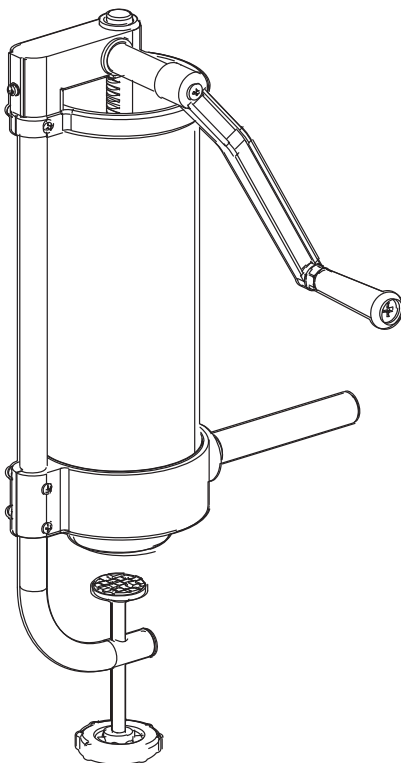


VEVOR®

**SAUSAGE STUFFER
ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL**

ES-1.5L/ES-3L



NEED HELP? CONTACT US!

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



CustomerService@vevor.com

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



SAFETY INSTRUCTIONS

Thank you for using this product. In order to make sure that you can operate the machine properly, please read this manual carefully before use. Please be sure to read the SAFETY PRECAUTIONS in this page to ensure your safe use.

1. Do not place the product in the reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. This product is not recommended for children or persons with physical, sensory and intellectual disabilities,, unless they have gotten the supervision and instruction of how to use the product properly.
3. Do not disassemble the product at will. Do not allow things to enter or insert into the product, which may cause damage.
4. Only accessories provided by the seller or manufacturer can be used for the product. We will not be responsible for any failure caused by the use of accessories from other manufacturers, which are not covered by warranty.
5. Do not use the product on uneven, damp, non-heat resistant surfaces to avoid damage or failure.
6. Do not place the product directly on the fire or near the source of fire, otherwise the product will be damaged or even result in danger.
7. Please keep the plastic bag properly and do not let children play with it to avoid the risk of suffocation.
8. Before use, make sure the machine has been fixed securely on the work surface and that the stuffing tube and the crank handle have been firmly assembled.
9. The maximum opening size of the clamp bracket is 64 mm.

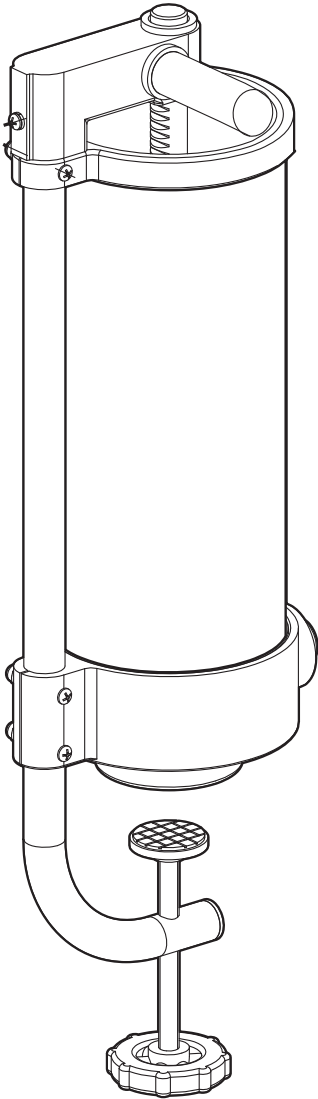
SPECIFICATIONS

Model	ES-1.5L	ES-3L
Product Size	415*153*169mm	520*153*169mm
Capacity	1.5L	3L
Speed Threshold	Stepless Speed Regulation	Stepless Speed Regulation
Bucket Fixed Mode	Removable and Tilt	Removable and Tilt
Net Weight	2.85kg	3.5kg
Gross Weight	3.3kg	4.1kg

