VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

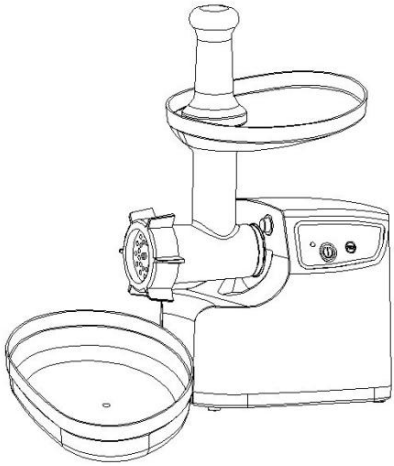
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODEL:AMG199-180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

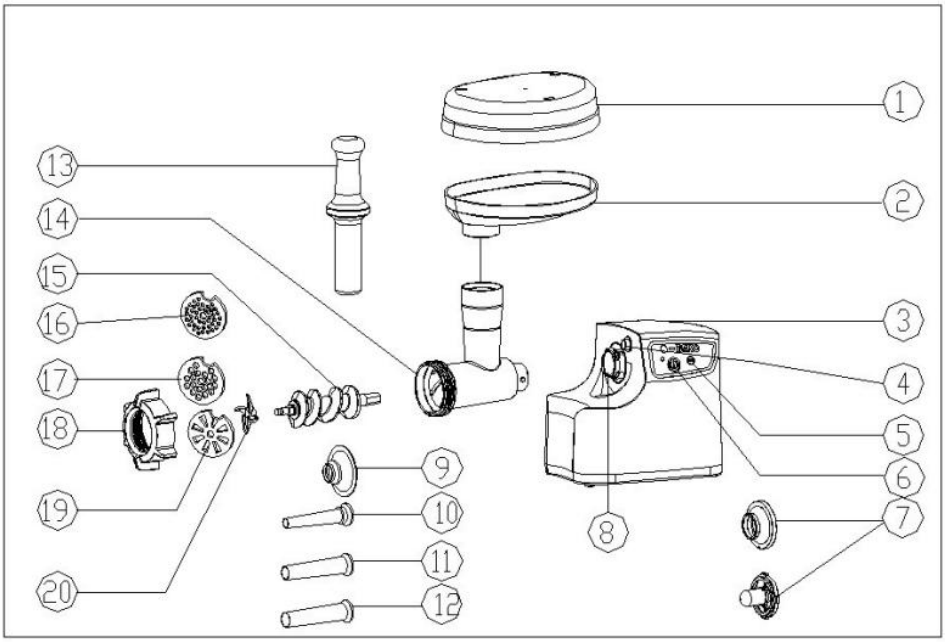
MODEL:AMG199-180



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. Images are for reference only, 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.Our company is not responsible for any damage caused by improper use of this machine or poor operating environment.

	**Warning:** To reduce the risk of injury, users must read the instruction manual carefully

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7. Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

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 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- Operate the unit from “ON” to “R” or from “R” to “ON” 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.

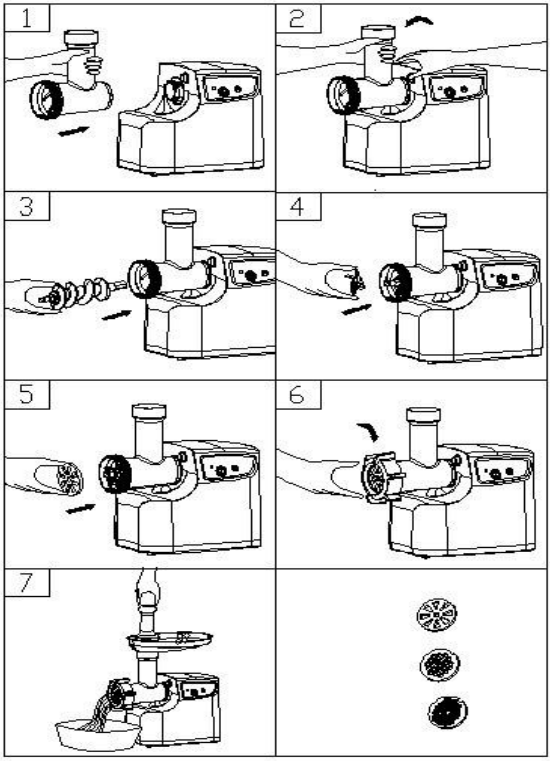
FOR THE FIRST TIME

- 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 key switch in the "OFF" position, that is the natural state of all keys.

INSTRUCTION FOR USE

ASSENBLING

- **hold the head and insert it into the inlet(when inserting pls pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top,see fig.1), And press the button, 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

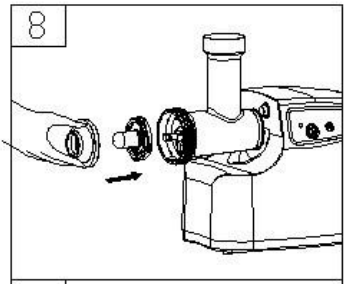
- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Mincing meat press "ON（POWER）" button Then the light
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.7)

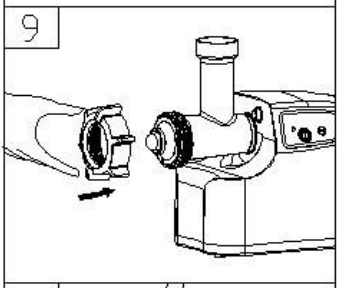
After using, Press "ON" or "REV" to stop the appliance,then pull out the electeical plug

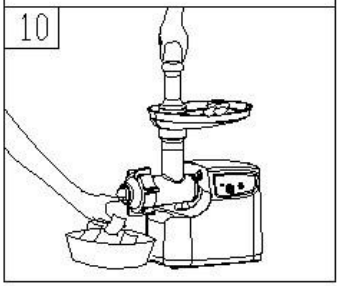
Reversal function

- 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







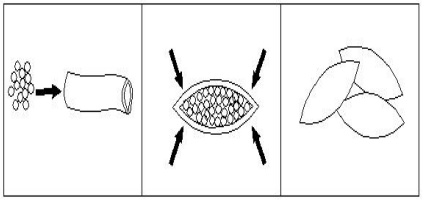
RECIPE STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1 1/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

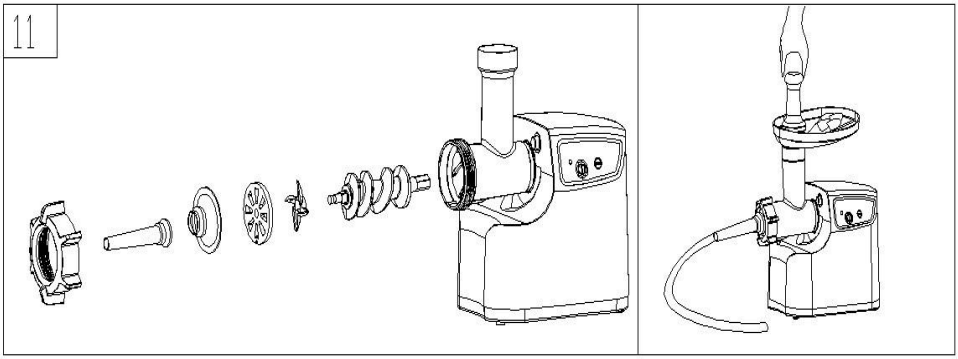
Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste



- 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 ad illustrated below and deep fry.

MAKING SAUSAGE

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



CLEANING AND MAINTENACE

DISADDEMBLING

- 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.

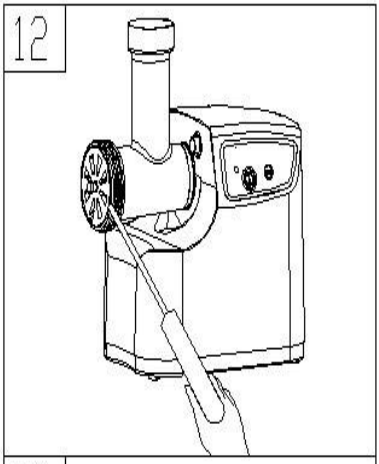
CLEANING

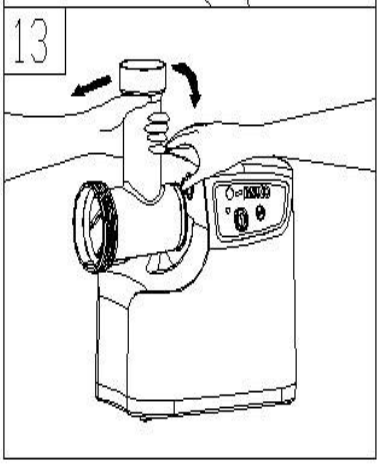
- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.

- 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.

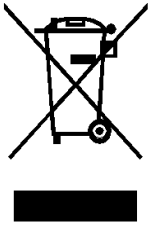
PACKAGING

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





Environment friendly disposal



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

FCC Information:

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) This product may cause harmful interference.

2)This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party.responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception,which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

· Reorient or relocate the receiving antenna.

· Increase the distance between the product and receiver.

· Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

· Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

Manufacturer: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Address: No. 1, Wanrui Street, Nantou Town, ZHONGSHAN CITY Guangdong Province, P.R. China
E-mail: support@vevor.com
AUS Importer: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
USA Importer: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP
VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP
VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

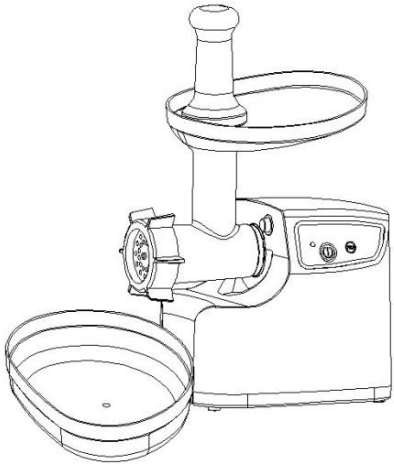
GEWERBLICHER ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF FÜR DIE ARBEITSPLATTE

MODELL: AMG199 -180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

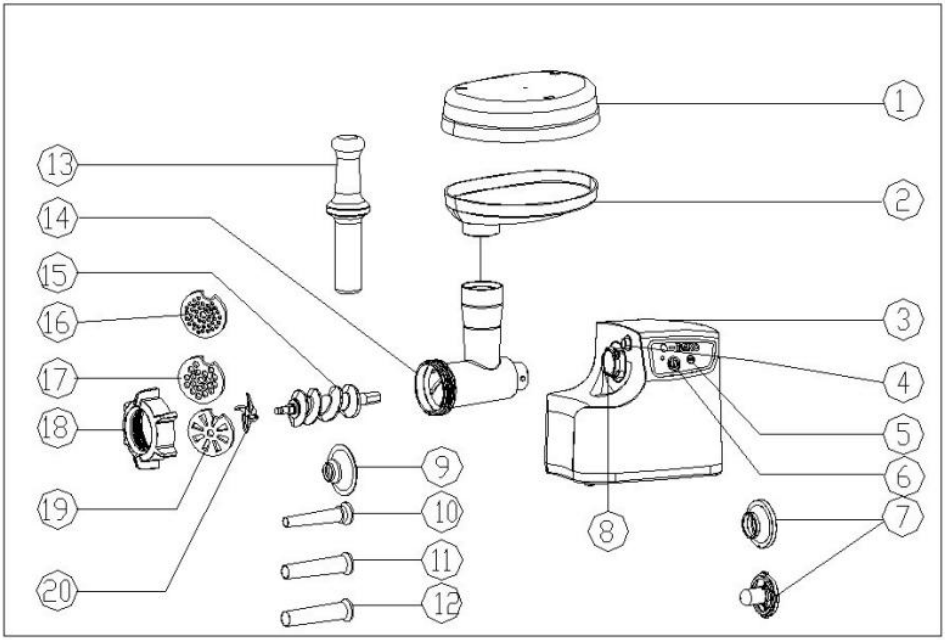
MODELL: AMG199 -180



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Die Abbildungen dienen nur als Referenz ; das tatsächliche Aussehen des gelieferten Produkts kann abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder ungeeignete Betriebsbedingungen entstehen.

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

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7:Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

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 Auseinanderbauen des Geräts den Netzstecker ziehen.
- Bei der Benutzung 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 Lebensmittelschieber.
- Harte Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw. dürfen nicht zerkleinert werden.
- Ingwer und andere faserige Zutaten dürfen nicht zerkleinert werden.
- Der Fleischwolf sollte nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen, gefolgt von einer 10-minütigen Pause zur Motorkühlung.
- Schalten Sie das Gerät nach einem Betriebsstillstand von mehr als 30 Sekunden von „EIN“ auf „R“ oder von „R“ auf „EIN“, da es sonst zu Fehlfunktionen wie z. B. Auf- und Abwärtsbewegungen kommen und das Gerät leicht beschädigt werden kann.

- Um ein Blockieren zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit übermäßigem Druck bedient werden.
- Wenn der Schutzschalter auslöst, schalten Sie das Gerät nicht ein.
- Versuchen Sie niemals, die Teile selbst auszutauschen und das Gerät selbst zu reparieren.
- Das Kabel und das Gehäuse des Mischers dürfen nicht in Wasser getaucht werden, 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 das 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.

