VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODEL:C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODEL:C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8 #5/#8 S#5/S#8 S#10 S#12



(suction cup type)

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.

IMPORTANT ASSURANCE

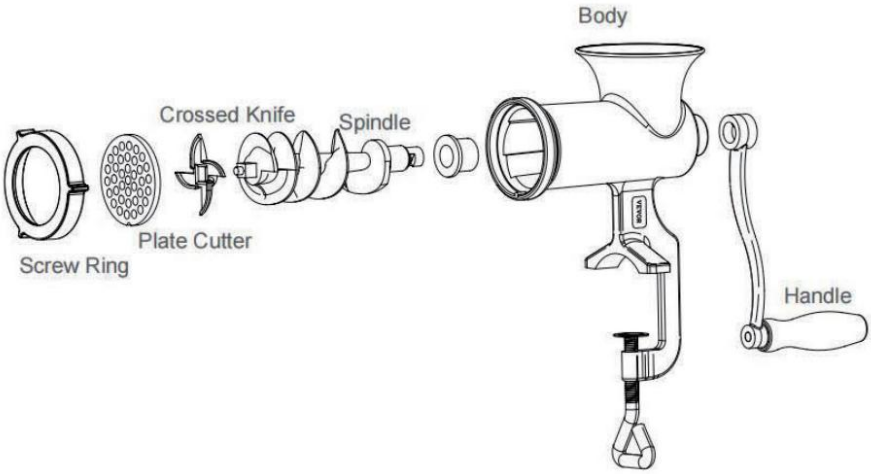
WARNING: Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

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.
5.Don't put the meat into the feed inlet with your hands. Press down with the stick.
6. The product complies with relevant standards and regulations. Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
7. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

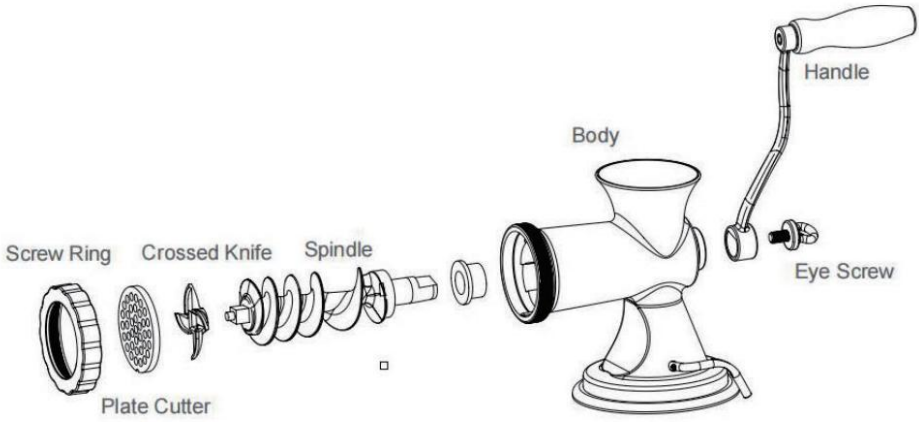
8. Children shall not play with the appliance. This product shall not be used by children.
9. This product is intended to be used in household and similar applications such as:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.
10. Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
8. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



This diagram applies to: C#8 ， #5 ,#8 ,S#10 ,S#12



This diagram applies to: S#5,S#8

Other Accessories:
Sausage Tubes
Cookie Attachment Grinding Head
Push Rod Brush
Plate Cutter
The fittings and configuration of each model may be different, in-kind shall prevail.

CONFIGURATION:

Model	Caliber	Material	Accessories
C#8	#8	Body:Cast iron Spindle:Cast iron Knife: Steel Plate Cutter: Steel Screw Ring: Cast iron Sausage Tubes: Plastic	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*3 Push Rod*1 Brush *1

#5	#5	Body:Stainless steel Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel Plate Cutter:Stainless steel Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel and plastic	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*4 Push Rod*1 Brush *1
#8	#8	Body:Stainless steel Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel Plate Cutter:Stainless steel Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1
S#10	#10	Body:Stainless steel Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel Plate Cutter:Stainless steel Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1
S#12	#12		Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1 Cookie Attachment*1
S#5 suction cup type	#5	Body:Stainless steel Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel Plate Cutter:Stainless steel Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel	Grinding Head*1 Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*2 Push Rod*1 Brush *1
S#8 suction cup type	#8		Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1

OPERATION INSTRUCTIONS

Installation (C#8 #5 #8S#10 S#12)

Clip the machine along the table's edge (the maximum thickness is not more than 5 cm), and tighten the fixing screw at the bottom so the machine can clamp the table and fix it firmly.

● Assemble the worm, crossed knife, plate cutter and nut in sequence:

1. A crossed knife has a blade that faces outwards.
2. Make the groove of the plate cutter and the protruding part of the body coincide.
3. Don't tighten the nut too tightly.
4. Install handle, handle outwards, aim at the end slot of the worm.

Installation (S#5,S#8 suction cup type)

● Suction cup type fixation and steel clip type fixation two ways:

1. Place the meat grinder near the table's edge, press down the sucker wrench, and stick the meat grinder tightly to the table.
2. Use a steel clip to tighten the steel clip set screws on the body and bottom so that the machine can clamp the table fixed firmly.



● Assemble the worm, crossed knife, plate cutter and nut in sequence:

1. A crossed knife has a blade that faces outwards.
2. Make the groove of the plate cutter and the protruding part of the body coincide.
3. Don't tighten the nut too tightly.

4. Install the handle, handle outwards, and aim at the end slot of the worm.

Ground meat

● First, wash the meat grinder with detergent and hot water because the machine was smeared with oil during production.(Meat works better when refrigerated); remove skin, tendons, and bones before mincing meat. Then Cut the meat into long strips(about 2cm wide), add meat step by step from the inlet, turn the handle clockwise, and mince the meat.

● If the meat grinder appears jam fault or handles rotation difficulty, turn the handle counterclockwise to clear the blockage, loosen the nut, and remove the meat plate and blade for cleaning.

Sausage making

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the Sausage Tubes, and put the casings over them.
2. To pickle the minced meat with condiments for 1 to 2 hours.
3. Take the salted prepared food in the inlet,turn the handle clockwise.
4. Tie the sausage with cotton thread every 10cm.

5.Grinding

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the Grinding Head.
2. Take the food such as Coffee Beans in the inlet,turn the handle clockwise.





Cookies making

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the cookie

Attachment.
2. Take the Dough in the inlet,turn the handle clockwise.

Scope of application

● Pork, beef, mutton, chicken and other meat.(Beef or mutton have tendons must be freezing before mincing them.)
● Spiny fish, chicken skeleton and duck skeleton will be ok. The solid fish spine will be harder to mince.
● Pepper, radish, mushroom, garlic, celery, etc., can be mixed with minced meat.
● Shelled walnuts, peanuts, beans, nuts, etc. Do not mince the following foods
● A soft food that is hard to cut off, such as the skin and sinews etc.
● Pig bones and other hard bones.
● If you wish to try other unlisted foods, you must bear the loss caused.

TROUBLESHOOTING

Problems	Solution
The minced meat doesn't work well	Check if the blade is mounted upside down, whether the meat tendons are too entangled with the blade, unscrew the nut and remove the meat tendons. Cut the meat into long strips (about 2cm wide), and dry the moisture on the surface of the meat.
Grind hard	Check if the nut is too tight, check if meat take skin or bone, whether the meat tendons are too entangled with the blade.

Slow speed of making sausage	Check if the plate cutter and crossed knife are taken out. Check if the casing is too thin.
The shaft sleeve is leaking	There is a gap between the shaft sleeve and the worm to ensure smooth rotation and water leakage cannot be avoided. Check whether the meat has excess moisture.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. After using the meat grinder, disassemble the parts, and rinse them with warm water. Dry and assemble the.
2. If the plate cutter is not easy to clean, grind some carrots before cleaning.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

HACHOIR À VIANDE MANUEL

MODÈLE : DO#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODÈLE : DO#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

Do#8 #5/#8 Si#5/S#8 Si#10 Si#12



(type ventouse)

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.

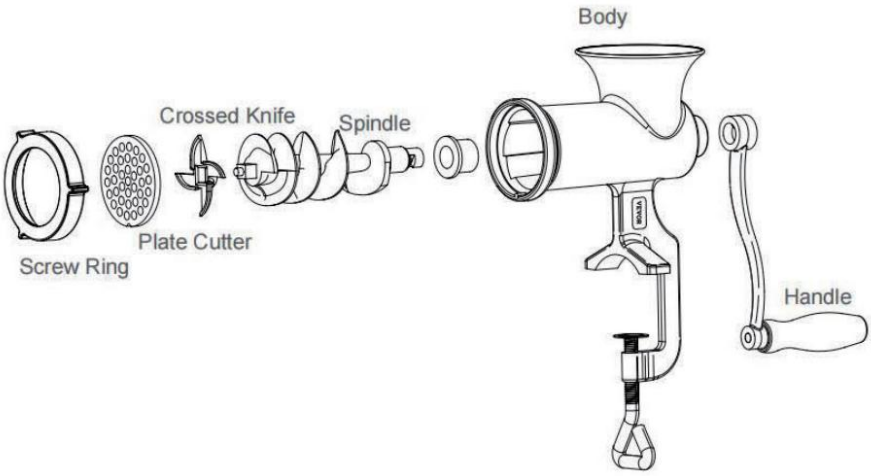
IMPORTANT ASSURANCE

AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ce mode d'emploi.
Lisez attentivement le manuel et conservez-le à portée de main pour toute consultation ultérieure. Suivez toujours les instructions.
Précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils. Celles-ci comprennent :

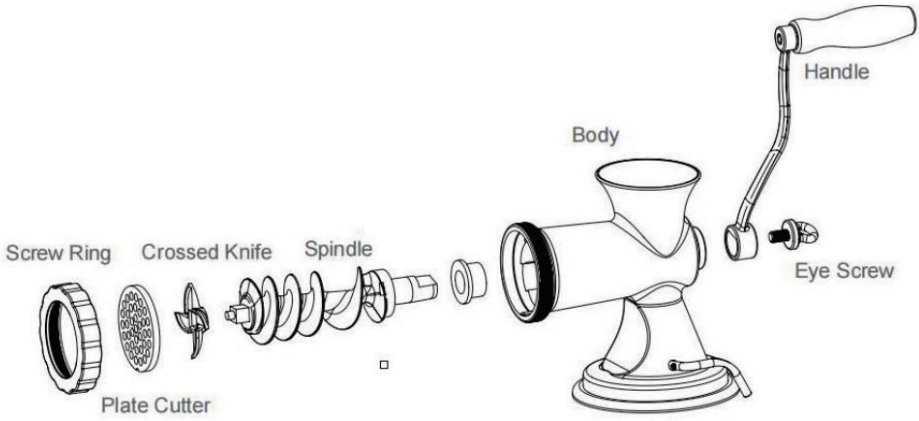
1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine.
Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants âgés de 14 ans ou plus. personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou non qualifiées Les enfants ne doivent pas jouer avec les enfants sous la surveillance adéquate d'un adulte. appareil.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie maximale de l'appareil, veuillez suivre les instructions suivantes :
instructions.
3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours ce récipient pour la préparation des aliments.
Nettoyez l'équipement immédiatement après chaque utilisation. Pour préserver son apparence et augmenter sa consommation. Pour prolonger sa durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut ce produit peut présenter des risques. Il doit être utilisé uniquement aux fins prévues et dans de la manière indiquée dans les instructions. Tout autre type d'utilisation doit être considéré comme inapproprié et dangereux. Le fabricant ne doit pas être responsable de tout dommage causé par une utilisation ou une installation incorrecte ou inappropriée.
5. Ne mettez pas la viande dans l'orifice d'alimentation avec vos mains. Appuyez dessus avec le bâtonnet.
6. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son

utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.
7. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu la surveillance ou les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
9. Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
– les espaces cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
– maisons de ferme ;
– par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ;
– des environnements de type chambres d'hôtes.
10. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.
8. Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et prendre connaissance des risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



Ce diagramme s'applique à : C#8, #5, #8, S#10, S#12



Ce schéma s'applique à : S# 5, S#8

Autres accessoires :

Tubes à saucisses

Tête de broyage pour accessoire à biscuits

Brosse de tige de poussée

Coupe-plaques

Les accessoires et la configuration de chaque modèle peuvent différer, les produits en nature seront conformes.
prévaloir.

