

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KÜCHENMASCHINE

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

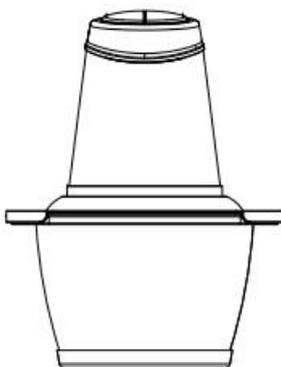
„Um die Hälfte sparen“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die von uns verwendet werden, stellen nur einen Schätzwert für die Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen 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

KÜCHENMASCHINE

MODELL: AMJ-215Serie



BRAUCHEN SIE HILFE? KONTAKTIEREN SIE UNS!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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: Vor der Inbetriebnahme dieses Geräts 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. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt. Vergewissern Sie sich, ob die am Gerät eingestellte Spannung mit der Stromversorgung in Ihrem Land übereinstimmt.
2. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
4. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
5. Das Produkt kann keine harten Lebensmittel verarbeiten, wie z. B. Fleisch mit Knochen, Kaffeebohnen, schwarzen Pfeffer, chinesischer Stachelasche oder Eiskuchen.
6. Dieses Gerät ist ein Innenraumgerät und kein Spielzeug.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als den vorgesehenen.
8. Nicht im Außenbereich verwenden. **NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH**
9. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag oder Verletzungen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
10. Die Verwendung von Zubehörteilen, die der Hersteller des Geräts nicht empfiehlt, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie

beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

12. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, muss es streng überwacht werden. Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

13. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Produkt.

14. Das Netzkabel sollte flach auf einem Tisch oder einer Arbeitsfläche liegen und darf nicht über die Kante hängen. Bitte halten Sie es von heißen Oberflächen und Wasser fern.

15. Bitte befolgen Sie die Anweisungen für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts.

16. 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.

17. Die Verwendung von Zubehör oder Änderungen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, kann zu Gefahren führen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und in der Weise verwendet werden, wie es in der Anleitung angegeben ist. Alle anderen Verwendungszwecke gelten als unsachgemäß und gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Verwendung und Installation entstehen.

18. Der Temperaturbereich der Glasschüssel ist 0°C--50°C. Sie können die Glasschüssel nicht in der Mikrowelle erwärmen oder Lebensmittel in die Glasschüssel geben, die außerhalb des Temperaturbereichs liegen.

19. Bevor Sie die Zutaten einfüllen, prüfen Sie, ob die Klinge in Position ist. Wenn die Klinge nicht oder nur langsam läuft, ziehen Sie den Stecker heraus und prüfen Sie, ob ein Hindernis vorliegt. Beseitigen Sie das Hindernis, falls vorhanden.

20. Bitte berühren Sie die Klinge nicht direkt mit der Hand und halten Sie die Welle auf der Klinge, wenn Sie sie entfernen.

21. Lassen Sie das Gerät nie länger als 30 Sekunden am Stück laufen. Nach 30 Sekunden Arbeit sollten Sie 2 Minuten Pause machen. Arbeiten Sie 30 Sekunden lang in Intervallen von 2 Minuten für einen Zyklus; kontinuierliche Arbeit 3 Prozesse müssen nach 15 Minuten gestoppt werden, und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie wieder arbeiten.

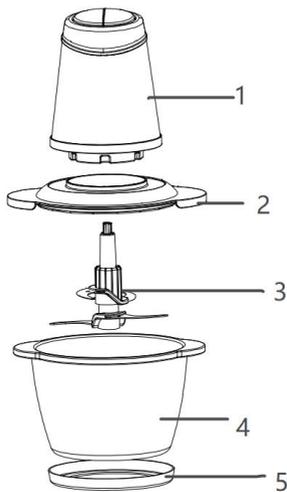
22. Demontieren Sie das Zubehör erst dann, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

23. Die Klinge ist scharf. VORSICHT!

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

SCHEMATISCHE DARSTELLUNG & KONFIGURATION

Schematische Darstellung



Liste der Teile

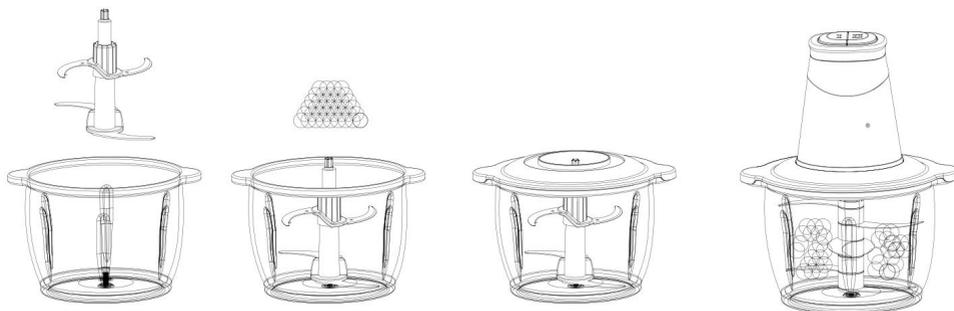
1. Hauptgehäuse
2. Deckel
3. Bestandteile der Klinge
4. Schüssel
5. Matten Zubehör Schaufeln*1

KONFIGURATION:

Modell	Kapazität	Nennleistung	Material der Schüssel
AMJ-215E	0.6L	AC120V 60Hz 400W (US) AC220-240V 50/60Hz 300W (EU)	Glas
AMJ-215E	1.2L		Glas
AMJ-215F	2L		Rostfreier Stahl
AMJ-215E	2L+1.2L		2L: Glas 1.2L: Rostfreier Stahl

BETRIEBSANLEITUNG

Installation



1. Setzen Sie die Klinge auf die Achse der Schüssel.
2. Geben Sie die Zutaten hinein (die Markierung für die maximale Füllhöhe auf der Schüssel darf nicht überschritten werden).
3. Setzen Sie den Deckel ein.
4. Drücken Sie die Taste, um den Betrieb zu starten.