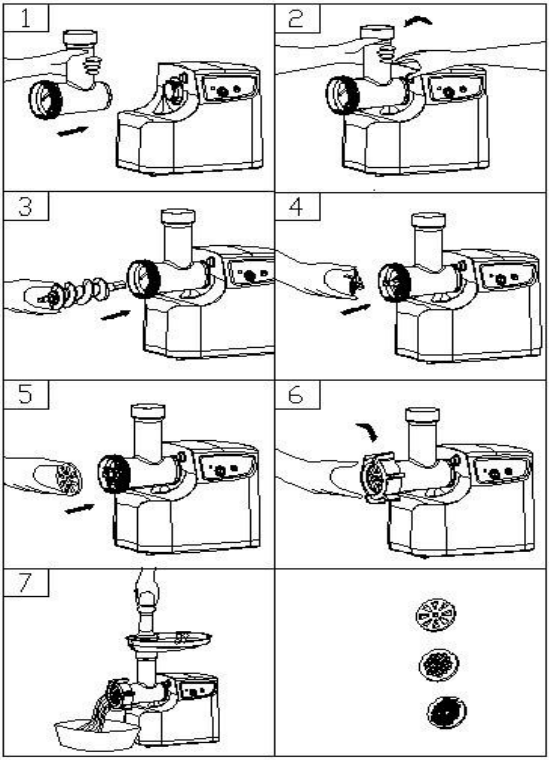
ERSTMALS

- 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 Schlüsselschalter in der Position „AUS“ befindet; dies ist der natürliche Zustand aller Tasten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

MONTAGE

- **Halten Sie den Kopf fest und führen Sie ihn in den Einlass ein (beim Einführen bitte darauf achten, dass der Kopf entsprechend dem Pfeil oben schräg steht, siehe Abb. 1). Drücken Sie den Knopf und drehen Sie dann den Kopf gegen den Uhrzeigersinn, sodass er fest sitzt. (Abb. 2)**



- Setzen 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 die Schneidklinge mit der Klinge nach vorne zeigend auf den Schlangenschaft (Abb. 4). Falls sie nicht richtig sitzt , Das Fleisch wird nicht gemahlen .
- Platzieren Sie die gewünschte Schneidplatte neben dem Schneidmesser und passen Sie die g Vorsprünge in den Schlitz ein (Abb. 5).
- Die Schneidplatte mit einem Finger in der Mitte stützen oder andrücken und anschließend mit der anderen Hand den Befestigungsring festziehen (Abb. 6). Nicht zu fest anziehen.
- Setzen Sie die Trichterplatte auf den Kopf und fixieren Sie sie in Position .
- Stellen Sie das Gerät an einem festen Platz auf.
- Der Luftkanal an der Unterseite und an der Seite des Motorgehäuses sollte frei und nicht blockiert bleiben .

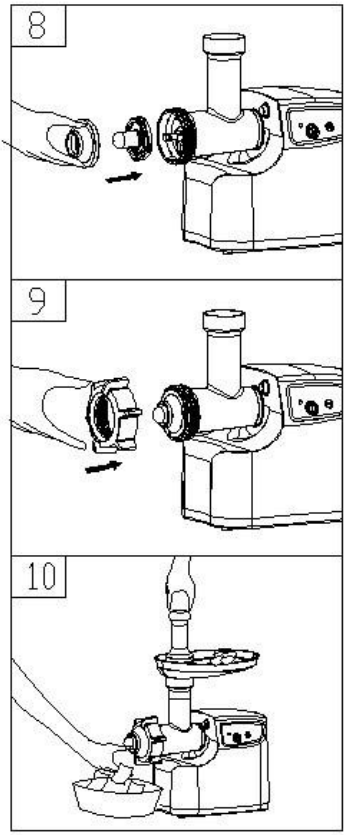
Hackfleisch

- Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (Empfohlen wird fleischloses, knochenloses und fettfreies Fleisch, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm) , damit sie leicht in die Trichteröffnung passen.
- Zum Zerkleinern von Fleisch die Taste „EIN (POWER)“ drücken. Dann leuchtet die Lampe.
- Das Futter in die Trichterplatte geben. Hierfür ausschließlich den Futterschieber (Abb. 7) verwenden.

Drücken Sie nach Gebrauch die Taste „ON“ oder „REV“, 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

Hammel 100 g

Olivenöl 1 1/Esslöffel

Zwiebel (fein geschnitten) 1 1/Esslöffel

Gewürze ganz nach Ihrem Geschmack

Salz ganz nach Ihrem Geschmack

Mehl 1 Esslöffel

- Hackfleisch vom Hammel ein- oder zweimal zubereiten.
- Zwiebeln anbraten, bis sie braun sind, dann das Lammhackfleisch, Piment, Salz und Mehl dazugeben.

Steckdosenabdeckung

Mageres Fleisch 450 g

Mehl 150-200 g

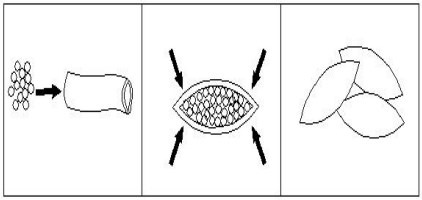
Gewürze ganz nach Ihrem Geschmack

Muskatnuss (fein gehackt) 1

Rote-Paprika-Pulver nach Geschmack

Pfeffer ganz nach Ihrem Geschmack

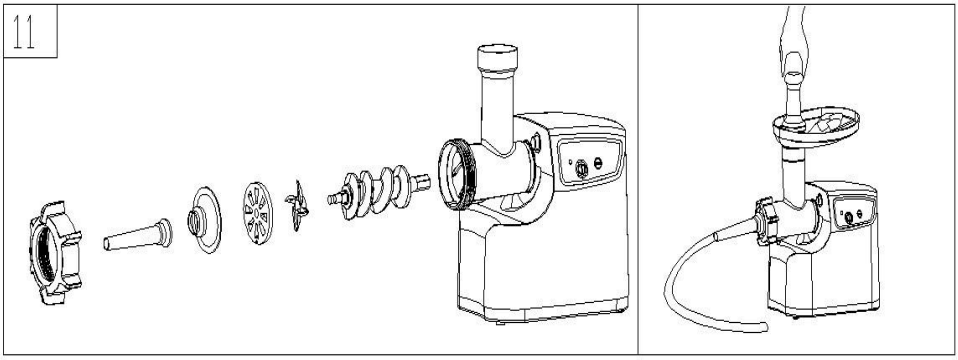
- Das Hackfleisch dreimal durchhacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für den Deckel sorgen für eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.



- Die Mischung dreimal zerkleinern.
- Zum Auseinandernehmen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge der Schritte 5-3 vor, um die Schneidplatte und das Schneidmesser zu entfernen.
- Setzen Sie die Kibbe-Aufsätze A und B gemeinsam auf die Förderschneckenwelle, sodass die Vorsprünge in die Schlitze passen (Abb. 8).
- Schrauben Sie den Deckel fest. Nicht überdrehen (Abb. 9).
- Fertigen Sie die zylindrische Auslassabdeckung an (Abb. 10).
- Das unten abgebildete Kibbe-Gericht zubereiten und frittieren.

Wurstherstellung

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



REINIGUNG UND WARTUNG

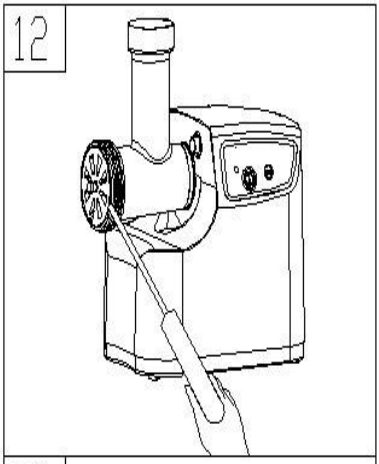
Entgleisen

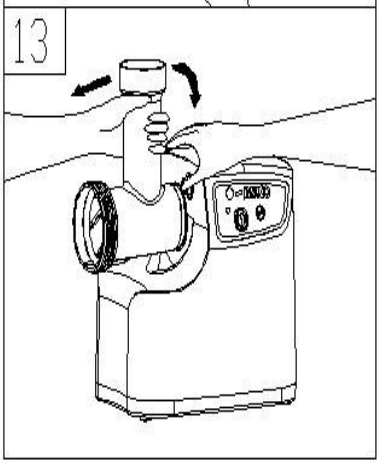
- Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose .
- Die Demontage erfolgt durch Umkehrung der Schritte aus den Bildern 1-6 .
- Um die Schneidplatte leicht zu entfernen, setzen Sie einen Schraubendreher wie abgebildet zwischen Schneidplatte und Kopf und heben Sie sie an (Abb. 12).
- Drücken Sie den Befestigungsknopf, bewegen Sie den Kopf in der auf Abb. 13 dargestellten Richtung, dann können Sie den Kopf herausnehmen.

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 darf 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 getränkten , feuchten Tuch ab.



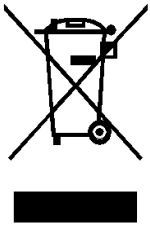


VERPACKUNG

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

Körper (siehe Abbildung 14)

Umweltfreundliche Entsorgung

	Sie können zum Umweltschutz beitragen! Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Geben Sie nicht funktionierende Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

FCC-Informationen:

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!
Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:
1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Verlust der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.
Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in Wohngebieten gewährleisten.
Dieses Produkt erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen. Bei nicht vorschriftsmäßiger Installation und Verwendung kann es Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass in bestimmten Fällen Störungen auftreten. Sollte dieses Produkt Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts festgestellt

werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben.

• Die Empfangsantenne neu ausrichten oder an einem anderen Ort aufstellen.

• Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.

• Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an dem der Empfänger angeschlossen ist.

• Wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Unterstützung zu erhalten.

Hersteller: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Adresse: Wanrui-Straße 1, Stadt Nantou, Stadt Zhongshan, Provinz Guangdong , Volksrepublik China
E-Mail: support@vevor.com
Australischer Importeur: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD NSW 2122, Australien
US-Importeur: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP

VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP

VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660



VEVOR

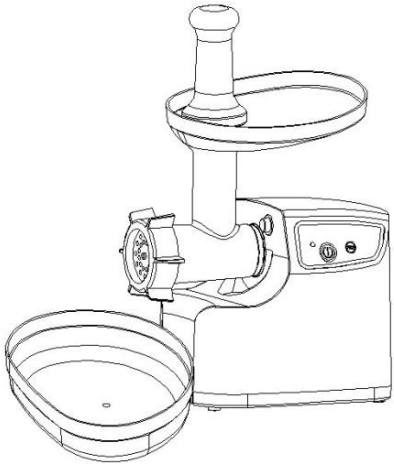
Upgrade · The Home Creator Way

à VIANDE ÉLECTRIQUE COMMERCIAL POUR COMPTOIRS
MODÈLE : AMG199-180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

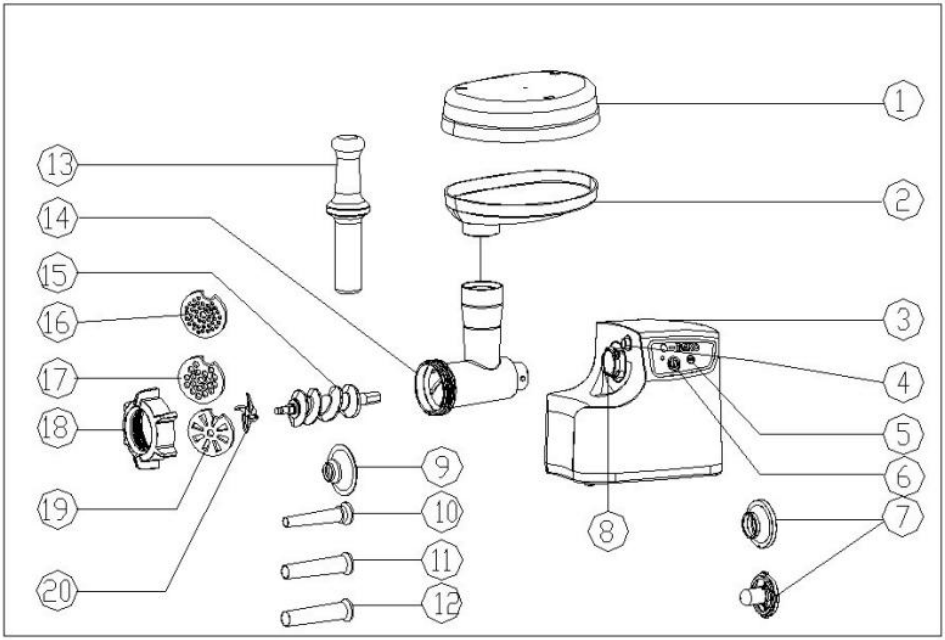
MODÈLE : AMG199 -180



Voici le manuel d'utilisation original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel. Les images sont fournies à titre indicatif uniquement ; 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 de notre produit. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil ou par un environnement d'utilisation inadéquat.

Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, les utilisateurs doivent lire attentivement le manuel d'instructions.

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7:Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

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 :

- **À 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 à aliments.
- Ne pas broyer les aliments durs tels que les os, les noix, etc.
- Ne pas moudre le gingembre ni d'autres matières à fibres dures.
- Le fonctionnement continu du hachoir à viande ne doit pas excéder 10 minutes, avec un intervalle de 10 minutes entre chaque arrêt pour permettre au moteur de refroidir.
- Faites fonctionner l'appareil de « ON » à « R » ou de « R » à « ON » après que la condition de fonctionnement précédente se soit arrêtée pendant plus de 30 secondes, sinon cela pourrait provoquer un comportement anormal tel qu'un mouvement de haut en bas et endommager facilement l'appareil.
- Pour éviter tout blocage, ne forcez pas le fonctionnement de l'appareil en

exerçant une pression excessive.

