

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **SAUSAGE STUFFER**

**MODEL:MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODEL:MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



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.

## Safety Instructions

1. Before first use of the sausage machine, read this instruction manual carefully and observe all instructions to avoid damage through improper use. Keep this instruction manual for future use.
2. Should the sausage machine be passed on to a third party, then this instruction manual must be included.
3. This sausage machine is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of

experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the machine in a safe way.

4. Children shall not play with the sausage machine. Warning!

5. Warning! Packaging materials are not a toy! Do not allow children to play with packaging materials as they pose a choking hazard if swallowed!

6. Place the sausage machine on an even and stable surface able to hold the combined weight of the machine and its contents.

7. To ensure food safety, clean the sausage machine - especially the parts that have contact with foodstuff - before and after each use as described in this manual.

## **Delivery contents**

1x Sausage machine

1x Handle

2x Table clamps

1x Locking pin

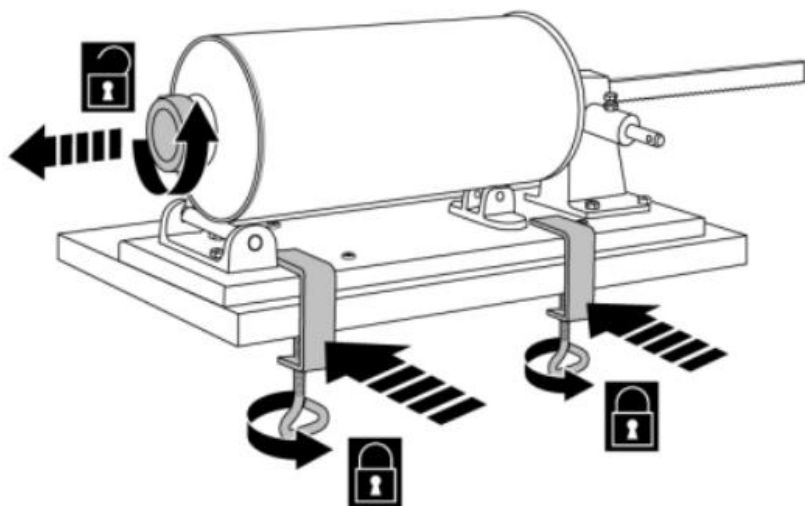
4x Tubes

## **Installation**

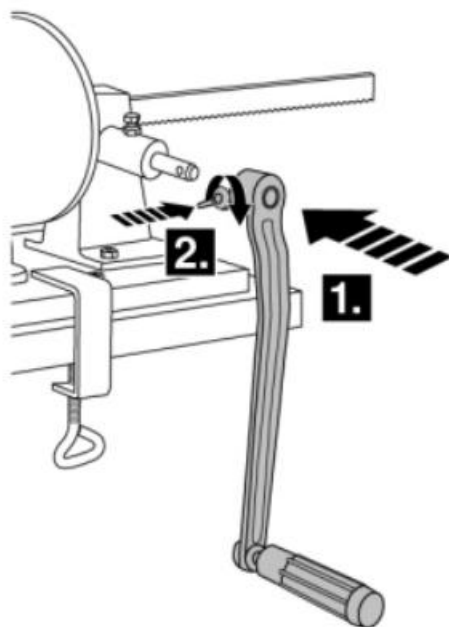
1. Place the sausage machine on the edge of a table. The filling opening of the cylinder should be on the right.

2. Attach the bottom of the sausage machine to the tabletop with the table clamps by turning them anticlockwise. The screws of the clamps should be at the bottom.

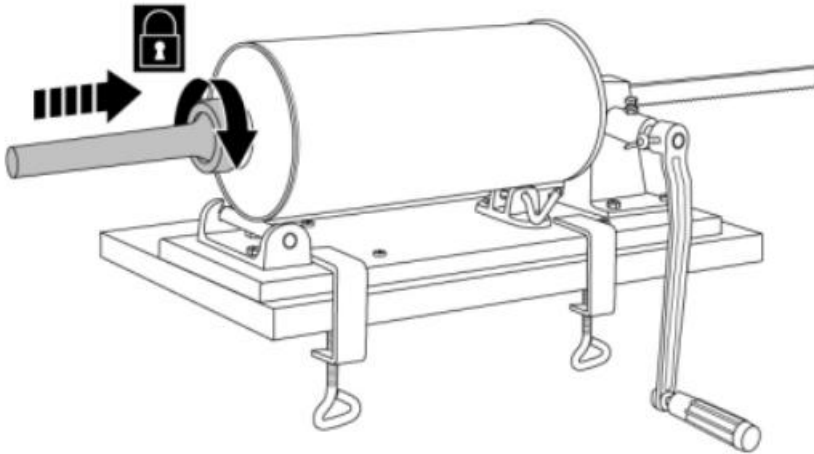
3. Unscrew the big screw on the outlet of the sausage machine by turning it anticlockwise.



4. Attach the handle to the sausage machine by sliding its hole over the handle bar. Tighten the screw of the handle so that it sits in the hole on the handle bar.



5. Hold the wide end of the desired tube against the outlet and slide the big screw over it. Turn it clockwise until the tube sits firmly on the outlet.

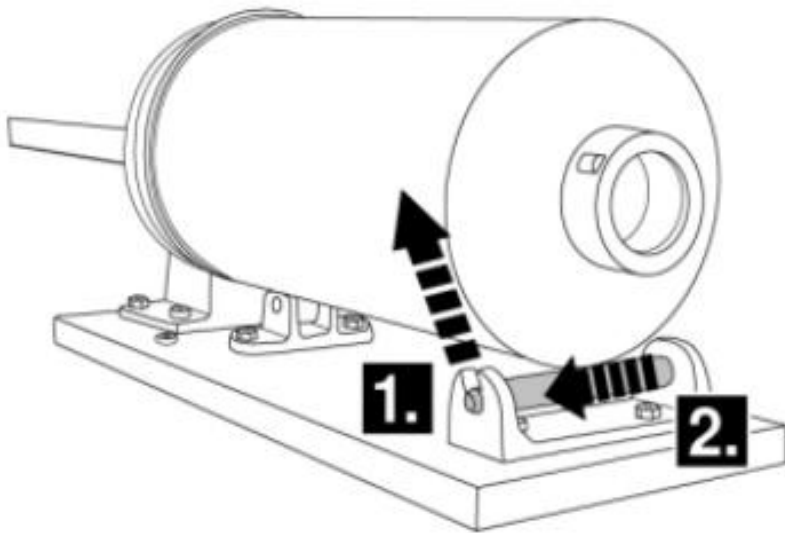


## Use

1. Slide the sausage casing over the tube and make a knot at the end of it.
2. Turn the handle clockwise to move the pusher out of the cylinder.
3. Tilt the cylinder up and fill in your sausage filling. Push the filling with your hand to remove air.
4. Move the cylinder down again. Push the locking pin through the hole under the cylinder to lock it in place.
5. Turn the handle anticlockwise to push the filling through the tube and into the sausage casing.
6. After use, clean the sausage machine immediately as described in this manual.

## Cleaning and maintenance

1. To remove the cylinder for cleaning, first turn the handle clockwise to move the pusher out of the cylinder. Remove the locking pin. Then tilt the backside of the cylinder up, push it backward and pull it out.



2. Clean the cylinder and tubes in warm water with a soft sponge and mild detergent.
3. Clean the body of the machine with a soft damp cloth or sponge and mild detergent.
4. When the sausage machine is not used for a longer period of time, rub the parts with some cooking oil to avoid rust.

**Manufacturer:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR®**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **NADZIEWANIE KIEŁBAS**

**MODEL: MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODEL: MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem korzystania z 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. Obejmują one:

1. Nie pozwalaj dzieciom poniżej 14 roku życia korzystać z urządzenia. Ten produkt może być używany i konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niewykwalifikowane pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
2. Dla optymalnego działania i żywotności 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 wygląd i wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.
4. Używanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może spowodować zagrożenie. Produkt ten może być używany wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszelkie inne rodzaje zastosowań uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia montażowe.

## Safety Instructions

1. Przed pierwszym użyciem maszyny do kiełbasek przeczytaj uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przestrzegać wszystkich instrukcje, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym używaniem. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
2. Czy maszynę do kiełbasek należy przekazać firmie a strony trzeciej, wówczas niniejsza instrukcja obsługi musi być dołączony.

3. Ta maszyna do kiełbasek nie jest przeznaczona do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ulgami możliwości lub brak zdolności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych doświadczenia i wiedzy, chyba że tak są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania maszyny.

4. Dzieciom nie wolno bawić się maszyną do kiełbasek. Uwaga!

5. Ostrzeżenie! Materiały opakowaniowe nie są zabawką! Nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem materiałów, ponieważ stwarzają one ryzyko zadławienia połkną!

