

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto Tecnico e Certificato di Garanzia Elettronica www.vevor.com/support

TRITACARNE MANUALE

MANUALE D'USO

Insistiamo sempre nel fornire strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la Metà", "Mezzo Prezzo" o altre espressioni simili da noi utilizzate rappresentano solo una stima dei risparmi che potresti ricevere acquistando determinati strumenti da noi rispetto ai principali marchi e non coprono necessariamente tutte le categorie di strumenti che proponiamo. Ti ricordiamo di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai altri marchi principali.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TRITACARNE MANUALE

MODELLO:

C#8



S#8



S#10



S#12



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Si prega di contattarci:

 CustomerService@vevor.com

Questa è l'istruzione originale, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di usare VEVOR si riserva l'interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Ti preghiamo di perdonarci se non ti informeremo più se sono presenti aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Questo manuale copre una serie di specifiche, si prega di utilizzare secondo la descrizione e all'uso del prodotto corrispondente effettivo.

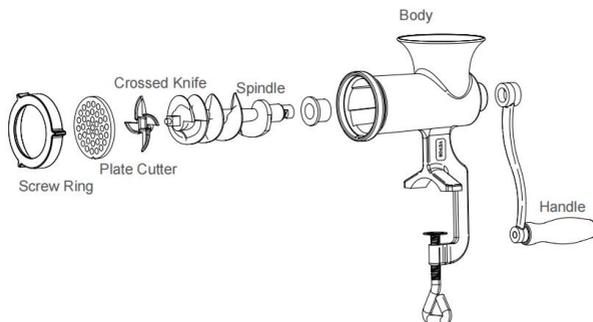
ASSICURAZIONE IMPORTANTE

ATTENZIONE: Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere completamente questo manuale di istruzioni e conservarlo per consultazioni future. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base. Questi includono:

1. Non permettere a bambini di età inferiore ai 14 anni di utilizzare la macchina. Questo prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone non qualificate con un'adeguata supervisione da parte 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 corroderanno il metallo. Pulire sempre questa attrezzatura per la preparazione degli alimenti immediatamente dopo ogni utilizzo per mantenere l'aspetto e aumentare la durata.
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. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi inappropriato e pericoloso. Il produttore non è responsabile di eventuali danni da uso e installazione impropri o errati.
5. Non inserire la carne nell'apertura di alimentazione con le mani. Premere con il bastone.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

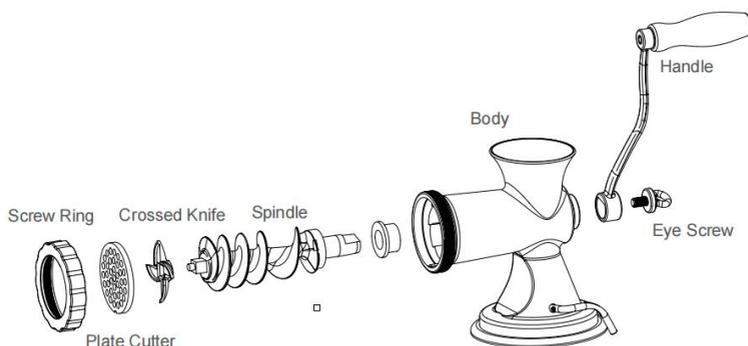
DIAGRAMMA SCHEMATICO & CONFIGURAZIONE



Questo

applica a: **C#8** , **S#10** **S#12**

diagramma si



Questo diagramma si applica a: **S#8**

Altri accessori:

Tubi di salsiccia Attaccamento biscotto Testa di macinazione

Asta di spinta Spazzola Tagliapiatti

*Gli accessori e la configurazione di ciascun modello possono essere diversi, prevale il prodotto reale.

CONFIGURAZIONE:

Modello	Calibro	Materiale	Accessori
C#8	#8	Corpo: Ghisa Mandrino: Ghisa Coltello: Acciaio Tagliapiatti: Acciaio Anello a vite: Ghisa Tubi per salsicce: Plastica	Tagliapiatti*(1+1) Tubi di salsiccia*3 Asta di spinta*1
S#8	#8	Corpo: Acciaio inox Mandrino: Acciaio inox Coltello: Acciaio inox Tagliapiatti: Acciaio inox Anello a vite: Acciaio inox Tubi per salsicce: Acciaio inox	Tagliapiatti*(1+1) Tubi di salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola*1 Attaccamento biscotto*1 Testa di macinazione*1
S#10	#10		Tagliapiatti*(1+1) Tubi di salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola*1
S#12	#12		Tagliapiatti*(1+1) Tubi di salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola*1 Attaccamento biscotto*1

ISTRUZIONI PER L'USO

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

Agganciare la macchina lungo il bordo del tavolo (lo spessore massimo non supera i 5 cm) e stringere la vite di fissaggio nella parte inferiore in modo che la macchina possa bloccare il tavolo e fissarlo saldamente.