- Lorsque le disjoncteur se déclenche, ne pas mettre sous tension.
- 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.

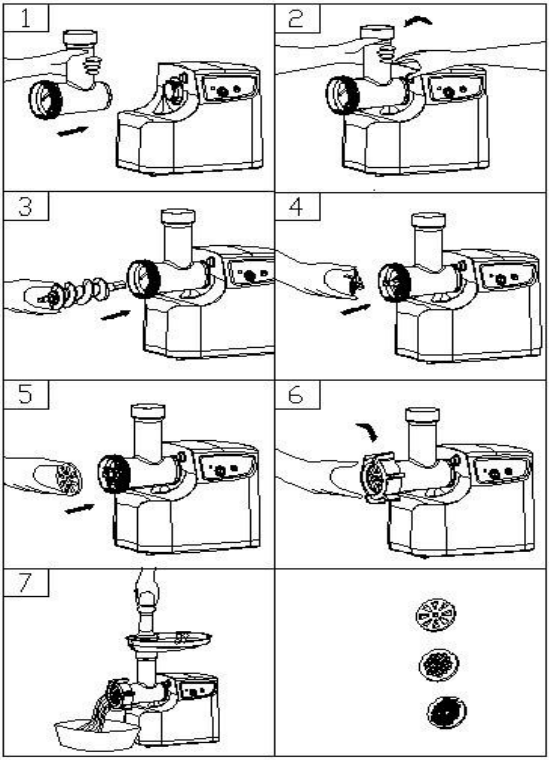
POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension secteur de votre domicile.
- Lavez toutes 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 l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur à clé est en position « OFF », c'est l'état naturel de toutes les clés.

MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE

- **Tenez la tête et insérez-la dans l'entrée (lors de l'insertion, veuillez faire attention à ce que la tête soit inclinée comme indiqué par la flèche sur le dessus, voir fig. 1). Appuyez ensuite sur le bouton, puis tournez la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de bien la fixer. (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, 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 l'insérant dans les protubérances de 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 situé au bas et sur le côté du carter du moteur doit être maintenu libre et non bloqué .

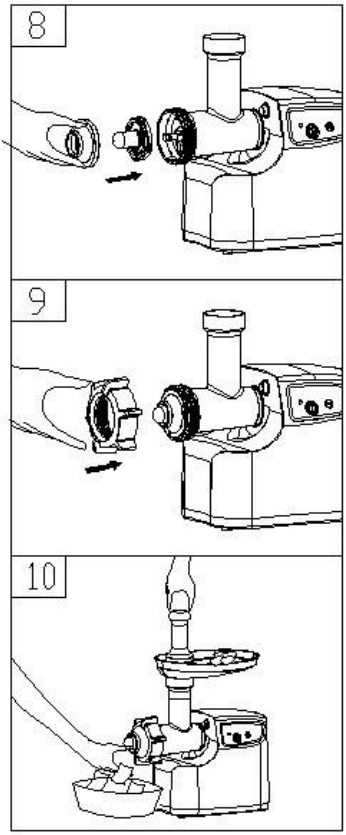
VIANDE HACHÉE

- Coupez tous les aliments en morceaux (la viande sans os, sans gras et sans fibres 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 « ON (POWER) ». La lumière s'allume.
- Introduisez les aliments dans la trémie. Utilisez uniquement le poussoir (fig. 7).

Après utilisation, appuyez sur « ON » ou « REV » pour arrêter l'appareil, puis débranchez-le.

Fonction d'inversion

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



PRÉPARATION DE KIBBE

RECETTE REMBOURRAGE

Mouton 100 g

Huile d'olive 1 cuillère à soupe et demie

Oignon (finement haché) 1 cuillère à soupe et

demie

Épices à votre goût

Sel à votre goût

Farine 1 cuillère à soupe et demie

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

COUVERCLE DE SORTIE

Viande maigre 450 g

Farine 150-200 g

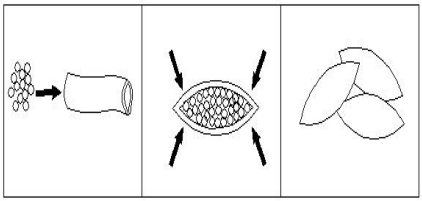
Épices à votre goût

Noix de muscade (finement hachée) 1

Poivre rouge en poudre selon votre goût

Poivre à votre goût

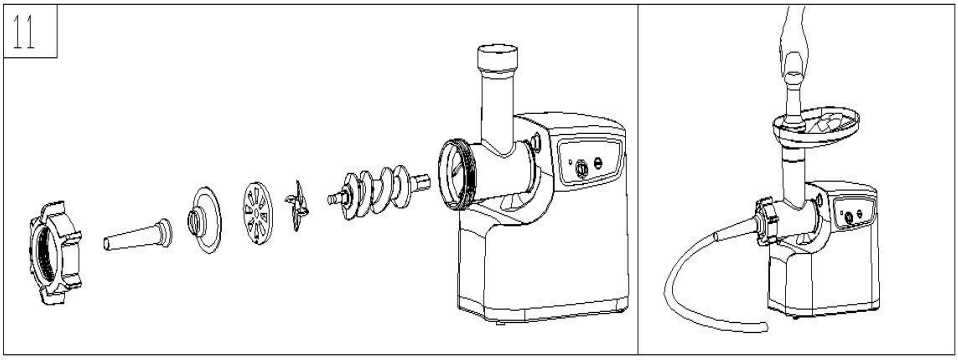
- Hachez la viande trois fois et mélangez tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine pour la panure donneront une meilleure consistance et un meilleur goût.



- 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.
- Placez les fixations Kibbe A et B ensemble sur l'arbre de la vis d'alimentation, en insérant 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).
- Façonnez 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

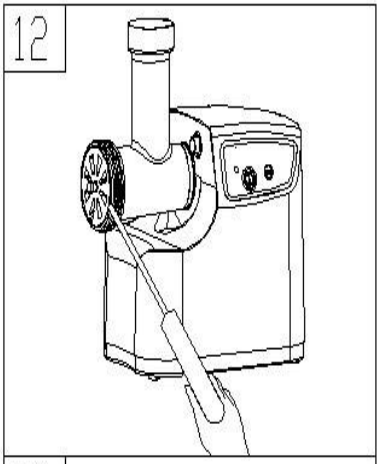
DÉSACTIVER

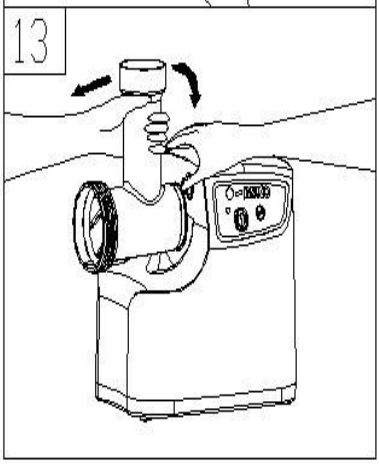
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
- Débranchez la prise de la prise électrique .
- Démontez en inversant les étapes des images 1 à 6 .
- Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête comme illustré et soulevez-la (fig.12).
- Appuyez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

NETTOYAGE

- Retirer la viande, etc. Lavez chaque partie à l'eau chaude savonneuse.

- Une solution de blanchiment contenant du chlore décolorera les surfaces en aluminium.
- Ne plongez pas le carter du moteur dans l'eau, essuyez-le seulement avec un chiffon humide.
- Le diluant et l'essence peuvent fissurer ou décolorer l'appareil.
- Essuyez toutes les parties coupantes avec un chiffon humide imbibé d'huile végétale .



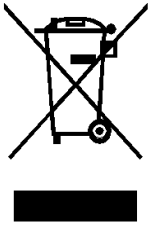


CONDITIONNEMENT

- Après le nettoyage, rangez le cordon d'alimentation dans son boîtier situé à l'arrière de l'appareil.

Corps (voir illustration 14)

élimination respectueuse de l'environnement

	Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement ! N'oubliez pas de respecter la réglementation locale : déposez les appareils électriques hors d'usage dans un centre de collecte des déchets approprié.

Informations de la FCC :

ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.

2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Toute modification apportée à ce produit sans l'autorisation expresse de la partie responsable de sa conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le produit.

Remarque : Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce produit cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée (ce qui peut être déterminé en l'éteignant et en

le rallumant), l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes.

• Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.

• Augmenter la distance entre le produit et le destinataire.

• Branchez le produit sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.

• Consultez votre revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Fabricant : Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Adresse : N° 1, rue Wanrui, ville de Nantou, ville de Zhongshan, province du Guangdong , République populaire de Chine
Courriel : support@vevor.com
Importateur australien : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ESTWOOD NSW 2122, Australie
Importateur américain : Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP
VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP
VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660



VEVOR

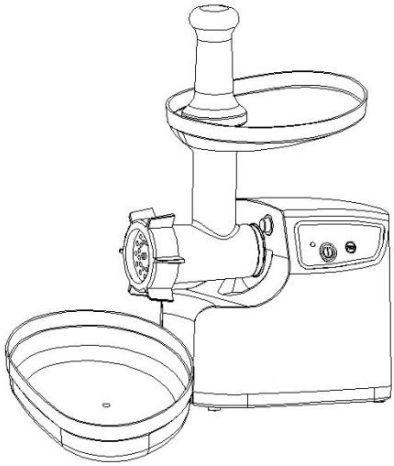
Upgrade · The Home Creator Way

COMMERCIËLE ELEKTRISCHE VLEESMOLEN VOOR OP HET AANRECHT,
model : AMG199-180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

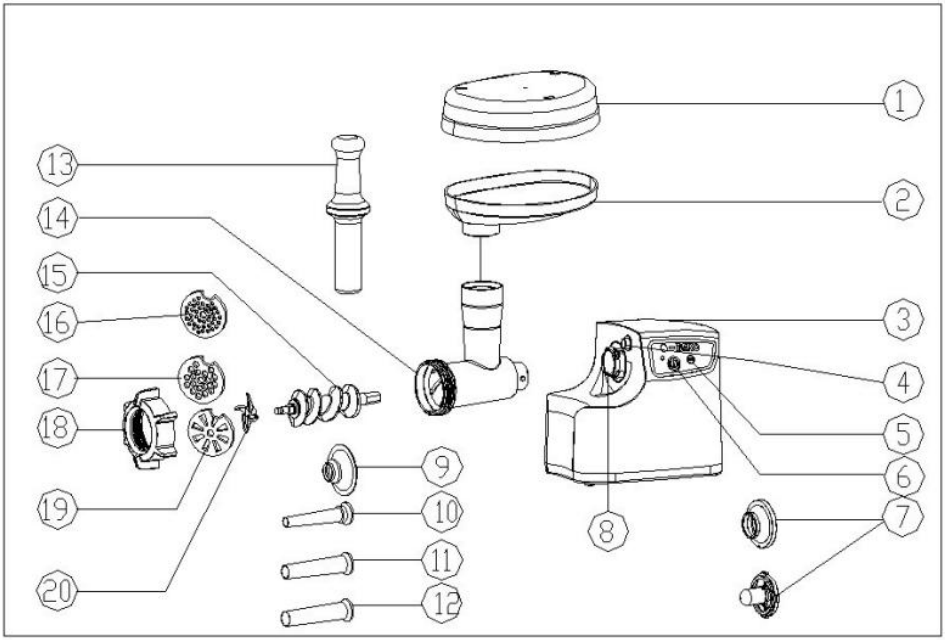
MODEL: AMG199 -180



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Afbeeldingen dienen uitsluitend ter referentie ; het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij informeren u mogelijk niet opnieuw over eventuele technologische of software-updates voor ons product. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van dit apparaat of een ongeschikte gebruiksomgeving.

Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, moeten gebruikers de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7:Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

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 monteert of verwijdert, en voordat u het schoonmaakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact bij het monteren en demonteren van het apparaat.
- Bij het gebruik van apparaten in de buurt van kinderen is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
- 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 voort. Gebruik een voedselduwer.
- Maal geen harde voedingsmiddelen zoals botten, noten, enz. fijn.
- Maal gember en andere ingrediënten met harde vezels niet fijn.
- De vleesmolen mag niet langer dan 10 minuten achter elkaar draaien, waarna de motor 10 minuten moet afkoelen.
- Schakel het apparaat niet van "AAN" naar "R" of van "R" naar "AAN" nadat de vorige werkmodus langer dan 30 seconden is uitgeschakeld. Anders kan dit leiden tot ongewenste bewegingen, zoals op en neer gaan, en kan het

apparaat beschadigd raken.

- Om vastlopen te voorkomen, mag u het apparaat niet met te veel kracht bedienen.
- Schakel het apparaat niet in wanneer de stroomonderbreker is geactiveerd.
- Probeer nooit zelf onderdelen te vervangen en het apparaat te repareren.
- Dompel het snoer of de behuizing van de mixer niet onder in water, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, 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 ervoor te zorgen dat ze niet 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.

