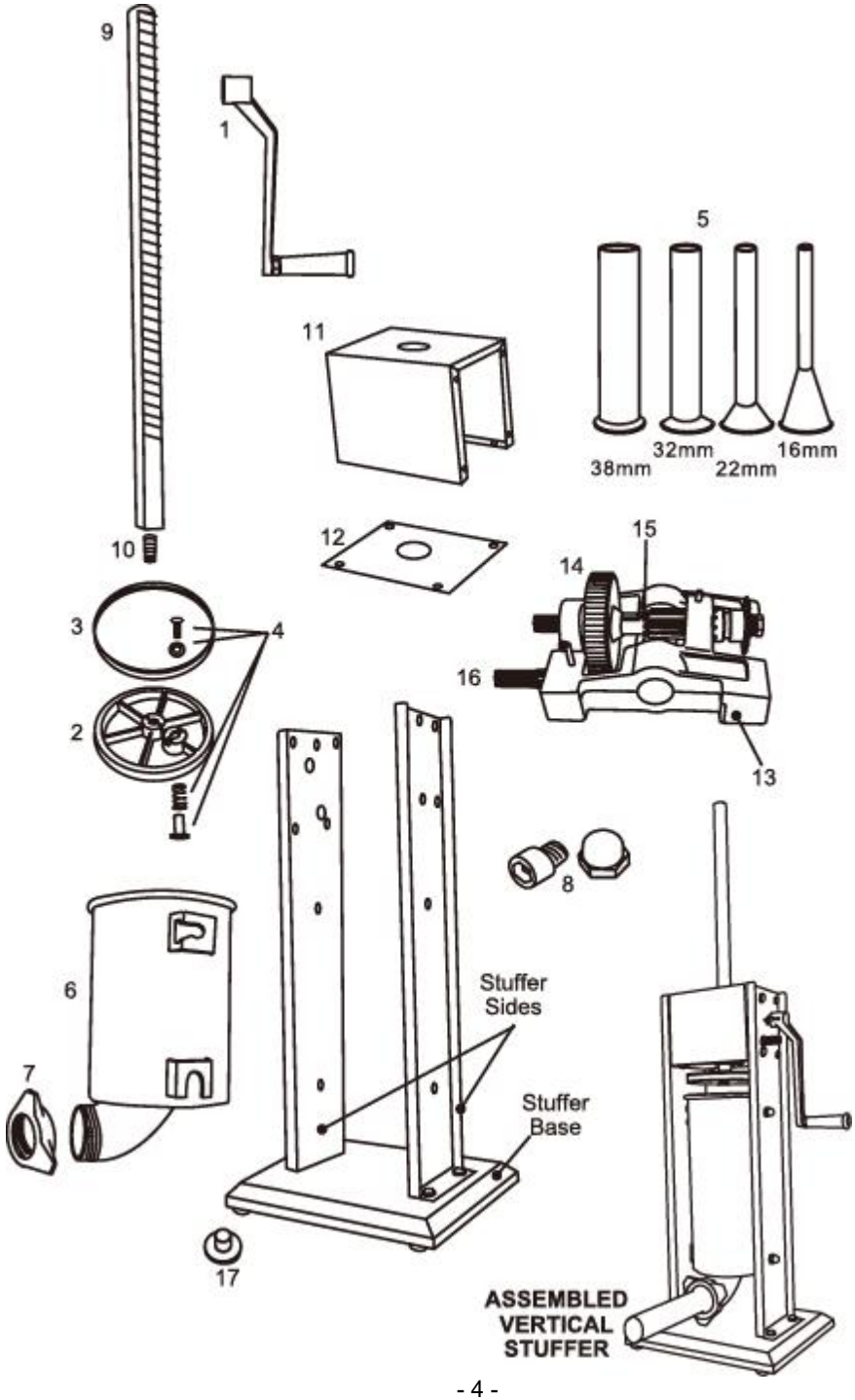
	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions et le conserver pour toute consultation ultérieure.

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

1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser cet appareil. Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans et plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes non qualifiées sous la surveillance d'un adulte compétent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie maximale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours cet ustensile de préparation alimentaire immédiatement après chaque utilisation. Pour préserver son aspect et prolonger sa durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut présenter des risques. Ce produit doit être utilisé exclusivement aux fins prévues et conformément aux instructions. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte.

EXPLOSIVE VIEW

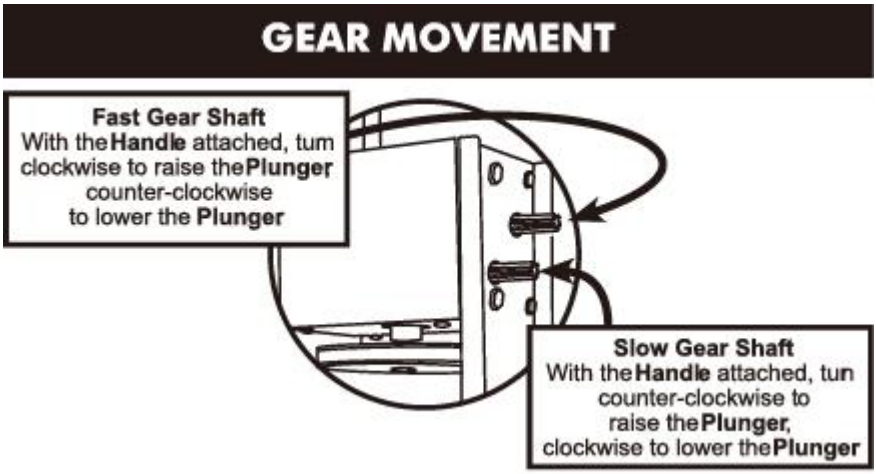

9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

LISTE DES COMPOSANTS	
DIAGRAMME NOMBRE	PARTIE DESCRIPTION
1	Poignée
2	Piston
3	Joint de piston
4	Soupape de décharge de pression (ensemble de 4 pièces)
5	Ensemble d'entonnoirs en acier inoxydable (4 entonnoirs)
6	Boîte en acier inoxydable
7	Écrou de bague avant
8	Kit de matériel de montage pour cartouche (4 jeux)
9	Tige du piston
10	Boulon à piston
11	Couvercle de carter d'engrenages avec kit de fixation
12	Plaque inférieure du couvercle du carter d'engrenage avec kit de matériel
13	Carter d'engrenages avec kit de fixation
14	Engrenage moteur principal
15	Commande de vitesse lente
16	Commande de vitesse rapide
17	Pied en caoutchouc (ensemble de 4 pièces)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

2. Choisissez un établi à la hauteur appropriée et assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour travailler. 2. Assemblez le tube de garniture. Quatre diamètres de tubes de garniture sont fournis avec l'appareil (Diamètres Les diamètres disponibles sont de 1,2 mm , 1,6 mm, 2,2 mm , 3,2 mm et 3,8 mm. Choisissez un tube approprié et insérez-le

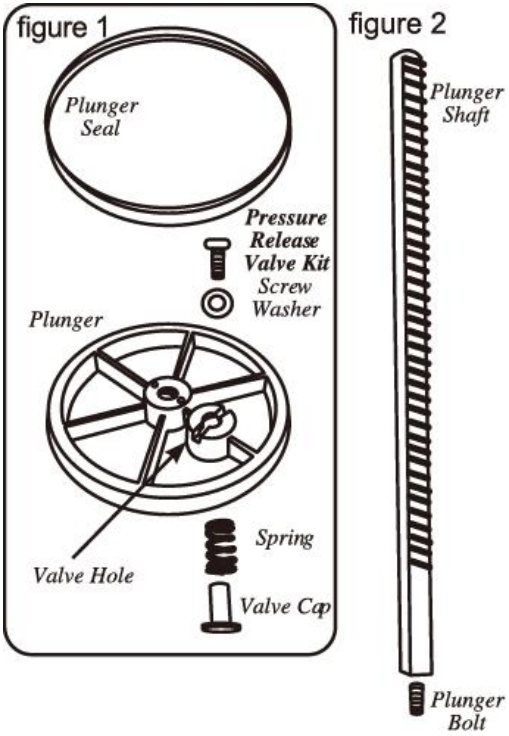
soigneusement dans le logement fixe. serrez lentement le collier sur le canon, appuyez sur le tube de garniture et assurez-vous qu'il a été Bloqué et verrouillé.



ASSEMBLÉE

ASSEMBLAGE DU PISTON

1. Faites glisser le joint du piston sur le Piston (figure 1).



ASSEMBLAGE DE LA POCHEUSE

2. Assemblez le kit de soupape de décharge de pression sur le piston. Placez la rondelle sur l'orifice de la soupape par le haut du piston , puis insérez la vis à travers la rondelle et dans l'orifice. Placez le ressort sur l'extrémité de la vis par le dessous du piston, puis le capuchon de la soupape et vissez-le.

3. Vissez le boulon à piston sur le Tige du piston (figure 2) .

4. Placez le piston assemblé sur l'extrémité de la tige du piston (figure 3).

figure 3

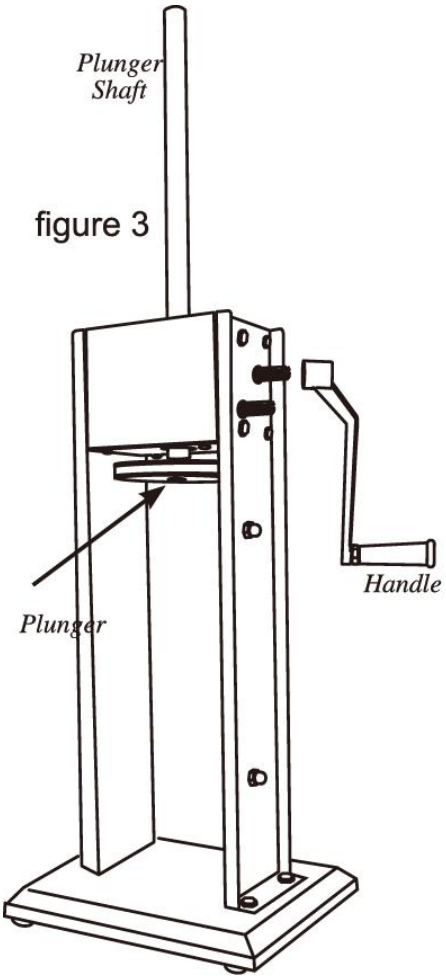
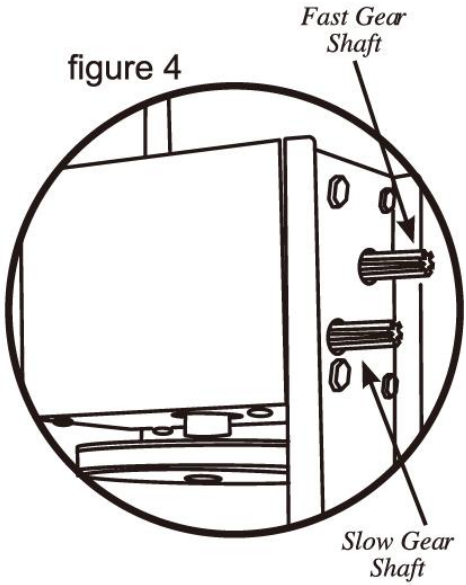


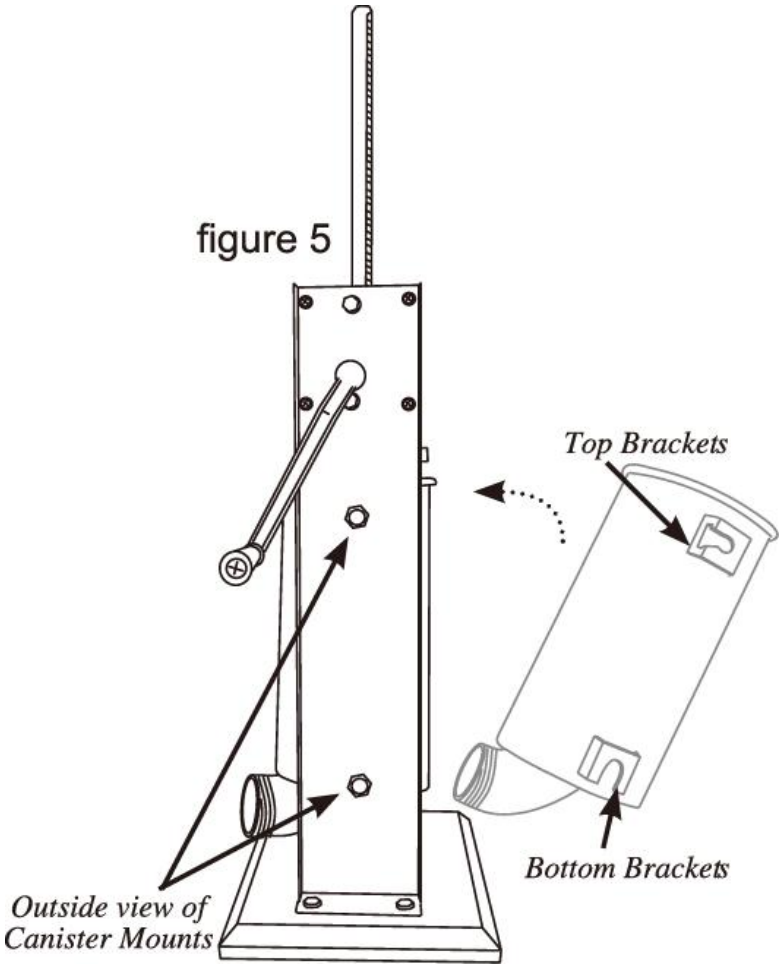
figure 4



5. Fixez la poignée en la faisant glisser sur l'engrenage rapide ou lent (figure 4).
6. Tournez la manivelle pour amener le Le piston jusqu'en haut du poussoir.
7. Reposez les supports inférieurs du bidon sur les supports de cartouches à l'intérieur du Boîtier du bourreur. Faire pivoter la partie inférieure Introduire le récipient dans le logement du dispositif de remplissage. Faire pivoter complètement le récipient dans le dispositif de remplissage. Boîtier,

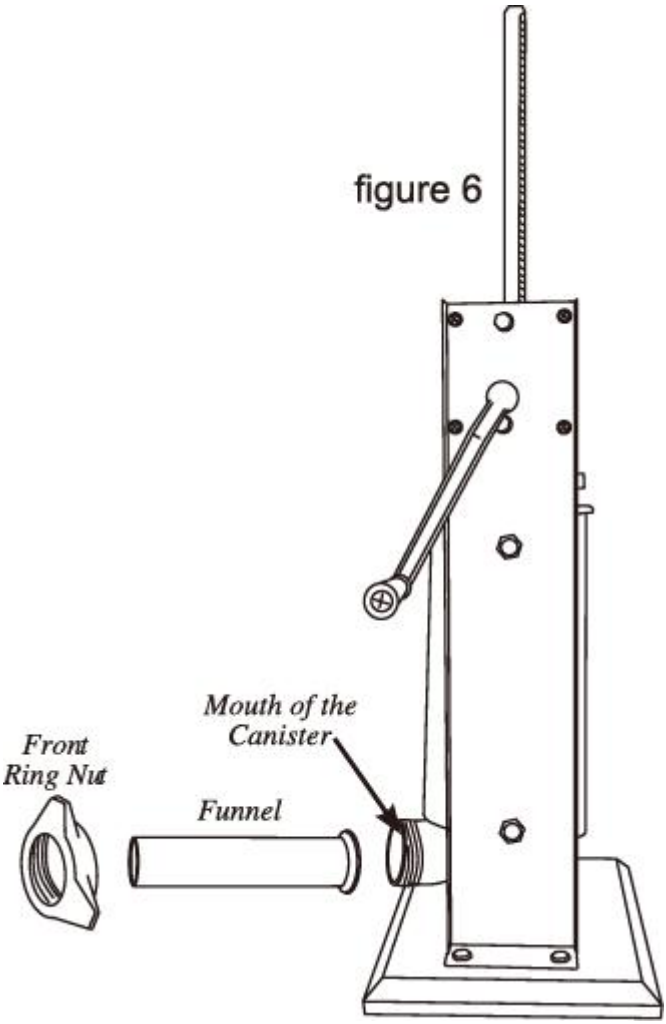
fixation des supports supérieurs dans aux supports de cartouche (figure 5).

figure 5



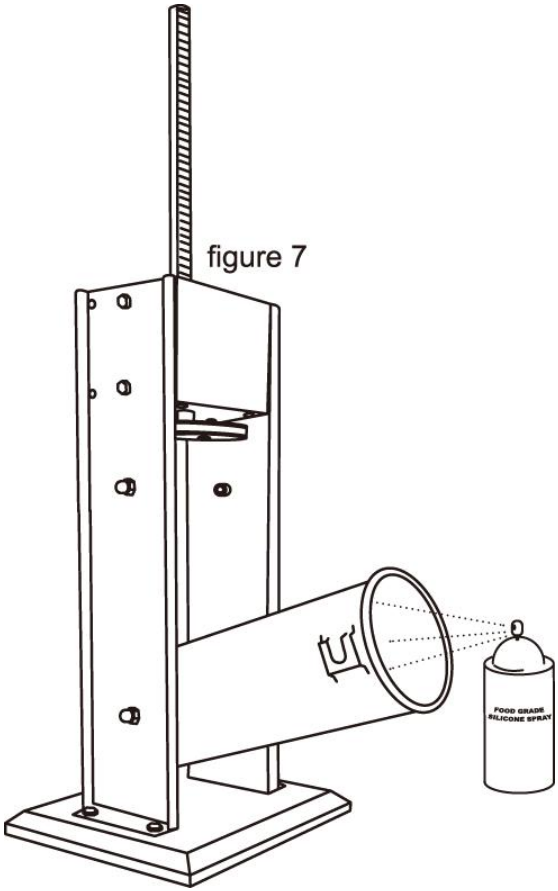
8. Insérez l'entonnoir à farcir de votre choix. à travers l'écrou annulaire avant. Vissez le Écrou de bague avant et entonnoir de remplissage sur Ouvrir le goulot du récipient jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. NE PAS TROP SERRER l'écrou de la bague avant, car cela pourrait endommager l'entonnoir (figure 6).

figure 6



9. Enduire soigneusement l'intérieur du Cartouche contenant un lubrifiant de qualité alimentaire au préalable à utiliser (figure 7).

figure 7



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

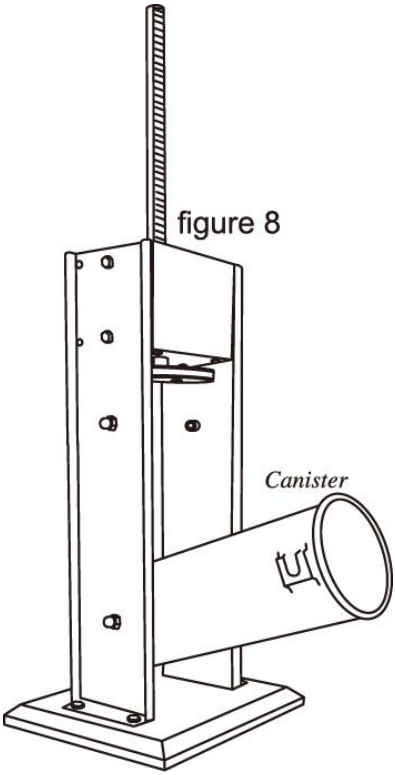
1. Retirez l'entonnoir de remplissage en dévissant l'écrou annulaire avant et en tirant sur Canalisez vers l'extérieur.
2. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston sorte du récipient.
3. Faites pivoter le récipient vers l'extérieur, puis tirez-le vers le haut pour le retirer. du logement de bourrage.
4. Dévissez le piston de son axe. Démontez le dispositif de pression. Libérez la soupape du piston. Retirez le joint du piston.
5. Lavez toutes les parties ayant été en contact avec la viande à l'eau chaude savonneuse. ASSUREZ-VOUS NETTOYER LES PIÈCES

IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISATION. Rincer et sécher soigneusement toutes les pièces. pièces immédiatement. Stériliser au besoin.
6. Lubrifiez entièrement l'arbre, le boîtier et les composants de la soupape de décharge de pression et Enduisez l'écrou annulaire avant d'un lubrifiant de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

INSTRUCTIONS DE FARCE

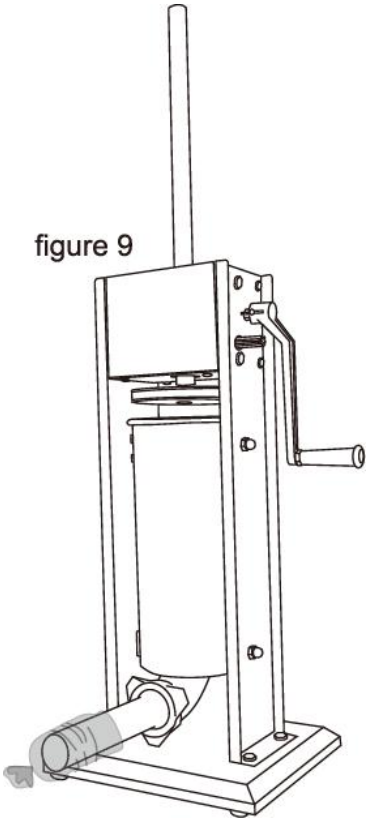
ATTENTION ! Lorsque vous retirez le piston du réservoir, relâchez les poignées LENTEMENT ! La pression ou la gravité pourraient faire légèrement tourner la poignée en arrière et provoquer… blessure.
REMARQUE : Appliquez un lubrifiant de qualité alimentaire à l'intérieur du récipient avant de le remplir avec le mélange de viande.
1. Inclinez le récipient vers l'extérieur.
2. Remplissez le récipient avec le mélange de viande et d'assaisonnement (figure 8).

figure 8



3. Pressez fermement le mélange dans le récipient pour libérer l'air emprisonné.
4. Remettre le bidon en position verticale. et clipsez les supports supérieurs sur le réservoir Montures.
5. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston entre en contact avec le piston. au contact de la viande et le mélange est prêt à extruder l'extrémité de l'entonnoir de remplissage.
6. Glissez un boyau sur l'extrémité de l'entonnoir à farcir jusqu'à ce que le boyau soit entièrement en place. figure 9).

figure 9



7. Attachez, torsadez ou nouez l'extrémité du tube à l'aide d'un anneau. Scellez-le.
8. Tournez la poignée pour extruder le mélange dans le le boîtier. Pour de meilleurs résultats, appliquez une pression autour du le boyau, près de l'extrémité de l'entonnoir de remplissage. Cela maintiendra le boyau bien serré et provoquera le mélange à tasser fermement dans le boyau.
9. Une fois l'extrémité du tubage atteinte, nouez, torsadez ou fixez-la avec un anneau pour la sceller. le contenu à l'intérieur.