- Assemblare in sequenza la vite senza fine, il coltello incrociato, il tagliapiatti e il dado:

1. Un coltello incrociato ha una lama rivolta verso l'esterno.
2. Far coincidere la scanalatura del tagliapiatti e la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, maneggiare verso l'esterno, mirare alla fessura terminale del verme.

Installazione (S#8)

- Fissaggio a ventosa e fissaggio a clip in acciaio in due modi:

1. Posizionare il tritacarne vicino al bordo del tavolo, premere la chiave a ventosa e attacca saldamente il tritacarne al tavolo.
2. Utilizzare una clip in acciaio per serrare le viti di fermo della clip in acciaio sul corpo e sul fondo in modo che la macchina possa bloccare saldamente il tavolo.



- Assemblare in sequenza la vite senza fine, il coltello incrociato, il tagliapiatti e il dado:

1. Un coltello incrociato ha una lama rivolta verso l'esterno.
2. Fare coincidere la scanalatura del tagliapiatti e la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, la maniglia verso l'esterno e mirare alla fessura terminale del verme.

Tritare la Carne

- Per prima cosa, lavare il tritacarne con detersivo e acqua calda perché la macchina è stata imbrattata di olio durante la produzione (la carne funziona meglio se refrigerata; rimuovere pelle, tendini e ossa prima di tritare la carne). Tagliare la carne a strisce lunghe (circa 2 cm di larghezza), aggiungere la carne poco alla volta dall'ingresso, girare la maniglia in senso orario e tritare la carne.
- Se il tritacarne presenta un difetto di inceppamento o maneggia difficoltà di rotazione, ruotare la maniglia in senso antiorario per eliminare il blocco, allentare il dado e rimuovere la piastra e la lama per la pulizia.

Produzione di Salsicce

1. Rimuovere il coltello incrociato e il tagliapiatti, installare i tubi per salsiccia e posizionare il budello sopra.
2. Mettere in salamoia la carne macinata con i condimenti per 1 o 2 ore.
3. Prendere il cibo preparato salato nell'ingresso, girare la maniglia in senso orario.
4. Legare la salsiccia con filo di cotone ogni 10cm.

Macinazione

1. Rimuovere il coltello a croce e la taglierina per piastre, installare la testa di macinazione.
2. Mettere il cibo come i chicchi di caffè nell'ingresso, gira la maniglia in senso orario.



Produzione di Biscotti

1. Rimuovere il coltello incrociato e il tagliapiatti, installare l'attacco per biscotti.
2. Mettere l'impasto nell'ingresso, girare la maniglia in senso orario.

Campo di Applicazione

- Carne di maiale, manzo, montone, pollo e altra carne (i tendini di manzo o montone devono essere congelati prima di essere tritati).
- Pesci spinosi, scheletro di pollo e scheletro di anatra vanno bene. La solida spina dorsale del pesce sarà più difficile da tritare.
- P epe, ravenello, funghi, aglio, sedano, ecc. Possono essere mescolati con carne macinata.
- Noci sgusciate, arachidi, fagioli, nocciolini, ecc.

Non tritare i seguenti alimenti

- Alimento morbido che è difficile da tagliare, come la pelle, i tendini, ecc.
- Ossa di maiale e altre ossa dure.
- Devi sopportare la perdita causata dal provare altri alimenti non elencati.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Non funziona bene per macinare carne	Controllare se la lama è montata al contrario. Se i tendini della carne sono troppo impigliati con la lama, svitare il dado e rimuovere i tendini della carne. Tagliare la carne a strisce lunghe (circa 2 cm di larghezza) e asciugare l'umidità sulla superficie della carne.
Difficile da macinare	Controllare se il dado è troppo stretto, controllare se la carne prende la pelle o l'osso, se i tendini della carne sono troppo impigliati con la lama.
Bassa velocità di preparazione della salsiccia	Controllare se il tagliapiatti e il coltello incrociato sono stati rimossi. Controllare se l'involucro è troppo sottile.
Il manicotto dell'albero perde	Tra il manicotto dell'albero e la vite senza fine c'è uno spazio per garantire una rotazione regolare e non è possibile evitare perdite d'acqua. Controllare se la carne presenta un eccesso di umidità.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Dopo aver utilizzato il tritacarne, smontare le parti, sciacquarle in acqua tiepida, asciugarle e assemblarle.

2. Se il tagliapiatti non è facile da pulire, macinare alcune carote prima di pulirlo.

Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importato in 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

FABBRICATO IN CINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Supporto Tecnico e Certificato di Garanzia Elettronica

www.vevor.com/support