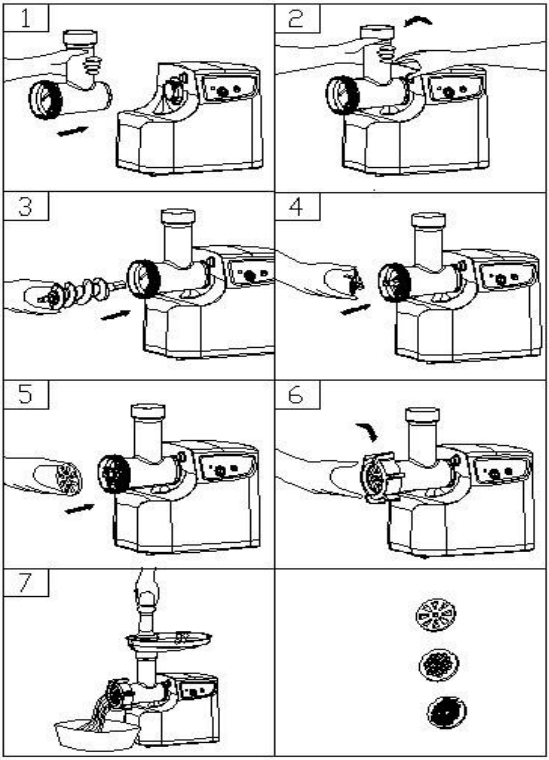
VOOR DE EERSTE KEER

- Controleer of de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven, overeenkomt met de netspanning in uw huis.
- Was alle onderdelen behalve de behuizing (motorhuis) met warm zeepsop.
- Was alle onderdelen (behalve het lichaam) in warm zeepsop.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat de contactsleutel in de "UIT"-stand staat. Dit is de normale stand voor alle contactsleutels.

GEBRUIKSAANWIJZING

SAMENSTELLEN

- **Houd de kop vast en steek deze in de opening (let er bij het inbrengen op dat de kop schuin staat, zoals aangegeven met de pijl bovenaan, zie figuur 1). Druk op de knop en draai vervolgens de kop tegen de klok in, zodat de kop stevig vastzit. (fig. 2)**
- Plaats de slang met het lange uiteinde eerst in de kop en draai hem een beetje om de schroef erin te draaien totdat deze in de motorbehuizing vastzit (fig. 3).



- Plaats het snijblad op de slangenas met het blad naar voren gericht, zoals afgebeeld (fig. 4). Als het niet goed past , Het vlees wordt niet gemalen .
- Plaats de gewenste snijplaat naast het snijblad en schuif de uitsteeksels in de gleuf (fig. 5).
- Ondersteun of druk met één vinger op het midden van de snijplaat en draai vervolgens met de andere hand de bevestigingsring stevig 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 Vrijhouden en niet blokkeren .

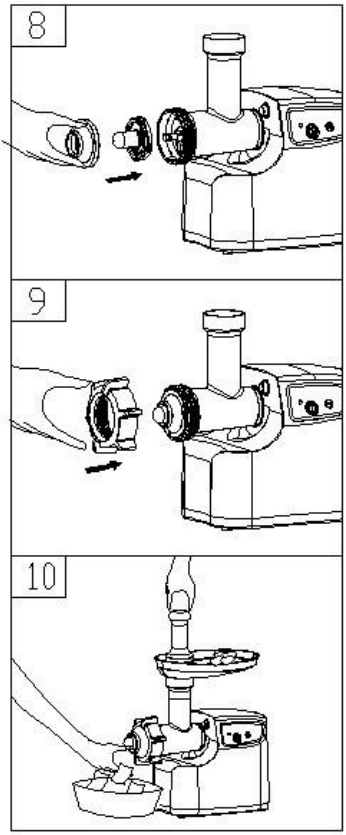
GEHAKT VLEES

- Snijd alle ingrediënten in stukjes (vlees zonder pezen, botten en vet wordt aanbevolen, afmetingen: ongeveer 20 mm x 20 mm x 60 mm) zodat ze gemakkelijk in de opening van de trechter passen.
- Druk tijdens het hakken op de "AAN" (POWER) knop. Daarna gaat het lampje branden.
- Voer het voer in de trechterplaat. Gebruik hiervoor uitsluitend de voerduwer (fig. 7).

Na gebruik drukt u op "AAN" of "ACHTERUIT" 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. Maak vervolgens de kop van het apparaat schoon en verwijder eventuele voedselresten.



KIBBE MAKEN

RECEPT VULLING

Schaap 100 g

Olijfolie 1 1/2 eetlepel

Ui (fijn gesneden) 1 1/2 eetlepel

Specerijen naar uw smaak

Zout naar uw smaak

Meel 1 1/ eetlepels

- Hak het schapenvlees een 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

Meel 150-200 g

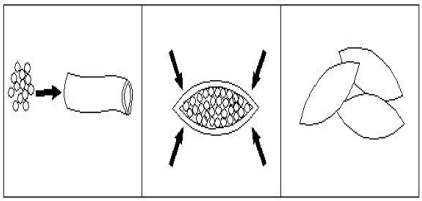
Specerijen naar uw smaak

Nootmuskaat (fijn gesneden) 1

Gemalen rode peper naar smaak

Peper naar uw smaak

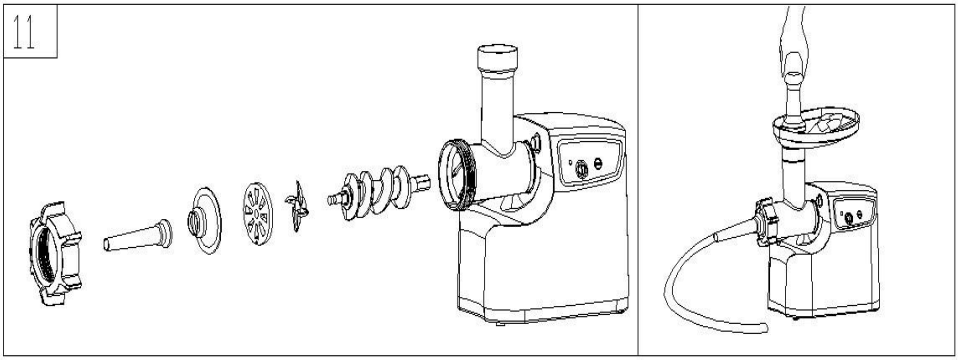
- Maal het vlees driemaal fijn en meng alle ingrediënten in een kom. Meer vlees en minder bloem voor de deeglaag zorgen voor een betere consistentie en smaak.



- Maal het mengsel driemaal fijn.
- Demonteer het apparaat door de stappen 5-3 in omgekeerde volgorde uit te voeren om de snijplaat en het snijblad te verwijderen.
- Plaats de kibbe-opzetstukken A en B samen op de as van de invoerschroef en zorg ervoor dat de uitsteeksels in de gleuven passen (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

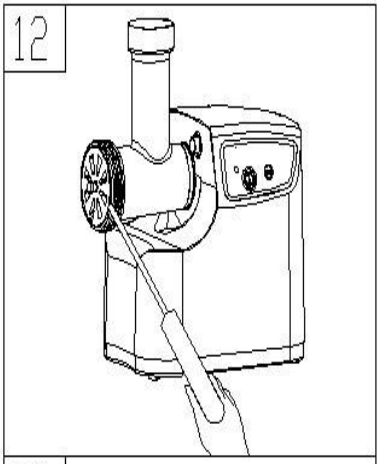
DEMONTEREN

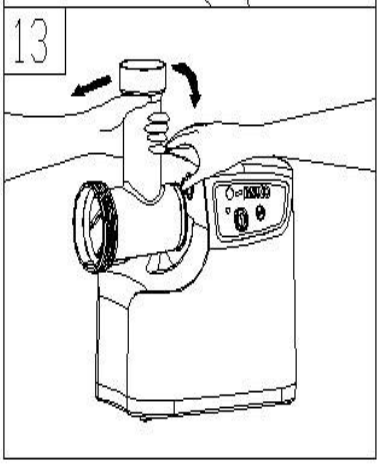
- Zorg ervoor dat de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact .
- demonteren door de stappen van afbeelding 1-6 in omgekeerde volgorde uit te voeren .
- Om de snijplaat gemakkelijk te verwijderen, plaatst u een schroevendraaier tussen de snijplaat en de kop zoals afgebeeld en tilt u deze omhoog (fig. 12).
- Druk op de bevestigingsknop, beweeg de kop in de richting zoals weergegeven in figuur 13, waarna u de kop kunt verwijderen.

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 het apparaat doen barsten of de kleur ervan veranderen.
- Veeg alle snijvlakken af met een doek die is ingesmeerd met plantaardige olie .



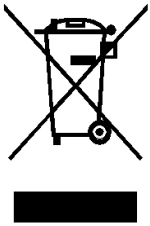


VERPAKKING

- Na het schoonmaken plaatst u het snoer in de snoerhouder aan de achterkant van het apparaat.

Lichaam (zie afbeelding 14)

Milieuvriendelijke afvalverwerking

	U kunt helpen het milieu te beschermen! Denk eraan de lokale voorschriften te respecteren: lever defecte elektrische apparaten in bij een daarvoor bestemd afvalverwerkingscentrum.

FCC-informatie:

LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen ongeldig maken!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.

2) Dit product moet alle ontvangen storingen accepteren, inclusief storingen die een ongewenste werking kunnen veroorzaken.

WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het product te gebruiken ongeldig maken.

Opmerking: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B volgens deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien het niet volgens de instructies wordt geïnstalleerd en gebruikt, kan het schadelijke interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er in een specifieke installatie geen interferentie zal optreden. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt voor radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het product

uit en weer aan te zetten, wordt de gebruiker aangeraden te proberen de interferentie te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen.

• Richt de ontvangstantenne opnieuw uit of verplaats deze.
• Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
• Sluit het product aan op een stopcontact in een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
• Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

Fabrikant: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Adres: Nr. 1, Wanruistraat, Nantou, Zhongshan, provincie Guangdong , Volksrepubliek China
E-mail: support@vevor.com
Australische importeur: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD NSW 2122 Australië
Importeur in de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP
VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP
VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660



VEVOR

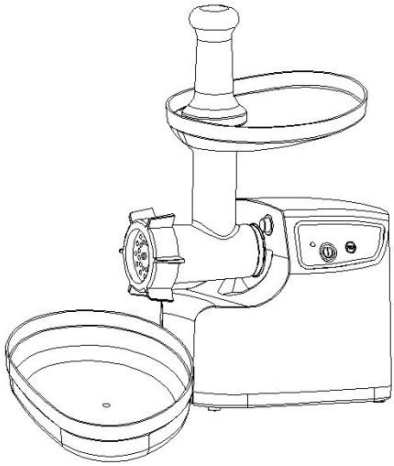
Upgrade · The Home Creator Way

TRITACARNE ELETTRICO COMMERCIALE PER PIANI DI LAVORO
MODELLO: AMG199 -180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

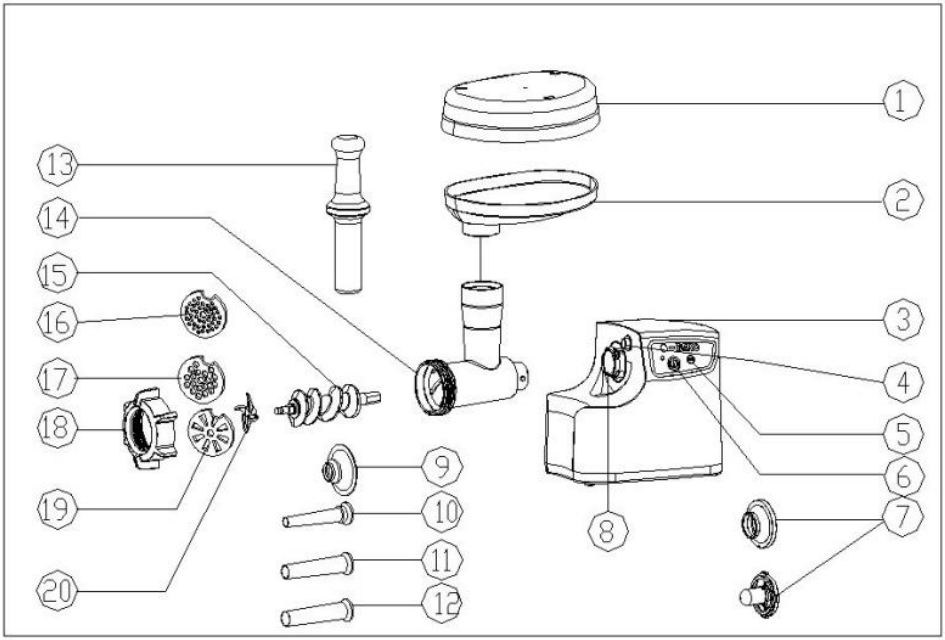
MODELLO: AMG199 -180



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva un'interpretazione chiara del nostro manuale utente. Le immagini sono solo di riferimento , l' aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo nuovamente in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto. La nostra azienda non è responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio di questa macchina o da un ambiente operativo inadeguato.

Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, gli utenti devono leggere attentamente il manuale di istruzioni

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7:Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

- **È per uso domestico;** non utilizzare all'aperto.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso, prima di montare o smontare componenti e prima di pulirlo.
- Scollegare l'unità durante il montaggio e lo smontaggio.
- È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.
- Durante il trasporto, assicurarsi di tenere il corpo dell'unità con entrambe le mani. Non trasportare l'unità afferrandola per la piastra tramoggia o per la testa.
- Non fissare la lama di taglio e la piastra di taglio quando si utilizza l'accessorio kibbe.
- Non spingere mai i prodotti a mano. Utilizzare uno spingi-alimenti.
- Non macinare cibi duri come ossa, noci, ecc.
- Non macinare lo zenzero e altri materiali con fibre dure.
- Il funzionamento continuo del tritacarne non deve superare i 10 minuti, con un intervallo di 10 minuti per il raffreddamento del motore.
- Azionare l'unità da "ON" a "R" o da "R" a "ON" dopo che la precedente condizione di lavoro si è interrotta per più di 30 secondi, altrimenti potrebbero verificarsi situazioni anomale, come movimenti su e giù, e l'unità potrebbe facilmente danneggiarsi.
- Per evitare inceppamenti, non forzare l'azionamento dell'unità con una pressione eccessiva.
- Quando l'interruttore automatico si attiva, non accendere.

