

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische Unterstützung und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

MANUELLER FLEISCHWOLF

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wir sind kontinuierlich bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen zu liefern.

„Um die Hälfte sparen“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die von uns verwendet werden, stellen nur einen Schätzwert für die Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir bitten Sie, bei Ihrer Bestellung sorgfältig zu prüfen, ob Sie tatsächlich um die Hälfte im Vergleich zu den großen Marken sparen.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MANUELLER FLEISCHWOLF

MODELL:

C#8

S#8

S#10

S#12



BRAUCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technische Unterstützung? Bitte kontaktieren Sie uns:

✉ CustomerService@vevor.com

Dies ist die Original-Bedienungsanleitung, bitte lesen Sie alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts entspricht dem Produkt, das Sie erhalten haben. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Sie nicht mehr informieren werden, wenn es irgendwelche Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Dieses Handbuch deckt eine Vielzahl von Spezifikationen ab. Bitte beachten Sie die jeweilige Produktbeschreibung und die Verwendung.

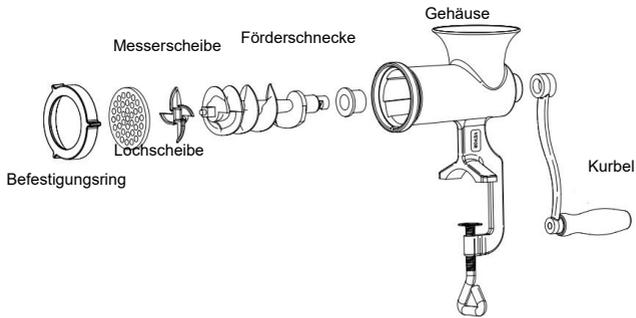
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Beachten Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:

1. Lassen Sie Kinder unter 14 Jahren das Gerät nicht benutzen. Dieses Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von unerfahrenen Personen unter angemessener Aufsicht von Erwachsenen benutzt oder gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
2. Um einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren lassen das Metall korrodieren. Reinigen Sie dieses Lebensmittelzubereitungsgerät 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 Änderungen, die nicht vom Hersteller mitgeliefert wurden, kann zu Gefahren führen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und in der angegebenen Weise verwendet werden. Alle anderen Einsatzmöglichkeiten gelten als unsachgemäß und gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Verwendung und Installation entstehen.
5. Stecken Sie das Fleisch nicht mit den Händen in den Einfüllstutzen. Drücken Sie es mit dem Stab nach unten.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG

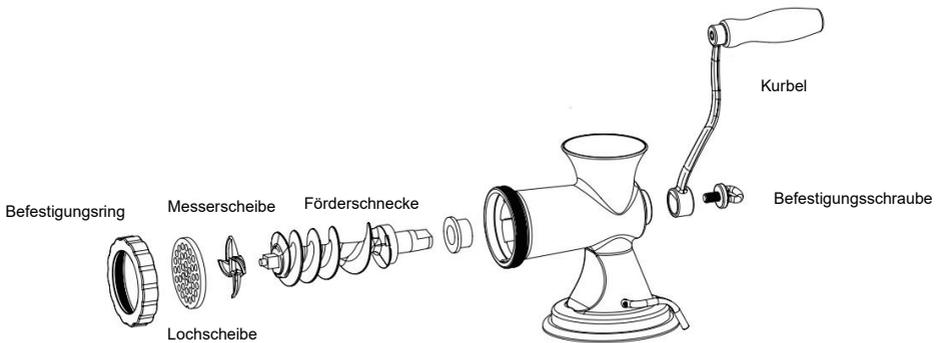
BILDICHE DARSTELLUNG & KONFIGURATION



Dieses

für : **C#8** , **S#10** **S#12**

Schaubild gilt



Dieses Schaubild gilt für : **S#8**

Sonstiges Zubehör:

Würstrohre Keks-Aufsatz Schleifkopf

Schubstange Bürsten Plattenschneider

*Zubehör und Konfigurationen können sich je nach Modell unterscheiden und sind abhängig vom jeweiligen Angebot.

KONFIGURATION:

Modell	Kaliber	Material	Zubehör
C#8	#8	Gehäuse: Gusseisen Spindel: Gusseisen Messer: Stahl Plattenschneider: Stahl Befestigungsring: Gusseisen Würstrohre: Kunststoff	Lochscheibe*(1+1) Wurstrohre*3 Schubstange*1
S#8	#8	Gehäuse: Rostfreier Stahl Spindel: Rostfreier Stahl	Lochscheibe*(1+1) Wurstrohre*1 Schubstange*1 Bürsten *1 Keks-Aufsatz*1 Schleifkopf*1
S#10	#10	Messer: Rostfreier Stahl Lochscheibe: Rostfreier Stahl Befestigungsring: Rostfreier Stahl	Lochscheibe*(1+1) Wurstrohre*1 Schubstange*1 Bürsten *1
S#12	#12	Wurstrohre: Rostfreier Stahl	Lochscheibe*(1+1) Wurstrohre*1 Schubstange*1 Bürsten *1 Keks-Aufsatz*1

BETRIEBSANLEITUNG

Installation (C#8 S#10 S#12)

Klemmen Sie die Maschine entlang der Tischkante ein (die maximale Dicke beträgt nicht mehr als 5 cm), und ziehen Sie die Befestigungsschraube an der Unterseite an, damit die Maschine den Tisch einklemmen und fest fixieren kann.