PARTS LIST

A

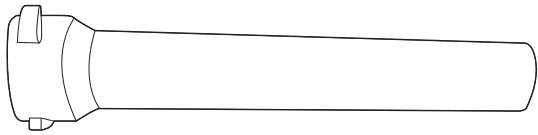
1x



body of sausage stuffer

B

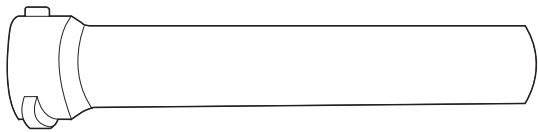
1x



stuffing tube 16 mm

C

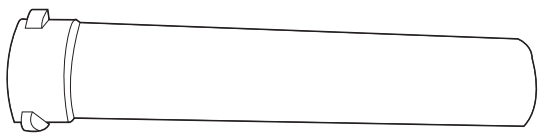
1x



stuffing tube 19 mm

D

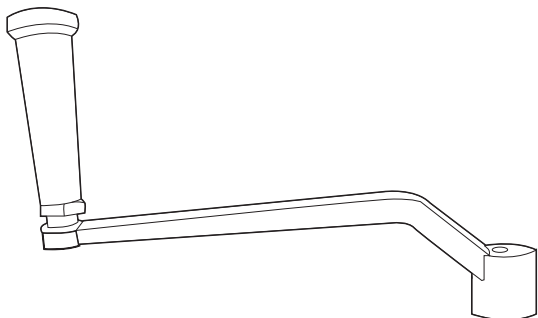
1x



stuffing tube 22 mm

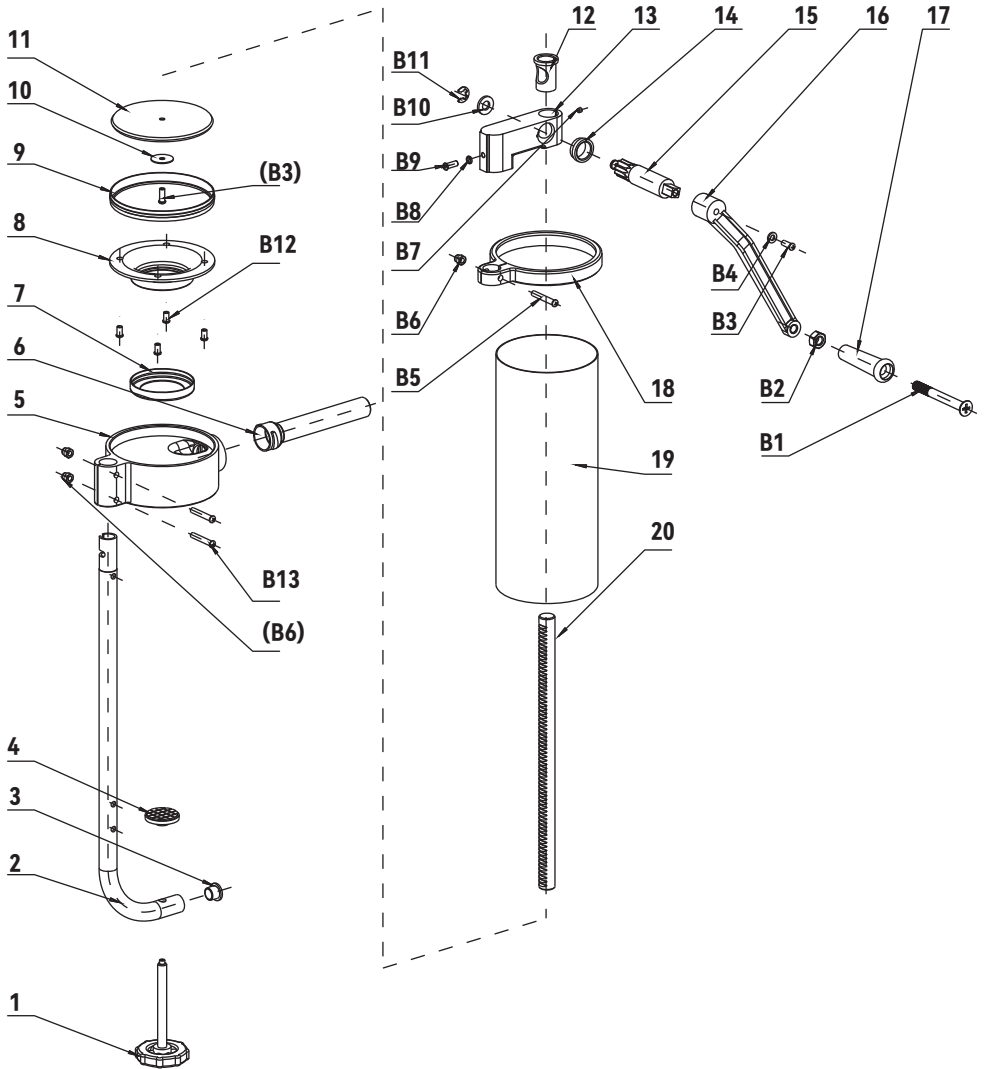
E

1x



crank handle

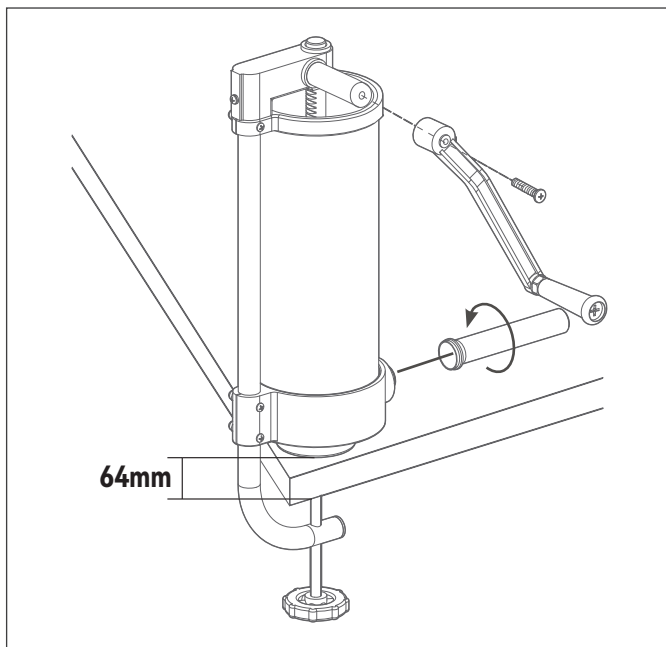
EXPLOSIVE VIEW



NO.	NAME	QUANTITY	SPECIFICATION
1	locking handwheel	1	M10
2	mounting support	1	ø20x1.5
3	round tube plug	1	
4	clamping pad	1	

5	base	1	
6	stuffing tube	1	three sizes
7	bottom cover casing	1	
8	bottom cover	1	
9	sealing ring	1	
10	flat washer	1	ø6.5xø25x1
11	piston	1	
12	sliding guide bush	1	
13	movable holder for toothed bar	1	
14	sliding bearing	1	
15	gear shaft	1	M1.5/Z11
16	jointed arm of the handle	1	
17	handle grip	1	
18	fixed ring for cylinder	1	
19	sausage canister	1	
20	toothed bar	1	ø18 x 327
B1	cross recessed countersunk head screw	1	M10 x 90
B2	hexagon nut	1	M10
B3	cross recessed pan head screw	1	M6 x 20
B4	flat washer	1	6
B5	cross recessed countersunk head screw	1	M6 x 38
B6	cap nut	3	M6
B7	hexagonal socket set screw with cone point	1	M5 x 5
B8	light spring gasket	1	6
B9	cross recessed pan head screw	2	M6 x 16
B10	flat washer	1	ø10.5 x ø25
B11	split washer	1	9
B12	cross recessed pan head screw	4	M6 x 10
B13	cross recessed pan head screw	2	M6 x 35

ASSEMBLY AND INSTALLATION



1. Choose a workbench with a suitable height and make sure you have enough room for operation. Settle the machine at the edge of the firm worktable and attach the handle to the machine.

Note: The maximum opening size of the clamp bracket is 64 mm, so the thickness of the table should not exceed this size. If the worktable is too thin, a plate or block could be added.

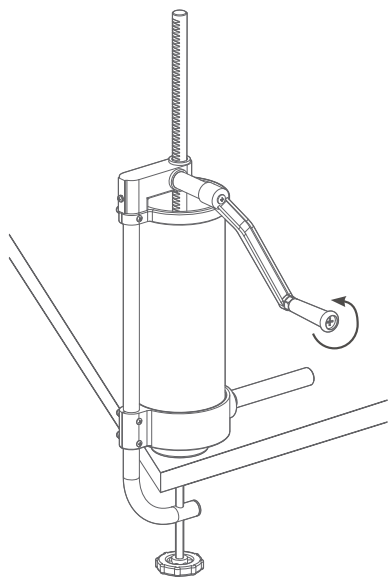
2. Assemble the stuffing tube. Three sizes of stuffing tubes have been provided with the unit (Diameters are 1.6 cm, 1.8 cm, and 2.1 cm). Choose an appropriate tube and carefully insert it into the pre-st hole. Screw down the stuffing tube by turning it clockwise slowly, and make sure it has been stuck and locked.

OPERATION INSTRUCTIONS

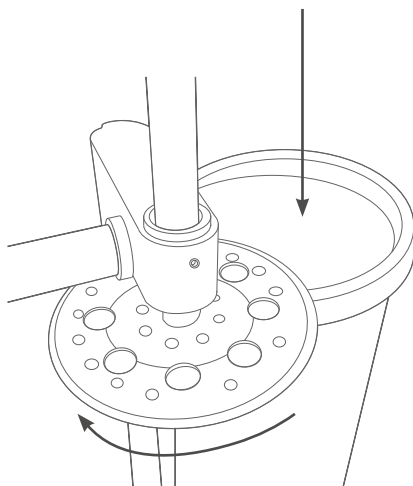
1. After fixing and assembly, first turn the handle counterclockwise to completely disengage the piston from the top of the canister, then move the piston to the side of the canister. Put ingredients into the canister. Move the piston back to cover the top mouth of canister. Put the appropriate sausage casings (such as fibrous sausage casings, hog casings, sheep casings, collagen casings, etc.) at the nozzle of the stuffing tube. Then you can turn the handle clockwise to push the ingredients out of the tube.

2. If it is necessary to change the stuffing tube, remove the stuffing tube by turning it counterclockwise first, and then replace a suitable one according to the sausage casing.

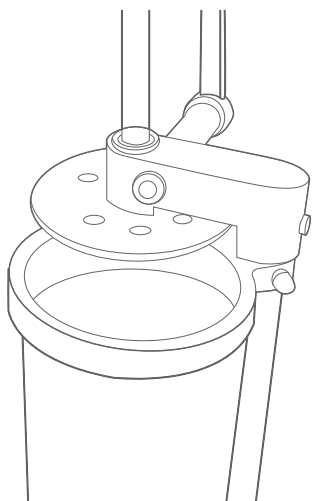
1



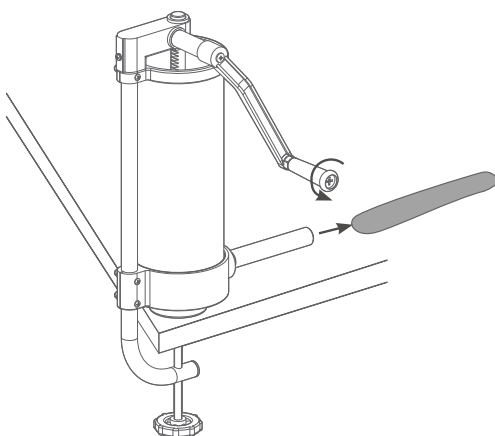
2



3



4



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Do not use corrosive or abrasive detergents for cleaning.
2. Clean the machine with clear warm water and a little mild detergent before first use and after each use. After cleaning, you should dry them thoroughly.
3. Store the machine in a dry, clean and secure place.