6. Umieść maszynę do kiełbasek na równej i stabilna powierzchnia zdolna utrzymać łączny ciężar maszyny i jej zawartości.

7. Aby zapewnić bezpieczeństwo żywności, kiełbasę należy oczyścić maszyna - zwłaszcza części, które mają kontakt z artykułami spożywczymi – przed i po każdym użyciu jako opisane w tej instrukcji.

## **Delivery contents**

1x maszyna do kiełbasek

1x uchwyt

2x zaciski stołowe

1x sworzeń blokujący

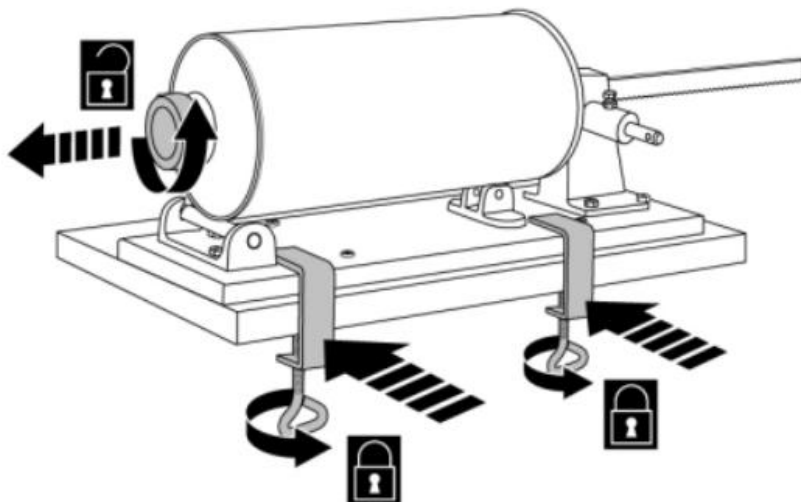
4x rurki

## **Installation**

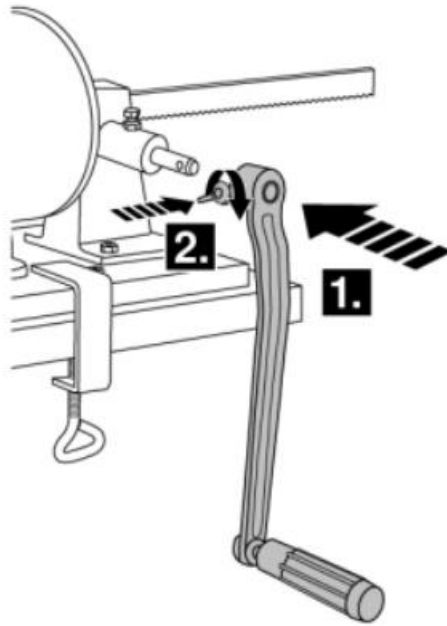
1. Umieść maszynę do kiełbasek na krawędzi co zdolny. Otwór do napełniania butli powinien być po prawej stronie.

2. Przymocuj spód maszyny do kiełbasek do blatu za pomocą zacisków stołowych, obracając je odwrotnie. Śruby zacisków powinny być na dnie.

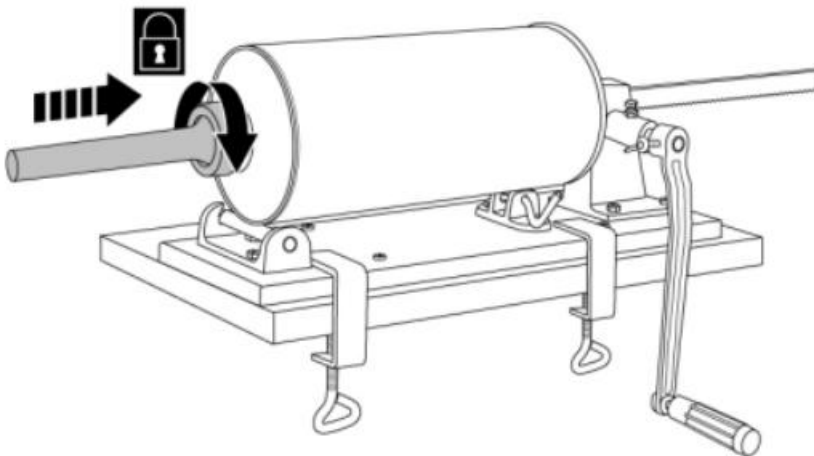
3. Odkręć dużą śrubę na wylocie maszyny do kiełbasek, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



4. Przymocuj uchwyt do maszyny do kiełbasek przesuwając jego otwór nad uchwytem. Dokręć śrubę uchwyt tak, aby siedzi w dziurze na kierownica.



5. Przytrzymaj szeroki koniec żądanej rurki wylotu i nasuń na niego dużą śrubę. Obróć to zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż rurka będzie mocno osadzona na wylocie.

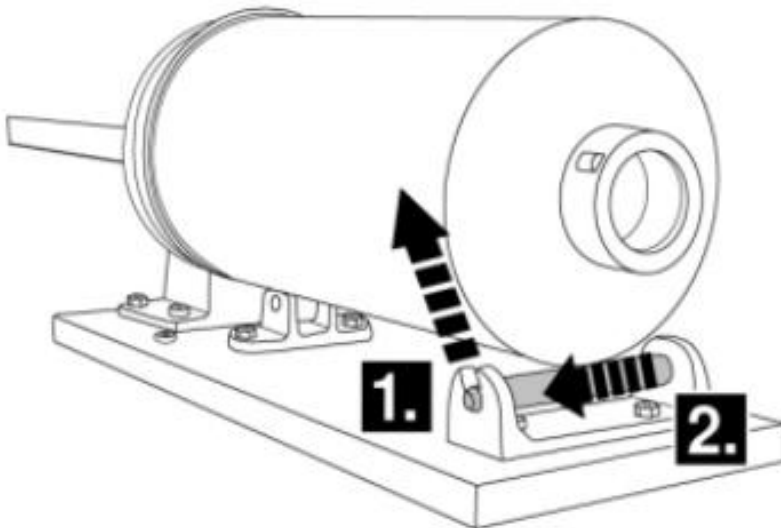


## Use

1. Nasunąć osłonkę kielbasy na rurkę i wykonać węzeł na jego końcu.
2. Obróć uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby wysunąć popychacz cylindra.
3. Przechyli cylinder do góry i napełnij nadzienie kielbasowe. Naciśnij nadzienie ręką, aby usunąć powietrze.
4. Ponownie przesun cylinder w dół. Naciśnij blokadę przelóż go przez otwór pod cylindrem, aby zablokować go na miejscu.
5. Obróć uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wypchnąć nadzienie przez rurkę do osłonki kielbasy.
6. Po użyciu wyczyść maszynę do kielbasy natychmiast, zgodnie z opisem w tej instrukcji.

## Cleaning and maintenance

1. Aby wyjąć cylinder do czyszczenia, najpierw obróć go uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby wysunąć popychacz z cylinder. Wyjmij sworzeń blokujący. Następnie przechyli tylną część cylindra do góry i popchnij go do tyłu i wyciągnij.



2. Wyczyść cylinder i rurki w ciepłej wodzie za pomocą miękkiej gąbki i łagodnego detergentu.
3. Oczyszć obudowę urządzenia miękką, wilgotną szmatką lub gąbką i łagodnym detergentem.
4. Jeżeli maszyna do kiełbasek nie będzie używana przez dłuższy czas, natrzyj jej części odrobiną oleju spożywczego, aby zapobiec rdzewieniu.

**Producent:** Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

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

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

**Import do USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **WURSTSTUFFER**

**MODELL: MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODELL: MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



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

**WARNUNG:** Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen griffbereit auf. Befolgen Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Diese beinhalten:

1. Erlauben Sie Kindern unter 14 Jahren nicht, die Maschine zu benutzen. Dieses Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelerten Personen unter angemessener Aufsicht eines Erwachsenen verwendet oder gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

2. Für einen optimalen Betrieb und eine optimale Lebensdauer des Gerätes befolgen Sie bitte die Anweisungen.

3. Lebensmittelsäuren korrodieren das Metall. Reinigen Sie dieses Lebensmittelzubereitungsgerät immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.

4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller bereitgestellt wurden, kann zu Gefahren führen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und auf die in der Anleitung angegebene Weise verwendet werden. Alle anderen Verwendungsarten gelten als ungeeignet und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für unsachgemäße oder unsachgemäße Verwendung und Installationsschäden.

## Safety Instructions

1. Vor dem ersten Gebrauch der Wurstmaschine lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie alle Hinweise Anweisungen, um Schäden durch unsachgemäße Bedienung zu vermeiden verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.

2. Sollte die Wurstmaschine an einen weitergegeben werden Dritter, dann

muss diese Bedienungsanleitung vorliegen inbegriffen.

3. Diese Wurstmaschine ist nicht für den Gebrauch bestimmt von Personen (einschließlich Kindern) mit ermäßigtem körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Mängel Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung erhalten haben Hinweise zum sicheren Umgang mit der Maschine.

