VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

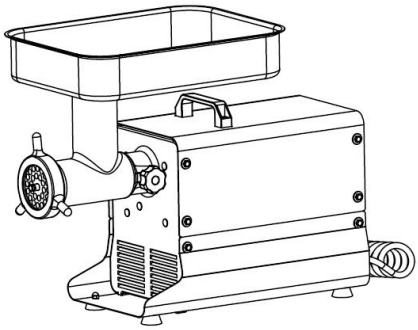
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODEL: 1A-EG108N/1A-EG112N/1A-EG122N/1A-EG132N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

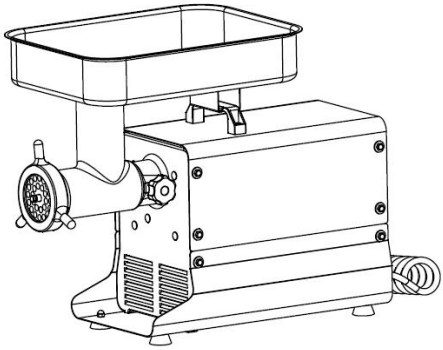
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODEL: 1A-EG108N/1A-EG112N/1A-EG122N/1A-EG132N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

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

WARNINGS

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

1. READ All OPERATING INSTRUCTIONS AND PRODUCT SAFETY LABELS!

2. CHECK FOR DAMAGED PARTS: Before using the Grinder, checks that all parts are operating properly and performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. If any parts, the Power Cord or the Grinder are damaged, call the Customer Service number shown in this manual.

3. Always unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts or accessories, and before cleaning. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.

4.This appliance is NOT intended for use by children or by persons (including children) wih
reduced physical, sensory or
mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
This appliance is not to be used by children!

5. NEVER LEAVE GRINDER UNATTENDED WHILE IT IS RUNNING!

6. ALWAYS USE THE PROVIDED STOMPER, NEVER FEED FOOD BY HAND. KEEP FINGERS CLEAR OF THE AUGER AND CUTTING BLADES AT ALL TIMES .NEVER REACH INTO THE GRINDER, doing so may cause serious injury



7. Always keep the tray guard in place while operating (Note: tray guard is installed on#22, #32 models only)
8. AVOID contact with moving parts. NEVER USE YOUR FINGERS TO SCRAPE FOOD AWAY FROM THE CUTTING BLADE WHILE IT IS IN OPERATION. While the Grinder is in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.
9. Wait until all moving parts have stopped and turn off power before removing any part from the grinder or before switching the grinder in reverse
10. TIE BACK loose hair, clothing, or any loose object and roll up long sleeves before operating the Grinder.
11. REMOVE ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the Grinder.
12. DO NOT operates Grinder, or any other electrical equipment, with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. Call Customer Service to arrange to return the grinder for examination, repair, or adjustment
13. DO NOT use outdoors, this product is intended for INDOOR USE ONLY
14. DO NOT let cord hang over the edge of a table or counter, come into contact with sharp edges, or touch hot surfaces.
15. DO NOT lest cord become kinked, trapped under unit or let it

wind around the grinder
16. DO NOT pull the power cord to disconnect
17. DO NOT USE WITH EXTENSION CORD. Always plug directly into a grounded wall receptacle.
18. This grinder uses a grounded, three prong plug (hot, neutral and ground), that should be connected directly to a grounded 120 Volt, 60 Hz three prong grounded wall outlet receptacle. Grounded plugs are used on metal-- ‐ encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. DO NOT change or alter the plug in any way. NEVER break off a grounding prong from a 3-- ‐ conductor plug. Doing so voids the warranty and can result in electric shock.
19.Place the grinder on a firm and stable surface. Ensure that the gri nder is not placed near the edge of the worktop, where it can be easil y pushed off or fall.
20.The Gear Housing and the Motor Cover may become HOT during operation. This is normal. DO NOT TOUCH these parts while operat ing.
21.DO NOT attempt to operate the Grinder if the Grinder, Motor and Gear Box are cold. Grinder, Motor and Gear Box temperature should be at least 45˚F (7˚C) before beginning.
22.To reduce the risk of unintentional starting, check that the control i s OFF before plugging the cord into wall outlet. To disconnect, turn th e control to OFF, then remove plug from wall outlet.
23.DO NOT operate your grinder under a wall cabinet. When storing, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of th e garage or the door touches the unit as it closes.

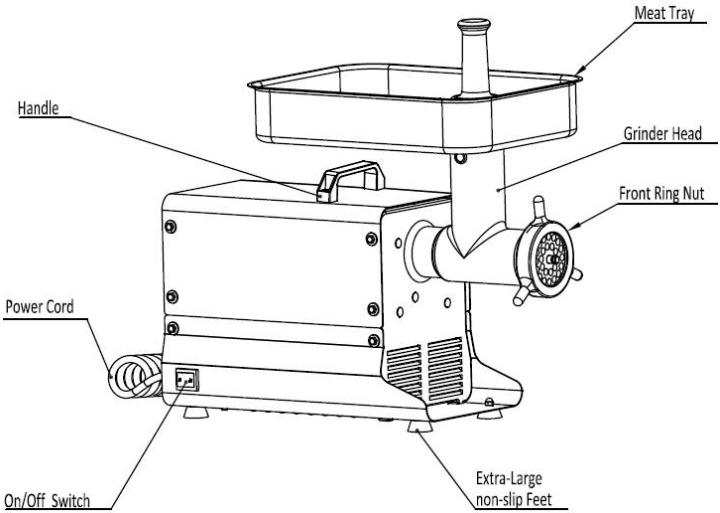
24. NEVER plug the grinder in where water may flood the area.
25.To protect against risk of electrical shock, DO NOT submerge the grinder in water or other liquids. Be sure the grinder is disconnected f rom the power source before cleaning. NEVER rinse the Grinder Mot or under running water, only use a moist cloth to clean the Grinder M otor Unit.
26.
DO NOT operate grinder with wet hands or while standing on a wet fl oor.
27.The use of attachments or parts not specifically recommended or sold by the manufacturer for this grinder will void the warranty and m ay cause fire, electric shock or injury
28.HANDS WASH ALL PARTS! DO NOT USE DISHWASHER. Neve r put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
29.
NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleani ng the grinder.
30. DO NOT use the grinder for other than intended use.
31.DO NOT RUN Grinder without meat in the Grinder Head. Severe damage to the Head and Auger may occur.
32.Never turn on and run the meat grinder for more than 10 seconds dry with no meat inside the machine. The friction between the auger and grinder head will result with high heat causing the meat to stick t o the inside of the grinder assembly. NEVER OPERATE DRY. Dama ge from dry operation will void the warranty.
33.
Be sure the Grinder is on a stable work surface. Be sure all the Grind er Feet are stable.

34. DO NOT attempt to grind bones, nuts or other hard items.
35.WEAR EYE PROTECTION. Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87. 1 requirements. Note: approved safety glasses have Z87 printed or s tamped on them.
36.The Manufacturer disclaims any responsibility in the case of impr oper use of Grinder. Improper use of the Grinder voids the warranty.
37. DO NOT use Grinder while under influence of drugs or alcohol.
38. DO NOT REMOVE WARNING LABELS FROM THE GRINDER. Doing so will void the product warranty and may result in serious personal injury.
39. This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. This grinder uses a grounded, three prong plug that should be connected directly to a grounded 120V (US)/230V (EC), three prong grounded wall outlet receptacle. Grounded plugs are used on metal-encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. DO NOT change or alter the plug in anyway. NEVER break off a grounding prong from a 3-conductor plug. Doing so voids the warranty and may result in electric shock.
Note: Please purchase a machine that is suitable for the local voltage.

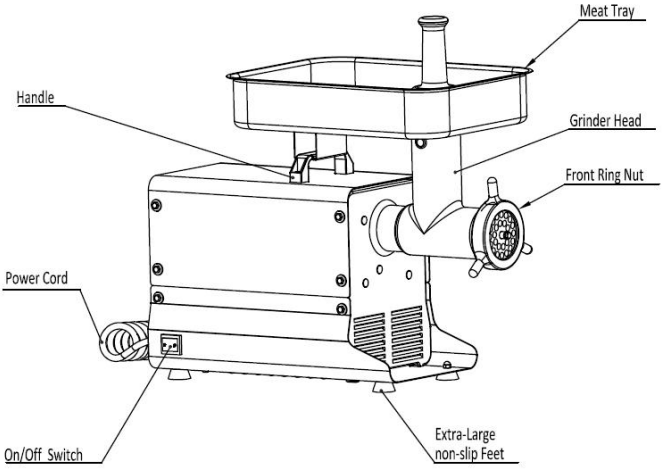
PARTS LIST

1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

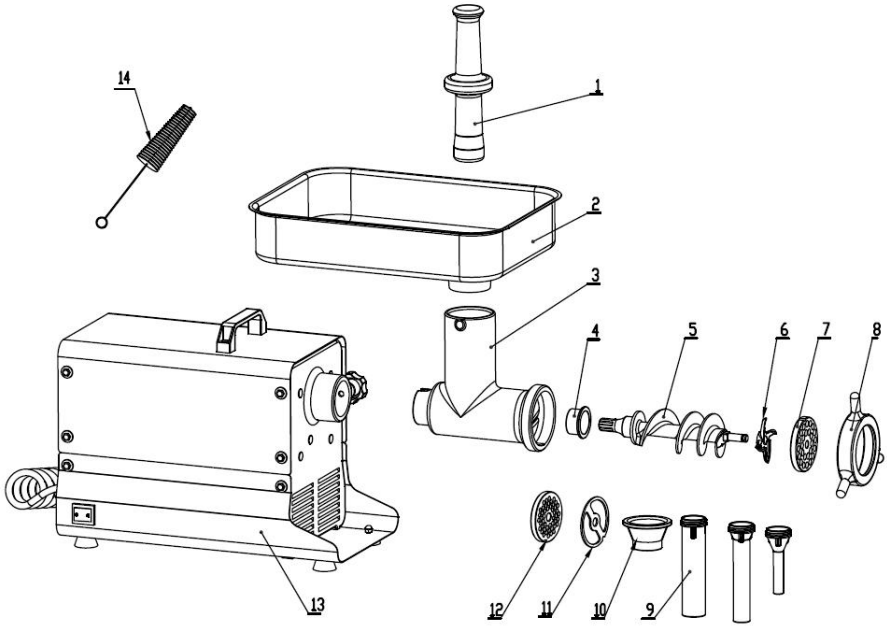
1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER
1A-EG132N #32 MEAT GRINDER



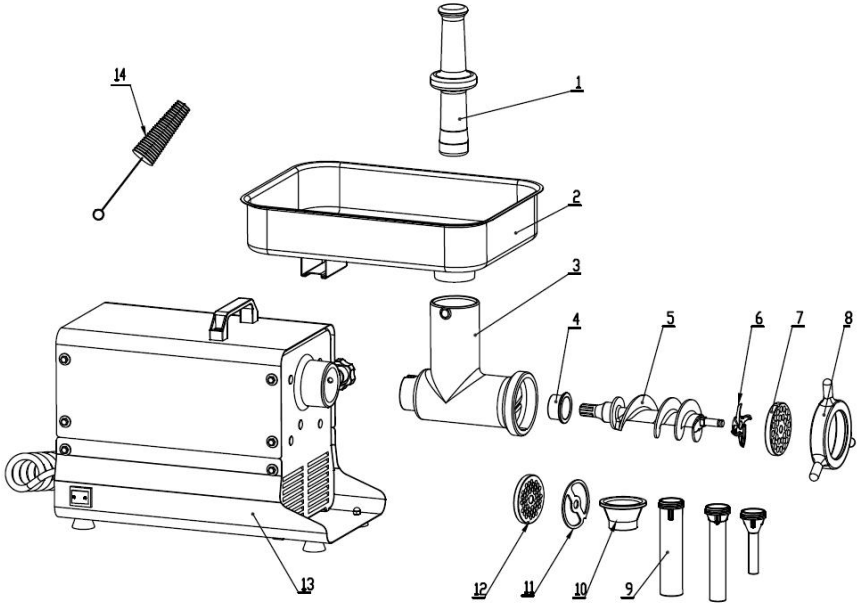
1A-EG108N & 1A-EG112N Product explosion diagram



Part No.	Part Description	Part No.	Part Description
1	MEAT STOMPER	8	FRONT RING NUT
2	MEAT TRAY	9	STUFFING TUBE SET (3 PIECES)
3	GRINDER HEAD	10	PLASTIC STUFFING CONNECTOR
4	NYLON AUGER SLEEVE	11	STUFFING PLATE
5	AUGER	12	4.5MM MEAT PLATE
6	KNIFE	13	BASE
7	10MM MEAT	14	BRUSH

	PLATE		

1A-EG122N & 1A-EG132N Product explosion diagram



Part No.	Part Description	Part No.	Part Description
1	MEAT STOMPER	8	FRONT RING NUT
2	MEAT TRAY	9	STUFFING TUBE SET (3 PIECES)
3	GRINDER HEAD	10	PLASTIC STUFFING CONNECTOR
4	NYLON AUGER SLEEVE	11	STUFFING PLATE
5	AUGER	12	4.5MM MEAT PLATE
6	KNIFE	13	BASE
7	10MM MEAT PLATE	14	BRUSH

SAUSAGE STUFFING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET POWER SOURCE! ALWAYS unplug the Grinder when not in use. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.

IMPORTANT: While one person can stuff sausage with this Grinder, it is recommended that two people perform this operation. One person to operate the grinder and push meat into the chute with the Stomper while the other person manages the output into the sausage casing.

WARNING! NEVER RUN GRINDER DRY WITHOUT MEAT! It can cause damage to the unit, Meat becomes a lubricant when passing through the grinder, if you run out of meat, turn the grinder off immediately

TO BEGIN STUFFING:

1.Place seasoned ground meat into the Meat Tray. Do not overfill the Tray, place just enough meat to leave the Feed Chute area open. (Figure 1)

2. Slide a sausage casing over the Stuffing Funnel. (Figure 2)

3.Pull 4‐6” (10‐15 cm) of casing out at of the end of the Stuffing Funnel Tube and tie a knot in the end of the casing. (Figure 3).

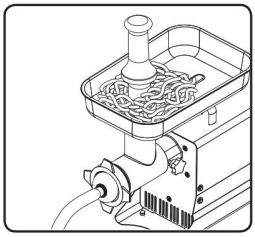
4.

Make sure the Grinder is in the “OFF” position. Attach the Grinder to the power supply.

5.Press Grinder “ON” button (on models #8 and #12) or turn Grinder Switch the to the forward “FWD” position (Models #22, #32).

Carefully start feeding ground meat into the Feed Chute. ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE

YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT. .
6.Hold the casing in place with one hand while feeding the sausage mixture through the Grinder. As the meat fills the casing, gently lay it on a clean, dry surface. (Figure 4)
7.Do not fill the last 4‐6” (10 – 15 cm) of casing. After the entire len gth of casing has been stuffed, twist the open end to close, then tie o ff the ends of the casing tightly to close. Twist into links if desired.
8.Whenever stuffing sausage, fill the casing slowly to avoid air pocke ts. If air pockets do appear in the sausage use a pin to prick the bubb les. The small holes will seal naturally.



CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: BEFORE CLEANING MAKE SURE THE POWER IS TURN ED OFF AND THE UNIT IS UNPLUGGED. Disassemble the Grinder Head and wash parts that come in contact with meat thoroughly in hot soapy wat er, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Rinse and dry all parts thoroughly before re‐‐assembling.

1. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. BE SURE TO CLEAN IMMEDIATELY AFTER USE. DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!
2. Rinse the Grinder parts with clear hot water, and then dry them IMMEDIATELY.

3. Fully lubricate the Head, Auger, Plates and the Knife with a food-grade silicone spray before and after each use.
4. Clean the Motor Cover and Gear Housing with a damp towel and wipe dry. DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!
IMPORTANT: Any metal parts must be coated with a food-safe silicone spray to prevent rusting; if not properly protected; these parts will begin to rust very quickly.

FOOD SAFETY

WHEN HANDLING FOOD, THE BASIC RULES TO FOLLOW ARE:
COOK
It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bact eria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surf ace are mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160˚F to 165˚F (71˚C to 74˚C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick. Solid piec es of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served rarer. Still, any beef cut s hould be cooked to an internal temperature of at least 145˚F (63˚C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180˚F (82˚C) and s olid cuts of pork should be cooked to 160˚F (71˚C). Eggs should be t horoughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe t hat uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prep ared meringue powder.
SEPARATE
Occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double - wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the r

efrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. The n use the raw meats within 1‐2 days of purchase, or freeze for long er storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counte r. When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling afte r the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas a nd spoons used for stir‐frying or turning meat as it cooks. Make sur e to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washin g hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial t owelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cookin g. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then d ry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multi ply is between 40˚F and 140˚F (4˚C and 6˚C). Your refrigerator shoul d be set to 40˚F (4˚C) or below; your freezer should be 0˚F (‐17˚C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafi ng dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room tempera ture for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90˚F (32˚C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods ar e already chilled when they go into the insulated hamper. The hampe r won't chill food ‐ it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and i mmediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foo ds after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during fi

eld dressing. Venison is often held at temperatures that could potenti ally allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Ref er to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



This product is subject to the provision of european Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to acollection point for recycling electrical and electronic devices.

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: Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Address: No. 109 Lane 255, South Si Zhuan Road, SONGJIANG DISTRICT Shanghai 201612 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

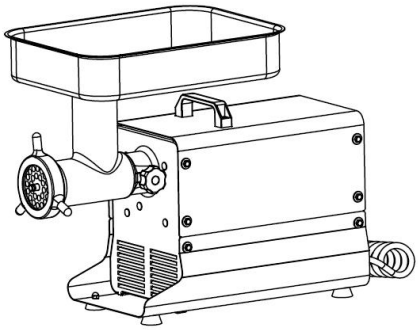
GEWERBLICHER ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF FÜR DIE ARBEITSPLATTE

MODELL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

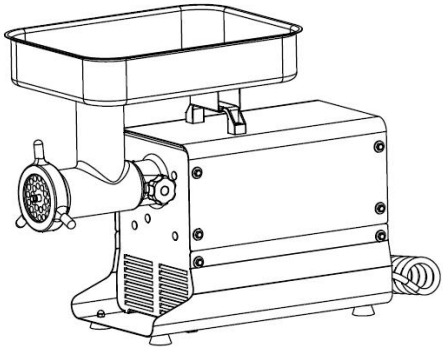
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODELL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

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.

WARNUNGEN

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

1. LESEN SIE ALLE BEDIENUNGSANLEITUNGEN UND PRODUKTSICHERHEITSHINWEISE!

2. PRÜFEN SIE AUF BESCHÄDIGTE TEILE: Prüfen Sie vor der Benutzung des Winkelschleifers, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Funktionen erfüllen. Achten Sie auf die korrekte Ausrichtung und das Blockieren beweglicher Teile sowie auf die Befestigung und alle anderen Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten. Sollten Teile, das Netzkabel oder der Winkelschleifer beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter der in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Telefonnummer.

3. Ziehen Sie den Netzstecker immer aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Teile oder Zubehör anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie nach dem Trennen des Geräts den Netzschalter ein und wieder aus, um sicherzustellen, dass die Restladung vollständig aus dem Gerät entladen ist.

4. Dieses Gerät ist NICHT für die Verwendung durch Kinder oder Personen (einschließlich Kinder) mit Behinderungen bestimmt. eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden!
5. Lassen Sie die Mühle niemals unbeaufsichtigt, während sie läuft!
6. Verwenden Sie IMMER den mitgelieferten Stopfer. Füttern Sie das Futter NIEMALS von Hand. Halten Sie Ihre Finger stets von der Förderschnecke und den Schneidmessern fern. Greifen Sie NIEMALS in den Fleischwolf, da dies zu schweren Verletzungen führen kann.



7. Halten Sie die Schutzabdeckung der Schublade während des Betriebs stets angebracht (Hinweis: Die Schutzabdeckung der Schublade ist nur bei den Modellen Nr. 22 und Nr. 32 installiert).
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Verwenden Sie niemals Ihre Finger, um Lebensmittelreste von der Schneidklinge zu entfernen, während diese in Betrieb ist. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
9. Warten Sie, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, und schalten Sie die Stromzufuhr ab, bevor Sie Teile vom Schleifgerät entfernen oder den Schleifer in den Rückwärtsgang schalten.
10. Vor der Inbetriebnahme der Mühle lose Haare, Kleidungsstücke oder sonstige lose Gegenstände zurückbinden und lange Ärmel hochkrempeln.
11. Entfernen Sie Krawatten, Ringe, Uhren, Armbänder oder

anderen Schmuck vor der Inbetriebnahme der Mühle.
12. Betreiben Sie den Winkelschleifer oder andere elektrische Geräte NICHT mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion. Versuchen Sie NICHT, das Kabel selbst auszutauschen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um die Rücksendung des Winkelschleifers zur Überprüfung, Reparatur oder Justierung zu vereinbaren.
13. Nicht im Freien verwenden, dieses Produkt ist NUR für den INNENBEREICH bestimmt.
14. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängt, nicht mit scharfen Kanten in Berührung kommt und keine heißen Oberflächen berührt.
15. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht abknickt, unter dem Gerät eingeklemmt wird oder sich um den Schleifer wickelt.
16. Ziehen Sie NICHT am Netzkabel, um die Verbindung zu trennen.
17. NICHT MIT VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDEN. Immer direkt an eine geerdete Wandsteckdose anschließen.
18. Dieser Winkelschleifer verwendet einen geerdeten, dreipoligen Stecker (Phase, Neutralleiter und Schutzleiter), der direkt an eine geerdete 120-Volt-/60-Hz-Steckdose mit drei Kontakten angeschlossen werden muss. Geerdete Stecker werden bei elektrischen Geräten mit Metallgehäuse verwendet, um vor Stromschlägen zu schützen. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise. Brechen Sie niemals einen Schutzleiterstift von einem dreipoligen Stecker ab. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und kann einen Stromschlag verursachen.
19. Stellen Sie den Winkelschleifer auf eine feste und stabile Unterlage. Achten Sie darauf, dass der Winkelschleifer nicht in der

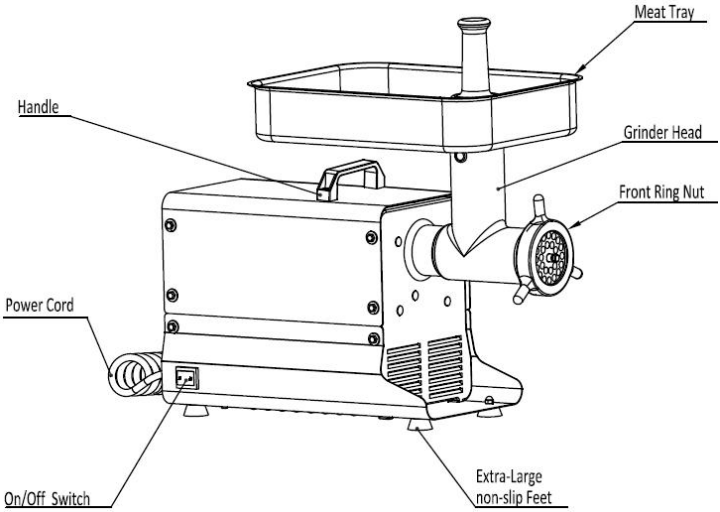
Nähe des Randes der Arbeitsfläche steht, wo er leicht heruntergestoßen werden oder umfallen kann.
20. Das Getriebegehäuse und die Motorabdeckung können sich während des Betriebs erhitzen. Dies ist normal. Berühren Sie diese Teile während des Betriebs nicht.
21. Betreiben Sie die Schleifmaschine NICHT, wenn Schleifmaschine, Motor und Getriebe kalt sind. Die Temperatur von Schleifmaschine, Motor und Getriebe sollte vor dem Start mindestens 7 °C (45 °F) betragen.
22. Um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Steuerung ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Zum Trennen vom Stromnetz drehen Sie die Steuerung auf „AUS“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
23. Betreiben Sie Ihren Winkelschleifer NICHT unter einem Wandschrank. Ziehen Sie beim Verstauen immer den Netzstecker. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Garagenwände berührt oder die Tür beim Schließen gegen das Gerät schlägt.
24. Schließen Sie den Zerkleinerer NIEMALS an einem Ort an, an dem Wasser eindringen könnte.
25. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie die Mühle NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Trennen Sie die Mühle vor der Reinigung unbedingt vom Stromnetz. Spülen Sie den Mühlenmotor NIEMALS unter fließendem Wasser ab, sondern reinigen Sie ihn ausschließlich mit einem feuchten Tuch.
26. Bedienen Sie die Schleifmaschine NICHT mit nassen Händen oder auf nassem Boden.

