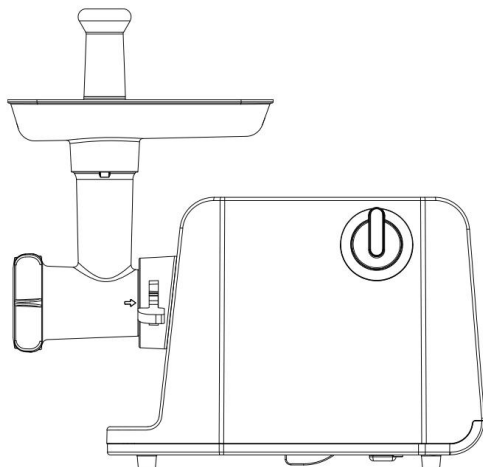


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Household Electric Meat Grinder
MODEL: AMG196-180

MODEL: AMG196-180



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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

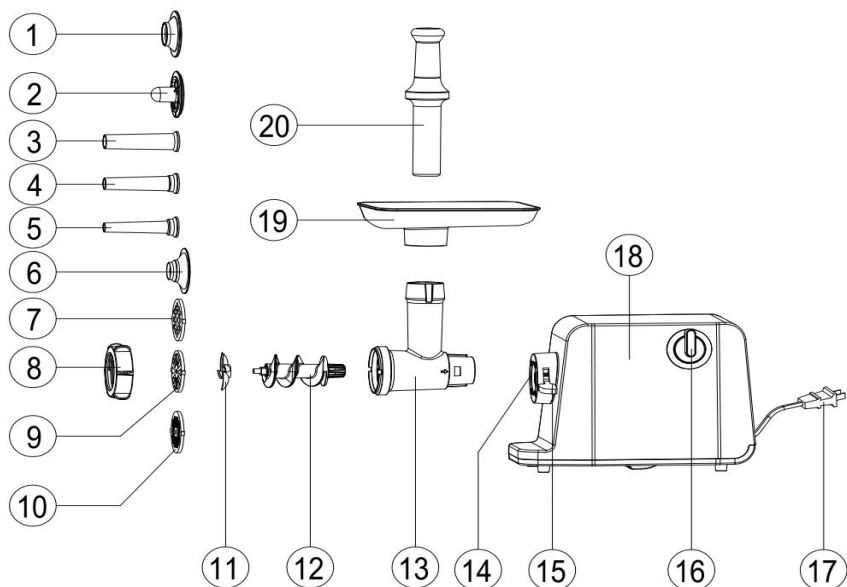


Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. Always follow basic safety precautions when using these devices.



Warning- For Indoor Use Only

DESCRIPTION



1.Kibbe set

2.Kibbe plate

3.Sausage attachment set

4.Sausage attachment (Large)

5.Sausage attachment (Medium)

6.Sausage attachment (Fine)

7.Cutting plate(Fine)

8.Fixing ring

9.Cutting plate(Medium)

10.Cutting plate(Large)

11.Cutting blade

12.Snake

13.Head

14.Head inlet

15.Locker

16.rotary switch

17.Plug&cord

18.Body

19.Hopper plate

20.Food pusher

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- ◆ It is for household use; Do not use outdoors.
- ◆ Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- ◆ Unplug when assembling and disassembling the unit.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the hoppper plate or head.
- ◆ Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- ◆ Never push products by hand. Use food pusher.
- ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- ◆ Operate the unit from “ I ” to “REV” or from “REV” to “ I ” after the previous working condition stops more than 30 seconds, or it may cuase some unnormal case such as moving up and down and easily destroy the unit.
- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ :Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
- ◆ This appliance 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

- ◆Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- ◆Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged. Return it to the store of service or repair by professional serviceman.

FOR THE FIRST TIME

- ◆Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.

- ◆Wash other parts except body(motor housing) in warm soapy water.

- ◆Wash all parts (except body) in warm soapy water.

- ◆Before plug in,Make sure the rotary switch in the "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

21.hold the head and insert it into the Head inlet(fig.1), And press the Locker, then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly . (fig.2)

- ◆Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).

- ◆Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4).If it is not fitted properly, meat will not be grinded.

- ◆Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).

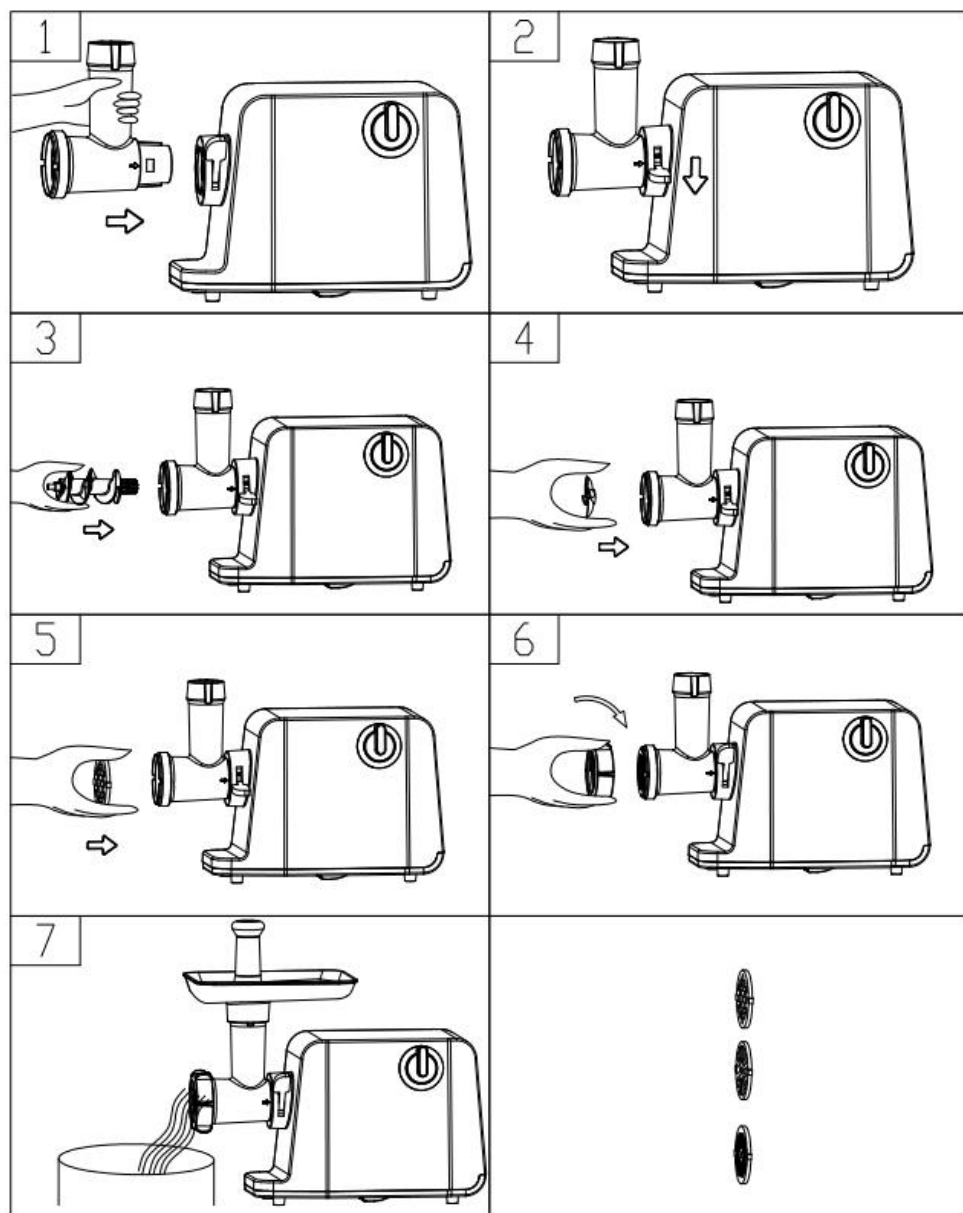
- ◆Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.

- ◆Place the hopper plate on the head and fix it into position.

- ◆Locate the unit on a firm place.

- ◆The air passage at the bottom and the side of the motor housing should

be kept free and not blocked.



MINCING MEAT

◆Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.

◆Mincing meat press " II " button Then the light

◆Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.7)
After using, Press "Off " to stop the appliance,then pull out the electeical plug

Reversal function

◆If blockade is happened, direct press “REV”key;

◆After unblocking, release“REV” ,and pull plug out, then clean food out from head of appliance.

MAKING KIBBE

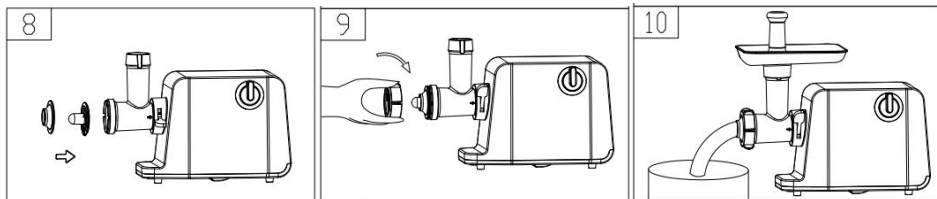
RECIPE

STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	11/tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/tablespoons

◆Mince mutton once or twice.

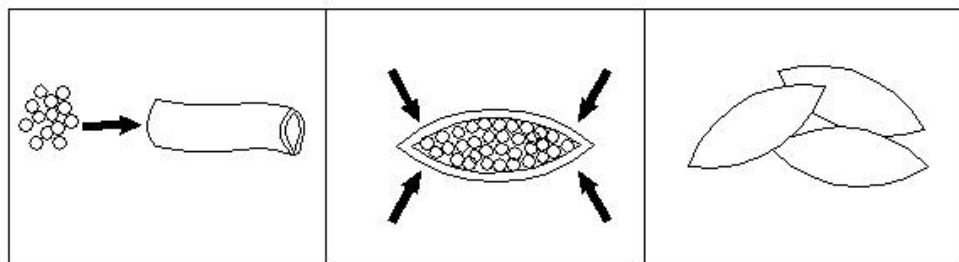
◆Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.



OUTLET COUVER

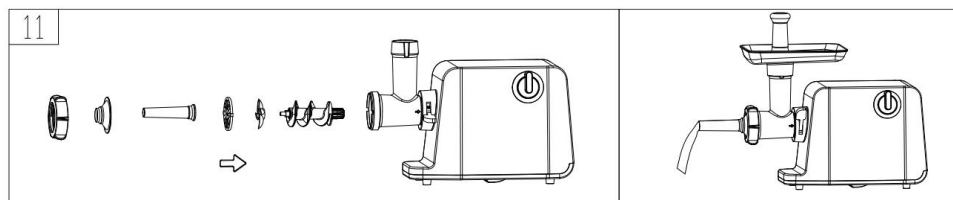
Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- ◆ Form kibbe as illustrated below and deep fry.



MAKING SAUSAGE

Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



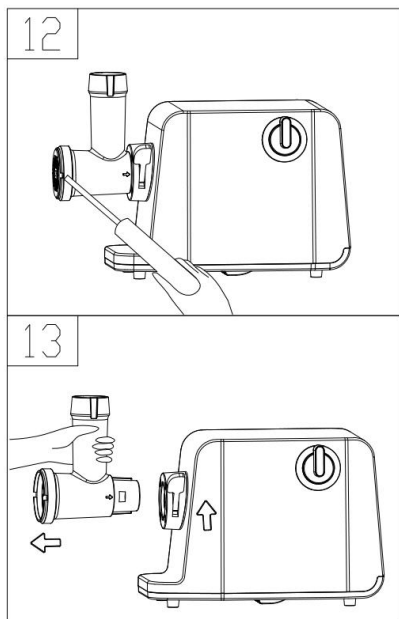
CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.
- ◆ To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).
- ◆ Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on fig 13, then you can take out the head.

CLEANING

- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- ◆ A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- ◆ Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- ◆ Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- ◆ Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.



PACKAGING

- ◆ After cleaning, put cordset into cordset box which is on back of appliance Body (see Illustration 14)

Manufacturer: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Address: No. 1, Wanrui Street, Nantou Town, ZHONGSHAN CITY
Guangdong, China.

E-mail: support@vevor.com

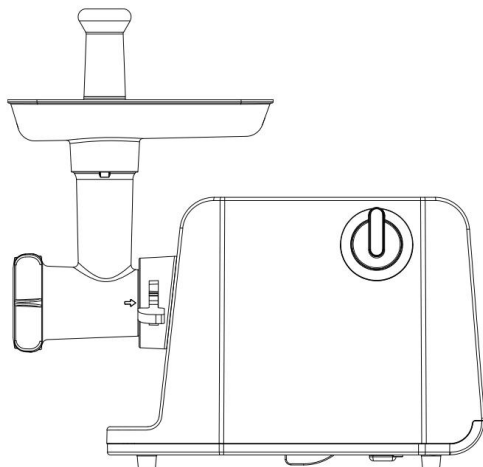


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Hachoir à viande électrique domestique
MODÈLE : AMG196-180

MODÈLE : AMG196-180



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.

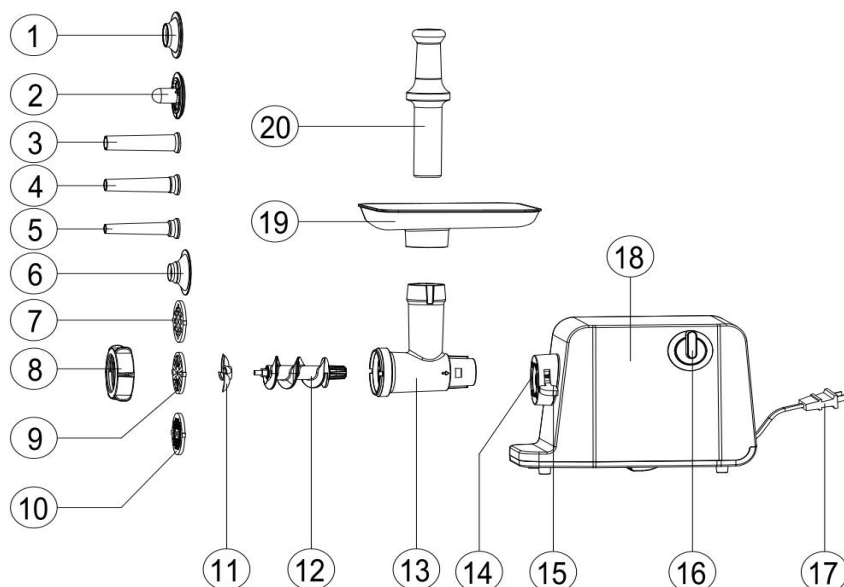
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions. Respectez toujours les consignes de sécurité de base lors

	de l'utilisation de ces appareils.
	Avertissement : Usage intérieur uniquement

DESCRIPTION



1. Ensemble de Kibbe	11. Lame de coupe
2. Plaque Kibbe	12. Serpent
3. Kit d'accessoires pour saucisses	13. Tête
4. Accessoire pour saucisses (grand format)	14. Prise d'air de la tête
5. Accessoire pour saucisses (Moyen)	15. Casier
6. Accessoire pour saucisses (Fin)	16. commutateur rotatif
7. Plaque de découpe (fine)	17. Prise et cordon
8. Anneau de fixation	18. Corps
	19. Plaque de trémie
	20. Pousseur de nourriture

- | | |
|--------------------------------|--|
| 9. Plaque à découper (moyenne) | |
| 10. Plaque à découper (grande) | |

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- ◆ Usage domestique uniquement ; ne pas utiliser à l'extérieur.
- ◆ Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- ◆ Débranchez l'appareil lors du montage et du démontage.
- ◆ Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- ◆ Lors du transport de l'appareil, veillez à le tenir à deux mains. Ne le transportez pas par la trémie ni par la tête.
- ◆ Ne fixez pas la lame de coupe et la plaque de coupe lorsque vous utilisez l'accessoire kibbe.
- ◆ Ne jamais pousser les produits à la main. Utiliser un poussoir alimentaire.
- ◆ Ne pas broyer les aliments durs tels que les os, les noix, etc.
- ◆ Ne pas moulinier le gingembre et autres matières à fibres dures.
- ◆ Le fonctionnement continu du hachoir à viande ne doit pas excéder 10 minutes, avec un intervalle de 10 minutes suivant pour le refroidissement du moteur.
- ◆ Faites fonctionner l'appareil de « I » à « REV » ou de « REV » à « I » après que la condition de fonctionnement précédente se soit arrêtée pendant plus de 30 secondes, sinon cela peut provoquer un cas anormal tel que des mouvements de haut en bas et endommager facilement l'appareil.
- ◆ Pour éviter tout blocage, ne forcez pas le fonctionnement de l'appareil avec une pression excessive.