4. Kinder dürfen nicht mit der Wurstmaschine spielen. Achtung!

5. Warnung! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug! Erlauben Sie Kindern nicht, mit Verpackungen zu spielen Materialien, da diese eine Erstickungsgefahr darstellen geschluckt!

6 . Stellen Sie die Wurstmaschine auf eine ebene Fläche stabile Oberfläche, die das Gesamtgewicht tragen kann der Maschine und ihres Inhalts.

7. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, reinigen Sie die Wurst Maschine – insbesondere die Teile, die Kontakt haben mit Lebensmitteln - vor und nach jedem Gebrauch wie in diesem Handbuch beschrieben.

## **Delivery contents**

1x Wurstmaschine

1x Griff

2x Tischklemmen

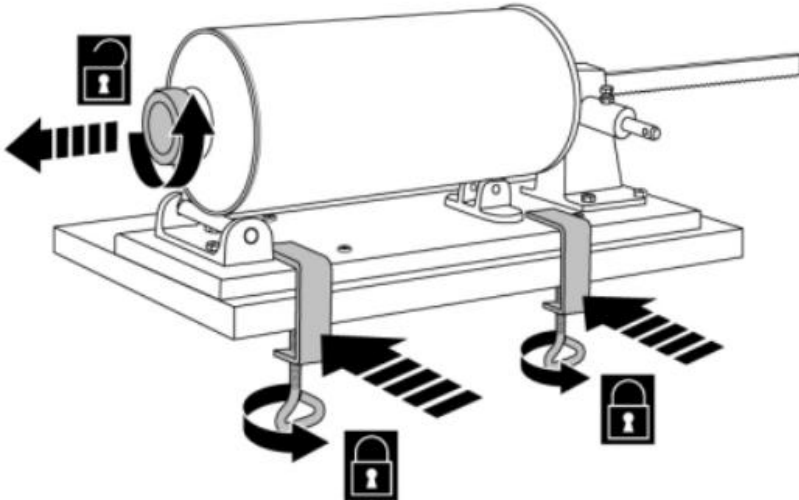
1x Sicherungsstift

4x Röhren

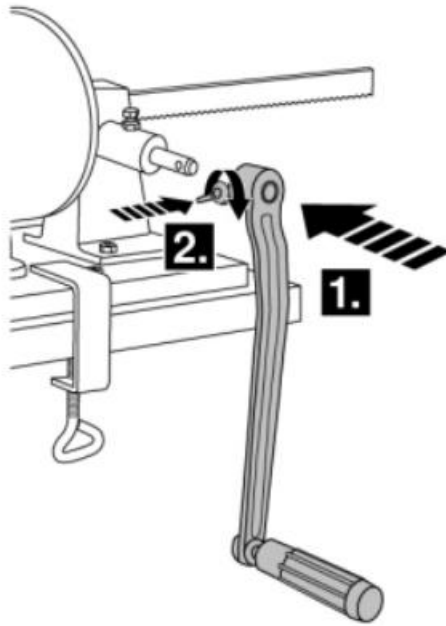
## **Installation**

1. Stellen Sie die Wurstmaschine auf den Rand fähig. Die Einfüllöffnung des Zylinders sollte auf der rechten Seite sein.

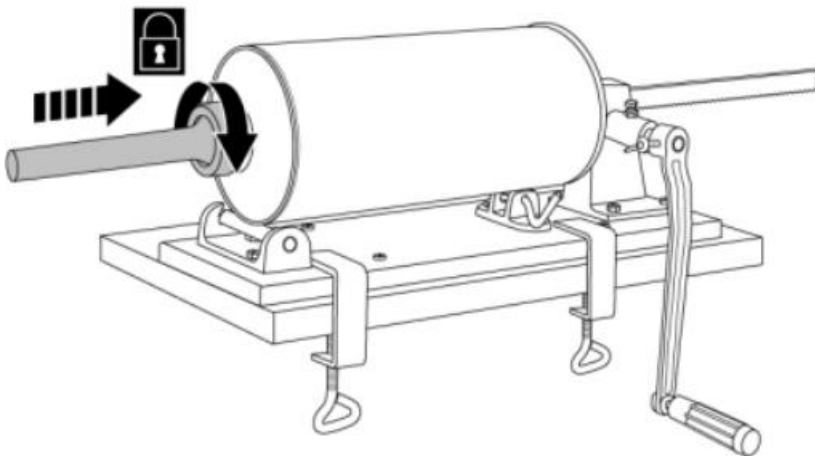
2. Befestigen Sie den Boden der Wurstmaschine am Tischplatte mit den Tischklemmen durch Drehen befestigen gegen den Uhrzeigersinn. Die Schrauben der Klemmen sollten ganz unten sein.
3. Lösen Sie die große Schraube am Auslass des Drehen Sie die Wurstmaschine gegen den Uhrzeigersinn.



4. Befestigen Sie den Griff an die Wurstmaschine indem man sein Loch verschiebt über den Lenker. Ziehen Sie die Schraube fest den Griff so, dass es sitzt im Loch auf dem Griffstange.



5. Halten Sie das breite Ende des gewünschten Rohrs dagegen und schieben Sie die große Schraube darüber. Dreh es im Uhrzeigersinn, bis der Schlauch fest auf dem Auslass sitzt.

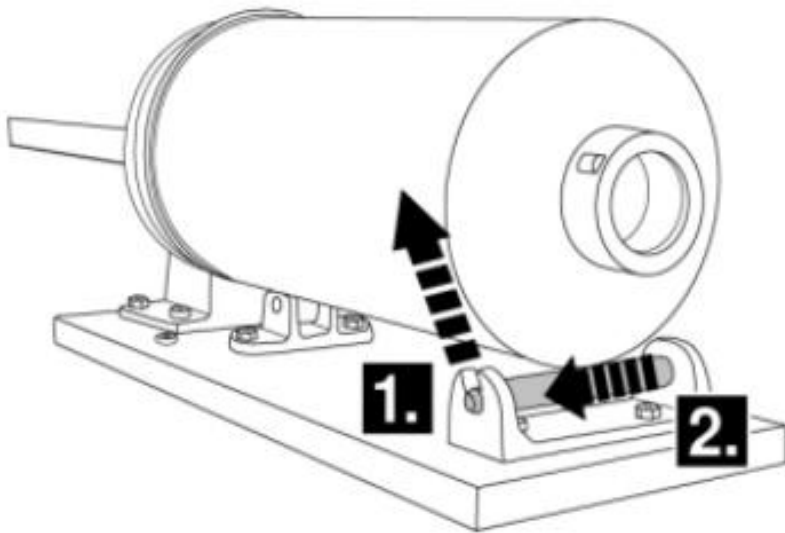


## Use

1. Die Wursthülle über das Rohr schieben und herstellen ein Knoten am Ende.
2. Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um den Stopfer herauszubewegen des Zylinders.
3. Kippen Sie den Zylinder nach oben und füllen Sie Ihre Wurstfüllung ein. Drücken Sie mit der Hand auf die Füllung, um Luft zu entfernen.
4. Bewegen Sie den Zylinder wieder nach unten. Drücken Sie die Verriegelung. Stecken Sie den Stift durch das Loch unter dem Zylinder, um ihn zu fixieren.
5. Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um die Füllung zu drücken durch das Rohr und in die Wursthülle.
6. Reinigen Sie die Wurstmaschine nach Gebrauch sofort, wie in dieser Anleitung beschrieben.

## Cleaning and maintenance

1. Um den Zylinder zum Reinigen zu entfernen, drehen Sie zuerst den Griff im Uhrzeigersinn, um den Drücker aus dem herauszubewegen Zylinder. Entfernen Sie den Sicherungsstift. Kippen Sie dann die Rückseite des Zylinders nach oben und drücken Sie ihn nach hinten und ziehen Sie es heraus.



2. Reinigen Sie den Zylinder und die Schläuche in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
4. Wenn die Wurstmaschine längere Zeit nicht benutzt wird, reiben Sie die Teile mit etwas Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden.

**Hersteller:** Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

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

**Importiert nach AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australien

**In die USA importiert:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Support- und E-Garantiezertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **REMPLEUSEUR DE SAUCISSES**

**MODÈLE : MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODÈLE : MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



**Avertissement :** Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

**AVERTISSEMENT :** avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire entièrement ce manuel d'instructions et le conserver à portée de main pour référence future. Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils. Ceux-ci inclus:

1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine. Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans ou plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes non qualifiées sous la surveillance adéquate d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
2. Pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corroderont le métal. Nettoyez toujours cet équipement de préparation des aliments immédiatement après chaque utilisation. Pour conserver l'apparence et augmenter la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers. Ce produit doit être utilisé uniquement aux fins prévues et de la manière indiquée dans les instructions. Tout autre type d'utilisation doit être considéré comme inapproprié et dangereux. Le fabricant ne sera pas responsable de toute utilisation inappropriée ou incorrecte et des dommages causés par l'installation.