27. Die Verwendung von Zubehör oder Teilen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller für diesen Winkelschleifer empfohlen oder verkauft werden, führt zum Erlöschen der Garantie und kann Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
28. Alle Teile von Hand waschen! Nicht in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät niemals in die Nähe einer heißen Herdplatte, in einen Backofen oder in eine Spülmaschine stellen.
29. Verwenden Sie beim Reinigen des Schleifers NIEMALS Scheuermittel oder Scheuertücher.
30. Verwenden Sie die Mühle NICHT für andere als die vorgesehenen Zwecke.
31. Den Fleischwolf NICHT ohne Fleisch im Wolfskopf betreiben. Es können schwere Schäden am Wolfskopf und an der Förderschnecke entstehen.
32. Schalten Sie den Fleischwolf niemals länger als 10 Sekunden ohne Fleisch im Inneren ein und lassen Sie ihn nicht laufen. Die Reibung zwischen Schnecke und Wolfskopf erzeugt hohe Temperaturen, wodurch das Fleisch im Inneren des Wolfskopfes festkleben kann. BETRIEB NIEMALS TROCKEN. Schäden durch Trockenbetrieb führen zum Erlöschen der Garantie.
33. Stellen Sie sicher, dass die Schleifmaschine auf einer stabilen Arbeitsfläche steht. Vergewissern Sie sich, dass alle Füße der Schleifmaschine fest stehen.
34. Versuchen Sie NICHT, Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände zu zerkleinern.
35. Augenschutz tragen. Tragen Sie eine Schutzbrille. Normale Brillen sind keine Schutzbrillen. Schutzbrillen entsprechen den Anforderungen der ANSI Z87.1. Hinweis: Zugelassene Schutzbrillen

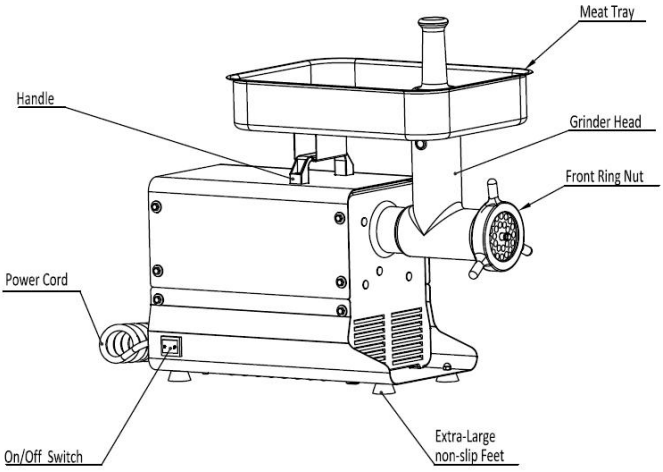
sind mit dem Aufdruck oder Stempel „Z87“ gekennzeichnet.
36. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Mahlwerks entstehen. Unsachgemäße Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie.
37. Grinder darf nicht unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol verwendet werden.
38. Entfernen Sie die Warnhinweise nicht vom Mahlwerk. Andernfalls erlischt die Produktgarantie und es kann zu schweren Verletzungen kommen.
39. Dieses Gerät muss während des Betriebs geerdet sein, um den Bediener vor Stromschlägen zu schützen. Dieser Winkelschleifer verwendet einen geerdeten, dreipoligen Stecker, der direkt an eine geerdete 120-V-(USA)-/230-V-(EG)-Steckdose mit drei Kontakten angeschlossen werden muss. Geerdete Stecker werden bei elektrischen Geräten mit Metallgehäuse verwendet, um Schutz vor Stromschlägen zu gewährleisten. Verändern oder manipulieren Sie den Stecker in keiner Weise. Brechen Sie niemals einen Erdungsstift von einem dreipoligen Stecker ab. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und kann einen Stromschlag verursachen.
Hinweis: Bitte kaufen Sie ein Gerät, das für die örtliche Netzspannung geeignet ist.

TEILELISTE

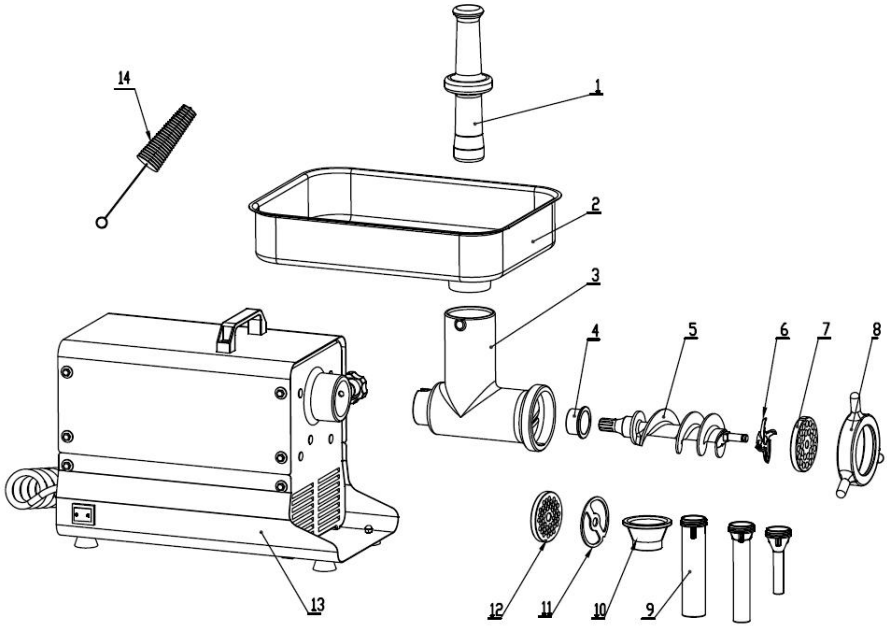
1A-EG108N #8 FLEISCHWOLF
1A-EG112N #12 FLEISCHWOLF



1A-EG122N #22 FLEISCHWOLF
1A-EG132N #32 FLEISCHWOLF

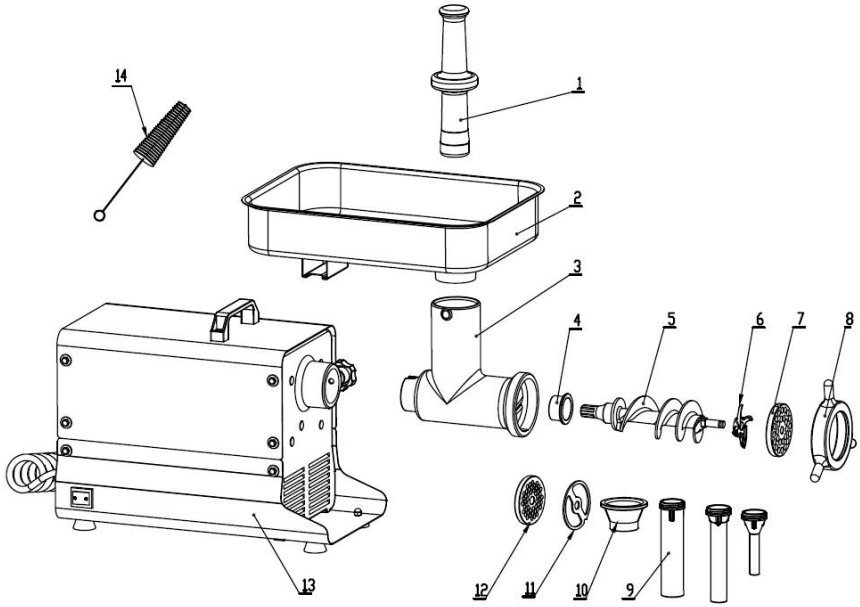


Explosionsdiagramm der Produkte 1A-EG108N und 1A-EG112N



Teilenummer	Teilebeschreibung	Teilenummer	Teilebeschreibung
1	Fleischstampfer	8	VORDERE RINGMUTTER
2	Fleischplatte	9	Füllrohr-Set (3-teilig)
3	Schleifkopf	10	KUNSTSTOFF-STÜTZE -VERBINDER
4	NYLON-SCHNECKENHÜLLE	11	Fülltteller
5	SCHNECKE	12	4,5 MM FLEISCHBLECH
6	MESSER	13	BASE
7	10MM FLEISCHPLATTE	14	BÜRSTE

Explosionsdiagramm der Produkte 1A-EG122N und 1A-EG132N



Teilenummer	Teilebeschreibung	Teilenummer	Teilebeschreibung
1	Fleischstampfer	8	VORDERE RINGMUTTER
2	Fleischplatte	9	Füllrohr-Set (3-teilig)
3	Schleifkopf	10	KUNSTSTOFF-STÜTZE -VERBINDER
4	NYLON-SCHNECKENHÜLLE	11	Füllteller
5	SCHNECKE	12	4,5 MM FLEISCHBLECH
6	MESSER	13	BASE
7	10MM FLEISCHPLATTE	14	BÜRSTE

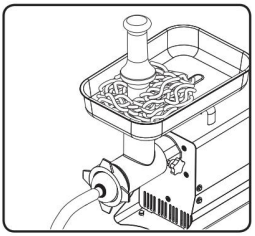
ANLEITUNG ZUM FÜLLEN VON WURST

WARNUNG! Vor der Reinigung, Montage oder Demontage der Mühle unbedingt den Netzstecker ziehen! Die Mühle immer vom Stromnetz trennen, wenn sie nicht benutzt wird. Nach dem Trennen vom Stromnetz den Netzschalter ein- und wieder ausschalten, um sicherzustellen, dass die Mühle vollständig entladen ist.
WICHTIG: Obwohl eine Person mit diesem Fleischwolf die Wurst füllen kann, wird die Verwendung von zwei Personen empfohlen. Eine Person bedient den Fleischwolf und drückt das Fleisch mit dem Stampfer in den Einfüllschacht, während die andere Person das Fleisch in die Wursthüllen abfüllt.
WARNUNG! BETRIEB DEN FLEISCHFLEISCHFLEISCHFLEISCHFLEISCHFLEISCHFLEISCH NIEMALS LEER BETRIEBEN! Dies kann zu Schäden am Gerät führen. Fleisch wirkt beim Durchlauf durch den Fleischwolf als Schmiermittel. Sollte das Fleisch ausgehen, schalten Sie den Fleischwolf sofort aus.

UM MIT DEM STÜCKEN ZU BEGINNEN:

1. Das gewürzte Hackfleisch in die Fleischschale geben. Die Schale nicht überfüllen, sondern nur so viel Fleisch einfüllen, dass der Einfüllschacht frei bleibt. (Abbildung 1)
2. Schieben Sie eine Wursthülle über den Fülltrichter. (Abbildung 2)
3. Ziehen Sie 10–15 cm (4–6 Zoll) des Gehäuses aus dem Ende des Stopfrohrs heraus und verknoten Sie das Ende des Gehäuses. (Abbildung 3).
4. Stellen Sie sicher, dass sich die Schleifmaschine in der Position „AUS“ befindet. Schließen Sie die Schleifmaschine an die Stromversorgung an.
5. Drücken Sie die Taste „EIN“ des Fleischwolfs (bei Modellen Nr. 8 und 12) oder drehen Sie den Schalter des Fleischwolfs in die Vorwärtsposition „FWD“ (Modelle Nr. 22 und 32). Geben Sie das

Hackfleisch vorsichtig in den Einfüllschacht. Verwenden Sie zum Befüllen des Mahlwerks ausschließlich den Stampfer. Benutzen Sie weder Ihre Finger noch andere Gegenstände.
6. Halten Sie den Darm mit einer Hand fest, während Sie die Wurstmasse durch den Fleischwolf drehen. Sobald der Darm gefüllt ist, legen Sie ihn vorsichtig auf eine saubere, trockene Oberfläche. (Abbildung 4)
7. Die letzten 10–15 cm des Darms nicht füllen. Nachdem der gesamte Darm gefüllt ist, das offene Ende zudrehen und die Enden fest verknoten. Bei Bedarf zu Gliedern verdrehen.
8. Füllen Sie die Wursthüllen immer langsam, um Lufteinschlüsse zu vermeiden. Sollten sich dennoch Luftblasen bilden, stechen Sie diese mit einer Nadel an. Die kleinen Löcher verschließen sich von selbst.



REINIGUNG, WARTUNG & LAGERUNG

REINIGUNGSANWEISUNG

WICHTIG: Vor der Reinigung unbedingt sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netzstecker gezogen ist. Den Fleischwolfkopf zerlegen und alle Teile, die mit Fleisch in Berührung kommen, gründlich in heißem Seifenwasser waschen. Dabei besonders darauf achten, Fett und Öl vollständig zu entfernen. Alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich abspülen und trocknen.

1. Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie diese Teile unbedingt sofort nach Gebrauch. Tauchen Sie den Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
2. Spülen Sie die Teile der Mühle mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend SOFORT.
3. Vor und nach jedem Gebrauch den Kopf, die Förderschnecke, die Platten und das Messer vollständig mit einem lebensmittelechten Silikonspray einfetten.
4. Reinigen Sie die Motorabdeckung und das Getriebegehäuse mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie trocken. Tauchen Sie den Motor NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
WICHTIG: Alle Metallteile müssen mit einem lebensmittelechten Silikonspray besprüht werden, um Rost zu verhindern; andernfalls beginnen diese Teile sehr schnell zu rosten.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Beim Umgang mit Lebensmitteln sind folgende Grundregeln zu beachten:

KOCHEN

Es ist entscheidend, Lebensmittel auf eine sichere Kerntemperatur zu erhitzen, um vorhandene Bakterien abzutöten. Die Sicherheit von Hamburgern und anderen Hackfleischprodukten hat in letzter Zeit viel Aufmerksamkeit erregt, und das aus gutem Grund. Beim Zerkleinern von Fleisch verteilen sich die Bakterien von der Oberfläche im gesamten Hackfleisch. Wird dieses Hackfleisch nicht auf mindestens 71 °C bis 74 °C (160 °F bis 165 °F) erhitzt, werden die Bakterien nicht abgetötet, und es besteht ein hohes Risiko einer Erkrankung. Feste Fleischstücke wie Steaks und Koteletts enthalten keine gefährlichen Bakterien wie E. coli im Inneren und können daher auch medium-rare serviert werden. Dennoch sollte jedes

Rindfleischstück auf eine Kerntemperatur von mindestens 63 °C (145 °F) (medium rare) erhitzt werden. Die sichere Temperatur für Geflügel liegt bei 82 °C (180 °F), und feste Schweinefleischstücke sollten auf 71 °C (160 °F) erhitzt werden. Auch Eier müssen vollständig durchgegart sein. Wenn Sie Baiser oder ein anderes Rezept zubereiten, das rohe Eier verwendet, kaufen Sie speziell pasteurisierte Eier oder verwenden Sie fertiges Baiserpulver.

SEPARATE

Lebensmittelvergiftungen entstehen, wenn rohes Fleisch oder Eier mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die roh verzehrt werden. Dies ist eine häufige Ursache für Lebensmittelvergiftungen. Rohes Fleisch sollte immer doppelt verpackt und im Kühlschrank auf der untersten Ablage gelagert werden, damit kein Fleischsaft auf frisches Obst und Gemüse tropfen kann. Verbrauchen Sie das rohe Fleisch innerhalb von ein bis zwei Tagen nach dem Kauf oder frieren Sie es für eine längere Lagerung ein. Tauen Sie gefrorenes Fleisch im Kühlschrank und nicht bei Zimmertemperatur auf. Legen Sie gegrilltes oder gekochtes Fleisch oder Fisch auf eine saubere Platte. Verwenden Sie nicht dieselbe Platte, mit der Sie das Essen zum Grill gebracht haben. Waschen Sie die Grillutensilien, nachdem das Grillgut das letzte Mal gewendet wurde, sowie Pfannenwender und Löffel, die zum Braten oder Wenden des Fleisches verwendet wurden. Waschen Sie sich nach dem Umgang mit rohem Fleisch oder rohen Eiern gründlich die Hände. Nach dem Berühren von rohem Fleisch oder rohen Eiern ist es unbedingt erforderlich, die Hände mit Seife und Wasser zu waschen oder ein vorbefeuchtetes, antibakterielles Tuch zu verwenden. Das Nichtwaschen von Händen und Oberflächen während des Kochens ist eine Hauptursache für Kreuzkontaminationen.

SAUBER

Waschen Sie Ihre Hände und Arbeitsflächen beim Kochen häufig. Waschen Sie sie mindestens 15 Sekunden lang mit Seife und warmem Wasser und trocknen Sie sie anschließend mit einem

Papiertuch ab.

KÜHLEN

Das Kühlen von Lebensmitteln ist sehr wichtig. Bakterien vermehren sich besonders gut bei Temperaturen zwischen 4 °C und 6 °C. Ihr Kühlschrank sollte auf 4 °C oder kälter eingestellt sein, Ihr Gefrierschrank auf -17 °C oder kälter. Einfache Regel: Warme Speisen warm, kalte Speisen kalt servieren. Verwenden Sie Warmhaltebehälter oder Warmhalteplatten, um Speisen während des Servierens warmzuhalten. Verwenden Sie Eiswasserbäder, um kalte Speisen kalt zu halten. Lassen Sie Lebensmittel niemals länger als 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen – bei einer Umgebungstemperatur von 32 °C oder höher nur 1 Stunde. Achten Sie beim Packen für ein Picknick darauf, dass die Lebensmittel bereits gekühlt sind, bevor Sie sie in den Kühlkorb legen. Der Korb selbst kühlt die Lebensmittel nicht – er hält sie nur kalt, wenn er mit Eis gefüllt ist. Heiße, gekochte Speisen sollten in flache Behälter gefüllt und sofort gekühlt werden, damit sie schnell abkühlen. Decken Sie die Speisen nach dem Abkühlen ab.

HINWEIS: Bei der Verwendung von Wildfleisch (z. B. Hirschfleisch) sind besondere Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, da es beim Ausweiden stark kontaminiert werden kann. Wildfleisch wird häufig bei Temperaturen gelagert, die das Bakterienwachstum begünstigen, beispielsweise beim Transport. Weitere Informationen zur Fleisch- und Lebensmittelsicherheit erhalten Sie beim USDA Meat and Poultry Department.

UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

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: Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Adresse: Nr. 109 Lane 255, South Si Zhuan Road, SONGJIANG DISTRICT Shanghai 201612 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

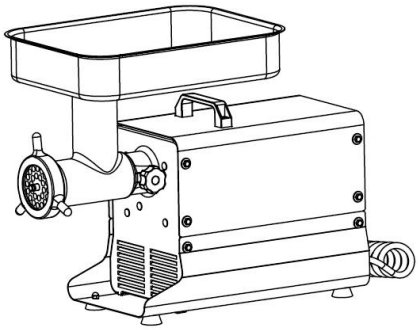
HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE COMMERCIAL POUR COMPTOIRS

MODÈLE : 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

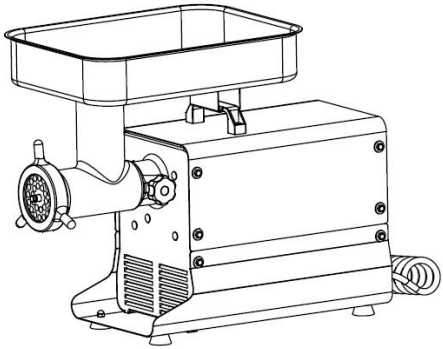
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODÈLE: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. 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 technologiques ou logicielles concernant ce 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.

AVERTISSEMENTS

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

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET LES ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ DU PRODUIT !
2. VÉRIFICATION DES PIÈCES ENDOMMAGÉES : Avant d'utiliser la meuleuse, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent leurs fonctions prévues. Contrôlez l'alignement des pièces mobiles, l'absence de blocage de ces dernières, la qualité du montage et tout autre élément susceptible d'affecter le fonctionnement. Si une pièce, le cordon d'alimentation ou la meuleuse sont endommagés, veuillez contacter le service client au numéro indiqué dans ce manuel.
3. Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, et avant de le nettoyer. Après avoir débranché l'appareil, mettez-le sur MARCHE puis sur ARRÊT pour vous assurer que toute l'électricité a été évacuée de la meuleuse.
4. Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes (y compris des enfants) ayant
capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants !

5. NE JAMAIS LAISSER LA BROYEUSE SANS SURVEILLANCE LORSQU'ELLE EST EN MARCHE !
6. Utilisez toujours le pilon fourni. Ne donnez jamais les aliments à la main. Gardez vos doigts éloignés de la vis sans fin et des lames de coupe en permanence. Ne mettez jamais les mains à l'intérieur du broyeur ; cela pourrait entraîner des blessures graves.



7. Maintenez toujours le protège-plateau en place pendant le fonctionnement (Remarque : le protège-plateau est installé uniquement sur les modèles n° 22 et n° 32).
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne jamais utiliser vos doigts pour retirer les aliments de la lame lorsqu'elle est en marche. L'utilisation du hachoir peut entraîner des blessures graves.
9. Attendez que toutes les pièces mobiles soient complètement arrêtées et coupez l'alimentation avant de retirer une pièce de la meuleuse ou avant de la mettre en marche arrière.
10. Attachez les cheveux, les vêtements ou tout autre objet lâche et remontez les manches longues avant d'utiliser la meuleuse.
11. RETIREZ les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant d'utiliser le broyeur.
12. N’utilisez PAS la meuleuse, ni aucun autre appareil électrique, si le cordon ou la prise est endommagé(e) ou si l’appareil présente un dysfonctionnement. N’essayez PAS de remplacer le cordon.