- ◆ Lorsque le disjoncteur se déclenche, ne pas allumer.
- ◆ N'essayez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil vous-même.
- ◆ :Ne plongez pas le cordon ou le corps du mixeur dans l'eau car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- ◆ Cet appareil 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 ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ◆ Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ◆ N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e). Rapportez-le au magasin pour le faire réparer ou confiez-le à un technicien qualifié.

POUR LA PREMIÈRE FOIS

- ◆ Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension secteur de votre domicile.
- ◆ Laver les autres pièces, à l'exception du corps (carter moteur), à l'eau chaude savonneuse.
- ◆ Laver toutes les parties (sauf le corps) à l'eau chaude savonneuse.
- ◆ Avant de brancher , assurez-vous que le commutateur rotatif est en position « OFF ».

MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE

21. Tenez la tête et insérez-la dans l'orifice prévu à cet effet (fig. 1), puis

appuyez sur le loquet et tournez la tête dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée (fig. 2).

◆ Placez le serpent dans la tête, l'extrémité longue en premier, et tournez pour faire avancer légèrement la vis jusqu'à ce qu'elle soit fixée dans le boîtier du moteur (fig. 3).

◆ Placez la lame de coupe sur le manche du serpent avec la lame orientée vers l'avant comme illustré (fig.4). Si elle n'est pas correctement ajustée, la viande ne sera pas hachée.

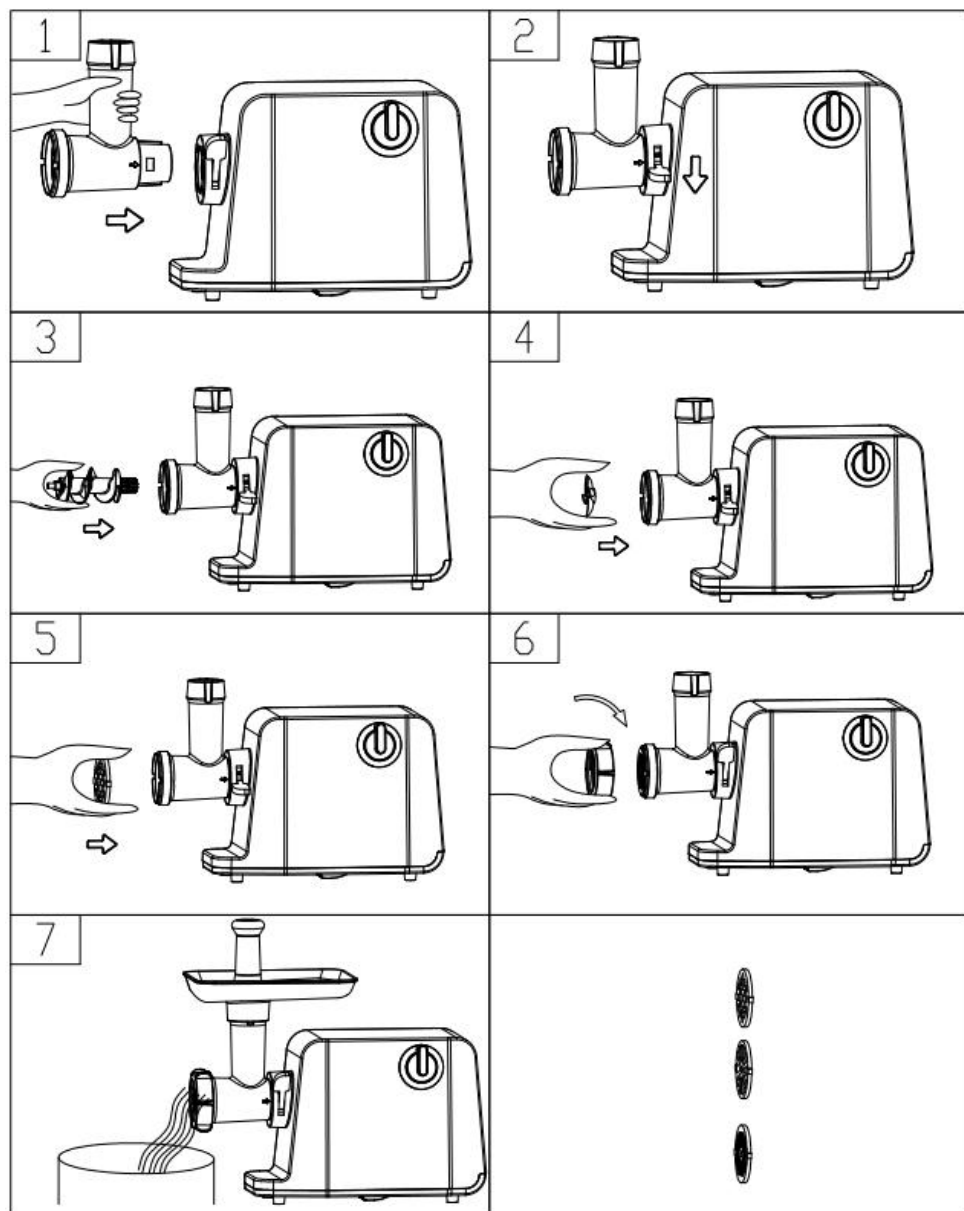
◆ Placez la plaque de coupe souhaitée à côté de la lame de coupe, en insérant les protubérances dans la fente (fig.5).

◆ Soutenez ou appuyez sur le centre de la plaque de coupe avec un doigt, puis vissez fermement la bague de fixation avec l'autre main (fig. 6). Ne serrez pas trop fort.

◆ Placez la plaque de la trémie sur la tête et fixez-la en position.

◆ Placez l'appareil sur un endroit stable.

◆ Le passage d'air au bas et sur le côté du carter du moteur doit rester libre et non obstrué.



VIANDE HACHÉE

- ◆ Coupez tous les aliments en morceaux (la viande sans tendons, sans

os et sans gras est recommandée, taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture de la trémie.

- ◆ Hacher la viande : appuyez sur le bouton « II ». La lumière s'allume.
- ◆ Introduisez les aliments dans la trémie. Utilisez uniquement le poussoir (fig. 7) à cet effet.

Après utilisation, appuyez sur « Arrêt » pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le.

Fonction d'inversion

- ◆ En cas de blocage, appuyez directement sur la touche « REV » ;
- ◆ Après le déblocage, relâchez « REV », retirez la prise, puis nettoyez les aliments de la tête de l'appareil.

PRÉPARATION DE KIBBE

RECETTE

REMBOURRAGE

Mouton 100g

Huile d'olive 11 cuillères à soupe

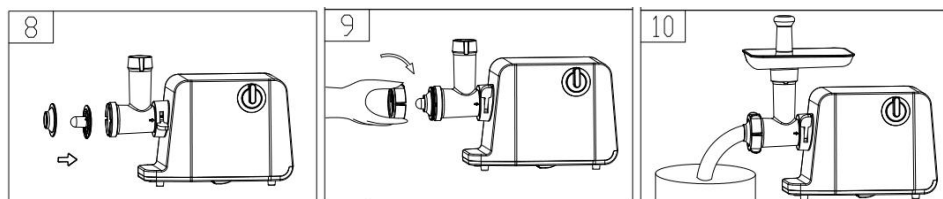
Oignon (finement haché) 1 cuillère à soupe et demie

Des épices selon vos goûts

Saler à votre goût

Farine 1 cuillère à soupe et demie

- ◆ Hacher le mouton une ou deux fois.
- ◆ Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré et ajouter le mouton haché, toutes les épices, le sel et la farine.



COUVERCLE DE SORTIE

Viande maigre 450 g

Farine 150-200 g

Des épices à votre goût

Noix de muscade (finement hachée) 1

Poivre rouge en poudre selon votre goût

Poivrez à votre goût

◆ Hachez la viande trois fois et mélangez tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine pour la panure permettent d'obtenir une meilleure consistance et un meilleur goût.

◆ Broyer le mélange trois fois.

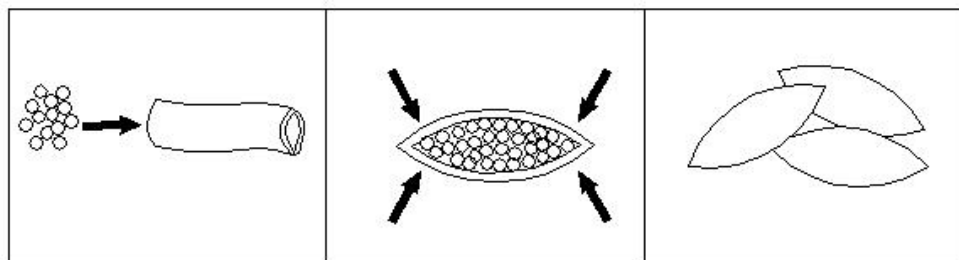
◆ Démontez en inversant les étapes de 5 à 3 pour retirer la plaque de coupe et la lame de coupe.

◆ Placer les accessoires Kibbe A et B ensemble sur l'arbre de la vis d'alimentation, ajuster les protubérances dans les fentes (fig. 8).

◆ Visser le bouchon en place jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne pas trop serrer (fig. 9).

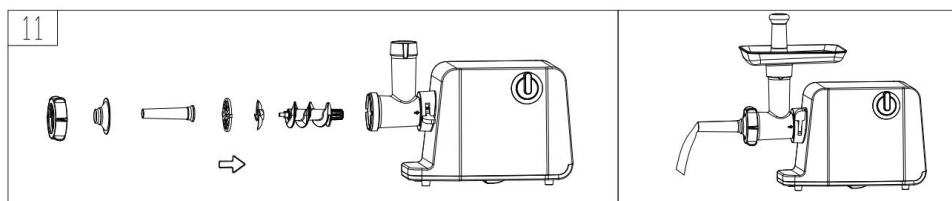
◆ Fabriquer le couvercle de sortie cylindrique (fig. 10).

◆ Formez le kibbeh comme illustré ci-dessous et faites-le frire.



FABRICATION DE SAUCISSES

Avant de commencer, veuillez assembler l'accessoire à saucisse comme suit (fig. 11)



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

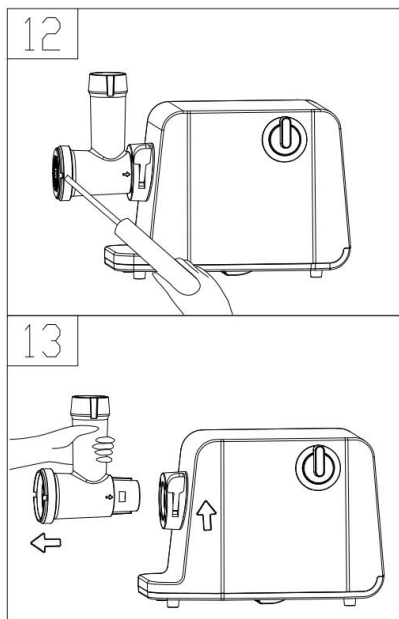
DÉSACTIVER

- ◆ Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
- ◆ Débranchez la prise de la prise de courant.
- ◆ Démontez en inversant les étapes des images 1 à 6.
- ◆ Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête comme illustré et soulevez-la (fig. 12).
- ◆ Appuyez sur le bouton de fixation , déplacez la tête dans la direction illustrée sur la figure 13, Vous pouvez ensuite retirer la tête.

NETTOYAGE

- ◆ Retirer la viande, etc. Lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse.
- ◆ Une solution de blanchiment contenant du chlore décolorera les surfaces en aluminium.
- ◆ Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau, mais essuyez-le seulement avec un chiffon humide.

- ◆ Les diluants et l'essence peuvent fissurer ou changer la couleur de l'appareil.
- ◆ Essuyez toutes les parties coupantes avec un chiffon humide imbibé d'huile végétale .



CONDITIONNEMENT

- ◆ Après le nettoyage, rangez le cordon d'alimentation dans le boîtier prévu à cet effet, situé à l'arrière de l'appareil.

Corps (voir illustration 14)

Fabricant : Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Adresse : N° 1, rue Wanrui, ville de Nantou, ville de Zhongshan,
Guangdong, Chine.

Courriel : support@vevor.com

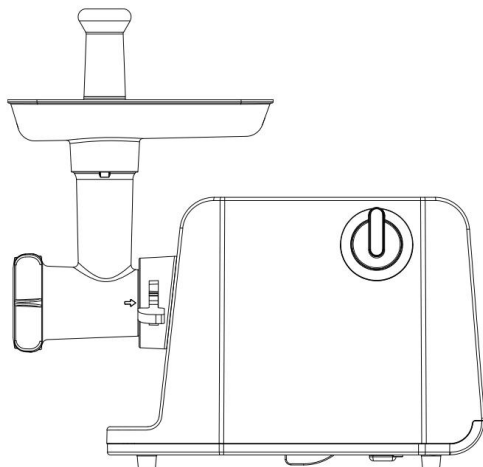


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Elektrischer Fleischwolf für den Haushalt
MODELL: AMG196-180

MODELL : AMG196-180



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 .

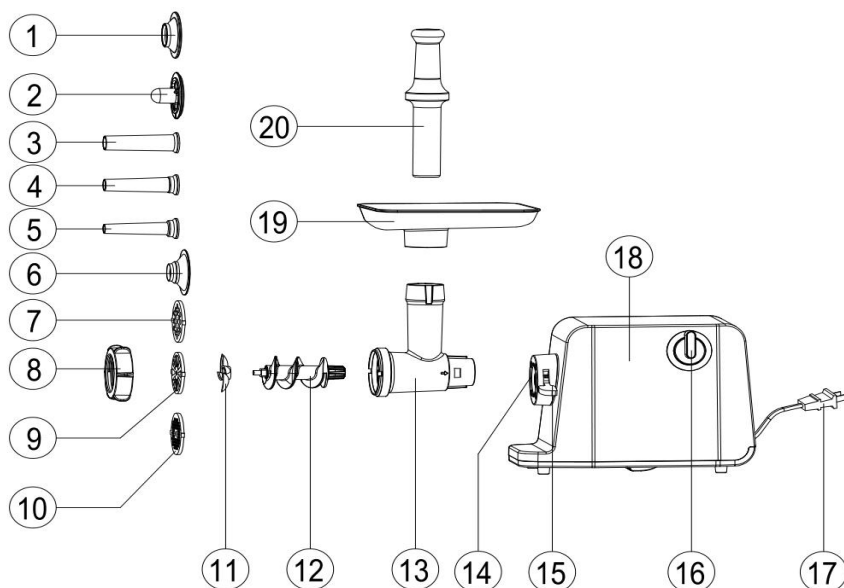
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Beachten Sie beim Gebrauch dieser Geräte stets die

	grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.
	Warnung – Nur für den Gebrauch in Innenräumen

BESCHREIBUNG



1. Kibbe-Menge

2. Kibbe-Tafel

3. Wurstaufsatz

4. Wurstaufsatz (groß)

5. Wurstaufsatz (mittelgroß)

6. Wurstaufsatz (Fein)

7. Schneideplatte (Fein)

8. Befestigungsring

9. Schneideplatte (mittel)

10. Schneideplatte (groß)

11. Schneidklinge

12. Schlange

13. Kopf

14. Kopfeinlass

15. Schließfach

16. Drehschalter

17. Stecker und Kabel

18. Körper

19. Trichterplatte

20. Essensschieber

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

- ◆ Es ist für den Hausgebrauch bestimmt ; nicht im Freien verwenden.
- ◆ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
- ◆ Beim Zusammenbau und Auseinandernehmen des Geräts den Netzstecker ziehen.
- ◆ Bei der Verwendung von Elektrogeräten in der Nähe von Kindern ist eine enge Aufsicht erforderlich.
- ◆ Tragen Sie das Gerät unbedingt mit beiden Händen am Gehäuse. Tragen Sie das Gerät nicht an der Trichterplatte oder am Kopf.
- ◆ Befestigen Sie das Schneidmesser und die Schneidplatte nicht, wenn Sie den Kibbe-Aufsatz verwenden.
- ◆ Schieben Sie Produkte niemals mit der Hand. Verwenden Sie einen Lebensmittelstopfer.
- ◆ Harte Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw. dürfen nicht zerkleinert werden.
- ◆ Ingwer und andere Materialien mit harten Fasern dürfen nicht gemahlen werden.
- ◆ Der Fleischwolf sollte nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen, gefolgt von einer 10-minütigen Pause zur Motorkühlung.
- ◆ Schalten Sie das Gerät nicht von „I“ auf „REV“ oder von „REV“ auf „I“, nachdem der vorherige Betriebszustand länger als 30 Sekunden unterbrochen war. Andernfalls kann es zu ungewöhnlichen Vorgängen wie z. B. Auf- und Abwärtsbewegungen kommen, die das Gerät beschädigen können.
- ◆ Um ein Blockieren zu vermeiden, üben Sie beim Bedienen des Geräts

keinen übermäßigen Druck aus.