## **Safety Instructions**

1. Avant la première utilisation de la machine à saucisses, lisez ce manuel d'instructions attentivement et respectez toutes instructions pour éviter les dommages dus à une mauvaise utilisation. Conservez ce manuel d'instructions pour une utilisation future.
2. Si la machine à saucisses doit être confiée à un tiers, alors ce manuel d'instructions doit être inclus.

3. Cette machine à saucisses n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris des enfants) à tarif réduit capacités ou manques physiques, sensoriels ou mentaux d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de la machine en toute sécurité.

4. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à saucisses.  
Attention !

5. Avertissement! Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets ! Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage. matériaux car ils présentent un risque d'étouffement si avalé !

6 . Placez la machine à saucisses sur une surface plane et surface stable capable de supporter le poids combiné de la machine et de son contenu.

7. Pour garantir la sécurité alimentaire, nettoyez la saucisse machine - en particulier les pièces qui sont en contact avec des denrées alimentaires - avant et après chaque utilisation, décrit dans ce manuel.

## **Delivery contents**

1x machine à saucisses

1x Poignée

2x pinces de table

1x goupille de verrouillage

4x tubes

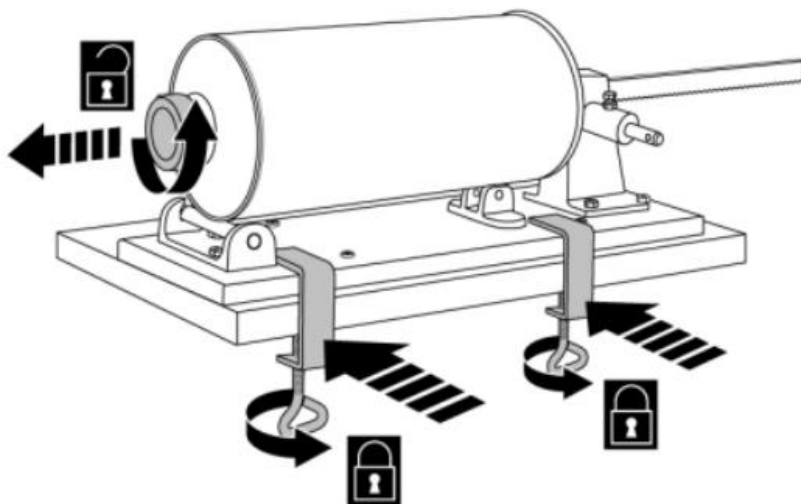
## **Installation**

1. Placez la machine à saucisses sur le bord d'au capable. L'ouverture de remplissage de la bouteille doit être à droite.

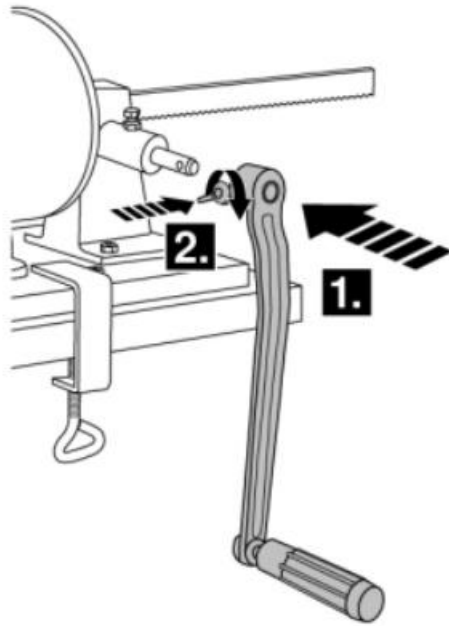
2. Fixez le bas de la machine à saucisses au dessus de table avec les

pinces de table en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les vis des pinces doivent être en bas.

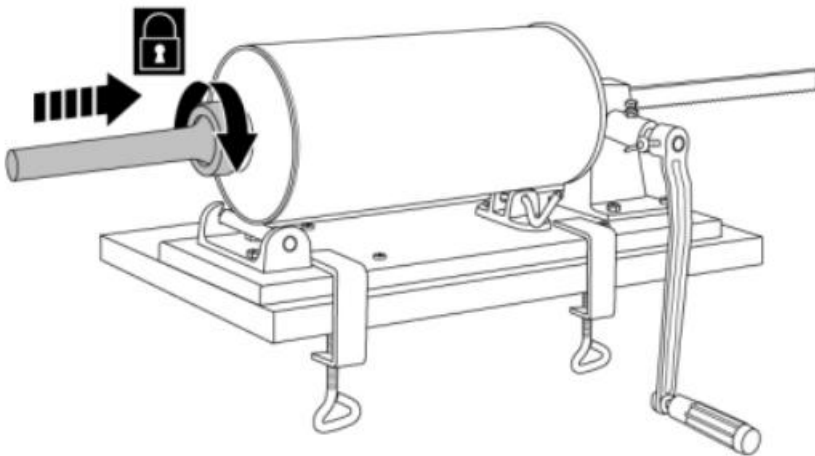
3. Dévissez la grosse vis sur la sortie du machine à saucisses en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



4. Fixez la poignée à la machine à saucisses en faisant glisser son trou sur le guidon. Serrez la vis de la poignée pour qu'elle se trouve dans le trou sur le guidon.



5. Maintenez l'extrémité large du tube souhaité contre la prise et faites glisser la grosse vis dessus. Tourne le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le tube soit fermement fixé sur la sortie.

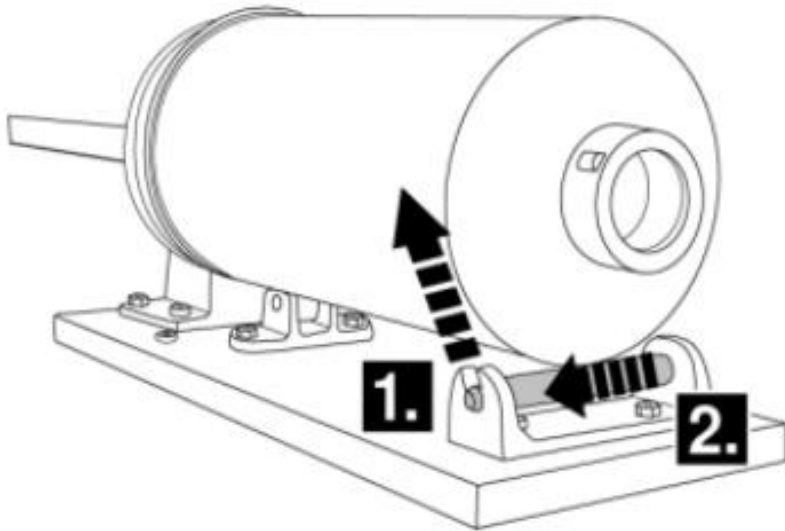


## Use

1. Faites glisser le boyau à saucisse sur le tube et faites un nœud au bout.
2. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire sortir le poussoir. du cylindre.
3. Inclinez le cylindre vers le haut et remplissez votre garniture à saucisse. Poussez la garniture avec votre main pour éliminer l'air.
4. Descendez à nouveau le cylindre. Poussez le verrouillage épinglez à travers le trou sous le cylindre pour le verrouiller en place.
5. Tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour pousser le remplissage à travers le tube et dans le boyau à saucisse.
6. Après utilisation, nettoyez la machine à saucisses immédiatement comme décrit dans ce manuel.

## Cleaning and maintenance

1. Pour retirer le cylindre pour le nettoyer, tournez d'abord le poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour déplacer le poussoir hors du cylindre. Retirez la goupille de verrouillage. Ensuite, inclinez l'arrière du cylindre vers le haut, poussez-le vers l'arrière et retirez-le.



2. Nettoyez le cylindre et les tubes à l'eau tiède avec une éponge douce et un détergent doux.

3. Nettoyez le corps de la machine avec un chiffon ou une éponge doux et humide et un détergent doux.

4. Lorsque la machine à saucisses n'est pas utilisée pendant une période prolongée, frottez les pièces avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille.

**Fabricant :** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technique Assistance et certificat de garantie électronique**

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **WORSTVUL**

**MODEL: MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODEL: MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.

**WAARSCHUWING:** Lees deze handleiding volledig door voordat u dit apparaat gebruikt en bewaar deze bij de hand voor toekomstig gebruik. Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar de machine niet gebruiken. Dit product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, 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 zullen het metaal aantasten. Maak deze voedselbereidingsapparatuur altijd onmiddellijk na elk gebruik schoon. Om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen, moet u het dagelijks reinigen.
4. Het gebruik van accessoires of wijzigingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en op de manier zoals aangegeven in de instructies. Alle andere vormen van gebruik moeten als ongepast en gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk of onjuist gebruik en schade aan de installatie.