CONSEILS POUR LA FARCE : Voici quelques conseils. suggestions pour aider à réduire la résistance lorsque remplissage avec l'entonnoir à farcir de 13 mm.
A. Ajouter de l'eau au mélange de viande - jusqu'à 1,5 tasse (0,4 L) d'eau

par tranche de 2,3 kg (5 lb) de viande. viande assaisonnée.
B. Ajouter 60 ml (1/4 de tasse) de jus de légumes ou d'olives huile pour 2,3 kg de viande assaisonnée meilleur débit.

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

Upgrade · The Home Creator Way

Wurstfüllung

Modell: VS-5L, VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Modell: VS-5L, VS-10L



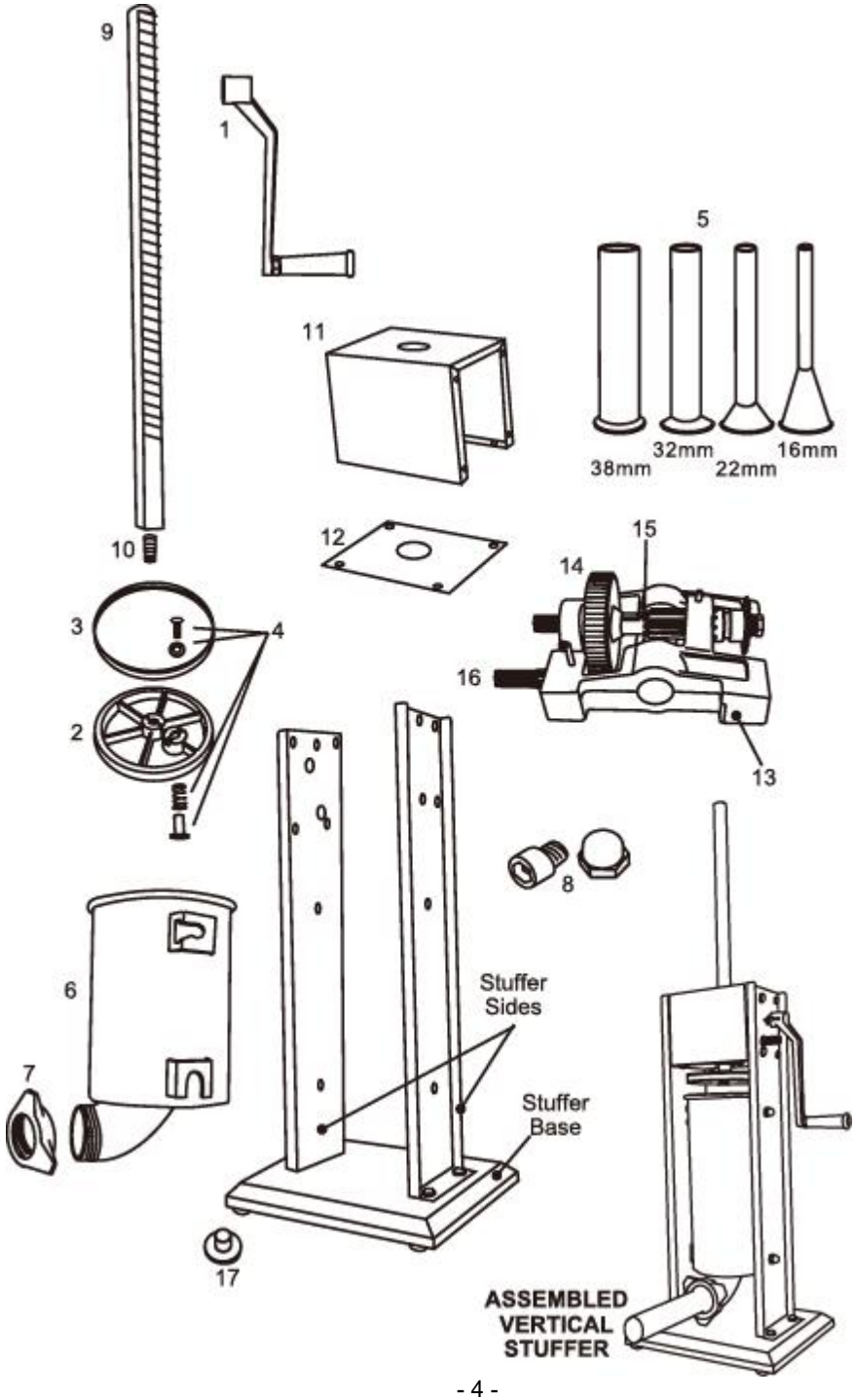
Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

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

WARNUNG: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. **Beachten Sie beim Gebrauch dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:**

1. Kindern unter 14 Jahren ist die Benutzung des Geräts untersagt. Dieses Produkt darf nur von Personen ab 14 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungeübten Personen unter angemessener Aufsicht von Erwachsenen benutzt und gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts befolgen Sie bitte die Anweisungen.
3. Säuren in Lebensmitteln greifen das Metall an. Reinigen Sie das Küchengerät daher immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu verlängern, reinigen Sie es täglich.
4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, kann Gefahren bergen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Verwendung oder Installation entstehen.

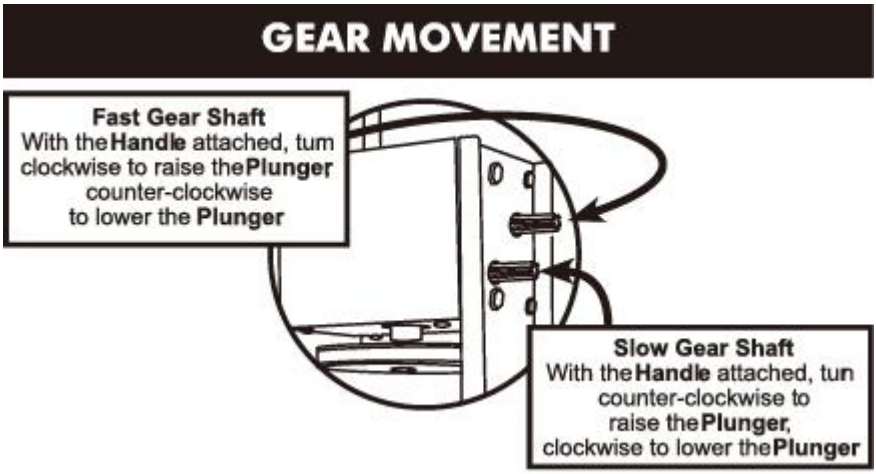
EXPLOSIVE VIEW


9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

KOMPONENTENLISTE	
DIAGRAMM NUMMER	TEIL BESCHREIBUNG
1	Handhaben
2	Pümpel
3	Kolbendichtung
4	Druckentlastungsventil (4-teiliges Set)
5	Edelstahl-Trichterset (4 Trichter)
6	Edelstahlbehälter
7	Vordere Ringmutter
8	Befestigungsmaterial-Set für Behälter (4 Sets)
9	Kolbenstange
10	Kolbenbolzen
11	Getriebegehäuseabdeckung mit Befestigungssatz
12	Untere Abdeckung des Getriebegehäuses mit Hardware-Kit
13	Getriebegehäuse mit Hardware-Satz
14	Hauptantriebsgetriebe
15	Langsamlauf-Steuerungsgetriebe
16	Schnelldrehzahlregelung
17	Gummifüße (4-teiliges Set)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

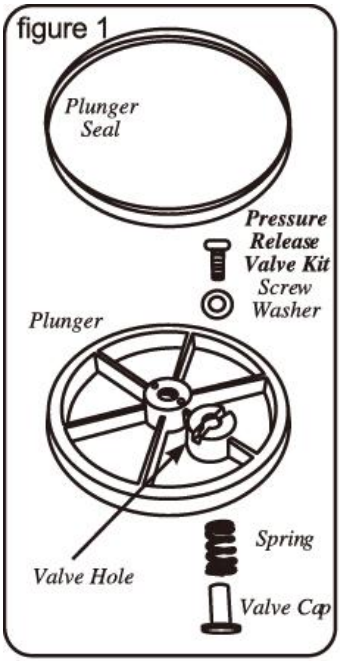
3. Wählen Sie eine Werkbank mit geeigneter Höhe und stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz zum Arbeiten haben. 2. Montieren Sie das Stopfrohr. Vier Stopfrohrgrößen sind im Lieferumfang enthalten (Durchmesser …). (1,2 mm , 1,6 mm, 2,2 mm , 3,2 mm und 3,8 mm). Wählen Sie ein passendes Rohr und führen Sie es vorsichtig in die fixierte Öffnung ein . Den Kragen langsam auf den Lauf aufstecken, das Stopfrohr nach unten drücken und sicherstellen, dass er richtig sitzt. festgefahren und blockiert.

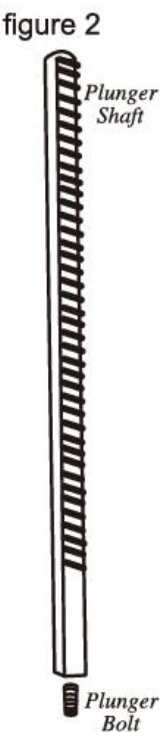


MONTAGE

Kolbenbaugruppe

1. Schieben Sie die Kolbendichtung auf den Kolben (Abbildung 1).





Füllmaterialmontage

2. Montieren Sie das Druckentlastungsventil-Set am Kolben. Setzen Sie die Unterlegscheibe von oben auf den Kolben und legen Sie sie auf die Ventilbohrung . Führen Sie anschließend die Schraube durch die Unterlegscheibe in die Ventilbohrung ein. Setzen Sie von der Unterseite des Kolbens die Feder auf das Schraubenende, dann die Ventilkappe und drehen Sie diese fest.
3. Schrauben Sie den Kolbenbolzen auf den Kolbenwelle (Abbildung 2) .
4. Setzen Sie den zusammengebauten Kolben auf das Ende des Kolbenschafts (Abbildung 3).

figure 3

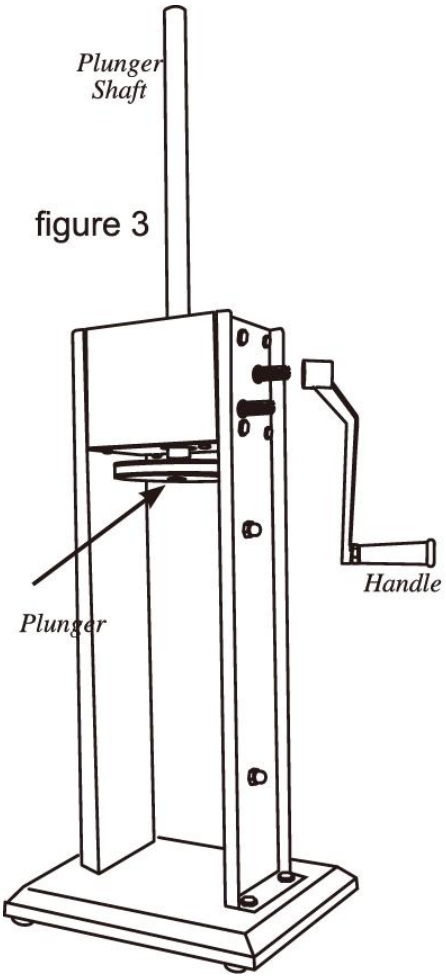
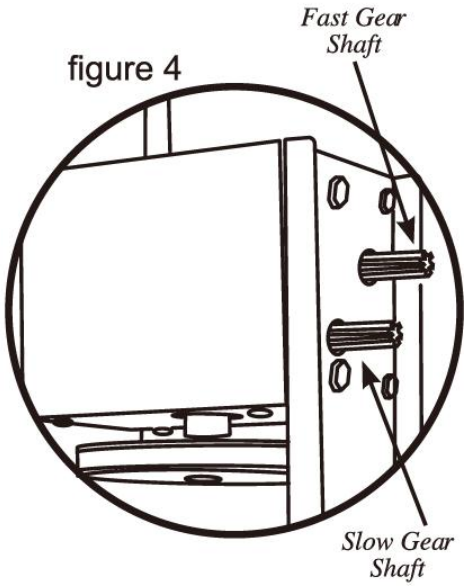
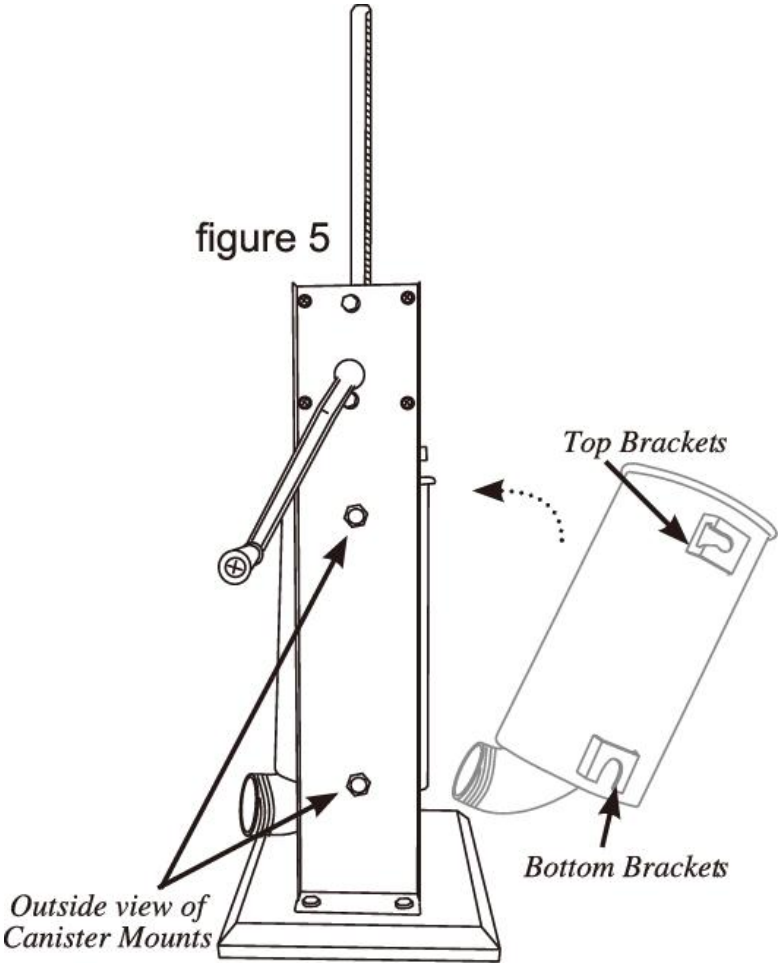


figure 4



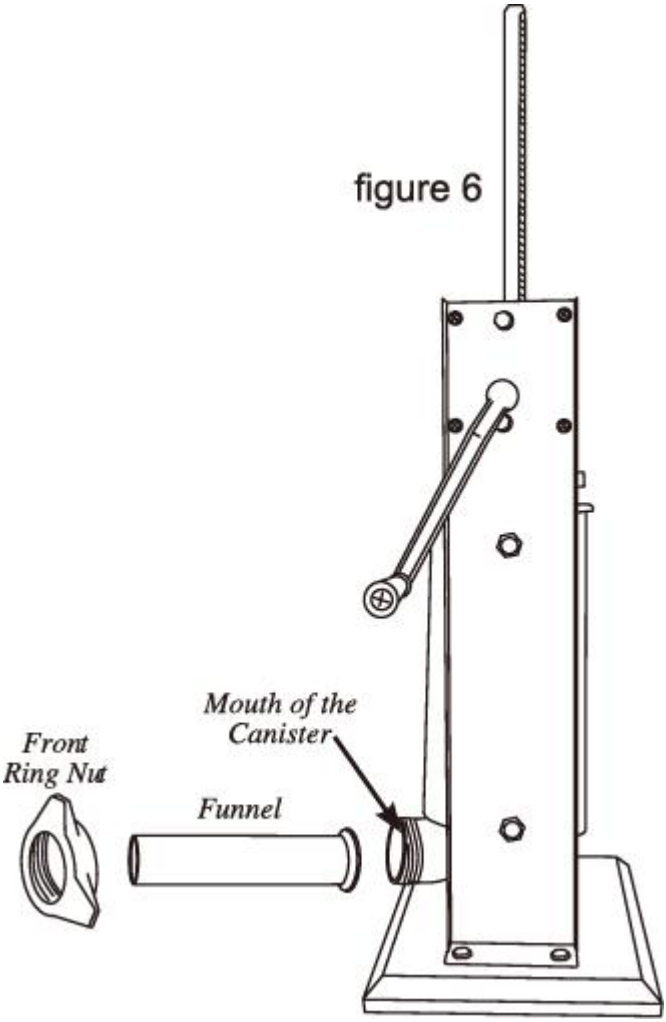
5. Befestigen Sie den Griff, indem Sie ihn entweder auf den schnellen oder den langsamen Gang schieben (Abbildung 4).
6. Kurbeln Sie die Kurbel, um die Den Stößel bis ganz nach oben in den Stopfer schieben.
7. Die unteren Halterungen des Behälters abstützen auf die Kanisterhalterungen im Inneren Gehäuse des Füllers. Den Boden schwenken. des Behälters in das Füllgehäuse schwenken. Den Behälter vollständig in den Füller schwenken. Gehäuse, Einrasten der oberen Halterungen In zu den Kanisterhalterungen (Abbildung 5).

figure 5



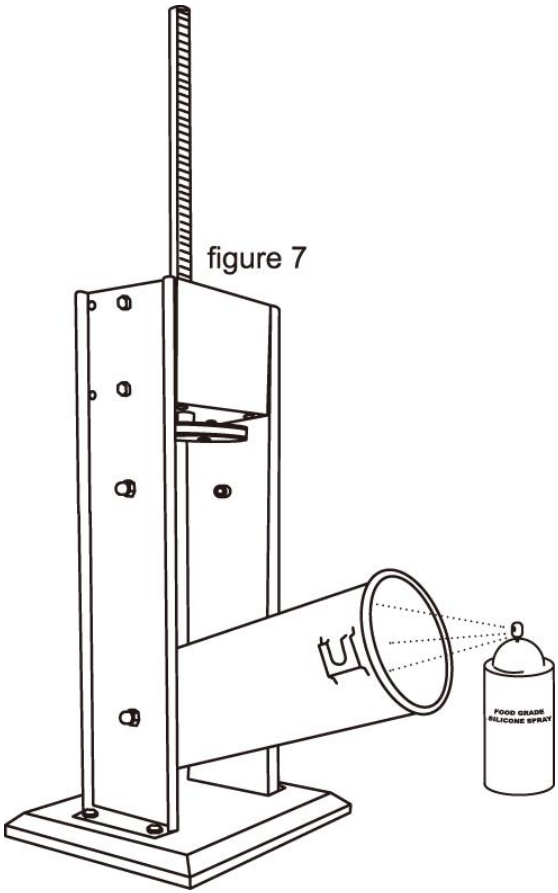
8. Setzen Sie den gewünschten Fülltrichter ein. durch die vordere Ringmutter schrauben. Vordere Ringmutter und Stopftrichter aufsetzen die Öffnung des Behälters fest verschließen. Die vordere Ringmutter darf nicht zu fest angezogen werden, da dies den Trichter beschädigen kann (Abbildung 6).

figure 6



9. Bestreichen Sie die Innenseite des/der Behälter vorher mit einem

lebensmittelgeeigneten Schmiermittel bestreichen zu verwenden (Abbildung 7).