CONFIGURATION:

Modèle	Calibre	Matériel	Accessoires
Do#8	#8	Corps : Fonte Broche : Fonte Couteau : Plaque d'acier Outil de coupe : vis en acier Anneau : Fonte Tubes à saucisses : plastique	Coupe-assiettes*(1+1) Tubes à saucisses*3 Tige de poussée*1 Brosse *1
#5	#5	Corps : Acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaques : acier inoxydable Bague à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable et plastique	Coupe-assiettes*(1+1) Tubes à saucisses*4 Tige de poussée*1 Brosse *1
#8	#8	Corps : Acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaques : acier inoxydable Bague à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable	Coupe-assiettes*(1+1) Tubes à saucisses* 1 Tige de poussée*1 Brosse *1

S#10	#10	Corps : Acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaques : acier inoxydable Bague à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable	Coupe-assiettes*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée*1 Brosse *1
S#12	#12		Coupe-assiettes*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée*1 Brosse *1 Cookie Pièce jointe*1
S#5 type ventouse	#5	Corps : Acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaques : acier inoxydable Bague à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable	Tête de broyage*1 Coupe-assiettes*(1+1) Tubes à saucisses* 2 Tige de poussée*1 Brosse *1
S#8 type ventouse	#8		Coupe-assiettes*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée*1 Brosse *1

OPERATION INSTRUCTIONS

Installation (C#8 # 5 #8S#10 S#12)

Fixez la machine le long du bord de la table (l'épaisseur maximale ne dépasse pas 5 cm), et serrez la vis de fixation du bas pour que la machine puisse serrer le table et fixez-la fermement.

● Assemblez la vis sans fin, le couteau croisé, le coupe-plaque et l'écrou dans l'ordre suivant :

1. Un couteau croisé a une lame orientée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupe-plaque et la partie saillante du corps.
3. Ne serrez pas trop l'écrou.

4. Installez la poignée, poignée vers l'extérieur, visez la fente d'extrémité de la vis sans fin.

Installation (S# 5, S#8) type ventouse)

● Fixation par ventouse et fixation par clip en acier : deux options :

1. Placez le hachoir à viande près du bord de la table, appuyez sur la ventouse, et fixez fermement le hachoir à viande à la table.
2. Utilisez une pince en acier pour serrer les vis de fixation de la pince en acier sur le corps et le fond. que la machine puisse fixer fermement la table.



● Assemblez la vis sans fin, le couteau croisé, le coupe-plaque et l'écrou dans l'ordre suivant :

1. Un couteau croisé a une lame orientée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupe-plaque et la partie saillante du corps.
3. Ne serrez pas trop l'écrou.
4. Installez la poignée, poignée vers l'extérieur, et visez la fente d'extrémité de la vis sans fin.

viande hachée

● Commencez par laver le hachoir à viande avec du détergent et de l'eau chaude, car la machine était enduite d'huile lors de la production. (La viande se conserve mieux réfrigérée) ; Retirez la peau, les tendons et les os avant de hacher la viande. Ensuite, coupez la viande en morceaux.

Ajoutez la viande en fines lamelles (environ 2 cm de large) par l'entrée, puis tournez la poignée. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et hachez la viande.

● Si le hachoir à viande présente un blocage ou si la rotation des poignées est difficile, tournez la poignée. Tournez dans le sens antihoraire pour dégager le blocage, desserrez l'écrou et retirez la plaque à viande. et une lame pour le nettoyage.

Fabrication de saucisses

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-plaques, installez les tubes à saucisses et placez les boyaux par-dessus.
2. Faire mariner la viande hachée avec des condiments pendant 1 à 2 heures.
3. Placez les aliments préparés salés dans l'orifice prévu à cet effet , puis tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Attachez la saucisse avec du fil de coton tous les 10 cm.
5. Broyage

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-plaque, installez la tête de meulage.
2. Placez les aliments, comme des grains de café, dans l'orifice prévu à cet effet , puis tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.





fabrication de biscuits

1. Retirez le couteau croisé et l'emporte-pièce, installez l'accessoire à biscuits.

2. Mettez la pâte dans l'orifice et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

Champ d'application

● Porc, bœuf, mouton, poulet et autres viandes. (Le bœuf et le mouton doivent avoir des tendons.) (à congeler avant de les hacher.)

● Les arêtes de poisson, les squelettes de poulet et de canard conviendront. L'arête centrale d'un poisson solide être plus difficile à hacher.

● Poivrons, radis, champignons, ail, céleri, etc. peuvent être mélangés à la viande hachée.

● Noix décortiquées, cacahuètes, haricots, noix, etc. Ne hachez pas les aliments suivants

● Un aliment mou difficile à découper, comme la peau et les tendons, etc.

● Os de porc et autres os durs.

● Si vous souhaitez essayer d'autres aliments non répertoriés, vous devrez en assumer les conséquences financières.

TROUBLESHOOTING

Problèmes	Solution
Le haché viande n'a pas travailler bien	Vérifiez si la lame est montée à l'envers, si la viande Les tendons sont trop emmêlés dans la lame, dévissez l'écrou et Retirez les tendons de la viande. Coupez la viande en longues lanières (environ 2 cm de large), et sécher l'humidité à la surface de la viande.
Travaillez dur	Vérifiez si l'écrou est trop serré, vérifiez si la viande absorbe la peau et les os, si les tendons de la viande sont trop emmêlés dans la

	lame.
vitesse lente de fabrication saucisse	Vérifiez si le coupe-assiettes et le couteau croisé sont sortis. Vérifiez si le boîtier est trop fin.
L'arbre la manche est fuite	Il y a un espace entre le manchon de l'arbre et la vis sans fin. Assurez-vous d'une rotation fluide, car les fuites d'eau sont inévitables. Vérifiez si la viande présente un excès d'humidité.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Après utilisation du hachoir à viande, démontez les pièces et rincez-les à l'eau chaude. eau. Sécher et assembler le.
2. Si le coupe-plaques n'est pas facile à nettoyer, broyez quelques carottes avant de le nettoyer.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MANUELLER FLEISCHWOLF

MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8 #5/#8 S#5/S#8 S#10 S#12



(Saugfußtyp)

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.

IMPORTANT ASSURANCE

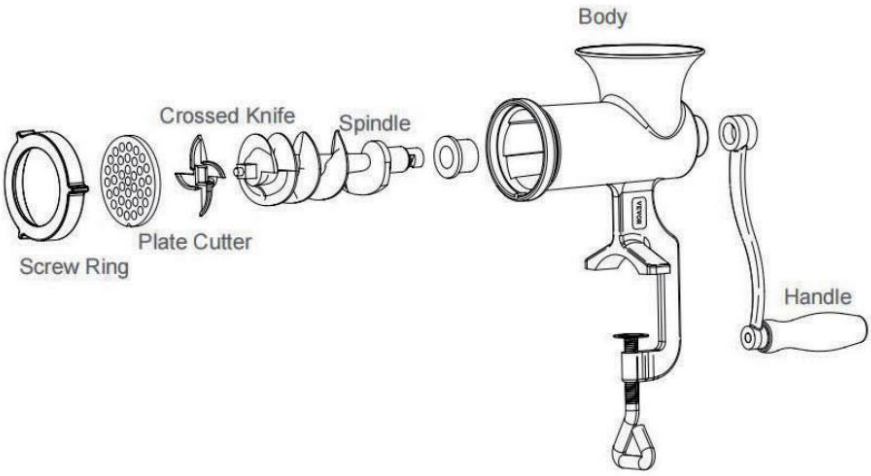
WARNUNG: Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Das Handbuch vollständig lesen und für späteres Nachschlagen griffbereit aufbewahren. Immer befolgen. Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung dieser Geräte. Dazu gehören:

1. Kindern unter 14 Jahren darf die Maschine nicht benutzt werden. Das Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren benutzt oder gewartet werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelernte Personen Personen nur unter angemessener Aufsicht von Erwachsenen. Kinder dürfen nicht mit dem/der/den Gerät.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts befolgen Sie bitte die Anweisungen.
Anweisungen.
3. Säuren in Lebensmitteln können das Metall angreifen. Reinigen Sie diese Lebensmittelzubereitungsanlage daher stets gründlich.
Geräte sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und zu steigern Um die Lebensdauer zu verlängern, reinigen Sie es täglich.
4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, kann kann Gefahren verursachen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und in der vorgeschriebenen Weise verwendet werden. Die in der Gebrauchsanweisung angegebene Weise. Alle anderen Nutzungsarten sind zu beachten. als ungeeignet und gefährlich angesehen. Der Hersteller darf nicht Für Schäden durch unsachgemäße oder fehlerhafte Verwendung und Installation wird keine Haftung übernommen.
5. Das Fleisch nicht mit den Händen in den Einfüllstutzen geben. Mit dem Stock nach unten drücken.
6. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die

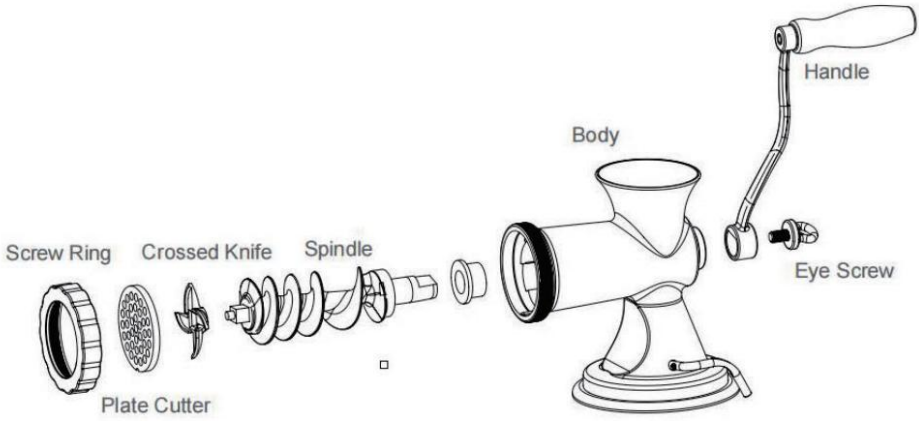
Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
7. Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden.
9. Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
– Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhäuser;
– von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
– Unterkünfte im Stil von Bed & Breakfast.
10. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, stellen Sie die Verwendung bitte ein.
8. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



Dieses Diagramm gilt für: C#8, #5, #8, S#10, S#12



Dieses Diagramm gilt für : S# 5, S#8

Weiteres Zubehör:

Wurströhrchen
Keksaufsatz-Schleifkopf
Schubstangenbürste
Plattenschneider

Ausstattung und Konfiguration der einzelnen Modelle können unterschiedlich sein; Maßangaben sind zu beachten.
sich durchsetzen.