## Safety Instructions

1. Lees vóór het eerste gebruik van de worstmachine handleiding aandachtig door en volg alles op instructies om schade door onjuist gebruik te voorkomen gebruik. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
2. Mocht de worstmachine worden doorgegeven aan a derde partij, dan moet deze handleiding dat wel zijn inbegrepen.
3. Deze worstmachine is niet bedoeld voor gebruik door personen

(inclusief kinderen) met korting fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebreken van ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van de machine.

4. Kinderen mogen niet met de worstmachine spelen. Waarschuwing!

5. Waarschuwing! Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed! Laat kinderen niet met verpakkingen spelen materialen omdat deze een verstikkingsgevaar opleveren ingeslikt!

6. Plaats de worstenmachine op een vlakke ondergrond stabiel oppervlak dat het gecombineerde gewicht kan dragen van de machine en de inhoud ervan.

7. Maak de worst schoon om de voedselveiligheid te garanderen machine - vooral de onderdelen die contact hebben met levensmiddelen - voor en na elk gebruik als beschreven in deze handleiding.

## **Delivery contents**

1x Worstenmachine

1x handvat

2x Tafelklemmen

1x Vergrendelpin

4x Buizen

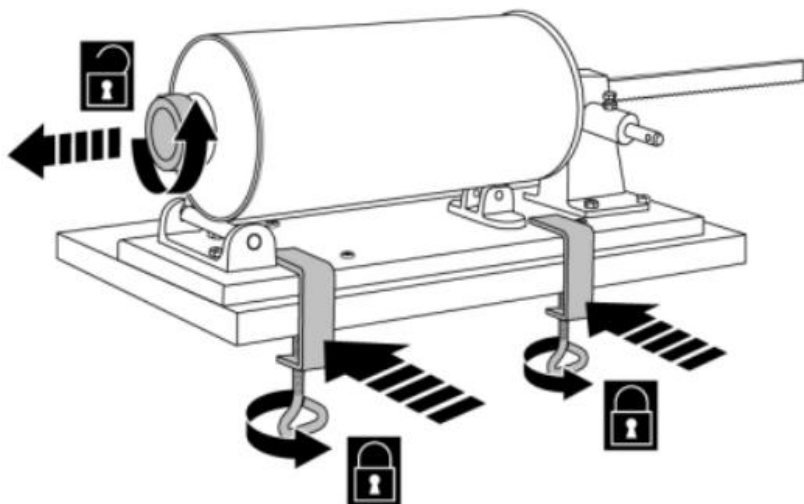
## **Installation**

1. Plaats de worstenmachine op de rand van bekwaam. De vulopening van de cilinder moet aan de rechterkant zijn.

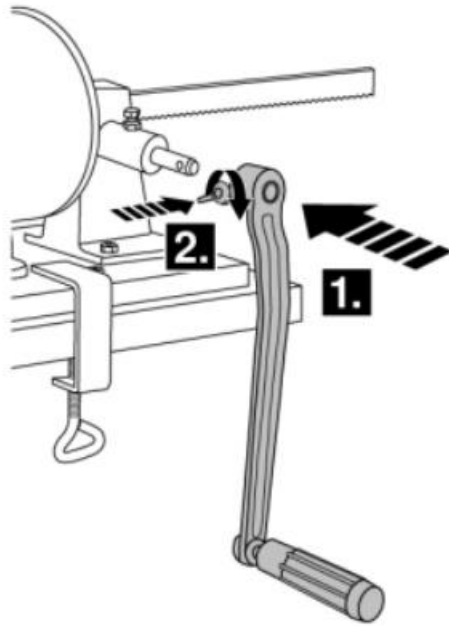
2. Bevestig de onderkant van de worstenmachine aan de tafelblad vast met de tafelklemmen door deze te draaien tegen de klok in. De schroeven van de klemmen moeten onderaan zijn.

3. Draai de grote schroef op de uitlaat van de worstmachine door deze

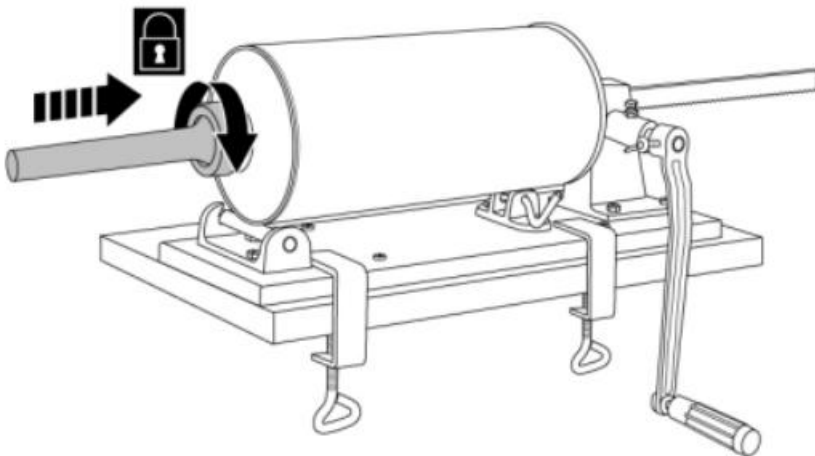
tegen de klok in te draaien.



4. Bevestig het handvat aan de worstmachine door het gat te verschuiven over het stuur. Draai de schroef vast het handvat zodat het zit in het gat op de stuur.



5. Houd het brede uiteinde van de gewenste buis ertegen de uitlaat en schuif de grote schroef eroverheen. Draai het met de klok mee tot dat de buis stevig op de uitlaat zit.

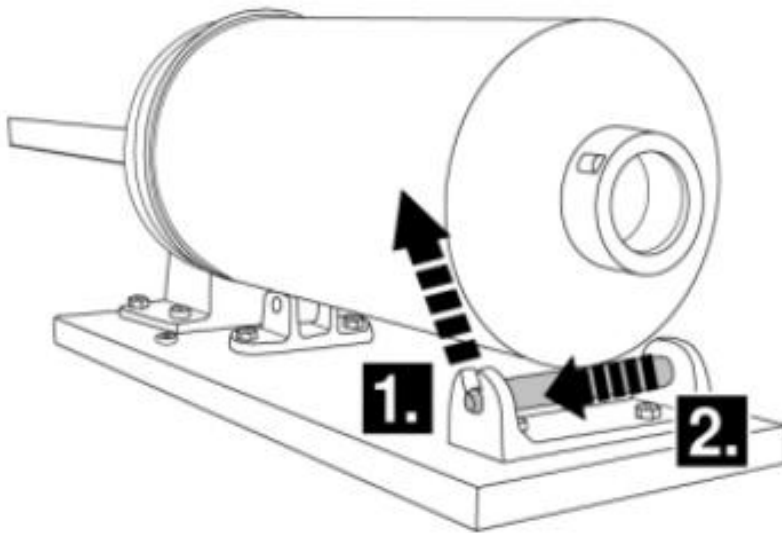


## Use

1. Schuif het worstomhulsel over de buis en maak een knoop aan het uiteinde ervan.
2. Draai de hendel met de klok mee om de stamper naar buiten te bewegen van de cilinder.
3. Kantel de cilinder omhoog en vul je worstvulling. Duw met je hand tegen de vulling om de lucht te verwijderen.
4. Beweeg de cilinder weer naar beneden. Druk op de vergrendeling speld door het gat onder de cilinder om hem op zijn plaats te vergrendelen.
5. Draai de hendel tegen de klok in om de vulling te duwen door de buis en in het worstomhulsel.
6. Maak de worstenmachine na gebruik schoon onmiddellijk zoals beschreven in deze handleiding.

## Cleaning and maintenance

1. Om de cilinder te verwijderen om deze schoon te maken, draait u eerst aan de knop met de klok mee om de stamper uit de houder te halen cilinder. Verwijder de borgpen.  
Kantel vervolgens de achterkant van de cilinder omhoog en duw erop naar achteren en trek hem eruit.



2. Reinig de cilinder en buizen in warm water met een zachte spons en een mild schoonmaakmiddel.

3. Maak de behuizing van de machine schoon met een zachte, vochtige doek of spons en een mild reinigingsmiddel.

4. Wanneer de worstenmachine langere tijd niet wordt gebruikt, wrijf de onderdelen dan in met wat bakolie om roest te voorkomen.

**Fabrikant:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

**Geïmporteerd naar AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA  
STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

**Geïmporteerd naar de VS:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166  
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk Support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **KORVSTÄLLARE**

**MODELL: MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODELL: MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

**WARNING:** Innan du använder denna enhet, vänligen läs denna bruksanvisning fullständigt och förvara den till hands för framtida referens. Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter 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 som är 14 år eller äldre, individer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller utbildade individer med adekvat vuxen övervakning. Barn får inte leka med enheten.
2. Följ instruktionerna för optimal drift och livslängd för enheten.
3. Matsyror kommer att fräta på metallen. Rengör alltid denna matberedningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att behålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror. Denna produkt får endast användas för avsett ändamål och på det sätt som anges i instruktionerna. Alla andra typer av användning ska anses vara olämpliga och farliga. Tillverkaren ansvarar inte för felaktig eller felaktig användning och installationsskador.