DEMONTIERUNG & REINIGUNG

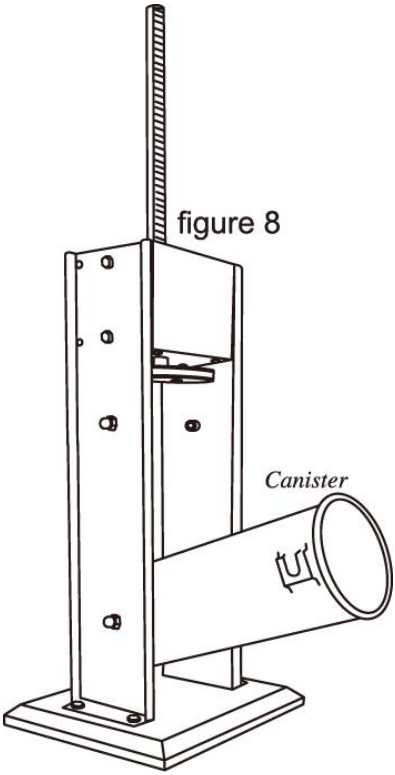
1. Den Fülltrichter entfernen, indem die vordere Ringmutter abgeschraubt und der Trichter herausgezogen wird . Trichterausgang.
2. Drehen Sie den Griff, bis der Kolben aus dem Behälter herauskommt.
3. Klappen Sie den Behälter nach außen und ziehen Sie ihn dann nach oben heraus. aus dem Stuffer-Gehäuse.

4. Den Kolben von der Kolbenwelle abschrauben. Die Druckvorrichtung zerlegen. Entlüftungsventil vom Kolben. Kolbendichtung vom Kolben entfernen.
5. Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, gründlich in heißem Seifenwasser. Die Teile müssen unmittelbar nach Gebrauch gereinigt werden. Spülen und gründlich trocknen Sie alle Teile ab. Teile sofort. Bei Bedarf sterilisieren.
6. Die Welle, den Behälter und die Komponenten des Druckentlastungsventils vollständig schmieren und Die vordere Ringmutter vor und nach jedem Gebrauch mit einem lebensmittelgeeigneten Schmiermittel einfetten.

FÜLLANLEITUNG

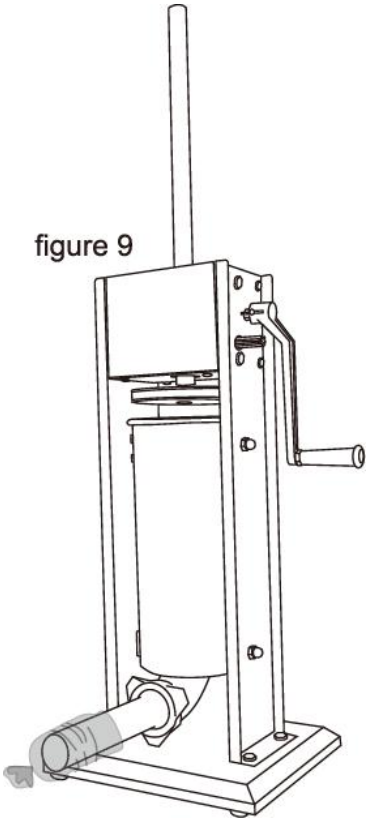
VORSICHT!! Wenn der Kolben aus dem Behälter gezogen wird, GRIFF LANGSAM LOSLASSEN! Druck oder Schwerkraft könnten dazu führen, dass sich der Griff leicht zurückdreht und dadurch... Verletzung.
HINWEIS: Tragen Sie ein lebensmittelechtes Schmiermittel auf die Innenseite auf. des Behälters vor dem Befüllen mit der Fleischmischung.
1. Den Behälter kippen.
2. Den Behälter mit der Fleisch-Gewürzmischung füllen (Abbildung 8).

figure 8



3. Drücken Sie die Mischung fest in den Behälter, um eingeschlossene Luftblasen zu entfernen.
4. Schwenken Sie den Behälter wieder in die aufrechte Position. und die oberen Halterungen am Behälter einrasten lassen Halterungen.
5. Drehen Sie den Griff, bis der Kolben einrastet. Der Kontakt mit dem Fleisch und die Mischung ist bereit zum Das Ende des Fülltrichters herauspressen.
6. Schieben Sie die Hülle auf das Ende des Fülltrichters , bis die gesamte Hülle auf dem Trichter sitzt. Abbildung 9).

figure 9



7. Das Ende der Hülle mit einem Bindeband, einer Spirale oder einem Drahtbügel fixieren. Versiegeln Sie es.
8. Drehen Sie den Griff, um die Mischung in den/die/das … zu pressen. Gehäuse. Für optimale Ergebnisse Druck um das Gehäuse herum ausüben. Das Gehäuse wird nahe am Ende des Fülltrichters fixiert. Dadurch wird das Gehäuse festgehalten und die... Die Mischung fest in die Hülle füllen.
9. Sobald das Ende des Gehäuses erreicht ist, wird es durch Binden, Verdrehen oder mit einem Drahtbügel verschlossen. der Inhalt im Inneren.

FÜLLTIPPS: Folgende Tipps sind Vorschläge zur Verringerung des Widerstands bei Füllen mit dem 13 mm Fülltrichter.
A. Wasser zur Fleischmischung geben – bis zu 1-1/2 Tassen (0,4 l) Wasser

pro 5 Pfund (2,3 kg) Fleisch gewürztes Fleisch.
B. 1/4 Tasse (60 ml) Gemüse- oder Olivenöl hinzufügen Öl pro 5 Pfund (2,3 kg) gewürztes Fleisch für besserer Durchfluss.

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

Upgrade · The Home Creator Way

INSACCATRICE PER SALSICCE

Modello: VS-5L, VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Modello: VS-5L, VS-10L



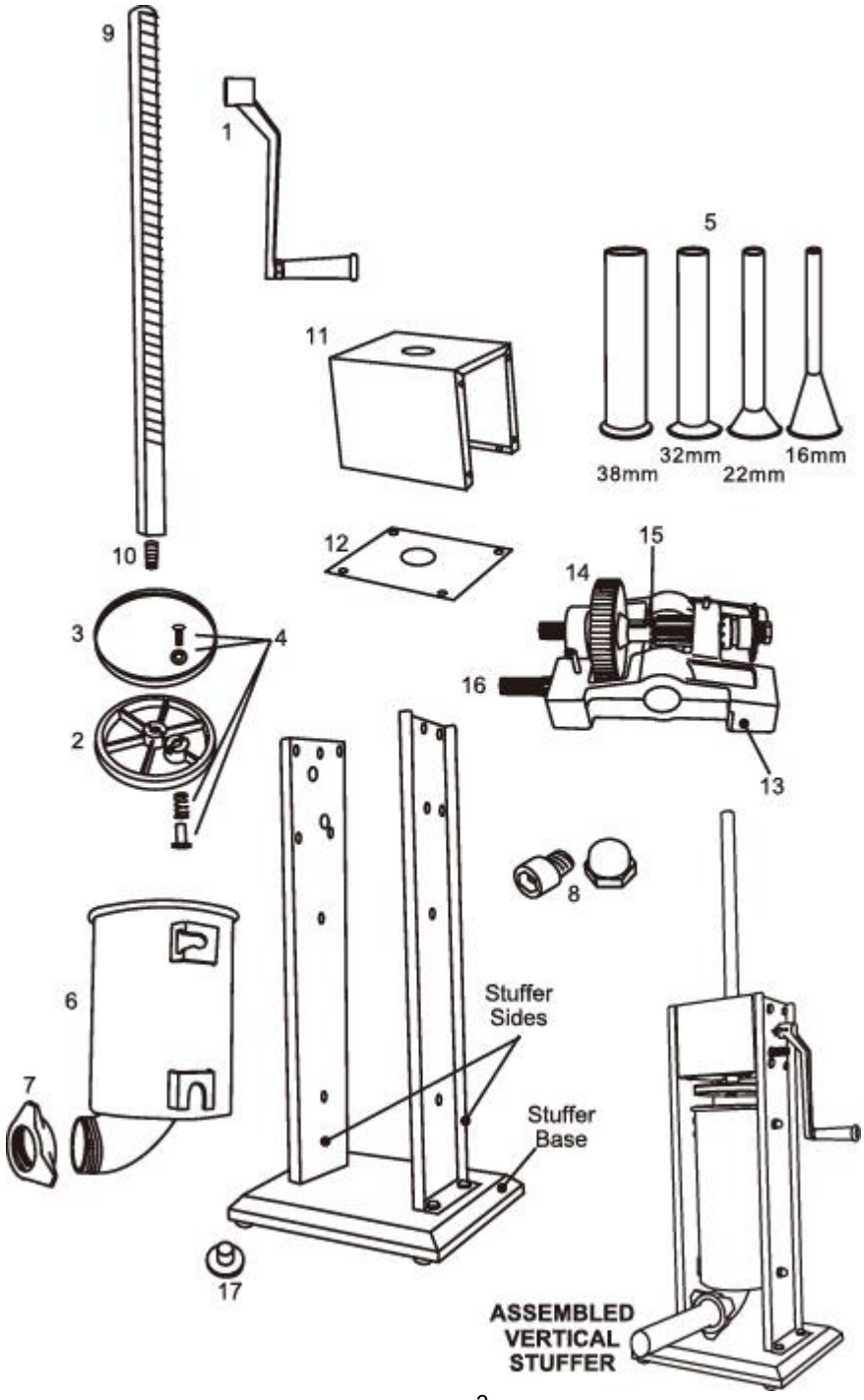
Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

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

ATTENZIONE: Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e conservarlo a portata di mano per riferimenti futuri. **Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Queste includono:**

1. Non consentire l'uso della macchina a bambini di età inferiore ai 14 anni. Questo prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non qualificate, sotto la supervisione di un adulto. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulire sempre questo apparecchio per la preparazione degli alimenti subito dopo ogni utilizzo. Per preservarne l'aspetto e aumentarne la durata, pulirlo quotidianamente.
4. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli. Questo prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e nel modo indicato nelle istruzioni. Qualsiasi altro tipo di utilizzo è considerato inappropriato e pericoloso. Il produttore non è responsabile per eventuali danni derivanti da uso improprio o errato e installazione.

EXPLOSIVE VIEW

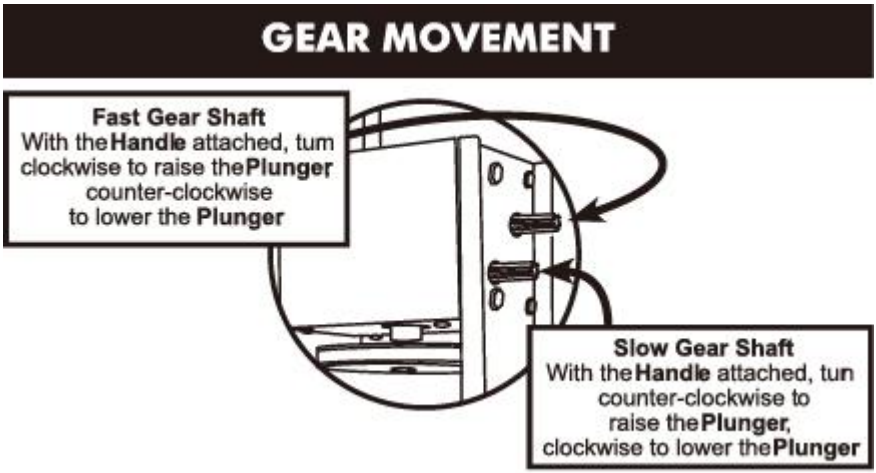

9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

ELENCO DEI COMPONENTI	
DIAGRAMMA NUMERO	PARTE DESCRIZIONE
1	Maniglia
2	Stantuffo
3	Guarnizione dello stantuffo
4	Valvola di rilascio della pressione (set da 4 pezzi)
5	Set di imbuti in acciaio inossidabile (4 imbuti)
6	Contenitore in acciaio inossidabile
7	Ghiera anteriore
8	Kit di montaggio per bombola (4 set)
9	Albero dello stantuffo
10	Bullone dello stantuffo
11	Coperchio dell'alloggiamento del cambio con kit di ferramenta
12	Piastra inferiore del coperchio dell'alloggiamento degli ingranaggi con kit hardware
13	Alloggiamento ingranaggi con kit hardware
14	Carrozzeria principale
15	Attrezzatura di controllo a bassa velocità
16	Attrezzatura per il controllo della velocità rapida
17	Piedino in gomma (set da 4 pezzi)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

4. Scegliere un banco da lavoro con un'altezza adeguata e assicurarsi di avere abbastanza spazio per il funzionamento. 2. Assemblare il tubo di riempimento. Con l'unità sono fornite quattro misure di tubi di riempimento (diametri sono 1 2 mm, 1 6 mm, 2 2 mm, 3 2 mm e 3 8 mm). Scegliere un tubo appropriato e inserirlo con attenzione nel fisso collare, stringerlo

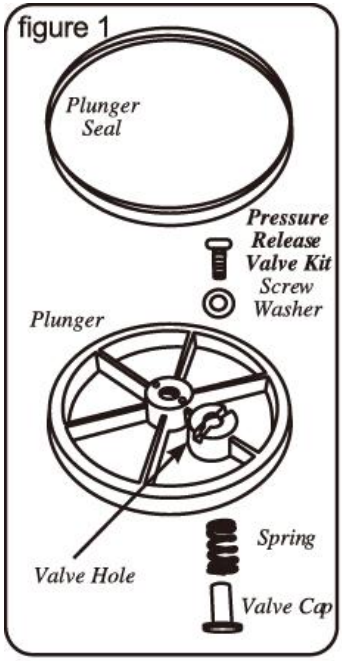
lentamente sulla canna, premere sul tubo di imballaggio e assicurarsi che sia stato bloccato e bloccato.

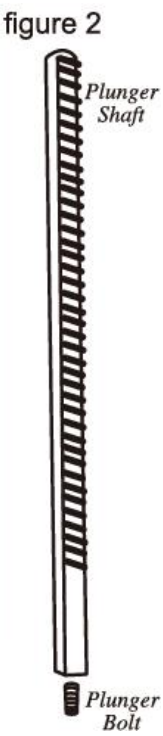


ASSEMBLEA

MONTAGGIO DELLO STANTUFFO

1. Far scorrere la guarnizione dello stantuffo sul Stantuffo (figura 1).





MONTAGGIO STUFFER

2. Montare il kit valvola di rilascio della pressione sullo stantuffo. Dalla parte superiore dello stantuffo, posizionare la rondella sul foro della valvola , quindi inserire la vite attraverso la rondella e nel foro della valvola. Dalla parte inferiore dello stantuffo, posizionare la molla sull'estremità della vite, quindi posizionare il tappo della valvola sull'estremità della vite e ruotare per fissare.

3. Avvitare il bullone dello stantuffo sul Albero dello stantuffo (figura 2) .

4. Posizionare lo stantuffo assemblato su l'estremità dell'albero dello stantuffo (figura 3).

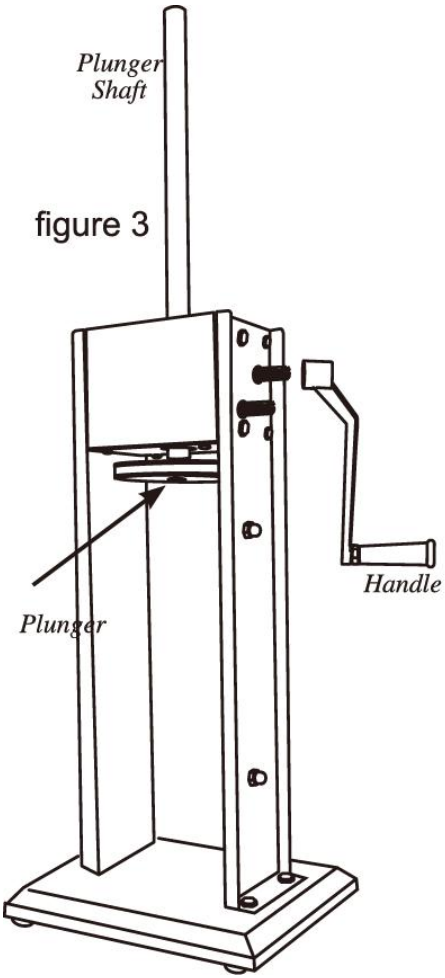


figure 3

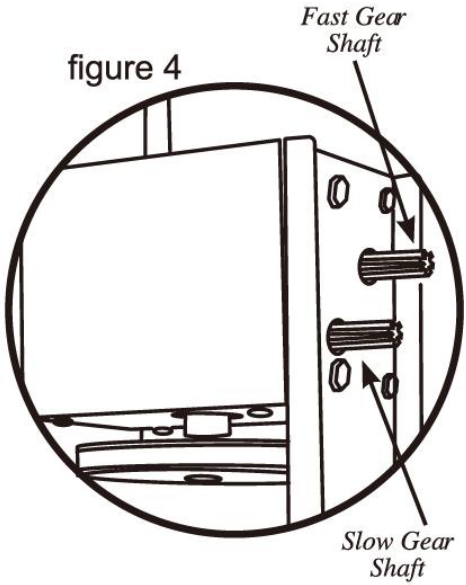
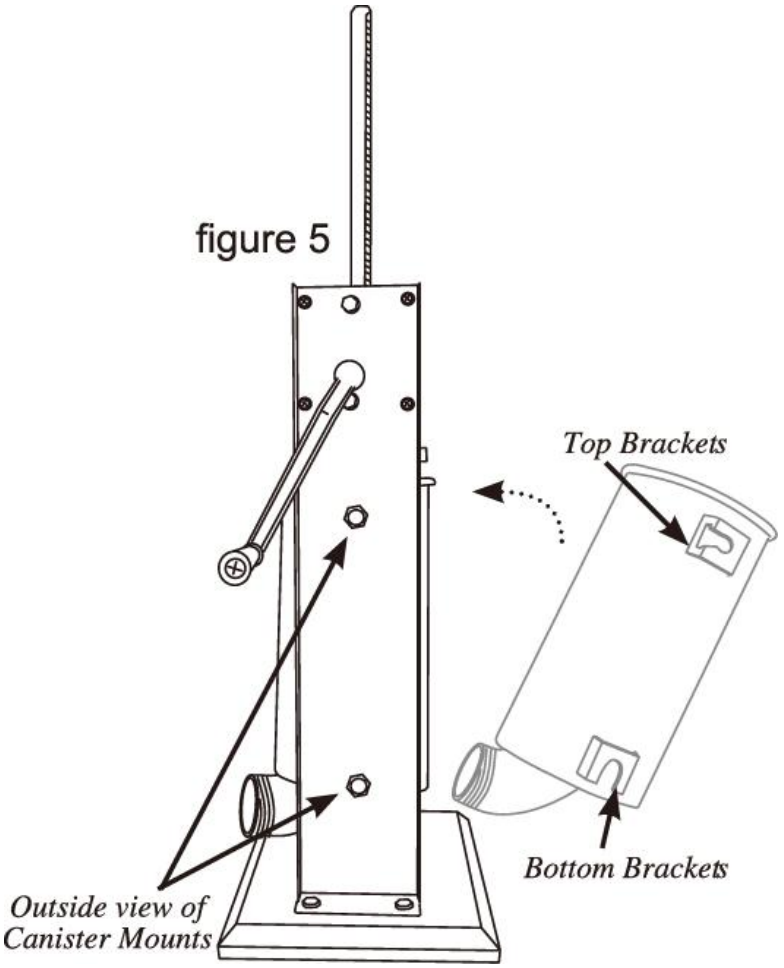


figure 4

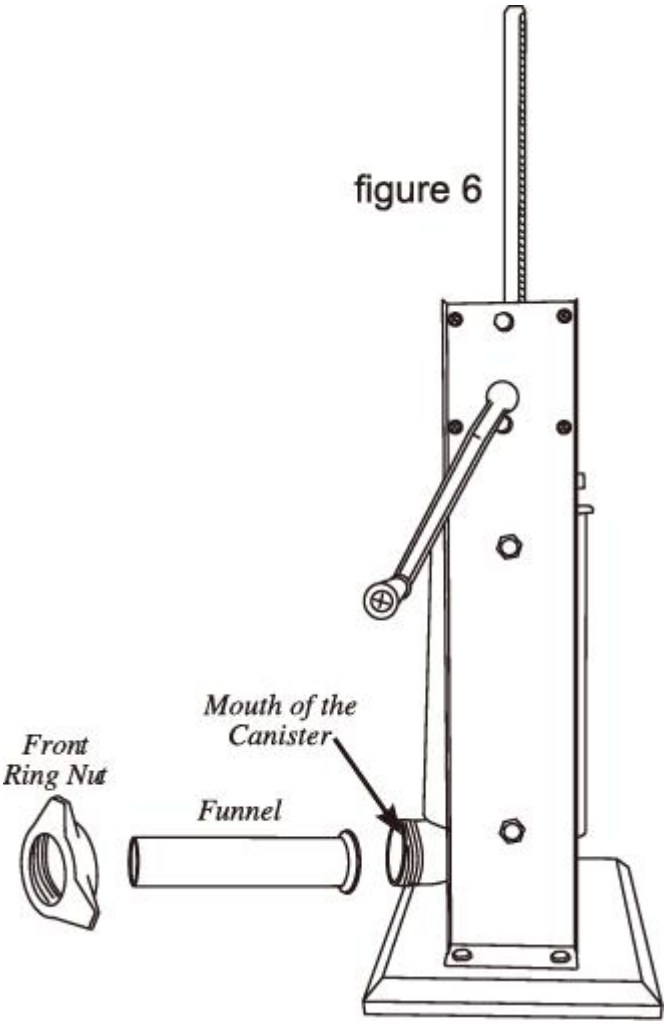
5. Fissare la maniglia facendola scorrere sulla marcia veloce o su quella lenta (figura 4).
6. Girare la manovella per portare il Spingere lo stantuffo nella parte superiore dello Stuffer.
7. Appoggiare i movimenti centrali del contenitore sui supporti del contenitore all'interno del Alloggiamento dell'insaccatrice. Ruotare il fondo del contenitore nell'alloggiamento dell'insaccatrice. Ruotare completamente il contenitore nell'insaccatrice Alloggiamento, aggancio

delle staffe superiori In ai supporti per contenitori (figura 5).