KONFIGURATION:

Modell	Kaliber	Material	Zubehör
C#8	#8	Korpus: Gusseisen Spindel: Gusseisen Messer: Stahlplatte Schneidwerkzeug: Stahlschraube Ring: Gusseisen Wurströhrchen: Kunststoff	Plattenschneider*(1+1) Wurströhrchen*3 Schubstange*1 Bürste *1
#5	#5	Gehäuse: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider: Edelstahl Schraubring: Edelstahl Wurströhrchen: Edelstahl und Kunststoff	Plattenschneider*(1+1) Wurströhrchen*4 Schubstange*1 Bürste *1
#8	#8	Gehäuse: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider: Edelstahl Schraubring: Edelstahl Wurströhrchen: Edelstahl	Plattenschneider*(1+1) Wurströhrchen* 1 Schubstange*1 Bürste *1
S#10	#10	Gehäuse: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider:	Plattenschneider*(1+1) Wurströhrchen*1 Schubstange*1 Bürste *1
S#12	#12		

		Edelstahl Schraubring: Edelstahl Wurströhrchen: Edelstahl	Plattenschneider*(1+1) Wurströhrchen*1 Schubstange*1 Bürste *1 Plätzchen Anlage*1
S#5 Saugnapftyp	#5	Gehäuse: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider: Edelstahl Schraubring: Edelstahl Wurströhrchen: Edelstahl	Schleifkopf*1 Plattenschneider*(1+1) Wurströhrchen* 2 Schubstange*1 Bürste *1
S#8 Saugnapftyp	#8		Plattenschneider*(1+1) Wurströhrchen*1 Schubstange*1 Bürste *1

OPERATION INSTRUCTIONS

Installation (C#8 # 5 #8S#10 S#12)

Befestigen Sie die Maschine an der Tischkante (die maximale Dicke beträgt nicht mehr als 5 cm) und ziehen Sie die Befestigungsschraube an der Unterseite fest, damit die Maschine die Tisch und befestigen Sie ihn fest.

● Bauen Sie die Schnecke, das gekreuzte Messer, den Plattenschneider und die Mutter nacheinander zusammen:

1. Bei einem gekreuzten Messer zeigt die Klinge nach außen.
2. Sorgen Sie dafür, dass die Nut des Plattenschneiders und der hervorstehende Teil des Körpers übereinstimmen.
3. Die Mutter nicht zu fest anziehen.
4. Den Griff montieren, dabei nach außen zeigen und auf den Endschlitz der Schnecke ausrichten.

Installation (S# 5, S#8 Saugnapftyp)

● Befestigung mittels Saugnapf und Befestigungs mittels Stahlklammer auf zwei Arten:
1. Platzieren Sie den Fleischwolf nahe der Tischkante und drücken Sie den Saugnapfschlüssel herunter. und kleben Sie den Fleischwolf fest auf den Tisch.
2. Verwenden Sie eine Stahlklammer, um die Stellschrauben der Stahlklammer am Gehäuse und an der Unterseite festzuziehen, so dass die Maschine den Tisch fest fixieren kann.



● Bauen Sie die Schnecke, das gekreuzte Messer, den Plattenschneider und die Mutter nacheinander zusammen:
1. Bei einem gekreuzten Messer zeigt die Klinge nach außen.
2. Sorgen Sie dafür, dass die Nut des Plattenschneiders und der hervorstehende Teil des Körpers übereinstimmen.
3. Die Mutter nicht zu fest anziehen.
4. Setzen Sie den Griff mit der Öffnung nach außen ein und zielen Sie auf den Endschlitz der Schnecke.

Hackfleisch

● Waschen Sie den Fleischwolf zunächst mit Spülmittel und heißem Wasser, da die Maschine wurde während der Herstellung mit Öl bestrichen. (Fleisch lässt sich besser verarbeiten, wenn es gekühlt wird) . Vor dem Hacken des Fleisches Haut, Sehnen und Knochen entfernen. Anschließend das Fleisch in Stücke schneiden. Lange Fleischstreifen (ca. 2 cm breit) portionsweise durch die Einfüllöffnung hinzufügen, Griff drehen

Im Uhrzeigersinn drehen und das Fleisch zerkleinern.
● Falls der Fleischwolf blockiert oder sich die Griffe nur schwer drehen lassen, drehen Sie den Griff. Um die Verstopfung zu lösen, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, lösen Sie die Mutter und entnehmen Sie die Fleischplatte. und Klinge zum Reinigen.

Wurstherstellung
1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Plattenschneider, setzen Sie die Wurstrohre ein und stülpen Sie die Hüllen darüber.
2. Das Hackfleisch mit den Gewürzen 1 bis 2 Stunden lang einlegen.
3. Geben Sie das gesalzene, vorbereitete Essen in den Einfüllstutzen und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.
4. Binden Sie die Wurst alle 10 cm mit Baumwollfaden ab.
5. Schleifen
1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Plattenschneider. Montieren Sie den Schleifkopf.
2. Geben Sie die Lebensmittel, z. B. Kaffeebohnen, in den Einlass und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.





Kekse backen
1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Tellerausstecher und montieren Sie den Keksausstecher.
2. Den Teig in den Einfüllstutzen geben und die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.

Anwendungsbereich

● Schweine-, Rind-, Hammel-, Hühner- und anderes Fleisch. (Rind- oder Hammelfleisch muss Sehnen enthalten.) (Vor dem Zerkleinern einfrieren.)

● Stachelfische, Hühner- und Entenskelette sind in Ordnung. Die massive Fischwirbelsäule wird schwieriger zu zerkleinern.

● Pfeffer, Radieschen, Pilze, Knoblauch, Sellerie usw. können mit dem Hackfleisch vermischt werden.

● Geschälte Walnüsse, Erdnüsse, Bohnen, Nüsse usw. Folgende Lebensmittel dürfen nicht zerkleinert werden

● Weiche Lebensmittel, die sich nur schwer abschneiden lassen, wie zum Beispiel die 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.

TROUBLESHOOTING

Probleme	Lösung
Das Hackfleisch Fleisch tut es nicht funktionieren gut	Prüfen Sie, ob die Klinge falsch herum montiert ist und ob das Fleisch Die Sehnen sind zu stark mit der Klinge verheddert, schrauben Sie die Mutter ab und Entfernen Sie die Fleischsehnen. Schneiden Sie das Fleisch in lange Streifen (etwa 2 cm breit), und die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Fleisches trocknen.
Gib alles	Prüfen Sie, ob die Mutter zu fest sitzt, prüfen Sie, ob das Fleisch Haut oder Knochen hat. ob die Fleischsehnen zu stark mit der Klinge verheddert sind.
Langsame	Prüfen Sie, ob der Plattenschneider und das

Geschwindigkeit der Herstellung Wurst	Kreuzmesser herausgenommen wurden. Prüfen Sie, ob das Gehäuse zu dünn ist.
Der Schacht Ärmel ist undicht	Zwischen der Wellenhülse und der Schnecke befindet sich ein Spalt. Eine reibungslose Rotation ist gewährleistet, ein Wasseraustritt kann jedoch nicht ausgeschlossen werden. Prüfen Sie, ob das Fleisch zu viel Feuchtigkeit enthält.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Nach Gebrauch den Fleischwolf auseinandernehmen und die Teile mit warmem Wasser abspülen. Wasser. Trocknen und zusammenbauen.
2. Falls sich der Scheibenschneider nicht leicht reinigen lässt, zerkleinern Sie vorher einige Karotten.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

TRITACARNE MANUALE

MODELLO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODELLO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8 #5/#8 S#5/S#8 S#10 S#12



(tipo a ventosa)

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

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

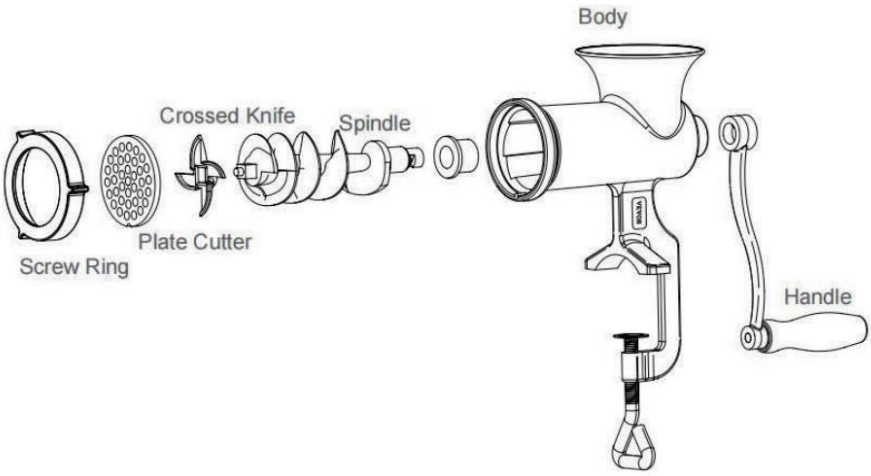
IMPORTANT ASSURANCE

ATTENZIONE: Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente queste istruzioni.
Leggere il manuale in modo completo e tenerlo a portata di mano per future consultazioni. Seguire sempre Precauzioni di sicurezza di base da adottare quando si utilizzano questi dispositivi. Queste includono:

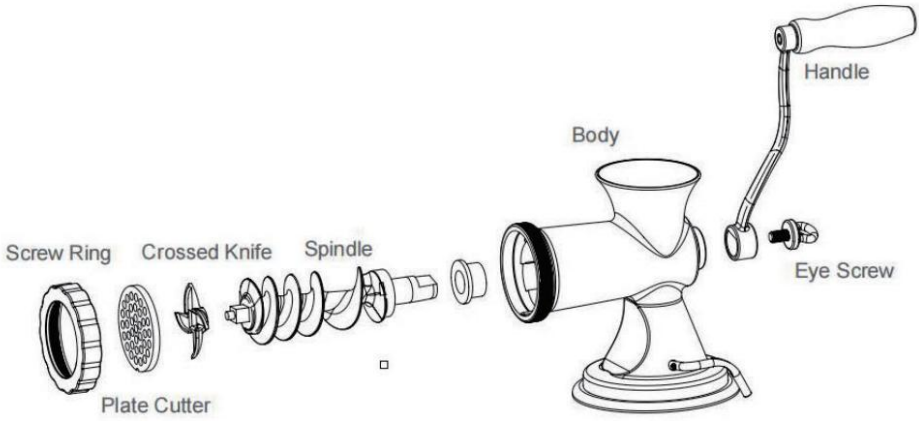
1. Non permettere ai bambini di età inferiore a 14 anni di utilizzare la macchina. Questo
Il prodotto può essere utilizzato o mantenuto solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non qualificati individui con un'adeguata supervisione di adulti. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
2. Per un funzionamento ottimale e una maggiore durata del dispositivo, si prega di seguire le istruzioni.
istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corroderanno il metallo. Pulire sempre questa preparazione alimentare.
attrezzatura subito dopo ogni utilizzo. Per mantenere l'aspetto e aumentare per la durata di vita utile, 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 in secondo le modalità indicate nelle istruzioni. Tutti gli altri tipi di utilizzo devono essere considerato inappropriato e pericoloso. Il produttore non deve essere responsabile per qualsiasi uso improprio o scorretto e per danni causati dall'installazione.
5. Non inserire la carne nell'apertura di alimentazione con le mani. Premi verso il basso con il bastoncino.
6. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti.
L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e

utilizzare l'apparecchiatura.
7. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini.
9. Questo prodotto è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili, quali:
– aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
– case coloniche;
– da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
– Ambienti di tipo bed and breakfast.
10. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.
8. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



Questo diagramma si applica a: C#8, #5, #8, S#10, S#12



Questo diagramma si applica a : S# 5, S#8

Altri accessori:

Tubi di salsiccia

Testina di macinazione per accessori per biscotti

Spazzola dell'asta di spinta

Tagliapiastre

Gli accessori e la configurazione di ciascun modello possono essere diversi, in natura devono
prevalere.

CONFIGURAZIONE:

Modello	Calibro	Materiale	Accessori
Do#8	#8	Corpo: ghisa Mandrino: ghisa Coltello: Piastra in acciaio Taglia: Vite in acciaio Anello: ghisa Tubi per salsicce: in plastica	Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia*3 Asta di spinta*1 Pennello *1
#5	#5	Corpo: acciaio inossidabile Mandrino: acciaio inossidabile Coltello: acciaio inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile Anello a vite: acciaio inossidabile Tubi per salsicce: acciaio inossidabile e plastica	Tagliapiastre*(1+1) Tubi per salsicce*4 Asta di spinta*1 Spazzola*1
#8	#8	Corpo: acciaio inossidabile Mandrino: acciaio inossidabile Coltello: acciaio inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile Anello a vite: acciaio inossidabile	Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia* 1 Asta di spinta*1 Spazzola*1

		Tubi per salsicce: acciaio inossidabile	
S#10	#10	Corpo: acciaio inossidabile Mandrino: acciaio inossidabile Coltello: acciaio inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile Anello a vite: acciaio inossidabile Tubi per salsicce: acciaio inossidabile	Tagliapiastre*(1+1) Tubi per salsicce*1 Asta di spinta*1 Spazzola*1
S#12	#12		Tagliapiastre*(1+1) Tubi per salsicce*1 Asta di spinta*1 Spazzola*1 Cookie Allegato*1
S#5 tipo di ventosa	#5	Corpo: acciaio inossidabile Mandrino: acciaio inossidabile Coltello: acciaio inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile Anello a vite: acciaio inossidabile Tubi per salsicce: acciaio inossidabile	Testina di rettifica*1 Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia* 2 Asta di spinta*1 Spazzola*1
S#8 tipo di ventosa	#8		Tagliapiastre*(1+1) Tubi per salsicce*1 Asta di spinta*1 Spazzola*1

OPERATION INSTRUCTIONS

Installazione (C#8 # 5 #8S#10 S#12)

Fissare la macchina lungo il bordo del tavolo (lo spessore massimo non è superiore a 5 cm) e stringere la vite di fissaggio in basso in modo che la macchina possa bloccare il tavolo e fissarlo saldamente.

● Assemblare in sequenza la vite senza fine, la lama incrociata, la taglierina a piastra e il dado:
1. Un coltello incrociato ha una lama rivolta verso l'esterno.
2. Far coincidere la scanalatura della taglierina con la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, tenendola rivolta verso l'esterno e puntando verso la fessura terminale della vite senza fine.

Installazione (S# 5, S#8 tipo a ventosa)
● Fissaggio tramite ventosa o clip in acciaio, due modalità:
1. Posizionare il tritacarne vicino al bordo del tavolo, premere verso il basso la chiave a ventosa, e fissare saldamente il tritacarne al tavolo.
2. Utilizzare una clip in acciaio per serrare le viti di fissaggio 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, la lama incrociata, la taglierina a piastra e il dado:
1. Un coltello incrociato ha una lama rivolta verso l'esterno.
2. Far coincidere la scanalatura della taglierina con la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, tenendola rivolta verso l'esterno e puntando verso la fessura terminale della vite senza fine.

Carne macinata

● Innanzitutto, lavare il tritacarne con detersivo e acqua calda perché la macchina è stato unto d'olio durante la produzione. (La carne si conserva meglio in frigorifero) ; rimuovere la pelle, i tendini e le ossa prima di tritare la carne. Quindi tagliare la carne in strisce lunghe (circa 2 cm di larghezza), aggiungere la carne gradualmente dall'ingresso, girare la manovella In senso orario, tritate finemente la carne.

● Se il tritacarne sembra inceppato o se la rotazione delle manopole è difficoltosa, girare la manovella In senso antiorario per rimuovere l'ostruzione, allentare il dado e togliere la piastra della carne. e lama per la pulizia.

Produzione di salsicce

1. Rimuovere la lama incrociata e il tagliapiastre, installare i tubi per salsicce e posizionarvi sopra gli involucri.
2. Marinare la carne macinata con i condimenti per 1 o 2 ore.
3. Versare il cibo salato preparato nell'apertura e ruotare la manovella in senso orario.
4. Legate la salsiccia con del filo di cotone ogni 10 cm.
5. Macinazione

1. Rimuovere la lama incrociata e la taglierina per piastre, installare la testa di molatura.

, nell'apposito vano e ruotare la manovella in senso orario.





Preparazione dei biscotti

1. Rimuovere la lama incrociata e la taglierina per piatti, installare l'accessorio per biscotti.
2. Versare l'impasto nell'apertura e ruotare la manovella in senso orario.

Ambito di applicazione

● Carne di maiale, manzo, montone, pollo e altre carni.(La carne di manzo o di montone ha tendini che devono (Congelateli prima di tritarli.)
● Pesce spinoso, scheletro di pollo e scheletro di anatra andranno bene. La spina dorsale solida del pesce andrà bene essere più difficile da tritare.
● Peperoni, ravanelli, funghi, aglio, sedano, ecc., possono essere mescolati alla carne macinata.
● Noci sgusciate, arachidi, fagioli, noci, ecc. Non tritare i seguenti alimenti
● Un alimento morbido e difficile da tagliare, come la pelle e i tendini, ecc.
● Ossa di maiale e altre ossa dure.
● Se desiderate provare altri alimenti non elencati, dovrete sopportare le perdite causate.

TROUBLESHOOTING

Problemi	Soluzione
Il tritato carne non lo fa funzionano bene	Controlla se la lama è montata capovolta, se la carne i tendini sono troppo aggrovigliati 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.
Lavora sodo	Controlla se il dado è troppo stretto, controlla se la carne prende la pelle o l'osso, se i tendini della carne sono troppo aggrovigliati con la

	lama.
bassa velocità di fare salsiccia	Verificare che il tagliapiastre e la lama incrociata siano stati rimossi. Verifica se l'involucro è troppo sottile.
L'albero la manica è perdite	C'è uno spazio tra il manicotto dell'albero e la vite senza fine garantire una rotazione fluida e non è possibile evitare perdite d'acqua. Verifica se la carne presenta un eccesso di umidità.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Dopo aver usato il tritacarne, smontare le parti e sciacquarle con acqua tiepida acqua. Asciugare e assemblare il.
2. Se la taglierina per piatti è difficile da pulire, tritate delle carote prima di pulirla.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MOLINILLO DE CARNE MANUAL

MODELO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODELO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8 #5/#8 S#5/S#8 S#10 S#12



(tipo ventosa)

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

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

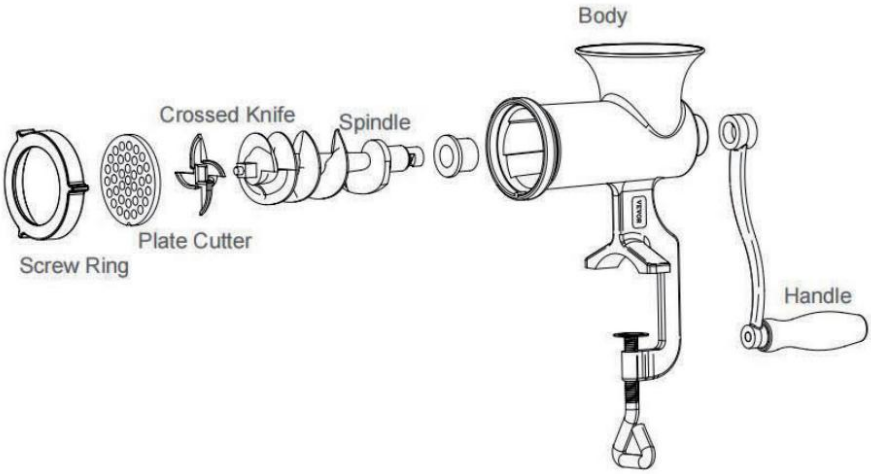
IMPORTANT ASSURANCE

ADVERTENCIA: Antes de utilizar este dispositivo, lea estas instrucciones.
Lea el manual completo y téngalo a mano para futuras consultas.
Siga siempre Precauciones básicas de seguridad al usar estos dispositivos. Estas incluyen:

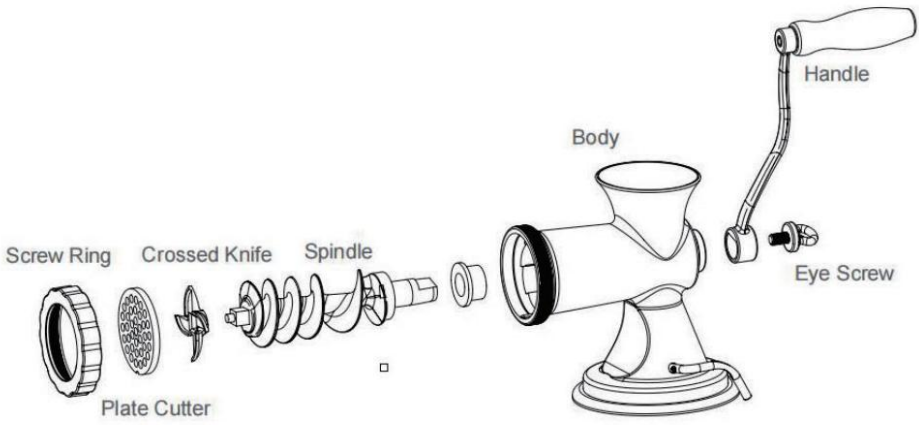
1. No permita que niños menores de 14 años utilicen la máquina.
Este producto solo puede ser utilizado o mantenido por niños de 14 años de edad o mayores. personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o no cualificadas personas con supervisión adulta adecuada. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
2. Para un funcionamiento óptimo y una larga vida útil del dispositivo, siga las siguientes instrucciones:
instrucciones.
3. Los ácidos de los alimentos corroerán el metal. Limpie siempre esta preparación de alimentos.
equipo inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar durante su vida útil, límpielo diariamente.
4. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionados por el fabricante puede causar peligros. Este producto solo debe usarse para el propósito previsto y en de la manera indicada en las instrucciones. Todos los demás tipos de uso deberán ser considerado inapropiado y peligroso. El fabricante no deberá ser no se responsabiliza de ningún daño causado por un uso o instalación incorrectos o inadecuados.
5. No introduzca la carne en la entrada de alimentación con las manos. Presione hacia abajo con el palo.
6. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas aplicables y solo debe utilizarse en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
7. Este producto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos

niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
8. Los niños no deben jugar con el aparato. Este producto no debe ser utilizado por niños.
9. Este producto está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
– áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
– casas de campo;
– por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
– entornos tipo alojamiento y desayuno.
10. Por favor, conserve el producto adecuadamente. Compruebe si el producto presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si detecta alguna anomalía, deje de usarlo.
8. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede ocasionar lesiones.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



Este diagrama se aplica a: C#8, #5, #8, S#10, S#12



Este diagrama se aplica a : S# 5, S# 8

Otros accesorios:
Tubos de salchicha
Cabezal de molienda para accesorio de galletas
Cepillo de varilla de empuje
Cortador de placas
Los accesorios y la configuración de cada modelo pueden ser diferentes, en especie.
prevalecer.

CONFIGURACIÓN:

Modelo	Calibre	Material	Accesorios
C#8	#8	Cuerpo: Hierro fundido Husillo: Hierro fundido Cuchillo: Placa de acero Cortador: Tornillo de acero Anillo: Hierro fundido Tubos para salchichas:	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*3 Varilla de empuje*1 Cepillo *1

		Plástico	
#5	#5	Cuerpo: Acero inoxidable Husillo: Acero inoxidable Cuchillo: Acero inoxidable Cortador de placas: Acero inoxidable Anillo roscado: acero inoxidable Tubos para salchichas: Acero inoxidable y plástico	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*4 Varilla de empuje*1 Cepillo*1
#8	#8	Cuerpo: Acero inoxidable Husillo: Acero inoxidable Cuchillo: Acero inoxidable Cortador de placas: Acero inoxidable Anillo roscado: acero inoxidable Tubos para salchichas: Acero inoxidable	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje*1 Cepillo*1
S#10	#10	Cuerpo: Acero inoxidable Husillo: Acero inoxidable Cuchillo: Acero inoxidable Cortador de placas: Acero inoxidable Anillo roscado: acero inoxidable Tubos para salchichas: Acero inoxidable	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje*1 Cepillo*1
S#12	#12		Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje*1

			Cepillo*1 Galleta Anexo*1
S#5 tipo ventosa	#5	Cuerpo: Acero inoxidable Husillo: Acero inoxidable Cuchillo: Acero inoxidable Cortador de placas: Acero inoxidable Anillo roscado: acero inoxidable Tubos para salchichas: Acero inoxidable	Cabezal de molienda*1 Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*2 Varilla de empuje*1 Cepillo*1
S#8 tipo ventosa	#8		Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje*1 Cepillo*1

OPERATION INSTRUCTIONS

Instalación (C#8 # 5 #8S#10 S#12)

Sujete la máquina a lo largo del borde de la mesa (el grosor máximo no es mayor que 5 cm), y apriete el tornillo de fijación en la parte inferior para que la máquina pueda sujetar el mesa y fíjala firmemente.

● Ensamble el tornillo sin fin, la cuchilla cruzada, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:

1. Un cuchillo cruzado tiene una hoja que apunta hacia afuera.
2. Haga coincidir la ranura del cortador de placas con la parte sobresaliente del cuerpo.
3. No aprietes demasiado la tuerca.
4. Instale el mango, con el mango hacia afuera, apuntando a la ranura del extremo del gusano.

Instalación (S# 5, S#8) tipo ventosa)

● Dos formas de fijación: mediante ventosa o mediante clip de acero:
1. Coloque la picadora de carne cerca del borde de la mesa, presione hacia abajo la llave de ventosa, y fije la picadora de carne firmemente a la mesa.
2. Utilice un clip de acero para apretar los tornillos de fijación del clip de acero en el cuerpo y la parte inferior. que la máquina pueda sujetar la mesa firmemente.



● Ensamble el tornillo sin fin, la cuchilla cruzada, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:
1. Un cuchillo cruzado tiene una hoja que apunta hacia afuera.
2. Haga coincidir la ranura de la cortadora de placas con la parte sobresaliente del cuerpo.
3. No aprietes demasiado la tuerca.
4. Instale el mango, con el mango hacia afuera, y apúntelo hacia la ranura del extremo del gusano.

Carne picada

● Primero, lave la picadora de carne con detergente y agua caliente porque la máquina Se untó con aceite durante la producción. (La carne se conserva mejor refrigerada) . Retire la piel, los tendones y los huesos antes de picar la carne. Luego, corte la carne en tiras largas (de unos 2 cm de ancho), agregue la carne paso a paso desde la entrada, gire la manivela En el sentido de las agujas del reloj, y picar la carne.
● Si la picadora de carne parece atascarse o las asas tienen dificultad

para girar, gire la manivela. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar la obstrucción, afloje la tuerca y retire la placa de carne. y cuchilla para limpiar.

Elaboración de embutidos

1. Retire la cuchilla cruzada y el cortador de placas, instale los tubos para salchichas y coloque las tripas sobre ellos.
2. Marinar la carne picada con condimentos durante 1 o 2 horas.
3. Introduzca el alimento salado preparado en la entrada y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.
4. Ata la salchicha con hilo de algodón cada 10 cm.
5. Molienda

1. Retire la cuchilla cruzada y la placa de corte, instale el cabezal de rectificado.
2. Introduzca el alimento, como los granos de café, en la entrada y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.





Elaboración de galletas

1. Retire la cuchilla cruzada y el cortador de placa, instale el accesorio para galletas.
2. Introduzca la masa por la abertura y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

Ámbito de aplicación

● Cerdo, res, cordero, pollo y otras carnes. (La res o el cordero tienen

tendones que deben (Deben congelarse antes de picarlos).
● El pescado espinoso, el esqueleto de pollo y el esqueleto de pato estarán bien. La espina dorsal sólida del pescado estará bien. será más difícil de picar.
● Se pueden mezclar pimientos, rábanos, champiñones, ajo, apio, etc., con la carne picada.
● Nueces, cacahuetes, judías, frutos secos, etc., sin cáscara. No pique los siguientes alimentos
● Un alimento blando que es difícil de cortar, como la piel y los tendones, etc.
● Huesos de cerdo y otros huesos duros.
● Si desea probar otros alimentos no incluidos en la lista, deberá asumir la pérdida ocasionada.

TROUBLESHOOTING

Problemas	Solución
La picada carne no trabajar bien	Compruebe si la cuchilla está montada al revés, si la carne Los tendones están demasiado enredados con la hoja, desenrosque la tuerca y Retire los tendones de la carne. Corte la carne en tiras largas (aproximadamente 2 cm de ancho), y secar la humedad de la superficie de la carne.
Esfuérzate al máximo	Comprueba si la tuerca está demasiado apretada, comprueba si la carne se lleva la piel o el hueso, si los tendones de la carne están demasiado enredados con la hoja.
Velocidad lenta	Compruebe si se han retirado el cortador de platos y la cuchilla cruzada.

de hacer embutido	Comprueba si la carcasa es demasiado fina.
El eje manga es fugas	Hay un espacio entre el manguito del eje y el tornillo sin fin. Asegurar una rotación suave y las fugas de agua son inevitables. Comprueba si la carne tiene exceso de humedad.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Después de usar la picadora de carne, desmonte las piezas y enjuáguelas con agua tibia. agua. Secar y ensamblar el.
2. Si la cuchilla cortadora no es fácil de limpiar, triture algunas zanahorias antes de limpiarla.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MANUALNA MŁYNEK DO MIĘSA

MODELE: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODELE: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8 #5/#8 S#5/S#8 S#10 S#12



(typ przyssawki)

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.

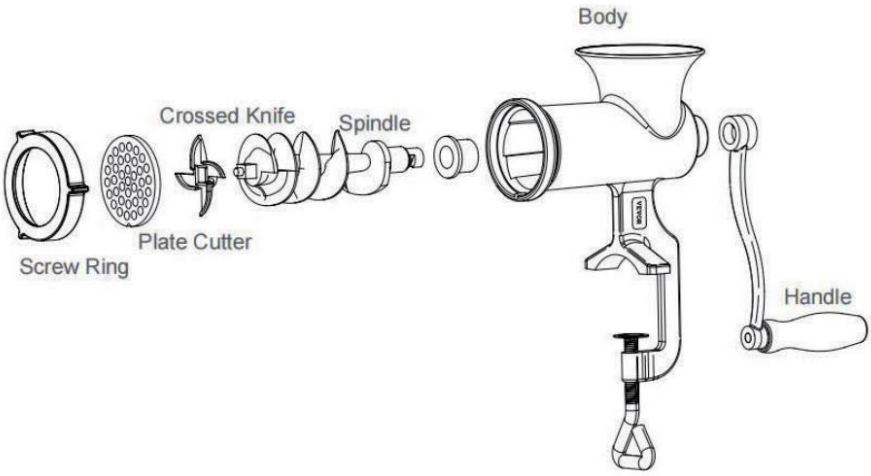
IMPORTANT ASSURANCE

OSTRZEŻENIE: Przed użyciem urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję
Przeczytaj instrukcję w całości i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości. Zawsze postępuj zgodnie z nią. podstawowe środki ostrożności podczas korzystania z tych urządzeń. Należą do nich:

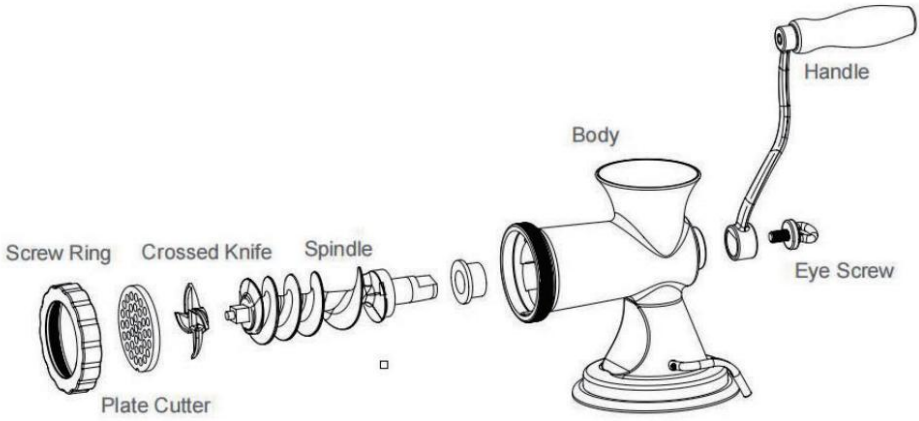
1. Nie należy pozwalać dzieciom poniżej 14 roku życia na korzystanie z urządzenia.
produkt może być używany i konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo niewykwalifikowane osoby pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzenie.
2. Aby zapewnić optymalną pracę i żywotność urządzenia, należy przestrzegać następujących zasad:
instrukcje.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyść ten pojemnik do przygotowywania żywności.
sprzęt natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i zwiększyć Aby zachować żywotność, należy czyścić ją codziennie.
4. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może powodować zagrożenia. Produkt ten należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszystkie inne rodzaje użytkowania będą uważane za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie powinien nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek niewłaściwe lub nieprawidłowe użycie oraz uszkodzenia powstałe w wyniku instalacji.
5. Nie wkładaj mięsa do otworu wsadowego rękami. Dociśnij patykiem.
6. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze

wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
7. Produkt ten nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
8. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Produkt nie powinien być używany przez dzieci.
9. Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
– pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
– domy gospodarcze;
– przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
– obiekty typu bed and breakfast.
10. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego używania.
8. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.
ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



Ten diagram dotyczy: C#8, #5, #8, S#10, S#12



Ten schemat dotyczy : S# 5, S#8

Inne akcesoria:
Rurki kiełbasiane
Głowica szlifierska do ciastek
Szczotka popychacza
Obcinacz do talerzy

Wyposażenie i konfiguracja każdego modelu mogą być różne, w zależności od rodzaju
panować.

KONFIGURACJA:

Model	Kaliber	Tworzywo	Akcesoria
C#8	#8	Korpus: żeliwo Wrzeciono: żeliwo Nóż: Stalowa płyta Frez: Śruba stalowa Pierścień: żeliwo Rurki kiełbasiane: Plastikowe	Obcinak do talerzy*(1+1) Rurki kiełbasiane*3 Popychacz*1 Pędzel *1
#5	#5	Korpus: stal nierdzewna Wrzeciono: stal nierdzewna Nóż: stal nierdzewna Obcinak do płyt: stal nierdzewna Pierścień śrubowy: stal nierdzewna Rurki kiełbasiane: stal nierdzewna i plastik	Obcinak do talerzy*(1+1) Rurki kiełbasiane*4 Popychacz*1 Szczotka *1
#8	#8	Korpus: stal nierdzewna Wrzeciono: stal nierdzewna Nóż: stal nierdzewna Obcinak do płyt: stal nierdzewna Pierścień śrubowy: stal nierdzewna Rurki kiełbasiane: stal nierdzewna	Obcinak do talerzy*(1+1) Rurki kiełbasiane* 1 Popychacz*1 Szczotka *1

<table>
<tr><td>S#10</td><td>#10</td><td rowspan="2">Korpus: stal nierdzewna
Wrzeciono: stal nierdzewna
Nóż: stal nierdzewna
Obcinak do płyt: stal nierdzewna
Pierścień śrubowy: stal nierdzewna
Rurki kiełbasiane: stal nierdzewna</td><td>Obcinak do talerzy*(1+1)
Rurki kiełbasiane*1
Popychacz*1
Szczotka *1</td></tr>
<tr><td>S#12</td><td>#12</td><td>Obcinak do talerzy*(1+1)
Rurki kiełbasiane*1
Popychacz*1
Szczotka *1
Ciastko
Załącznik*1</td></tr>
<tr><td>S#5
typ przyssawki</td><td>#5</td><td rowspan="2">Korpus: stal nierdzewna
Wrzeciono: stal nierdzewna
Nóż: stal nierdzewna
Obcinak do płyt: stal nierdzewna
Pierścień śrubowy: stal nierdzewna
Rurki kiełbasiane: stal nierdzewna</td><td>Głowica szlifierska*1
Obcinak do talerzy*(1+1)
Rurki kiełbasiane* 2
Popychacz*1
Szczotka *1</td></tr>
<tr><td>S#8
typ przyssawki</td><td>#8</td><td>Obcinak do talerzy*(1+1)
Rurki kiełbasiane*1
Popychacz*1
Szczotka *1</td></tr>
</table>

OPERATION INSTRUCTIONS

Instalacja (C#8 # 5 #8S#10 S#12)

Przytnij maszynę wzdłuż krawędzi stołu (maksymalna grubość nie powinna przekraczać 5 cm) i dokręć śrubę mocującą na dole, aby maszyna mogła zamocować stół i mocno go zamocuj.

● Złóż ślimak, nóż krzyżowy, obcinak płytkowy i nakrętkę w następującej kolejności:

1. Nóż skrzyżowany ma ostrze skierowane na zewnątrz.

2. Spraw, aby rowek noża talerzowego i wystająca część korpusu pokryły się.
3. Nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno.
4. Zamontuj uchwyt, skieruj uchwyt na zewnątrz i wyceluj w końcowy otwór ślimaka.

Instalacja (S# 5, S#8 typ przyssawki)

● Dwa sposoby mocowania za pomocą przyssawki i klipsa stalowego:
1. Umieść maszynkę do mięsa blisko krawędzi stołu, naciśnij klucz imbusowy, i mocno przymocuj maszynkę do mięsa do stołu.
2. Za pomocą stalowego zacisku dokręć śruby ustalające stalowego zacisku na korpusie i spodzie, tak aby że maszyna może mocno zamocować stół.



● Złóż ślimak, nóż krzyżowy, obcinak płytkowy i nakrętkę w następującej kolejności:
1. Nóż skrzyżowany ma ostrze skierowane na zewnątrz.
2. Spraw, aby rowek noża talerzowego i wystająca część korpusu pokryły się.
3. Nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno.
4. Zamontuj uchwyt, skieruj uchwyt na zewnątrz i wyceluj w końcowy otwór ślimaka.

Mięso mielone

● Najpierw umyj maszynkę do mięsa detergentem i gorącą wodą,

ponieważ maszyna zostało posmarowane olejem w trakcie produkcji.
(Mięso lepiej smakuje, gdy jest chłodzone) ; Przed zmieleniem mięsa usuń skórę, ścięgna i kości. Następnie pokrój mięso na długie paski (ok. 2 cm szerokości), dodawaj mięso stopniowo od otworu wlotowego, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zmielić mięso.
● Jeśli maszynka do mięsa zacina się lub uchwyt ma trudności z obrotem, należy przekręcić uchwyt. przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć blokadę, poluzuj nakrętkę i zdejmij płytkę mięsną i ostrze do czyszczenia.

Wyrób kiełbas

1. Zdejmij nóż krzyżowy i obcinacz do talerzy, zamontuj rurki do kiełbas i nałóż na nie osłonki.
2. Mięso mielone marynować z przyprawami przez 1–2 godziny.
3. Włóż przygotowaną, soloną żywność do otworu wlotowego i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Przywiąż kiełbaskę bawełnianą nicią co 10 cm.
5.Szlifowanie
1. Zdejmij nóż krzyżowy i obcinak płytkowy, zamontuj głowicę szlifierską.
2. Umieść żywność, np. ziarna kawy , w otworze wlotowym i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.





Robienie ciasteczek

1. Zdejmij nóż krzyżowy i obcinacz do talerzy, zamontuj nasadkę do ciastek.

2. Weź ciasto do otworu wlotowego i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Zakres zastosowania

● Wieprzowina, wołowina, baranina, kurczak i inne mięso. (Wołowina lub baranina muszą mieć ścięgna) (należy je zamrozić przed posiekaniem.)
● Kolczaste ryby, szkielety kurczaków i kaczek będą odpowiednie. Solidny kręgosłup ryby będzie być trudniejszym do zmielenia.
● Z mielonym mięsem można mieszać paprykę, rzodkiewkę, pieczarki, czosnek, seler itp.
● Łuskane orzechy włoskie, orzeszki ziemne, fasola, orzechy itp. Nie siekaj następujących produktów spożywczych
● Miękkie i trudne do oddzielenia jedzenie, np. skóra, ścięgna itp.
● Kości wieprzowe i inne twarde kości.
● Jeśli zechcesz spróbować innych, niewymienionych produktów, będziesz musiał ponieść wszelkie poniesione straty.

TROUBLESHOOTING

Problemy	Rozwiązanie
Siekane mięso nie dobrze pracować	Sprawdź, czy ostrze jest zamontowane odwrotnie, czy mięso ścięgna są zbyt splątane z ostrzem, odkręć nakrętkę i Usuń ścięgna mięsne. Pokrój mięso w długie paski (ok. 2 cm szerokości) i osusz wilgoć na powierzchni mięsa.
Szlifować mocno	Sprawdź, czy nakrętka nie jest za mocno dokręcona, sprawdź, czy mięso nie ma skóry lub kości, czy ścięgna mięsne nie są zbyt mocno splątane z ostrzem.
Niska prędkość	Sprawdź, czy wyjęto obcinacz do talerzy i nóż krzyżowy. Sprawdź, czy obudowa nie jest zbyt cienka.

tworzenia kiełbasa	
Wał rękaw jest przeciekający	Pomiędzy tuleją wału a ślimakiem jest szczelina, zapewnić płynne obroty, a wycieku wody nie da się uniknąć. Sprawdź, czy mięso nie jest zbyt wilgotne.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Po użyciu maszynki do mięsa rozmontuj jej części i opłucz je ciepłą wodą. woda. Wysuszyć i złożyć.
2. Jeśli ostrze tnące nie jest łatwe do czyszczenia, przed czyszczeniem zmiel trochę marchewki.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

HANDMATIGE VLEESMOLEN

MODEL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODEL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8 #5/#8 S#5/S#8 S#10 S#12



(zuignaptype)

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.