## Safety Instructions

1. Innan du använder korvmaskinen första gången, läs denna bruksanvisning noggrant och observera alla instruktioner för att undvika skador på grund av felaktig användning. Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.
2. Skall korvmaskinen lämnas vidare till en tredje part, då måste denna bruksanvisning vara ingår.
3. Denna korvmaskin är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist

erfarenhet och kunskap, om de inte är övervakade eller har fått instruktioner angående användning av maskinen på ett säkert sätt.

4. Barn får inte leka med korvmaskinen. Varning!

5. Varning! Förpackningsmaterial är ingen leksak! Låt inte barn leka med förpackningar material eftersom de utgör en kvävningsrisk om svält!

6. Ställ korvmaskinen på en jämn och stabil yta som klarar den kombinerade vikten av maskinen och dess innehåll.

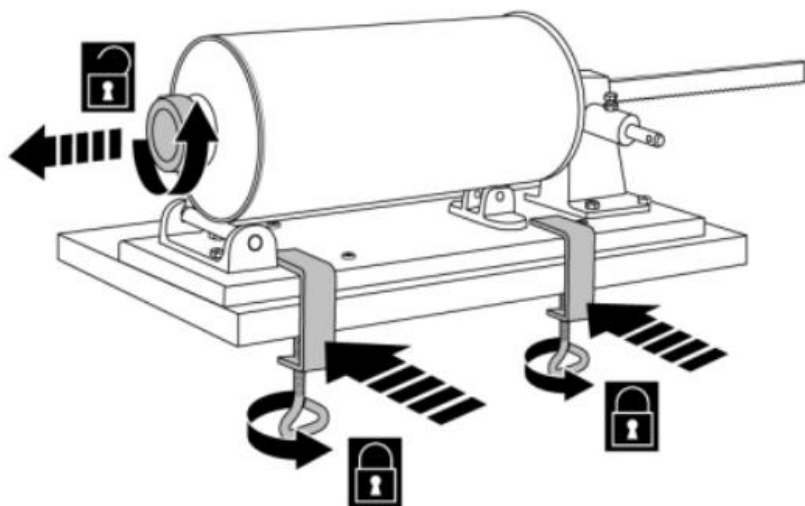
7. Rengör korven för att säkerställa livsmedelssäkerheten maskin -särskilt de delar som har kontakt med livsmedel - före och efter varje användning som beskrivs i denna manual.

## Delivery contents

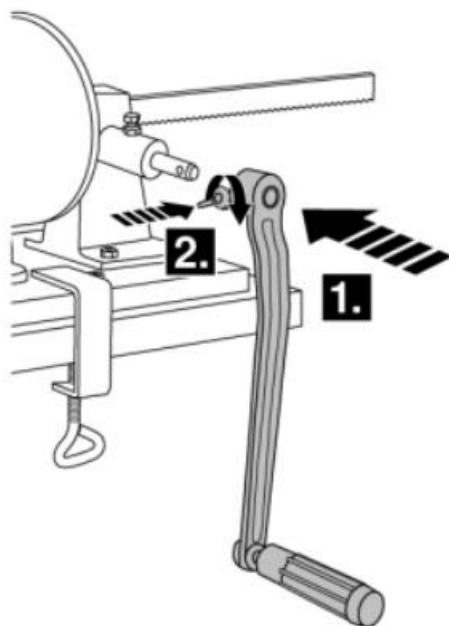
- 1x Korvmaskin
- 1x handtag
- 2x Bordsklämmor
- 1x Låsstift
- 4x rör

## Installation

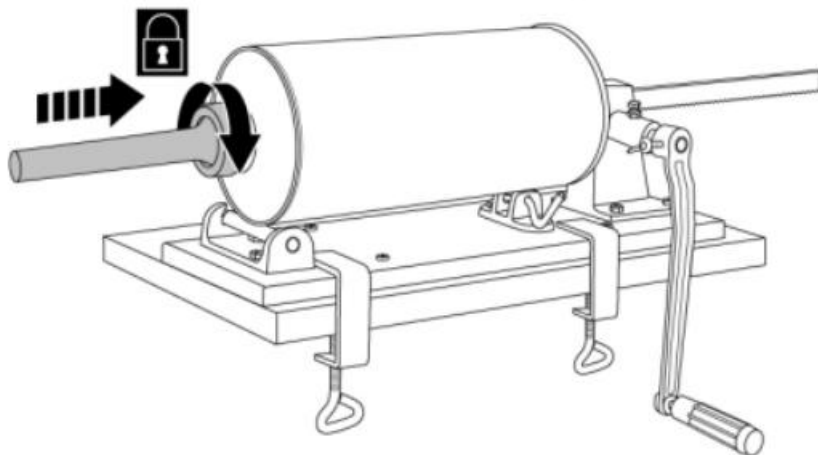
1. Ställ korvmaskinen på kanten av kl kunna. Påfyllningsöppningen på cylindern bör vara till höger.
2. Fäst botten av korvmaskinen på bordsskiva med bordsklämmorna genom att vrida dem moturs. Skruvarna på klämmorna ska vara i botten.
3. Skruva loss den stora skruven på utloppet på utloppet korvmaskin genom att vrida den moturs.



4. Fäst handtaget på korvmaskinen genom att skjuta sitt hål över styret.  
Dra åt skruven till handtaget så att det sitter i hålet på handtag.



5. Håll den breda änden av önskat rör mot uttaget och skjut den stora skruven över det. Vänd på den medurs tills röret sitter stadigt på utloppet.

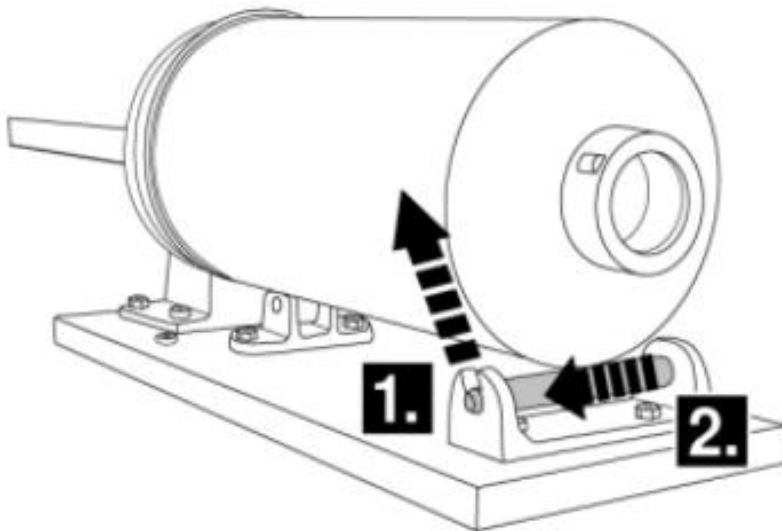


## Use

1. Skjut korvhöljet över röret och gör en knut i slutet av den.
2. Vrid handtaget medurs för att flytta ut tryckaren av cylindern.
3. Luta upp cylindern och fyll i din korvfyllning. Tryck på fyllningen med handen för att få bort luft.
4. Flytta ner cylindern igen. Tryck på låsningen stift genom hålet under cylindern för att låsa den på plats.
5. Vrid handtaget moturs för att trycka på fyllningen genom röret och in i korvtarmen.
6. Rengör korvmaskinen efter användning omedelbart enligt beskrivningen i denna manual.

## Cleaning and maintenance

1. För att ta bort cylindern för rengöring, vrid först på handtag medurs för att flytta ut tryckaren ur cylinder. Ta bort låsstiftet.  
Luta sedan baksidan av cylindern uppåt, tryck på den bakåt och dra ut den.



2. Rengör cylindern och rören i varmt vatten med en mjuk svamp och mild rengöringsmedel.
3. Rengör maskinens kropp med en mjuk fuktig trasa eller svamp och mild rengöringsmedel.
4. När korvmaskinen inte används under en längre tid, gnugga in delarna med lite matolja för att undvika rost.

**Tillverkare:** Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

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

**Importerad till AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australien

**Importerad till USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk Support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **EMBUTIDOR DE SALCHICHAS**

**MODELO: MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODELO: MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



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 en su totalidad y manténgalo a mano para consultarlo en el futuro. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Éstas incluyen:

1. No permita que niños menores de 14 años utilicen la máquina. Este producto solo puede ser utilizado o mantenido por niños de 14 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas no calificadas con la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
2. Para un funcionamiento y vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios corroerán el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, límpielo diariamente.
4. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionadas por el fabricante puede causar peligros. Este producto sólo debe utilizarse para el fin previsto y de la forma indicada en las instrucciones. Todos los demás tipos de uso se considerarán inapropiados y peligrosos. El fabricante no será responsable de ningún uso inadecuado o incorrecto ni de daños en la instalación.