8. Inserire l'imbuto di riempimento scelto attraverso la ghiera anteriore. Avvitare il Ghiera anteriore e imbuto di riempimento su la bocca del contenitore fino a quando non è ben aderente. FARE NON STRINGERE ECCESSIVAMENTE il dado ad anello anteriore, poiché potrebbe danneggiare l'imbuto (figura 6)

figure 6



9. Ricoprire accuratamente l'interno del Contenitore con lubrificante alimentare prima da utilizzare (figura 7).

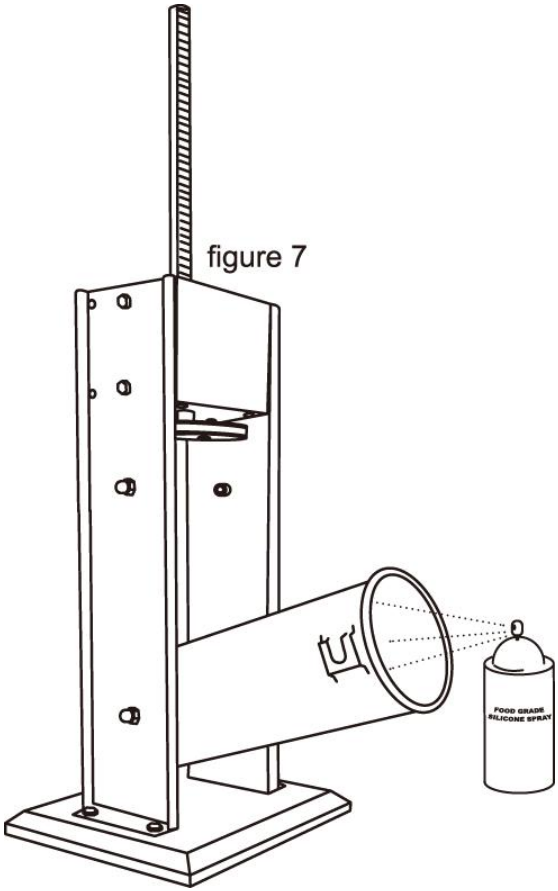


figure 7

SMONTAGGIO E PULIZIA

1. Rimuovere l'imbuto di riempimento svitando il dado ad anello anteriore e tirando il Imbuto.
2. Ruotare la maniglia finché lo stantuffo non fuoriesce dal contenitore.
3. Ruotare il contenitore verso l'esterno, quindi tirarlo verso l'alto per rimuoverlo dall'alloggiamento Stuffer.
4. Svitare lo stantuffo dall'albero dello stantuffo. Smontare la pressione Svitare la valvola dallo stantuffo. Rimuovere la guarnizione dallo stantuffo.
5. Lavare tutte le parti che sono venute a contatto con la carne in acqua calda e sapone. ASSICURARSI PULIRE LE PARTI IMMEDIATAMENTE

DOPO L'USO. Risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti. immediatamente le parti. Sterilizzare secondo necessità.
6. Lubrificare completamente i componenti dell'albero, del contenitore, della valvola di rilascio della pressione e la ghiera anteriore con un lubrificante alimentare prima e dopo ogni utilizzo.

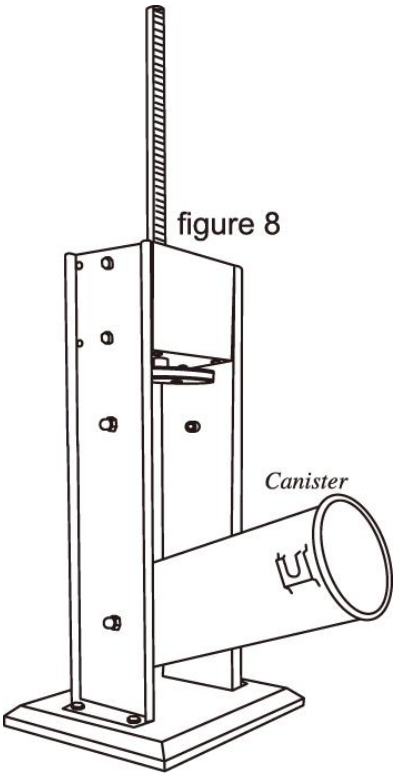
ISTRUZIONI PER IL RIPIENO

ATTENZIONE!! Quando lo stantuffo viene estratto dal contenitore, RILASCIARE LENTAMENTE LE MANIGLIE! La pressione o la gravità potrebbero far ruotare leggermente la maniglia all'indietro e causare infortunio.

NOTA: applicare un lubrificante alimentare all'interno del contenitore prima di riempirlo con il composto di carne.

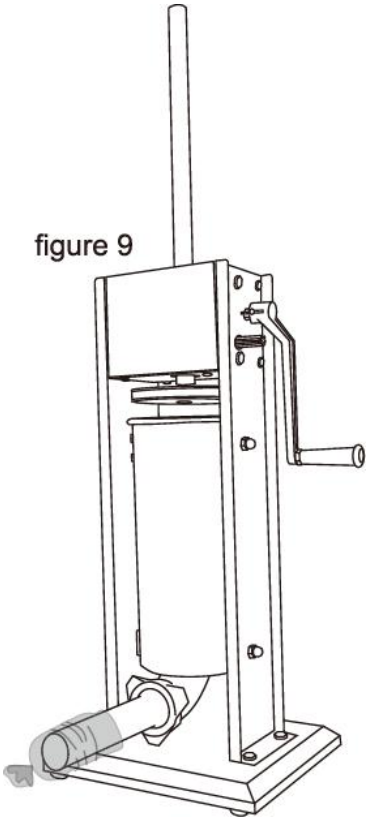
1. Estrarre il contenitore.
2. Riempire il contenitore con la miscela di carne e spezie (figura 8).

figure 8



3. Premere con decisione il composto nel contenitore per rilasciare l'aria intrappolata.
4. Riportare il contenitore in posizione verticale e agganciare le staffe superiori al contenitore Monti.
5. Ruotare la maniglia finché lo stantuffo non entra contatto con la carne e il composto è pronto per estrudere l'estremità dell'imbuto di riempimento.
6. Infilare un budello all'estremità dell'imbuto di riempimento finché l'intero budello non è scivolato sull'imbuto. figura 9).

figure 9



7. Legare, torcere o legare con un anello l'estremità dell'involucro per sigillarlo.
8. Ruotare la maniglia per estrudere la miscela nel involucro. Per risultati ottimali, applicare pressione attorno all' involucro, vicino alla fine dell'imbuto di riempimento. Questo terrà l'involucro stretto e farà sì che il

miscela per compattarla bene nell'involucro.
9. Una volta raggiunta la fine dell'involucro, legare, torcere o legare con un anello l'estremità dell'involucro per sigillare il contenuto all'interno.

CONSIGLI PER IL RIPIENO: Ecco i seguenti suggerimenti per aiutare a ridurre la resistenza quando ripieno con l'imbuto da 13 mm.
A. Aggiungere acqua al composto di carne: fino a 1-1/2 tazze (0,4 L) di acqua per ogni 5 libbre (2,3 kg) di carne condita.
B. Aggiungere 1/4 di tazza (60 ml) di olio vegetale o di oliva olio per ogni 5 libbre (2,3 kg) di carne condita per flusso migliore.

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

Upgrade · The Home Creator Way

EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

Modelo: VS-5L, VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Modelo: VS-5L, VS-10L



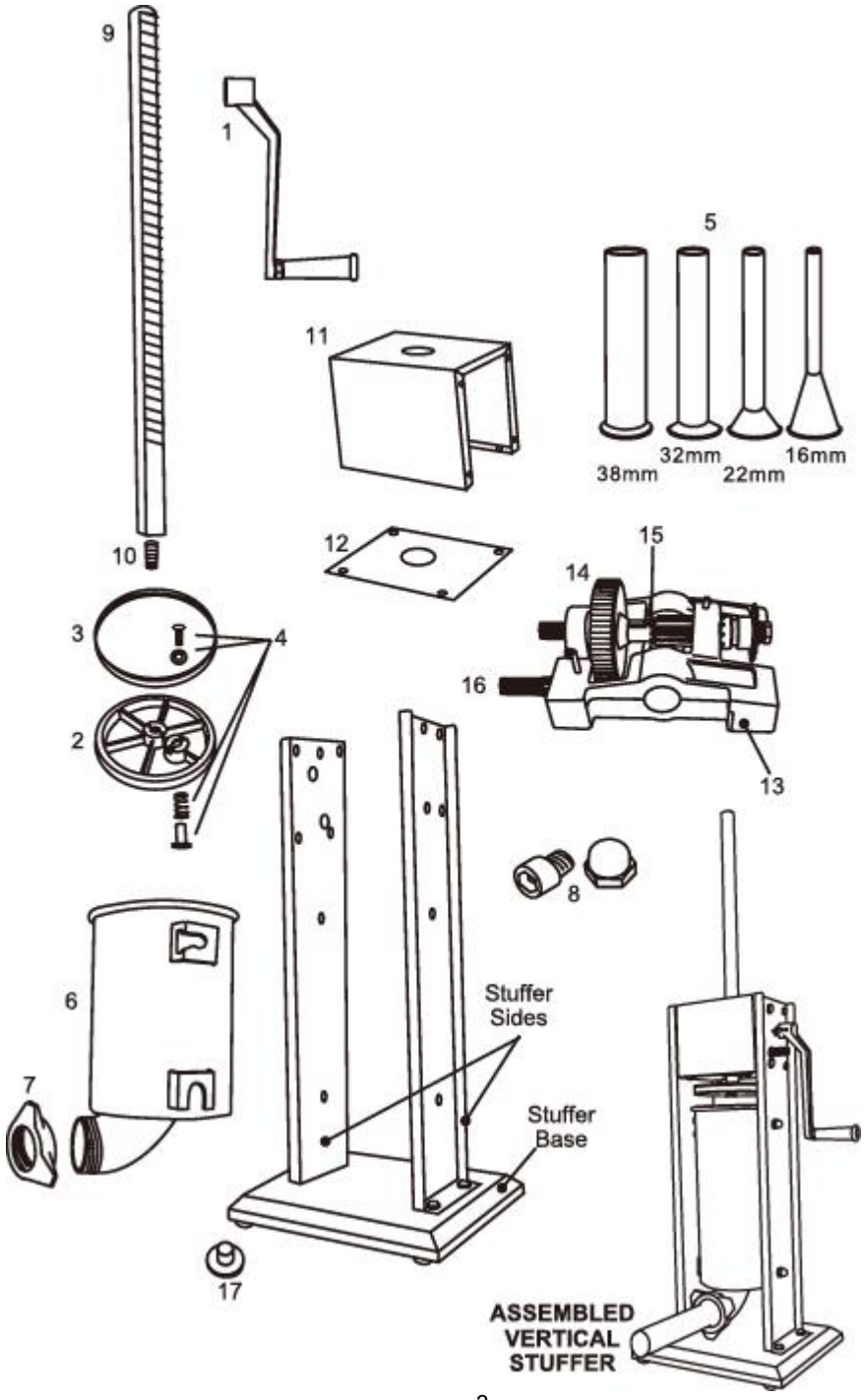
Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

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

ADVERTENCIA: Antes de utilizar este dispositivo, lea este manual de instrucciones completo y consérvelo a mano para futuras consultas. **Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Estas incluyen:**

1. No permita que niños menores de 14 años utilicen el aparato. Este producto solo puede ser utilizado o mantenido por niños mayores de 14 años, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia, bajo la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
2. Para un funcionamiento y una vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios corroen el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener su aspecto y prolongar su vida útil, límpielo a diario.
4. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionados por el fabricante puede causar riesgos. Este producto debe utilizarse únicamente para el fin previsto y de la manera indicada en las instrucciones. Cualquier otro uso se considerará inapropiado y peligroso. El fabricante no se responsabiliza por el uso indebido o incorrecto ni por los daños causados por la instalación.

EXPLOSIVE VIEW

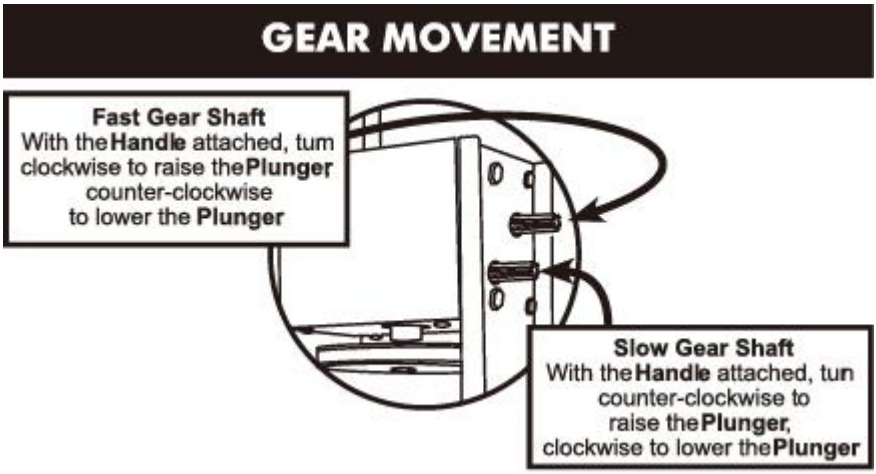

9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

LISTA DE COMPONENTES	
DIAGRAMA NÚMERO	PARTE DESCRIPCIÓN
1	Manejar
2	Émbolo
3	Sello del émbolo
4	Válvula de liberación de presión (juego de 4 piezas)
5	Juego de embudos de acero inoxidable (4 embudos)
6	Recipiente de acero inoxidable
7	Tuerca de anillo delantera
8	Kit de herrajes para montaje de recipientes (4 juegos)
9	Eje del émbolo
10	Perno de émbolo
11	Cubierta de la caja de engranajes con kit de hardware
12	Placa inferior de la cubierta de la caja de engranajes con kit de hardware
13	Caja de engranajes con kit de hardware
14	Engranaje de conducción principal
15	Engranaje de control de velocidad lenta
16	Engranaje de control de velocidad rápida
17	Pie de goma (juego de 4 piezas)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

5. Elija un banco de trabajo con una altura adecuada y asegúrese de tener suficiente espacio para la operación. 2. Ensamble el tubo de relleno. Se incluyen cuatro tamaños de tubos de relleno con la unidad (diámetros son 1 2 mm, 1 6 mm, 2 2 mm, 3 2 mm y 3 8 mm). Elija un tubo apropiado e introdúzcalo con cuidado en el orificio fijo. collar, apriételo lentamente sobre el cañón, presione el tubo de empaque hacia abajo y asegúrese de

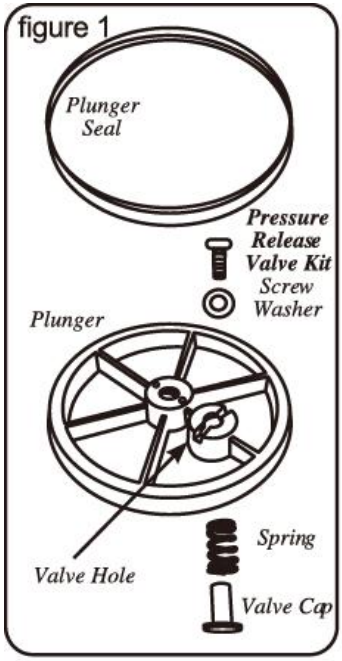
que esté bien apretado. atascado y bloqueado.

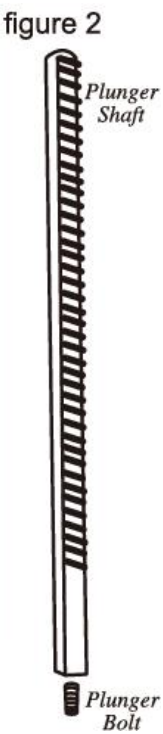


ASAMBLEA

CONJUNTO DEL ÉMBOLO

1. Deslice el sello del émbolo sobre el Émbolo (figura 1).





CONJUNTO DE EMBUTIDORA

2. Monte el kit de válvula de liberación de presión en el émbolo. Desde la parte superior del émbolo, coloque la arandela en el orificio de la válvula e inserte el tornillo a través de la arandela en dicho orificio. Desde la parte inferior del émbolo, coloque el resorte en el extremo del tornillo, luego coloque la tapa de la válvula en el extremo del tornillo y gírela para asegurarla.