- ◆ Wenn der Schutzschalter auslöst, schalten Sie das Gerät nicht ein.
- ◆ Versuchen Sie niemals, die Teile selbst auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- ◆ :Tauchen Sie weder das Kabel noch das Gehäuse des Mixers in Wasser ein, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- ◆ Dieses Gerät 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.
- ◆ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie es zur Reparatur in den Fachhandel oder lassen Sie es von einem Fachmann reparieren.

ERSTMALS

- ◆ Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.
- ◆ Waschen Sie alle anderen Teile außer dem Gehäuse (Motorgehäuse) in warmem Seifenwasser.
- ◆ Waschen Sie alle Körperteile (außer dem Körper) in warmem Seifenwasser.
- ◆ Vor dem Einstecken sicherstellen, dass sich der Drehschalter in der Position „AUS“ befindet.

GEBRAUCHSANWEISUNG

MONTAGE

21. Halten Sie den Kopf fest und setzen Sie ihn in die Kopföffnung ein (Abb. 1). Drücken Sie die Verriegelung und drehen Sie den Kopf anschließend gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt (Abb. 2).

◆ Führen Sie die Spirale mit dem langen Ende zuerst in den Kopf ein und drehen Sie sie leicht, um die Schraube vorzuschieben, bis sie im Motorgehäuse sitzt (Abb. 3).

◆ Setzen Sie das Schneidmesser so auf den Schlangenschaft, dass die Klinge nach vorne zeigt (siehe Abb. 4). Wenn es nicht richtig sitzt, wird das Fleisch nicht zerkleinert.

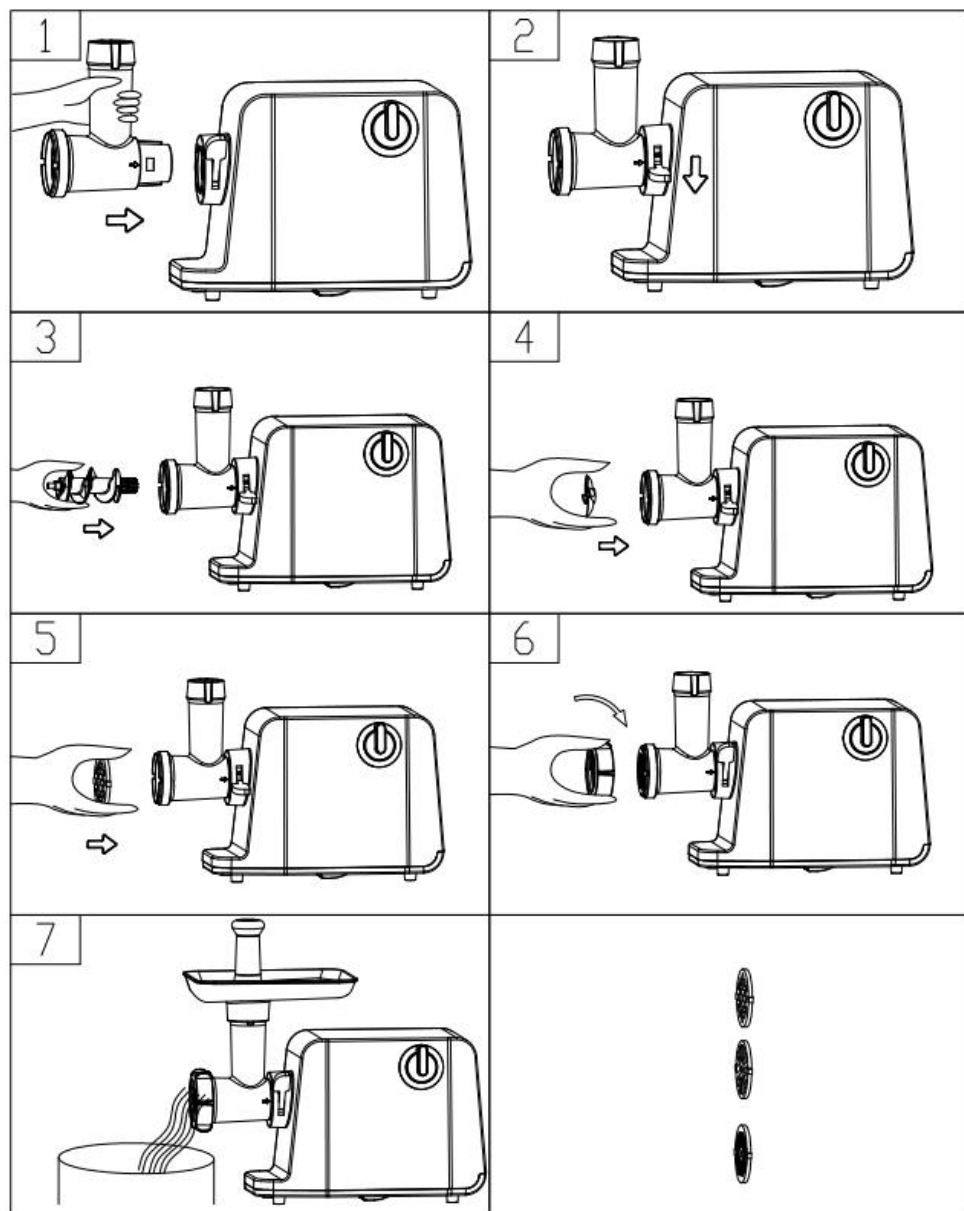
◆ Platzieren Sie die gewünschte Schneidplatte neben dem Schneidmesser, sodass die Vorsprünge in den Schlitz passen (Abb. 5).

◆ Stützen oder drücken Sie die Mitte der Schneidplatte mit einem Finger ab und schrauben Sie dann den Befestigungsring mit der anderen Hand fest (Abb. 6). Nicht zu fest anziehen.

◆ Setzen Sie die Trichterplatte auf den Kopf und fixieren Sie sie.

◆ Stellen Sie das Gerät an einem festen Ort auf.

◆ Die Luftkanäle an der Unterseite und an der Seite des Motorgehäuses müssen frei und nicht blockiert sein.



Hackfleisch

- ◆ Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (vorzugsweise sehnensloses,

knochenloses und fettfreies Fleisch, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm), damit sie leicht in die Trichteröffnung passen.

◆ Zum Hacken von Fleisch die Taste "II" drücken. Dann leuchtet die Lampe.

◆ Füllen Sie das Futter in die Trichterplatte. Verwenden Sie hierfür ausschließlich den Futterschieber (Abb. 7).

Drücken Sie nach Gebrauch die Taste „Aus“, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Netzstecker heraus.

Umkehrfunktion

◆ Im Falle einer Blockade die Taste „REV“ direkt drücken ;

◆ Nach dem Entblocken die Taste „REV“ loslassen, den Stecker herausziehen und anschließend die Speisereste aus dem Gerätekopf entfernen.

Kibbe zubereiten

REZEPT

FÜLLUNG

Hammelfleisch 100 g

Olivenöl 11 Esslöffel

Zwiebel (fein geschnitten) 1 1/Esslöffel

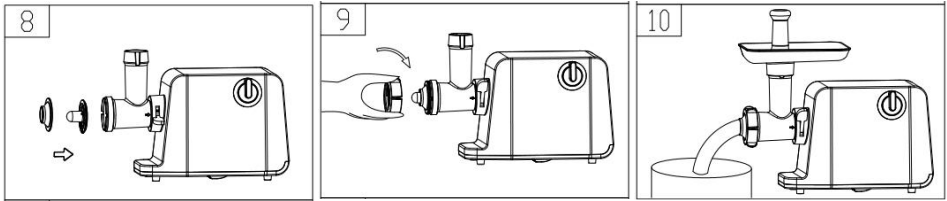
Gewürze nach Ihrem Geschmack

Salz nach Geschmack

Mehl 1 1/Esslöffel

◆ Hammelfleisch ein- oder zweimal hacken.

◆ Zwiebeln anbraten, bis sie braun sind, und dann das Lammhackfleisch, alle Gewürze , Salz und Mehl hinzufügen.



Steckdosenabdeckung

450 g mageres Fleisch

Mehl 150-200 g

Gewürze nach Ihrem Geschmack

Muskatnuss (fein gehackt) 1

Rote-Paprika-Pulver nach Geschmack

Pfeffer nach Geschmack

◆ Hackfleisch dreimal durchhacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für den Deckel sorgen für eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.

◆ Die Mischung dreimal zerkleinern.

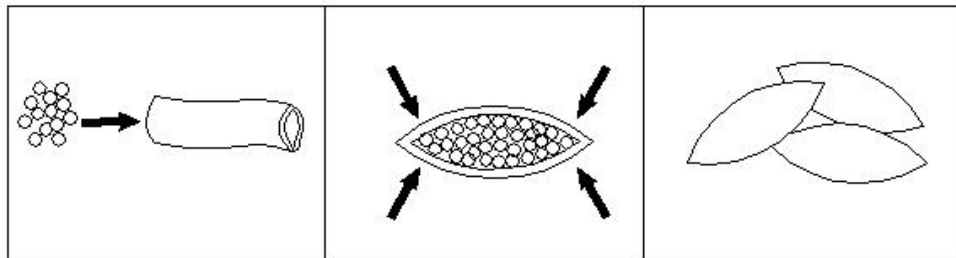
◆ Zum Entfernen der Schneidplatte und der Schneidklinge gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge der Schritte 5-3 vor .

◆ Kibbe-Aufsätze A anbringen und B zusammen auf die Förderschneckenwelle, Einpassen von Vorsprüngen in die Schlitz (Abb. 8).

◆ Schrauben Sie den Deckel fest. Nicht zu fest anziehen (Abb. 9).

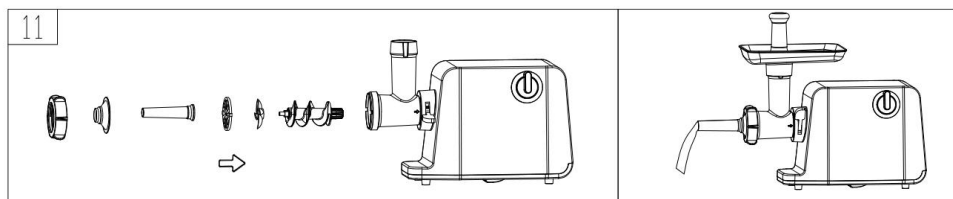
◆ Fertigen Sie die zylindrische Auslassabdeckung an (Abb. 10).

◆ Bereiten Sie das unten abgebildete Kibbe-Brot zu und frittieren Sie es.



Wursterstellung

Bitte montieren Sie vor Beginn den Wurstaufsatz wie folgt (Abb. 11).



REINIGUNG UND WARTUNG

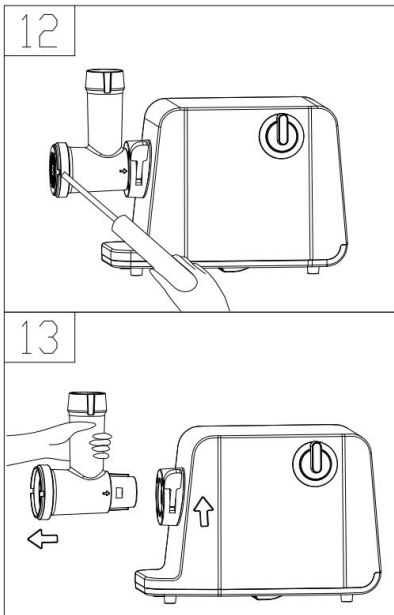
Entgleisen

- ◆ Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- ◆ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ◆ Die Demontage erfolgt durch Umkehrung der Schritte aus den Bildern 1-6.

- ◆ Um die Schneidplatte leichter zu entfernen, setzen Sie einen Schraubendreher wie abgebildet zwischen Schneidplatte und Kopf und heben Sie sie an (Abb. 12).
- ◆ Drücken Sie den Befestigungsknopf und bewegen Sie den Kopf in der auf Abb. 13 dargestellten Richtung. Dann kann man den Kopf abnehmen.

REINIGUNG

- ◆ Fleisch usw. entfernen. Waschen Sie jedes Teil in warmem Seifenwasser.
- ◆ Eine chlorhaltige Bleichlösung verfärbt Aluminiumoberflächen.
- ◆ Das Motorgehäuse darf nicht in Wasser getaucht werden, sondern nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- ◆ Verdünner und Benzin können Risse verursachen oder die Farbe des Bauteils verändern.
- ◆ Wischen Sie alle Schneidteile mit einem mit Pflanzenöl benetzten , feuchten Tuch ab .



VERPACKUNG

◆ Nach der Reinigung das Netzkabel in die Netzkabelbox auf der Rückseite des Geräts legen.

Körper (siehe Abbildung 14)

Hersteller: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Adresse: Nr. 1, Wanrui Straße, Nantou Stadt, ZHONGSHAN Stadt, Guangdong, China.

E-Mail: support@vevor.com

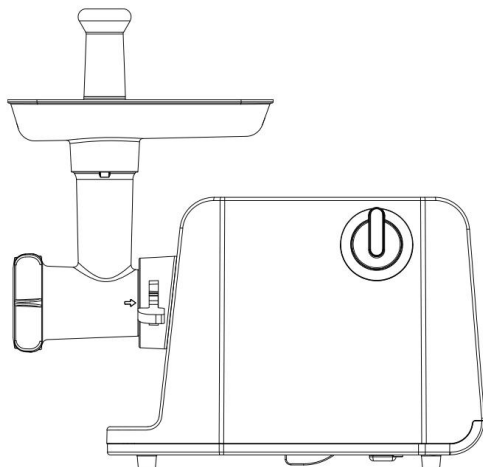


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Tritacarne elettrico domestico
MODELLO: AMG196-180

MODELLO : AMG196-180



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.

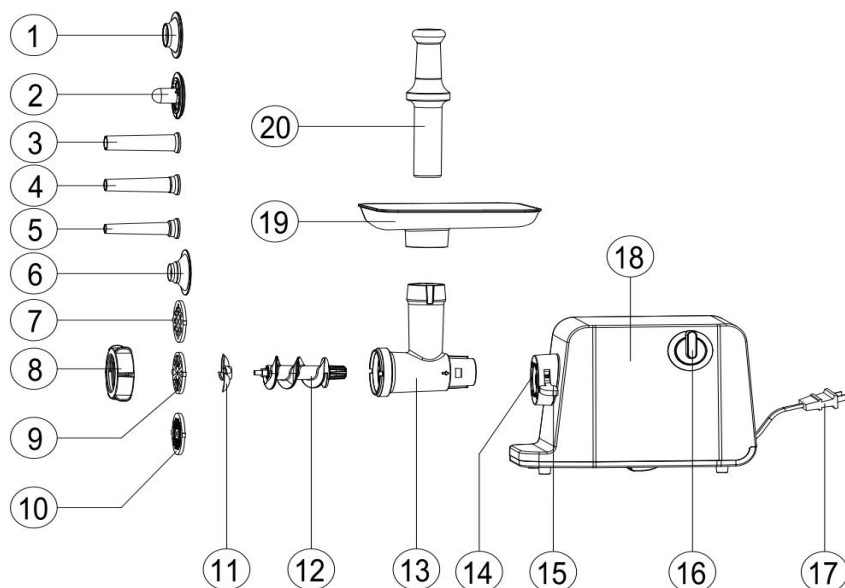
IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si

	utilizzano questi dispositivi.
	Attenzione: solo per uso interno.