- Non tentare mai di sostituire i componenti e di riparare l'unità da soli.
- Non immergere il cavo o il corpo del mixer nell'acqua, poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) 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. Riportarlo al centro di assistenza o farlo riparare da un tecnico qualificato.

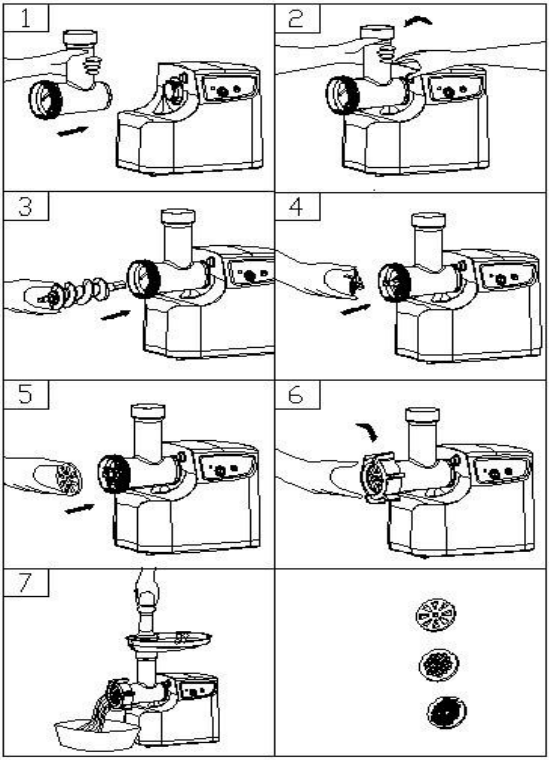
PER LA PRIMA VOLTA

- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta identificativa corrisponda alla tensione di rete della propria abitazione.
- Lavare le altre parti, ad eccezione del corpo (alloggiamento del motore), in acqua calda e sapone.
- Lavare tutte le parti (tranne il corpo) in acqua calda e sapone.
- Prima di collegare il dispositivo, assicurarsi che l'interruttore a chiave sia in posizione "OFF", che è lo stato naturale di tutte le chiavi.

ISTRUZIONI PER L'USO

ASSEMBLAGGIO

- **tenere la testa e inserirla nell'ingresso (durante l'inserimento prestare attenzione che la testa sia inclinata come indicato dalla freccia in alto, vedere fig. 1), Premere il pulsante, quindi muovere la testa in senso antiorario in modo che sia fissata saldamente. (fig. 2)**



- Inserire il serpente nella testa, partendo dall'estremità lunga, e ruotarlo per far avanzare leggermente la vite finché non si inserisce nell'alloggiamento del motore (fig. 3).
- Posizionare la lama di taglio sull'albero del serpente con la lama rivolta in avanti come illustrato (fig. 4). Se non è montata correttamente , la carne non verrà macinata .
- Posizionare la piastra di taglio desiderata accanto alla lama di taglio, inserendo le sporgenze nella 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 in un luogo stabile.
- Il passaggio dell'aria nella parte inferiore e laterale dell'alloggiamento del motore dovrebbe essere tenuti liberi e non bloccati .

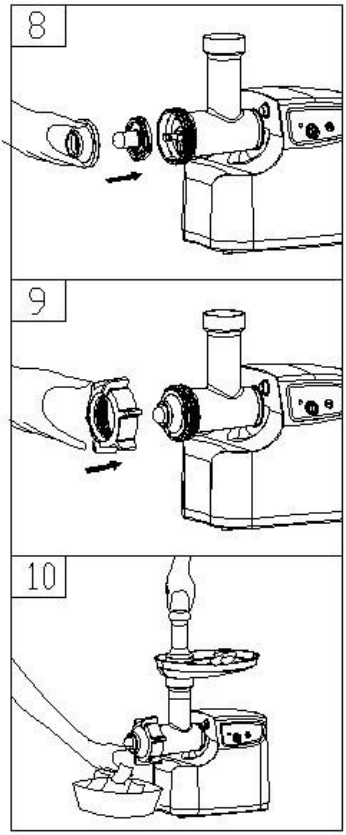
CARNE MACINATA

- Tagliare tutti gli alimenti a pezzi (si consiglia carne senza pelle, senza ossa e senza grasso, dimensioni approssimative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che entrino facilmente nell'apertura della tramoggia.
- Tritare la carne premendo il pulsante "ON (POWER)" Quindi la luce
- Inserire gli alimenti nella tramoggia. Utilizzare esclusivamente lo spingi-alimenti (fig.7)

Dopo l'uso, premere "ON" o "REV" per arrestare l'apparecchio, quindi estrarre la spina elettrica

Funzione di inversione

- Se si verifica un blocco, premere direttamente il tasto "REV";
- Dopo aver sbloccato l'apparecchio, rilasciare il pulsante "REV" e staccare la spina, quindi pulire il cibo dalla testa dell'apparecchio.



PREPARAZIONE DEL KIBBE

RICETTA RIPIENO

Montone 100 g

Olio d'oliva 1 1/cucchiaio

Cipolla (tagliata finemente) 1 1/cucchiaio

Spezie a tuo gusto

Sale a tuo gusto

Farina 1 1/cucchiaio

- Tritare la carne di montone una o due volte.
- Rosolare la cipolla finché non diventa marrone e aggiungere la carne macinata di montone, le spezie, il sale e la farina.

COPERCHIO DI PRESA

Carne magra 450 g

Farina 150-200 g

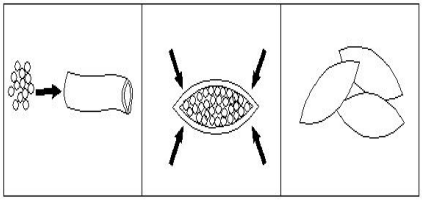
Spezie a tuo gusto

Noce moscata (tritata finemente) 1

Peperoncino rosso in polvere a piacere

Pepe a tuo gusto

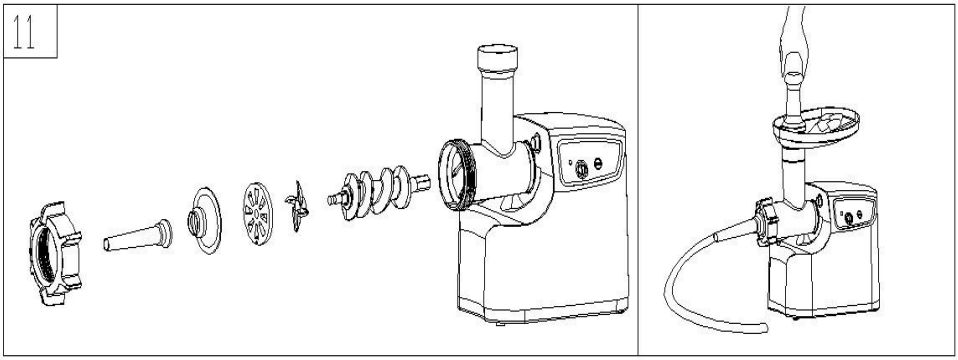
- Tritare la carne tre volte e mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola. Più carne e meno farina per il coperchio dello scolapasta garantiscono una consistenza e un sapore migliori.



- Macinare il composto tre volte.
- Smontare eseguendo in ordine inverso i passaggi da 5 a 3 per rimuovere la piastra di taglio e la lama di taglio.
- Posizionare insieme gli attacchi kibbe A e B sull'albero della coclea di alimentazione, inserendo le sporgenze nelle fessure (fig. 8).
- Avvitare il tappo fino a stringerlo. Non stringere eccessivamente (fig. 9).
- Realizzare il coperchio cilindrico di uscita (fig.10).
- Formare il kibbe come illustrato di seguito e friggerlo.

PREPARAZIONE DELLA SALSICCIA

Prima di iniziare, montare l'accessorio per salsicce come segue (fig. 11)



PULIZIA E MANUTENZIONE

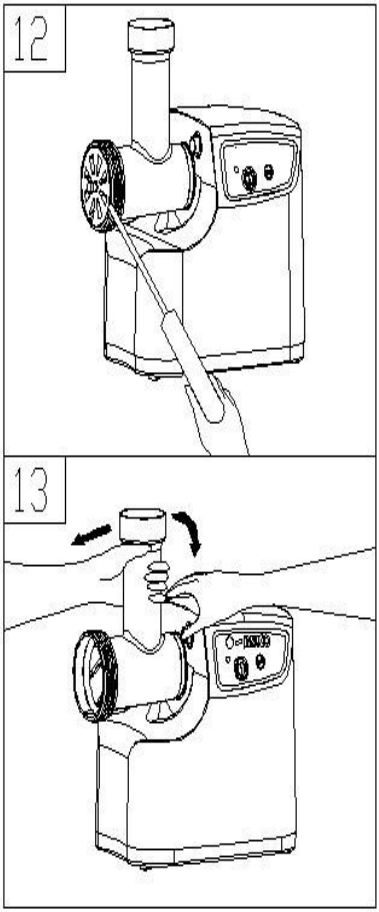
DISADDEMBLING

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

PULIZIA

- Togliere la carne, ecc. Lavare ogni parte in acqua calda 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.
- I diluenti e la benzina possono screpolarsi o cambiare il colore dell'unità.
- Pulire tutte le parti taglienti con un panno umido e olio vegetale .

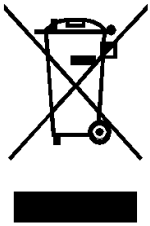


CONFEZIONE

- Dopo la pulizia, rimettere il cavo nella scatola che si trova sul retro dell'apparecchio.

Corpo (vedi Illustrazione 14)

Smaltimento ecologico

	Puoi contribuire a proteggere l'ambiente! Ricordati di rispettare le normative locali: consegna le apparecchiature elettriche non funzionanti a un centro di smaltimento rifiuti autorizzato.

Informazioni FCC:

ATTENZIONE: Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura!
Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:
1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.
ATTENZIONE: Modifiche o alterazioni apportate al prodotto non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto.
Nota: questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme ai limiti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale.
Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che tali interferenze non si verifichino in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, verificabili spegnendo e riaccendendo il prodotto, si consiglia all'utente di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure.
· Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.

· Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
· Collegare il prodotto a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
· Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.

Produttore: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Indirizzo: n. 1, Wanrui Street, città di Nantou, città di Zhongshan, provincia del Guangdong , Repubblica Popolare Cinese
E-mail: support@vevor.com
Importatore AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Importatore USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP
VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP
VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660



VEVOR

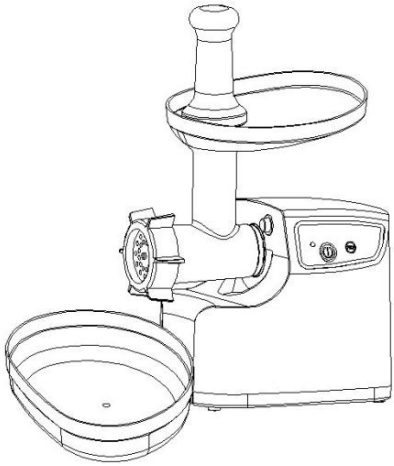
Upgrade · The Home Creator Way

de CARNE ELÉCTRICA COMERCIAL PARA ENCIMERAS
MODELO: AMG199-180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

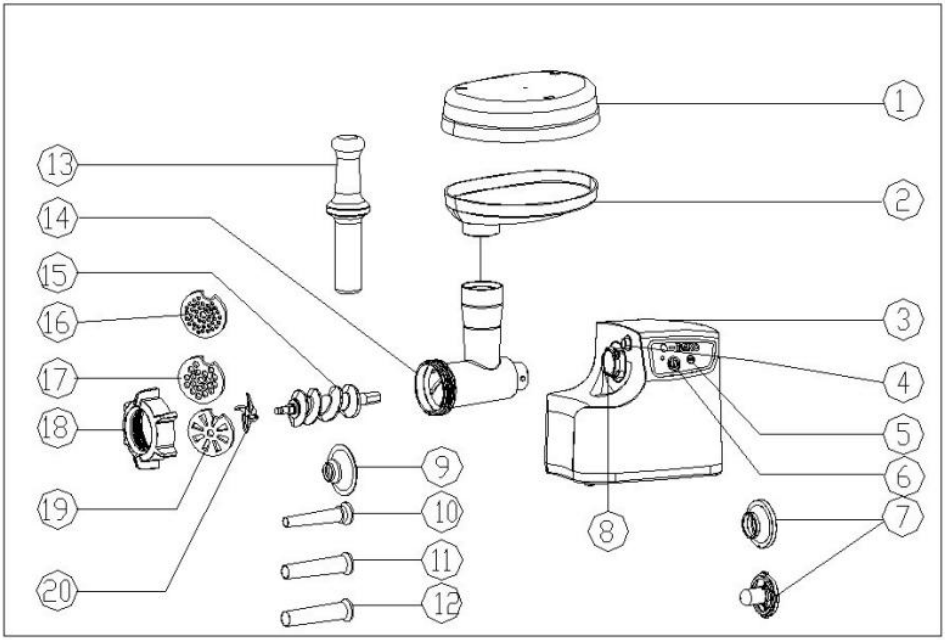
MODELO : AMG199-180



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. Las imágenes son solo de referencia ; la apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informaremos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto. Nuestra empresa no se responsabiliza de ningún daño causado por el uso inadecuado de este dispositivo o un entorno operativo inadecuado.

Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, los usuarios deben leer atentamente el manual de instrucciones.

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7:Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- **Es para uso doméstico;** no utilizar al aire libre.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Desenchufe el aparato al montar o desmontar la unidad.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.
- Al transportar la unidad, asegúrese de sujetarla por el cuerpo con ambas manos. No la sujete por la placa de la tolva ni por el cabezal.
- No fije la cuchilla de corte ni la placa de corte cuando utilice el accesorio kibbe.
- Nunca empuje los productos con la mano. Utilice un empujador de alimentos.
- No muela alimentos duros como huesos, nueces, etc.
- No muela el jengibre ni otros materiales con fibra dura.
- El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe superar los 10 minutos, con el siguiente intervalo de 10 minutos para que el motor se enfríe.
- Opere la unidad de “ON” a “R” o de “R” a “ON” después de que la condición de trabajo anterior se detenga por más de 30 segundos, o puede causar algún caso anormal como moverse hacia arriba y hacia abajo y destruir fácilmente la unidad.
- Para evitar atascos, no fuerce la unidad al operarla con demasiada presión.
- Cuando se active el disyuntor, 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 con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados. Llévelo a un taller para que lo repare un técnico profesional.

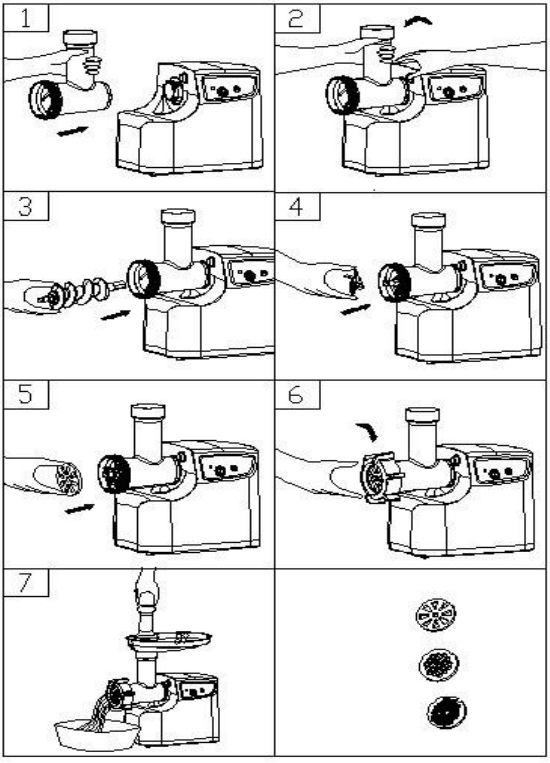
POR PRIMERA VEZ

- Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación corresponde al voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- Lave las demás piezas excepto el cuerpo (carcasa del motor) con agua tibia y jabón.
- Lave todas las piezas (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- Antes de enchufarlo, asegúrese de que el interruptor de llave esté en la posición "APAGADO", que es el estado natural de todas las llaves.

INSTRUCCIONES DE USO

MONTAJE

- **Sujete la cabeza e insértela en la entrada (al insertarla, preste atención a que la cabeza debe estar inclinada como indica la flecha en la parte superior,**



consulte la figura 1). Y presione el botón, luego mueva el cabezal en sentido antihorario para que quede firmemente fijado. (fig.2)

- Coloque la serpiente en la cabeza, comenzando por el extremo largo, y gire para introducir el tornillo ligeramente hasta que quede fijado en la carcasa del motor (fig. 3).
- Coloque la cuchilla de corte en el eje de la serpiente con la cuchilla orientada hacia el frente como se ilustra (fig. 4). Si no está colocada correctamente , La carne no se triturará .
- Coloque la placa de corte deseada al lado de 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 apriete demasiado.
- Coloque la placa de la tolva en el cabezal y fíjela en su posición .
- Coloque la unidad en un lugar firme.
- El paso de aire en la parte inferior y lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y no bloqueado .

PICANDO CARNE

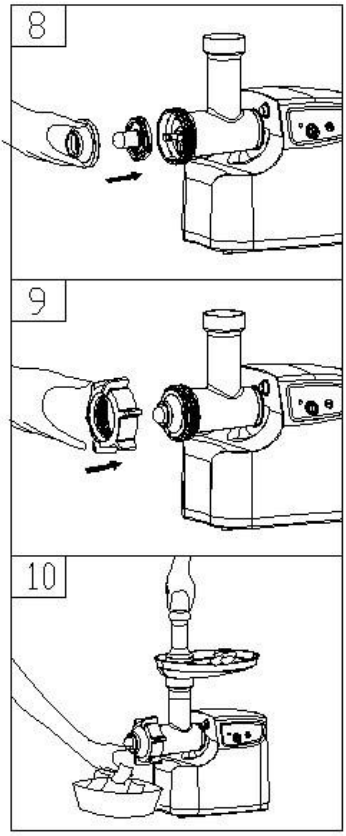
- Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin piel, sin hueso y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) de modo que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.
- Para picar carne, presione el botón "ON（POWER）" Luego se encenderá la luz
- Introduzca los alimentos en la tolva. Utilice únicamente el empujador de alimentos (fig. 7).

Después de usarlo, presione "ON" o "REV" para detener el aparato, luego desconecte el enchufe eléctrico.

Función de inversión

- Si se produce un bloqueo, presione directamente la tecla “REV”;
- Después de desbloquear, suelte “REV”, extraiga el tapón y limpie los restos de comida del cabezal del aparato.

PREPARANDO KIBBE



RECETA RELLENO

Carne de cordero 100 gramos

Aceite de oliva 1 1/cucharada

Cebolla (cortada finamente) 1 1/cucharada

Especias a tu gusto

Sal a tu gusto

Harina 1 1/cucharada

- Picar el cordero una o dos veces.
- Freír la cebolla hasta que se dore y agregar la carne picada de cordero, todas las especias, la sal y la harina.

TAPA DE SALIDA

Carne magra 450 gramos

Harina 150-200 gramos

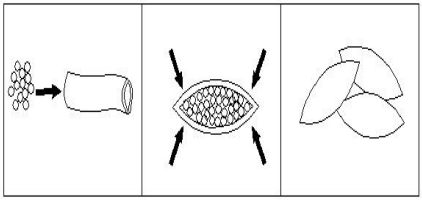
Especias a tu gusto

Nuez moscada (cortada finamente) 1

Pimiento rojo en polvo a tu gusto

Pimienta a tu gusto

- Picar la carne tres veces y mezclar todos los ingredientes en un bol. Usar más

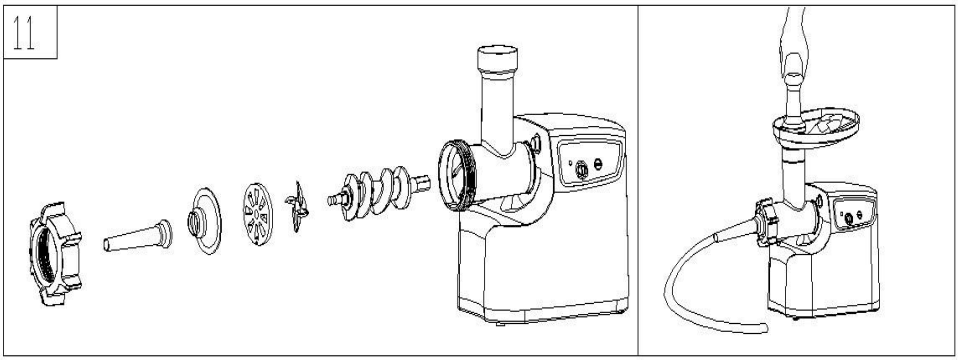


carne y menos harina para la tapa de la salida mejora la consistencia y el sabor.

- Muela la mezcla tres veces.
- Desmonte invirtiendo los pasos 5 a 3 para quitar la placa de corte y la cuchilla de corte.
- Coloque los accesorios kibbe A y B juntos en el eje del tornillo de alimentación, encajando las protuberancias en las ranuras (fig. 8).
- Enrosque la tapa hasta que quede bien apretada. No la apriete demasiado (fig. 9).
- Hacer la tapa de salida cilíndrica (fig.10).(
- Forme el kibbe como se ilustra a continuación y fríalo en abundante aceite.

HACIENDO SALCHICHAS

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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

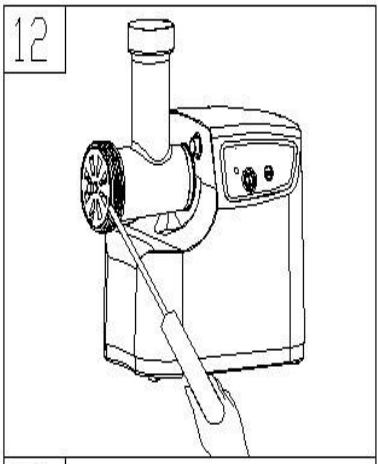
DESMONTAJE

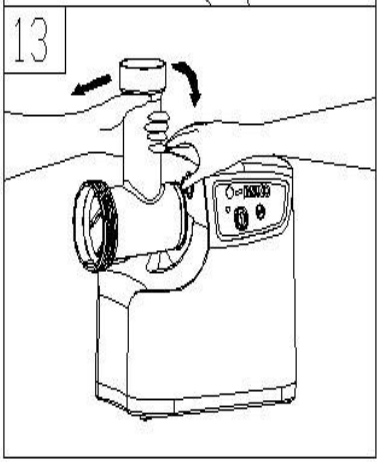
- Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente .
- Desmontar invirtiendo los pasos de las imágenes 1 a 6 .
- Para quitar la placa de corte fácilmente, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cabezal como se ilustra y levántela (fig.12).
- Presione la perilla de fijación, mueva el cabezal según la dirección ilustrada en la figura 13, luego podrá sacar el cabezal.

LIMPIEZA

- Retire la carne, etc. Lave cada pieza con agua tibia y jabón.
- Una solución blanqueadora que contenga cloro decolorará las superficies de aluminio.
- No sumerja la carcasa del motor en agua, límpiela únicamente con un paño húmedo.
- Los diluyentes y la gasolina agrietarán o cambiarán el color de la unidad.
- Limpie todas las piezas de corte con un paño húmedo con aceite vegetal .



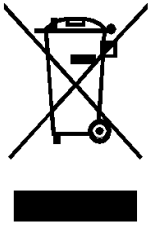


EMBALAJE

- Después de limpiar, coloque el cable en la caja que se encuentra en la parte posterior del aparato.

Cuerpo (ver Ilustración 14)

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

	¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente! Recuerda respetar la normativa local: entrega los equipos eléctricos que no funcionen en un punto de recogida de residuos adecuado.

Información de la FCC:

PRECAUCIÓN: ¡Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1) Este producto puede causar interferencias dañinas.

2)Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida aquella que pueda provocar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y se ha comprobado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial.

Este producto genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia. Si no se instala y utiliza según las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se

garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación específica. Si este producto causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas.

· Reorientar o reubicar la antena receptora.

· Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.

· Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente a aquel al que está conectado el receptor.

· Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Fabricante: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Dirección: No. 1, Calle Wanrui, Ciudad de Nantou, Ciudad de Zhongshan, Provincia de Guangdong , República Popular China
Correo electrónico: support@vevor.com
Importador australiano: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD, NSW 2122, Australia
Importador en EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP
VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP
VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

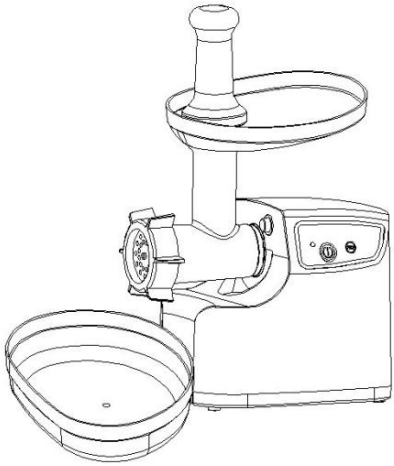
do MIĘSA DO BLATÓW

MODEL: AMG199-180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

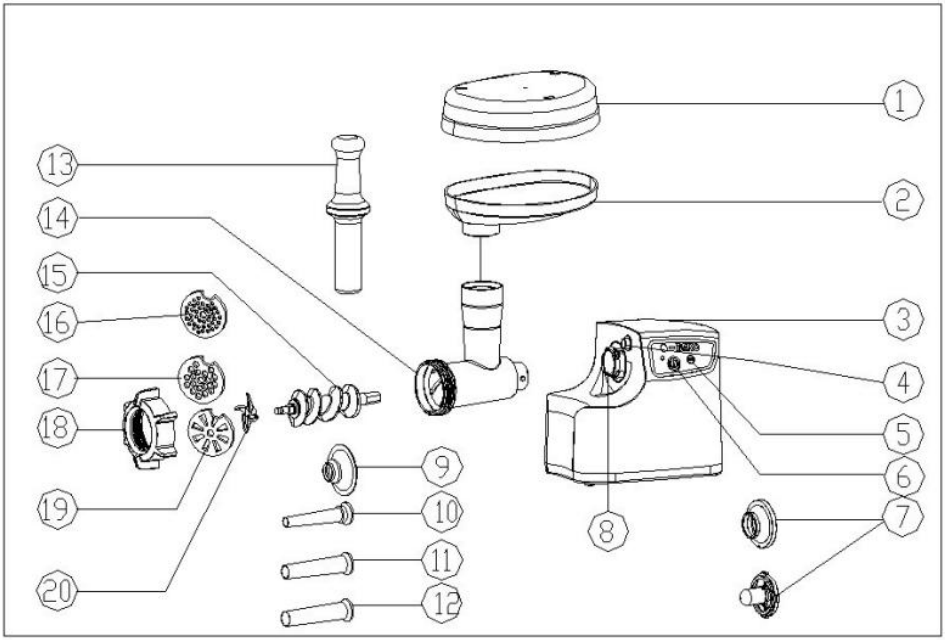
MODEL: AMG199 -180



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji instrukcji obsługi. Zdjęcia mają charakter poglądowy , wygląd produktu może się różnić od tego, który otrzymali Państwo w momencie zakupu. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania w naszym produkcie. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia lub niewłaściwym środowiskiem pracy.