## Safety Instructions

1. Antes del primer uso de la máquina para embutir, lea este manual de instrucciones atentamente y observe todas las instrucciones para evitar daños por uso inadecuado. Guarde este manual de instrucciones para uso futuro.
2. ¿Debe entregarse la máquina de embutidos a un tercero, entonces este manual de instrucciones debe ser incluido.

3. Esta máquina de embutidos no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con reducción capacidades o carencias físicas, sensoriales o mentales de experiencia y conocimiento, a menos que están supervisados o han recibido instrucción sobre el uso de la máquina de forma segura.
4. Los niños no deben jugar con la máquina de embutidos. ¡Atención!
5. ¡Advertencia! ¡Los materiales de embalaje no son un juguete! No permita que los niños jueguen con el embalaje. materiales ya que representan un peligro de asfixia si tragado!
6. Coloque la máquina para hacer salchichas en una superficie plana y superficie estable capaz de soportar el peso combinado de la máquina y su contenido.
7. Para garantizar la seguridad alimentaria, limpie la salchicha. máquina -especialmente las partes que tienen contacto con alimentos - antes y después de cada uso como descrito en este manual.

## **Delivery contents**

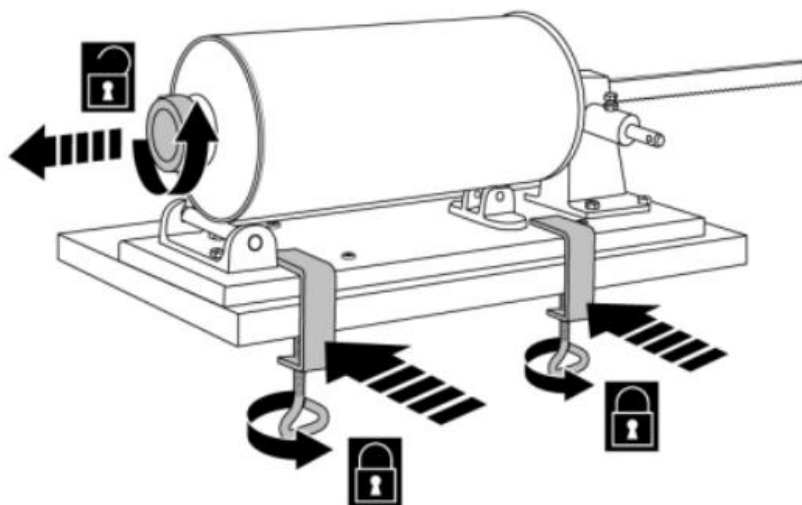
- 1x máquina de salchichas
- 1 mango.
- 2x abrazaderas de mesa
- 1x pasador de bloqueo
- 4x tubos

## **Installation**

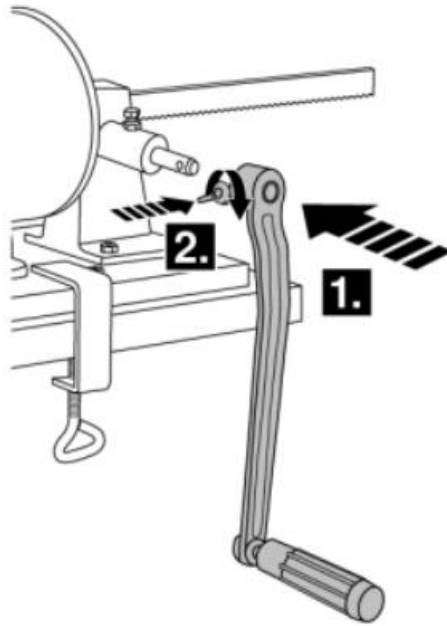
1. Coloque la máquina para hacer salchichas en el borde de al capaz. La abertura de llenado del cilindro debe estar a la derecha.
2. Fije la parte inferior de la máquina de salchichas al tablero con las abrazaderas de mesa girándolas sinistrorso. Los tornillos de las

abrazaderas deben estar en el fondo.

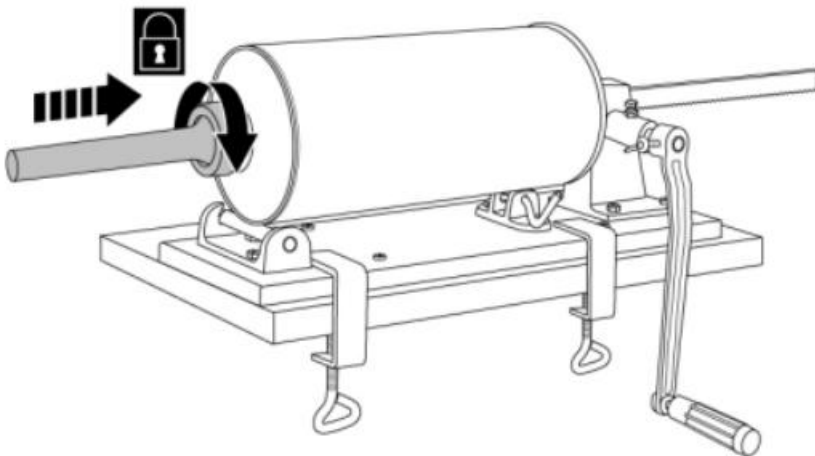
3. Desenrosque el tornillo grande en la salida del máquina de embutidos girándola en sentido antihorario.



4. Coloque el mango en la máquina de salchichas deslizando su agujero sobre el manillar. Apriete el tornillo del el mango para que se sienta en el agujero en el manillar.



5. Sostenga el extremo ancho del tubo deseado contra la salida y deslice el tornillo grande sobre ella. Convertirlo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el tubo se asiente firmemente en la salida.

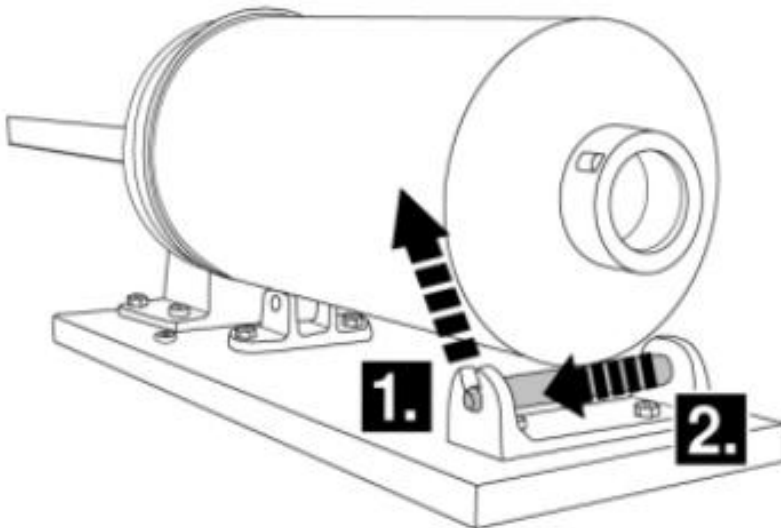


## Use

1. Deslice la tripa de salchicha sobre el tubo y haga un nudo al final.
2. Gire el mango en el sentido de las agujas del reloj para sacar el empujador del cilindro.
3. Incline el cilindro hacia arriba y llene el relleno de salchicha. Empuje el relleno con la mano para eliminar el aire.
4. Vuelva a bajar el cilindro. Empuje el bloqueo. Pasa un pasador a través del orificio debajo del cilindro para bloquearlo en su lugar.
5. Gire el mango en sentido antihorario para empujar el relleno a través del tubo y dentro de la tripa de la salchicha.
6. Después de su uso, limpie la máquina de embutidos inmediatamente como se describe en este manual.

## Cleaning and maintenance

1. Para retirar el cilindro para limpiarlo, primero gire el manija en el sentido de las agujas del reloj para sacar el empujador del cilindro. Retire el pasador de bloqueo. Luego incline la parte trasera del cilindro hacia arriba, empújelo hacia atrás y sáquelo.



- 2.Limpie el cilindro y los tubos en agua tibia con una esponja suave y un detergente suave.
- 3.Limpie el cuerpo de la máquina con un paño suave húmedo o una esponja y un detergente suave.
4. Cuando la máquina de embutidos no se utilice durante un período de tiempo prolongado, frote las piezas con un poco de aceite de cocina para evitar la oxidación.

**Fabricante:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

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

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

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

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

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **INSIEME DI SALSICCIA**

**MODELLO: MM-GCJ-3LB**

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

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## SAUSAGE STUFFER

MODELLO: MM-GCJ-3LB



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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



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

**ATTENZIONE:** prima di utilizzare questo dispositivo, leggere completamente questo manuale di istruzioni e tenerlo a portata di mano per riferimento futuro. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Questi includono:

1. Non consentire ai bambini di età inferiore a 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 individui con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da individui inesperti con adeguata supervisione di un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulisci sempre questa attrezzatura per la preparazione del cibo immediatamente dopo ogni utilizzo. Per mantenere l'aspetto e aumentare 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. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi inappropriato e pericoloso. Il produttore non sarà responsabile per eventuali usi impropri o errati e danni all'installazione.