DESCRIZIONE



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Set di Kibbe | 11. Lama da taglio |
| 2. Piastra Kibbe | 12. Serpente |
| 3. Set di accessori per salsicce | 13. Testa |
| 4. Accessorio per salsicce (grande) | 14. Ingresso testa |
| 5. Accessorio per salsicce (medio) | 15. Armadietto |
| 6. Accessorio per salsicce (fine) | 16. interruttore rotativo |
| 7. Lama di taglio (fine) | 17. Spina e cavo |
| 8. Anello di fissaggio | 18. Corpo |
| 9. Lastra da taglio (media) | 19. Piastra tramoggia |
| 10. Lastra da taglio (grande) | 20. Venditore di cibo |

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è sempre necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

- ◆ È destinato all'uso domestico ; non utilizzare all'aperto.
- ◆ Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso, prima di montare o smontare i componenti e prima della pulizia.
- ◆ Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente durante le operazioni di montaggio e smontaggio.
- ◆ È necessaria un'attenta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato in prossimità dei bambini.
- ◆ Quando si trasporta l'unità, assicurarsi di tenere il corpo con entrambe le mani. Non trasportare l'unità afferrandola per la piastra di tramoggia o per la testa.
- ◆ Non fissare la lama e la piastra di taglio quando si utilizza l'accessorio per kibbeh.
- ◆ Non spingere mai i prodotti a mano. Utilizzare un apposito pressino per alimenti.
- ◆ Non tritare alimenti duri come ossa, noci, ecc.
- ◆ Non macinare lo zenzero e altri ingredienti con fibre dure.
- ◆ Il tritacarne non deve funzionare ininterrottamente per più di 10 minuti, con intervalli di 10 minuti per il raffreddamento del motore.
- ◆ Azionare l'unità da "I" a "REV" o da "REV" a "I" dopo che la precedente condizione di lavoro si è arrestata per più di 30 secondi, altrimenti potrebbero verificarsi anomalie come movimenti su e giù e si potrebbe facilmente danneggiare l'unità.
- ◆ Per evitare inceppamenti, non forzare il funzionamento dell'unità esercitando una pressione eccessiva.
- ◆ Quando l'interruttore automatico si attiva, non accendere.
- ◆ Non tentare mai di sostituire i componenti o riparare l'unità da solo.

- ◆ :Non immergere il cavo o il corpo del frullatore in acqua, poiché ciò potrebbe provocare una scossa elettrica.
- ◆ Questo apparecchio 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.
- ◆ I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ◆ Non utilizzare questo apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Restituirlo al centro assistenza o farlo riparare da un tecnico qualificato.

PER LA PRIMA VOLTA

- ◆ Verifica che la tensione indicata sull'etichetta corrisponda alla tensione di rete della tua abitazione.
- ◆ Lavare le altre parti, ad eccezione del corpo (alloggiamento del motore), con acqua tiepida e sapone.
- ◆ Lavare tutte le parti (tranne il corpo) con acqua tiepida e sapone.
- ◆ Prima di collegare la spina , assicurarsi che l'interruttore rotante sia in posizione "OFF".

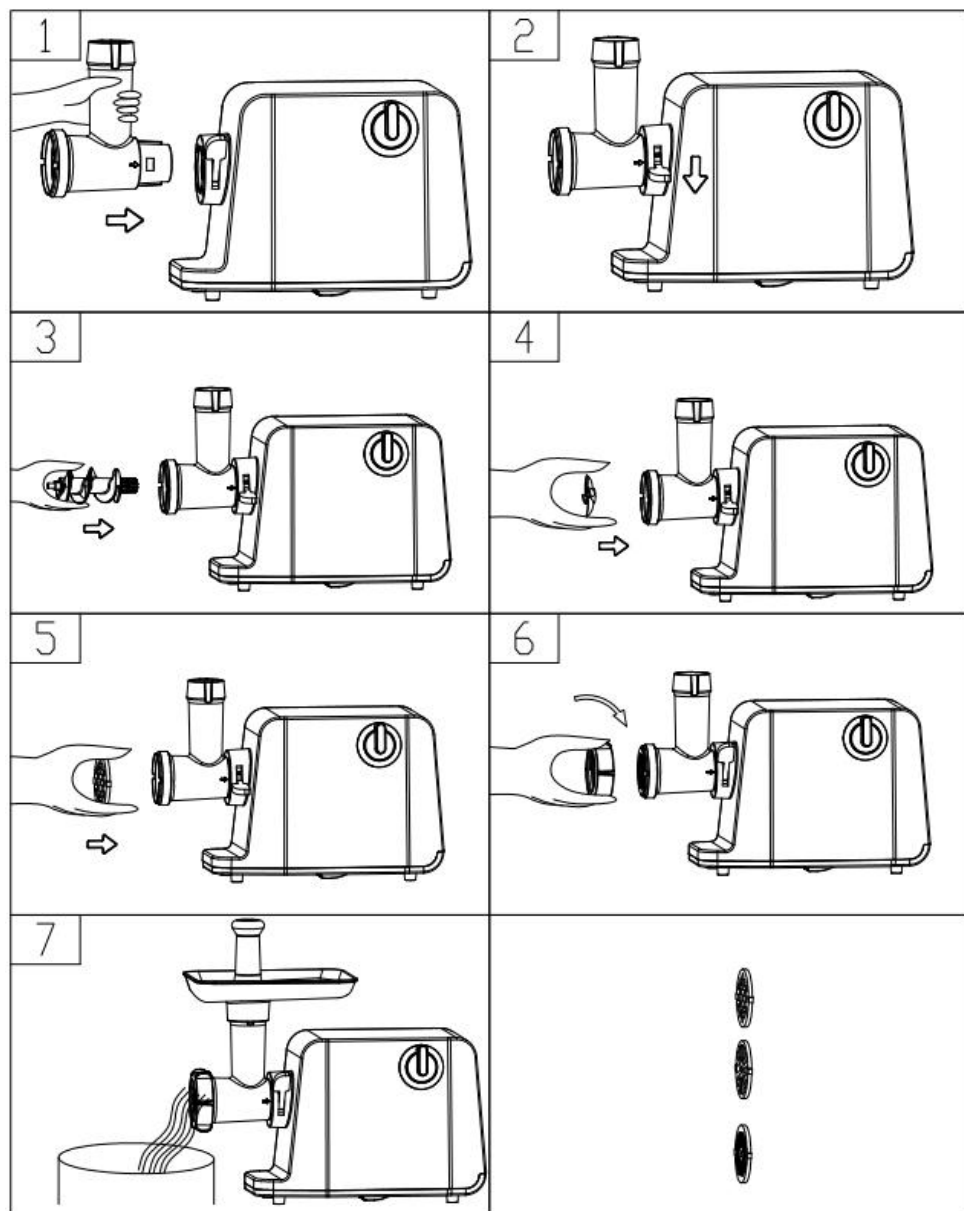
ISTRUZIONI PER L'USO

MONTAGGIO

21. Tenere la testina e inserirla nell'ingresso della testina (fig. 1), premere il blocco e quindi ruotare la testina in senso antiorario in modo che sia fissata saldamente (fig. 2).

- ◆ Inserire il serpente nella testa, con l'estremità lunga per prima, e ruotarlo leggermente per far avanzare la vite fino a quando non si fissa nell'alloggiamento del motore (fig. 3).

- ◆ Posizionare la lama di taglio sull'asta del tritacarne con la lama rivolta in avanti come illustrato (fig. 4). Se non è montata correttamente, la carne non verrà tritata.
- ◆ Posizionare la piastra di taglio desiderata accanto alla lama di taglio, inserendo le sporgenze nell'apposita fessura (fig. 5).
- ◆ Sostenere o premere il centro della piastra di taglio con un dito, quindi avvitare saldamente l'anello di fissaggio con l'altra mano (fig. 6). Non stringere eccessivamente.
- ◆ Posizionare la piastra della tramoggia sulla testa e fissarla in posizione.
- ◆ Posizionare l'unità su una superficie stabile.
- ◆ Il passaggio dell'aria nella parte inferiore e laterale dell'alloggiamento del motore deve essere mantenuto libero e non ostruito.



MACINARE LA CARNE

- ◆ Tagliare tutti gli alimenti a pezzi (si consiglia carne senza tendini, senza

ossa e senza grasso, dimensioni approssimative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che entrino facilmente nell'apertura della tramoggia.

- ◆ Per tritare la carne premere il pulsante "II" Quindi la luce
- ◆ Inserire gli alimenti nella tramoggia. Utilizzare esclusivamente lo spingitore per alimenti (fig. 7).

Dopo l'uso, premere "Off" per arrestare l'apparecchio, quindi scollegare la spina elettrica.

Funzione di inversione

- ◆ In caso di blocco, premere direttamente il tasto "REV" ;
- ◆ Dopo lo sblocco, rilasciare "REV", estrarre la spina e pulire i residui di cibo dalla testina dell'apparecchio.

PREPARAZIONE DEL KIBBE

RICETTA

RIPIENO

Montone 100 g

Olio d'oliva 11 cucchiaini

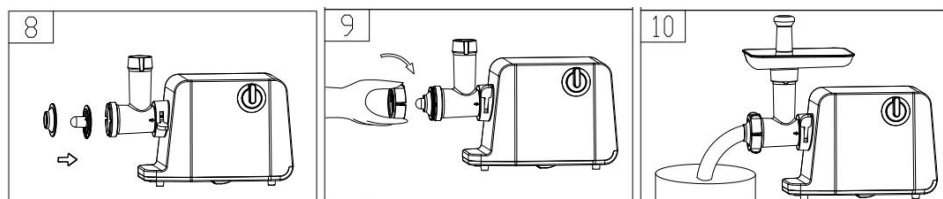
Cipolla (tagliata finemente) 1 cucchiaino e mezzo

Spezie a piacere

Sale a piacere

Farina 1 cucchiaino

- ◆ Tritare finemente la carne di montone una o due volte.
- ◆ Soffriggere la cipolla fino a doratura e aggiungere la carne di montone macinata, tutte le spezie , il sale e la farina.



COPERTURA DELLA PRESA

Carne magra 450 g

Farina 150-200 g

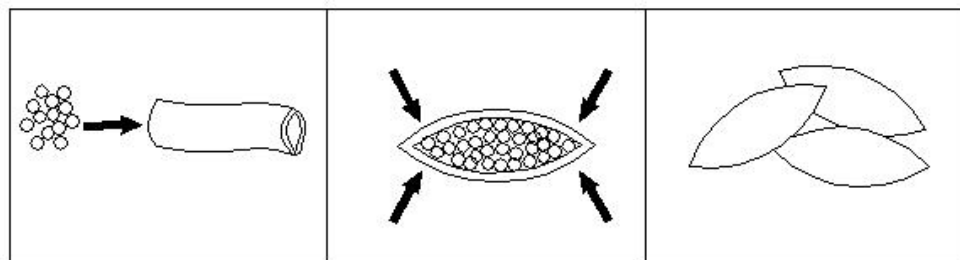
Spezie a piacere

Noce moscata (tagliata finemente) 1

Peperoncino rosso in polvere a piacere

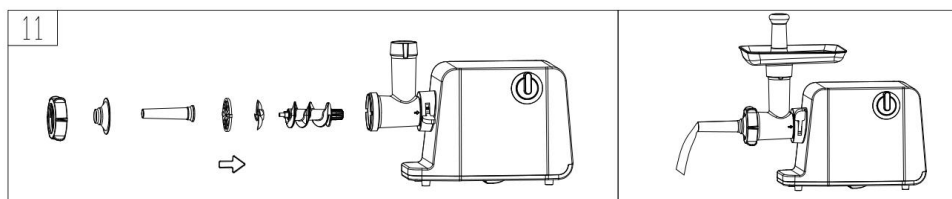
Pepe a piacere

- ◆ Tritate la carne tre volte e mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola. Più carne e meno farina per la copertura del fornello creano una consistenza e un sapore migliori.
- ◆ Macinare il composto tre volte.
- ◆ Smontare invertendo i passaggi da 5 a 3 per rimuovere la piastra di taglio e la lama di taglio.
- ◆ Posizionare gli accessori Kibbe A e B sull'albero della vite di alimentazione insieme, adattamento delle sporgenze nelle fessure (fig. 8).
- ◆ Avvitare il tappo fino a quando non è ben saldo. Non stringere eccessivamente (fig. 9).
- ◆ Realizzare il coperchio cilindrico dell'uscita (fig. 10).
- ◆ Preparare il kibbeh come illustrato di seguito e friggere.



PREPARAZIONE DELLE SALSICCE

Prima di iniziare, assemblare l'accessorio per insaccati come mostrato nella figura 11.



PULIZIA E MANUTENZIONE

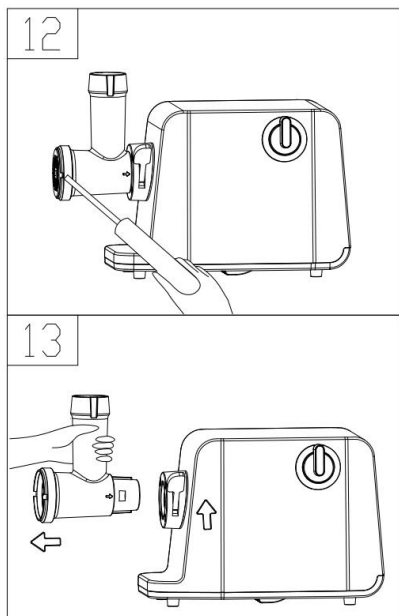
DISABBANDONO

- ◆ Assicurarsi che il motore si sia completamente fermato.
- ◆ Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- ◆ Smontare invertendo i passaggi illustrati nelle immagini da 1 a 6.
- ◆ Per rimuovere facilmente la piastra di taglio, inserire un cacciavite tra la piastra di taglio e la testina come illustrato e sollevarla (fig. 12).
- ◆ Premere la manopola di fissaggio, muovere la testa secondo la direzione illustrata nella figura 13, quindi puoi togliere la testa.

PULIZIA

- ◆ Rimuovere la carne, ecc. Lavare ogni parte con acqua tiepida e sapone.
- ◆ Una soluzione sbiancante contenente cloro scolorirà le superfici in alluminio.
- ◆ Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua, ma pulirlo solo con un panno umido.

- ◆ Diluenti e benzina possono causare crepe o alterare il colore dell'unità.
- ◆ Pulire tutte le parti tagliate con un panno umido imbevuto di olio vegetale .



CONFEZIONE

- ◆ Dopo la pulizia, riporre il cavo nell'apposito alloggiamento sul retro dell'apparecchio.

Corpo (vedi illustrazione 14)

Produttore: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Indirizzo: n. 1, via Wanrui, città di Nantou, città di Zhongshan, Guangdong, Cina.

Indirizzo e-mail: support@vevor.com

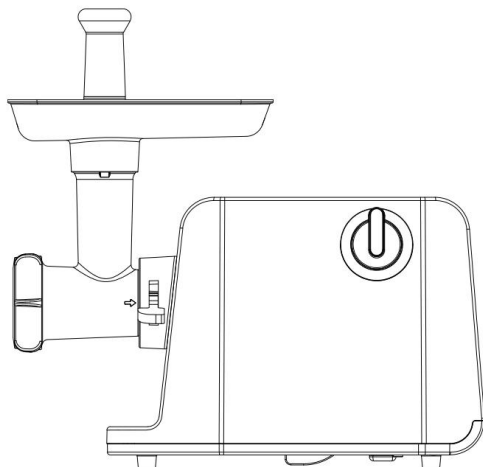


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Picadora de carne eléctrica doméstica
MODELO: AMG196-180

MODELO : AMG196-180



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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

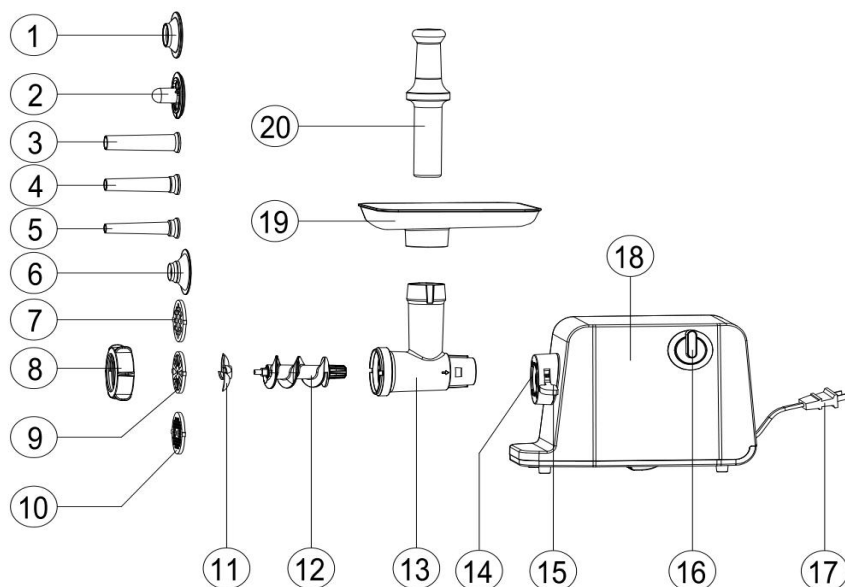


Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos.