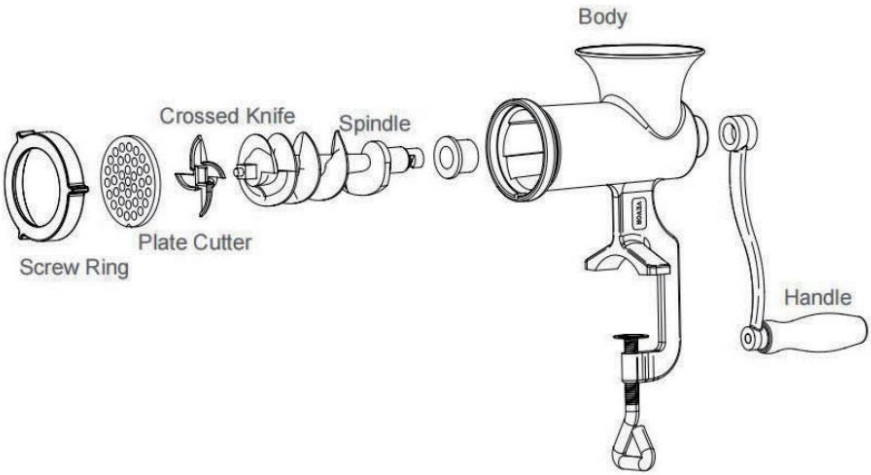
IMPORTANT ASSURANCE

WAARSCHUWING: Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat in gebruik neemt.
Volg altijd de instructies in de handleiding en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

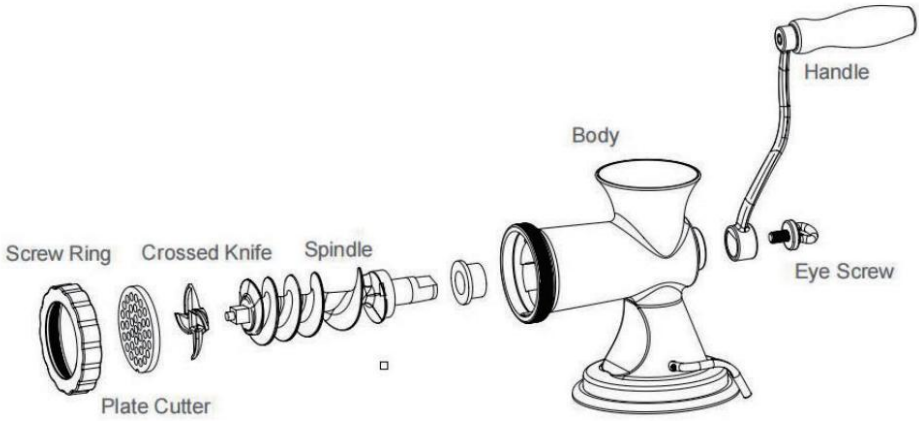
1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar de machine niet gebruiken.
Dit product mag alleen gebruikt of onderhouden worden door kinderen van 14 jaar en ouder. personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of ongeschoolde personen personen onder voldoende toezicht van volwassenen. Kinderen mogen niet met de apparaat.
2. Volg de volgende instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat:
instructies.
3. Voedingszuren tasten het metaal aan. Maak deze voedselbereidingsplaats altijd schoon.
apparatuur direct na elk gebruik. Om het uiterlijk te behouden en de duurzaamheid te vergroten. Maak het apparaat dagelijks schoon gedurende de levensduur.
4. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan kan gevaar opleveren. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en in op de wijze zoals aangegeven in de instructies. Alle andere vormen van gebruik dienen te worden voorgeschreven. als ongepast en gevaarlijk beschouwd. De fabrikant mag niet worden Verantwoordelijk voor elk oneigenlijk of onjuist gebruik en schade veroorzaakt door installatie.
5. Plaats het vlees niet met uw handen in de invoeropening. Druk het vlees aan met de stok.
6. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de

gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
7. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen.
9. Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
– personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
– boerderijen;
– door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
– bed & breakfast-achtige omgevingen.
10. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.
8. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



Dit diagram is van toepassing op: C#8, #5, #8, S#10, S#12



Dit diagram is van toepassing op : S# 5, S#8

Overige accessoires:
Worstbuizen
Opzetstuk voor koekjes, maalkop
Duwstangborstel
Plaatsnijder
De uitrusting en configuratie van elk model kunnen verschillen; het daadwerkelijke product dient te worden geleverd.
zegevieren.

CONFIGURATIE:

Model	Kaliber	Materiaal	Accessoires
C#8	#8	Behuizing: Gietijzer Spindel: Gietijzer Mes: Stalen plaat Snijgereedschap: Stalen schroef Ring: Gietijzer	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuisjes*3 Duwstang*1 Borstel *1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Worstkokers: Plastic</td><td></td></tr>
<tr><td>#5</td><td>#5</td><td>Behuizing: Roestvrij staal
Spindel: roestvrij staal
Mes: roestvrij staal
Plaatsnijder: roestvrij staal
Schroefring: roestvrij staal
Worstbuizen: roestvrij staal en kunststof</td><td>Plaatsnijder*(1+1)
Worstbuisjes*4
Duwstang*1
Borstel*1</td></tr>
<tr><td>#8</td><td>#8</td><td>Behuizing: Roestvrij staal
Spindel: roestvrij staal
Mes: roestvrij staal
Plaatsnijder: roestvrij staal
Schroefring: roestvrij staal
Worstbuizen: roestvrij staal</td><td>Plaatsnijder*(1+1)
Worstbuisjes* 1
Duwstang*1
Borstel*1</td></tr>
<tr><td>S#10</td><td>#10</td><td rowspan="2">Behuizing: Roestvrij staal
Spindel: roestvrij staal
Mes: roestvrij staal
Plaatsnijder: roestvrij staal
Schroefring: roestvrij staal
Worstbuizen: roestvrij staal</td><td>Plaatsnijder*(1+1)
Worstbuisjes*1
Duwstang*1
Borstel*1</td></tr>
<tr><td>S#12</td><td>#12</td><td>Plaatsnijder*(1+1)
Worstbuisjes*1
Duwstang*1
Borstel*1
Koekje
Bijlage*1</td></tr>
<tr><td>S#5
zuignaptype</td><td>#5</td><td>Behuizing: Roestvrij staal
Spindel: roestvrij staal
Mes: roestvrij staal
Plaatsnijder: roestvrij staal</td><td>Slijpkop*1
Plaatsnijder*(1+1)
Worstbuisjes* 2
Duwstang*1</td></tr>
</table>

		Schroefring: roestvrij staal	Borstel*1
S#8 zuignaptype	#8	Worstbuizen: roestvrij staal	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuisjes*1 Duwstang*1 Borstel*1

OPERATION INSTRUCTIONS

Installatie (C#8 # 5 #8S#10 S#12)

Klem de machine langs de rand van de tafel (de maximale dikte is niet meer dan 5 cm), en draai de bevestigingsschroef aan de onderkant vast zodat de machine de klem kan vastzetten. tafel en zet hem stevig vast.

● Monteer de worm, het kruismes, de plaatsnijder en de moer in de juiste volgorde:

1. Een gekruist mes heeft een lemmet dat naar buiten wijst.
2. Zorg ervoor dat de groef van de plaatsnijder en het uitstekende deel van het lichaam samenvallen.
3. Draai de moer niet te vast aan.
4. Plaats de hendel, met de hendel naar buiten gericht, op de eindsleuf van de worm.

Installatie (S# 5, S#8) zuignaptype)

● Bevestiging met zuignap en bevestiging met stalen clip: beide methoden zijn mogelijk.

1. Plaats de vleesmolen dicht bij de rand van de tafel, druk de zuignapsleutel naar beneden, en bevestig de vleesmolen stevig aan de tafel.
2. Gebruik een stalen clip om de stelschroeven van de stalen clip op de behuizing en de onderkant vast te draaien, zodat zodat de machine de tafel stevig vast kan klemmen.



● Monteer de worm, het kruismes, de plaatsnijder en de moer in de juiste volgorde:
1. Een gekruist mes heeft een lemmet dat naar buiten wijst.
2. Zorg ervoor dat de groef van de plaatsnijder en het uitstekende deel van het lichaam samenvallen.
3. Draai de moer niet te vast aan.
4. Plaats de hendel, met de hendel naar buiten gericht, en richt deze op de gleuf aan het uiteinde van de worm.

Gehakt
● Was de vleesmolen eerst met afwasmiddel en heet water, want de machine werd tijdens de productie ingesmeerd met olie. (Vlees blijft beter in de koelkast) ; Verwijder de huid, pezen en botten voordat je het vlees hakt. Snijd het vlees vervolgens in stukken. lange repen (ongeveer 2 cm breed), voeg het vlees stap voor stap toe via de opening en draai aan de hendel. met de klok mee, en hak het vlees fijn.
● Als de vleesmolen vastloopt of als de hendel moeilijk draait, draai dan aan de hendel. Draai tegen de klok in om de verstopping te verhelpen, maak de moer los en verwijder de vleesplaat. en een mesje om schoon te maken.

Worst maken
1. Verwijder het gekruiste mes en de plaatsnijder, plaats de worstbuizen en schuif de darmen eroverheen.

2. Marineer het gehakt met de kruiden gedurende 1 tot 2 uur.
3. Doe het gezouten, bereide voedsel in de opening en draai de hendel met de klok mee.
4. Bind de worst om de 10 cm vast met katoenen draad.
5. Slijpen
1. Verwijder het kruismes en de plaatsnijder en installeer de slijpkop.
2. Plaats het voedsel, zoals koffiebonen, in de opening en draai de hendel met de klok mee.





Koekjes bakken
1. Verwijder het gekruiste mes en de plaatuitsteker en installeer het koekjesopzetstuk.
2. Neem het deeg via de opening en draai de hendel met de klok mee.

Toepassingsgebied
● Varkensvlees, rundvlees, schapenvlees, kip en ander vlees. (Rundvlees of schapenvlees moet pezen bevatten.) (Invriezen voordat je ze fijnhakt.)
● Stekelvis, kippenskeletten en eendenskeletten zijn geschikt. De stevige visruggengraat zal Het zal lastiger zijn om het te hakken.
● Paprika, radijs, champignons, knoflook, selderij, enz. kunnen met het gehakt worden gemengd.
● Gepelde walnoten, pinda's, bonen, noten, enz. Hak de volgende voedingsmiddelen niet fijn.
● Zacht voedsel dat moeilijk te verwijderen is, zoals de huid en pezen, enz.
● Varkensbotten en andere harde botten.

● Als u andere, niet-vermelde voedingsmiddelen wilt proberen, dient u de daaruit voortvloeiende kosten zelf te dragen.