## Safety Instructions

1. Prima del primo utilizzo della macchina per salsicce, leggere attentamente questo manuale di istruzioni e osservarlo tutto istruzioni per evitare danni dovuti a uso improprio utilizzo. Conservare questo manuale di istruzioni per un uso futuro.
2. Se la macchina per salsicce dovesse essere ceduta a a terze parti, allora questo manuale di istruzioni deve essere incluso.
3. Questa macchina per salsicce non è destinata all'uso da persone

(bambini compresi) con tariffa ridotta capacità o carenze fisiche, sensoriali o mentali di esperienza e conoscenza, a meno che loro sono supervisionati o hanno ricevuto istruzioni riguardanti l'uso sicuro della macchina.

4. I bambini non devono giocare con la macchina per salsicce. Attenzione!

5. Avvertimento! I materiali di imballaggio non sono un giocattolo! Non permettere ai bambini di giocare con l'imballaggio materiali in quanto rappresentano un pericolo di soffocamento se ingoiato!

6 . Posizionare la macchina per salsicce su una superficie piana superficie stabile in grado di sostenere il peso combinato della macchina e del suo contenuto.

7. Per garantire la sicurezza alimentare, pulire la salsiccia macchina, in particolare le parti in contatto con prodotti alimentari - prima e dopo ogni utilizzo come descritto in questo manuale.

## **Delivery contents**

1x macchina per salsicce

1x maniglia

2x morsetti da tavolo

1x perno di bloccaggio

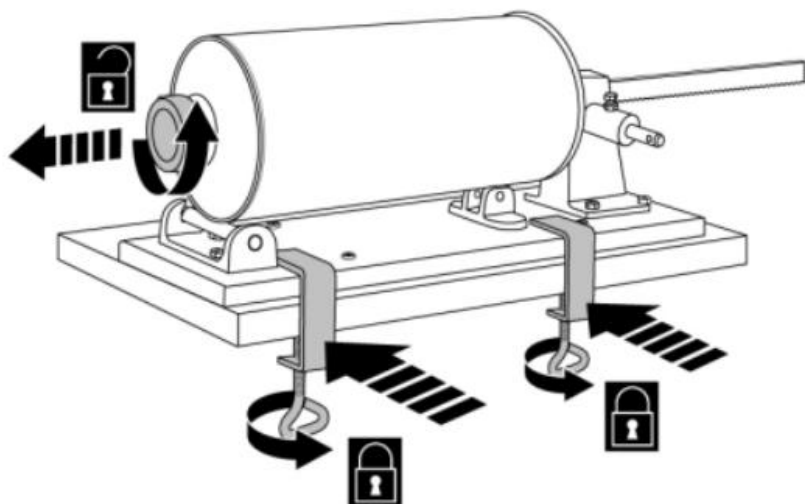
4 tubi

## **Installation**

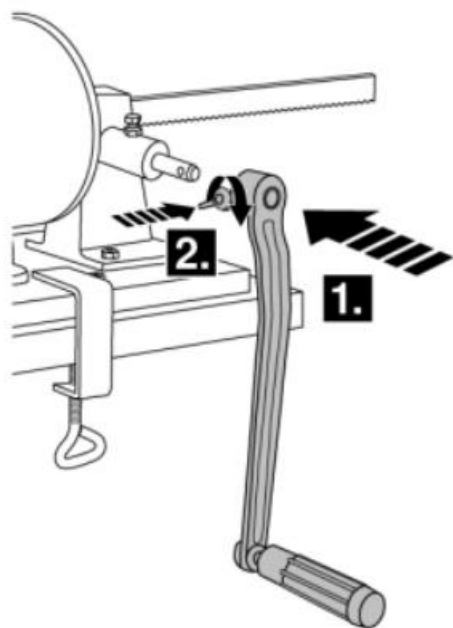
1. Posizionare la macchina per salsicce sul bordo capace. L'apertura di riempimento della bombola dovrebbe essere sulla destra.

2. Attacca il fondo della macchina per salsicce al piano del tavolo con i morsetti da tavolo ruotandoli in senso antiorario. Le viti dei morsetti dovrebbero essere in fondo.

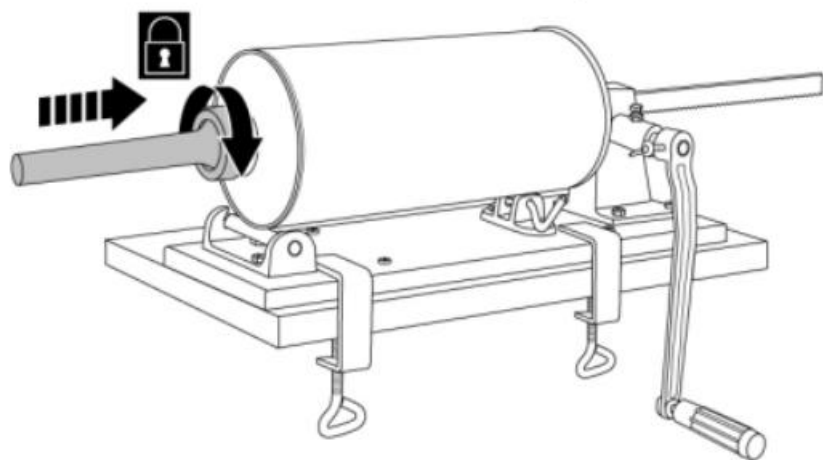
3. Svitare la vite grande sull'uscita del macchina per salsicce ruotandola in senso antiorario.



4. Collegare la maniglia a la macchina per salsicce facendo scorrere il suo foro sopra il manubrio. Stringere la vite di la maniglia in modo che si trova nel buco sul manubrio.



5. Tenere contro l'estremità larga del tubo desiderato l'uscita e far scorrere la vite grande su di essa. Giralo in senso orario finché il tubo non si posiziona saldamente sull'uscita.

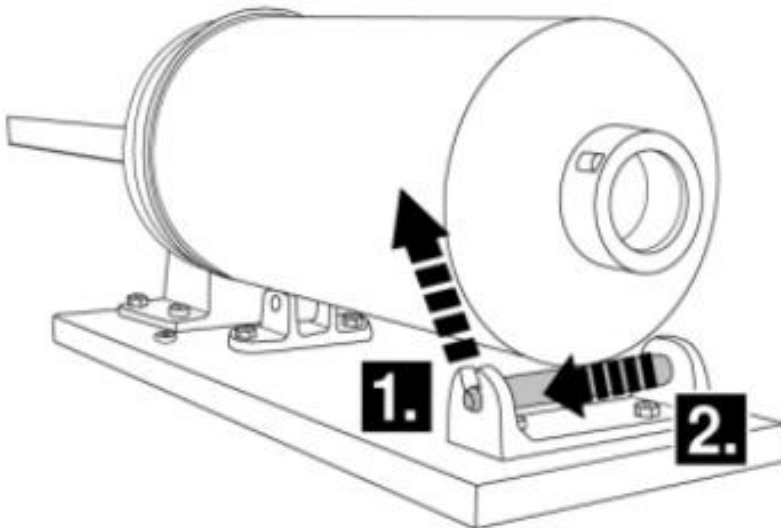


## Use

1. Far scorrere il budello della salsiccia sul tubo e preparare un nodo alla fine.
2. Ruotare la maniglia in senso orario per estrarre lo spingitore del cilindro.
3. Inclina il cilindro verso l'alto e riempi il ripieno della salsiccia. Spingi il ripieno con la mano per rimuovere l'aria.
4. Spostare nuovamente il cilindro verso il basso. Spingere la chiusura inserire un perno nel foro sotto il cilindro per bloccarlo in posizione.
5. Ruotare la maniglia in senso antiorario per spingere il ripieno attraverso il tubo e nel budello della salsiccia.
6. Dopo l'uso, pulire la macchina per salsicce immediatamente come descritto in questo manuale.

## Cleaning and maintenance

1. Per rimuovere il cilindro per la pulizia, ruotare prima la maneggiare in senso orario per spostare lo spingitore fuori dal cilindro. Rimuovere il perno di bloccaggio. Quindi inclinare la parte posteriore del cilindro verso l'alto e spingerlo indietro ed estrarlo.



2. Pulire il cilindro e i tubi in acqua tiepida con una spugna morbida e un detergente delicato.
3. Pulire il corpo della macchina con un panno morbido umido o una spugna e un detergente delicato.
4. Quando la macchina per salsicce non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, strofinare le parti con un po' di olio da cucina per evitare la ruggine.

**Produttore:** Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

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

**Importato in AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

**Importato negli Stati Uniti:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**