Advertencia: Solo para uso en interiores.

DESCRIPCIÓN



1. Conjunto de Kibbe
2. Plato Kibbe
3. Juego de accesorios para embutidos
4. Accesorio para salchichas (grande)
5. Accesorio para salchichas (mediano)
6. Accesorio para salchichas (fino)
7. Placa de corte (fina)
8. Anillo de fijación

11. Cuchilla de corte
12. Serpiente
13. Cabeza
14. Entrada de agua
15. Taquilla
16. interruptor giratorio
17. Enchufe y cable
18. Cuerpo
19. Placa de la tolva
20. Empujador de comida

- | | |
|-----------------------------|--|
| 9. Plato de corte (mediano) | |
| 10. Plato de corte (grande) | |

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- ◆ Es para uso doméstico ; no lo use al aire libre.
- ◆ Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- ◆ Desenchufe el aparato al montarlo y desmontarlo.
- ◆ Es necesaria una supervisión atenta cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.
- ◆ Al transportar la unidad, asegúrese de sujetar el cuerpo con ambas manos. No transporte la unidad por la placa de la tolva ni por la cabeza.
- ◆ No fije la cuchilla de corte ni la placa de corte cuando utilice el accesorio para kibbe.
- ◆ Nunca empuje los productos con la mano. Utilice un empujador de alimentos.
- ◆ No triture alimentos duros como huesos, nueces, etc.
- ◆ No muele el jengibre ni otros materiales con fibras duras.
- ◆ El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe exceder los 10 minutos, con un intervalo de 10 minutos a continuación para el enfriamiento del motor.
- ◆ Opere la unidad de “ I ” a “REV” o de “REV” a “ I ” después de que la condición de trabajo anterior se detenga por más de 30 segundos, o puede causar algún caso anormal como movimiento hacia arriba y hacia abajo y dañar fácilmente la unidad.
- ◆ Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento de la unidad con una presión excesiva.
- ◆ Cuando se active el interruptor automático, no lo encienda.

- ◆ Nunca intente reemplazar las piezas ni reparar la unidad usted mismo.
- ◆ :No sumerja el cable ni el cuerpo de la batidora en agua, ya que esto podría provocar una descarga eléctrica.
- ◆ Este aparato no está diseñado para 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.
- ◆ Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ◆ No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados. Devuélvalo a la tienda para su reparación o para que lo haga un técnico profesional.

POR PRIMERA VEZ

- ◆ Compruebe que la tensión indicada en la etiqueta de características se corresponde con la tensión de la red eléctrica de su hogar.
- ◆ Lave las demás partes, excepto la carcasa (carcasa del motor), con agua tibia y jabón.
- ◆ Lave todas las partes (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- ◆ Antes de enchufarlo , asegúrese de que el interruptor giratorio esté en la posición "OFF".

INSTRUCCIONES DE USO

ASAMBLEA

21. Sujete la cabeza e insértela en la entrada de la cabeza (fig. 1), presione el seguro y luego gire la cabeza en sentido antihorario para que quede bien sujeta (fig. 2).

- ◆ Coloque la serpiente en la cabeza, con el extremo largo primero, y gire

para alimentar el tornillo ligeramente hasta que quede encajado en la carcasa del motor (fig. 3).

◆ Coloque la cuchilla de corte en el mango de la serpiente con la hoja hacia el frente como se muestra (fig. 4). Si no está colocada correctamente, la carne no se molerá.

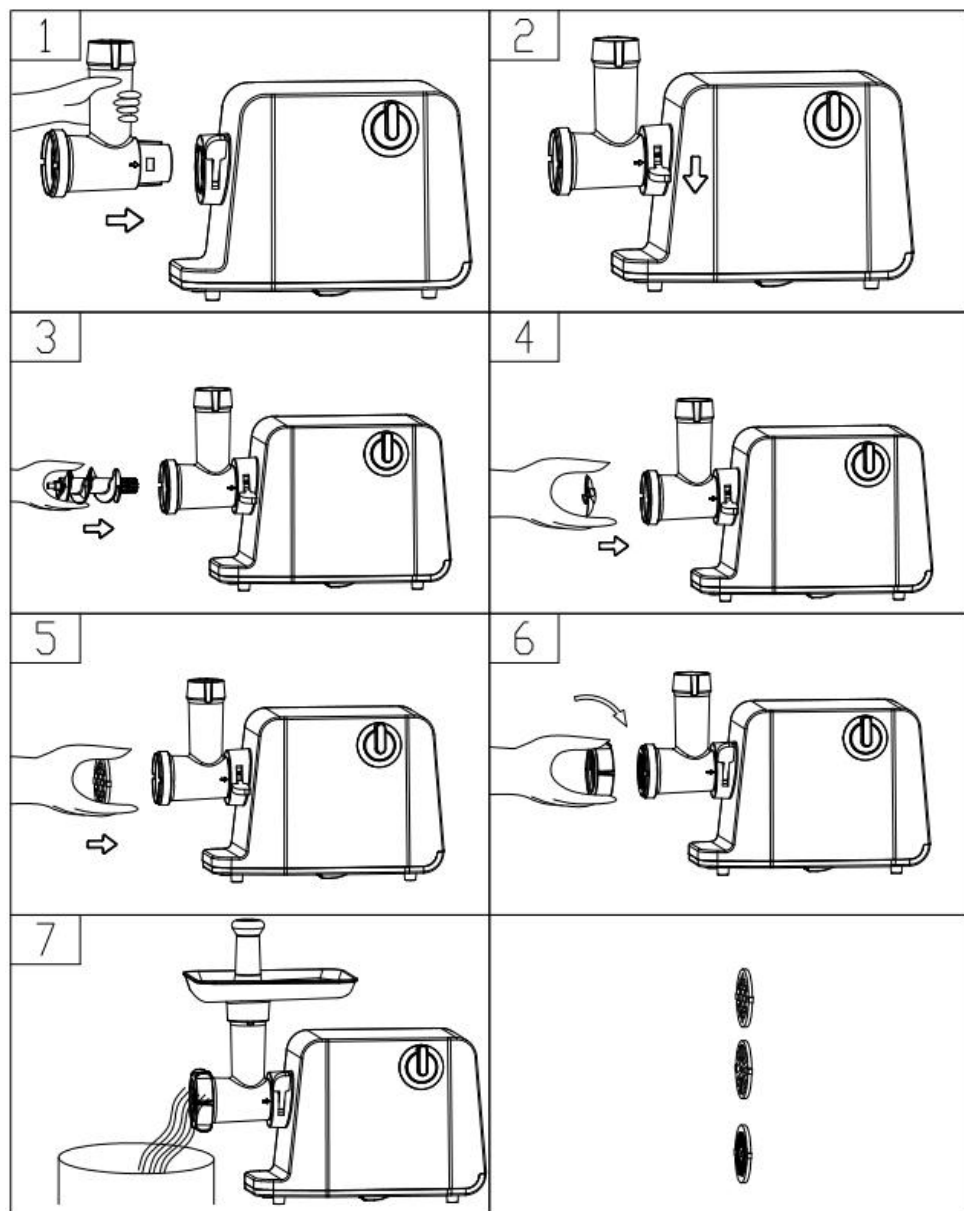
◆ Coloque la placa de corte deseada junto a la cuchilla de corte, encajando las protuberancias en la ranura (fig. 5).

◆ Sujete o presione el centro de la placa de corte con un dedo y, con la otra mano, apriete el anillo de fijación (fig. 6). No lo apriete demasiado.

◆ Coloque la placa de la tolva en el cabezal y fíjela en su posición.

◆ Coloque la unidad sobre un lugar firme.

◆ El conducto de aire en la parte inferior y lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y sin obstrucciones.



CARNE PICADA

◆ Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones,

sin hueso y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.

- ◆ Presione el botón "II" para picar carne. Luego se encenderá la luz.
- ◆ Introduzca los alimentos en la tolva. Para ello, utilice únicamente el empujador de alimentos (fig. 7).

Después de usarlo, presione "Apagar" para detener el aparato y luego desenchufe el enchufe.

Función de inversión

- ◆ Si se produce un bloqueo, pulse directamente la tecla "REV" ;
- ◆ Después de desbloquearlo, suelte "REV" y retire el enchufe, luego limpie los restos de comida de la parte superior del aparato.

PREPARACIÓN DE KIBBE

RECETA

RELLENO

Cordero 100 g

Aceite de oliva 11 cucharadas

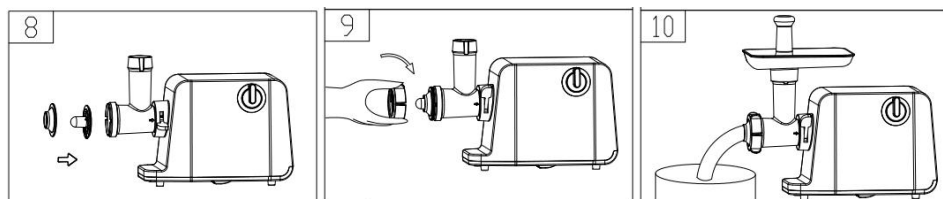
Cebolla (picada finamente) 1 cucharada

Especias a tu gusto

Sal al gusto

Harina 1 cucharada

- ◆ Pica la carne de cordero una o dos veces.
- ◆ Fría la cebolla hasta que se dore y agregue la carne picada de cordero, todas las especias , la sal y la harina.



CUBIERTA DE SALIDA

450 g de carne magra

Harina 150-200 g

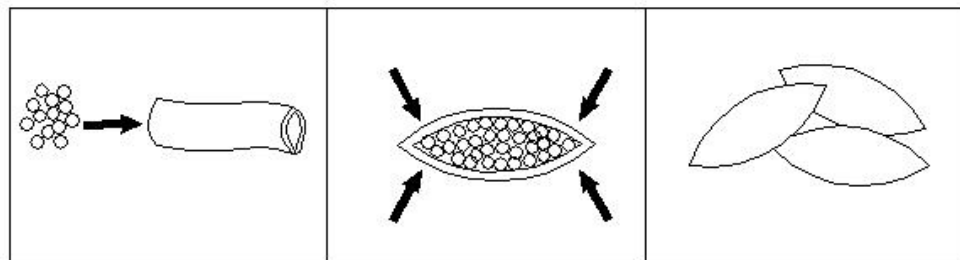
Especias a tu gusto

Nuez moscada (finamente picada) 1

Pimienta roja en polvo al gusto

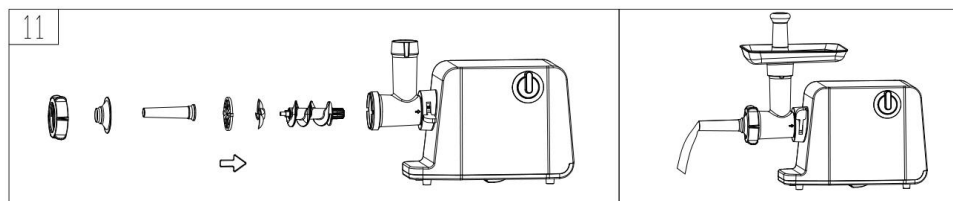
Pimienta al gusto

- ◆ Pica la carne tres veces y mezcla todos los ingredientes en un bol. Utilizar más carne y menos harina para cubrir la tapa crea una mejor consistencia y sabor.
- ◆ Triturar la mezcla tres veces.
- ◆ Desmante invirtiendo los pasos del 5 al 3 para retirar la placa de corte y la cuchilla de corte.
- ◆ Colocar los accesorios de kibbe A y B en el eje del tornillo de alimentación juntos, encajando protuberancias en las ranuras (fig. 8).
- ◆ Enrosque la tapa hasta que quede bien ajustada. No la apriete demasiado (fig. 9).
- ◆ Haga la tapa de salida cilíndrica (fig. 10).
- ◆ Forme el kibbe que se muestra a continuación y fríalo en aceite caliente.



PREPARACIÓN DE SALCHICHAS

Antes de comenzar, ensamble el accesorio para salchichas como se muestra a continuación (fig. 11).



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

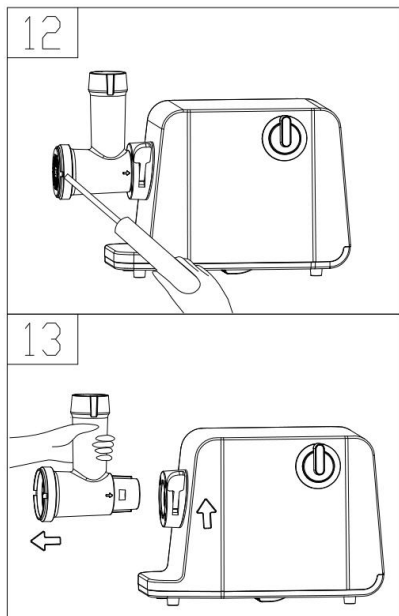
DESMANTELAMIENTO

- ◆ Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ◆ Desmóntalo siguiendo los pasos inversos de las imágenes 1 a 6.
- ◆ Para retirar fácilmente la placa de corte, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cabezal como se muestra en la ilustración y levántela (fig. 12).
- ◆ Presione la perilla de sujeción, mueva el cabezal según la dirección ilustrada en la figura 13, Entonces puedes sacar la cabeza.

LIMPIEZA

- ◆ Retire la carne, etc. Lave cada parte con agua tibia y jabón.
- ◆ Una solución blanqueadora que contenga cloro decolorará las superficies de aluminio.

- ◆ No sumerja la carcasa del motor en agua, solo límpiela con un paño húmedo.
- ◆ Los disolventes y la gasolina pueden agrietar o cambiar el color de la unidad.
- ◆ Limpie todas las partes cortantes con un paño húmedo impregnado en aceite vegetal .



EMBALAJE

- ◆ Después de limpiarlo, coloque el cable en la caja para cables que se encuentra en la parte posterior del aparato.

Cuerpo (véase la ilustración 14)

Fabricante: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Dirección: Calle Wanrui n.º 1, ciudad de Nantou, ciudad de Zhongshan, Guangdong, China.

Correo electrónico: support@vevor.com

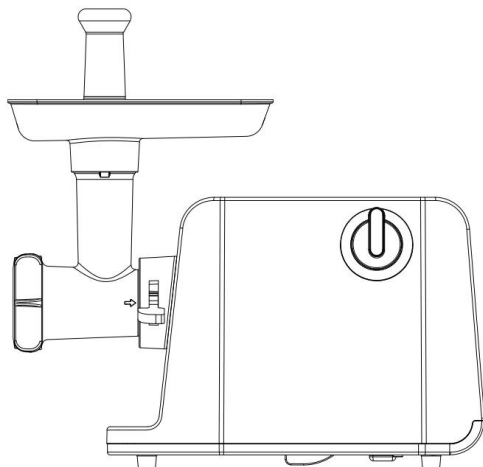


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Domowa elektryczna maszynka do mięsa
MODEL: AMG196-180

MODEL : AMG196-180



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.