- Montieren Sie die Förderschnecke, die Messerscheibe, die Lochscheibe und die Mutter nacheinander:

1. Eine Messerscheibe hat eine Klinge, die nach außen zeigt.

2. Stellen Sie sicher, dass die Rille der Lochscheibe und der vorstehende Teil des Gehäuses übereinstimmen.
3. Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an.
4. Montieren Sie den Griff mit dem Griff nach außen und richten Sie ihn auf den Endschlitz der Förderschnecke.

Installation (S#8)

- Befestigung mit Saugnapf und Stahlklammer auf zwei Arten:

1. Stellen Sie den Fleischwolf in der Nähe der Tischkante auf, drücken Sie den Saugnapf-Schlüssel nach unten und klemmen Sie den Fleischwolf fest auf dem Tisch fest.
2. Verwenden Sie eine Stahlklammer, um die Stellschrauben der Stahlklammer am Gehäuse und am Boden festzuziehen, damit die Maschine den Tisch fest einspannen kann.



- Montieren Sie die Förderschnecke, die Messerscheibe, die Lochscheibe und die Mutter nacheinander.:

1. Eine Messerscheibe hat eine Klinge, die nach außen zeigt.
2. Stellen Sie sicher, dass die Rille der Lochscheibe und der vorstehende Teil des Gehäuses übereinstimmen.
3. Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an.
4. Montieren Sie den Griff mit dem Griff nach außen und richten Sie ihn auf den Endschlitz der Förderschnecke.

Hackfleisch

- Waschen Sie den Fleischwolf zunächst mit Spülmittel und heißem Wasser, da das Gerät bei der Herstellung mit Öl verschmiert wurde. (Fleisch funktioniert besser, wenn es gekühlt wird; entfernen Sie die Haut, Sehnen und Knochen, bevor Sie das Fleisch zerkleinern. Schneiden Sie dann das Fleisch in lange Streifen (ca. 2 cm breit), geben Sie das Fleisch nach und nach aus dem Einlass hinzu, drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn und zerkleinern Sie das Fleisch.
- Wenn der Fleischwolf klemmt oder sich nur schwer drehen lässt, drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um die Blockade zu beseitigen, lösen Sie die Mutter und nehmen Sie die Fleischplatte und die Klinge zur Reinigung heraus.

Wurstproduktion

1. Entfernen Sie die Messerscheibe und die Lochscheibe, setzen Sie die Wursthöhle ein und legen Sie die Därme darüber.
2. Legen Sie das Hackfleisch mit den Gewürzen 1 bis 2 Stunden lang ein.
3. Nehmen Sie die gesalzenen, zubereiteten Lebensmittel in den Einlass, drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.
4. Binden Sie die Wurst alle 10 cm mit einem Baumwollfaden zusammen.

Schleifen

1. Entfernen Sie die Messerscheibe und die Lochscheibe, installieren Sie den Schleifkopf.
2. Nehmen Sie die Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen in den Einlass, drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.



Herstellung von Keksen

1. Entfernen Sie die Messerscheibe und die Lochscheibe und setzen Sie den Keks-Aufsatz ein.
2. Nehmen Sie den Teig in den Einlass, drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.

Anwendungsbereich

- Schweine-, Rind-, Hammel-, Hühner- und anderes Fleisch (Rind- und Hammelsehnen müssen vor dem Zerkleinern eingefroren werden).
- Stachelige Fische, Hühnerskelette und Entenskelette sind akzeptabel. Das feste Fischskelett ist schwieriger zu zerkleinern.
- Paprika, Rettich, Pilze, Knoblauch, Sellerie usw. können mit Hackfleisch gemischt werden.
- Geschälte Walnüsse, Erdnüsse, Bohnen, Nüsse, usw.

Die folgenden Lebensmittel dürfen nicht zerkleinert werden:

- Ein weiches Lebensmittel, das sich nur schwer abtrennen lässt, z. B. Haut und Sehnen usw.
- Schweineknochen und andere harte Knochen.
- Wenn Sie andere, nicht aufgeführte Lebensmittel probieren möchten, müssen Sie den dadurch entstehenden Verlust selbst tragen.

FEHLERBEHEBUNG

Probleme	Lösungen
Bei Hackfleisch klappt das nicht so gut.	Prüfen Sie, ob das Messer umgekehrt montiert ist, ob die Sehnen des Fleisches sich zu stark mit dem Messer verfangen haben, schrauben Sie die Mutter ab und entfernen Sie die Sehnen des Fleisches. Schneiden Sie das Fleisch in lange Streifen (etwa 2 cm breit) und trocknen Sie die Feuchtigkeit an der Oberfläche des Fleisches.
Hart schleifen	Prüfen Sie, ob die Mutter zu fest angezogen ist, ob das Fleisch Haut oder Knochen trägt, ob sich die Sehnen des Fleisches zu sehr in der Klinge verfangen haben.
Langsame Geschwindigkeit bei der Wurstherstellung	Prüfen Sie, ob die Lochscheibe und die Messerscheibe herausgenommen wurden. Prüfen Sie, ob der Darm zu dünn ist.
Die Wellenschutzhülle ist undicht	Zwischen der Wellenhülse und der Förderschnecke befindet sich ein Spalt, um eine reibungslose Rotation zu gewährleisten, und ein Wasseraustritt kann nicht vermieden werden. Prüfen Sie, ob das Fleisch überschüssige Feuchtigkeit aufweist.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Nach der Benutzung des Fleischwolfs demontieren Sie die Teile und spülen Sie sie mit warmem Wasser ab. Trocknen und bringen Sie sie wieder an.
2. Wenn die Lochscheibe nicht leicht zu reinigen ist, mahlen Sie vor der Reinigung einige Karotten.

Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australia

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



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



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

Hergestellt in CHINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische Unterstützung und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support