TROUBLESHOOTING

Problemen	Oplossing
Het gehakt vlees doet dat niet werken goed	Controleer of het mes ondersteboven is gemonteerd en of het vlees Als de pezen te veel in het mes verstrikt zitten, draai dan de moer los en Verwijder de pezen van het vlees. Snijd het vlees in lange repen (ongeveer 2 cm breed), en droog het vocht aan het oppervlak van het vlees.
Hard ploeteren	Controleer of de moer niet te strak is aangedraaid, controleer of het vlees vel of bot bevat. of de pezen van het vlees te veel verstrikt zijn geraakt in het mes.
Lage snelheid van het maken worst	Controleer of de bordensnijder en het kruismes verwijderd zijn. Controleer of de behuizing niet te dun is.
De schacht mouw is lekkage	Er zit een opening tussen de asbus en de worm. Zorg voor een soepele rotatie en waterlekkage is onvermijdelijk. Controleer of het vlees te veel vocht bevat.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Na gebruik van de vleesmolen dient u de onderdelen te demonteren en af te spoelen met warm water. Water. Droog en monteer het.
2. Als de snijplaat moeilijk schoon te maken is, maal dan eerst wat wortels fijn voordat u hem schoonmaakt.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MANUELL KÖTTKVARN

MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

MANUAL MEAT GRINDER

MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8 #5/#8 S#5/S#8 S#10 S#12



(sugkoppstyp)

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.

IMPORTANT ASSURANCE

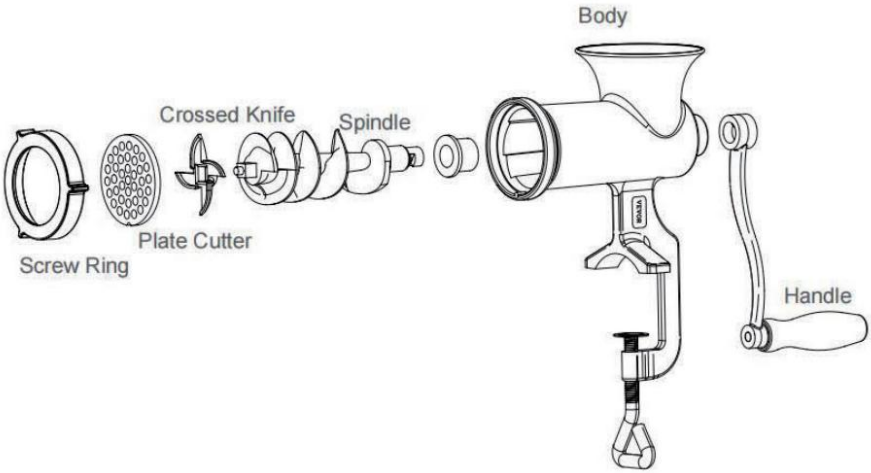
VARNING: Läs igenom dessa instruktioner innan du använder enheten

Följ alltid instruktionerna noggrant och förvara dem nära till hands för framtida bruk. grundläggande säkerhetsåtgärder vid användning av dessa enheter. Dessa inkluderar:

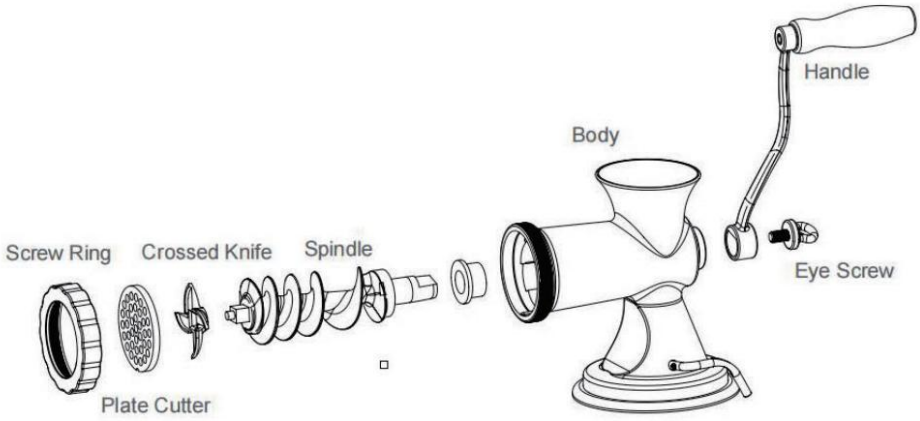
1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Detta produkten får endast användas eller underhållas av barn som är 14 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller okvalificerade personer under tillräcklig vuxenövervakning. Barn får inte leka med anordning.
2. För optimal drift och livslängd för enheten, följ anvisningarna instruktioner.
3. Livsmedelssyror korroderar metallen. Rengör alltid denna matlagning utrustningen 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 faror. Denna produkt får endast användas för sitt avsedda ändamål och i på det sätt som anges i instruktionerna. All annan användning ska anses olämpligt och farligt. Tillverkaren får inte ansvariga för eventuell felaktig användning eller installationsskador.
5. Stoppa inte in köttet i inmatningsöppningen med händerna. Tryck ner med pinnen.
6. Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.
7. Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar

för deras säkerhet.
8. Barn får inte leka med apparaten. Produkten får inte användas av barn.
9. Denna produkt är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar såsom:
– personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
– bondgårdar;
– av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
– bed and breakfast-liknande miljöer.
10. Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.
8. Använd produkten enligt avsett ändamål. Varna för potentiella skador vid felaktig användning.
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



Detta diagram gäller för: C#8, #5, #8, S#10, S#12



Detta diagram gäller för : S# 5, S# 8

Andra tillbehör:
Korvrör
Sliphuvud för kaktillbehör
Tryckstångsborste
Plåtskärare
Inredning och konfiguration för varje modell kan vara olika, i natura ska råda.

KONFIGURATION:

Modell	Kaliber	Material	Tillbehör
C#8	#8	Kropp: Gjutjärn Spindel: Gjutjärn Kniv: Stålplåt Skärare: Stålskruv Ring: Gjutjärn Korvrör: Plast	Plåtskärare*(1+1) Korvrör*3 Tryckstång*1 Borste *1

#5	#5	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plattskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål Korvrör: Rostfritt stål och plast	Plåtskärare*(1+1) Korvrör*4 Tryckstång * 1 Borste * 1
#8	#8	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plattskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål Korvrör: Rostfritt stål	Plåtskärare*(1+1) Korvrör* 1 Tryckstång * 1 Borste * 1
S#10	#10	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plåtskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål Korvrör: Rostfritt stål	Plåtskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång * 1 Borste * 1
S#12	#12		Plåtskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång * 1 Borste * 1 Kaka Bilaga*1
S#5 sugkoppstyp	#5	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plattskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål Korvrör: Rostfritt stål	Sliphuvud * 1 Plåtskärare*(1+1) Korvrör* 2 Tryckstång * 1 Borste * 1
S#8 sugkoppstyp	#8		Plåtskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång * 1 Borste * 1

OPERATION INSTRUCTIONS

Installation (C#8 # 5 #8S#10 S#12)

Kläm fast maskinen längs bordets kant (den maximala tjockleken är inte mer än 5 cm) och dra åt fästskruven längst ner så att maskinen kan klämma fast bordet och fäst det ordentligt.

● Montera snäckan, den korslagda kniven, plattskäraren och muttern i ordningsföljd:

1. En korslagd kniv har ett blad som är vänt utåt.
2. Se till att spåret på plattskäraren och den utskjutande delen av kroppen sammanfaller.
3. Dra inte åt muttern för hårt.
4. Montera handtaget, handtaget utåt, rikta mot snäckans ändspår.

Installation (S# 5, S#8) sugkoppstyp)

● Fixering med sugkopp och stålklämma på två sätt:

1. Placera köttkvarnen nära bordskanten, tryck ner sugnyckeln, och fäst köttkvarnen tätt mot bordet.
2. Använd ett stålklämma för att dra åt stålklämmans ställskruvar på huset och botten så att att maskinen kan klämma fast bordet ordentligt.



● Montera snäckan, den korslagda kniven, plattskäraren och muttern i ordningsföljd:

1. En korslagd kniv har ett blad som är vänt utåt.
2. Se till att spåret på plattskäraren och den utskjutande delen av kroppen

sammanfaller.
3. Dra inte åt muttern för hårt.
4. Montera handtaget, med handtaget utåt och rikta det mot snäckans ändspår.

Köttfärs

● Tvätta först köttkvarnen med diskmedel och varmt vatten eftersom maskinen blev insmord med olja under tillverkningen. (Köttet smakar bättre i kylskåp) ; Ta bort skinn, senor och ben innan du hackar köttet. Skär sedan köttet i långa strimlor (ca 2 cm breda), tillsätt köttet steg för steg från inloppet, vrid handtaget medsols och finhacka köttet.
● Om köttkvarnen fastnar eller om handtagen har svårt att rotera, vrid handtaget moturs för att åtgärda blockeringen, lossa muttern och ta bort köttplattan och blad för rengöring.

Korvtillverkning

1. Ta bort den korsade kniven och tallriksskäraren, montera korvrören och placera korvtäckena över dem.
2. Att marinera köttfärsen med kryddor i 1 till 2 timmar.
3. Ta den saltade, färdiga maten i inloppet och vrid handtaget medurs.
4. Knyt korven med bomullstråd var 10 cm.
5. Slipning
1. Ta bort den korsade kniven och plattskäraren, montera sliphuvudet.
2. Ta maten, såsom kaffebönor, i inloppet och vrid handtaget medurs.





Kakbakning

1. Ta bort den korsade kniven och tallriksskäraren, montera kaktillbehöret.
2. Ta degen i inloppet och vrid handtaget medurs.

Tillämpningsområde

● Fläsk, nötkött, fårkött, kyckling och annat kött. (Nötkött eller fårkött har senor måste frys in dem innan du hackar dem.)
● Taggig fisk, kycklingskelett och ankskelett fungerar bra. Den solida fiskryggen vara svårare att finhackas.
● Paprika, rädisa, svamp, vitlök, selleri etc. kan blandas med köttfärs.
● Skalade valnötter, jordnötter, bönor, nötter etc. Finhacka inte följande livsmedel
● Mjuk mat som är svår att skära bort, såsom hud och senor etc.
● Grisben och andra hårda ben.
● Om du vill prova andra livsmedel som inte är listade får du bära den förlust som uppstår.

TROUBLESHOOTING

Problem	Lösning
Den malda kött gör inte fungera bra	Kontrollera om bladet är monterat upp och ner, om köttet Om senor är för trasslade med bladet, skruva loss muttern och ta bort köttsenorna. Skär köttet i långa strimlor (ca 2 cm breda) och torka fukten på köttets yta.
Slipa hårt	Kontrollera om muttern är för hårt åtdragen, kontrollera om köttet tar på sig skinn eller ben, om köttsenorna är för intrasslade med bladet.
Låg hastighet att göra	Kontrollera om plåtskäraren och den kryssade kniven är uttagna. Kontrollera om höljet är för tunt.

korv	
Schaktet ärmen är läckande	Det finns ett mellanrum mellan axelhylsan och snäckan för att säkerställa smidig rotation och att vattenläckage inte kan undvikas. Kontrollera om köttet har för mycket fukt.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Demontera delarna och skölj dem med varmt vatten efter att du använt köttkvarnen. vatten. Torka och montera.
2. Om plattskäraren inte är lätt att rengöra, mal några morötter innan rengöring.