Manufacture: ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO.,LTD

Address: Shentang industrial area,Wuyi country,Jinhua city,Zhejiang, China

UK Importer: FREE MOOD LTD

Address: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET

EC Importer: WAITCHX

Address: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

UK	REP	EUREP UK LTD UNIT 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH
-----------	------------	---

EC	REP	EUREP GmbH Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt, Germany
-----------	------------	---

VEVOR[®]

E-mail: CustomerService@vevor.com

VEVOR®

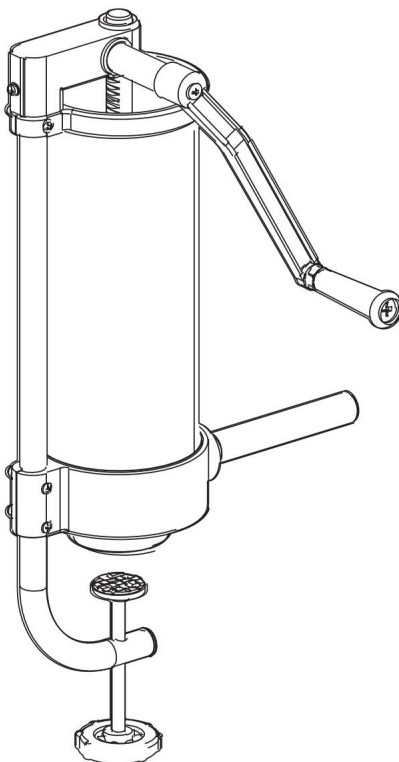
FOURREUR DE SAUCISSES

MANUEL D'INSTRUCTION ORIGINAL

VEVOR®

POUSOIR À SAUCISSE
ES-1,5L/ES-3L

ES-1,5L/ES-3L



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :



ServiceClient@vevor.com

Il s'agit des instructions d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser.

VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

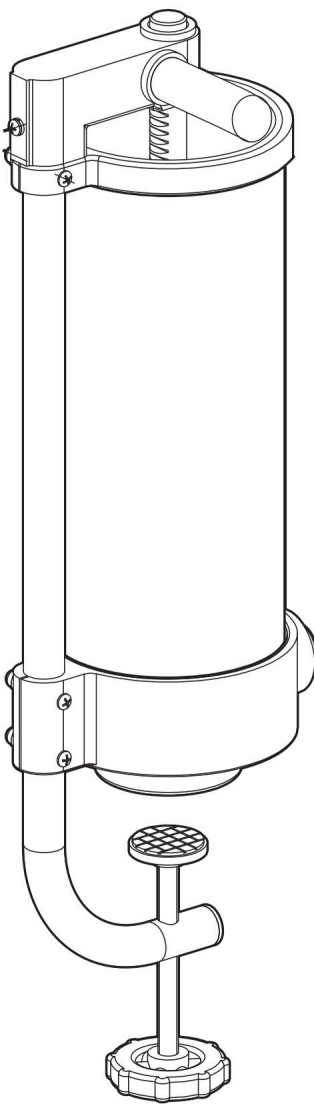
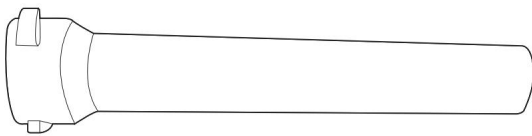
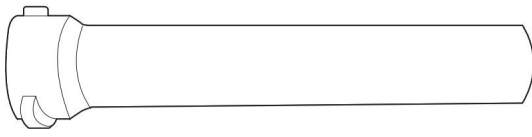
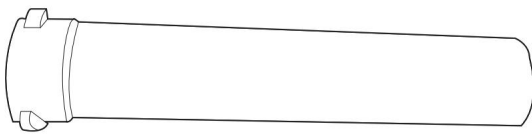
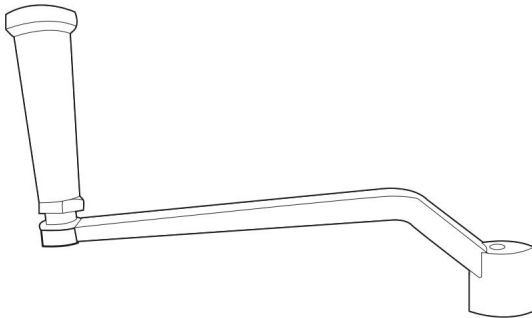
Merci d'avoir utilisé ce produit. Afin de vous assurer que vous pouvez utiliser la machine correctement, veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation. Assurez-vous de lire les PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ de cette page pour garantir une utilisation en toute sécurité.

1. Ne pas laisser le produit à la portée des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
2. Ce produit n'est pas recommandé aux enfants ou aux personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou intellectuels, à moins qu'ils n'aient reçu la supervision et les instructions nécessaires pour utiliser correctement le produit.
3. Ne démontez pas le produit à volonté. Ne laissez aucun objet pénétrer ou s'insérer dans le produit, ce qui pourrait l'endommager.
4. Seuls les accessoires fournis par le vendeur ou le fabricant peuvent être utilisés pour le produit. Nous ne serons pas responsables de toute défaillance causée par l'utilisation d'accessoires d'autres fabricants, qui ne sont pas couverts par la garantie.
5. N'utilisez pas le produit sur des surfaces irrégulières, humides et non résistantes à la chaleur pour éviter tout dommage ou panne.
6. Ne placez pas le produit directement sur le feu ou à proximité d'une source d'incendie, sinon le produit sera endommagé ou même dangereux.
7. Veuillez conserver le sac en plastique correctement et ne laissez pas les enfants jouer avec pour éviter tout risque d'étouffement.
8. Avant utilisation, assurez-vous que la machine est solidement fixée sur le plan de travail et que le tube de remplissage et la manivelle sont solidement assemblés.
9. La taille d'ouverture maximale du support de serrage est de 64 mm.

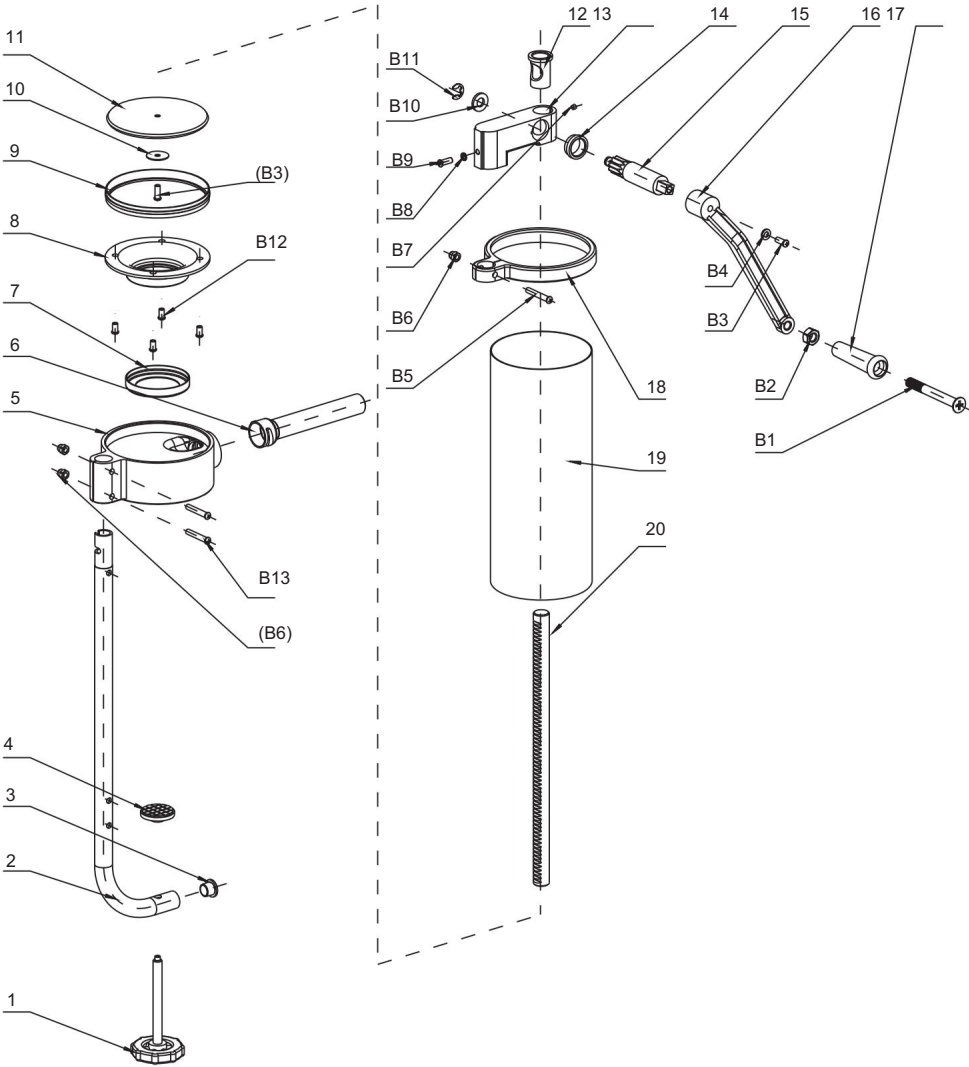
CARACTÉRISTIQUES

Modèle	ES-1,5L	ES-3L
Taille du produit	415*153*169mm	520*153*169mm
Capacité	1,5L	3L
Seuil de vitesse	Régulation de vitesse en continu	Régulation de vitesse en continu
Mode fixe du godet	Amovible et inclinable	Amovible et inclinable
Poids net	2,85 kg	3,5 kg
Poids brut	3,3kg	4,1 kg