3. Atornille el perno del émbolo en el Eje del émbolo (figura 2) .

4. Coloque el émbolo ensamblado en el extremo del eje del émbolo (figura 3).

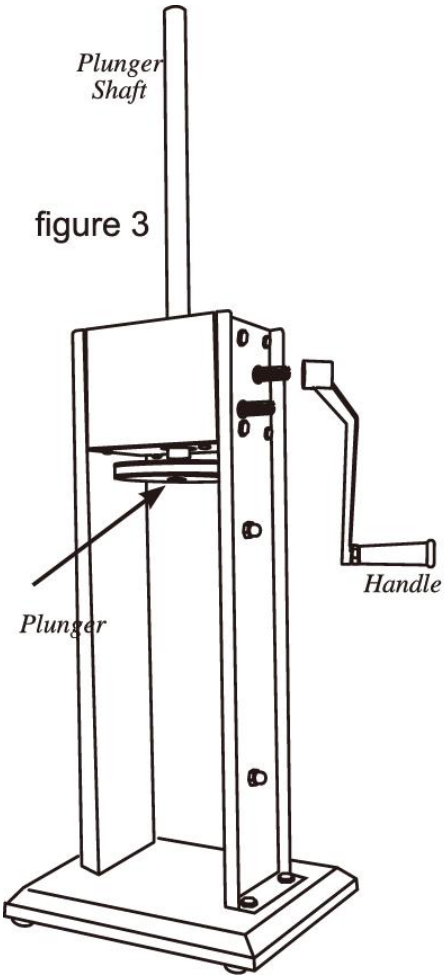


figure 3

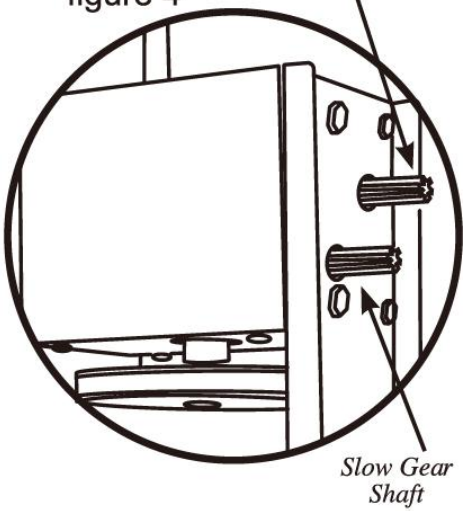


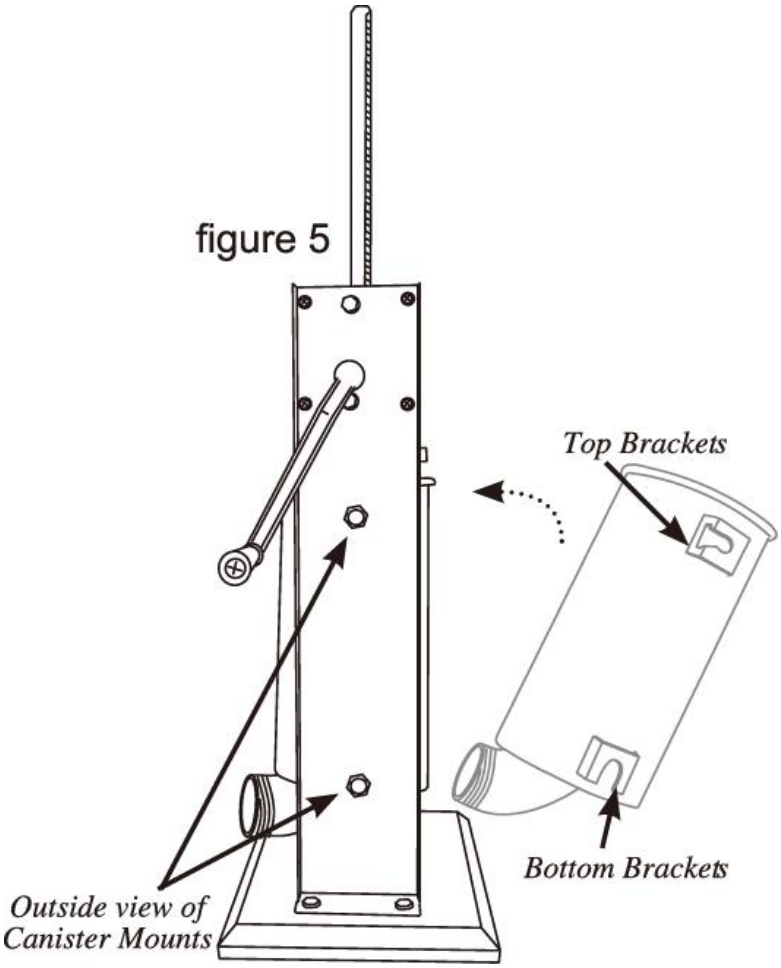
figure 4

5. Coloque el mango deslizándolo sobre el engranaje rápido o lento (figura 4).

6. Gire la manija para llevar la Coloque el émbolo hasta la parte superior del embutidor.

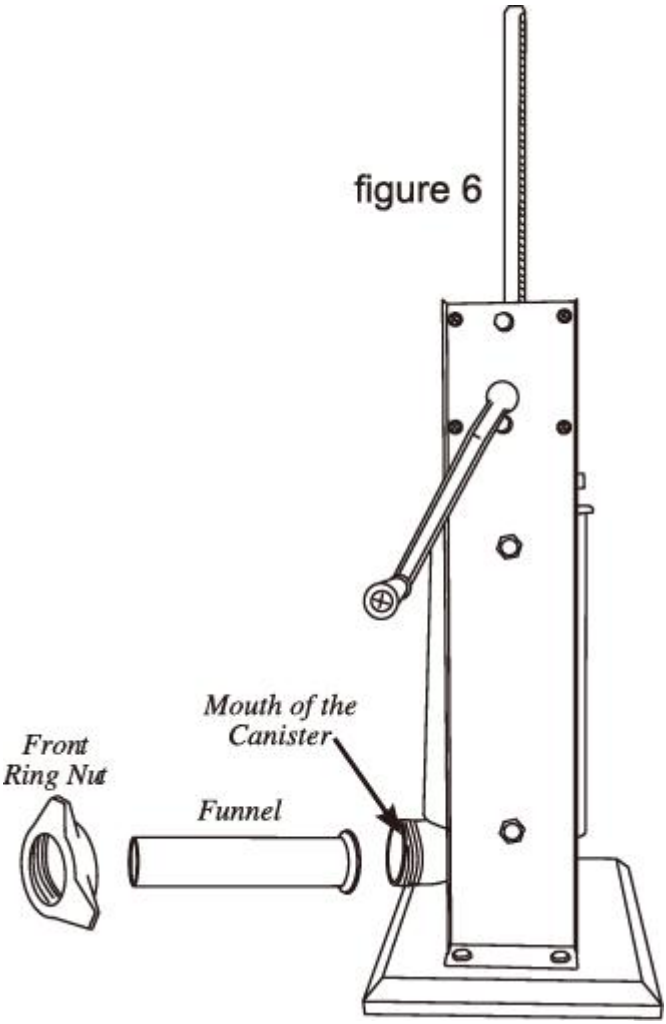
7. Apoye los soportes inferiores del recipiente sobre los soportes de los recipientes en el interior del Alojamiento de la embutidora. Gire la parte inferior. del recipiente en la carcasa del embutidor.Gire el recipiente completamente dentro del embutidor. Carcasa, ajuste de los soportes

superiores en a los soportes de los botes (figura 5).



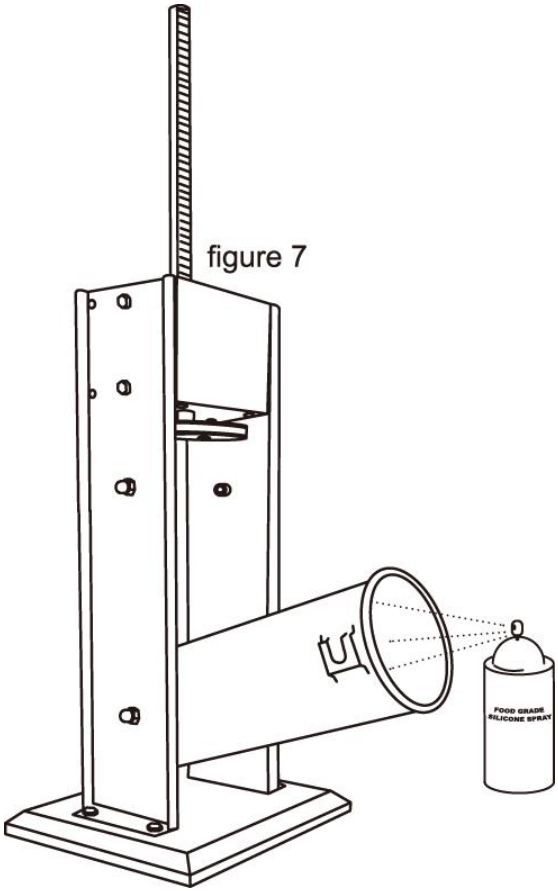
8. Inserte el embudo de relleno de su elección a través de la tuerca del anillo delantero. Atornille el Tuerca anular delantera y embudo de llenado la boca del recipiente hasta que quede bien ajustada. HACER NO APRIETE DEMASIADO la tuerca del anillo delantero, ya que podría dañar el embudo (figura 6)

figure 6



9.Cubra completamente el interior del Recipiente con lubricante de grado alimenticio antes para utilizar (figura 7).

figure 7



DESMONTAJE Y LIMPIEZA

1. Retire el embudo de relleno desatornillando la tuerca anular delantera y tirando de la Embudo de salida.
2. Gire la manija hasta que el émbolo suba y salga del recipiente.
3. Gire el recipiente hacia afuera y luego tire del recipiente hacia arriba para retirarlo. de la vivienda Stuffer.
4. Desatornille el émbolo del eje. Desmonte el sensor de presión. Válvula de liberación del émbolo. Retire el sello del émbolo.
5. Lave todas las partes que hayan estado en contacto con la carne con agua caliente y jabón. ASEGÚRESE PARA LIMPIAR LAS PIEZAS

INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLAS. Enjuague y seque completamente todas las piezas. piezas inmediatamente. Esterilizar según sea necesario.

6. Lubrique completamente los componentes del eje, el recipiente, la válvula de liberación de presión y Lubrique la tuerca del anillo delantero con un lubricante de grado alimenticio antes y después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE RELLENO

¡PRECAUCIÓN! Al extraer el émbolo del recipiente, ¡SUELTE EL MANGO LENTAMENTE! La presión o la gravedad podrían hacer que el mango gire ligeramente hacia atrás y causar... lesión.

NOTA: Aplique un lubricante de grado alimenticio en el interior. del recipiente antes de llenarlo con la mezcla de carne.

1. Incline el recipiente hacia afuera.
2. Llene el recipiente con la mezcla de carne y condimentos (figura 8).

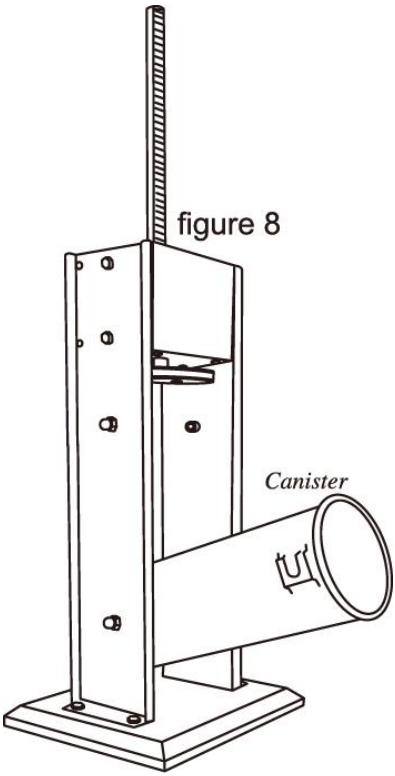
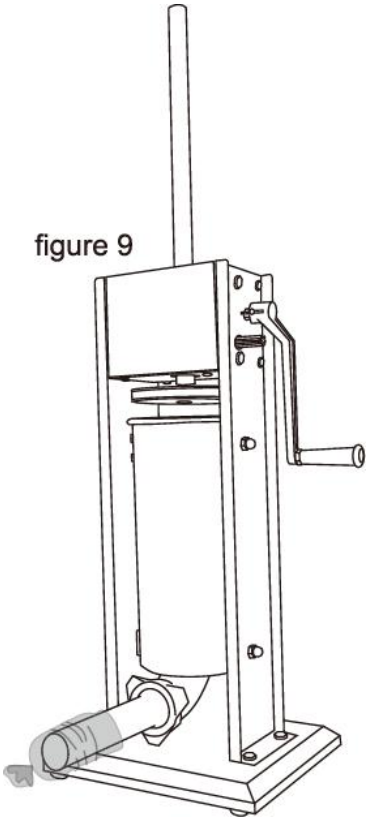


figure 8

3. Presione la mezcla firmemente dentro del recipiente para liberar el aire atrapado.
4. Gire el recipiente nuevamente a la posición vertical. y encaje los soportes superiores en el recipiente Monturas.
5. Gire la manija hasta que el émbolo entre. contacto con la carne y la mezcla está lista para extruya el extremo del embudo de relleno.
6. Deslice una tripa en el extremo del embudo de relleno hasta que toda la tripa se haya deslizado sobre el embudo. figura 9).

figure 9



7. Ate, tuerza o haga un anillo en el extremo de la tripa para sellarlo
8. Gire la manija para extruir la mezcla en el carcasa. Para obtener mejores resultados, aplique presión alrededor de la tripa, cerca del extremo del embudo de relleno. Esto mantendrá la tripa apretada y hará que la mezcla para compactarla firmemente en la tripa.

9. Cuando se haya llegado al final de la carcasa, ate, tuerza o haga un anillo en el extremo de la carcasa para sellarlo. El contenido del interior.

CONSEJOS PARA EL RELLENO: Los siguientes son Sugerencias para ayudar a reducir la resistencia cuando Relleno con el embudo de relleno de 13 mm.
A. Agregue agua a la mezcla de carne: hasta 1-1/2 tazas (0,4 L) de agua por cada 5 lb (2,3 kg) de carne. carne sazonada.
B.Agregue 1/4 de taza (60 ml) de aceite vegetal o de oliva. aceite por cada 5 lb (2,3 kg) de carne sazonada para mejor flujo

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghái 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

Upgrade · The Home Creator Way

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Model: VS-5L, VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Model: VS-5L, VS-10L



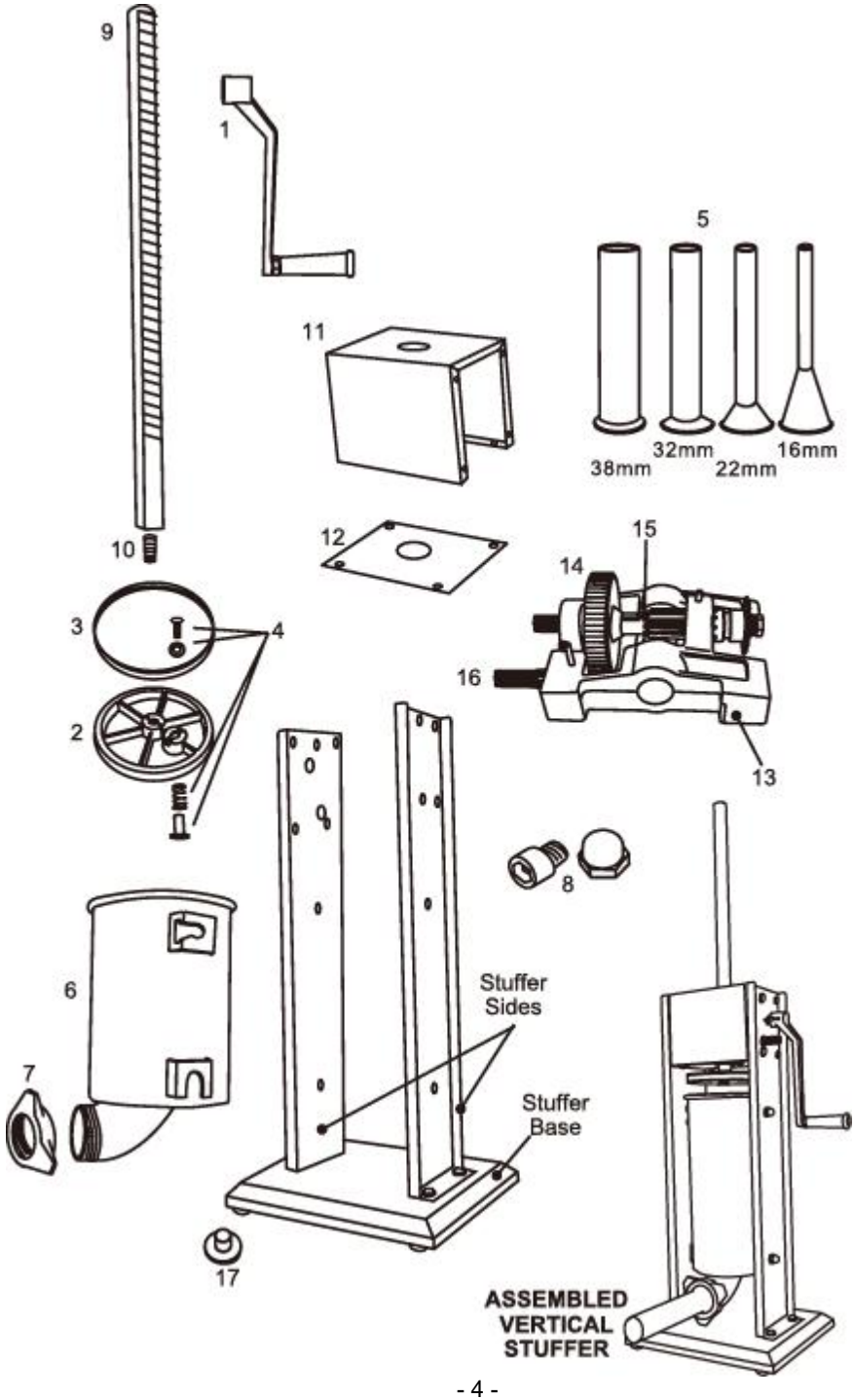
To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE: Przed użyciem tego urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. **Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Należą do nich:**

1. Nie zezwalaj na korzystanie z urządzenia dzieciom poniżej 14. roku życia. Produkt może być używany lub konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby niewykwalifikowane pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
2. Aby zapewnić optymalną obsługę i długi okres użytkowania urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyść ten sprzęt do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować jego wygląd i wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.
4. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może stwarzać zagrożenie. Produkt należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszelkie inne zastosowania będą uważane za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia powstałe w wyniku instalacji.

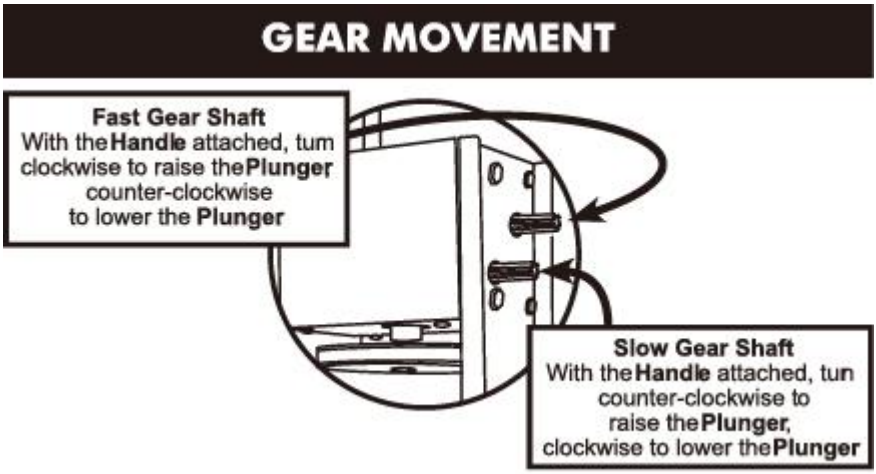
EXPLOSIVE VIEW


9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

LISTA SKŁADNIKÓW	
DIAGRAM NUMER	CZĘŚĆ OPIS
1	Uchwyt
2	Tłok nurnikowy
3	Uszczelka tłoka
4	Zawór upustowy ciśnienia (zestaw 4 elementów)
5	Zestaw lejków ze stali nierdzewnej (4 lejki)
6	Pojemnik ze stali nierdzewnej
7	Nakrętka pierścieniowa przednia
8	Zestaw elementów montażowych do pojemników (4 zestawy)
9	Wał tłoka
10	Śruba tłoka
11	Pokrywa obudowy przekładni z zestawem montażowym
12	Dolna płyta pokrywy obudowy przekładni z zestawem sprzętowym
13	Obudowa przekładni z zestawem montażowym
14	Główne koło napędowe
15	Przekładnia sterująca prędkością wolną
16	Szybka przekładnia sterująca
17	Stopka gumowa (zestaw 4 elementów)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

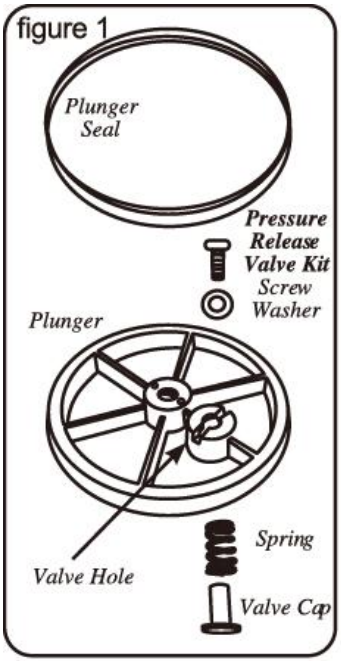
6. Wybierz stół warsztatowy o odpowiedniej wysokości i upewnij się, że masz wystarczająco dużo miejsca do pracy. 2. Złóż rurę do nadziewania. Do urządzenia dołączono cztery rozmiary rur do nadziewania (średnice (12 mm , 16 mm , 22 mm , 32 mm i 38 mm). Wybierz odpowiednią rurkę i ostrożnie włóż ją do stałego kołnierz, powoli dokręć go do lufy, naciśnij rurę uszczelniającą i upewnij się, że została zablokowany i zablokowany.