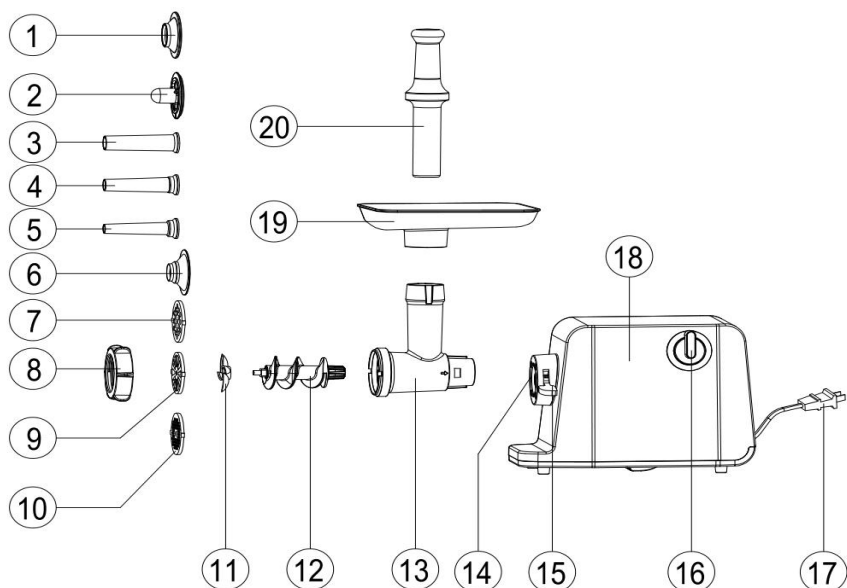
WAŻNE ZABEZPIECZENIA



Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać

	podstawowych zasad bezpieczeństwa.
	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

OPIS



1. Zestaw Kibbe'a	11. Ostrze tnące
2. Talerz Kibbe	12. Wąż
3. Zestaw do robienia kielbas	13. Głowa
4. Nakładka do kielbas (duża)	14. Wlot głowicy
5. Nakładka do kielbas (średnia)	15. Szafka
6. Nakładka do kielbas (drobna)	16. przełącznik obrotowy
7. Talerz tnący (drobny)	17. Wtyczka i przewód
8. Pierścień mocujący	18. Ciało
9. Talerz do krojenia (średni)	19. Płyta leja
	20. Popychacz do jedzenia

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

- ◆ Produkt przeznaczony jest do użytku domowego . Nie należy używać go na zewnątrz.
- ◆ Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem.
- ◆ Odłączaj urządzenie od zasilania podczas montażu i demontażu.
- ◆ W przypadku korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- ◆ Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je obiema rękami. Nie należy przenosić urządzenia za płytę zasypową ani głowicę.
- ◆ Nie mocuj ostrza tnącego i płytki tnącej podczas używania nasadki kibbe.
- ◆ Nigdy nie popychaj produktów ręcznie. Używaj popychacza do żywności.
- ◆ Nie mieć twardych produktów, takich jak kości, orzechy itp.
- ◆ Nie miel imbiru i innych materiałów zawierających twarde włókna.
- ◆ Ciągła praca maszynki do mięsa nie powinna trwać dłużej niż 10 minut, z 10-minutową przerwą na schłodzenie silnika.
- ◆ Nie uruchamiaj urządzenia z pozycji „ I ” na „REV” lub z pozycji „REV” na „ I ” po upływie 30 sekund od rozpoczęcia pracy, gdyż może to spowodować nietypowe zdarzenia, takie jak poruszanie się w górę i w dół, co może łatwo uszkodzić urządzenie.
- ◆ Aby uniknąć zacięcia, nie należy używać nadmiernej siły podczas obsługi urządzenia.
- ◆ Gdy wyłącznik obwodu się aktywuje, nie włączaj urządzenia.
- ◆ Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać części ani naprawiać

urządzenia.

- ◆ : Nie zanurzaj przewodu zasilającego ani korpusu miksera w wodzie, gdyż może to spowodować porażenie prądem.
- ◆ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
- ◆ Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- ◆ Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Zwróć je do sklepu w celu naprawy lub oddaj do naprawy przez profesjonalnego serwisanta.

PO RAZ PIERWSZY

- ◆ Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu w Twoim domu.
- ◆ Umyj pozostałe części, z wyjątkiem korpusu (obudowy silnika), w ciepłej wodzie z mydłem.
- ◆ Umyj wszystkie części (oprócz korpusu) w ciepłej wodzie z mydłem.
- ◆ Przed podłączeniem upewnij się, że przełącznik obrotowy znajduje się w pozycji „OFF”.

INSTRUKCJA UŻYCIA

ZAŁĄCZANIE

21. Przytrzymaj głowicę i włóż ją do otworu w głowicy (rys. 1), naciśnij blokadę, a następnie przesunij głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją mocno zamocować. (rys. 2)

- ◆ Umieść wąż w głowicy, najpierw dłuższym końcem, a następnie obracaj,

aby lekko wsunąć śrubę, aż zostanie ona osadzona w obudowie silnika (rys. 3).

◆ Umieść ostrze tnące na wale węża, ostrzem skierowanym do przodu, jak pokazano na rysunku (rys. 4). Jeśli ostrze nie zostanie założone prawidłowo, mięso nie zostanie zmielone.

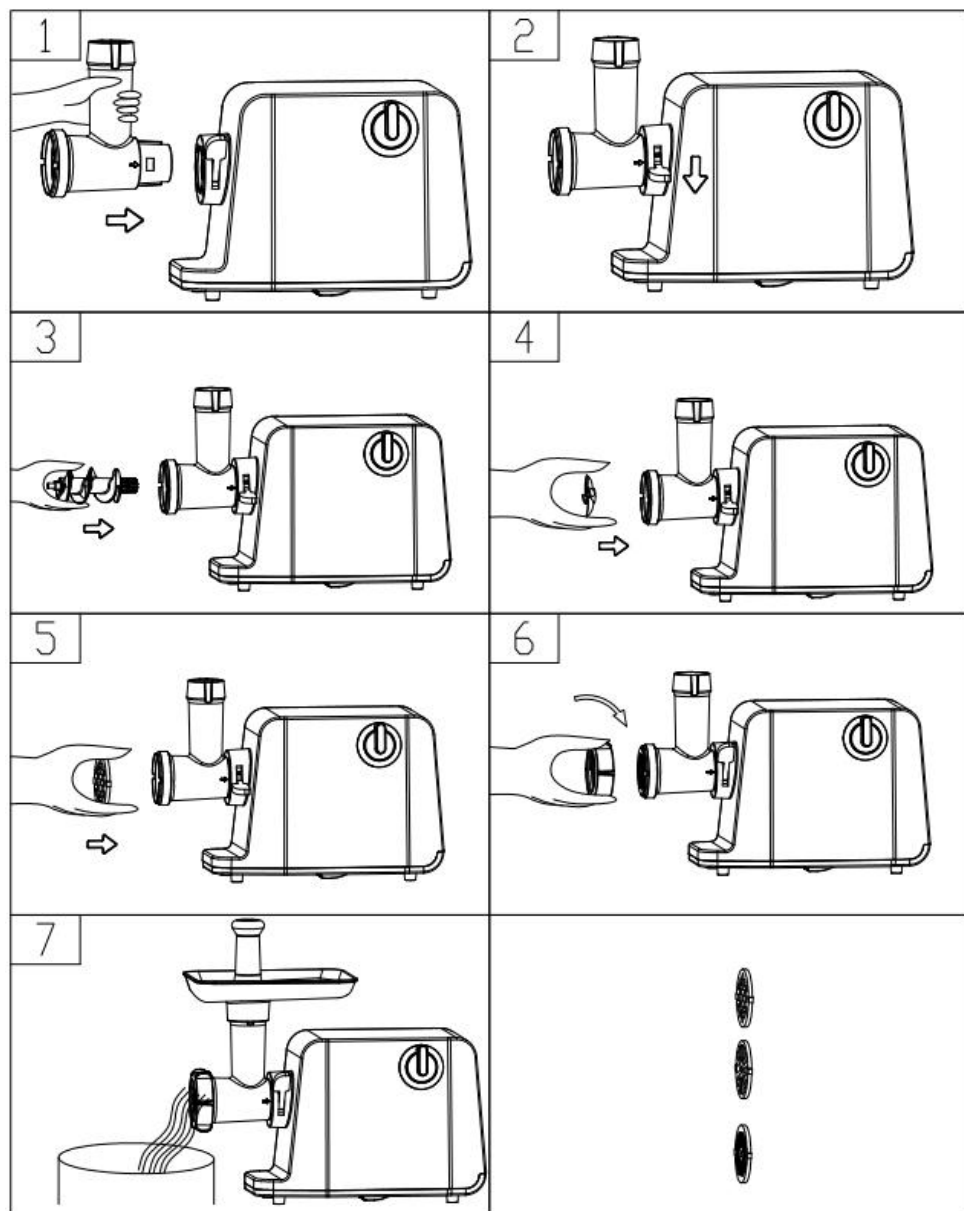
◆ Umieść potrzebną płytkę tnącą obok ostrza tnącego, dopasowując wypustki do szczeliny (rys. 5).

◆ Podeprzyj lub naciśnij środek płytki tnącej jednym palcem, a następnie dokręć pierścień mocujący drugą ręką (rys. 6). Nie dokręcaj zbyt mocno.

◆ Umieść płytę leja na głowicy i zamocuj ją na miejscu.

◆ Umieść urządzenie w stabilnym miejscu.

◆ Przepływ powietrza na dole i z boku obudowy silnika powinien być swobodny i niezablokowany.



MIELENIE MIĘSA

◆ Pokrój wszystkie produkty spożywcze na kawałki (zaleca się używanie

mięsa pozbawionego ścięgien, kości i tłuszczu, o przybliżonych rozmiarach: 20 mm x 20 mm x 60 mm) w taki sposób, aby łatwo zmieściły się w otworze podajnika.

- ◆ Mięso mielone naciśnij przycisk „II” Następnie zapali się światło
- ◆ Włóż produkty do podajnika. Używaj do tego wyłącznie popychacza (rys. 7).

Po użyciu naciśnij przycisk „Wyłącz”, aby zatrzymać urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Funkcja odwrócenia

- ◆ Jeżeli wystąpi blokada, naciśnij bezpośrednio przycisk „REV” ;
- ◆ Po odblokowaniu zwolnij przycisk „REV” i wyciągnij korek, a następnie wyczyść głowicę urządzenia, usuwając resztki jedzenia.

ROBIENIE KIBBE

PRZEPIS

FARSZ

Baranina 100g

Oliwa z oliwek 11/łyżek stołowych

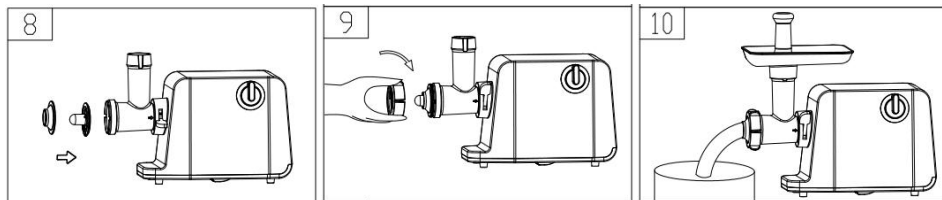
Cebula (drobno pokrojona) 1 1/łyżka stołowa

Przyprawy według Twojego gustu

Sól według uznania

Mąka 1 1/łyżka stołowa

- ◆ Zmieleć baraninę raz lub dwa razy.
- ◆ Podsmaż cebulę, aż się zrumieni, a następnie dodaj mieloną baraninę, wszystkie przyprawy , sól i mąkę.



OSŁONA WYLOTU

Chude mięso 450g

Mąka 150-200g

Przyprawy według Twojego gustu

Gałka muskatołowa (drobno posiekana) 1

Papryka czerwona w proszku według uznania

Pieprz według uznania

◆ Mięso zmielić trzy razy, a następnie wszystkie składniki wymieszać w misce. Więcej mięsa i mniej mąki na pokrywkę wylotu zapewnia lepszą konsystencję i smak.

◆ Zmiel mieszankę trzy razy.

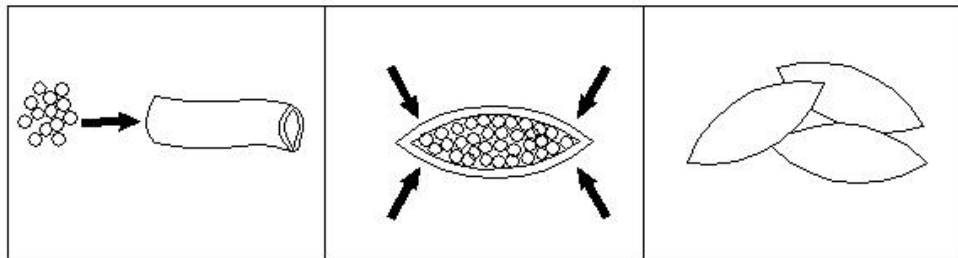
◆ Zdemontuj, wykonując w odwrotnej kolejności kroki od 5 do 3, aby wyjąć płytkę tnącą i ostrze tnące.

◆ Umieść nakładki kibbe A i B na wałek ślimaka podającego razem, wsuwając wypustki w szczeliny (rys. 8).

◆ Zakręć nakrętkę, aż będzie dobrze dokręcona. Nie dokręcaj jej zbyt mocno (rys. 9).

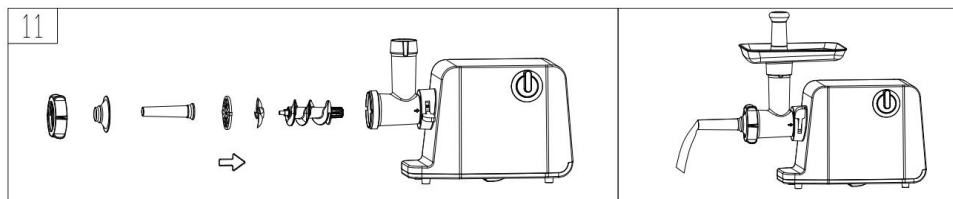
◆ Wykonaj cylindryczną pokrywkę wylotową (rys. 10).

◆ Poniżej znajduje się formularz kibbe ad, który następnie smażymy w głębokim tłuszczu.



WYROBIENIE KIEŁBASY

Przed rozpoczęciem należy złożyć nasadkę do kiełbasy zgodnie z poniższymi instrukcjami (rys. 11).



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

ROZBIÓRKA

- ◆ Upewnij się, że silnik zatrzymał się całkowicie.
- ◆ Odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
- ◆ Zdemontuj, wykonując w odwrotnej kolejności kroki od 1 do 6 obrazków.
- ◆ Aby łatwo wyjąć płytkę tnącą, należy umieścić śrubokręt pomiędzy

plytką tnącą a głowicą, jak pokazano na ilustracji, i unieść ją (rys. 12).

◆ Naciśnij pokrętkę mocującą, przesunąć głowicę zgodnie z kierunkiem pokazanym na rys. 13. Następnie możesz wyjąć głowę.

CZYSZCZENIE

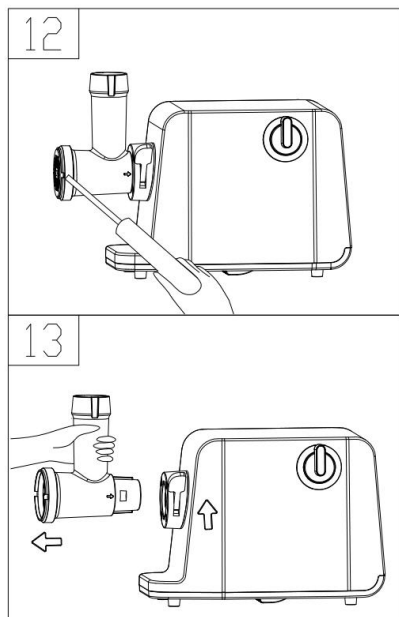
◆ Usuń mięso itp. Umyj każdą część w ciepłej wodzie z mydłem.

◆ Roztwór wybielający zawierający chlor spowoduje odbarwienie powierzchni aluminiowych.

◆ Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie, lecz przetrzyj ją wyłącznie wilgotną szmatką.

◆ Rozcieńczalniki i benzyna mogą spowodować pęknięcie lub zmianę koloru urządzenia.

◆ Wytrzyj wszystkie części tnące wilgotną szmatką nasączoną olejem roślinnym.



OPAKOWANIE

◆ Po wyczyszczeniu włóż przewód do pudełka na przewód, które znajduje

się z tyłu urządzenia
Ciało (patrz Ilustracja 14)

Producent: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Adres: ul. Wanrui nr 1, Nantou Town, ZHONGSHAN CITY Guangdong, Chiny.

Adres e-mail: support@vevor.com



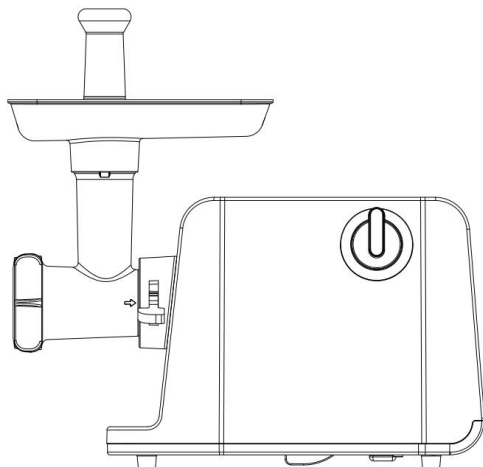
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

**Elektrische vleesmolen voor huishoudelijk
gebruik**

MODEL: AMG196-180

MODEL : AMG196-180



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.