LISTE DES PIÈCES

UN 1x  corps de l'enfouneur à saucisses	B 1x  tube de remplissage 16 mm C 1x  tube de remplissage 19 mm D 1x  tube de remplissage 22 mm ET 1x  manivelle
--	---

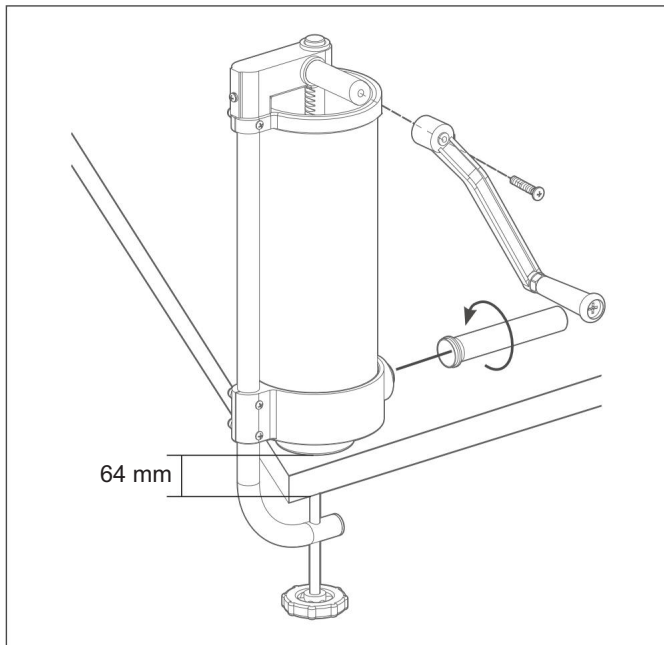
VUE EXPLOSIVE



NON.	NOM	QUANTITÉ	SPÉCIFICATION
1	volant de blocage	1	M10
2	support de montage	1	ø20x1,5
3	bouchon de tube rond	1	
4	patin de serrage	1	

5	base	1	
6	tube de remplissage	1	trois tailles
7	boîtier de protection inférieur	1	
8	couverture inférieure	1	
9	bague d'étanchéité	1	
10	rondelle plate	1	ø6,5xø25x1
11	piston	1	
12	douille de guidage coulissante	1	
13	support mobile pour barre dentée	1	
14	palier lisse	1	
15	arbre de transmission	1	M1.5/Z11
16	bras articulé du manche	1	
17	poignée	1	
18	bague fixe pour cylindre	1	
19	boîte à saucisses	1	
20	barre dentée	1	ø18x327
B1	vis à tête fraisée à empreinte cruciforme	1	M10 x 90
B2	écrou hexagonal	1	M10
B3	vis à tête cylindrique à empreinte cruciforme	1	M6x20
B4	rondelle plate	1	6
B5	vis à tête fraisée à empreinte cruciforme	1	M6x38
B6	écrou borgne	3	M6
B7	vis à six pans creux avec pointe conique	1	M5 x 5
B8	joint de ressort léger	1	6
B9	vis à tête cylindrique à empreinte cruciforme	2	M6x16
B10	rondelle plate	1	ø10,5 x ø25
B11	rondelle fendue	1	9
B12	vis à tête cylindrique à empreinte cruciforme	4	M6x10
B13	vis à tête cylindrique à empreinte cruciforme	2	M6x35

MONTAGE ET INSTALLATION



1. Choisissez un établi d'une hauteur adaptée et assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour travailler.

Placez la machine au bord de la table de travail fixe et fixez la poignée à la machine.

Remarque : La taille d'ouverture maximale du support de serrage est de 64 mm, donc l'épaisseur de la table ne doit pas dépasser cette taille. Si la table de travail est trop fine, une plaque ou un bloc peut être ajouté.

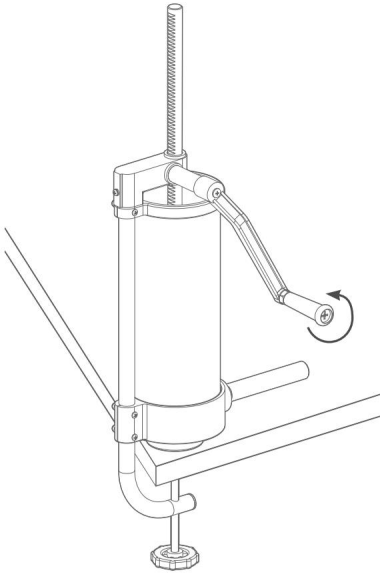
2. Assemblez le tube de remplissage. Trois tailles de tubes de remplissage sont fournies avec l'appareil (les diamètres sont de 1,6 cm, 1,8 cm et 2,1 cm). Choisissez un tube approprié et insérez-le soigneusement dans le trou de pré-installation. Vissez le tube de remplissage en le tournant lentement dans le sens des aiguilles d'une montre et assurez-vous qu'il est bien bloqué et verrouillé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

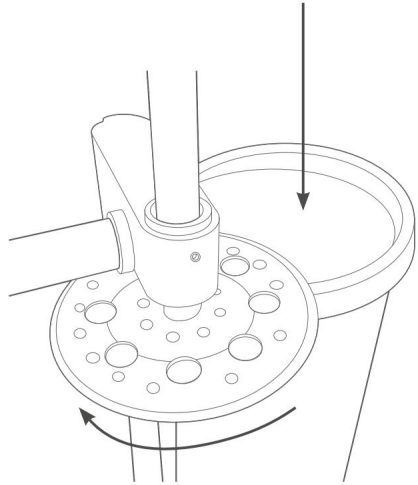
1. Après la fixation et l'assemblage, tournez d'abord la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour dégager complètement le piston du haut de la cartouche, puis déplacez le piston sur le côté de la cartouche. Mettez les ingrédients dans la cartouche. Déplacez le piston vers l'arrière pour couvrir l'ouverture supérieure de la cartouche. Placez les boyaux de saucisse appropriés (tels que les boyaux de saucisse fibreux, les boyaux de porc, les boyaux de mouton, les boyaux de collagène, etc.) à l'embout du tube de remplissage. Vous pouvez ensuite tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour pousser les ingrédients hors du tube.

2. S'il est nécessaire de changer le tube de remplissage, retirez-le en le tournant d'abord dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis remplacez-le par un tube adapté à l'enveloppe de la saucisse.

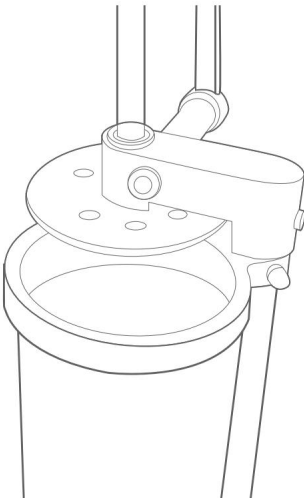
1



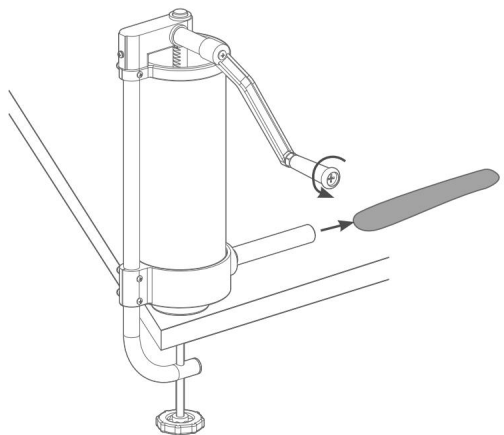
2



3



4



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage.
2. Nettoyez la machine avec de l'eau claire et tiède et un peu de détergent doux avant la première utilisation et après chaque utilisation. Après le nettoyage, vous devez les sécher soigneusement.
3. Rangez la machine dans un endroit sec, propre et sûr.