Ostrzeżenie: Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownicy muszą uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7:Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

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

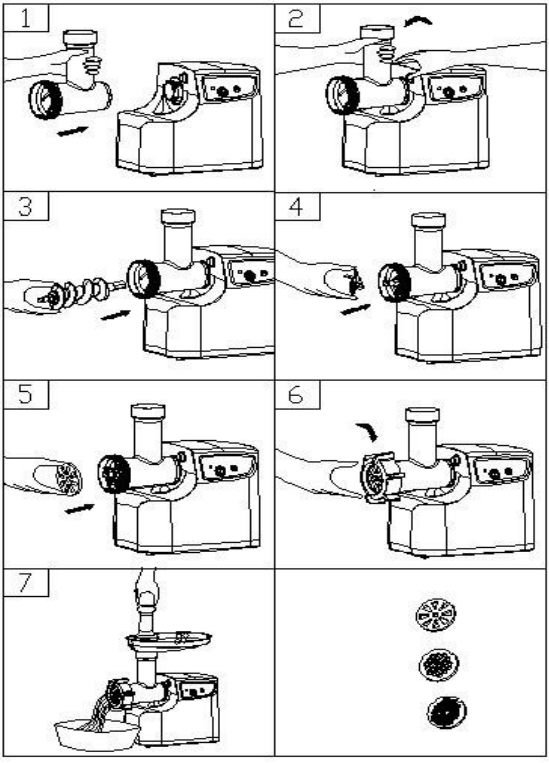
- **Produkt przeznaczony jest do użytku domowego.** Nie stosować na zewnątrz.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie używasz urządzenia, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem.
- Odłącz urządzenie od zasilania podczas montażu i demontażu.
- W przypadku korzystania z urządzeń 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.
- Nie należy mielić twardych produktów, takich jak kości, orzechy itp.
- Nie należy mielić 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 należy uruchamiać urządzenia z położenia „ON” na „R” lub z położenia „R” na „ON” po upływie 30 sekund od rozpoczęcia pracy. W przeciwnym razie może dojść do nietypowych zdarzeń, takich jak poruszanie się w górę i w dół, co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Aby uniknąć zacięcia, nie należy uruchamiać urządzenia na siłę, stosując nadmierną siłę.
- Jeśli 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 odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni im nadzór lub instruktaż dotyczący korzystania z urządzenia.
- ◆ Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- ◆ Nie używaj tego 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 sieci elektrycznej w Twoim domu.
- ◆ Umyj pozostałe części, z wyjątkiem nadwozia (obudowy silnika), w ciepłej wodzie z mydłem.
- ◆ Umyj wszystkie części (oprócz korpusu) w ciepłej wodzie z mydłem.
- ◆ Przed podłączeniem upewnij się, że kluczyk jest w pozycji „WYŁ.”, jest to naturalny stan wszystkich kluczyków.



INSTRUKCJA UŻYCIA

ZAŁĄCZANIE

- ◆ **przytrzymaj głowicę i**

włóż ją do otworu wlotowego (podczas wkładania zwróć uwagę, że głowica musi być pochylona zgodnie ze strzałką wskazaną na górze, patrz rys. 1), Następnie naciśnij przycisk i przesuń głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby została mocno zamocowana. (rys. 2)

- Umieść wąż w głowicy, najpierw dłuższym końcem, a następnie obracaj go, aby lekko wsunąć śrubę, aż zostanie ona umieszczona w obudowie silnika (rys. 3).
- Umieść ostrze tnące na wale węża ostrzem skierowanym do przodu, jak pokazano na rysunku (rys. 4). Jeśli nie jest ono prawidłowo założone , mięso nie będzie mielone .
- Umieść wybraną 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.
- Załóż płytę zasypową na głowicę i zamocuj ją na swoim miejscu .
- Umieść urządzenie na stabilnym podłożu.
- Przejście powietrza na dole i z boku obudowy silnika powinno być wolne i nie być blokowane.

MIELENIE MIĘSA

- Pokrój wszystkie produkty spożywcze na kawałki (zaleca się mięso bez kości, tłuszczu i włókien, 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 „ON (POWER)” Następnie zapali się światło
- Włóż produkty do podajnika. Używaj do tego wyłącznie popychacza (rys. 7).

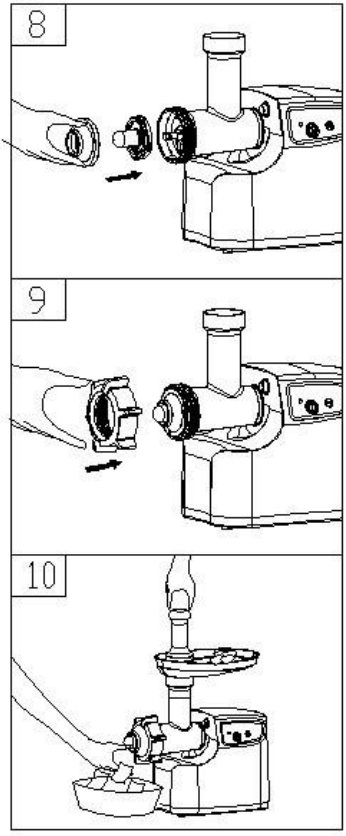
Po użyciu naciśnij przycisk „ON” lub „REV”, aby zatrzymać urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Funkcja odwrócenia

- W przypadku wystąpienia blokady, należy nacisnąć 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 1 1/łyżka stołowa

Cebula (drobno pokrojona) 1 1/łyżka stołowa

Przyprawy według twojego gustu

Sól według twojego gustu

Mąka 1 1/łyżka stołowa

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

OSŁONA WYLOTU

Chude mięso 450g

Mąka 150-200g

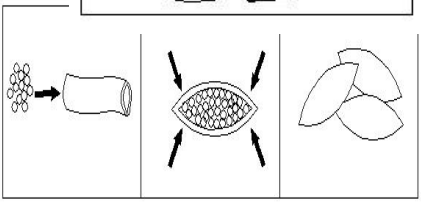
Przyprawy według twojego gustu

Gałka muszkatołowa (drobno posiekana) 1

Papryka czerwona w proszku według uznania

Pieprz według twojego gustu

- Mięso zmiel trzy razy i wymieszaj

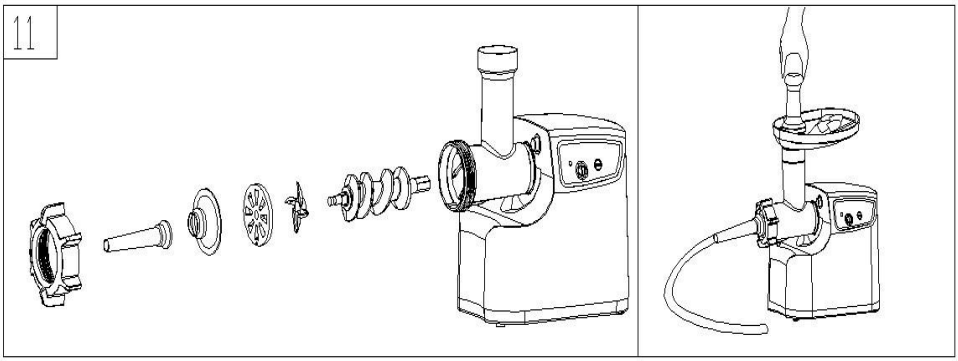


wszystkie składniki w misce. Więcej mięsa i mniej mąki na pokrywkę zapewni lepszą konsystencję i smak.

- Zmiel mieszankę trzy razy.
- Aby zdemontować urządzenie, wykonaj czynności od 5 do 3 w odwrotnej kolejności, aby wyjąć płytkę tnącą i ostrze tnące.
- Załóż nasadki kibbe A i B na wałek ślimaka podającego, dopasowując wypustki do szczelin (rys. 8).
- Zakręć nakrętkę, aż będzie dobrze dokręcona. Nie dokręcaj jej zbyt mocno (rys. 9).
- Wykonaj cylindryczną pokrywę wylotową (rys.10).
- Poniżej znajduje się reklama kibbe zilustrowana poniżej i smażona w głębokim tłuszczu.

WYROBIENIE KIEŁBASY

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



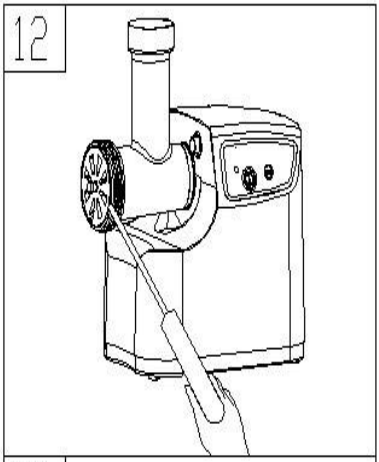
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

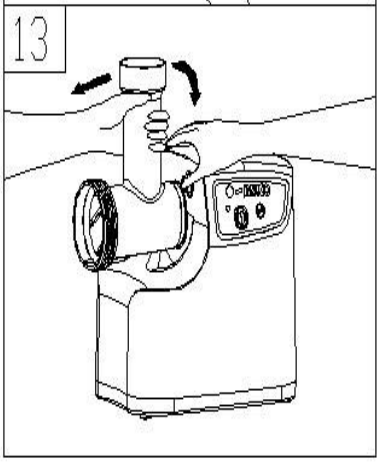
ROZBIÓRKA

- Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Odłącz wtyczkę od gniazdka zasilania .
- zdemontować, wykonaj czynności od 1 do 6 zdjęć w odwrotnej kolejności .
- Aby łatwo wyjąć płytkę tnącą, należy umieścić śrubokręt pomiędzy płytką tnącą a głowicą, jak pokazano na ilustracji, i unieść ją (rys. 12).
- Naciśnij pokrętło mocujące, przesuń głowicę zgodnie z kierunkiem pokazanym na rys. 13, po czym możesz wyjąć głowicę.

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 tylko wilgotną szmatką.
- Rozcieńczalniki i benzyna mogą spowodować pęknięcie lub zmianę koloru urządzenia.
- Wytrzyj wszystkie części tnące wilgotną szmatką nasączoną olejem roślinnym .



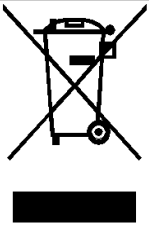


OPAKOWANIE

- Po wyczyszczeniu włóż przewód do pudełka na przewód, które znajduje się z tyłu urządzenia.

Ciało (patrz Ilustracja 14)

Utylizacja przyjazna dla środowiska

	Możesz pomóc chronić środowisko! Pamiętaj o przestrzeganiu lokalnych przepisów: niesprawny sprzęt elektryczny oddaj do odpowiedniego punktu utylizacji odpadów.

Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, na które nie wyraziła wyraźnej zgody strona odpowiedzialna za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego eksploatacja podlega dwóm następującym warunkom:

1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.

2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Wszelkie zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania z produktu.

Uwaga: Ten produkt został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany

zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić, wyłączając i włączając urządzenie, zaleca się, aby użytkownik spróbował skorygować zakłócenia, stosując jeden lub kilka z poniższych środków.

· Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.

· Zwiększ odległość między produktem i odbiornikiem.

· Podłączyć produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.

· Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

Producent: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Adres: nr 1, ulica Wanrui, miasto Nantou, miasto ZHONGSHAN , prowincja Guangdong, Chiny
Adres e-mail: support@vevor.com
Importer z Australii: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Importer z USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP
VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP
VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660



VEVOR

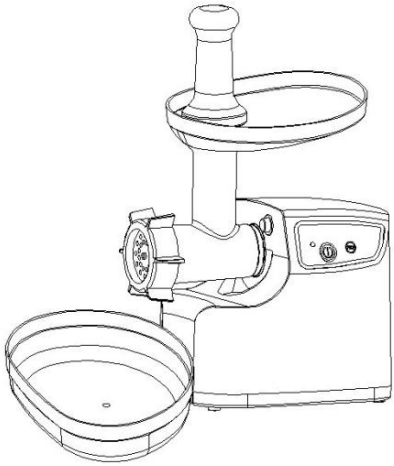
Upgrade · The Home Creator Way

KOMMERSIELL ELEKTRISK KÖTTKVARN FÖR BÄNKSKIVOR
MODELL: AMG199 -180

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

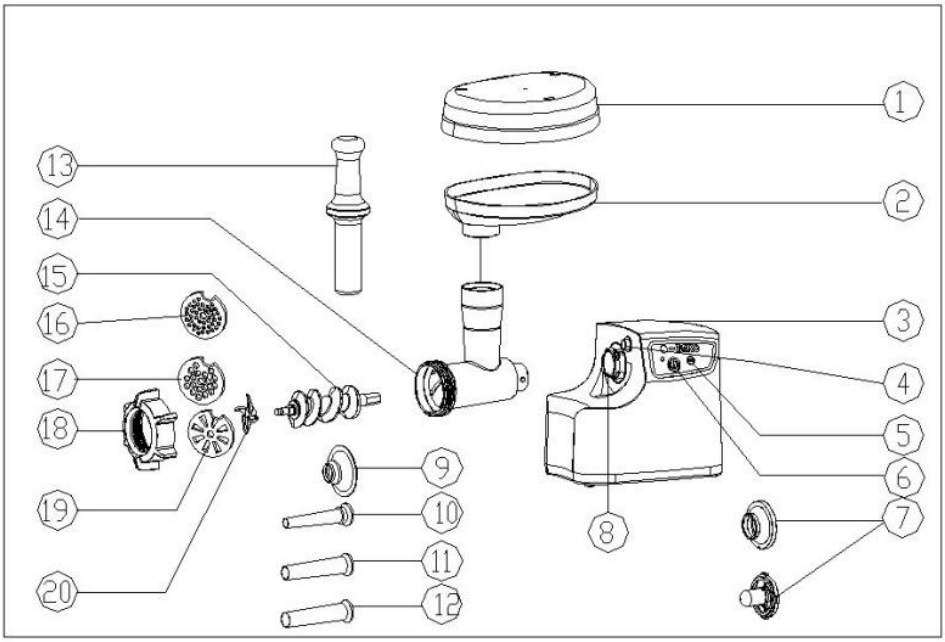
MODELL: AMG199 -180



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder maskinen. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Bilderna är endast för referens , 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. Vårt företag ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning av denna maskin eller dålig driftsmiljö.

	**Varning:** För att minska risken för skador måste användare läsa instruktionsmanualen noggrant.

DESCRIPTION



1. Food dish
2. Hopper plate
3. Body
4. Button
5. REV(Reverse)
6. ON(Power)
7. Kibbe
8. Head inlet
9. Sausage attachment(block)
10. Sausage attachment(fine)
11. Sausage attachment(mediun)
12. Sausage attachment(large)
13. Food pusher
14. Head
15. Snake
16. Cutting plate(fine)
17. Cutting plate(mediun)
18. Fixing ring
19. cutting plate(large)
20. cutting blade

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

- **Den är för hushållsbruk.** Använd inte utomhus.
- Dra ur sladden ur uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.
- Dra ur sladden vid montering och demontering av enheten.
- Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används nära barn.
- När du bär enheten, var noga med att hålla i kroppen med båda händerna. Bär inte enheten i behållaren eller huvudet.
- Fixera inte skärbladet och skärplattan när du använder kibbetillbehöret.
- Tryck aldrig på produkter för hand. Använd en matpåskjutare.
- 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 motorns kylning.
- Kör enheten från “ON” till “R” eller från “R” till “ON” efter att föregående drifttillstånd upphört i mer än 30 sekunder, annars kan det orsaka ovanliga händelser som att röra sig upp och ner och lätt förstöra enheten.
- För att undvika att enheten fastnar, tvinga inte enheten att trycka för hårt.
- När strömbrytaren aktiveras, slå inte på den.
- Försök aldrig att byta ut delar och reparera enheten själv.
- Doppa inte sladden eller mixerns kropp 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 en butik för service eller låt den repareras av en professionell servicetekniker.

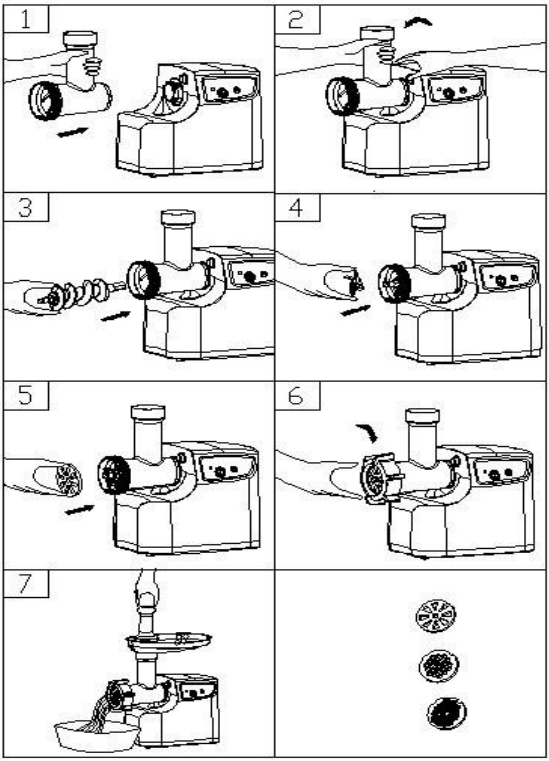
FÖR FÖRSTA GÅNGEN

- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten motsvarar nätspänningen i ditt hem.
- Tvätta andra delar utom kroppen (motorhuset) i varmt tvålvatten.
- Tvätta alla delar (utom kroppen) i varmt tvålvatten.
- Innan du ansluter sladden, se till att nyckelbrytaren är i "OFF"-läge, det vill säga alla nycklar är i normalt läge.

BRUKSANVISNING

SAMMANSÄTTNING

- **Håll huvudet och för in det i inloppet (var uppmärksam på att huvudet måste vara vinklat enligt pilen på toppen när du sätter i det se bild 1), Tryck på knappen och vrid 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 i motorhuset (bild 3).
- Placera skärbladet på ormskaftet med bladet vänt framåt som illustrerat (bild 4). Om det inte är korrekt monterat , köttet kommer inte att strimlas .



- Placera önskad skärplatta bredvid skärbladet och passa in de utskjutande hålen i spåret (bild 5).
- Stöd eller tryck mitt på skärplattan med ett finger och skruva sedan åt fixeringsringen med den andra handen (bild 6). Dra inte åt för hårt.
- Placera traktplattan på huvudet och fixera den i läge .
- Placera enheten på en fast yta.
- Luftkanalen i motorhusets botten och på sidan ska hållas fria och inte blockerade .

KÖTTFÄRS

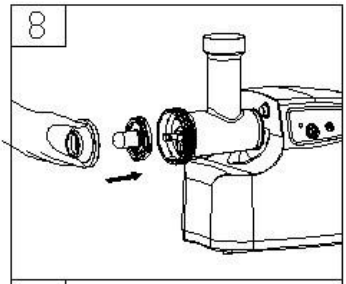
- Skär all mat i bitar (nötfritt, benfritt och fettfritt kött rekommenderas, ungefärlig storlek: 20 mm x 20 mm x 60 mm) så att de lätt får plats i behållarens öppning.
- Tryck på "ON (POWER)"-knappen för att mala kött. Sedan tänds lampan.
- Mata in mat i behållaren. Använd endast matpåskjutaren (bild 7) för detta.

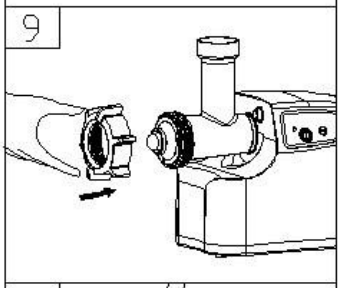
Efter användning, tryck på "ON" eller "REV" för att stoppa apparaten och dra sedan ur elkontakten.

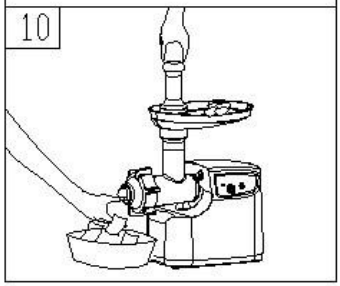
Reverseringsfunktion

- Om blockering inträffar, tryck direkt på “REV”-knappen;
- Efter att du har öppnat blockeringen, släpp “REV” och dra ut kontakten. Rengör sedan maten från apparatens huvud.

GÖR KIBBE







RECEPT FYLLNING

Fårkött 100 g

Olivolja 1 1/matskedar

Lök (fint hackad) 1 1/matsked

Kryddor efter din smak

Salt efter din smak

Mjöl 1 1/matskedar

- Finhacka fårkött en eller två gånger.
- Stek löken tills den är gyllenbrun och tillsätt lammfärs, alla kryddor, salt och mjöl.

UTTAGSKYDD

Magert kött 450 g

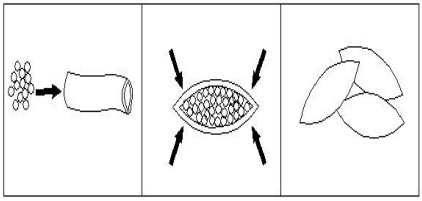
Mjöl 150–200 g

Kryddor efter din smak

Muskotnöt (fint skuren) 1

Pulveriserad röd paprika efter smak

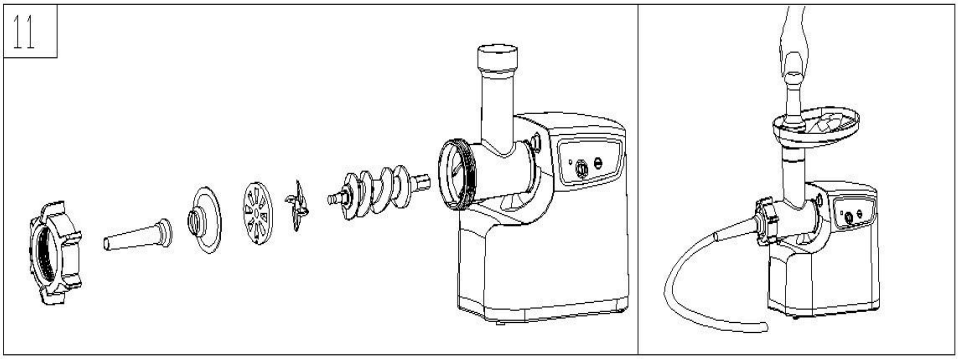
Peppar efter din smak



- Finhacka köttet tre gånger och blanda alla ingredienser i en skål. Mer kött och mindre mjöl för att täcka utloppet ger 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 kibbetillbehören A och B tillsammans på matarskruvaxeln och passa in 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-annonsen som illustreras nedan och fritera.

KORVGÖRING

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



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

ISÄTTNING

- Se till att motorn har stannat helt.
- Dra ur kontakten från eluttaget .
- Demontera genom att göra om stegen från bild 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 fästknappen och flytta huvudet enligt riktningen som visas i figur 13, sedan kan du ta ut huvudet.

RENGÖRING

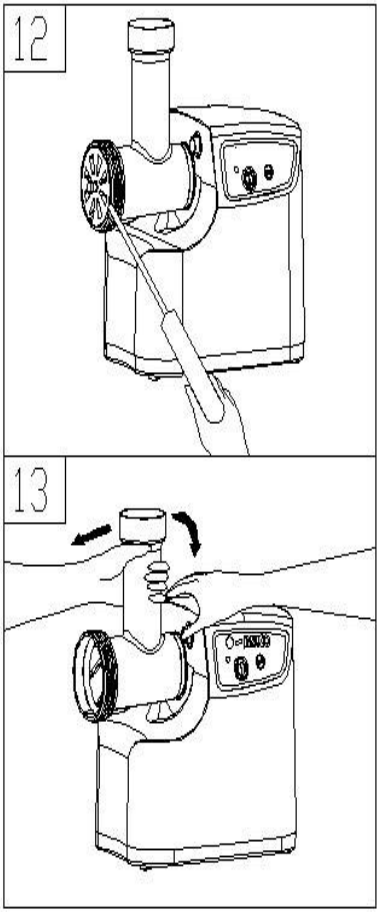
- Ta bort kött etc. Tvätta varje del i varmt tvålvatten.

- ◆ En bleklösning som innehåller klor missfärgar aluminiumytor.
- ◆ 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 .

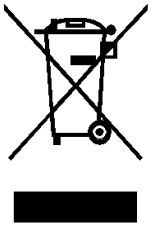
FÖRPACKNING

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

Kaross (se illustration 14)



Miljövänlig avfallshantering

	Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att följa lokala föreskrifter: lämna in elektrisk utrustning som inte fungerar till en lämplig återvinningscentral.

FCC-information:

VARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor:

1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.

2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

VARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens rätt att använda produkten.

Obs! Denna produkt har testats och befunnits uppfylla gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna produkt orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och slå på produkten, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder.

· Rikta om eller flytta mottagarantennen.

· Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
· Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
· Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

Tillverkare: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd.
Adress: Wanrui Street 1, Nantou Town, ZHONGSHAN CITY Guangdong-provinsen, Kina
E-post: support@vevor.com
AUS Importör: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien
Importör i USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC REP
VEVOR SUPER TOOLS LIMITED
Address:Office 403, Nesta Business Centre, 4-5 Burton Hall Rd, Sandyford, Dublin 18, D18 A094, Ireland
Email: service-eu@vevor.com Tel: +353874373999

UK REP
VEVOR TOOL HUB LIMITED
Address:2 Goldstone Close, Brighton and Hove, BN3 7PD, UnitedKingdom
Email: service-uk@vevor.com Tel: +447795204660