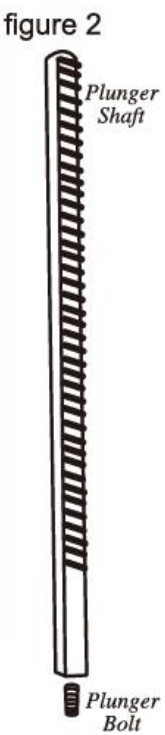


MONTAŻ

ZESPÓŁ TŁOKA

1. Nasuń uszczelkę tłoka na Tłok (rysunek 1).





2. Zamontuj zestaw zaworu upustowego ciśnienia na tłoku. Od góry tłoka umieść podkładkę na otworze zaworu , a następnie włóż śrubę przez podkładkę do otworu zaworu. Od spodu tłoka umieść sprężynę na końcu śruby, a następnie umieść nakrętkę zaworu na końcu śruby i dokręć, aby zabezpieczyć.

3. Wkręć śrubę tłoka na Wał tłoka (rysunek 2) .

4. Umieść zmontowany tłok na koniec wału tłokowego (rysunek 3).

figure 3

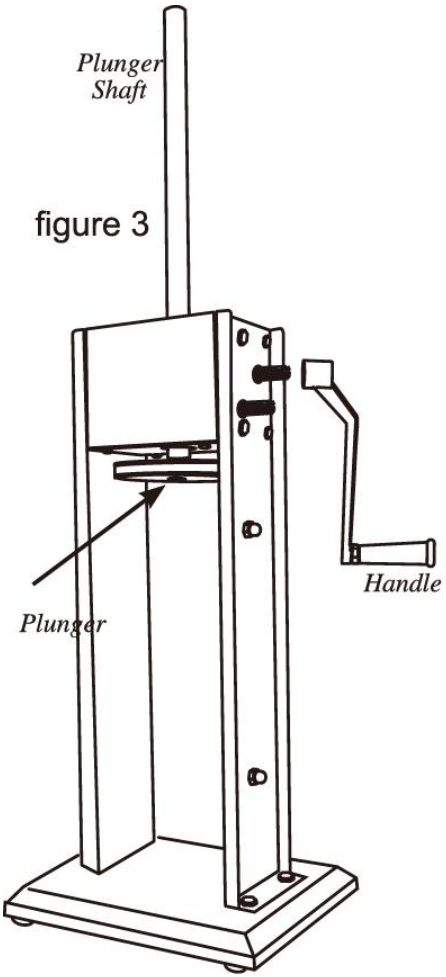
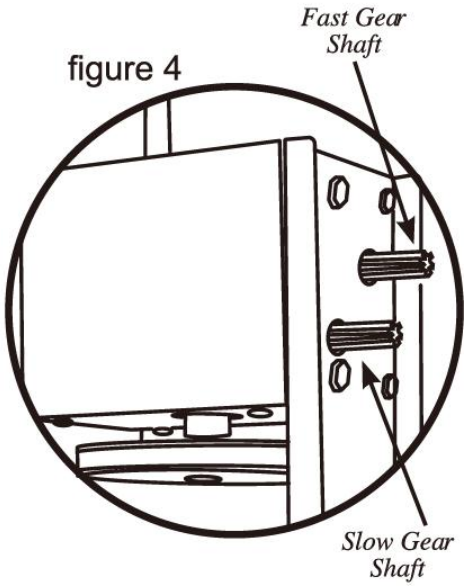
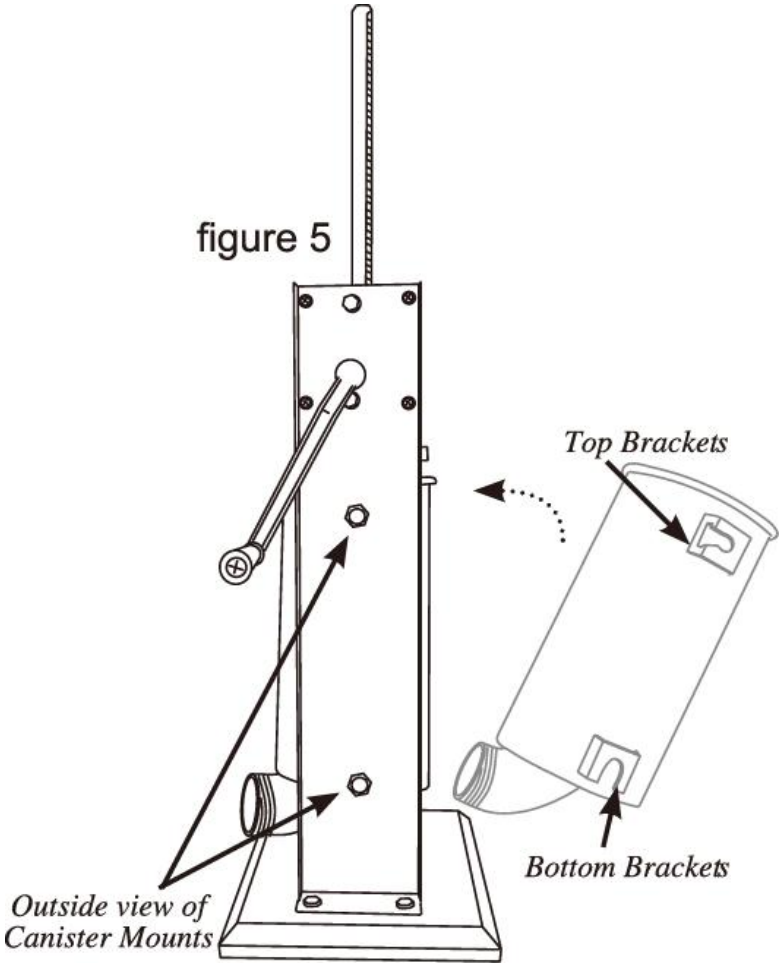


figure 4



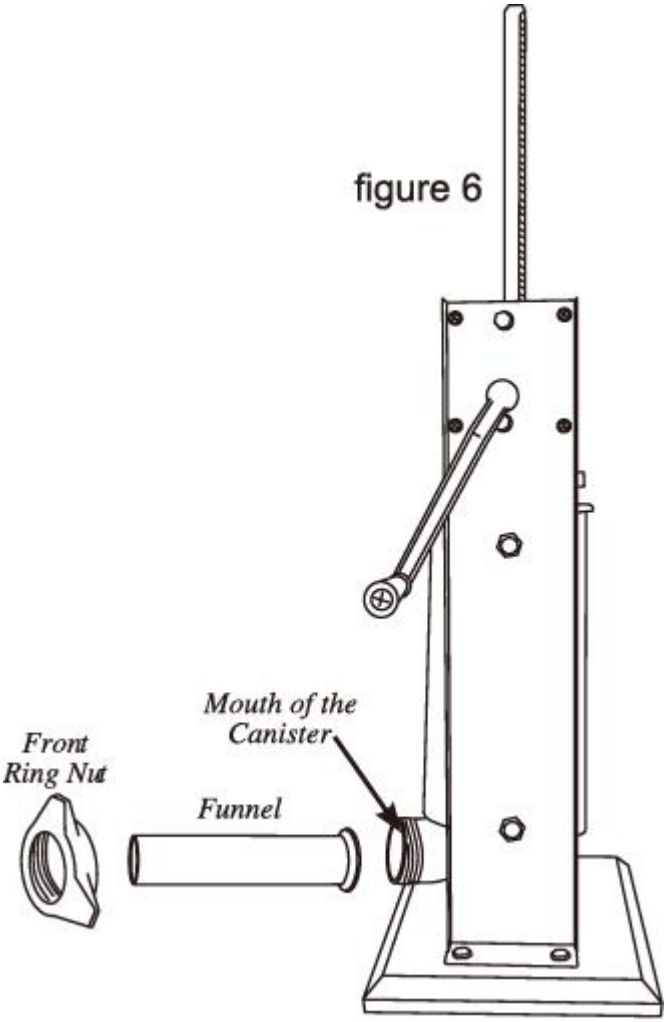
5. Zamontuj uchwyt, nasuwając go na koło zębate szybkie lub wolne (rysunek 4).
6. Obróć korbkę, aby ustawić Tłok w górnej części nadziewarki.
7. Oprzyj dolne wsporniki pojemnika na uchwyty pojemnika wewnątrz Obudowa nadziewarki. Obróć dolną część pojemnika do obudowy nadziewarki. Obróć pojemnik całkowicie do obudowy nadziewarki Obudowa, zatrzaskiwanie górnych wsporników W do uchwytów pojemnika (rysunek 5).

figure 5



8. Włóż wybrany lejek do nadziewania przez przednią nakrętkę pierścieniową. Wkręć Nakrętka pierścienia przedniego i lejek uszczelniający wlot pojemnika, aż będzie szczelny. NIE DOKRĘCAĆ NADMIERNIE nakrętki pierścienia przedniego, ponieważ może to uszkodzić lejek (rysunek 6)

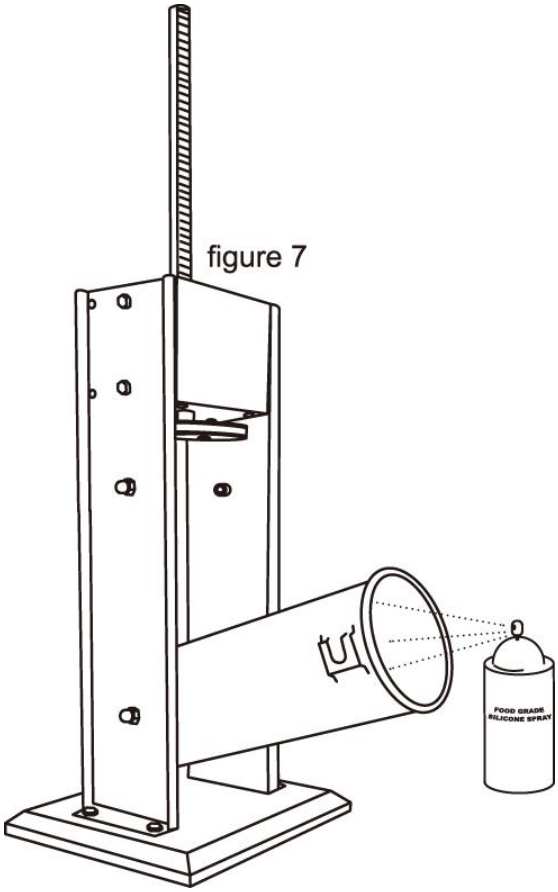
figure 6



9. Dokładnie pokryj wnętrze Pojemnik z środkiem smarnym dopuszczonym

do kontaktu z żywnością do użycia (rysunek 7).

figure 7



DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE

1. Wyjmij lejek wypełniający, odkręcając nakrętkę pierścienia przedniego i pociągając za Wylej.
2. Obróć uchwyt, aż tłok podniesie się i wysunie z pojemnika.
3. Obróć pojemnik na zewnątrz, a następnie pociągnij go do góry, aby go wyjąć z mieszkania Stuffer.
4. Odkręć tłok od wału tłoka. Zdemontuj zawór ciśnieniowy. Zdejmij zawór

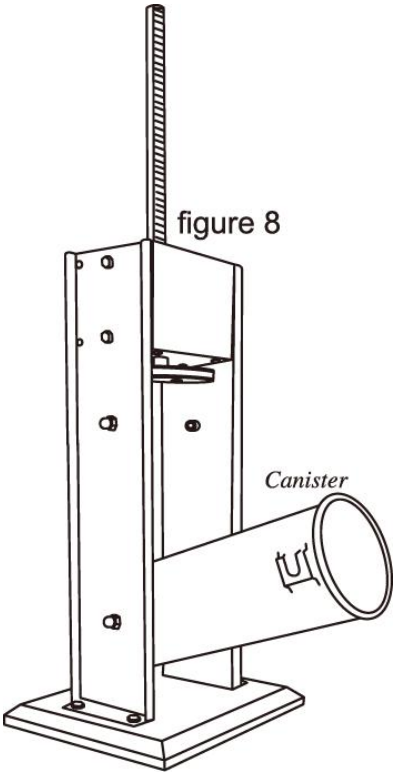
spustowy z tłoka. Zdejmij uszczelkę tłoka z tłoka.
5. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, w gorącej wodzie z mydłem. UPEWNIJ SIĘ, WYCZYŚĆ CZĘŚCI NATYCHMIAST PO UŻYCIU. Wypłucz i dokładnie osusz wszystkie części natychmiast. W razie potrzeby sterylizować.
6. Dokładnie nasmaruj wał, pojemnik, elementy zaworu bezpieczeństwa i Przed i po każdym użyciu należy nasmarować nakrętkę pierścienia przedniego środkiem smarnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

INSTRUKCJA NADZIEWANIA

UWAGA!! Po wyciągnięciu tłoka z pojemnika, POWOLI ZWOLNIJ UCHWYT! Ciśnienie lub grawitacja mogą spowodować lekkie obrócenie się uchwytu i obrażenia.

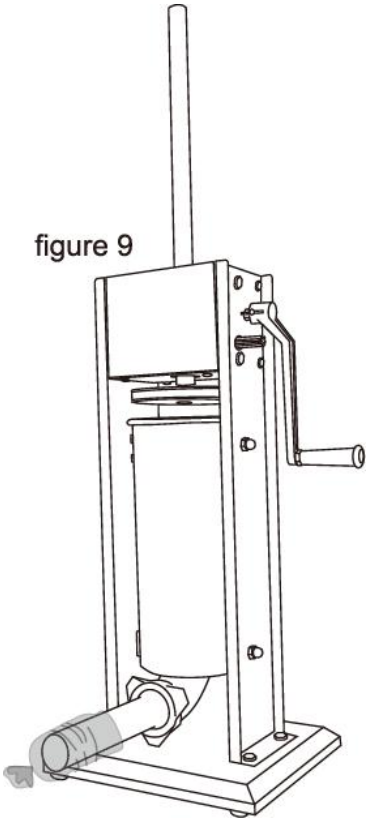
UWAGA: Nanieść środek smarny dopuszczony do kontaktu z żywnością na wewnętrzną stronę pojemnika przed napełnieniem go mieszanką mięsną.

1. Wychyl pojemnik.
2. Napełnij pojemnik mieszanką mięsa i przypraw (rysunek 8).



3. Mocno wciśnij mieszankę do pojemnika, aby uwolnić uwięzione powietrze.
4. Obróć pojemnik z powrotem do pozycji pionowej i zatrzaśnij górne wsporniki na pojemniku Mocowania.
5. Obróć uchwyt, aż do momentu wsunięcia się tłoka kontakt z mięsem i mieszanka jest gotowa do wycisnąć koniec lejka do nadziewania.
6. Nasuń osłonkę na koniec lejka do nadziewania , aż cała osłonka zostanie nasunięta na lejek. (ryc. 9).

figure 9



7. Zawiąż, skręć lub zaciśnij pierścień na końcu osłony, aby zapieczętować to.
8. Obróć uchwyt, aby wycisnąć mieszankę do obudowy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wywierać nacisk wokół osłonę, blisko końca lejka do nadziewania. Dzięki temu osłona będzie szczelnie przylegać i spowoduje mieszankę tak, aby ściśle przylegała do osłonki.
9. Po osiągnięciu końca obudowy zawiąż, skręć lub zaciśnij pierścień uszczelniający na końcu obudowy, aby ją uszczelnić. zawartość wewnątrz.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NADZIEWANIA: Poniżej przedstawiono sugestie, które pomogą zmniejszyć opór, gdy nadziewanie przy użyciu lejka do nadziewania o średnicy 13 mm.
A.Do mieszanki mięsnej dodać wodę – do 1-1/2 szklanki (0,4 l) wody na

każde 5 funtów (2,3 kg) mięsa. przyprawione mięso.
B. Dodaj 1/4 szklanki (60 ml) oleju roślinnego lub oliwek oleju na każde 5 funtów (2,3 kg) przyprawionego mięsa lepszy przepływ.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.
Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia
Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim 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

Upgrade · The Home Creator Way

WORSTVULLER

Model: VS-5L, VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Model: VS-5L, VS-10L



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

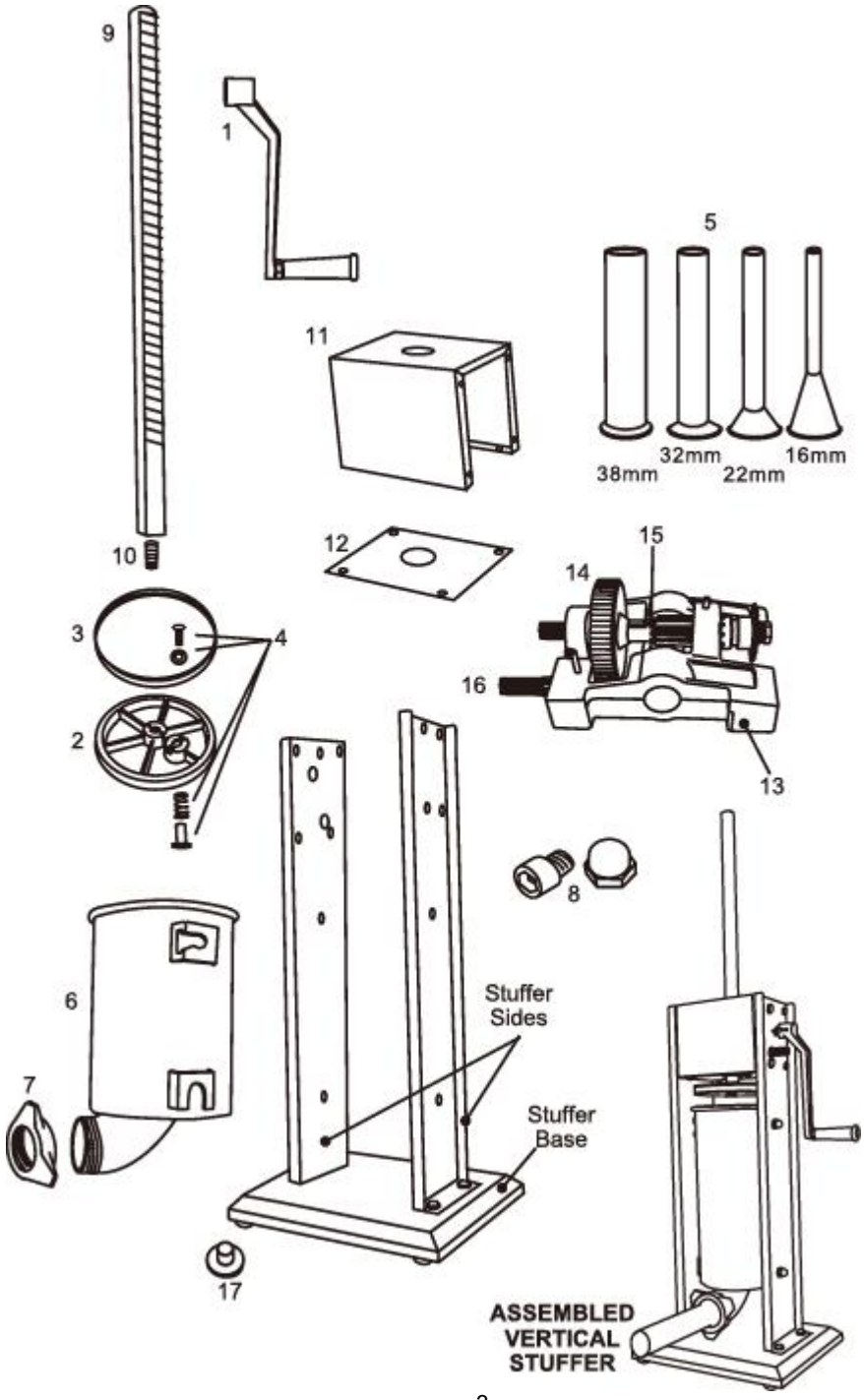
	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

WAARSCHUWING: Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Neem bij het gebruik van deze apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht. Deze omvatten:

1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar het apparaat niet gebruiken. Dit product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, of ongeschoolde personen onder voldoende toezicht van een volwassene. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
2. Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
3. Voedingszuren tasten het metaal aan. Reinig deze keukenapparatuur altijd direct na elk gebruik. Reinig de apparatuur dagelijks om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen.
4. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaar opleveren. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en op de wijze zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als ongepast en gevaarlijk beschouwd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door onjuist of verkeerd gebruik en installatie.