Fabrication : ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO., LTD Adresse : zone industrielle de Shentang, pays de Wuyi, ville de Jinhua, Zhejiang, Chine

Importateur britannique : FREE MOOD LTD
Adresse : 2 Holywell Lane, Londres, Angleterre, EC2A 3ET

Importateur CE : WAITCHX
Adresse : 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

REPRÉSENTANT DU ROYAUME-UNI	EUREP UK LTD UNITÉ 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON OXFORDSHIRE ANGLETERRE OX14 5DH
-----------------------------	---

REPRÉSENTANT DE LA CE	EUREP GmbH Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt, Allemagne
-----------------------	---

VEVOR[®]

Courriel : CustomerService@vevor.com

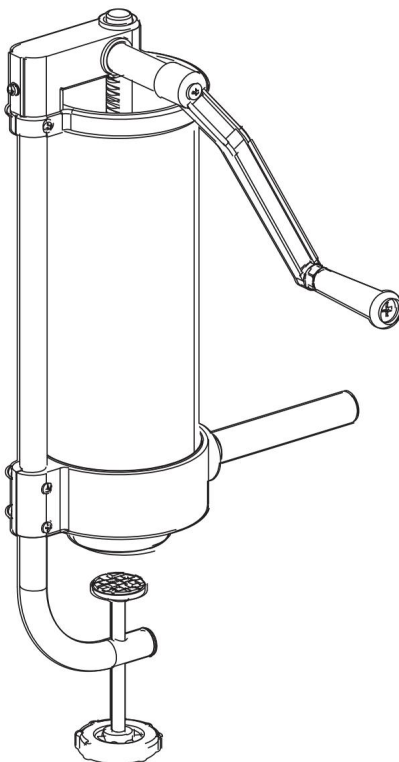
VEVOR[®]

WURSTFÜLLER
ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG

VEVOR[®]

**WURSTFÜLLER ES-1,5L/
ES-3L**

ES-1,5L/ES-3L



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:



Kundenservice@vevor.com

Dies ist die Originalanleitung. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme bitte alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch.

VEVOR behält sich die genaue Auslegung unseres Benutzerhandbuchs vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



SICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie dieses Produkt verwenden. Um sicherzustellen, dass Sie die Maschine ordnungsgemäß bedienen können, lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch. Bitte lesen Sie unbedingt die SICHERHEITSVORKEHRUNGEN auf dieser Seite, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

1. Stellen Sie das Produkt nicht in die Reichweite von Kindern. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
2. Dieses Produkt wird nicht für Kinder oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen empfohlen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und erhalten Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung des Produkts.
3. Zerlegen Sie das Produkt nicht willkürlich. Lassen Sie keine Gegenstände in das Produkt eindringen oder hineinstecken, die Schäden verursachen könnten.
4. Für das Produkt darf nur Zubehör verwendet werden, das vom Verkäufer oder Hersteller bereitgestellt wurde. Wir übernehmen keine Verantwortung für Fehler, die durch die Verwendung von Zubehör anderer Hersteller verursacht werden und nicht durch die Garantie abgedeckt sind.
5. Verwenden Sie das Produkt nicht auf unebenen, feuchten und nicht hitzebeständigen Oberflächen, um Schäden oder Ausfälle zu vermeiden.
6. Stellen Sie das Produkt nicht direkt aufs Feuer oder in die Nähe einer Feuerquelle, da das Produkt sonst beschädigt wird oder sogar eine Gefahr darstellt.
7. Bitte bewahren Sie die Plastiktüte ordnungsgemäß auf und lassen Sie Kinder nicht damit spielen, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
8. Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass die Maschine sicher auf der Arbeitsfläche befestigt ist und dass das Füllrohr und die Kurbel fest montiert sind.
9. Das maximale Öffnungsmaß der Klemmhalterung beträgt 64 mm.

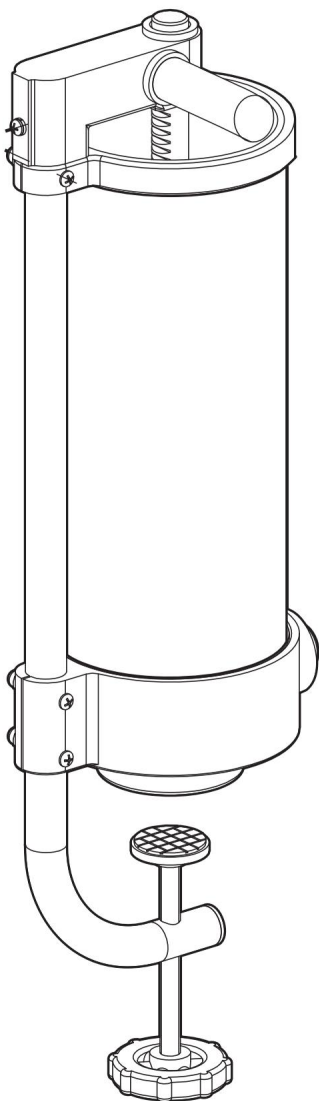
Spezifikationen

Modell	ES-1,5L	ES-3L
Produktgröße	415*153*169 mm	520*153*169 mm
Kapazität	1,5 l	3L
Geschwindigkeitsschwelle	Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung	Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
Bucket-Fixmodus	Abnehmbar und neigbar	Abnehmbar und neigbar
Nettogewicht	2,85 kg	3,5 kg
Bruttogewicht	3,3 kg	4,1 kg