Contactez le service client pour organiser le retour de la meuleuse en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
13. NE PAS utiliser à l'extérieur, ce produit est destiné à un usage intérieur uniquement.
14. NE laissez PAS le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des bords tranchants ou toucher des surfaces chaudes.
15. Veillez à ce que le cordon ne se torde pas, ne se coince pas sous l'appareil et ne s'enroule pas autour de la meuleuse.
16. NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher
17. NE PAS UTILISER AVEC UNE RALLONGE. Toujours brancher directement dans une prise murale mise à la terre.
18. Cette meuleuse utilise une fiche à trois broches avec mise à la terre (phase, neutre et terre), qui doit être branchée directement sur une prise murale à trois broches avec mise à la terre de 120 volts, 60 Hz. Les fiches avec mise à la terre sont utilisées sur les appareils électriques à boîtier métallique afin de les protéger contre les chocs électriques. Ne modifiez en aucun cas la fiche. Ne cassez jamais une broche de terre d'une fiche à trois conducteurs. Cela annulerait la garantie et pourrait provoquer un choc électrique.
19. Placez la meuleuse sur une surface ferme et stable. Veillez à ce qu'elle ne soit pas placée près du bord du plan de travail, où elle pourrait facilement tomber.
20. Le carter d'engrenages et le couvercle du moteur peuvent devenir CHAUDS pendant le fonctionnement. Ceci est normal. NE TOUCHEZ PAS ces pièces pendant le fonctionnement.
21. N'essayez pas d'utiliser le broyeur si celui-ci, le moteur et la boîte de vitesses sont froids. La température du broyeur, du moteur

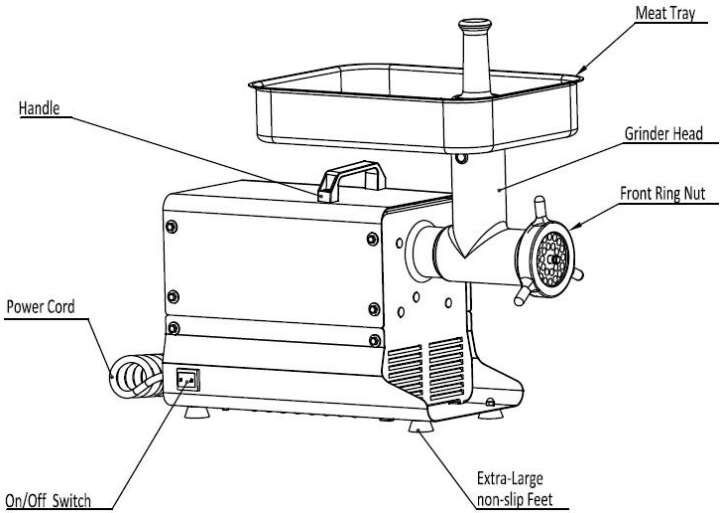
et de la boîte de vitesses doit être d’au moins 7 °C (45 °F) avant utilisation.
22. Pour réduire le risque de démarrage accidentel, assurez-vous que l'appareil est sur la position OFF avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise murale. Pour le débrancher, mettez l'appareil sur OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.
23. N’utilisez PAS votre broyeur sous un meuble mural. Lors du rangement, débranchez toujours l’appareil de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne peut engendrer un risque d’incendie, notamment si l’appareil touche les murs du garage ou si la porte heurte l’appareil en se fermant.
24. NE JAMAIS brancher le broyeur dans un endroit où l'eau pourrait inonder la zone.
25. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le broyeur dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous qu'il est débranché avant de le nettoyer. Ne rincez jamais le moteur du broyeur sous l'eau courante ; utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyer.
26. NE PAS utiliser la meuleuse avec les mains mouillées ou en se tenant sur un sol mouillé.
27. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non spécifiquement recommandés ou vendus par le fabricant pour cette meuleuse annulera la garantie et peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
28. LAVER TOUTES LES PIÈCES À LA MAIN ! NE PAS UTILISER DE LAVE-VAISSELLE. Ne jamais placer l’appareil près d’une source de chaleur, dans un four ou dans un lave-vaisselle.
29. N’utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs ni de

chiffons abrasifs pour nettoyer la meuleuse.
30. N’utilisez PAS le broyeur à d’autres fins que celles prévues.
31. NE PAS FAIRE FONCTIONNER le hachoir sans viande dans la tête de hachage. Cela pourrait gravement endommager la tête et la vis sans fin.
32. Ne jamais faire fonctionner le hachoir à viande à sec pendant plus de 10 secondes. La friction entre la vis sans fin et la tête de hachage générera une forte chaleur, ce qui risque de faire coller la viande à l'intérieur du hachoir. NE JAMAIS UTILISER À SEC. Tout dommage causé par un fonctionnement à sec annulera la garantie.
33. Assurez-vous que la meuleuse est placée sur une surface de travail stable. Vérifiez que tous les pieds de la meuleuse sont stables.
34. NE PAS tenter de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.
35. PORTEZ DES LUNETTES DE PROTECTION. Portez des lunettes de sécurité. Les lunettes de vue ordinaires ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité sont conformes à la norme ANSI Z87.1. Remarque : les lunettes de sécurité homologuées portent la mention Z87 imprimée ou estampillée.
36. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte du broyeur. Une utilisation incorrecte du broyeur annule la garantie.
37. N’utilisez PAS Grinder sous l’influence de drogues ou d’alcool.
38. NE RETIREZ PAS LES ÉTIQUETTES D'AVERTISSEMENT DE LA MEULEUSE. Le fait de le faire annulera la garantie du produit et pourrait entraîner des blessures graves.
39. Cet appareil doit être mis à la terre pendant son utilisation afin de

protéger l'utilisateur contre les chocs électriques. Cette meuleuse utilise une fiche à trois broches avec mise à la terre qui doit être branchée directement sur une prise murale à trois broches avec mise à la terre de 120 V (États-Unis) / 230 V (Europe). Les fiches avec mise à la terre sont utilisées sur les appareils électriques à boîtier métallique afin de les protéger contre les chocs électriques. Ne modifiez en aucun cas la fiche. Ne cassez jamais une broche de mise à la terre d'une fiche à trois conducteurs. Cela annulerait la garantie et pourrait entraîner un choc électrique.
Remarque : Veuillez acheter une machine adaptée à la tension locale.

LISTE DES PIÈCES

1A-EG108N N° 8 HACHOIR À VIANDE
1A-EG112N #12 HACHEUR À VIANDE



1A-EG122N N° 22 HACHOIR À VIANDE
1A-EG132N #32 HACHEUR À VIANDE

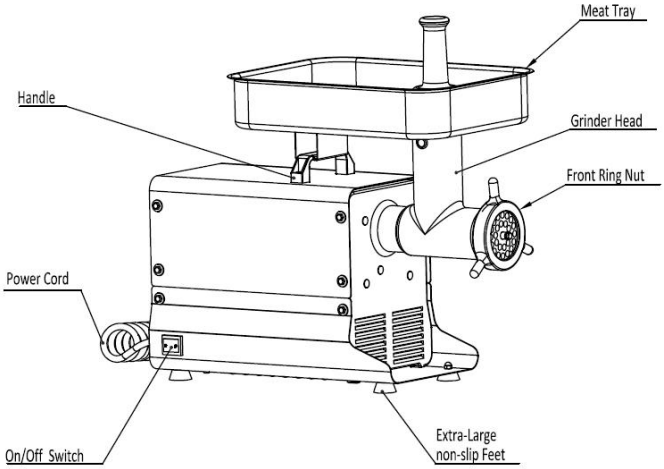
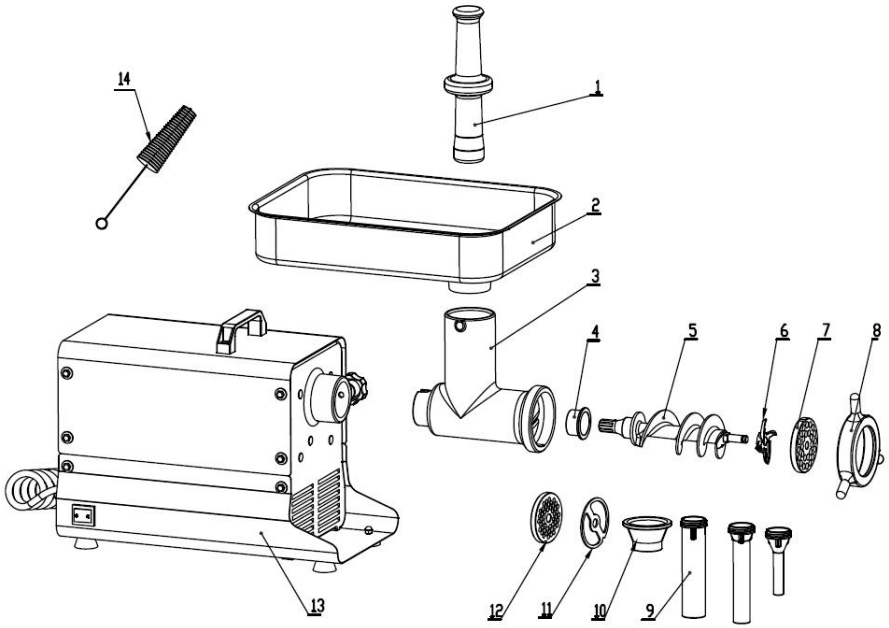


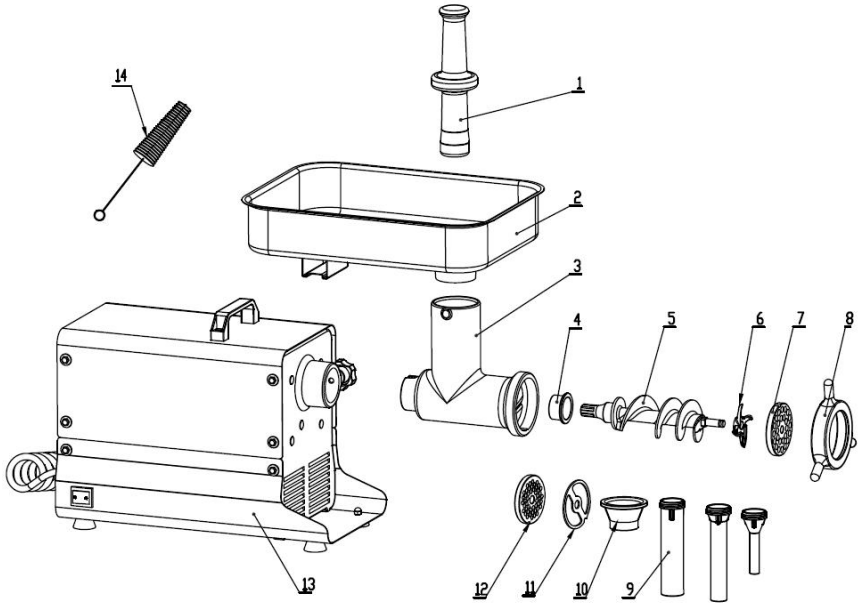
Schéma éclaté du produit 1A-EG108N et 1A-EG112N



Numéro de pièce	Description de la pièce	Numéro de pièce	Description de la pièce
1	Écraseur de viande	8	ÉCROU DE LA BAGUE AVANT
2	PLATEAU À VIANDE	9	ENSEMBLE DE TUBES À REMBOURRER (3 PIÈCES)
3	TÊTE DE MEULEUSE	10	CONNECTEUR DE REMBOURRAGE EN PLASTIQUE
4	MANCHON DE TASSE EN NYLON	11	PLAQUE À FARCE
5	AUGER	12	PLAQUE À VIANDE DE 4,5 MM
6	COUTEAU	13	BASE

7	PLAQUE À VIANDE DE 10 MM	14	BROSSE

Schéma éclaté du produit 1A-EG122N et 1A-EG132N



Numéro de pièce	Description de la pièce	Numéro de pièce	Description de la pièce
1	Écraseur de viande	8	ÉCROU DE LA BAGUE AVANT
2	PLATEAU À VIANDE	9	ENSEMBLE DE TUBES À REMBOURRER (3 PIÈCES)
3	TÊTE DE MEULEUSE	10	CONNECTEUR DE REMBOURRAGE EN PLASTIQUE
4	MANCHON DE TASSE EN	11	PLAQUE À FARCE

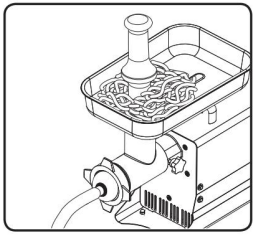
	NYLON		
5	AUGER	12	PLAQUE À VIANDE DE 4,5 MM
6	COUTEAU	13	BASE
7	PLAQUE À VIANDE DE 10 MM	14	BROSSE

INSTRUCTIONS POUR LA FARCE À LA SAUCISSE

ATTENTION ! Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter le broyeur, assurez-vous que la fiche est débranchée ! Débranchez toujours le broyeur lorsqu'il n'est pas utilisé. Après l'avoir débranché, mettez l'interrupteur marche/arrêt pour vous assurer que toute l'énergie a été déchargée.
IMPORTANT : Bien qu'une seule personne puisse utiliser ce hachoir pour remplir les saucisses, il est recommandé d'être deux. Une personne actionne le hachoir et pousse la viande dans la goulotte à l'aide du pilon, tandis que l'autre gère le remplissage des boyaux.
ATTENTION ! NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE HACHEUR À SEC SANS VIANDE ! Cela pourrait endommager l'appareil. La viande agit comme un lubrifiant lorsqu'elle passe dans le hachoir. Si vous n'avez plus de viande, éteignez immédiatement le hachoir.

POUR COMMENCER LE FARCI :
1. Déposez la viande hachée assaisonnée dans le bac à viande. Ne surchargez pas le bac ; mettez juste assez de viande pour laisser l'ouverture de la goulotte d'alimentation dégagée. (Figure 1)
2. Glissez un boyau à saucisse sur l'entonnoir à farcir. (Figure 2)
3. Tirez 4 à 6 pouces (10 à 15 cm) de gaine à l'extrémité du tube de

l'entonnoir à garnir et faites un nœud à l'extrémité de la gaine. (Figure 3).
4. Assurez-vous que le broyeur est en position « ARRÊT ». Branchez le broyeur à l'alimentation électrique.
5. Appuyez sur le bouton « ON » du hachoir (sur les modèles n° 8 et n° 12) ou tournez le commutateur du hachoir sur la position avant « FWD » (modèles n° 22 et n° 32). Commencez à introduire délicatement la viande hachée dans la goulotte d'alimentation. Utilisez UNIQUEMENT le poussoir pour pousser la viande vers la tête du hachoir ; n'utilisez pas vos doigts ni aucun autre objet.
6. Maintenez le boyau en place d'une main tout en faisant passer la farce dans le hachoir. Au fur et à mesure que la viande remplit le boyau, déposez-le délicatement sur une surface propre et sèche. (Figure 4)
7. Ne remplissez pas les 10 à 15 derniers centimètres de la gaine. Une fois la gaine entièrement remplie, torsadez l'extrémité ouverte pour la fermer, puis nouez fermement les extrémités. Vous pouvez ensuite la tresser en maillons si vous le souhaitez.
8. Lors du remplissage des saucisses, veillez à bien remplir le boyau lentement afin d'éviter les poches d'air. Si des poches d'air se forment, percez-les avec une aiguille. Les petits trous se refermeront naturellement.



NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

IMPORTANT : AVANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST COUPÉ ET DÉBRANCHÉ. Démontez la tête du hachoir et lavez soigneusement à l'eau chaude savonneuse les pièces en contact avec la viande, en veillant particulièrement à éliminer toute trace de graisse et d'huile. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces avant le remontage.

1. Lavez à l'eau chaude savonneuse toutes les pièces ayant été en contact avec la viande. NETTOYEZ IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISATION. N'IMMERGEZ PAS LE MOTEUR DANS L'EAU NI DANS D'AUTRES LIQUIDES !
2. Rincez les pièces du broyeur à l'eau chaude claire, puis séchez-les IMMÉDIATEMENT.
3. Lubrifiez entièrement la tête, la vis sans fin, les plaques et le couteau avec un spray silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.
4. Nettoyez le capot moteur et le carter d'engrenages avec un chiffon humide, puis essuyez-les. NE PAS IMMERGER LE MOTEUR DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES !

IMPORTANT : Toutes les pièces métalliques doivent être recouvertes d'un spray silicone alimentaire pour éviter la rouille ; si elles ne sont pas correctement protégées, ces pièces commenceront à rouiller très rapidement.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LORS DE LA MANIPULATION DES ALIMENTS, LES RÈGLES DE BASE À SUIVRE SONT LES SUIVANTES :

CUISINER

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre afin de détruire les bactéries présentes. La sécurité des hamburgers

et autres aliments à base de viande hachée fait l'objet d'une attention accrue ces derniers temps, et à juste titre. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes en surface se retrouvent dans toute la préparation. Si cette viande hachée n'est pas cuite à une température interne d'au moins 71 °C à 74 °C (160 °F à 165 °F), les bactéries ne seront pas détruites et le risque de tomber malade est élevé. Les morceaux de viande entiers, comme les steaks et les côtelettes, ne contiennent pas de bactéries dangereuses telles que E. coli à l'intérieur et peuvent donc être servis saignants. Toutefois, toute pièce de bœuf doit être cuite à une température interne d'au moins 63 °C (145 °F) (saignant). La température de sécurité pour la volaille est de 82 °C (180 °F) et les morceaux de porc entiers doivent être cuits à 71 °C (160 °F). Les œufs doivent également être bien cuits. Si vous préparez une meringue ou toute autre recette utilisant des œufs crus, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre de meringue toute prête.

SÉPARÉ

L'intoxication alimentaire survient lorsque de la viande ou des œufs crus entrent en contact avec des aliments qui seront consommés crus. Il s'agit d'une cause majeure d'intoxication alimentaire. Emballez toujours la viande crue dans un double emballage et placez-la sur l'étagère la plus basse du réfrigérateur afin d'éviter que son jus ne coule sur les fruits et légumes frais. Consommez la viande crue dans les 1 à 2 jours suivant l'achat, ou congelez-la pour une conservation plus longue. Décongelez la viande congelée au réfrigérateur, et non à température ambiante. Lorsque vous faites griller ou cuire de la viande ou du poisson crus, veillez à déposer la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que celui utilisé pour transporter les aliments jusqu'au barbecue. Lavez les ustensiles utilisés pour le barbecue après avoir retourné les aliments une dernière fois sur le gril, ainsi que les spatules et les cuillères utilisées pour faire sauter ou retourner la viande pendant la cuisson. Lavez-vous soigneusement les mains après avoir manipulé de la

viande ou des œufs crus. Se laver les mains à l'eau et au savon, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée, est absolument nécessaire après avoir touché de la viande ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisson est une cause majeure de contamination croisée.

FAIRE LE MÉNAGE

Lavez-vous fréquemment les mains et nettoyez les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Utilisez du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 secondes, puis séchez avec un essuie-tout.

FROIDEUR

Il est essentiel de réfrigérer les aliments. La zone de prolifération bactérienne optimale se situe entre 4 °C et 6 °C. Votre réfrigérateur doit être réglé à 4 °C ou moins, et votre congélateur à -17 °C ou moins. Règle simple : servez les plats chauds chauds et les plats froids froids. Utilisez des chauffe-plats ou des plaques chauffantes pour maintenir les aliments au chaud pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour conserver les aliments froids. Ne laissez jamais d'aliments à température ambiante plus de 2 heures, ou 1 heure si la température ambiante est de 32 °C ou plus. Pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments soient déjà frais avant de les placer dans le panier isotherme. Le panier ne refroidit pas les aliments, il les maintient simplement au frais s'il est correctement emballé avec de la glace. Les plats chauds doivent être placés dans des récipients peu profonds et immédiatement réfrigérés pour un refroidissement rapide. Pensez à couvrir les aliments une fois refroidis.

REMARQUE : Des précautions particulières doivent être prises lors de l’utilisation de venaison ou d’autres gibiers sauvages, car ils peuvent être fortement contaminés lors de l’éviscération. La venaison est souvent conservée à des températures susceptibles de favoriser la prolifération bactérienne, notamment pendant le transport. Pour toute question ou information complémentaire sur la sécurité alimentaire et la viande, veuillez consulter le Département

de la viande et de la volaille du ministère de l’Agriculture des États-Unis (USDA).

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que ce produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques (EEED).

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 : Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Adresse : No. 109 Lane 255, South Si Zhuan Road, SONGJIANG DISTRICT Shanghai 201612 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

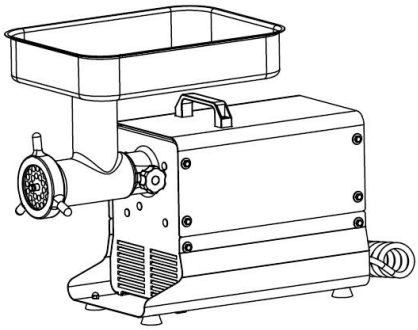
KOMERCYJNA ELEKTRYCZNA MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA DO BLATÓW,

MODEL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

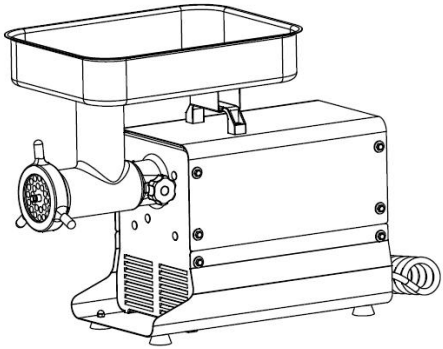
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODEL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

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.

OSTRZEŻENIA

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

1. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE OBSŁUGI I ETYKIETY BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU!

2. SPRAWDŹ, CZY NIE MA USZKODZONYCH CZĘŚCI: Przed użyciem szlifierki sprawdź, czy wszystkie części działają prawidłowo i spełniają swoje funkcje. Sprawdź wyrównanie części ruchomych, ich mocowanie, mocowanie i wszelkie inne czynniki, które mogą mieć wpływ na działanie. Jeśli którakolwiek z części, przewód zasilający lub szlifierka są uszkodzone, skontaktuj się z działem obsługi klienta pod numerem podanym w niniejszej instrukcji.

3. Zawsze odłączaj przewód zasilający od gniazdka, gdy nie jest używany, przed montażem lub demontażem części lub akcesoriów oraz przed czyszczeniem. Po odłączeniu urządzenia od zasilania, włącz i wyłącz urządzenie, aby upewnić się, że cała moc została rozładowana.

4. Urządzenie to NIE jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby (w tym dzieci) z
ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, lub brak doświadczenia i wiedzy.
To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci!

5. NIGDY NIE ZOSTAWIAJ SZLIFIERKI BEZ NADZORU, GDY JEST WŁĄCZONA!

6. ZAWSZE UŻYWAJ DOŁĄCZONEGO UBIJAKA, NIGDY NIE WSYP POTRAW RĘKĄ. TRZYMAJ ZAWSZE PALCÓW Z DALA OD ŚLIMAKA I OSTRZY TNĄCYCH. NIGDY NIE SIĘGAJ DO MŁYNKA, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia.



7. Podczas pracy zawsze utrzymuj osłonę tacy na miejscu (Uwaga: osłona tacy jest zamontowana tylko w modelach nr 22 i 32)
8. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Nigdy nie używaj palców do odgarniania jedzenia z ostrza tnącego podczas jego pracy. Podczas pracy młynka. Może to doprowadzić do poważnych obrażeń.
9. Przed wyjęciem jakiejkolwiek części ze szlifierki lub przed włączeniem biegu wstecznego należy odczekać, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się i wyłączyć zasilanie.
10. Przed użyciem szlifierki związ luźne włosy, ubranie lub inne luźne przedmioty i podwiń długie rękawy.
11. Przed użyciem szlifierki ZDEJMIJ krawaty, pierścionki, zegarki, bransoletki i inną biżuterię.
12. NIE WOLNO używać szlifierki ani żadnego innego urządzenia elektrycznego z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ani po awarii urządzenia. NIE WOLNO PRÓBOWAĆ WYMIANY PRZEWODU. Zadzwoń do Działu Obsługi Klienta, aby umówić się na zwrot szlifierki w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

13. NIE używać na zewnątrz, produkt przeznaczony jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO
14. NIE pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, stykał się z ostrymi krawędziami lub dotykał gorących powierzchni.
15. NIE WOLNO, aby przewód nie zagiął się, nie przytrzasnął pod urządzeniem lub nie owinął się wokół szlifierki.
16. NIE ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć
17. NIE UŻYWAĆ Z PRZEDŁUŻACZEM. Zawsze podłączać bezpośrednio do uziemionego gniazdka ściennego.
18. Szlifierka jest wyposażona w uziemioną wtyczkę trójbolcową (przewodu fazowego, neutralnego i uziemienia), którą należy podłączyć bezpośrednio do uziemionego, trójbolcowego gniazdka ściennego 120 V, 60 Hz. Wtyczki z uziemieniem są stosowane w urządzeniach elektrycznych w metalowej obudowie w celu zapewnienia ochrony przed porażeniem prądem. NIE WOLNO zmieniać ani modyfikować wtyczki w żaden sposób. NIGDY nie należy odłamywać bolca uziemiającego z wtyczki trójżyłowej. Takie działanie unieważnia gwarancję i może spowodować porażenie prądem.
19. Umieść szlifierkę na stabilnej i twardej powierzchni. Upewnij się, że szlifierka nie znajduje się blisko krawędzi blatu, skąd może łatwo spaść lub spaść.
20. Obudowa przekładni i pokrywa silnika mogą się GORĄCO nagrzewać podczas pracy. Jest to normalne. NIE DOTYKAJ tych części podczas pracy.
21. NIE WOLNO uruchamiać szlifierki, jeśli szlifierka, silnik i przekładnia są zimne. Temperatura szlifierki, silnika i przekładni powinna wynosić co najmniej 7°C (45°F) przed rozpoczęciem pracy.