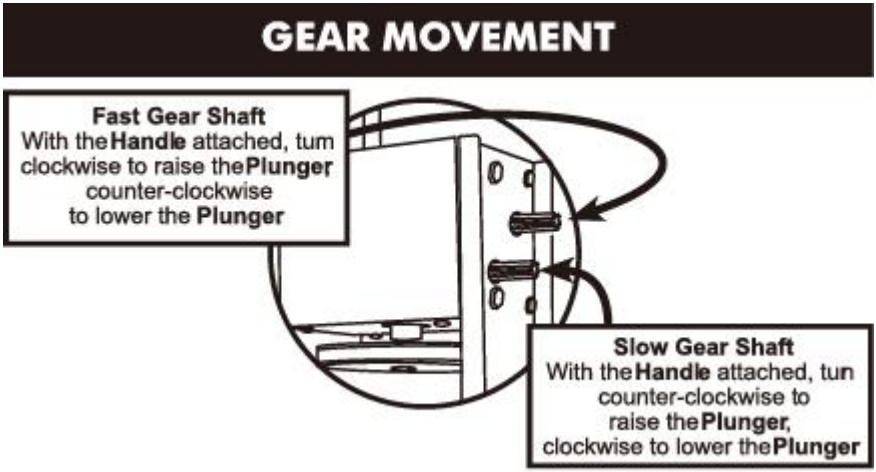
EXPLOSIVE VIEW


9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

COMPONENTENLIJST	
DIAGRAM NUMMER	DEEL BESCHRIJVING
1	Hendel
2	Plunjer
3	Zuigerafdichting
4	Drukontlastventiel (set van 4 stuks)
5	Trechterset van roestvrij staal (4 trechters)
6	Roestvrijstalen bus
7	Voorste ringmoer
8	Montageset voor gasflessen (4 sets)
9	Plunjerschacht
10	Plunjerbout
11	Tandwielbehuizingsdeksel met montageset
12	Onderplaat van de tandwielkast inclusief hardwarekit
13	Tandwielkast met montageset
14	Hoofdaandrijfmechanisme
15	Langzame snelheidsregeling
16	Snelsnelheidsregeling
17	Rubberen voetjes (set van 4)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

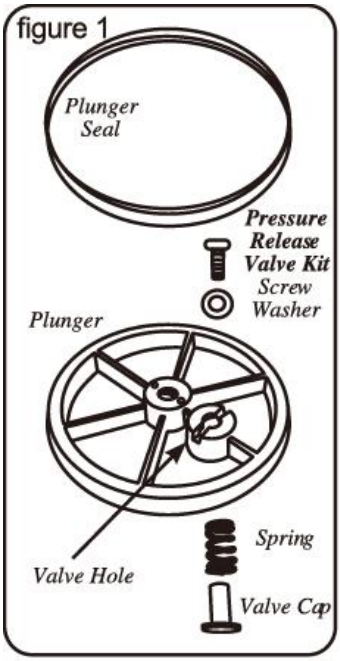
7. 1. Kies een werkbank met een geschikte hoogte en zorg ervoor dat u voldoende werkruimte heeft. 2. Monteer de pakkingbus. Er worden vier verschillende maten pakkingbussen meegeleverd (diameters). (de diameters zijn 1 2 mm, 1 6 mm, 2 2 mm, 3 2 mm en 3 8 mm). Kies een geschikte buis en plaats deze voorzichtig in de vaste opening. Draai de kraag langzaam vast op de loop, druk de pakbuis naar beneden en zorg ervoor dat deze goed vastzit. vastgelopen en vergrendeld.



MONTAGE

PLUNGERMONTAGE

1. Schuif de plunjerafdichting op de Zuiger (figuur 1).





MONTAGE VAN DE VULLING

2. Monteer de drukregelklepset op de plunjer. Plaats vanaf de bovenkant van de plunjer de ring op het klepgat en steek vervolgens de schroef door de ring in het klepgat. Plaats vanaf de onderkant van de plunjer de veer op het uiteinde van de schroef, plaats vervolgens de klepkap op het uiteinde van de schroef en draai deze vast.
3. Draai de plunjerbout vast op de Plunjerschacht (figuur 2) .
4. Plaats de gemonteerde plunjer op het uiteinde van de plunjerschacht (figuur 3).

figure 3

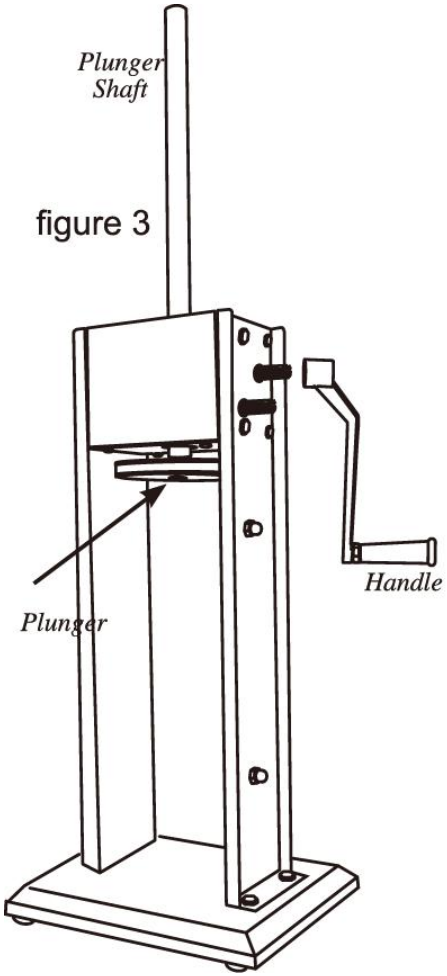
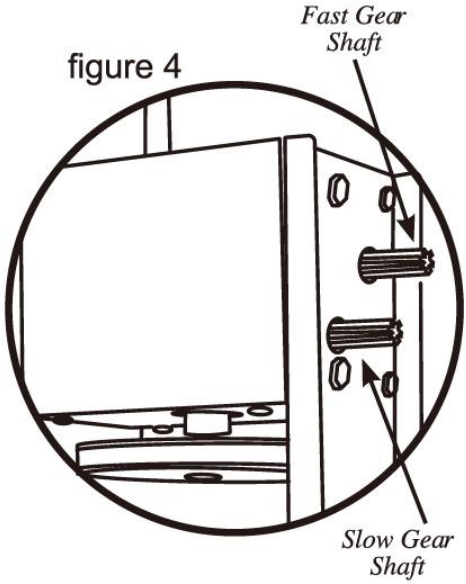
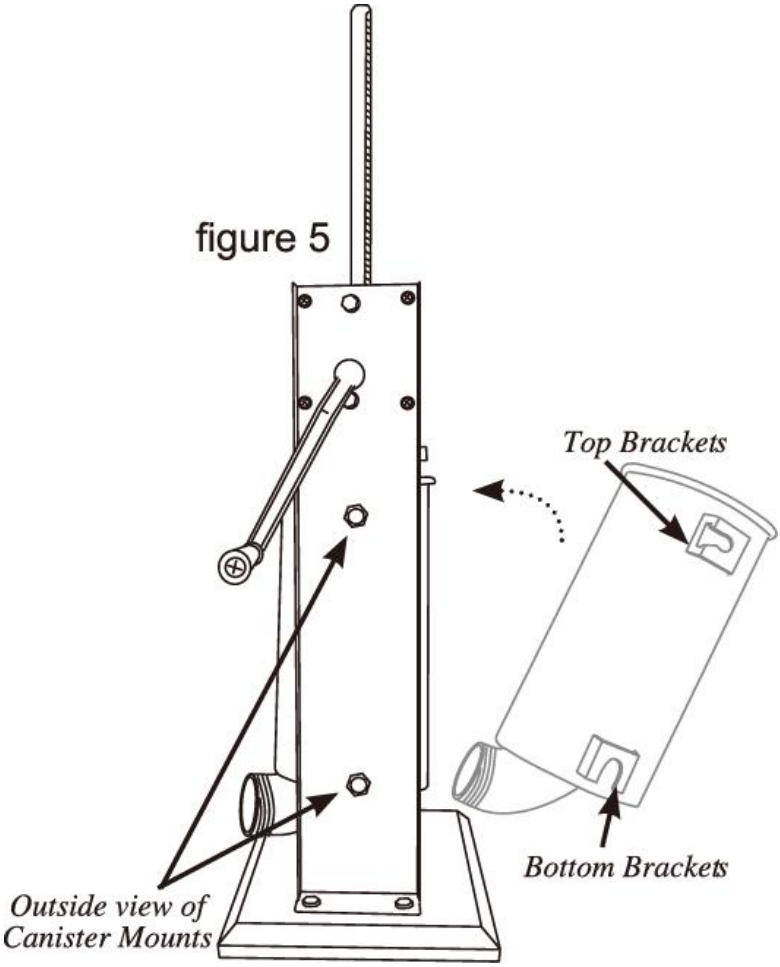


figure 4



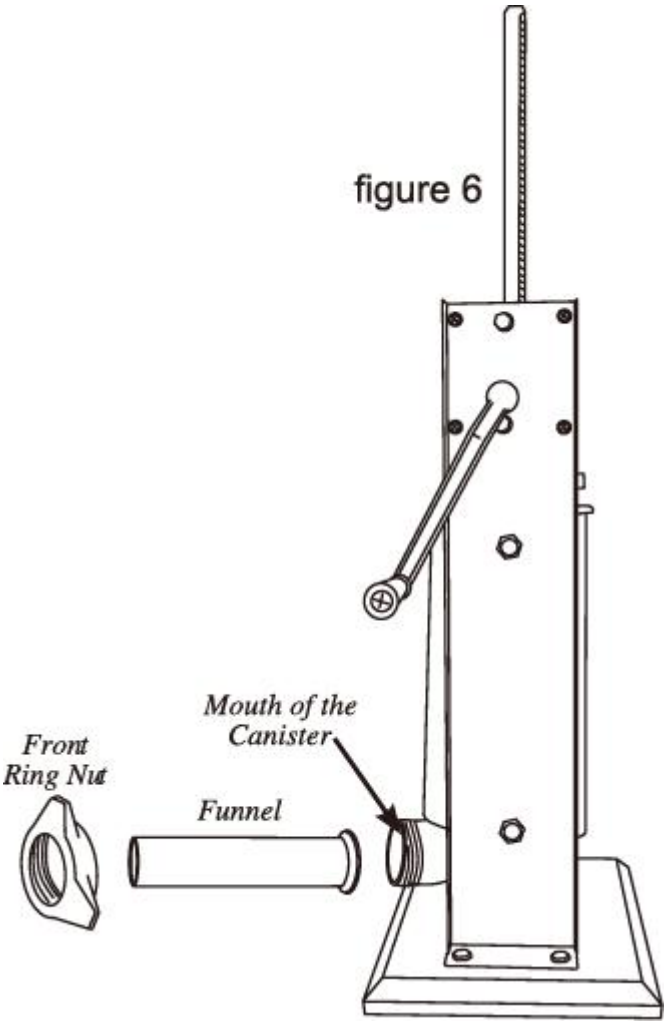
5. Bevestig de handgreep door deze op de snelle of de langzame versnelling te schuiven (figuur 4).
6. Draai aan de hendel om de Duw de plunjer tot bovenaan in de vulmachine.
7. Laat de trapaslagers van de bus rusten. op de canisterbevestigingen binnenin de Behuizing van de vulmachine. Draai de onderkant. Plaats de bus in de vulbehuizing. Draai de bus volledig in de vulbehuizing. Behuizing, waarbij de bovenste beugels vastklikken in naar de busbevestigingen (figuur 5).

figure 5



8. Plaats de gekozen vultrechter erin. door de voorste ringmoer. Schroef de Voorste ringmoer en pakkingtrechter op Sluit de opening van de bus goed af. Draai de voorste ringmoer NIET te vast aan, want dit kan de trechter beschadigen (figuur 6).

figure 6



9. Bedek de binnenkant van de Gebruik vooraf een smeermiddel van voedselkwaliteit in de bus. om te gebruiken (figuur 7).

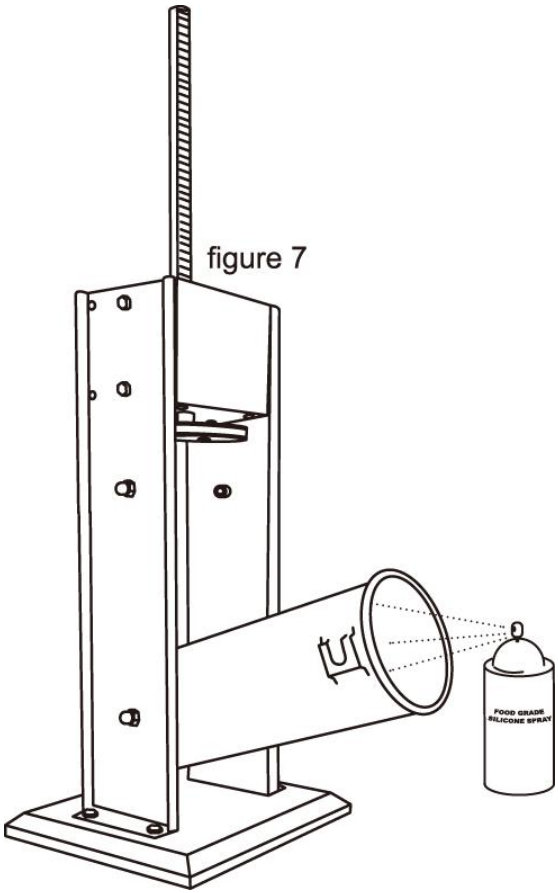


figure 7

DEMONTAGE & REINIGING

1. Verwijder de vultrechter door de voorste ringmoer los te schroeven en de trechter eraf te trekken . Trechtervormig afvoeren.
2. Draai aan de hendel totdat de plunjer omhoog en uit de houder komt.
3. Draai de bus naar buiten en trek hem vervolgens omhoog om hem te verwijderen. uit de Stuffer-behuizing.
4. Draai de plunjer los van de plunjerschacht. Demonteer de drukregelaar. Ontluchtingsventiel van de plunjer. Verwijder de plunjerafdichting van de

plunjer.
5. Was alle delen die in contact zijn geweest met vlees in heet zeepsop. ZORG ERVOOR REINIG DE ONDERDELEN DIRECT NA GEBRUIK. Spoel alle onderdelen af en droog ze grondig. Onderdelen direct demonteren. Zo nodig steriliseren.
6. Smeer de as, de behuizing en de onderdelen van de overdrukventiel volledig in. Smeer de voorste ringmoer voor en na elk gebruik in met een voedselveilig smeermiddel.

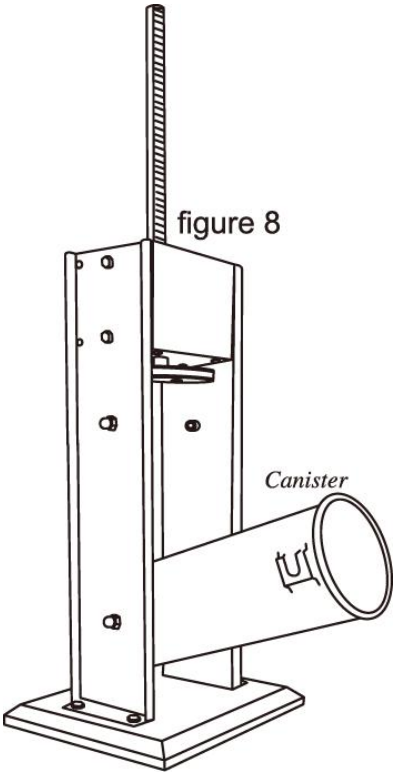
VULLINGSINSTRUCTIES

LET OP!! Wanneer de plunjer uit de houder wordt getrokken, LAAT DE HANDGREEP LANGZAAM LOS! Door druk of zwaartekracht kan de handgreep iets terugdraaien en schade veroorzaken. blessure.

LET OP: Breng een voedselveilig smeermiddel aan op de binnenkant. van de bus voordat u deze vult met het vleesmengsel.

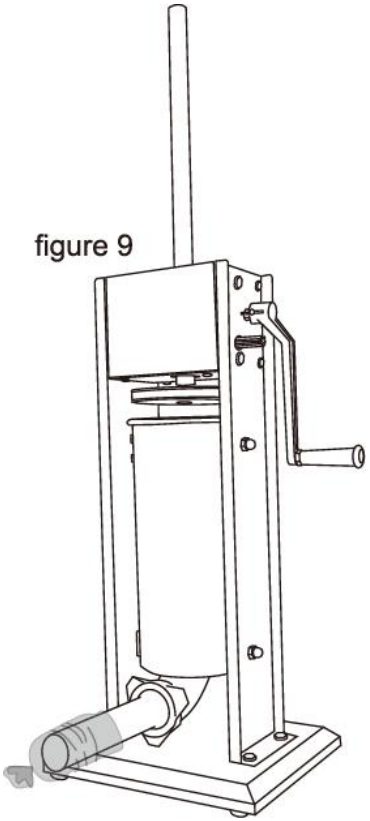
1. Kantel de bus naar buiten.
2. Vul de bus met het vlees- en kruidenmengsel (figuur 8).

figure 8



3. Druk het mengsel stevig in de bus om eventuele luchtbellen te verwijderen.
4. Draai de bus terug in de rechtopstaande positie. en klik de bovenste beugels vast op de bus. Bevestigingssystemen.
5. Draai aan de hendel totdat de plunjer naar binnen komt. het mengsel in contact met het vlees en het is klaar om te worden gemengd. Duw het materiaal door het uiteinde van de vultrechter naar buiten.
6. Schuif een darmomhulsel over het uiteinde van de vultrechter totdat het gehele darmomhulsel over de trechter is geschoven. figuur 9).

figure 9



7. Bind, draai of klem het uiteinde van de darmwand vast aan Sluit het af.
8. Draai aan de hendel om het mengsel in de spuit te persen. Voor het beste resultaat, oefen druk uit rondom de behuizing. darm, dicht bij het uiteinde van de vultrechter. Dit houdt de darm stevig vast en zorgt ervoor dat de mengsel stevig in de darmwand persen.
9. Wanneer het einde van de mantel is bereikt, bindt, draait of klemt u het uiteinde van de mantel vast om het af te dichten. de inhoud ervan.

VULLINGSTIPS: De volgende tips zijn suggesties om de weerstand te verminderen wanneer vullen met de 13 mm vultrechter.
A. Voeg water toe aan het vleesmengsel - tot 1,5 kopje (0,4 liter) water per 2,3 kg (5 lb). gekruid vlees.
B. Voeg 1/4 kopje (60 ml) groente- of olijfolie toe. olie per 2,3 kg gekruid

vlees voor betere doorstroming.

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

Upgrade · The Home Creator Way

KORVFYLLNING

Modell: VS-5L, VS-10L

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

Modell: VS-5L, VS-10L



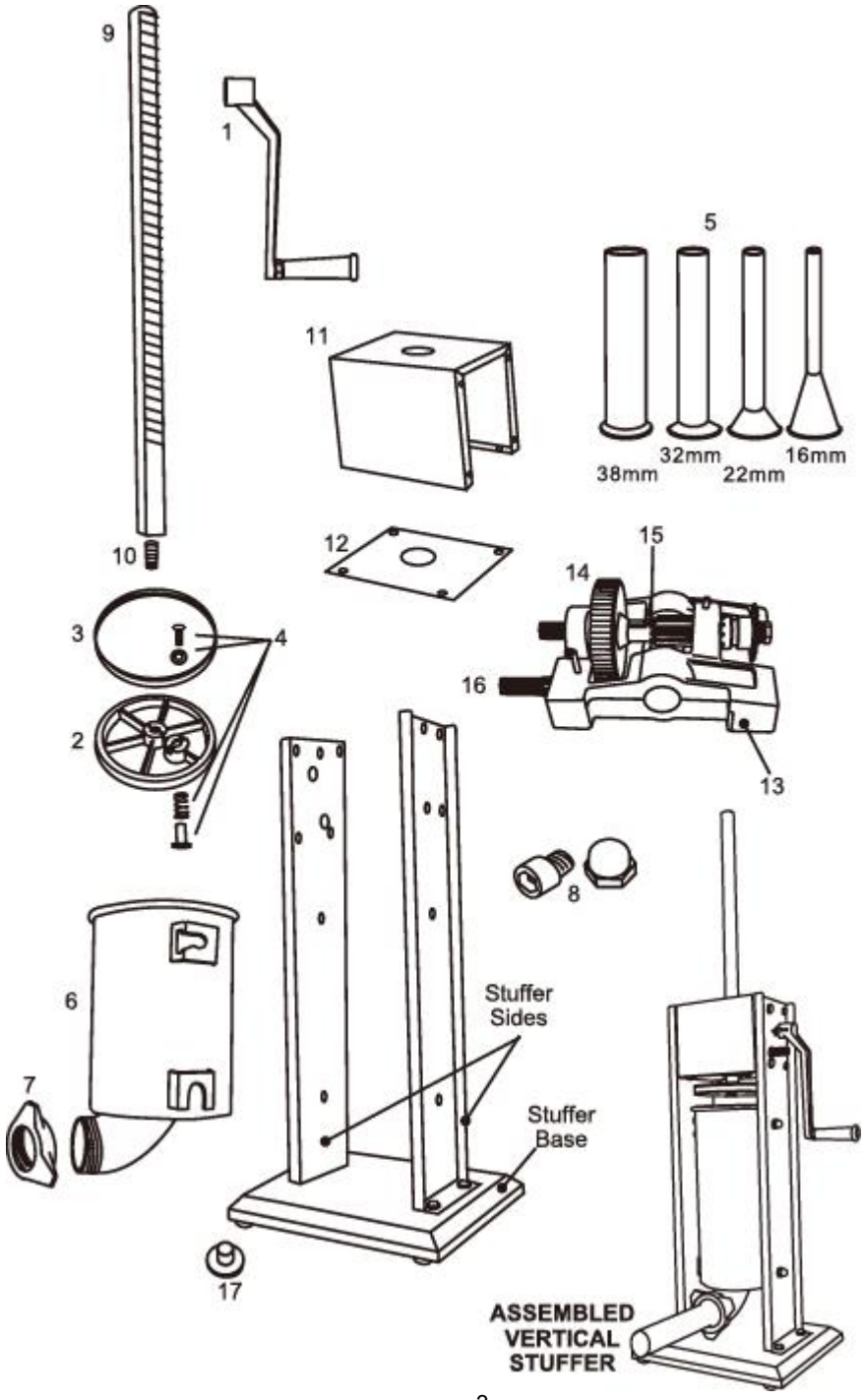
Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

VARNING: Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder enheten och förvara den nära till hands för framtida bruk. **Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa enheter. Dessa inkluderar:**

1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Denna produkt får endast användas eller underhållas av barn 14 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan utbildning under tillräcklig vuxenövervakning. Barn får inte leka med apparaten.
2. För optimal drift och livslängd för enheten, följ instruktionerna.
3. Livsmedelssyror korroderar metallen. Rengör alltid denna matlagningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att bibehålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka risker. Denna produkt får endast användas för sitt avsedda ändamål och på det sätt som anges i instruktionerna. All annan användning ska anses vara olämplig och farlig. Tillverkaren ansvarar inte för felaktig användning eller installationsskador.