TEILELISTE

A

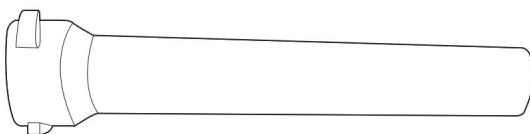
1x



Körper des Wurstfüllers

B

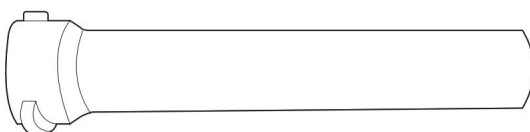
1x



Füllrohr 16 mm

C

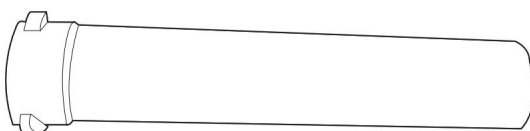
1x



Füllrohr 19 mm

D

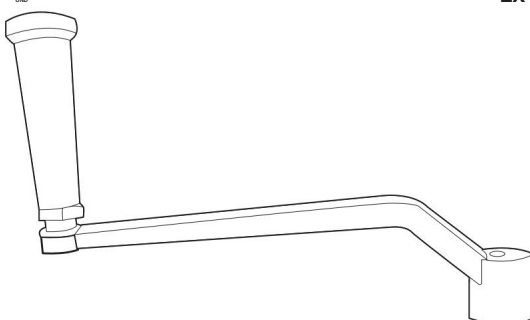
1x



Füllrohr 22 mm

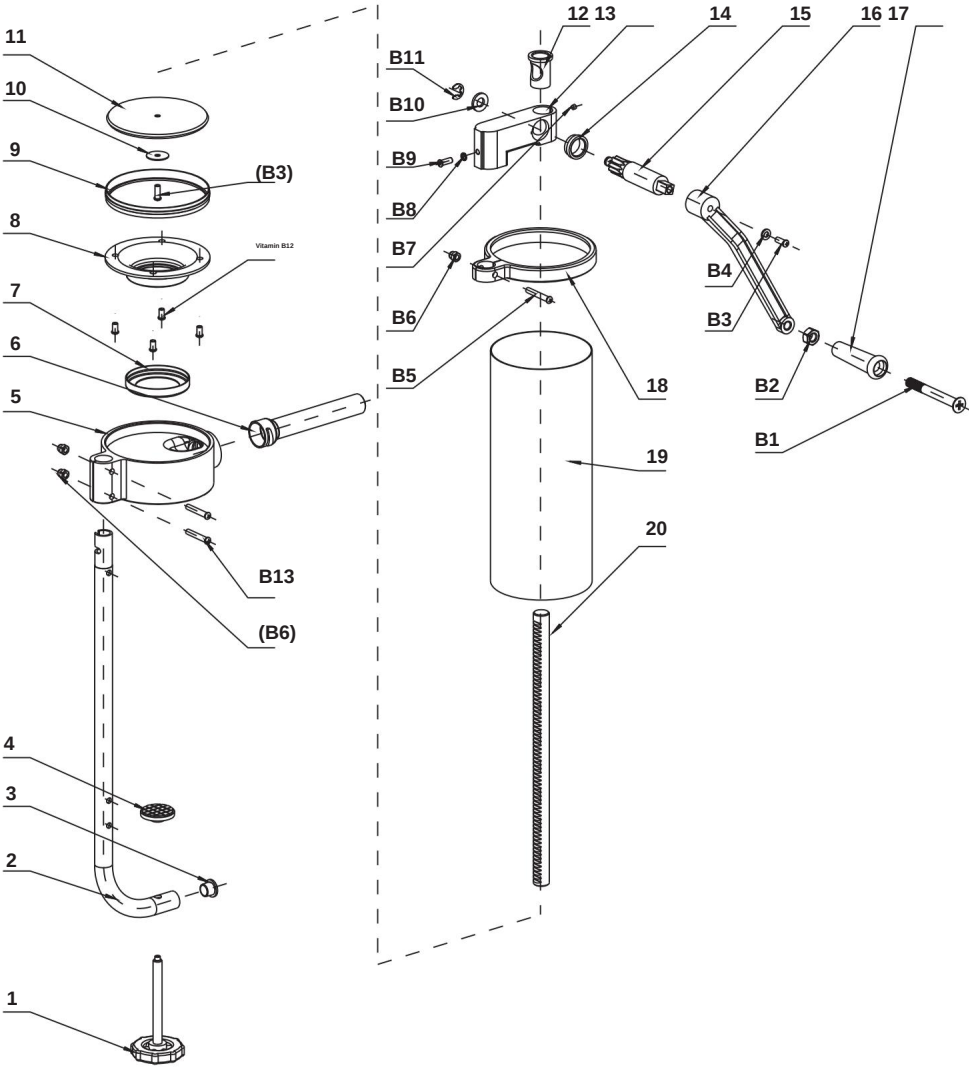
UND

1x



Kurbel

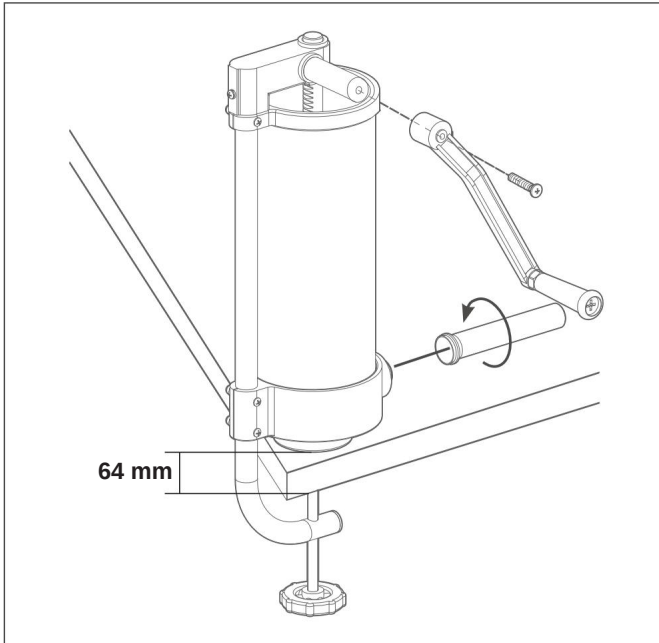
EXPLOSIVE ANSICHT



NEIN.	NAME	MENGE	SPEZIFIKATION
1	Feststell-Handrad	1	M10
2	Montagehalterung	1	ø20x1,5
3	Rundrohrstopfen	1	
4	Klemmpolster	1	

5	Base	1	
6	Füllrohr	1	drei Größen
7	Gehäuse der unteren Abdeckung	1	
8	Untere Abdeckung	1	
9	Dichtungsring	1	
10	Unterlegscheibe	1	ø6,5xø25x1
11	Kolben	1	
12	Gleitführungsbuchse	1	
13	beweglicher Halter für Zahnstange	1	
14	Gleitlager	1	
15	Getriebewelle	1	M1,5/Z11
16	Gelenkarm des Griffs	1	
17	Griff	1	
18	Festring für Zylinder	1	
19	Wurstkanister	1	
20	Zahnstange	1	ø18 x 327
B1	Senkkopfschraube mit Kreuzschlitz	1	M10 x 90
B2	Sechskantmutter	1	M10
B3	Kreuzschlitzschraube mit Linsenkopf	1	M6 x 20
B4	Unterlegscheibe	1	6
B5	Senkkopfschraube mit Kreuzschlitz	1	M6 x 38
B6	Überwurfmutter	3	M6
B7	Gewindestift mit Innensechskant und Spitze	1	M5 x 5
B8	leichte Federdichtung	1	6
B9	Kreuzschlitzschraube mit Linsenkopf	2	M6 x 16
B10	Unterlegscheibe	1	ø10,5 x ø25
B11	Federscheibe	1	9
Vitamin B12	Kreuzschlitzschraube mit Linsenkopf	4	M6 x 10
B13	Kreuzschlitzschraube mit Linsenkopf	2	M6 x 35

MONTAGE UND INSTALLATION



1. Wählen Sie eine Werkbank mit geeigneter Höhe und stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz zum Arbeiten haben. Stellen Sie die Maschine auf die Kante eines stabilen Arbeitstisches und befestigen Sie den Griff an der Maschine.

Hinweis: Die maximale Öffnungsgröße der Klemmhalterung beträgt 64 mm, die Tischdicke sollte dieses Maß also nicht überschreiten. Wenn der Arbeitstisch zu dünn ist, kann eine Platte oder ein Block hinzugefügt werden.

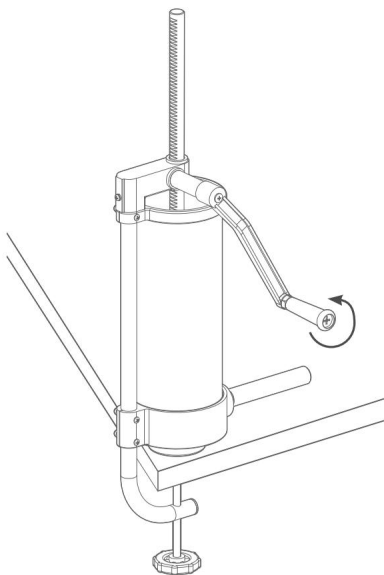
2. Setzen Sie das Füllrohr zusammen. Drei Füllrohrgrößen sind im Lieferumfang enthalten (Durchmesser: 1,6 cm, 1,8 cm und 2,1 cm). Wählen Sie ein geeignetes Rohr und stecken Sie es vorsichtig in das vorgebohrte Loch. Schrauben Sie das Füllrohr durch langsames Drehen im Uhrzeigersinn fest und stellen Sie sicher, dass es festsitzt und verriegelt ist.

BEDIENUNGSANLEITUNG

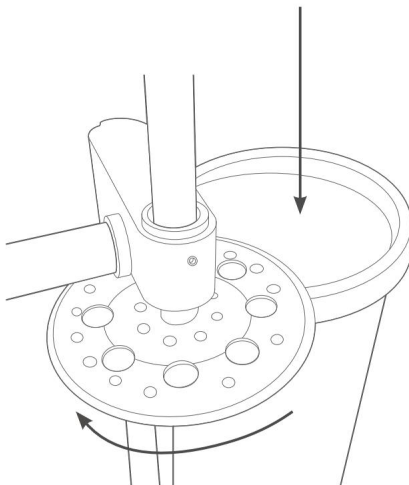
1. Nach der Befestigung und Montage drehen Sie zuerst den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um den Kolben vollständig von der Oberseite des Behälters zu lösen, und bewegen Sie dann den Kolben an die Seite des Behälters. Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Bewegen Sie den Kolben zurück, um die obere Öffnung des Behälters abzudecken. Legen Sie die geeigneten Wursthüllen (z. B. faserige Wursthüllen, Schweinedärme, Schafsdärme, Collagendärme usw.) in die Düse des Füllrohrs. Dann können Sie den Griff im Uhrzeigersinn drehen, um die Zutaten aus dem Rohr zu drücken.

2. Wenn ein Wechsel des Füllrohres notwendig ist, entfernen Sie das Füllrohr zunächst durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und ersetzen Sie es dann durch ein passendes, je nach Wursthülle.