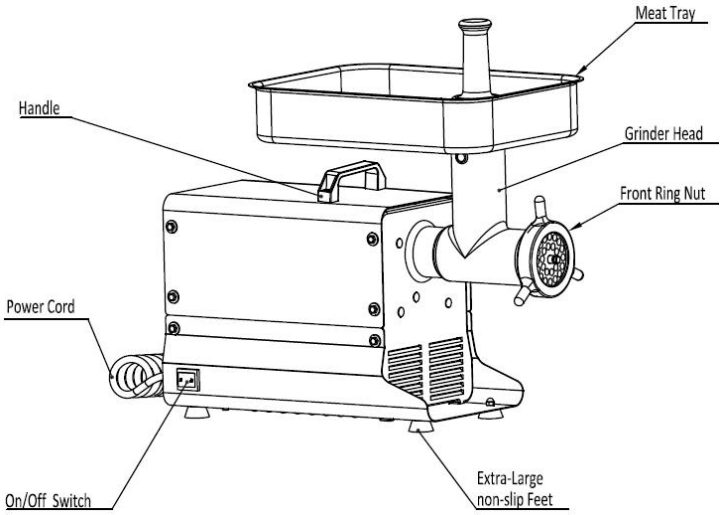
22. Aby zmniejszyć ryzyko przypadkowego uruchomienia, przed podłączeniem przewodu do gniazdka ściennego sprawdź, czy sterowanie jest wyłączone. Aby odłączyć, ustaw sterowanie w pozycji wyłączonej, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
23. NIE używaj szlifierki pod szafką ścienną. Podczas przechowywania zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może stworzyć ryzyko pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie dotknie ścian garażu lub drzwi dotkną urządzenia podczas zamykania.
24. NIGDY nie podłączaj szlifierki do gniazdka w miejscu, w którym istnieje ryzyko zalania wodą.
25. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, NIE zanurzaj młynka w wodzie ani innych płynach. Przed czyszczeniem upewnij się, że młynek jest odłączony od źródła zasilania. NIGDY nie płucz silnika młynka pod bieżącą wodą, do czyszczenia używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.
26. NIE obsługuj szlifierki mokrymi rękami lub stojąc na mokrej podłodze.
27. Użycie akcesoriów lub części, które nie są wyraźnie zalecane lub sprzedawane przez producenta dla tej szlifierki, spowoduje unieważnienie gwarancji i może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
28. UMYJ RĘCZNIE WSZYSTKIE CZĘŚCI! NIE UŻYWAJ ZMYWARKI. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorącego palnika, piekarnika ani zmywarki.
29. Do czyszczenia młynka NIGDY nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych ani szorstkich ściereczek.

30. NIE używaj szlifierki do celów innych niż te, do których jest przeznaczona.
31. NIE URUCHOMIĆ maszynki do mielenia bez mięsa w głowicy. Może to spowodować poważne uszkodzenie głowicy i ślimaka.
32. Nigdy nie włączaj i nie uruchamiaj maszynki do mięsa na sucho dłużej niż 10 sekund, bez mięsa w środku. Tarcie między ślimakiem a głowicą maszynki do mięsa spowoduje wysoką temperaturę, która przyklei mięso do wnętrza urządzenia. NIGDY NIE UŻYWAJ MASZYNKI NA SUCHO. Uszkodzenia spowodowane pracą na sucho unieważniają gwarancję.
33. Upewnij się, że szlifierka stoi na stabilnej powierzchni roboczej. Upewnij się, że wszystkie nóżki szlifierki są stabilne.
34. NIE próbuj mielić kości, orzechów ani innych twardych przedmiotów.
35. NALEŻY NOSIĆ OCHRONĘ OCZU. Nosić okulary ochronne. Okulary korekcyjne nie są okularami ochronnymi. Okulary ochronne są zgodne z wymogami normy ANSI Z87.1. Uwaga: zatwierdzone okulary ochronne mają nadruk lub wytłoczenie Z87.
36. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania młynka. Niewłaściwe użytkowanie młynka powoduje utratę gwarancji.
37. NIE WOLNO używać Grindera będąc pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
38. NIE ZDEJMUJ ETYKIET OSTRZEGAWCZYCH Z MŁYNKA. Spowoduje to unieważnienie gwarancji produktu i może spowodować poważne obrażenia ciała.
39. To urządzenie musi być uziemione podczas użytkowania, aby chronić operatora przed porażeniem prądem elektrycznym.

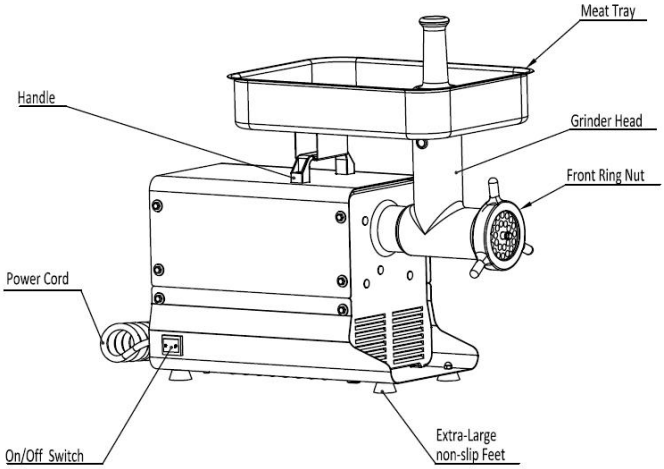
Szlifierka jest wyposażona w uziemioną wtyczkę trójbolcową, którą należy podłączyć bezpośrednio do uziemionego gniazdka ściennego 120 V (USA) / 230 V (WE) z trzema bolcami i uziemieniem. Wtyczki z uziemieniem są stosowane w urządzeniach elektrycznych w metalowej obudowie w celu zapewnienia ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym. NIE WOLNO zmieniać ani modyfikować wtyczki w żaden sposób. NIGDY nie odłamuj bolca uziemiającego we wtyczce trójżyłowej. Takie działanie unieważnia gwarancję i może spowodować porażenie prądem elektrycznym.
Uwaga: Proszę zakupić urządzenie odpowiednie do lokalnego napięcia.

LISTA CZĘŚCI

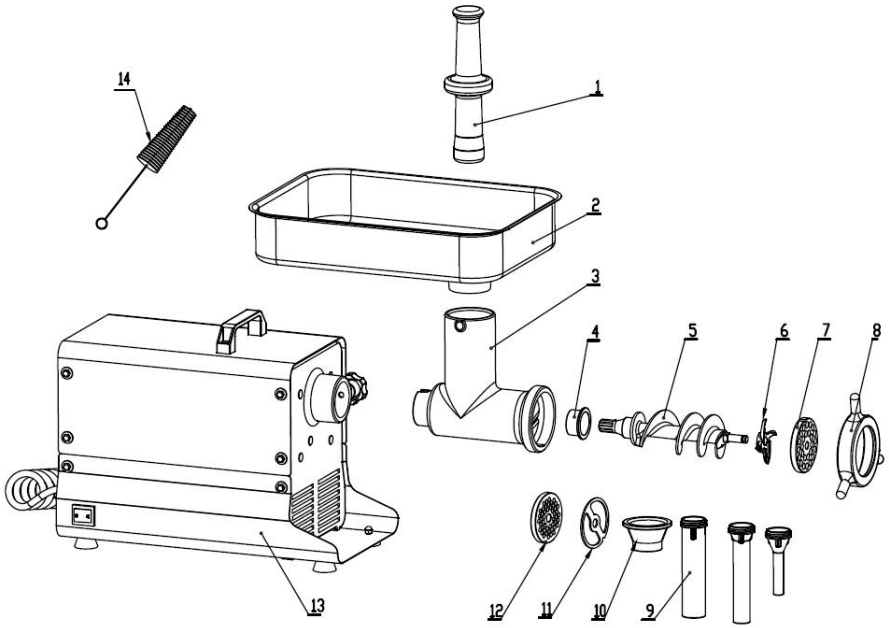
1A-EG108N #8 MŁYNEK DO MIĘSA
1A-EG112N #12 MASZYNKA DO MIĘSA



1A-EG122N #22 MŁYNEK DO MIĘSA
1A-EG132N #32 MASZYNKA DO MIĘSA

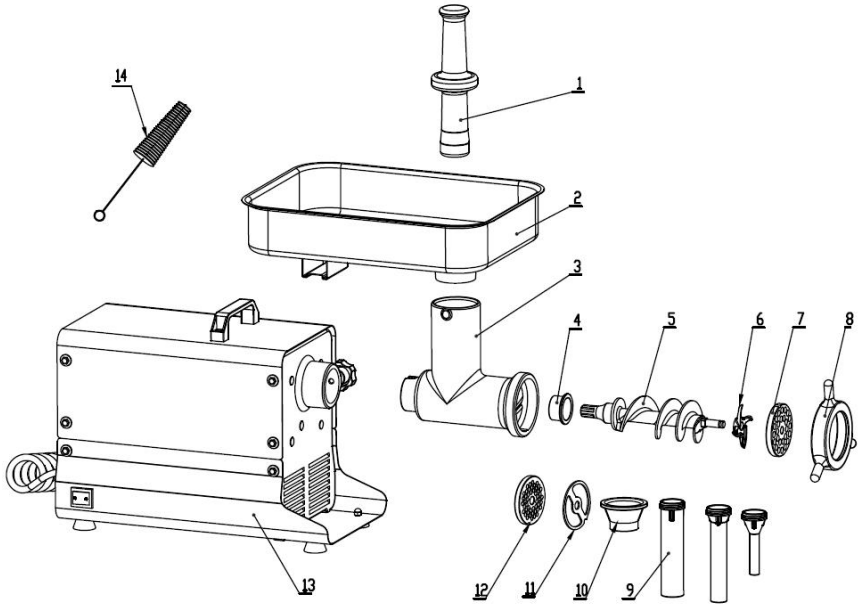


Schemat wybuchu produktu 1A-EG108N i 1A-EG112N



Numer części	Opis części	Numer części	Opis części
1	Tłuczek do mięsa	8	Nakrętka pierścieniowa przednia
2	TACA Z MIĘSEM	9	ZESTAW TULEI DO NADZIEWANIA (3 SZTUKI)
3	GŁOWICA SZLIFIERKI	10	PLASTIKOWY ŁĄCZNIK WYPEŁNIAJĄCY
4	NYLONOWA RĘKAWICA ŚLIMAKOWA	11	PŁYTA DO NADZIEWANIA
5	ŚWIDER	12	4,5MM TALERZ MIĘSNY
6	NÓŻ	13	OPIERAĆ
7	10MM TALERZ MIĘSNY	14	SZCZOTKA

Schemat wybuchu produktu 1A-EG122N i 1A-EG132N



Numer części	Opis części	Numer części	Opis części
1	Tłuczek do mięsa	8	Nakrętka pierścieniowa przednia
2	TACA Z MIĘSEM	9	ZESTAW TULEI DO NADZIEWANIA (3 SZTUKI)
3	GŁOWICA SZLIFIERKI	10	PLASTIKOWY ŁĄCZNIK WYPEŁNIAJĄCY
4	NYLONOWA RĘKAWICA ŚLIMAKOWA	11	PŁYTA DO NADZIEWANIA
5	ŚWIDER	12	4,5MM TALERZ MIĘSNY
6	NÓŻ	13	OPIERAĆ
7	10MM TALERZ	14	SZCZOTKA

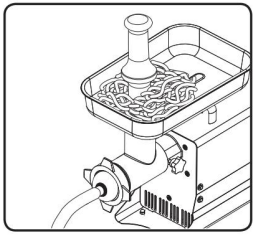
	MIĘSNY		

INSTRUKCJA NADZIEWANIA KIEŁBASĄ

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem, montażem lub demontażem młynka upewnij się, że WTYCZKA JEST WYJĘTA Z GNIAZDA ZASILAJĄCEGO! ZAWSZE odłączaj młynek od zasilania, gdy nie jest używany. Po odłączeniu urządzenia od zasilania, włącz, a następnie wyłącz urządzenie, aby upewnić się, że młynek został całkowicie odłączony od zasilania.
WAŻNE: Chociaż jedna osoba może nadziewać kiełbasę tą maszynką, zaleca się, aby tę czynność wykonywały dwie osoby. Jedna osoba obsługuje maszynkę i wpycha mięso do otworu za pomocą ubijaka, podczas gdy druga zajmuje się nadziewaniem kiełbasy do osłonki.
UWAGA! NIGDY NIE URUCHOMIĆ MŁYNKA NA SUCHO BEZ MIĘSA! Może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Mięso staje się smarem podczas przechodzenia przez maszynkę. Jeśli zabraknie mięsa, natychmiast wyłącz maszynkę.

ABY ROZPOCZĄĆ NADZIEWANIE:
1. Umieść doprawione mięso mielone w pojemniku na mięso. Nie przepełniaj pojemnika, włóż tylko tyle mięsa, aby otwór wlotowy pozostał otwarty. (Rysunek 1)
2. Nasuń osłonkę kiełbasy na lejek do nadziewania. (Rysunek 2)
3. Wyciągnij 4-6” (10-15 cm) osłonki z końca lejka do nadziewania i zawiąż węzeł na końcu osłonki. (Rysunek 3).
4. Upewnij się, że młynek jest wyłączony (pozycja „OFF”). Podłącz młynek do zasilania.
5. Naciśnij przycisk „ON” młynka (w modelach nr 8 i 12) lub przekręć przełącznik młynka do pozycji „FWD” (modele nr 22, 32). Ostrożnie zacznij podawać mielone mięso do otworu zasypowego. UŻYWAJ

UDERZENIA WYŁĄCZNIE DO WCIŚNIĘCIA MIĘSA DO GŁOWICY, NIE UŻYWAJ PALCÓW ANI ŻADNYCH INNYCH PRZEDMIOTÓW.
6. Przytrzymaj osłonkę jedną ręką, jednocześnie przepuszczając mieszankę kiełbasianą przez maszynkę. Gdy mięso wypełni osłonkę, delikatnie połóż ją na czystej, suchej powierzchni. (Rysunek 4)
7. Nie wypełniaj ostatnich 10–15 cm osłonki. Po wypełnieniu całej długości osłonki, przekręć otwarty koniec, aby zamknąć, a następnie mocno zawiąż końce osłonki. W razie potrzeby skręć w ogniwa.
8. Zawsze nadziewając kiełbasę, wypełniaj osłonkę powoli, aby uniknąć pęcherzyków powietrza. Jeśli pęcherzyki powietrza się pojawią, nakłuj je szpilką. Małe otwory zamkną się same.



CZYSZCZENIE, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

WAŻNE: PRZED CZYSZCZENIEM UPEWNIJ SIĘ, ŻE ZASILANIE JEST WYŁĄCZONE, A URZĄDZENIE JEST ODŁĄCZONE OD SIECI.
Zdemontuj głowicę młynka i dokładnie umyj części mające kontakt z mięsem w gorącej wodzie z mydłem, zwracając szczególną uwagę na usunięcie tłuszczu i oleju z powierzchni. Dokładnie opłucz i osusz wszystkie części przed ponownym montażem.

1. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, w gorącej

wodzie z mydłem. PAMIĘTAJ O CZYSZCZENIU NATYCHMIAST PO UŻYCIU. NIE ZANURZAJ SILNIKA W WODZIE ANI INNYCH PŁYNACH!
2. Wypłucz części młynka czystą, gorącą wodą, a następnie NATYCHMIAST je wysusz.
3. Przed i po każdym użyciu dokładnie nasmaruj głowicę, ślimak, talerze i nóż silikonowym sprayem dopuszczonym do kontaktu z żywnością.
4. Wyczyść pokrywę silnika i obudowę przekładni wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha. NIE ZANURZAJ SILNIKA W WODZIE ANI INNYCH PŁYNACH!
WAŻNE: Wszystkie metalowe części muszą zostać pokryte silikonowym sprayem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, aby zapobiec rdzewieniu. Jeśli nie zostaną odpowiednio zabezpieczone, zaczną bardzo szybko rdzewieć.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

PODCZAS POSTĘPOWANIA Z ŻYWNOŚCIĄ NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZASAD:
KUCHARZ
Kluczowe jest gotowanie żywności do bezpiecznej temperatury wewnętrznej, aby zniszczyć obecne bakterie. Bezpieczeństwo hamburgerów i innych produktów spożywczych z mielonego mięsa cieszy się ostatnio dużym zainteresowaniem, i to nie bez powodu. Podczas mielonego mięsa bakterie obecne na powierzchni mieszają się z mieloną mieszanką. Jeśli to mielone mięso nie zostanie ugotowane w temperaturze co najmniej 71–74°C (160–165°F), bakterie nie zostaną zniszczone i istnieje duże prawdopodobieństwo, że zachorujesz. Twarde kawałki mięsa, takie jak steki i kotlety, nie mają wewnątrz niebezpiecznych bakterii, takich jak E. coli, więc można je podawać bardziej krwiste. Mimo to, każdy kawałek

wołowiny powinien być ugotowany do temperatury wewnętrznej co najmniej 63°C (145°F) (średnio krwisty). Bezpieczna temperatura dla drobiu wynosi 82°C (180°F), a twarde kawałki wieprzowiny powinny być ugotowane do 71°C (160°F). Jajka również powinny być dokładnie ugotowane. Jeśli robisz bezę lub inny przepis, który wymaga użycia surowych jajek, kup specjalnie pasteryzowane jajka lub użyj gotowego proszku do bezy.

ODDZIELNY

Występuje, gdy surowe mięso lub jaja mają kontakt z żywnością, która będzie spożywana na surowo. Jest to główne źródło zatrucia pokarmowego. Zawsze podwójnie pakuj surowe mięso i umieszczaj je na najniższej półce w lodówce, aby uniemożliwić kapanie soków na świeże produkty. Następnie zużyj surowe mięso w ciągu 1-2 dni od zakupu lub zamroź w celu dłuższego przechowywania. Rozmrażaj mrożone mięso w lodówce, a nie na blacie. Podczas grillowania lub gotowania surowego mięsa lub ryb, upewnij się, że ułożone mięso znajduje się na czystym talerzu. Nie używaj tego samego talerza, którego użyłeś do wyniesienia jedzenia na grilla. Umyj naczynia używane do grillowania po ostatnim obróceniu jedzenia na grillu, a także szpatułki i łyżki używane do smażenia lub obracania mięsa podczas gotowania. Pamiętaj o umyciu rąk po kontakcie z surowym mięsem lub surowymi jajkami. Mycie rąk wodą z mydłem lub używanie wilgotnych chusteczek antybakteryjnych jest absolutnie konieczne po dotknięciu surowego mięsa lub jaj. Nieumycie rąk i powierzchni podczas gotowania jest główną przyczyną zakażeń krzyżowych.

CZYSTY

Często myj ręce i powierzchnie robocze podczas gotowania. Myj ręce mydłem i ciepłą wodą przez co najmniej 15 sekund, a następnie osusz ręcznikiem papierowym.

CHŁOD

Chłodzenie jedzenia jest bardzo ważne. Strefa zagrożenia, w której namnażają się bakterie, znajduje się między 40˚F a 140˚F (4˚C a

6˚C). Twoja lodówka powinna być ustawiona na 40˚F (4˚C) lub mniej; zamrażarka powinna mieć 0˚F (-17˚C) lub mniej. Prosta zasada: podawaj gorące potrawy na ciepło, zimne na zimno. Używaj podgrzewaczy lub talerzy, aby utrzymać ciepło jedzenia podczas serwowania. Używaj kąpieli z lodem, aby utrzymać zimne potrawy na zimno. Nigdy nie pozostawiaj jedzenia w temperaturze pokojowej na dłużej niż 2 godziny - 1 godzinę, jeśli temperatura otoczenia wynosi 90˚F (32˚C) lub więcej. Pakując się na piknik, upewnij się, że jedzenie jest już schłodzone, gdy trafia do izolowanego kosza na żywność. Kosz nie schłodzi jedzenia - po prostu utrzymuje jedzenie w zimnie, gdy jest odpowiednio wypełniony lodem. Gorące, ugotowane jedzenie należy umieścić w płytkich pojemnikach i natychmiast schłodzić, aby szybko schłodzić. Upewnij się, że jedzenie jest przykryte po ostygnięciu.

UWAGA: Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania dziczyzny lub innej dziczyzny, ponieważ może ona ulec silnemu zanieczyszczeniu podczas patroszenia. Dziczyzna jest często przechowywana w temperaturach, które mogą sprzyjać rozwojowi bakterii, na przykład podczas transportu. W przypadku dalszych pytań lub informacji na temat bezpieczeństwa mięsa i żywności należy skontaktować się z Departamentem Mięsa i Drobiu USDA.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Niniejszy produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci

na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

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: Produkt ten 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: Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Adres: No. 109 Lane 255, South Si Zhuan Road, SONGJIANG DISTRICT Szanghaj 201612 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

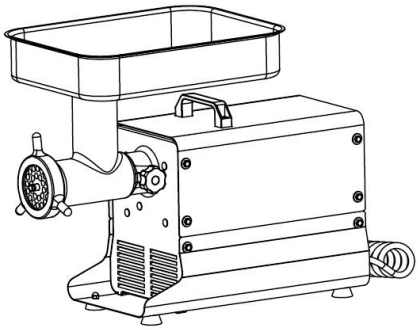
COMMERCIËLE ELEKTRISCHE VLEESMOLEN VOOR OP HET AANRECHT,

MODEL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

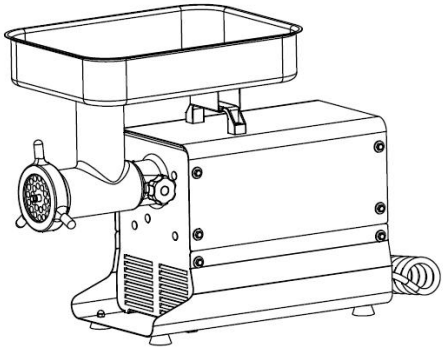
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODEL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

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.

WAARSCHUWINGEN

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

1. LEES ALLE GEBRUIKSAANWIJZINGEN EN VEILIGHEIDSINFORMATIE OP HET PRODUCT!

2. CONTROLEER OP BESCHADIGDE ONDERDELEN: Controleer vóór gebruik van de slijpmachine of alle onderdelen goed functioneren en de beoogde functies uitvoeren. Controleer de uitlijning van bewegende onderdelen, of ze niet vastlopen, de bevestiging en alle andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden. Als onderdelen, het netsnoer of de slijpmachine beschadigd zijn, neem dan contact op met de klantenservice via het telefoonnummer in deze handleiding.

3. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen of accessoires bevestigt of verwijdert, en voordat u het apparaat schoonmaakt. Nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald, zet u de aan/uit-schakelaar AAN en vervolgens weer UIT om ervoor te zorgen dat alle stroom uit de slijpmachine is ontladen.

4. Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door kinderen of door personen (inclusief kinderen) met een beperking.
verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis.
Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen!