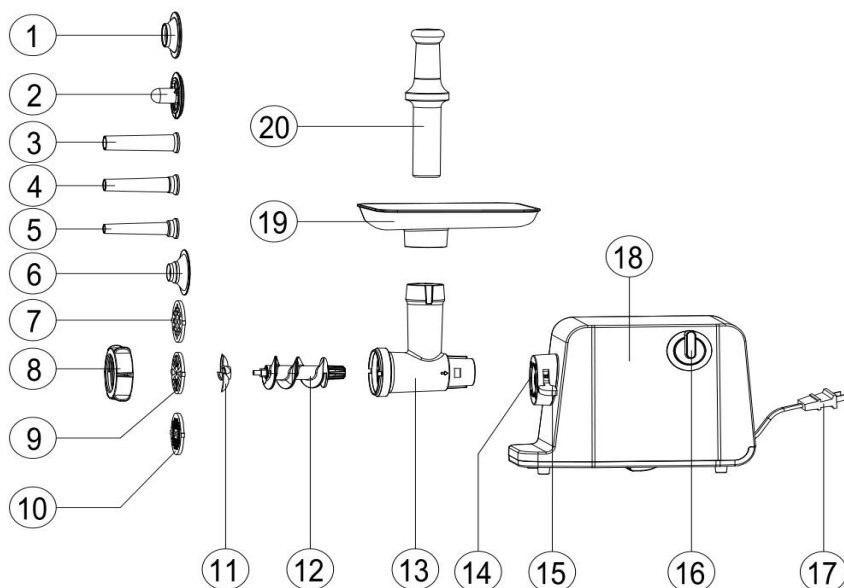
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen. Volg altijd de basisveiligheidsvoorschriften bij het

	gebruik van deze apparaten.
	Waarschuwing: alleen voor gebruik binnenshuis.

BESCHRIJVING



1. Kibbe-set 2. Kibbe-plaat 3. Worstvormige opzetstukken 4. Worstaccessoire (Groot) 5. Worstaccessoire (Medium) 6. Worstopzetstuk (fijn) 7. Snijplaat (fijn) 8. Bevestigingsring 9. Snijplank (middelgroot) 10. Snijplaat (Groot)	11. Snijblad 12. Slang 13. Hoofd 14. Kopinlaat 15. Kluisje 16. draaischakelaar 17. Stekker en snoer 18. Lichaam 19. Trechterplaat 20. Voedselopdrijver
--	---

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

- ◆ Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik ; niet buitenshuis gebruiken.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat u onderdelen bevestigt of verwijdt en voordat u het schoonmaakt.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact bij het monteren en demonteren van het apparaat.
- ◆ Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- ◆ Houd bij het dragen van het apparaat de behuizing met beide handen vast. Draag het apparaat niet aan de trechterplaat of de kop.
- ◆ Bevestig het snijblad en de snijplaat niet wanneer u het kibbe-opzetstuk gebruikt.
- ◆ Duw producten nooit met de hand. Gebruik een voedselduwer.
- ◆ Maal geen harde voedingsmiddelen zoals botten, noten, enz.
- ◆ Maal geen gember en andere ingrediënten met harde vezels fijn.
- ◆ De vleesmolen mag niet langer dan 10 minuten achter elkaar draaien, met een tussenpoos van 10 minuten voor het afkoelen van de motor.
- ◆ Schakel het apparaat niet over van “ I ” naar “REV” of van “REV” naar “ I ” nadat de vorige werkmodus langer dan 30 seconden is uitgeschakeld. Dit kan namelijk leiden tot ongewenste bewegingen, zoals op en neer gaan, en kan het apparaat beschadigen.
- ◆ Om vastlopen te voorkomen, mag u het apparaat niet met overmatige druk bedienen.
- ◆ Schakel het apparaat niet in wanneer de stroomonderbreker is

geactiveerd.

◆ Probeer nooit zelf onderdelen te vervangen of het apparaat te repareren.

◆ : Dompel het snoer of de behuizing van de mixer niet onder in water, dit kan een elektrische schok veroorzaken.

◆ Dit apparaat 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 of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

◆ Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

◆ Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het terug naar de winkel voor service of reparatie door een professionele monteur.

VOOR DE EERSTE KEER

◆ Controleer of de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven overeenkomt met de netspanning in uw woning.

◆ Was alle onderdelen behalve de behuizing (motorhuis) met warm zeepsop.

◆ Was alle onderdelen (behalve het lichaam) in warm zeepsop.

◆ Zorg ervoor dat de draaischakelaar in de "UIT"-stand staat voordat u het apparaat aansluit .

GEBRUIKSAANWIJZING

SAMENSTELLEN

21. Houd de kop vast en plaats deze in de kopopening (fig. 1). Druk vervolgens op de vergrendeling en draai de kop tegen de klok in, zodat

deze stevig vastzit (fig. 2).

◆ Plaats de slang in de kop, met het lange uiteinde eerst, en draai hem een beetje om de schroef erin te draaien totdat deze in de motorbehuizing vastzit (fig. 3).

◆ Plaats het snijblad op de as van de slang met het blad naar voren gericht, zoals afgebeeld (fig. 4). Als het niet goed is gemonteerd, wordt het vlees niet gemalen.

◆ Plaats de gewenste snijplaat naast het snijblad en zorg ervoor dat de uitsteeksels in de gleuf passen (fig. 5).

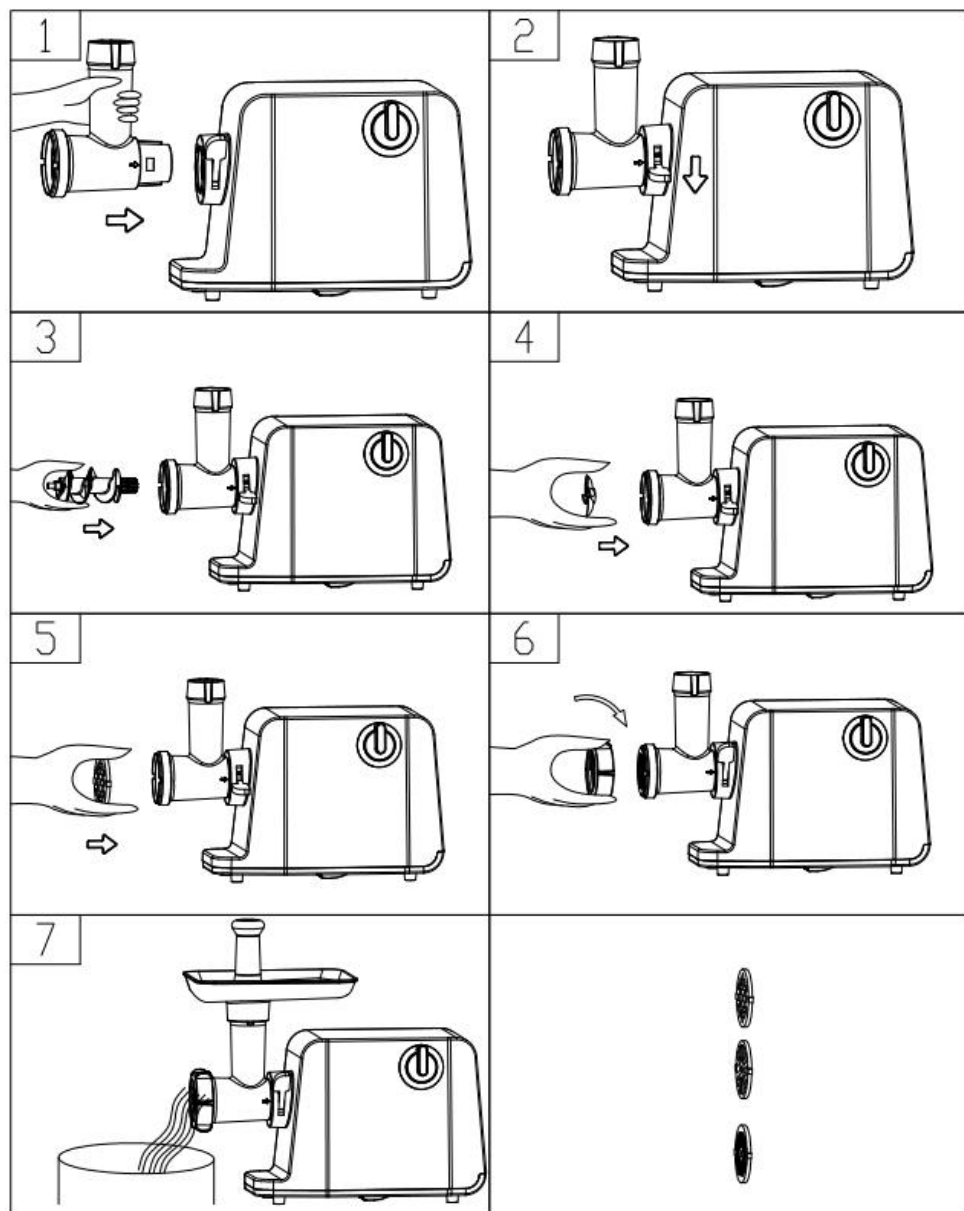
◆ Ondersteun of druk met één vinger op het midden van de snijplaat en draai vervolgens met de andere hand de bevestigingsring vast (fig. 6).

Draai niet te vast.

◆ Plaats de trechterplaat op de kop en bevestig deze in de juiste positie.

◆ Plaats het apparaat op een stevige ondergrond.

◆ De luchtkanalen aan de onderkant en zijkant van de motorbehuizing moeten vrij blijven en mogen niet geblokkeerd worden.



GEHAKT VLEES

- ◆ Snijd al het voedsel in stukjes (vlees zonder pezen, botten en vet wordt

aanbevolen, afmetingen: ongeveer 20 mm x 20 mm x 60 mm) zodat het gemakkelijk in de opening van de trechter past.

◆ Voor het hakken van vlees, druk op knop "II". Daarna gaat het lampje branden.

◆ Voer het voer in de trechterplaat. Gebruik hiervoor uitsluitend de voerduwer (fig. 7).

Na gebruik drukt u op "Uit" om het apparaat uit te schakelen en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Omkeerfunctie

◆ Als er een blokkade optreedt, druk dan direct op de "REV"-toets ;

◆ Na het ontstoppen, laat u de "REV"-knop los en trekt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder vervolgens eventuele voedselresten uit de kop van het apparaat.

KIBBE MAKEN

RECEPT

VULLING

Schaapvlees 100 g

Olijfolie 11 eetlepels

Ui (fijn gesneden) 1 1/2 eetlepel

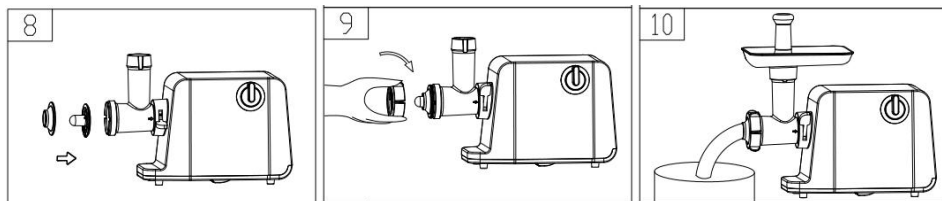
Kruiden naar uw smaak

Voeg naar smaak zout toe.

Bloem 1 1/2 eetlepel

◆ Hak het schapenvlees één of twee keer fijn.

◆ Fruit de ui tot hij bruin is en voeg het lamsgehakt, de specerijen , het zout en de bloem toe.



OUTLET-OVERKAPING

Mager vlees 450 g

Bloem 150-200 g

Kruiden naar uw smaak

Nootmuskaat (fijn gesneden) 1

Gemalen rode peper naar smaak

Voeg peper naar smaak toe.

◆ Maal het vlees driemaal fijn en meng alle ingrediënten in een kom. Meer vlees en minder bloem voor de deksel van de uitlaat zorgen voor een betere consistentie en smaak.

◆ Maal het mengsel driemaal.

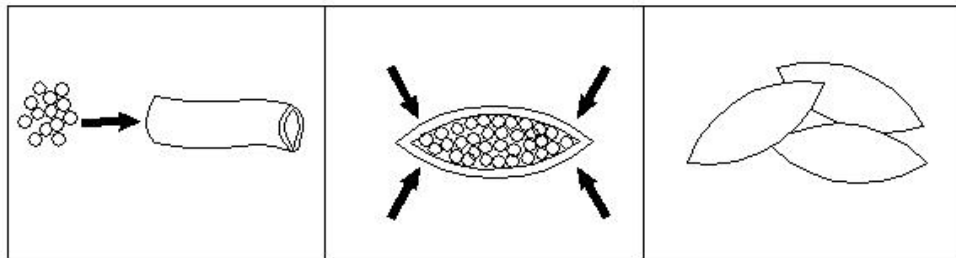
◆ Demonteer het apparaat door de stappen van 5-3 in omgekeerde volgorde uit te voeren om de snijplaat en het snijblad te verwijderen .

◆ Plaats kibbe-accessoires A en B samen op de as van de toevoerschroef, het plaatsen van uitsteeksels in de sleuven (fig. 8).

◆ Draai de dop vast totdat deze goed vastzit. Draai hem niet te vast aan (fig. 9).

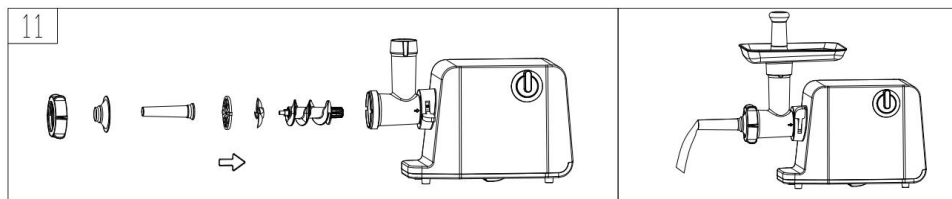
◆ Maak de cilindrische uitlaatkap (fig. 10).

◆ Vorm de kibbe zoals hieronder afgebeeld en frituur deze.



WORST MAKEN

Voordat u begint, dient u het worstopzetstuk te monteren zoals hieronder weergegeven (fig. 11).



REINIGING EN ONDERHOUD

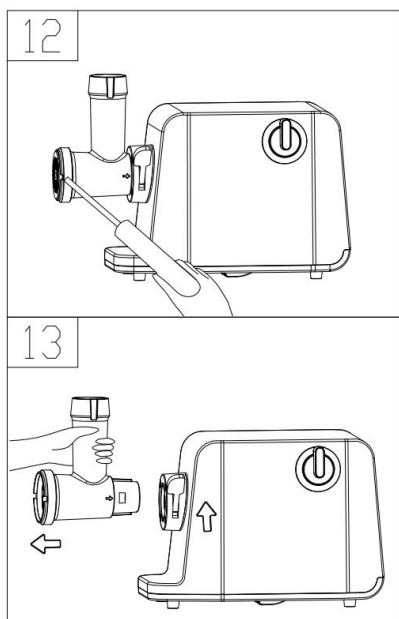
DEMONTEREN

- ◆ Zorg ervoor dat de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Demonteer het door de stappen van afbeelding 1-6 in omgekeerde volgorde uit te voeren.

- ◆ Om de snijplaat gemakkelijk te verwijderen, plaatst u een schroevendraaier tussen de snijplaat en de kop zoals afgebeeld en tilt u deze omhoog (fig. 12).
- ◆ Druk op de bevestigingsknop en beweeg de kop in de richting zoals weergegeven in figuur 13. Dan kun je de kop eraf halen.

SCHOONMAAK

- ◆ Verwijder vlees, enz. Was elk onderdeel in warm zeepsop.
- ◆ Een bleekoplossing die chloor bevat, zal aluminium oppervlakken verkleuren.
- ◆ Dompel de motorbehuizing niet onder in water, maar veeg deze alleen af met een vochtige doek.
- ◆ Verdunningsmiddelen en benzine kunnen barsten veroorzaken of de kleur van het apparaat veranderen.
- ◆ Veeg alle snijvlakken af met een doek die bevochtigd is met plantaardige olie .



VERPAKKING

◆ Na het schoonmaken, bergt u het snoer op in de snoeropbergdoos aan de achterkant van het apparaat.

Lichaam (zie afbeelding 14)

Fabrikant: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Adres: Nr. 1, Wanruistraat, Nantou, Zhongshan, Guangdong, China.