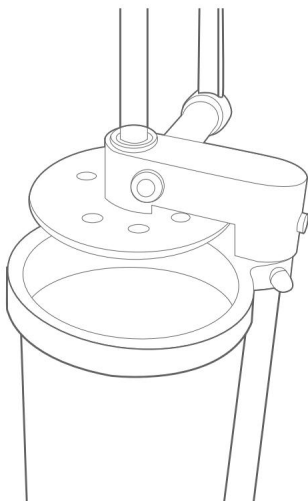
1



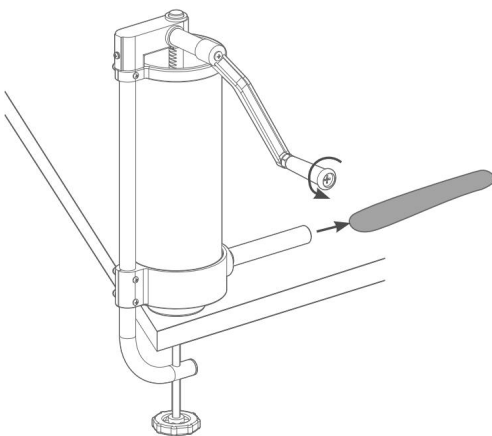
2



3



4



REINIGUNG UND WARTUNG

- 1. Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- 2. Reinigen Sie die Maschine vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit klarem warmen Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel.
Nach der Reinigung sollten Sie sie gründlich trocknen.
- 3. Lagern Sie die Maschine an einem trockenen, sauberen und sicheren Ort.

Herstellung: ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO.,LTD **Adresse:** Industriegebiet
Shentang, Wuyi-Land, Stadt Jinhua, Zhejiang, China

Britischer Importeur: FREE MOOD LTD
Adresse: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET

EG-Importeur: WAITCHX
Adresse: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

UK REP	EUREP UK LTD EINHEIT 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH
Vertreter der EG	EUREP GmbH Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt, Deutschland

VEVOR[®]

E-Mail: CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

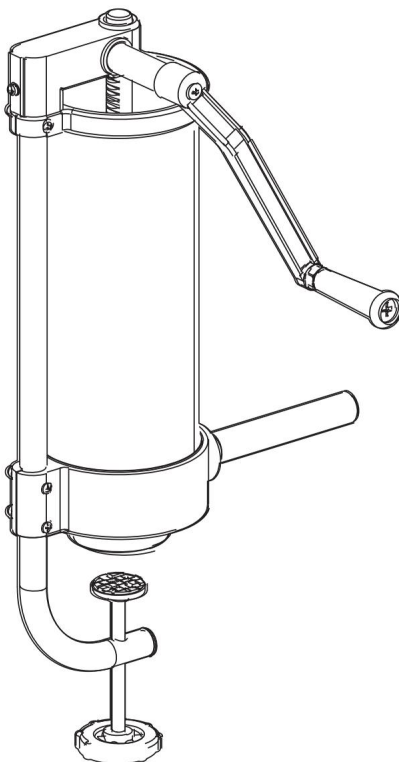
INSACCATRICE PER SALSICCE

MANUALE DI ISTRUZIONI ORIGINALE

VEVOR[®]

**INSACCATRICE PER
SALSICCE ES-1.5L/ES-3L**

ES-1,5L/ES-3L



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:



Servizio Clienti@vevor.com

Queste sono le istruzioni originali. Leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci saranno aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

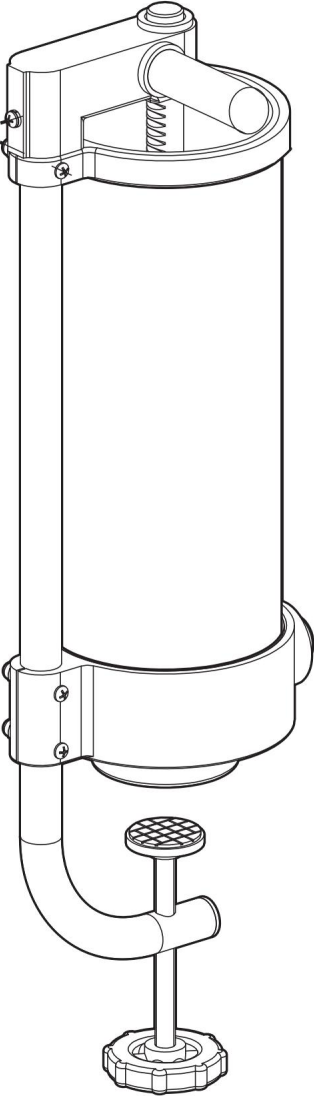
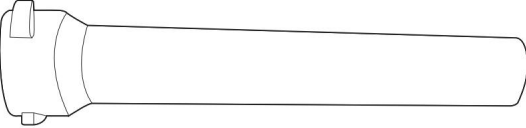
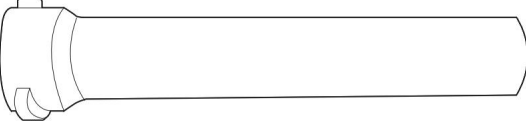
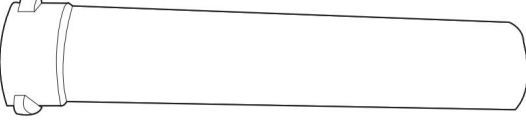
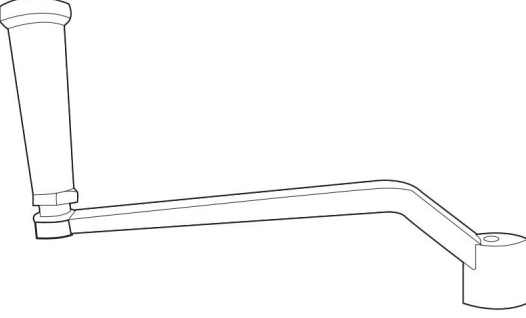
Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per assicurarti di poter utilizzare la macchina correttamente, ti preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso. Assicurati di leggere le PRECAUZIONI DI SICUREZZA in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro.

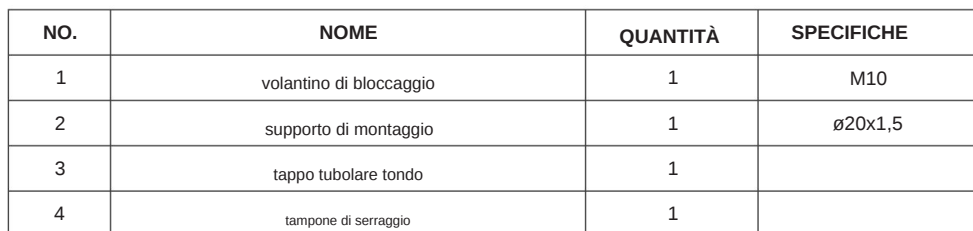
1. Non mettere il prodotto alla portata dei bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
2. Questo prodotto non è raccomandato per bambini o persone con disabilità fisiche, sensoriali e intellettive, a meno che non abbiano ricevuto la supervisione e le istruzioni su come utilizzare correttamente il prodotto.
3. Non smontare il prodotto a piacimento. Non permettere che oggetti entrino o inseriscano nel prodotto, perché potrebbero danneggiarlo.
4. Per il prodotto possono essere utilizzati solo accessori forniti dal venditore o dal produttore. Non saremo responsabili per eventuali guasti causati dall'uso di accessori di altri produttori, che non sono coperti da garanzia.
5. Non utilizzare il prodotto su superfici irregolari, umide o non resistenti al calore per evitare danni o guasti.
6. Non posizionare il prodotto direttamente sul fuoco o vicino alla fonte di incendio, altrimenti il prodotto verrà danneggiato o addirittura diventerà pericoloso.
7. Si prega di conservare il sacchetto di plastica in modo appropriato e di non lasciare che i bambini ci giochino per evitare il rischio di soffocamento.
8. Prima dell'uso, assicurarsi che la macchina sia stata fissata saldamente sulla superficie di lavoro e che il tubo di riempimento e la manovella siano stati saldamente assemblati.
9. La dimensione massima di apertura della staffa di serraggio è di 64 mm.