5. LAAT DE SLIJPMOLVEN NOOIT ONBEWAAKT ACHTER TERWIJL ZE DRAAIT!

6. GEBRUIK ALTIJD DE BIJGELEVERDE STOMPER, VOER NOOIT MET DE HAND VOER TOE. HOUD UW VINGERS TE ALLEN TIJDE UIT DE BUURT VAN DE SCHROEF EN DE SNIJMESSEN. REIK NOOIT IN DE VERMALER, dit kan ernstig letsel veroorzaken.



7. Houd de ladebeschermer altijd op zijn plaats tijdens gebruik (Opmerking: de ladebeschermer is alleen geïnstalleerd op de modellen #22 en #32)
8. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Gebruik nooit uw vingers om voedselresten van het snijblad te schrapen terwijl de hakmolen in werking is. Dit kan ernstig letsel veroorzaken.
9. Wacht tot alle bewegende onderdelen tot stilstand zijn gekomen en schakel de stroom uit voordat u onderdelen van de slijpmachine verwijdert of de slijpmachine in de achteruitstand zet.
10. Bind los haar, kleding of andere losse voorwerpen vast en rol lange mouwen op voordat u de slijpmachine gebruikt.
11. Verwijder stropdassen, ringen, horloges, armbanden of andere sieraden voordat u de Grinder gebruikt.
12. Gebruik de slijpmachine of andere elektrische apparatuur NIET met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt. PROBEER HET SNOER NIET ZELF TE VERVANGEN. Neem contact op met de klantenservice om een afspraak te maken

voor het retourneren van de slijpmachine voor onderzoek, reparatie of afstelling.
13. NIET buitenshuis gebruiken, dit product is UITSLUITEND bedoeld voor gebruik binnenshuis.
14. Laat het snoer NIET over de rand van een tafel of aanrecht hangen, in contact komen met scherpe randen of hete oppervlakken aanraken.
15. Zorg ervoor dat het snoer NIET in de knoop raakt, onder het apparaat bekneld komt of zich om de slijpmachine wikkelt.
16. Trek NIET aan het netsnoer om de stekker los te koppelen.
17. NIET GEBRUIKEN MET EEN VERLENGKABEL. Steek de stekker altijd rechtstreeks in een geaard stopcontact.
18. Deze slijpmachine gebruikt een geaarde driepolige stekker (fase, nul en aarde), die rechtstreeks moet worden aangesloten op een geaard 120 Volt, 60 Hz driepolig stopcontact. Geaarde stekkers worden gebruikt op elektrische apparaten met een metalen behuizing om bescherming te bieden tegen elektrische schokken. Wijzig of verander de stekker op geen enkele manier. Breek NOOIT een aardingspen van een driepolige stekker af. Dit maakt de garantie ongeldig en kan leiden tot een elektrische schok.
19. Plaats de slijpmachine op een stevige en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat de slijpmachine niet te dicht bij de rand van het werkblad staat, waar deze gemakkelijk kan worden weggeschoven of omvallen.
20. De tandwielkast en de motorkap kunnen tijdens gebruik heet worden. Dit is normaal. Raak deze onderdelen NIET aan tijdens gebruik.
21. Probeer de slijpmachine NIET te gebruiken als de slijpmachine,

motor en versnellingsbak koud zijn. De temperatuur van de slijpmachine, motor en versnellingsbak moet minimaal 7 °C (45 °F) zijn voordat u begint.
22. Om het risico op onbedoeld inschakelen te verkleinen, controleer of de schakelaar UIT staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Om de stroom uit te schakelen, zet u de schakelaar op UIT en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
23. Gebruik uw slijpmachine NIET onder een wandkast. Haal bij het opbergen altijd de stekker uit het stopcontact. Als u dit niet doet, kan er brandgevaar ontstaan, vooral als het apparaat de muren van de garage raakt of als de deur het apparaat raakt bij het sluiten.
24. Sluit de slijpmachine NOOIT aan op een plek waar water de omgeving kan overstromen.
25. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de slijpmachine NIET onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat de slijpmachine is losgekoppeld van de stroombron voordat u hem schoonmaakt. Spoel de motor van de slijpmachine NOOIT af onder stromend water; gebruik hiervoor alleen een vochtige doek.
26. Gebruik de slijpmachine NIET met natte handen of terwijl u op een natte vloer staat.
27. Het gebruik van hulpstukken of onderdelen die niet specifiek door de fabrikant voor deze slijpmachine worden aanbevolen of verkocht, maakt de garantie ongeldig en kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
28. ALLE ONDERDELEN MET DE HAND WASSEN! NIET GEBRUIKEN IN DE VAATWASSER. Plaats het apparaat nooit in de buurt van een hete kookplaat, in een oven of in een vaatwasser.

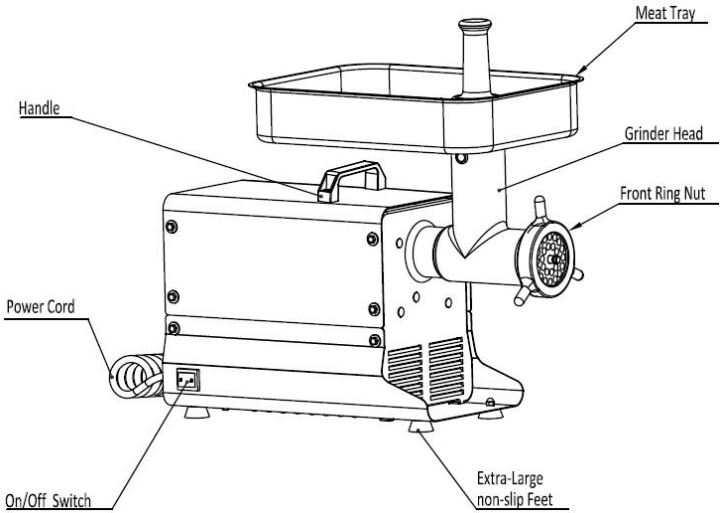
29. Gebruik NOOIT schurende reinigingsmiddelen of schurende doeken bij het reinigen van de slijpmachine.
30. Gebruik de slijpmachine NIET voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.
31. Gebruik de vleesmolen NIET zonder vlees in de maalkop. Dit kan ernstige schade aan de kop en de vijzel veroorzaken.
32. Schakel de vleesmolen nooit in en laat hem nooit langer dan 10 seconden droog draaien, zonder vlees in de machine. De wrijving tussen de vijzel en de maalkop zorgt voor hoge temperaturen, waardoor het vlees aan de binnenkant van de maalinrichting blijft plakken. GEBRUIK DE VLEESMOLER NOOIT DROOG. Schade door droog gebruik maakt de garantie ongeldig.
33. Zorg ervoor dat de slijpmachine op een stabiele werkplek staat. Zorg ervoor dat alle poten van de slijpmachine stabiel staan.
34. Probeer geen botten, noten of andere harde voorwerpen te vermalen.
35. DRAAG OOGBESCHERMING. Draag een veiligheidsbril. Een gewone bril is geen veiligheidsbril. Een veiligheidsbril voldoet aan de ANSI Z87.1-vereisten. Let op: goedgekeurde veiligheidsbrillen hebben de aanduiding Z87 erop gedrukt of gestempeld.
36. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af in geval van oneigenlijk gebruik van de slijpmachine. Oneigenlijk gebruik van de slijpmachine maakt de garantie ongeldig.
37. Gebruik de grinder NIET onder invloed van drugs of alcohol.
38. VERWIJDER GEEN WAARSCHUWINGSLABELS VAN DE MALSER. Als u dit wel doet, vervalt de productgarantie en kunt u ernstig letsel oplopen.
39. Dit apparaat moet tijdens gebruik geaard zijn om de gebruiker te

beschermen tegen elektrische schokken. Deze slijpmachine gebruikt een geaarde stekker met drie pinnen die rechtstreeks moet worden aangesloten op een geaard stopcontact met drie pinnen van 120 V (VS) / 230 V (EG). Geaarde stekkers worden gebruikt op elektrische apparaten met een metalen behuizing om bescherming te bieden tegen elektrische schokken. Wijzig of verander de stekker op geen enkele manier. Breek NOOIT een aardingspin van een 3-aderige stekker af. Als u dit wel doet, vervalt de garantie en kunt u een elektrische schok krijgen.

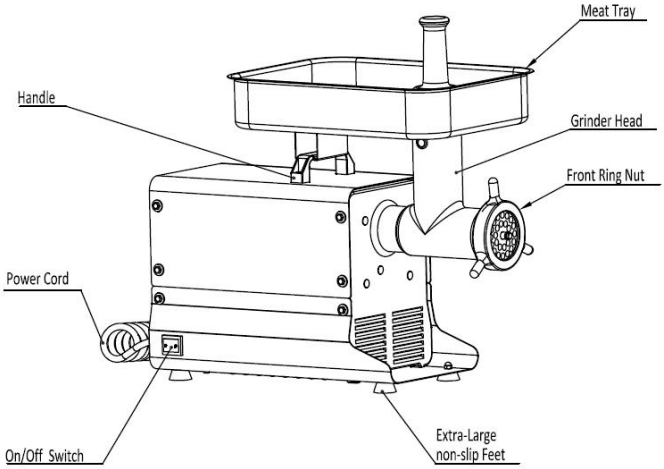
Let op: koop een apparaat dat geschikt is voor de lokale netspanning.

ONDERDELENLIJST

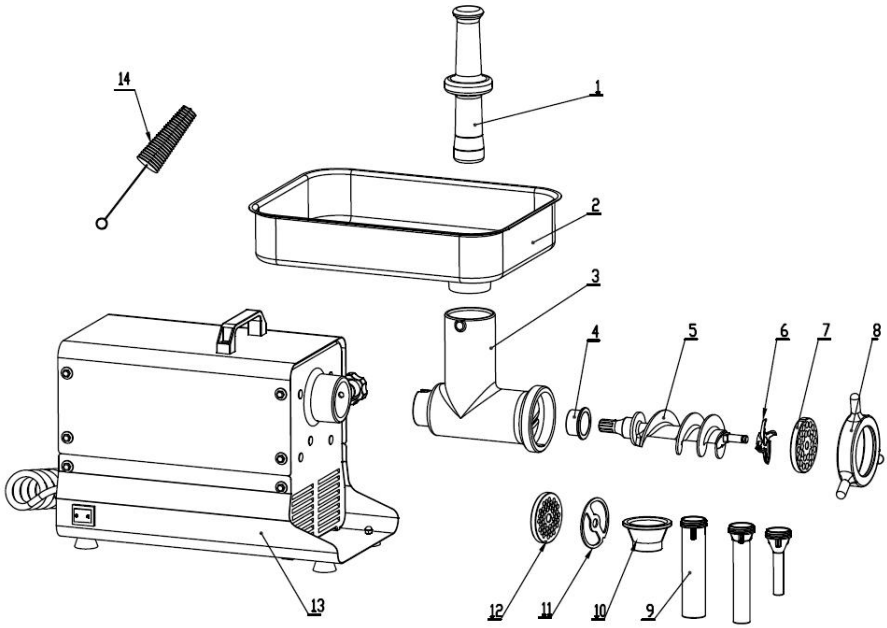
1A-EG108N #8 VLEESMOLEN
1A-EG112N #12 VLEESMOLEN



1A-EG122N #22 VLEESMOLEN
1A-EG132N #32 VLEESMOLEN

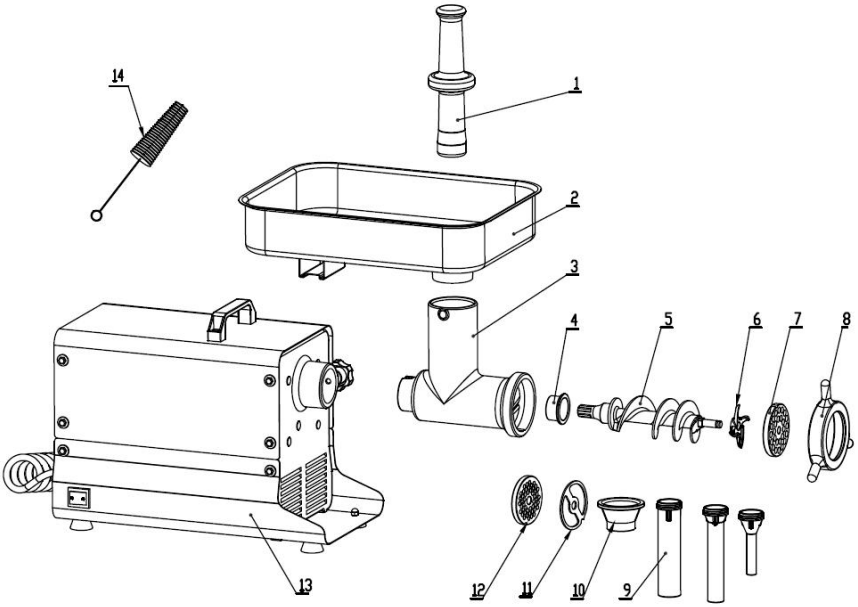


1A-EG108N & 1A-EG112N Productexplosiediagram



Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving	Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving
1	VLEESVERPLETTER	8	VOORSTE RINGMOER
2	VLEESSCHAAL	9	VULLINGSBUISSET (3 STUKS)
3	SLIJPERKOP	10	PLASTIC PAKKINGVERBINDING
4	NYLON BOORHOES	11	VULLINGSBORD
5	AUGER	12	4,5 mm vleesplaat
6	MES	13	BASEREN
7	10 mm vleesplaat	14	BORSTEL

1A-EG122N & 1A-EG132N Productexplosiediagram



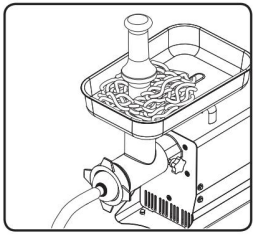
Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving	Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving
1	VLEESVERPLETTER	8	VOORSTE RINGMOER
2	VLEESSCHAAL	9	VULLINGSBUISSET (3 STUKS)
3	SLIJPERKOP	10	PLASTIC PAKKINGVERBINDING
4	NYLON BOORHOES	11	VULLINGSBORD
5	AUGER	12	4,5 mm vleesplaat
6	MES	13	BASEREN
7	10 mm vleesplaat	14	BORSTEL

Instructies voor het vullen van worst

WAARSCHUWING! Voordat u de koffiemolen schoonmaakt, in elkaar zet of uit elkaar haalt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald! Haal de stekker van de koffiemolen ALTIJD uit het stopcontact wanneer u deze niet gebruikt. Nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald, zet u de aan/uit-schakelaar AAN en vervolgens weer UIT om ervoor te zorgen dat alle stroom uit de koffiemolen is verdwenen.
BELANGRIJK: Hoewel één persoon worst kan vullen met deze vleesmolen, wordt aanbevolen dit met twee personen te doen. Eén persoon bedient de vleesmolen en duwt het vlees met de stamper in de invoeropening, terwijl de andere persoon het vlees in de worstdarm doet.
WAARSCHUWING! LAAT DE VLEESMOLEN NOOIT DROOG DRAAIEN! Dit kan het apparaat beschadigen. Vlees fungeert als smeermiddel tijdens het malen. Schakel de vleesmolen onmiddellijk uit als het vlees op is.

OM TE BEGINNEN MET VULLEN:
1. Plaats het gekruide gehakt in de vleesbak. Vul de bak niet te vol, maar doe er net genoeg gehakt in zodat de invoeropening vrij blijft. (Afbeelding 1)
2. Schuif een worstomhulsel over de vulopening. (Afbeelding 2)
3. Trek 10-15 cm darmwand uit het uiteinde van de vulbuis en knoop het uiteinde van de darmwand vast. (Afbeelding 3).
4. Zorg ervoor dat de slijpmachine in de "UIT"-stand staat. Sluit de slijpmachine aan op de stroomvoorziening.
5. Druk op de “AAN”-knop van de molen (bij modellen #8 en #12) of draai de molenschakelaar naar de voorwaartse “FWD”-stand (modellen #22, #32). Begin voorzichtig met het invoeren van gemalen vlees in de invoeropening. GEBRUIK ALLEEN DE STOMPER OM HET VLEES IN DE KOP TE DUWEN, GEBRUIK

GEEN VINGERS OF ANDERE VOORWERPEN.
6. Houd de darm met één hand op zijn plaats terwijl u het worstmengsel door de vleesmolen voert. Zodra het vlees de darm vult, legt u deze voorzichtig op een schoon, droog oppervlak. (Afbeelding 4)
7. Vul de laatste 10-15 cm van de darm niet. Nadat de hele darm gevuld is, draai je het open uiteinde dicht en knoop je de uiteinden van de darm stevig vast. Draai de darm eventueel tot een knoop.
8. Vul de darm bij het vullen van worst langzaam om luchtbellen te voorkomen. Als er toch luchtbellen in de worst ontstaan, prik deze dan door met een speld. De kleine gaatjes zullen vanzelf dichtgroeien.



REINIGING, ONDERHOUD & OPSLAG

REINIGINGSINSTRUCTIES

BELANGRIJK: ZORG ERVOOR DAT DE STROOM IS UITGESCHAKELD EN HET APPARAAT UIT HET STOPCONTACT IS GEHAALD VOORDAT U BEGINT MET REINIGEN. Demonteer de maalkop en was de onderdelen die in contact komen met vlees grondig in heet zeepsop. Besteed daarbij extra aandacht aan het verwijderen van al het vet en de olie van de oppervlakken. Spoel alle onderdelen grondig af en droog ze goed af voordat u ze weer in elkaar zet.

1. Was alle onderdelen die in contact zijn gekomen met vlees in heet

zeepsop. ZORG ERVOOR DAT U DIT ONMIDDELLIJK NA GEBRUIK REINIGT. DOMPEL DE MOTOR NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN!
2. Spoel de onderdelen van de slijpmachine af met schoon, heet water en droog ze vervolgens ONMIDDELLIJK af.
3. Smeer de kop, de vijzel, de platen en het mes vóór en na elk gebruik volledig in met een siliconenspray van voedselkwaliteit.
4. Reinig de motorkap en de tandwielkast met een vochtige doek en veeg ze droog. DOMPEL DE MOTOR NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN!
BELANGRIJK: Alle metalen onderdelen moeten worden behandeld met een voedselveilig siliconenspray om roestvorming te voorkomen; indien niet goed beschermd, zullen deze onderdelen zeer snel gaan roesten.

VOEDSELVEILIGHEID

BIJ HET OMGAAN MET VOEDSEL ZIJN DE BASISREGELS DIE U MOET VOLGEN:

KOK

Het is cruciaal om voedsel tot een veilige kerntemperatuur te verhitten om aanwezige bacteriën te doden. De veiligheid van hamburgers en andere gerechten gemaakt met gehakt heeft de laatste tijd veel aandacht gekregen, en terecht. Wanneer vlees wordt gemalen, worden de bacteriën die zich op het oppervlak bevinden door het gehaktmengsel gemengd. Als dit gehakt niet tot minimaal 71 tot 74 °C (160 tot 165 °F) wordt verhit, worden de bacteriën niet gedood en is de kans groot dat u ziek wordt. Stevige stukken vlees zoals biefstuk en karbonades bevatten geen gevaarlijke bacteriën zoals E. coli aan de binnenkant, dus die kunnen minder gaar worden geserveerd. Toch moet elk stuk rundvlees tot een kerntemperatuur van minimaal 63 °C (145 °F) worden verhit (medium rare). De veilige

temperatuur voor gevogelte is 82 °C (180 °F) en stevige stukken varkensvlees moeten tot 71 °C (160 °F) worden verhit. Eieren moeten ook goed gaar zijn. Als je meringue of een ander recept maakt waarbij rauwe eieren worden gebruikt, koop dan gepasteuriseerde eieren of gebruik kant-en-klaar meringuepoeder.

VERSCHILLEND

Voedselvergiftiging treedt op wanneer rauw vlees of rauwe eieren in contact komen met voedsel dat rauw gegeten wordt. Dit is een belangrijke bron van voedselvergiftiging. Verpak rauw vlees altijd dubbel en leg het op de onderste plank in de koelkast, zodat er geen sappen op verse producten kunnen druppelen. Gebruik het rauwe vlees binnen 1-2 dagen na aankoop of vries het in voor langere bewaring. Ontdooi bevroren vlees in de koelkast, niet op het aanrecht. Zorg er bij het grillen of bereiden van rauw vlees of vis voor dat u het gekookte vlees op een schone schaal legt. Gebruik niet dezelfde schaal waarmee u het voedsel naar de grill hebt gebracht. Was het keukengerei dat u bij het grillen hebt gebruikt nadat u het voedsel voor de laatste keer hebt omgedraaid, evenals de spatels en lepels die u hebt gebruikt om te roerbakken of om te draaien tijdens het koken. Was uw handen na het aanraken van rauw vlees of rauwe eieren. Handen wassen met water en zeep, of met een vochtig antibacterieel doekje, is absoluut noodzakelijk nadat u rauw vlees of rauwe eieren hebt aangeraakt. Het niet wassen van handen en oppervlakken tijdens het koken is een belangrijke oorzaak van kruisbesmetting.

SCHOON

Was je handen en werkbladen regelmatig tijdens het koken. Was ze met zeep en warm water gedurende minstens 15 seconden en droog ze vervolgens af met een papieren handdoek.

KOEL

Het koelen van voedsel is erg belangrijk. De gevarenzone waarin bacteriën zich vermenigvuldigen, ligt tussen 4 en 6 °C (40 en 140 °F). Uw koelkast moet ingesteld staan op 4 °C (40 °F) of lager; uw vriezer

op -17 °C (0 °F) of lager. Simpele regel: serveer warm eten warm, koud eten koud. Gebruik warmhoudschalen of warmhoudplaten om het eten warm te houden tijdens het serveren. Gebruik ijswaterbaden om koud eten koud te houden. Laat voedsel nooit langer dan 2 uur op kamertemperatuur staan - 1 uur als de omgevingstemperatuur 32 °C (90 °F) of hoger is. Zorg er bij het inpakken voor een picknick voor dat het eten al gekoeld is wanneer het in de geïsoleerde picknickmand gaat. De mand zelf koelt het voedsel niet - hij houdt het alleen koud als het goed gevuld is met ijs. Warm gekookt voedsel moet in ondiepe bakjes worden gedaan en direct in de koelkast worden gezet, zodat het snel afkoelt. Zorg ervoor dat u het voedsel afdekt zodra het is afgekoeld.
Let op: Bij het gebruik van hertenvlees of ander wild zijn speciale aandachtspunten van belang, aangezien het tijdens het slachten in het veld sterk besmet kan raken. Hertenvlees wordt vaak bewaard bij temperaturen die de groei van bacteriën kunnen bevorderen, bijvoorbeeld tijdens transport. Raadpleeg de afdeling Vlees en Gevogelte van het USDA voor meer informatie over vlees- en voedselveiligheid.

MILIEUBESCHERMING



Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo

zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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: Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Adres: Nr. 109, Lane 255, South Si Zhuan Road, SONGJIANG DISTRICT, Shanghai 201612, 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

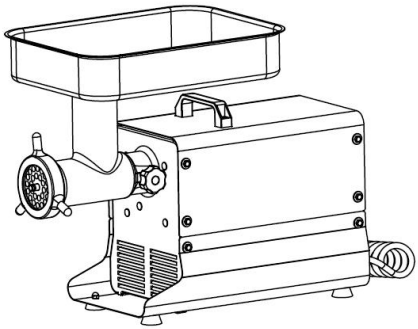
PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA COMERCIAL PARA ENCIMERAS

MODELO: 1A-EG 108N / 1A-EG112N / 1A -EG122N / 1A - EG132N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

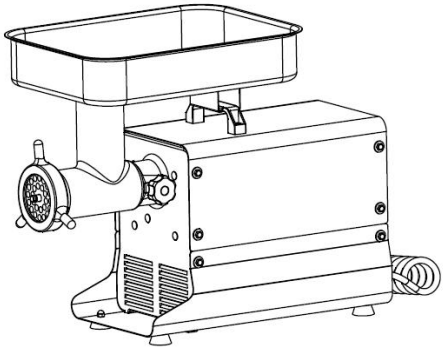
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODELO: 1A-EG 108N / 1A-EG112N / 1A -EG122N / 1A - EG132N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

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 por un entorno operativo inadecuado.