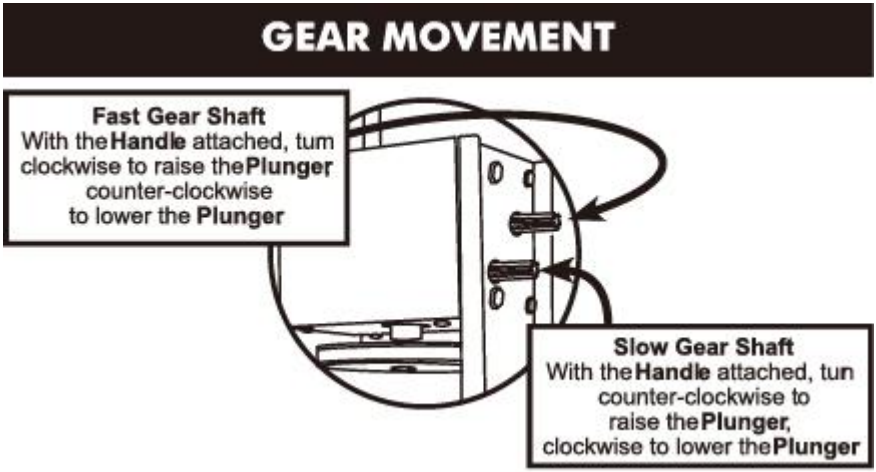
EXPLOSIVE VIEW


9
1
5
11
38mm
32mm
22mm
16mm
10
12
15
14
3
4
16
2
13
8
6
Stuffer
Sides
7
Stuffer
Base
17
ASSEMBLED
VERTICAL
STUFFER

KOMPONENTLISTA	
DIAGRAM ANTAL	DEL BESKRIVNING
1	Hantera
2	Kolven
3	Kolvtätning
4	Tryckavlastningsventil (4-delat set)
5	Trattset i rostfritt stål (4 trattar)
6	Rostfritt stålbehållare
7	Främre ringmutter
8	Monteringssats för behållare (4 set)
9	Kolvaxel
10	Kolvbult
11	Växelhuskåpa med hårdvarusats
12	Bottenplatta för växelhuskåpa med hårdvarusats
13	Växelhus med hårdvarusats
14	Huvuddrivanordning
15	Kontrollväxel för låg hastighet
16	Snabb hastighetsregleringsutrustning
17	Gummifot (set med 4 delar)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

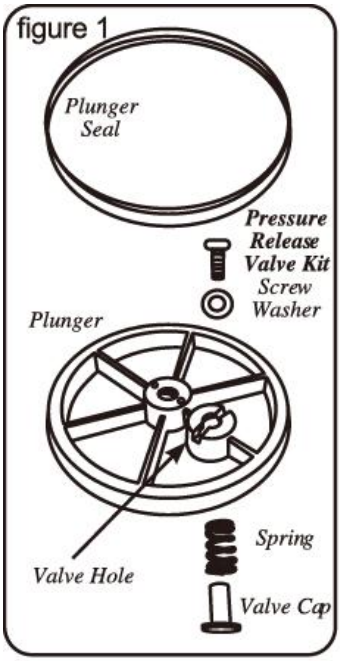
8. Välj en arbetsbänk med lämplig höjd och se till att du har tillräckligt med utrymme för arbetet. 2. Montera fyllningsröret. Fyra storlekar på fyllningsrör medföljer enheten (diametrar är 1,2 mm , 1,6 mm , 2,2 mm , 3,2 mm och 3,8 mm). Välj ett lämpligt rör och för försiktigt in det i den fasta kragen, dra åt den långsamt på pipan, tryck ner packningsröret och se till att den har fast och låst.

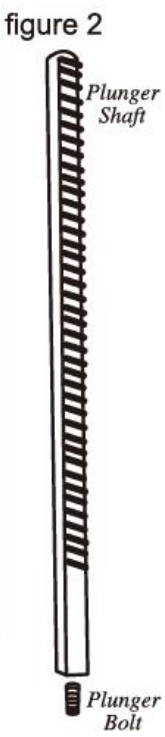


MONTERING

KOLVENHET

1. Skjut på kolvtätningen på Kolv (figur 1).





FYLLNINGSMONTERING

2. Montera tryckavlastningsventilsatsen på kolven. Placera brickan på ventilhålet från kolvens ovansida, för sedan in skruven genom brickan och in i ventilhålet. Placera fjädern på skruvens ände från kolvens undersida, placera sedan ventilhatten på skruvens ände och vrid för att fästa.
3. Skruva fast kolvbulten på Kolvaxel (figur 2) .
4. Placera den monterade kolven på änden av kolvaxeln (figur 3).

figure 3

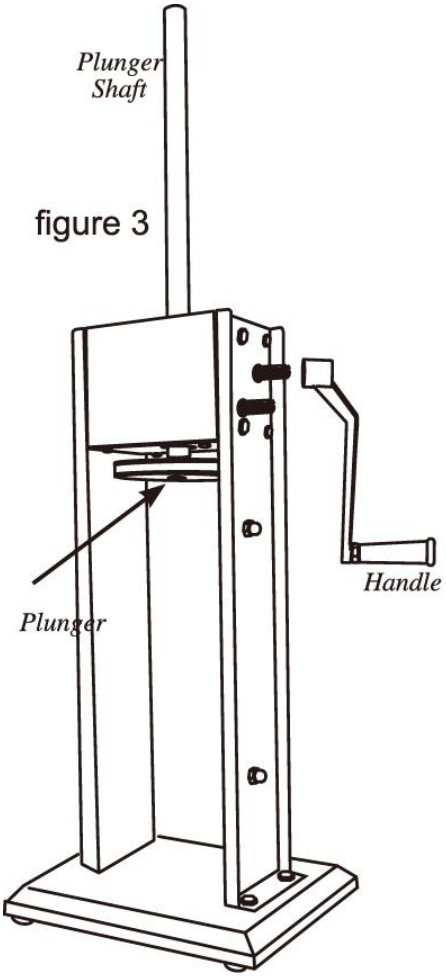
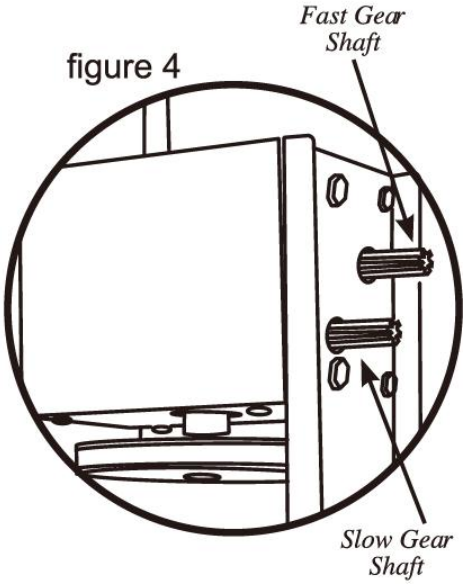


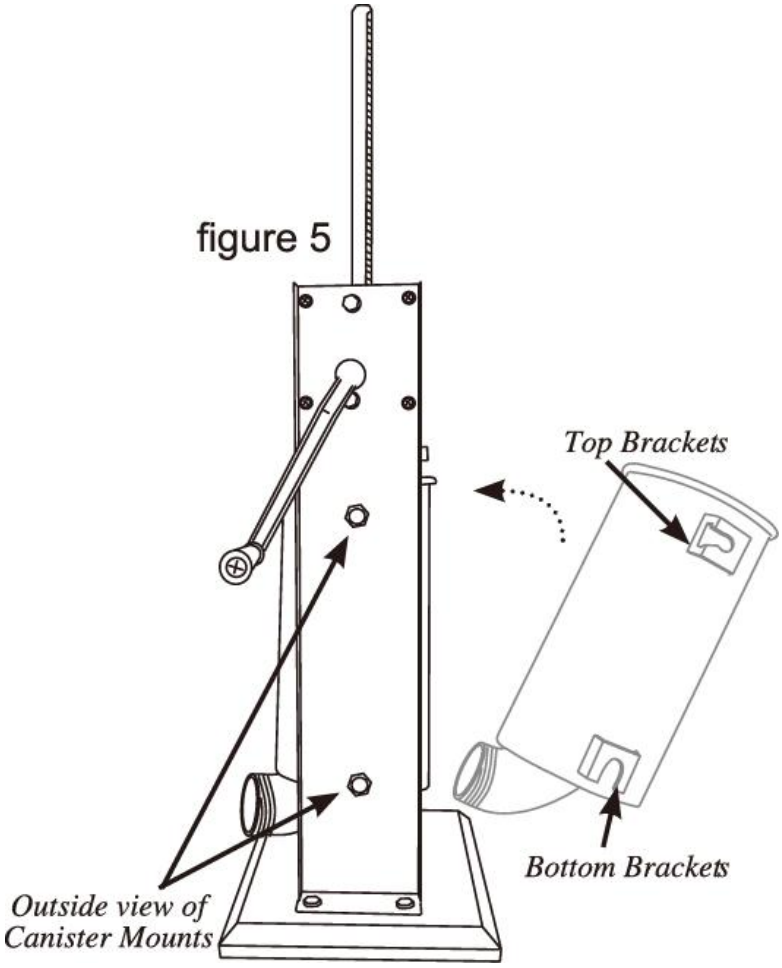
figure 4



5. Fäst handtaget genom att skjuta det på antingen den snabba eller den långsamma växeln (figur 4).

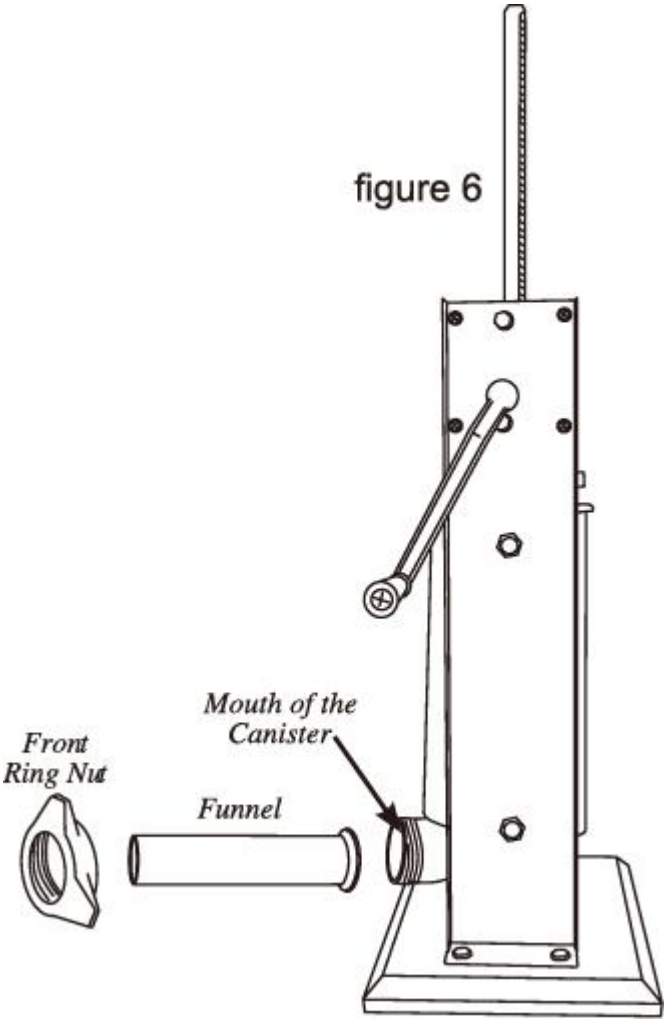
6. Vrid handtaget för att få Kolven till toppen av fyllnadsbehållaren.
7. Låt behållarens bottenfästen vila på kanisterfästena inuti Fyllningsanordningens hölje. Vrid botten av behållaren in i påfyllningshuset. Vrid behållaren helt in i påfyllningshuset Hus, snäppa fast de övre fästena i till kanisterfästena (figur 5).

figure 5



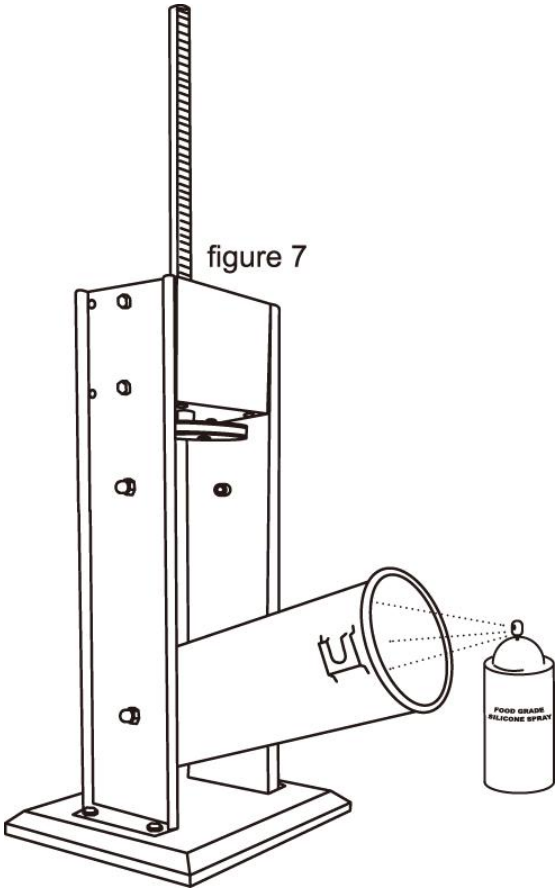
8. Sätt i önskad fyllningstratt genom den främre ringmuttern. Skruva fast Främre ringmutter och fyllningstratt på behållarens mynning tills den sitter tätt. GÖR DRA INTE ÅT den främre ringmuttern HÅRT, eftersom det kan

skada tratten (figur 6)



9. Smörj noggrant insidan av Fyll behållaren med ett livsmedelsklassat smörjmedel före att använda (figur 7).

figure 7



DEMONTERING OCH RENGÖRING

1. Ta bort påfyllningstratten genom att skruva loss den främre ringmuttern och dra ut den Tratt ut.
2. Vrid handtaget tills kolven kommer upp och ut ur behållaren.
3. Vrid behållaren utåt och dra sedan upp behållaren för att ta bort den. från fyllnadshuset.
4. Skruva loss kolven från kolvaxeln. Demontera tryckventilen Avlastningsventil från kolven. Ta bort kolvtätningen från kolven.
5. Tvätta alla delar som har varit i kontakt med kött i varmt tvålvatten. SE TILL att FÖR ATT RENGÖRA DELARNA OMEDELBART EFTER

ANVÄNDNING. Skölj och torka noggrant alla delar omedelbart. Sterilisera vid behov.
6. Smörj axeln, behållaren, tryckavlastningsventilens komponenter noggrant och den främre ringmuttern med ett livsmedelsklassat smörjmedel före och efter varje användning.

FYLLNINGSINSTRUKTIONER
VARNING!! När kolven dras ut ur behållaren, SLÄPP HANDTAGET LÅNGSAMT! Tryck eller gravitation kan få handtaget att snurra bakåt något och orsaka skada.
OBS: Applicera ett livsmedelsklassat smörjmedel på insidan av behållaren innan den fylls med köttblandningen.
1. Luta ut behållaren.
2. Fyll behållaren med kött- och kryddblandningen (figur 8).

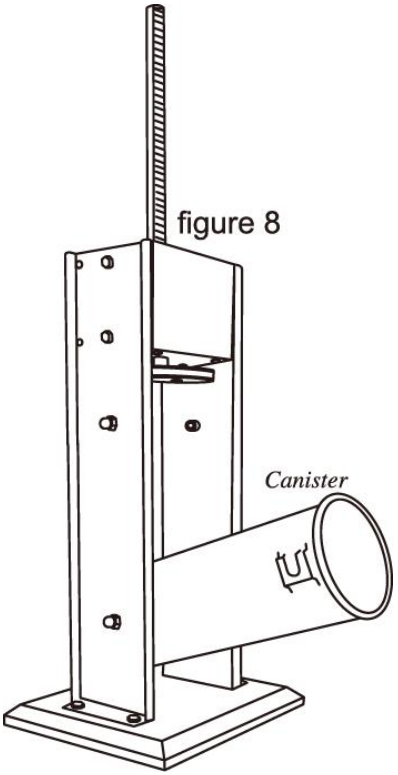
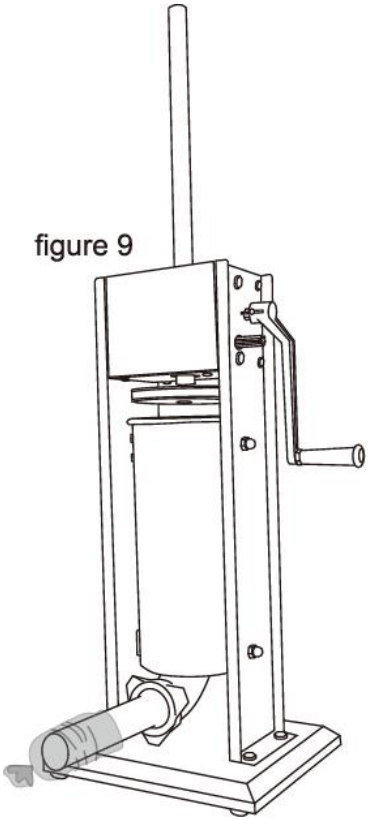


figure 8

3. Tryck ner blandningen ordentligt i behållaren för att släppa ut eventuell luft som finns kvar.
4. Vrid behållaren tillbaka till upprätt läge och snäpp fast de övre fästena på behållaren Fästen.
5. Vrid handtaget tills kolven kommer in kontakt med köttet och blandningen är klar att pressa ut änden av fyllningstratten.
6. Trä ett hölje på änden av fyllningstratten tills hela höljet har glidit på tratten. figur 9).

figure 9



7. Knyt, tvinna eller fäst en ring i änden av höljet för att försegla den.
8. Vrid handtaget för att pressa ut blandningen i För bästa resultat, applicera tryck runt höljet höljet, nära slutet av fyllningstratten. Detta kommer att hålla höljet tätt och orsaka att blandningen så att den packas ordentligt in i höljet.

9. När änden av höljet har nåtts, knyt, tvinna eller förslut änden av höljet för att försegla innehållet inuti.

FYLLNINGSTIPS: Följande är förslag för att minska motståndet när fyllning med 13 mm fyllningstratt.
A. Tillsätt vatten till köttblandningen – upp till 0,4 liter vatten per 2,3 kg kött. kryddat kött.
B. Tillsätt 60 ml grönsaks- eller olivolja olja per 2,3 kg kryddat kött bättre flöde.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
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.