E-mail: support@vevor.com

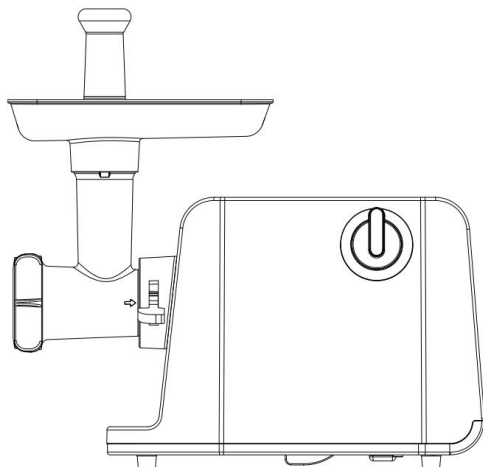


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Hushålls elektrisk köttkvarn
MODELL: AMG196-180

MODELL : AMG196-180



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.

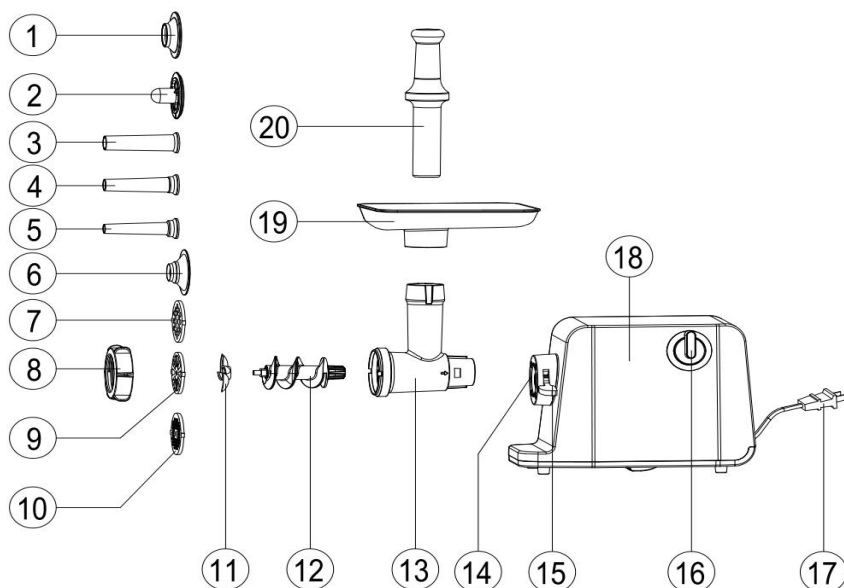
VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant. Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa

	enheter.
	Varning - Endast för inomhusbruk

BESKRIVNING



1. Kibbe-set

2. Kibbetallrik

3. Korvtillbehörsset

4. Korvtillbehör (stor)

5. Korvtillbehör (Medium)

6. Korvtillbehör (Fin)

7. Skärplatta (fin)

8. Fästring

9. Skärplatta (Medium)

10. Skärplatta (stor)

11. Skärblad

12. Orm

13. Huvud

14. Huvudinlopp

15. Skåp

16. vridbrytare

17. Kontakt och sladd

18. Kropp

19. Trattplatta

20. Matpåfyllare

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

- ◆ Den är avsedd för hushållsbruk ; Använd inte utomhus.
- ◆ Dra ur sladden ur uttaget när den inte används, innan du monterar eller tar av delar och före rengöring.
- ◆ Dra ur sladden vid montering och demontering av enheten.
- ◆ Noggrann övervakning är nödvändig när apparater används nära barn.
- ◆ Håll i enheten med båda händerna när du bär den. Bär inte enheten i behållaren eller huvudet.
- ◆ Fixera inte skärbladet och skärplattan när du använder kibbetillbehöret.
- ◆ Tryck aldrig på produkter för hand. Använd matpåskjutaren.
- ◆ Mal inte hård mat såsom ben, nötter etc.
- ◆ Mal inte ingefära och andra material med hårda fibrer.
- ◆ Köttkvarnen bör köras kontinuerligt i högst 10 minuter, med följande 10-minutersintervall för motorkylning.
- ◆ Kör enheten från “ I ” till “REV” eller från “REV” till “ I ” efter att det föregående driftläget har upphört i mer än 30 sekunder, annars kan det orsaka ovanliga händelser som att den rör sig upp och ner och lätt förstöra enheten.
- ◆ För att undvika att enheten fastnar, tvinga inte enheten att trycka för hårt.
- ◆ Slå inte på strömbrytaren när den utlöses.
- ◆ Försök aldrig att byta ut delar och reparera enheten själv.
- ◆ : Doppa inte sladden eller mixerns hölje i vatten eftersom det kan orsaka elektriska stötar.
- ◆ Denna apparat 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.

- ◆ Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- ◆ Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad. Lämna in den i butiken för service eller låt den repareras av en professionell servicetekniker.

FÖR FÖRSTA GÅNGEN

- ◆ Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten motsvarar nätspänningen i ditt hem.
- ◆ Tvätta andra delar utom kroppen (motorhuset) i varmt tvålatten.
- ◆ Tvätta alla delar (förutom kroppen) i varmt tvålatten.
- ◆ Innan du ansluter strömmen, se till att vridströmbrytaren är i läge "AV".

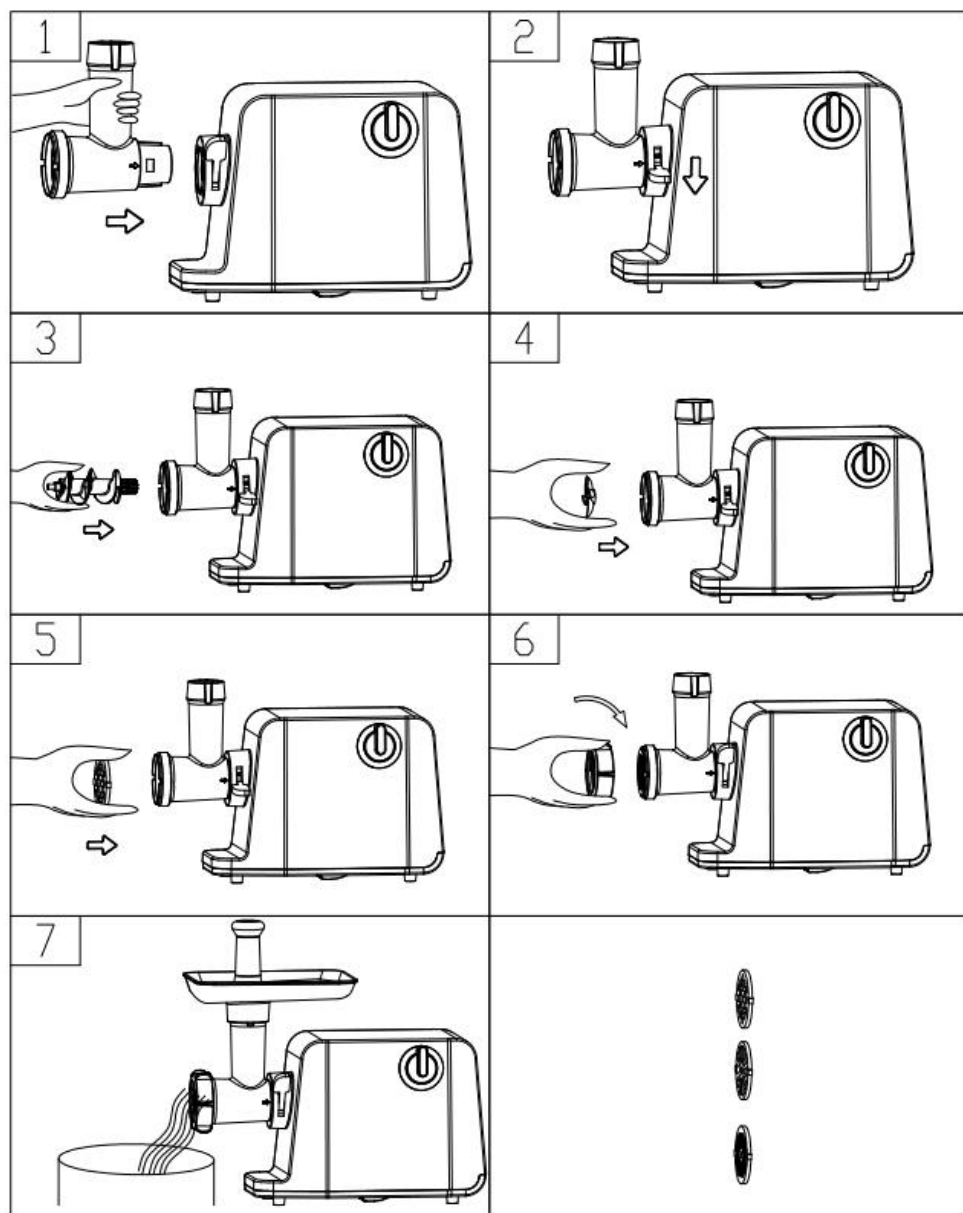
BRUKSANVISNING

SAMMANSÄTTNING

21. Håll huvudet och för in det i huvudinloppet (bild 1). Tryck på låset och flytta sedan huvudet moturs så att det sitter ordentligt fast. (bild 2)

- ◆ Placera ormen i huvudet, med den långa änden först, och vrid för att mata skruven lätt tills den sitter fast i motorhuset (bild 3).
- ◆ Placera skärbladet på ormskaftet med bladet vänt framåt som illustrerat (bild 4). Om det inte monteras korrekt kommer köttet inte att malas.
- ◆ Placera önskad skärplatta bredvid skärbladet och passa in utskjutande delar i spåret (bild 5).
- ◆ Stöd eller tryck mitt på skärplattan med ett finger och skruva sedan fast fixeringsringen med den andra handen (bild 6). Dra inte åt för hårt.
- ◆ Placera behållarens platta på huvudet och fixera den i rätt läge.
- ◆ Placera enheten på ett stadigt underlag.
- ◆ Luftkanalen i motorhusets undersida och på sidan ska hållas fri och inte

blockerad.



KÖTTFÄRS

◆ Skär all mat i bitar (senfritt, benfritt och fettfritt kött rekommenderas, ungefärlig storlek: 20 mm x 20 mm x 60 mm) så att de lätt får plats i behållarens öppning.

◆ Köttfärs tryck på knappen "II". Då tänds lampan.

◆ Mata in mat i behållaren. Använd endast matpåskjutaren (bild 7) för detta.

Efter användning, tryck på "Av" för att stänga av apparaten och dra sedan ur elkontakten.

Reverseringsfunktion

◆ Om blockering inträffar, tryck direkt på "REV"-knappen ;

◆ Släpp "REV" efter att du har öppnat blockeringen, dra ut kontakten och rengör sedan maten från apparatens huvud.

GÖR KIBBE

RECEPT

FYLLNING

Lammkött 100g

Olivolja 11/matskedar

Lök (fint hackad) 1 1/matsked

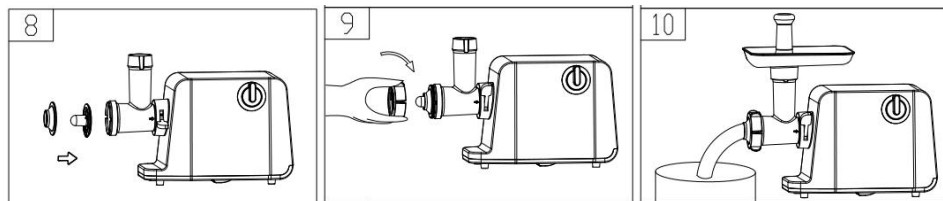
Kryddor efter din smak

Salta efter din smak

Mjöl 1 1/matskedar

◆ Finhacka fårkött en eller två gånger.

◆ Stek löken tills den är gyllenbrun och tillsatt lammfärs, alla kryddor , salt och mjöl.



UTTAGSKYDD

Magert kött 450 g

Mjöl 150-200 g

Kryddor efter din smak

Muskotnöt (fint skuren) 1

Pulveriserad röd paprika efter smak

Peppar efter din smak

◆ Finhacka köttet tre gånger och blanda alla ingredienser i en skål. Mer kött och mindre mjöl för att täcka utloppet skapar bättre konsistens och smak.

◆ Mal blandningen tre gånger.

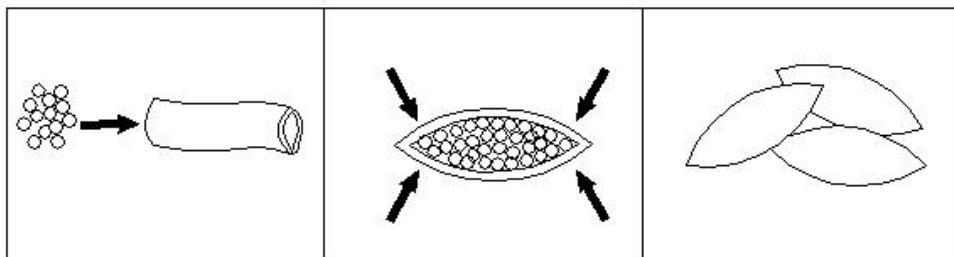
◆ Demontera genom att utföra stegen 5-3 i omvänd ordning för att ta bort skärplattan och skärbladet .

◆ Placera kibbetillbehör A och B på matarskruvaxeln tillsammans, montera utskjutande delar i spåren (bild 8).

◆ Skruva fast locket tills det sitter ordentligt. Dra inte åt för hårt (bild 9).

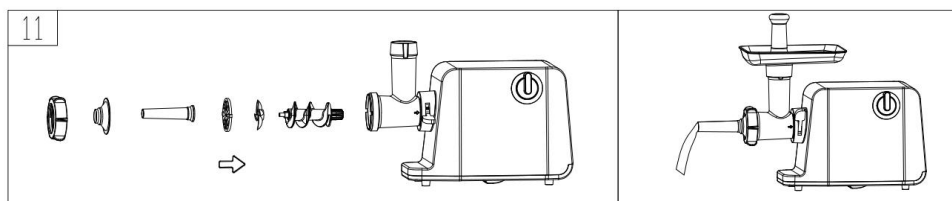
◆ Gör det cylindriska utloppslocket (bild 10).

◆ Forma kibbe enligt illustrationen nedan och friterar.



KORVGÖRING

Innan du börjar, montera korvtillbehöret enligt följande (bild 11)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

ISÄTTNING

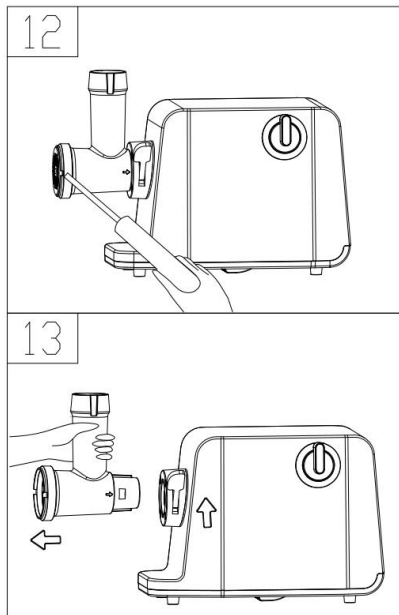
- ◆ Se till att motorn har stannat helt.
- ◆ Dra ur kontakten ur eluttaget.
- ◆ Demontera genom att göra om stegen från bilderna 1–6.
- ◆ För att enkelt ta bort skärplattan, placera en skruvmejsel mellan skärplattan och huvudet enligt bilden och lyft upp den (bild 12).
- ◆ Tryck på låsknappen och rör huvudet enligt riktningen som visas i figur 13. sedan kan du ta ut huvudet.

RENGÖRING

- ◆ Ta bort kött etc. Tvätta varje del i varmt tvålatten.
- ◆ En bleklösning som innehåller klor missfärgar aluminiumtor.
- ◆ Doppa inte motorhuset i vatten, utan torka det endast med en fuktig

trasa.

- ◆ Förtunningsmedel och bensin kan spricka eller ändra färg på enheten.
- ◆ Torka av alla skärdelar med en våt trasa med vegetabilisk olja .



FÖRPACKNING

- ◆ Efter rengöring, placera sladden i sladdlådan som finns på baksidan av apparaten.

Kaross (se illustration 14)

Tillverkare: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.

Adress: Wanrui Street 1, Nantou, ZHONGSHAN CITY, Guangdong, Kina.

E-post: support@vevor.com