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

ADVERTENCIAS

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

1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO!

2. REVISE SI HAY PIEZAS DAÑADAS: Antes de usar el molinillo, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan con las funciones previstas. Compruebe la alineación y la fijación de las piezas móviles, el montaje y cualquier otra condición que pueda afectar su funcionamiento. Si alguna pieza, el cable de alimentación o el molinillo están dañados, llame al número de Servicio al Cliente que aparece en este manual.

3. Desenchufe siempre el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas o accesorios, y antes de limpiarlo. Después de desenchufar la unidad, enciéndala y apáguela para asegurarse de que se haya descargado toda la energía.

4. Este aparato NO está diseñado para ser utilizado por niños o personas (incluidos niños) con
capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos.
¡Este aparato no debe ser utilizado por niños!

5. ¡NUNCA DEJE LA AMOLADORA SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO!

6. USE SIEMPRE EL APLASTADOR PROPORCIONADO. NUNCA INTRODUZCA ALIMENTOS CON LA MANO. MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DEL SINFÍN Y LAS CUCHILLAS EN TODO

MOMENTO. NUNCA INTRODUZCA LA MANO EN LA MOLINILLA, ya que podría causar lesiones graves.



7. Mantenga siempre la protección de la bandeja en su lugar durante el funcionamiento (Nota: la protección de la bandeja está instalada solo en los modelos n.° 22 y n.° 32)
8. EVITE el contacto con las piezas móviles. NUNCA USE LOS DEDOS PARA RASPAR LOS ALIMENTOS DE LA CUCHILLA MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. Mientras el molinillo esté en funcionamiento, PODRÍA PRODUCIRSE LESIONES GRAVES.
9. Espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido y apague la alimentación antes de retirar cualquier pieza del molinillo o antes de poner el molinillo en marcha atrás.
10. RETIRE el cabello suelto, la ropa o cualquier objeto suelto y arremánguese las mangas largas antes de utilizar la amoladora.
11. QUÍTESE corbatas, anillos, relojes, pulseras u otras joyas antes de utilizar la amoladora.
12. NO utilice el molinillo ni ningún otro equipo eléctrico con un cable o enchufe dañado o después de una avería. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Llame al Servicio de Atención al Cliente para coordinar la devolución del molinillo para su revisión, reparación o ajuste.

13. NO lo use en exteriores, este producto está diseñado SOLO PARA USO EN INTERIORES.
14. NO permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, entre en contacto con bordes afilados o toque superficies calientes.
15. NO permita que el cable se doble, quede atrapado debajo de la unidad o se enrolle alrededor de la amoladora.
16. NO tire del cable de alimentación para desconectar
17. NO USAR CON CABLE DE EXTENSIÓN. Conéctelo siempre directamente a una toma de corriente con conexión a tierra.
18. Esta amoladora utiliza un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra (corriente, neutro y tierra) que debe conectarse directamente a un tomacorriente de pared de 120 voltios, 60 Hz, también con conexión a tierra. Los enchufes con conexión a tierra se utilizan en aparatos eléctricos con carcasa metálica para protegerlos contra descargas eléctricas. NO cambie ni altere el enchufe de ninguna manera. NUNCA desconecte una clavija de conexión a tierra de un enchufe de tres conductores. Hacerlo anularía la garantía y podría provocar una descarga eléctrica.
19. Coloque el molinillo sobre una superficie firme y estable. Asegúrese de que no esté cerca del borde de la encimera, ya que podría caerse o caerse fácilmente.
20. La caja de engranajes y la cubierta del motor pueden calentarse durante el funcionamiento. Esto es normal. NO TOQUE estas piezas durante el funcionamiento.
21. NO intente operar la amoladora si esta, el motor y la caja de engranajes están fríos. La temperatura de la amoladora, el motor y la caja de engranajes debe ser de al menos 7 °C (45 °F) antes de

comenzar.
22. Para reducir el riesgo de un arranque accidental, verifique que el control esté apagado antes de enchufar el cable. Para desconectarlo, apague el control y desenchúfelo.
23. NO utilice el molinillo debajo de un armario de pared. Al guardarlo, desenchufe siempre el aparato del tomacorriente. No hacerlo podría provocar un incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del garaje o si la puerta lo toca al cerrarse.
24. NUNCA enchufe el molinillo en un lugar donde el agua pueda inundar el área.
25. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja el molinillo en agua ni en ningún otro líquido. Asegúrese de que el molinillo esté desconectado de la corriente eléctrica antes de limpiarlo. NUNCA enjuague el motor del molinillo con agua corriente; utilice únicamente un paño húmedo para limpiarlo.
26. NO opere la amoladora con las manos mojadas o mientras está parado sobre un piso mojado.
27. El uso de accesorios o piezas no específicamente recomendados o vendidos por el fabricante para esta amoladora anulará la garantía y puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
28. ¡LAVE TODAS LAS PIEZAS A MANO! NO USE EL LAVAVAJILLAS. Nunca coloque la unidad cerca de una hornilla caliente, en el horno ni en el lavavajillas.
29. NUNCA utilice agentes de limpieza abrasivos ni paños abrasivos para limpiar el molinillo.
30. NO utilice el molinillo para un uso distinto al previsto.
31. NO USE la picadora sin carne en el cabezal. Podrían producirse

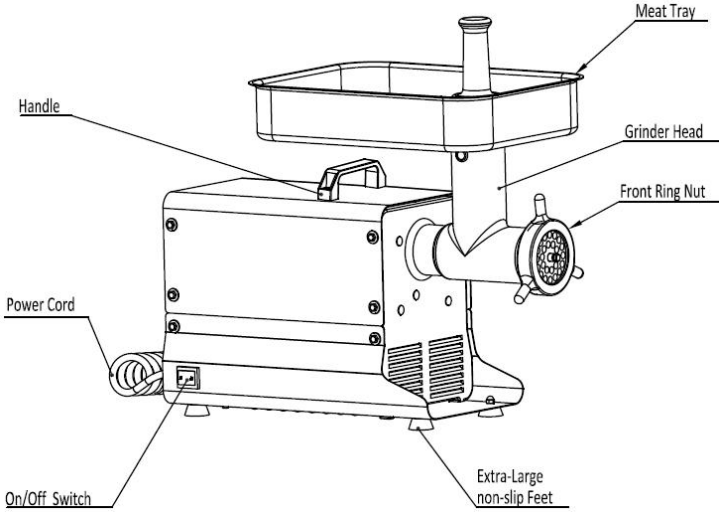
daños graves en el cabezal y el sinfín.
32. Nunca encienda la picadora de carne durante más de 10 segundos sin carne dentro. La fricción entre el sinfín y el cabezal de la picadora, junto con el calor, hará que la carne se adhiera al interior del conjunto. NUNCA LA OPERE EN SECO. Los daños causados por el funcionamiento en seco anularán la garantía.
33. Asegúrese de que la amoladora esté sobre una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que todas las patas de la amoladora estén estables.
34. NO intente moler huesos, nueces u otros elementos duros.
35. USE PROTECCIÓN OCULAR. Use gafas de seguridad. Las gafas de uso diario no son gafas de seguridad. Las gafas de seguridad cumplen con los requisitos de la norma ANSI Z87.1. Nota: Las gafas de seguridad homologadas tienen la inscripción Z87 impresa o estampada.
36. El fabricante no se responsabiliza por el uso indebido del molinillo. El uso indebido del molinillo anula la garantía.
37. NO utilice el molinillo bajo la influencia de drogas o alcohol.
38. NO RETIRE LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA DEL MOLINILLO. Hacerlo anulará la garantía del producto y podría causar lesiones personales graves.
39. Este aparato debe estar conectado a tierra durante su uso para proteger al operador de descargas eléctricas. Esta amoladora utiliza un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra que debe conectarse directamente a un tomacorriente de pared de tres clavijas con conexión a tierra de 120 V (EE. UU.)/230 V (CE). Los enchufes con conexión a tierra se utilizan en aparatos eléctricos con carcasa metálica para proteger contra descargas eléctricas. NO

cambie ni altere el enchufe de ninguna manera. NUNCA desconecte una clavija de conexión a tierra de un enchufe de tres conductores. Hacerlo anularía la garantía y podría provocar una descarga eléctrica.

Nota: Compre una máquina que sea adecuada para el voltaje local.

LISTA DE PIEZAS

1A-EG108N #8 PICADORA DE CARNE
1A-EG112N #12 PICADORA DE CARNE



1A-EG122N #22 PICADORA DE CARNE
1A-EG132N #32 PICADORA DE CARNE

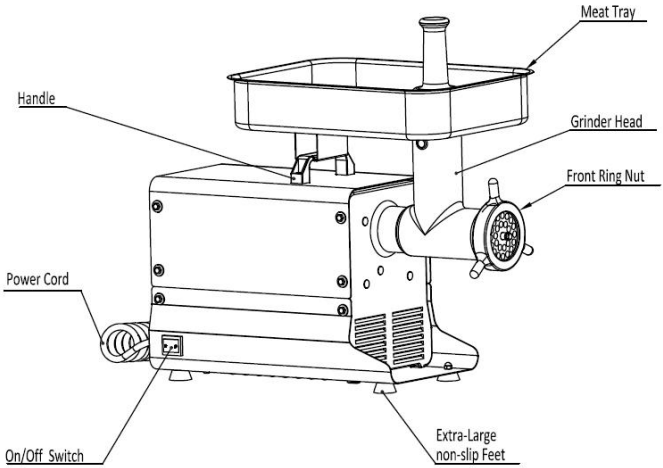
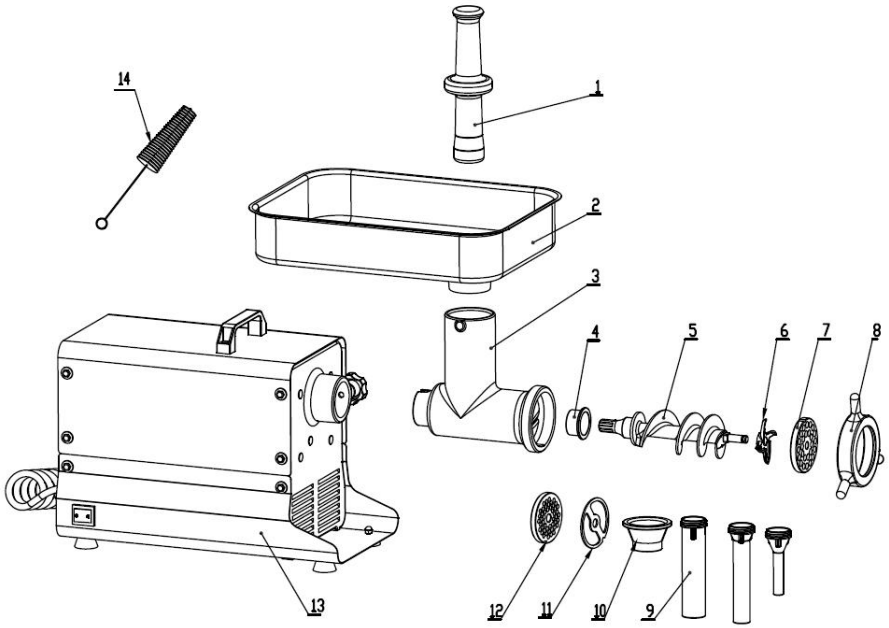
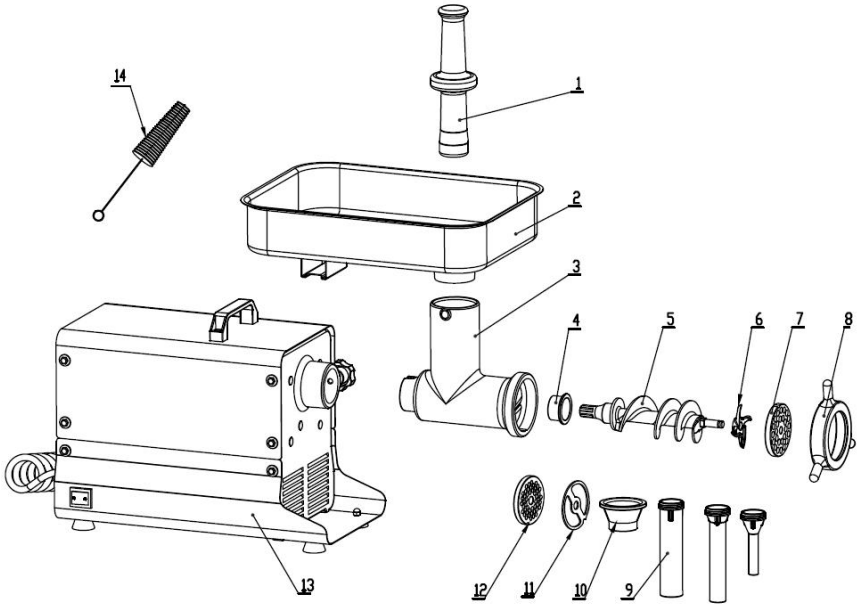


Diagrama de explosión del producto 1A-EG108N y 1A-EG112N



N.º de pieza	Descripción de la pieza	N.º de pieza	Descripción de la pieza
1	APLASTADOR DE CARNE	8	TUERCA ANILLA DELANTERA
2	BANDEJA DE CARNE	9	JUEGO DE TUBOS DE RELLENO (3 PIEZAS)
3	CABEZAL DE AMOLADORA	10	CONECTOR DE RELLENO DE PLÁSTICO
4	MANGUITO DE SINFÍN DE NYLON	11	PLACA DE RELLENO
5	BARRENA	12	PLATO DE CARNE DE 4,5 MM
6	CUCHILLO	13	BASE
7	PLATO DE CARNE DE 10 MM	14	CEPILLAR

Diagrama de explosión del producto 1A-EG122N y 1A-EG132N



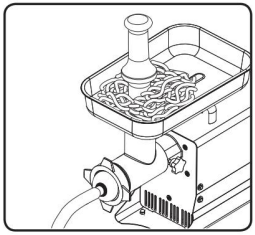
N.º de pieza	Descripción de la pieza	N.º de pieza	Descripción de la pieza
1	APLASTADOR DE CARNE	8	TUERCA ANILLA DELANTERA
2	BANDEJA DE CARNE	9	JUEGO DE TUBOS DE RELLENO (3 PIEZAS)
3	CABEZAL DE AMOLADORA	10	CONECTOR DE RELLENO DE PLÁSTICO
4	MANGUITO DE SINFÍN DE NYLON	11	PLACA DE RELLENO
5	BARRENA	12	PLATO DE CARNE DE 4,5 MM
6	CUCHILLO	13	BASE
7	PLATO DE CARNE DE 10 MM	14	CEPILLAR

Instrucciones para el relleno de salchichas

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, montar o desmontar el molinillo, asegúrese de que el enchufe esté desenchufado. Desenchufe siempre el molinillo cuando no lo utilice. Después de desenchufarlo, enciéndalo y apáguelo para asegurarse de que se haya descargado toda la energía.
IMPORTANTE: Aunque una sola persona puede rellenar salchichas con esta picadora, se recomienda que dos personas realicen esta operación. Una opera la picadora e introduce la carne en la tolva con el apisonador, mientras que la otra maneja la salida de la carne a la tripa.
¡ADVERTENCIA! ¡NUNCA HAGA FUNCIONAR LA PICADORA SIN CARNE! Esto puede dañar la unidad. La carne se convierte en lubricante al pasar por la picadora. Si se queda sin carne, apáguela inmediatamente.

PARA COMENZAR A RELLENAR:
1. Coloque la carne molida sazonada en la bandeja para carne. No la llene demasiado; coloque solo la carne necesaria para dejar libre el área del conducto de alimentación. (Figura 1)
2. Coloque una tripa de salchicha sobre el embudo de relleno. (Figura 2)
3. Saque de 10 a 15 cm (4 a 6”) de tripa del extremo del tubo del embudo de relleno y haga un nudo en el extremo de la tripa. (Figura 3).
4. Asegúrese de que el molinillo esté apagado. Conecte el molinillo a la fuente de alimentación.
5. Presione el botón de encendido de la picadora (modelos 8 y 12) o gire el interruptor de la picadora a la posición de avance (modelos 22 y 32). Comience a introducir la carne molida con cuidado en el

conducto de alimentación. USE EL APLASTADOR SOLO PARA EMPUJAR LA CARNE HACIA EL CABEZAL; NO USE LOS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.
6. Sujete la tripa con una mano mientras introduce la mezcla de salchichas en la picadora. A medida que la carne llena la tripa, colóquela con cuidado sobre una superficie limpia y seca. (Figura 4)
7. No rellene los últimos 10-15 cm (4-6") de tripa. Una vez rellenada toda la tripa, gire el extremo abierto para cerrar y luego ate los extremos firmemente para cerrar. Si lo desea, puede enrollarlos.
8. Al rellenar salchichas, llene la tripa lentamente para evitar burbujas de aire. Si aparecen, utilice un alfiler para pinchar las burbujas. Los pequeños agujeros se cerrarán de forma natural.



LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

IMPORTANTE: ANTES DE LIMPIAR, ASEGÚRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESCONECTADA Y LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA. Desmonte el cabezal de la picadora y lave bien con agua caliente y jabón las piezas que entren en contacto con la carne, teniendo especial cuidado de eliminar toda la grasa y el aceite de las superficies. Enjuague y seque bien todas las piezas antes de volver a ensamblarlas.

1. Lave con agua caliente y jabón todas las piezas que hayan estado en contacto con la carne. LIMPIEZA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USAR. ¡NO SUMERJA EL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!
2. Enjuague las piezas del molinillo con agua caliente limpia y luego séquelas INMEDIATAMENTE.
3. Lubrique completamente el cabezal, el sinfín, las placas y la cuchilla con un aerosol de silicona de grado alimenticio antes y después de cada uso.
4. Limpie la tapa del motor y la caja de engranajes con una toalla húmeda y séquela. ¡NO SUMERJA EL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!

IMPORTANTE: Cualquier pieza metálica debe estar recubierta con un aerosol de silicona apto para alimentos para evitar la oxidación; si no se protegen adecuadamente, estas piezas comenzarán a oxidarse muy rápidamente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

AL MANIPULAR ALIMENTOS, LAS REGLAS BÁSICAS A SEGUIR SON:

COCINAR

Es crucial cocinar los alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida ha recibido mucha atención últimamente, y con razón. Al moler carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan con la mezcla. Si esta carne molida no se cocina a una temperatura mínima de 71 °C a 74 °C (160 °F a 165 °F), las bacterias no se destruirán y existe una alta probabilidad de enfermarse. Los trozos sólidos de carne, como los filetes y las chuletas, no tienen bacterias peligrosas como la E. coli en su interior, por lo que se pueden servir poco hechos. Aun así,

cualquier corte de res debe cocinarse a una temperatura interna mínima de 63 °C (145 °F) (al punto). La temperatura segura para las aves es de 82 °C (180 °F) y los cortes sólidos de cerdo deben cocinarse a 71 °C (160 °F). Los huevos también deben cocinarse completamente. Si está preparando un merengue u otra receta que utilice huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados o use polvo de merengue preparado.

SEPARADO

Se produce cuando las carnes o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se consumirán crudos. Esta es una fuente importante de intoxicación alimentaria. Siempre envuelva las carnes crudas en dos partes y colóquelas en el estante más bajo del refrigerador para que los jugos no goteen sobre los productos frescos. Consúmalas dentro de 1 o 2 días después de comprarlas o congélelas para un almacenamiento más prolongado. Descongele las carnes congeladas en el refrigerador, no sobre la encimera. Al asar o cocinar carnes o pescado crudos, asegúrese de colocar la carne cocida en una bandeja limpia. No utilice la misma bandeja que usó para llevar la comida a la parrilla. Lave los utensilios utilizados para asar después de voltear la comida por última vez, así como las espátulas y cucharas utilizadas para saltear o voltear la carne mientras se cocina. Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carnes o huevos crudos. Lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita antibacteriana humedecida es absolutamente necesario después de haber tocado carne o huevos crudos. No lavarse las manos y las superficies mientras se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

LIMPIO

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia al cocinar. Lávese con agua tibia y jabón durante al menos 15 segundos y luego séquese con una toalla de papel.

ENFRIAR

Enfriar los alimentos es muy importante. La zona de peligro donde

se multiplican las bacterias es entre 40 °F y 140 °F (4 °C y 6 °C). Su refrigerador debe estar configurado a 40 °F (4 °C) o menos; su congelador debe estar a 0 °F (-17 °C) o menos. Regla simple: sirva los alimentos calientes calientes, los alimentos fríos fríos. Use platos calientes o calentadores para mantener la comida caliente mientras se sirve. Use baños de agua helada para mantener fríos los alimentos fríos. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente durante más de 2 horas; 1 hora si la temperatura ambiente es de 90 °F (32 °C) o más. Al empacar para un picnic, asegúrese de que los alimentos ya estén refrigerados cuando los coloque en la cesta térmica. La cesta no enfriará los alimentos, solo los mantendrá fríos cuando esté correctamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes poco profundos y refrigerarse inmediatamente para que se enfríen rápidamente. Asegúrese de cubrir los alimentos después de que se hayan enfriado.

NOTA: Se deben tener precauciones especiales al utilizar carne de venado u otra carne de caza silvestre, ya que puede contaminarse gravemente durante el faenado en el campo. La carne de venado suele conservarse a temperaturas que podrían favorecer el crecimiento de bacterias, como durante el transporte. Para más preguntas o información sobre la seguridad de la carne y los alimentos, consulte al Departamento de Carnes y Aves del USDA.

PROTECCIÓN AMBIENTAL



Este producto está sujeto a las disposiciones de la

Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recogida selectiva en la Unión Europea. Esto aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados con este símbolo no pueden desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

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: Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Dirección: No. 109 Lane 255, South Si Zhuan Road, DISTRITO SONGJIANG Shanghai 201612 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

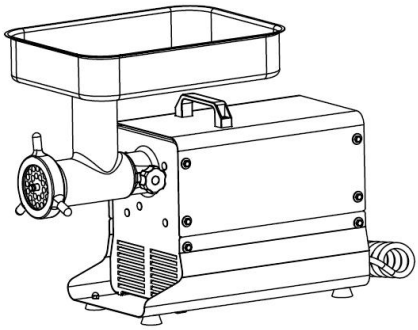
TRITACARNE ELETTRICO COMMERCIALE PER PIANI DI LAVORO

MODELLO: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

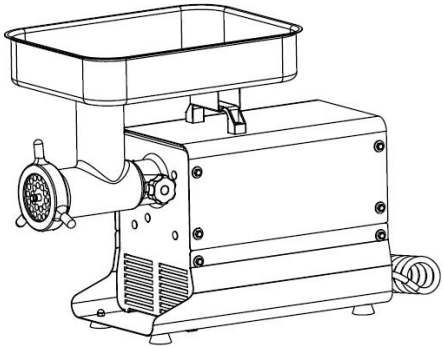
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODELLO: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. Le immagini sono solo a scopo illustrativo , l' aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più 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

AVVERTENZE

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

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LE ETICHETTE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO!

2. VERIFICARE LA PRESENZA DI PARTI DANNEGGIATE: Prima di utilizzare il macinacaffè, verificare che tutte le parti funzionino correttamente e svolgano le funzioni previste. Verificare l'allineamento delle parti mobili, il bloccaggio delle parti mobili, il montaggio e qualsiasi altra condizione che possa influire sul funzionamento. Se parti, il cavo di alimentazione o il macinacaffè risultano danneggiati, contattare il Servizio Clienti al numero indicato in questo manuale.

3. Scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando non in uso, prima di montare o smontare componenti o accessori e prima di pulirlo. Dopo aver scollegato l'unità, accendere l'interruttore di alimentazione e poi spegnerlo per assicurarsi che tutta la corrente sia stata scaricata dal macinacaffè.

4. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di bambini o di persone (bambini inclusi) con
ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure mancanza di esperienza e conoscenza.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini!

5. NON LASCIARE MAI IL MACININO INCUSTODITO MENTRE È

IN FUNZIONE!
6. UTILIZZARE SEMPRE IL PRESSORE IN DOTAZIONE, NON INTRODURRE MAI IL CIBO A MANO. TENERE SEMPRE LE DITA LONTANE DALLA COCLEA E DALLE LAME DI TAGLIO. NON METTERE MAI LE MANI NEL MACININO, ciò potrebbe causare gravi lesioni.



7. Tenere sempre la protezione del vassoio in posizione durante il funzionamento (Nota: la protezione del vassoio è installata solo sui modelli n. 22 e n. 32)
8. EVITARE il contatto con le parti in movimento. NON USARE MAI LE DITA PER RASCHIARE IL CIBO DALLA LAMA MENTRE È IN FUNZIONE. Mentre il tritatutto è in funzione, POTREBBE CAUSARE GRAVI LESIONI.
9. Attendere che tutte le parti mobili si siano fermate e spegnere l'alimentazione prima di rimuovere qualsiasi parte dal macinacaffè o prima di invertire la marcia.
10. LEGGERE INDIETRO i capelli, gli abiti o qualsiasi altro oggetto sciolto e arrotolare le maniche lunghe prima di utilizzare il Grinder.
11. TOGLIERE cravatte, anelli, orologi, braccialetti o altri gioielli prima di utilizzare il Grinder.
12. NON utilizzare il macinacaffè o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica con un cavo o una spina danneggiati o dopo un

malfunzionamento dell'unità. NON TENTARE DI SOSTITUIRE IL CAVO. Contattare il Servizio Clienti per organizzare la restituzione del macinacaffè per un controllo, una riparazione o una regolazione.
13. NON utilizzare all'aperto, questo prodotto è destinato ESCLUSIVAMENTE all'USO INTERNO
14. NON lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone, entri in contatto con bordi taglienti o tocchi superfici calde.
15. NON lasciare che il cavo si attorcigli, rimanga intrappolato sotto l'unità o si avvolga attorno al macinino
16. NON tirare il cavo di alimentazione per scollegarlo
17. NON UTILIZZARE CON UNA PROLUNGA. Collegare sempre direttamente a una presa a muro con messa a terra.
18. Questo macinacaffè utilizza una spina a tre poli con messa a terra (fase, neutro e terra), che deve essere collegata direttamente a una presa a muro a tre poli con messa a terra da 120 Volt, 60 Hz. Le spine con messa a terra vengono utilizzate su apparecchi elettrici con rivestimento metallico per fornire protezione da scosse elettriche. NON cambiare o alterare la spina in alcun modo. NON rompere MAI un polo di messa a terra da una spina a 3 conduttori. Ciò invalida la garanzia e può causare scosse elettriche.
19. Posizionare il macinacaffè su una superficie solida e stabile. Assicurarsi che il macinacaffè non sia posizionato vicino al bordo del piano di lavoro, dove potrebbe essere facilmente spinto via o cadere.
20. L'alloggiamento degli ingranaggi e il coperchio del motore potrebbero diventare CALDI durante il funzionamento. Questo è normale. NON TOCCARE queste parti durante il funzionamento.
21. NON tentare di utilizzare il macinacaffè se il macinacaffè, il

motore e la scatola degli ingranaggi sono freddi. La temperatura del macinacaffè, del motore e della scatola degli ingranaggi deve essere di almeno 7 °C (45 °F) prima di iniziare.
22. Per ridurre il rischio di avviamento accidentale, verificare che il comando sia in posizione OFF prima di collegare il cavo alla presa a muro. Per scollegare l'apparecchio, ruotare il comando in posizione OFF, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
23. NON utilizzare il macinacaffè sotto un pensile. Quando lo riponi, scollegalo sempre dalla presa elettrica. In caso contrario, si potrebbe verificare un rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio tocca le pareti del garage o se la porta tocca l'unità durante la chiusura.
24. NON collegare MAI il macinacaffè a una presa dove l'acqua potrebbe allagarlo.
25. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, NON immergere il macinacaffè in acqua o altri liquidi. Assicurarsi che il macinacaffè sia scollegato dalla fonte di alimentazione prima di pulirlo. NON sciacquare MAI il motore del macinacaffè sotto l'acqua corrente, utilizzare solo un panno umido per pulirlo.
26. NON utilizzare la smerigliatrice con le mani bagnate o stando in piedi su un pavimento bagnato.
27. L'uso di accessori o parti non specificamente raccomandati o venduti dal produttore per questo macinino invaliderà la garanzia e potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
28. LAVARE A MANO TUTTI I COMPONENTI! NON USARE LA LAVASTOVIGLIE. Non mettere mai l'unità vicino a un fornello caldo, in un forno o in lavastoviglie.
29. NON utilizzare MAI detergenti abrasivi o panni abrasivi per pulire il macinacaffè.

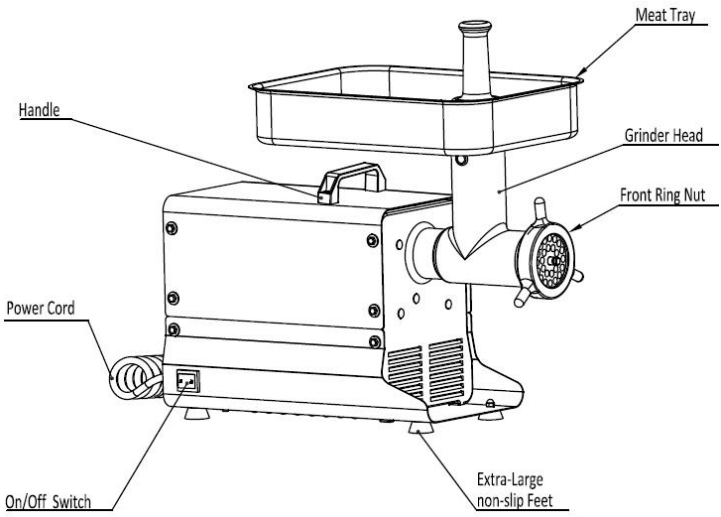
30. NON utilizzare il macinacaffè per scopi diversi da quelli previsti.
31. NON UTILIZZARE il tritacarne senza carne nella testa del tritacarne. Potrebbero verificarsi gravi danni alla testa e alla coclea.
32. Non accendere mai il tritacarne e farlo funzionare a secco per più di 10 secondi senza carne all'interno. L'attrito tra la coclea e la testa del tritacarne provocherà un calore elevato che farà sì che la carne si attacchi all'interno del gruppo tritacarne. NON UTILIZZARE MAI A SECCO. I danni causati dal funzionamento a secco invalideranno la garanzia.
33. Assicurarsi che la smerigliatrice sia posizionata su una superficie di lavoro stabile. Assicurarsi che tutti i piedini della smerigliatrice siano stabili.
34. NON tentare di macinare ossa, noci o altri oggetti duri.
35. INDOSSARE PROTEZIONI PER GLI OCCHI. Indossare occhiali di sicurezza. Gli occhiali da vista di uso quotidiano non sono occhiali di sicurezza. Gli occhiali di sicurezza sono conformi ai requisiti ANSI Z87.1. Nota: gli occhiali di sicurezza approvati hanno la sigla Z87 stampata o impressa.
36. Il Produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio del Grinder. L'uso improprio del Grinder invalida la garanzia.
37. NON utilizzare il Grinder sotto l'effetto di droghe o alcol.
38. NON RIMUOVERE LE ETICHETTE DI AVVERTENZA DAL MACINACAFFÈ. Ciò invaliderà la garanzia del prodotto e potrebbe causare gravi lesioni personali.
39. Questo apparecchio deve essere collegato a terra durante l'uso per proteggere l'operatore da scosse elettriche. Questo macinacaffè utilizza una spina a tre poli con messa a terra che deve essere collegata direttamente a una presa a muro a tre poli con messa a

terra da 120 V (USA)/230 V (CE). Le spine con messa a terra vengono utilizzate su apparecchi elettrici con rivestimento metallico per fornire protezione da scosse elettriche. NON cambiare o alterare in alcun modo la spina. NON rompere MAI un polo di messa a terra da una spina a tre conduttori. Ciò invalida la garanzia e potrebbe causare scosse elettriche.

Nota: si prega di acquistare una macchina adatta alla tensione locale.

ELENCO DEI PEZZI

1A-EG108N #8 TRITACARNE
1A-EG112N #12 TRITACARNE



1A-EG122N #22 TRITACARNE

1A-EG132N #32 TRITACARNE

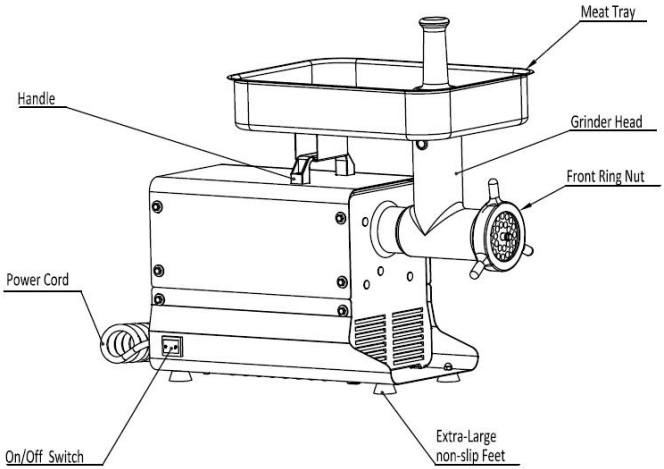
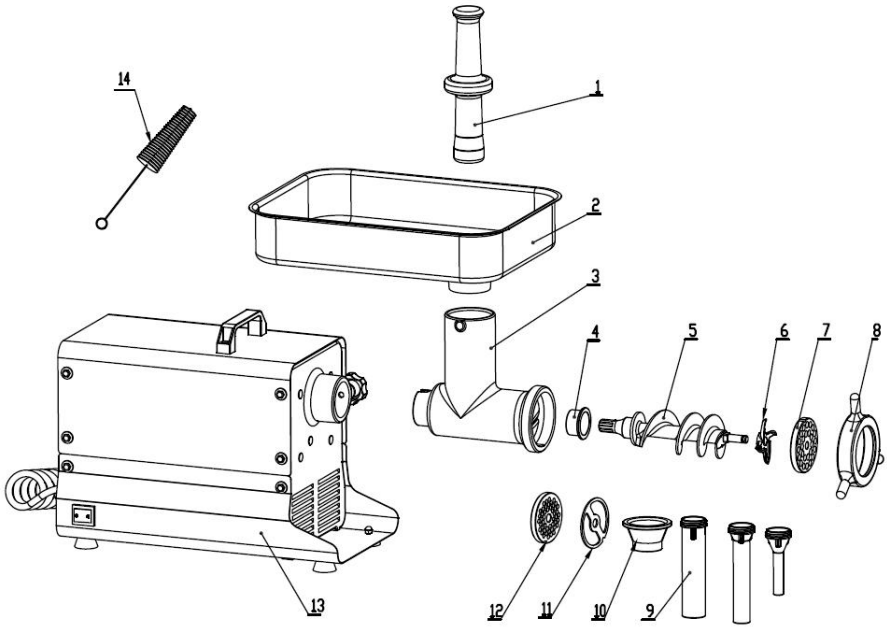


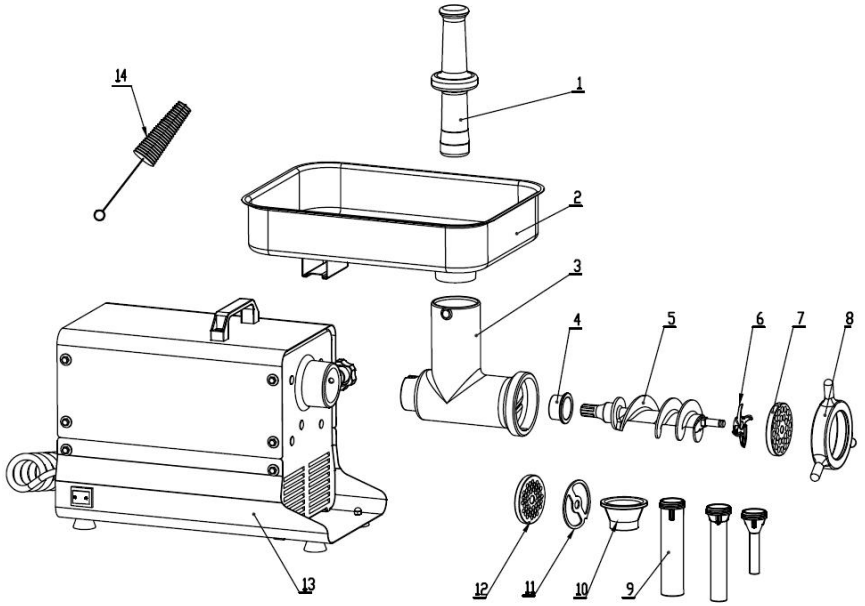
Diagramma di esplosione del prodotto 1A-EG108N e 1A-EG112N



Numero di parte	Descrizione della parte	Numero di parte	Descrizione della parte
1	PRESSA PER CARNE	8	GHIERA ANTERIORE
2	VASSOIO DI CARNE	9	SET DI TUBI DI RIPIENO (3 PEZZI)
3	TESTA DELLA MOLA	10	CONNETTORE DI RIEMPIMENTO IN PLASTICA
4	MANICOTTO PER COCLEA IN NYLON	11	PIATTO RIPIENO
5	COCLEA	12	PIATTO PER CARNE DA 4,5 MM
6	COLTELLO	13	BASE
7	PIATTO PER	14	SPAZZOLA

	CARNE DA 10 MM		

Diagramma di esplosione del prodotto 1A-EG122N e 1A-EG132N



Numero di parte	Descrizione della parte	Numero di parte	Descrizione della parte
1	PRESSA PER CARNE	8	GHIERA ANTERIORE
2	VASSOIO DI CARNE	9	SET DI TUBI DI RIPIENO (3 PEZZI)
3	TESTA DELLA MOLA	10	CONNETTORE DI RIEMPIMENTO IN PLASTICA
4	MANICOTTO PER COCLEA IN NYLON	11	PIATTO RIPIENO

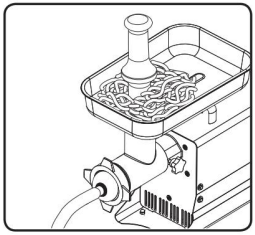
5	COCLEA	12	PIATTO PER CARNE DA 4,5 MM
6	COLTELLO	13	BASE
7	PIATTO PER CARNE DA 10 MM	14	SPAZZOLA

ISTRUZIONI PER IL RIPIENO DELLA SALSICCIA

ATTENZIONE! Prima di pulire, montare o smontare il macinacaffè, assicurarsi che la SPINA SIA STACCATA DALLA PRESA DI CORRENTE! Scollegare SEMPRE il macinacaffè quando non è in uso. Dopo aver scollegato l'unità, accendere l'interruttore di alimentazione e poi spegnerlo per assicurarsi che tutta la corrente sia stata scaricata dal macinacaffè.
IMPORTANTE: Sebbene una sola persona possa insaccare le salsicce con questo tritacarne, si consiglia di eseguire questa operazione in due. Una persona aziona il tritacarne e spinge la carne nello scivolo con il pestello, mentre l'altra gestisce l'uscita nel budello della salsiccia.
ATTENZIONE! NON FAR MAI FUNZIONARE IL TRITACARNE A SECCO SENZA CARNE! Può danneggiare l'unità. La carne diventa un lubrificante quando passa attraverso il tritacarne. Se si esaurisce la carne, spegnere immediatamente il tritacarne.

PER INIZIARE A FARCIRE:
1. Mettere la carne macinata condita nel vassoio per la carne. Non riempire eccessivamente il vassoio, ma mettere solo la quantità di carne necessaria a lasciare aperta l'area del canale di alimentazione. (Figura 1)
2. Far scorrere il budello di salsiccia sull'imbuto di riempimento.

(Figura 2)
3. Estrarre 10-15 cm (4-6 pollici) di budello dall'estremità del tubo dell'imbuto di riempimento e fare un nodo all'estremità del budello. (Figura 3).
4. Assicurarsi che il Grinder sia in posizione "OFF". Collegare il Grinder all'alimentazione.
5. Premere il pulsante "ON" del macinacaffè (sui modelli n. 8 e n. 12) o ruotare l'interruttore del macinacaffè in posizione "FWD" (modelli n. 22, n. 32). Iniziare a introdurre con cautela la carne macinata nel canale di alimentazione. UTILIZZARE IL PRESSORE SOLO PER SPINGERE LA CARNE NELLA TESTA, NON USARE LE DITA O ALTRI OGGETTI.
6. Tenere fermo il budello con una mano mentre si passa il composto di salsiccia nel tritacarne. Man mano che la carne riempie il budello, adagiarlo delicatamente su una superficie pulita e asciutta. (Figura 4)
7. Non riempire gli ultimi 10-15 cm di budello. Dopo aver riempito l'intera lunghezza del budello, attorcigliare l'estremità aperta per chiuderla, quindi legare saldamente le estremità del budello per chiuderlo. Se lo si desidera, attorcigliare fino a formare delle maglie.
8. Quando riempite la salsiccia, riempite il budello lentamente per evitare la formazione di bolle d'aria. Se si formano bolle d'aria nella salsiccia, usate uno spillo per forare le bolle. I piccoli fori si chiuderanno naturalmente.



PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

IMPORTANTE: PRIMA DELLA PULIZIA, ASSICURARSI CHE L'ALIMENTAZIONE SIA SPENTA E CHE L'UNITÀ SIA SCOLLEGATA. Smontare la testa del tritacarne e lavare accuratamente le parti che entrano in contatto con la carne in acqua calda e sapone, prestando particolare attenzione a rimuovere tutto il grasso e l'olio dalle superfici. Risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.

1. Lavare tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne con acqua calda e sapone. ASSICURARSI DI PULIRE IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO. NON IMMERGERE IL MOTORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI!
2. Sciacquare le parti del macinacaffè con acqua calda pulita e asciugarle IMMEDIATAMENTE.
3. Lubrificare completamente la testa, la coclea, le piastre e il coltello con uno spray al silicone per uso alimentare prima e dopo ogni utilizzo.
4. Pulire il coperchio del motore e l'alloggiamento degli ingranaggi con un panno umido e asciugare. NON IMMERGERE IL MOTORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI!

IMPORTANTE: tutte le parti metalliche devono essere rivestite con uno spray al silicone per uso alimentare per evitare la ruggine; se non vengono protette adeguatamente, queste parti inizieranno ad arrugginirsi molto rapidamente.

SICUREZZA ALIMENTARE

QUANDO SI MANEGGIA IL CIBO, LE REGOLE FONDAMENTALI DA SEGUIRE SONO:
CUCINARE

È fondamentale cuocere il cibo a una temperatura interna sicura per distruggere i batteri presenti. La sicurezza degli hamburger e di altri alimenti a base di carne macinata è stata recentemente oggetto di molta attenzione, e a ragione. Quando la carne viene macinata, i batteri presenti in superficie si mescolano a tutto il macinato. Se la carne macinata non viene cotta ad almeno 71-74 °C (160-165 °F), i batteri non verranno distrutti e ci sono buone probabilità di ammalarsi. I pezzi di carne solidi come bistecche e costolette non contengono batteri pericolosi come l'Escherichia coli all'interno, quindi possono essere serviti al sangue. Tuttavia, qualsiasi taglio di manzo dovrebbe essere cotto a una temperatura interna di almeno 63 °C (145 °F) (media cottura al sangue). La temperatura di sicurezza per il pollame è 82 °C (180 °F) e i tagli solidi di maiale dovrebbero essere cotti a 71 °C (160 °F). Anche le uova dovrebbero essere cotte a puntino. Se stai preparando una meringa o un'altra ricetta che prevede l'uso di uova crude, acquista uova appositamente pastorizzate oppure usa la polvere di meringa già pronta.

SEPARATO

Si verifica quando carni o uova crude entrano in contatto con alimenti che verranno consumati crudi. Questa è una delle principali fonti di intossicazione alimentare. Avvolgere sempre le carni crude in un doppio involucro e posizionarle sul ripiano più basso del frigorifero in modo che i succhi non possano gocciolare sui prodotti freschi. Consumare le carni crude entro 1-2 giorni dall'acquisto o congelarle per una conservazione più lunga. Scongelare le carni congelate in frigorifero, non sul tavolo. Quando si grigliano o si cucinano carni o pesce crudi, assicurarsi di disporre la carne cotta su un piatto pulito. Non utilizzare lo stesso piatto utilizzato per portare il cibo alla griglia. Lavare gli utensili utilizzati per grigliare dopo aver girato il cibo per l'ultima volta sulla griglia, così come le spatole e i cucchiai utilizzati per saltare in padella o girare la carne durante la cottura. Assicurarsi di lavarsi le mani dopo aver

maneggiato carni crude o uova crude. Lavarsi le mani con acqua e sapone o utilizzare una salvietta antibatterica pre-inumidita è assolutamente necessario dopo aver toccato carne cruda o uova crude. Non lavare le mani e le superfici mentre si cucina è una delle principali cause di contaminazione incrociata.

PULITO

Lavatevi spesso le mani e le superfici di lavoro quando cucinate. Lavatevi con acqua tiepida e sapone per almeno 15 secondi, quindi asciugate con un tovagliolo di carta.

FREDDO

Refrigerare gli alimenti è molto importante. La zona di pericolo in cui i batteri si moltiplicano è compresa tra 4 e 6 °C. Il frigorifero dovrebbe essere impostato a 4 °C o meno; il congelatore a 17 °C o meno. Una semplice regola: servire i cibi caldi caldi, quelli freddi freddi. Utilizzare scaldavivande o piastre riscaldanti per mantenere il cibo caldo durante il servizio. Utilizzare bagni di acqua ghiacciata per mantenere freddi i cibi freddi. Non lasciare mai alcun cibo a temperatura ambiente per più di 2 ore - 1 ora se la temperatura ambiente è di 32 °C o superiore. Quando si prepara il cibo per un picnic, assicurarsi che gli alimenti siano già refrigerati quando vengono inseriti nel cesto termico. Il cesto non raffredda il cibo, ma lo mantiene freddo se adeguatamente riempito con ghiaccio. I cibi cotti caldi devono essere riposti in contenitori poco profondi e immediatamente refrigerati in modo che si raffreddino rapidamente. Assicuratevi di coprire gli alimenti una volta che si sono raffreddati.

NOTA: È necessario prestare particolare attenzione quando si utilizza carne di cervo o altra selvaggina, poiché può essere fortemente contaminata durante la sbucciatura. La carne di cervo viene spesso conservata a temperature che potrebbero potenzialmente favorire la proliferazione batterica, ad esempio durante il trasporto. Per ulteriori domande o informazioni sulla sicurezza della carne e degli alimenti, rivolgersi al Dipartimento Carne e Pollame dell'USDA.