Betrieb

1. Reinigen Sie vor der Benutzung das Glasgefäß, die Klinge und die obere

Abdeckung.

2. Nehmen Sie das Hauptgerät und die obere Abdeckung ab und legen Sie das Fleisch an einen sauberen Ort.

3. Setzen Sie die Klinge auf die Halterung für die Klinge.

4. Vergewissern Sie sich, dass die Klinge nach dem Einlegen der Lebensmittel auf der Halterung der Klinge sitzt.

5. Setzen Sie die obere Abdeckung und dann die Motoreinheit ein und vergewissern Sie sich, dass sie sich in der richtigen Position befinden.

6. Stecken Sie den Stecker ein, und schalten Sie das Gerät ein.

7. Halten Sie die Motoreinheit in der Hand und drücken Sie den Knopf, um den Betrieb zu starten. Lassen Sie die Taste los, um den Betrieb zu beenden.

VORSICHT: Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, lassen Sie es max. 30 Sekunden gleichzeitig laufen. Lassen Sie das Gerät vor der Wiederverwendung 120 Sekunden ruhen.

8. Nach dem Lösen des Schalters darf die Motoreinheit nicht sofort abgenommen werden. Warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr dreht, schalten Sie den Strom ab und entfernen Sie die Motoreinheit.

9. Die Klingen sind sehr scharf. Um Verletzungen zu vermeiden, nehmen Sie bitte erst die Klinge und dann die Lebensmittel heraus.

ACHTUNG: Um die Schüssel vor Verformung durch Hitze und Leckagen zu schützen, sollten Sie kein heißes Wasser oder Lebensmittel mit einer Temperatur von mehr als 50°C verwenden.

Geschwindigkeit II: Hohe Geschwindigkeit

Geschwindigkeit I: Niedrige Geschwindigkeit

Inhaltsstoffe	Menge. Max.	Bearbeitungszeit ca.	Bemerkung
Schweinefleisch	500g geschnitten in 20x20x20mm	8-10Sekunden	Sehne, Knochen und Haut entfernen
Rindfleisch	500g geschnitten in 20x20x20mm	8-10 Sekunden	Sehne, Knochen und Haut entfernen
Knoblauch	200g	4-6 Sekunden	

Ckili-Pfeffer	200g	6-8 Sekunden	
Karotte	200g	10-15 Sekunden	
Petersilie	200g	8-10 Sekunden	

FEHLERBEHEBUNG

Potenzielles Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nach dem Einschalten nicht.	Der obere Deckel ist eingerastet oder nicht	Setzen Sie den Deckel gut ein
Die Maschine stoppt während des Betriebs	1. Die Spannung ist zu niedrig 2. Wenn der Motor lange läuft oder überlastet ist, wird die Stromversorgung automatisch abgeschaltet.	1. Prüfen Sie das Netzteil auf Einhaltung der Nennspannung 2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist (ca. 30 Minuten), bevor Sie ihn wieder benutzen.
Bei der ersten Benutzung gibt es Geruch.	Normale Situation bei neuen Maschinen	Nachdem der Motor einige Zeit in Betrieb war, riecht er immer noch, bitte schicken Sie ihn zur Überprüfung an uns zurück.
Die Maschine ist ungewöhnlich vibrierend oder geräuschvoll.	1. Die Klinge ist nicht richtig platziert. 2. Die Maschine ist nicht stabil platziert.	1 Nehmen Sie alle Zutaten heraus, und legen Sie die Klinge an ihren Platz 2. Stellen Sie das Gerät auf

	<p>3. Die Spannung ist zu hoch</p> <p>4. Die Inhaltsstoffe überschreiten die maximale Füllhöhe</p>	<p>einen stabilen Platz.</p> <p>3. Prüfen Sie das Netzteil auf Einhaltung der Nennspannung</p> <p>4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die zusätzlichen Zutaten heraus.</p>
--	--	---

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Nach der Benutzung ziehen Sie bitte rechtzeitig den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Zur Sicherheit tragen Sie bitte Handschuhe, um die Klinge gemäß der Abbildung zu demontieren.
3. Bitte setzen Sie die Klinge nach der Reinigung mit dem Messerset zusammen und lassen Sie sie trocknen; die Klingen sind sehr scharf, bitte seien Sie vorsichtig.
4. Alle Zubehörteile können in Seifenwasser oder einem Geschirrspülmittel gewaschen werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtkugeln zum Schutz vor Kratzern an der Maschine.
5. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder halten Sie sie unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn einfach mit einem feuchten Schwamm sauber.
6. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es bitte an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf, um zu verhindern, dass der Motor feucht wird und schimmelt.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische Unterstützung und E-Garantie-Zertifikat

<https://www.vevor.com/support>

Hergestellt in China