PROTEZIONE AMBIENTALE



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata nell'Unione Europea. Questo vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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: Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Indirizzo: n. 109 Lane 255, South Si Zhuan Road, SONGJIANG DISTRICT Shanghai 201612 Cina.
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

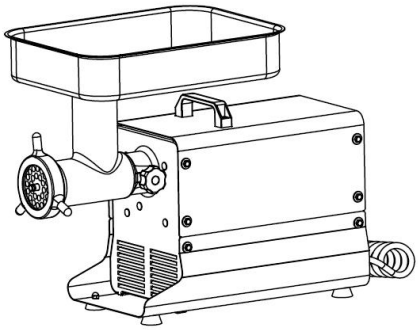
KOMMERSIELL ELEKTRISK KÖTTKVARN FÖR BÄNKSKIVOR

MODELL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

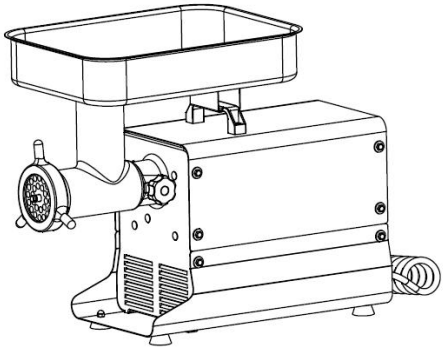
COMMERCIAL ELECTRIC MEAT GRINDER FOR COUNTERTOPS

MODELL: 1A-EG 108N / 1A-EG112 N / 1A-EG122 N / 1A-EG132 N



1A-EG108N #8 MEAT GRINDER

1A-EG112N #12 MEAT GRINDER



1A-EG122N #22 MEAT GRINDER

1A-EG132N #32N MEAT GRINDER

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 några skador som orsakas av felaktig användning av denna maskin eller dålig driftsmiljö.

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

VARNINGAR

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

1. LÄS ALLA BRUKSANVISNINGAR OCH PRODUKTSÄKERHETSETIKETTER!

2. KONTROLLERA OM SKADADE DELAR ÄR SKADADE: Innan du använder kvarnen, kontrollera att alla delar fungerar korrekt och utför avsedda funktioner. Kontrollera att rörliga delar är i linje, att de är fastlåsta, att de är monterade och att andra förhållanden som kan påverka funktionen är skadade. Om någon del, nätsladden eller kvarnen är skadade, ring kundtjänstnumret som anges i denna manual.

3. Dra alltid ur nätsladden ur uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar eller tillbehör, och före rengöring. Efter att du har dragit ur enheten, slå PÅ strömbrytaren och sedan AV den för att säkerställa att all ström har gått ur från kvarnen.

4. Denna apparat är INTE avsedd att användas av barn eller av personer (inklusive barn) med
minskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap.
Denna apparat får inte användas av barn!

5. LÄMNA ALDRIG KVARNEN UTAN ÖVERVAKNING MEDAN DEN ÄR I GÅNG!

6. ANVÄND ALLTID DEN MEDFÖLJANDE STAMPERN, MATA ALDRIG MAT FÖR HAND. HÅLL FINGRARNA BORT FRÅN SKRUVEN OCH SKÄRBLADEN HELA TIDEN. RÄCK ALDRIG IN I KVARNEN, det kan orsaka allvarliga skador.



7. Håll alltid skyddet på plats under användning (Obs: skyddet är endast monterat på modellerna #22 och #32)
8. UNDVIK kontakt med rörliga delar. ANVÄND ALDRIG FINGRARNA FÖR ATT SKRAPA BORT MAT FRÅN SKÄRBLADET MEDAN DEN ÄR I DRIFT. Medan kvarnen är i drift. DET KAN UPPSTÅ ALLVARLIGA SKADOR.
9. Vänta tills alla rörliga delar har stannat och stäng av strömmen innan du tar bort någon del från kvarnen eller innan du backar kvarnen.
10. KNYT UPP löst hår, kläder eller andra lösa föremål och rulla upp långa ärmar innan du använder kvarnen.
11. TA BORT slipsar, ringar, klockor, armband eller andra smycken innan du använder kvarnen.
12. ANVÄND INTE kvarnen eller någon annan elektrisk utrustning med en skadad sladd eller kontakt eller efter att enheten inte fungerar som den ska. FÖRSÖK INTE ATT BYTA UT SLADDEN. Ring kundtjänst för att ordna med att kvarnen returneras för undersökning, reparation eller justering.
13. ANVÄND INTE utomhus, denna produkt är ENDAST avsedd för INOMHUSANVÄNDNING
14. Låt INTE sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, komma i kontakt med vassa kanter eller vidröra heta ytor.

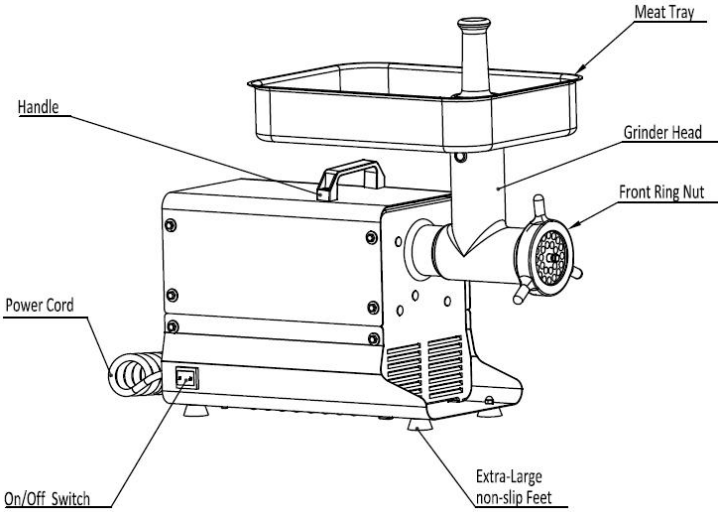
15. SE INTE till att sladden inte blir vikt, fastklämd under enheten eller lindas runt kvarnen.
16. Dra INTE i nätsladden för att koppla ur
17. ANVÄND INTE MED FÖRLÄNGNINGSSLADD. Anslut alltid direkt till ett jordat vägguttag.
18. Denna kvarn använder en jordad trestiftskontakt (värme, neutral och jordad) som ska anslutas direkt till ett jordat 120 volts, 60 Hz trestifts jordat vägguttag. Jordade kontakter används på metallkapslade elektriska apparater för att skydda mot elektriska stötar. ÄNDRING eller modifiering FÅR INTE göras på kontakten på något sätt. BRYT ALDRIG av en jordningsstift från en treledarkontakt. Att göra det ogiltigförklarar garantin och kan leda till elektriska stötar.
19. Placera kvarnen på en fast och stabil yta. Se till att kvarnen inte placeras nära kanten av arbetsytan, där den lätt kan tryckas av eller falla.
20. Växelhuset och motorkåpan kan bli VARMA under drift. Detta är normalt. RÖR INTE dessa delar under drift.
21. FÖRSÖK INTE att använda kvarnen om kvarnen, motorn och växellådan är kalla. Temperaturen på kvarnen, motorn och växellådan ska vara minst 7 °C innan arbetet påbörjas.
22. För att minska risken för oavsiktlig start, kontrollera att reglaget är AVSTÄNGT innan du ansluter sladden till vägguttaget. För att koppla ur, vrid reglaget till AVSTÄNGT och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
23. ANVÄND INTE kvarnen under ett väggskåp. Dra alltid ur kontakten ur eluttaget när du förvarar den. Om du inte gör det kan det orsaka brandrisk, särskilt om apparaten vidrör garageväggarna eller om dörren vidrör enheten när den stängs.

24. Anslut ALDRIG kvarnen till ett eluttag där vatten kan översvämma området.
25. För att skydda mot risk för elektriska stötar, sänk INTE ner kvarnen i vatten eller andra vätskor. Se till att kvarnen är bortkopplad från strömkällan före rengöring. Skölj ALDRIG kvarnmotorn under rinnande vatten, använd endast en fuktig trasa för att rengöra kvarnmotorenheten.
26. ANVÄND INTE kvarnen med våta händer eller stående på ett vått golv.
27. Användning av tillbehör eller delar som inte specifikt rekommenderas eller säljs av tillverkaren för denna kvarn upphäver garantin och kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
28. HANDDISK ALLA DELAR! ANVÄND INTE DISKMASKIN. Placera aldrig enheten nära en het spis, i en ugn eller i en diskmaskin.
29. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel eller slipdukar när du rengör kvarnen.
30. ANVÄND INTE kvarnen till annat än det avsedda ändamålet.
31. KÖR INTE kvarnen utan kött i kvarnhuvudet. Allvarliga skador på huvudet och skruven kan uppstå.
32. Slå aldrig på köttkvarnen och kör den torr i mer än 10 sekunder utan kött inuti. Friktionen mellan skruven och kvarnhuvudet kommer att resultera i hög värme som gör att köttet fastnar på insidan av kvarnen. ANVÄND ALDRIG TORR KVARN. Skador från torr drift upphäver garantin.
33. Se till att kvarnen står på en stabil arbetsyta. Se till att alla kvarnfötter är stabila.
34. Försök INTE mala ben, nötter eller andra hårda föremål.

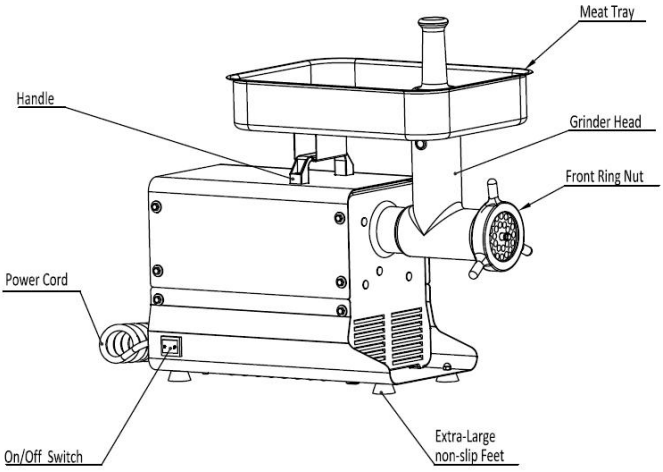
35. ANVÄND ÖGONSKYDD. Använd skyddsglasögon. Vardagsglasögon är inte skyddsglasögon. Skyddsglasögon uppfyller kraven i ANSI Z87.1. Obs: godkända skyddsglasögon har Z87 tryckt eller stämplat på sig.
36. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar vid felaktig användning av kvarnen. Felaktig användning av kvarnen upphäver garantin.
37. ANVÄND INTE Grindern under påverkan av droger eller alkohol.
38. TA INTE BORT VARNINGSETIKETTERNA FRÅN KVARNEN. Om du gör det upphävs produktgarantin och kan det leda till allvarliga personskador.
39. Denna apparat måste vara jordad under användning för att skydda användaren från elektriska stötar. Denna kvarn använder en jordad trestiftskontakt som ska anslutas direkt till ett jordat 120V (US)/230V (EC) trestifts jordat vägguttag. Jordade kontakter används på metallkapslade elektriska apparater för att skydda mot elektriska stötar. ÄNDRING eller modifiering FÅR INTE göras på kontakten. Bryt ALDRIG av en jordningsstift från en treledarkontakt. Om du gör det upphör garantin att gälla och det kan leda till elektriska stötar.
Obs: Köp en maskin som är lämplig för den lokala spänningen.

DELLISTA

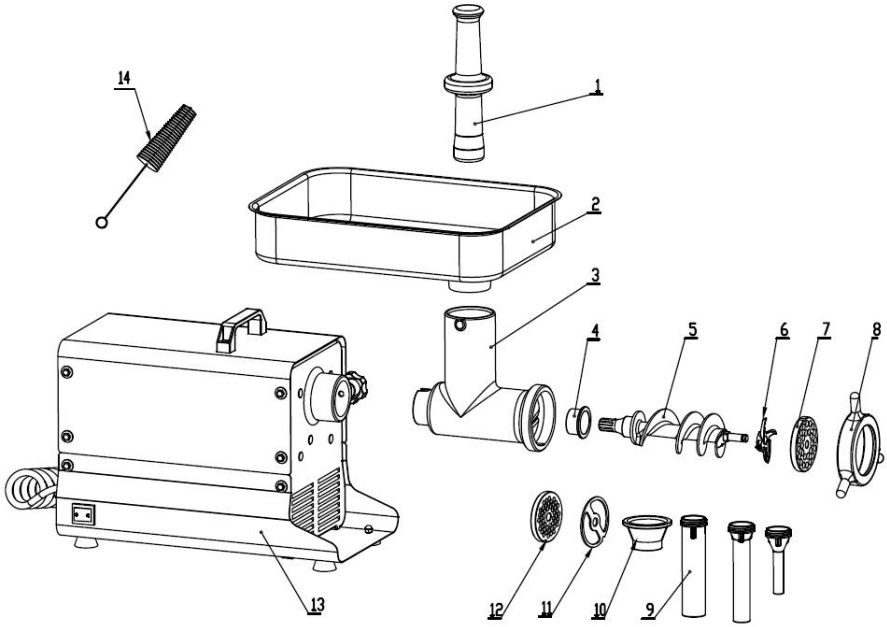
1A-EG108N #8 KÖTTKVARN
1A-EG112N #12 KÖTTKVARN



1A-EG122N #22 KÖTTKVARN
1A-EG132N #32 KÖTTKVARN

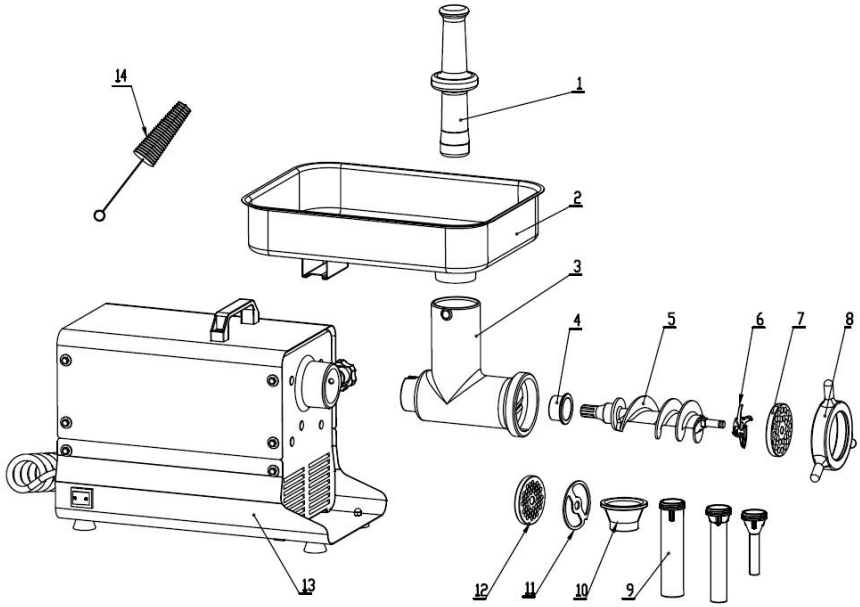


1A-EG108N och 1A-EG112N Produktexplosionsdiagram



Artikelnummer	Delbeskrivning	Artikelnummer	Delbeskrivning
1	KÖTTSTAMPER	8	FRÄMRE RINGMUTTER
2	KÖTTBRICKA	9	FYLLNINGSTUBSET (3 DELAR)
3	SLIPPHUVUD	10	PLASTFYLLNINGSKONTAKT
4	NYLONSKRUV HYLSA	11	FYLLNINGSPLATTAN
5	BORR	12	4,5 MM KÖTTPLATTA
6	KNIV	13	BAS
7	10MM KÖTTPLATTA	14	BORSTA

1A-EG122N och 1A-EG132N Produktexplosionsdiagram



Artikelnummer	Delbeskrivning	Artikelnummer	Delbeskrivning
1	KÖTTSTAMPER	8	FRÄMRE RINGMUTTER
2	KÖTTBRICKA	9	FYLLNINGSTUBSET (3 DELAR)
3	SLIPPHUVUD	10	PLASTFYLLNINGSKONTAKT
4	NYLONSKRUV HYLSA	11	FYLLNINGSPLATTAN
5	BORR	12	4,5 MM KÖTTPLATTA
6	KNIV	13	BAS
7	10MM KÖTTPLATTA	14	BORSTA

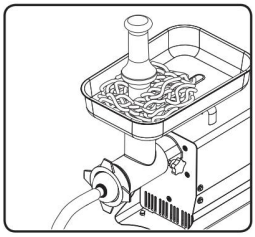
INSTRUKTIONER FÖR KORVFYLLNING

VARNING! Innan du rengör, monterar eller demonterar kvarnen, se till att KONTAKTEN ÄR URTRACKAD UR STRÖMUTTAGET! Dra ALLTID ur kontakten till kvarnen när den inte används. Efter att du har kopplat ur enheten, slå PÅ strömbrytaren och sedan AV den för att säkerställa att all ström har gått ur från kvarnen.
VIKTIGT: Även om en person kan stoppa korv med denna kvarn rekommenderas det att två personer utför detta förfarande. En person sköter kvarnen och trycker in köttet i rännan med stamparen medan den andra personen hanterar utmatningen i korvskinnet.
VARNING! KÖR ALDRIG KVARNEN TORR UTAN KÖTT! Det kan skada enheten. Kött blir ett smörjmedel när det passerar genom kvarnen. Om köttet får slut, stäng av kvarnen omedelbart.

FÖR ATT BÖRJA FYLLNINGEN:

1. Lägg den kryddade köttfärsen i köttbrickan. Överfyll inte brickan, placera precis så mycket kött att matningsrännan lämnas öppen. (Figur 1)
2. Trä ett korvtäcke över fyllningstratten. (Figur 2)
3. Dra ut 10–15 cm av höljet ur änden av stoppningstrattröret och knyt en knut i änden av höljet. (Figur 3).
4. Se till att kvarnen är i läge "AV". Anslut kvarnen till strömförsörjningen.
5. Tryck på knappen "ON" på kvarnen (på modell #8 och #12) eller vrid kvarnreglaget till läget "FWD" (modell #22, #32). Börja försiktigt mata in köttfärsen i matarrännan. ANVÄND ENDAST STAMPERN FÖR ATT TRYCKA IN KÖTTET I HUVUDET, ANVÄND INTE FINGRARNA ELLER NÅGOT ANDRA FÖREMÅL.
6. Håll höljet på plats med ena handen medan du matar korvblandningen genom kvarnen. Lägg försiktigt höljet på en ren och torr yta när köttet fyller det. (Figur 4)

7. Fyll inte de sista 10–15 cm av skyddsflaskan. När hela skyddsflaskan har fyllts, vrid den öppna änden för att stänga den och knyt sedan ihop ändarna ordentligt. Vrid till länkar om så önskas.
8. När du fyller korv, fyll höljet långsamt för att undvika luftfickor. Om luftfickor uppstår i korven, använd en nål för att sticka hålen. De små hålen kommer att tätas naturligt.



RENGÖRING, UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

VIKTIGT: SE TILL ATT STRÖMMEN ÄR AVSTÄNGD OCH ATT ENHETEN ÄR URKOPPLAD INNAN RENGÖRING. Demontera kvarnhuvudet och tvätta delar som kommer i kontakt med kött noggrant i varmt tvålvatten. Var särskilt noga med att ta bort allt fett och olja från ytorna. Skölj och torka alla delar noggrant innan du monterar dem igen.

1. Tvätta alla delar som har varit i kontakt med kött i varmt tvålvatten. RENGÖR OMEDELBART EFTER ANVÄNDNING. DOPP INTE MOTORN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR!
2. Skölj kvarnens delar med rent varmt vatten och torka dem sedan OMEDELBART.
3. Smörj huvudet, skruven, plattorna och kniven noggrant med en livsmedelsklassad silikonspray före och efter varje användning.
4. Rengör motorkåpan och växelhuset med en fuktig handduk och torka torrt. DOPP INTE NER MOTORN I VATTEN ELLER ANDRA

VÄTSKOR!
VIKTIGT: Alla metalldelar måste beläggas med en livsmedelssäker silikonspray för att förhindra rost. Om de inte skyddas ordentligt kommer dessa delar att börja rosta mycket snabbt.

LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDREGLERNA VID HANTERNING AV LIVSMEDEL ÄR DE GRUNDLÄGGANDE REGLERNA ATT FÖLJA:

LAGA MAT

Det är avgörande att tillaga maten till en säker innertemperatur för att förstöra bakterier som finns. Säkerheten hos hamburgare och annan mat gjord med köttfärs har fått mycket uppmärksamhet på sistone, och med goda skäl. När kött mals blandas bakterierna som finns på ytan med den malda blandningen. Om denna köttfärs inte tillagas till minst 71–74 °C kommer bakterierna inte att förstöras och det finns en god chans att du blir sjuk. Fasta köttbitar som biffar och kotletter har inte farliga bakterier som E. coli inuti, så de kan serveras mer rare. Ändå bör alla nötköttsbitar tillagas till en innertemperatur på minst 63 °C (medium rare). Den säkra temperaturen för fjäderfä är 82 °C och fasta bitar av fläsk bör tillagas till 71 °C. Ägg bör också vara genomstekta. Om du gör en maräng eller annat recept som använder okokta ägg, köp specialpastöriserade ägg eller använd färdigt marängpulver.

SEPARAT

Uppstår när rått kött eller ägg kommer i kontakt med livsmedel som ska ätas otillagade. Detta är en viktig källa till matförgiftning. Dubbelförpacka alltid rått kött och placera det på den nedersta hyllan i kylskåpet så att det inte finns någon chans att köttsaften kan droppa ner på färska råvaror. Använd sedan det råa köttet inom 1-2 dagar efter köpet, eller frys in det för längre förvaring. Tina fryst kött i kylskåpet, inte på köksbänken. När du grillar eller tillagar rått kött

eller fisk, se till att placera det tillagade köttet på ett rent fat. Använd inte samma fat som du använde för att bära ut maten till grillen. Diska redskapen som används vid grillning efter att maten har vänts för sista gången på grillen, samt spatlar och skedar som används för wokning eller vändning av kött under tillagningen. Se till att tvätta händerna efter att du har hanterat rått kött eller råa ägg. Att tvätta händerna med tvål och vatten, eller att använda en fuktad antibakteriell våtservett, är absolut nödvändigt efter att du har rört vid rått kött eller råa ägg. Att inte tvätta händer och ytor under tillagning är en viktig orsak till korskontaminering.

RENA

Tvätta händerna och arbetsytan ofta när du lagar mat. Tvätta med tvål och varmt vatten i minst 15 sekunder och torka sedan med en pappershandduk.

KYLA

Att kyla mat är mycket viktigt. Riskzonen där bakterier förökar sig ligger mellan 4 och 6 °C. Ditt kylskåp bör vara inställt på 4 °C eller lägre; din frys bör vara 0 °F eller lägre. Enkel regel: servera varm mat varm, kall mat kall. Använd varmhållningskärl eller varma tallrikar för att hålla maten varm under servering. Använd isbad för att hålla kall mat kall. Låt aldrig mat stå i rumstemperatur i mer än 2 timmar – 1 timme om omgivningstemperaturen är 32 °C eller högre. När du packar för en picknick, se till att maten redan är kyld när den lägger den i den isolerade picknickkorgen. Korgen kyler inte maten – den håller bara maten kall när den är ordentligt förpackad med is. Varm tillagad mat bör placeras i grunda behållare och omedelbart kylas så att den svalnar snabbt. Se till att täcka över maten efter att den har svalnat.

OBS: Särskilda överväganden måste iakttas vid användning av viltkött eller annat vilt, eftersom det kan bli kraftigt kontaminerat under fältbetsning. Viltkött förvaras ofta vid temperaturer som potentiellt kan ge bakterier möjlighet att växa, till exempel under transport. Kontakta USDA:s kött- och fjäderfäavdelning för ytterligare

frågor eller information om kött- och livsmedelssäkerhet.

MILJÖSKYDD



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

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: Forcome (Shanghai) Co., Ltd.
Adress: Nr 109 Lane 255, South Si Zhuan Road, SONGJIANG-distriktet Shanghai 201612 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