SPECIFICHE

Modello	ES-1,5 L	ES-3L
Dimensioni del prodotto	415*153*169mm	520*153*169mm
Capacità	1,5 litri	3 litri
Soglia di velocità	Regolazione continua della velocità	Regolazione continua della velocità
Modalità fissa del bucket	Rimovibile e inclinabile	Rimovibile e inclinabile
Peso netto	2,85 kg	3,5 kg
Peso lordo	3,3 kg	4,1 kg

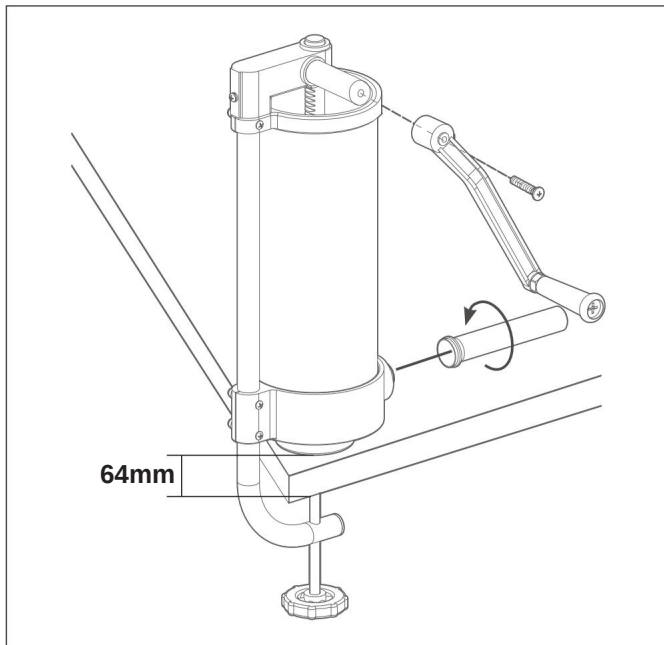
ELENCO DELLE PARTI

UN 1x  corpo dell'insaccatrice	B 1x  tubo di riempimento 16 mm C 1x  tubo di riempimento 19 mm D 1x  tubo di riempimento 22 mm E 1x  manovella
--	---



5	base	1	
6	tubo di riempimento	1	tre dimensioni
7	rivestimento inferiore	1	
8	copertura inferiore	1	
9	anello di tenuta	1	
10	rondella piatta	1	ø6.5xø25x1
11	pistone	1	
12	boccola guida scorrevole	1	
13	supporto mobile per barra dentata	1	
14	cuscinetto scorrevole	1	
15	albero del cambio	1	M1.5/Z11
16	braccio articolato della maniglia	1	
17	impugnatura	1	
18	anello fisso per cilindro	1	
19	scatola di salsicce	1	
20	barra dentata	1	ø18x327
B1	vite a testa svasata con intaglio a croce	1	M10 x 90
B2	dado esagonale	1	M10
B3	vite a testa cilindrica con intaglio a croce	1	M6x20
B4	rondella piatta	1	6
Si5	vite a testa svasata con intaglio a croce	1	M6x38
B6	dado di fissaggio	3	M6
B7	vite di fissaggio a testa esagonale con punta conica	1	Vite M5x5
Si8	guarnizione a molla leggera	1	6
B9	vite a testa cilindrica con intaglio a croce	2	M6x16
B10	rondella piatta	1	Diametro 10,5 x 25
B11	rondella divisa	1	9
B12	vite a testa cilindrica con intaglio a croce	4	M6x10
B13	vite a testa cilindrica con intaglio a croce	2	M6x35

MONTAGGIO E INSTALLAZIONE



1. Scegli un banco da lavoro con un'altezza adatta e assicurati di avere abbastanza spazio per lavorare.

Posizionare la macchina sul bordo di un tavolo da lavoro stabile e fissare la maniglia alla macchina.

Nota: la dimensione massima di apertura della staffa di serraggio è di 64 mm, quindi lo spessore del tavolo non deve superare questa dimensione. Se il tavolo di lavoro è troppo sottile, è possibile aggiungere una piastra o un blocco.

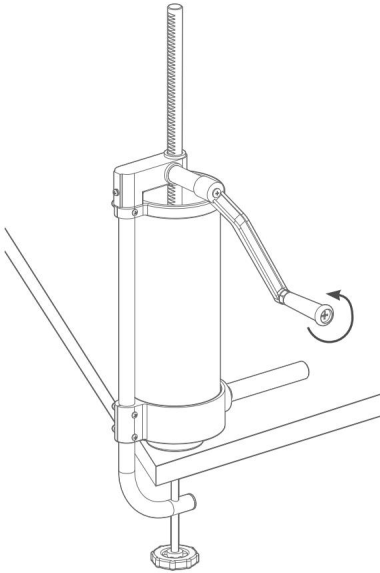
2. Assemblare il tubo di riempimento. Con l'unità sono stati forniti tre formati di tubi di riempimento (diametri 1,6 cm, 1,8 cm e 2,1 cm). Scegliere un tubo appropriato e inserirlo con attenzione nel foro prest. Avvitare il tubo di riempimento ruotandolo lentamente in senso orario e assicurarsi che sia stato bloccato e bloccato.

ISTRUZIONI PER L'USO

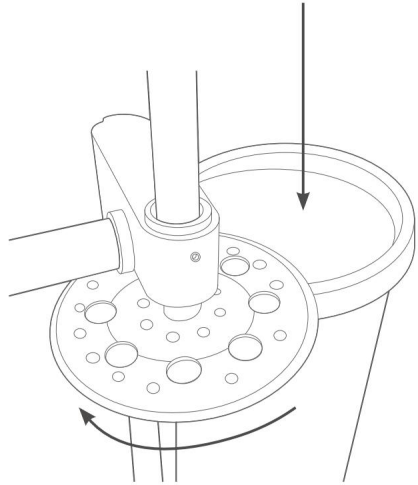
1. Dopo aver fissato e assemblato, prima ruotare la maniglia in senso antiorario per disimpegnare completamente il pistone dalla parte superiore del contenitore, quindi spostare il pistone sul lato del contenitore. Mettere gli ingredienti nel contenitore. Spostare indietro il pistone per coprire la bocca superiore del contenitore. Mettere gli involucri per salsicce appropriati (come involucri fibrosi per salsicce, involucri di maiale, involucri di pecora, involucri di collagene, ecc.) all'ugello del tubo di insacco. Quindi è possibile ruotare la maniglia in senso orario per spingere gli ingredienti fuori dal tubo.

2. Se è necessario sostituire il tubo di insaccamento, rimuoverlo prima ruotandolo in senso antiorario, quindi sostituirlo con uno adatto al budello della salsiccia.

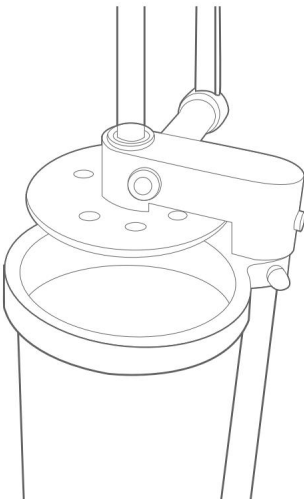
1



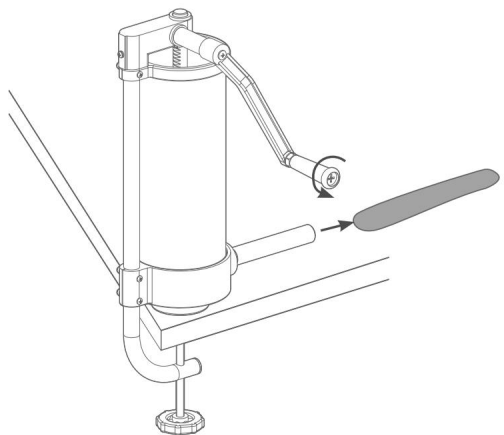
2



3



4



PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi per la pulizia.
2. Pulire la macchina con acqua calda pulita e un po' di detergente delicato prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Dopo la pulizia, asciugarla accuratamente.
3. Conservare la macchina in un luogo asciutto, pulito e sicuro.

Produzione: ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO.,LTD

Indirizzo: zona industriale di Shentang, paese di Wuyi, città di Jinhua, Zhejiang, Cina

Importatore del Regno Unito: FREE MOOD LTD

Indirizzo: 2 Holywell Lane, Londra, Inghilterra, EC2A 3ET

Importatore CE: WAITCHX

Indirizzo: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Parigi



EUREP UK LTD
UNITÀ 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE INGHILTERRA OX14 5DH



EUREP GmbH
Via Unterletten 1a, 85051
Ingolstadt, Germania

VEVOR[®]

E-mail: CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

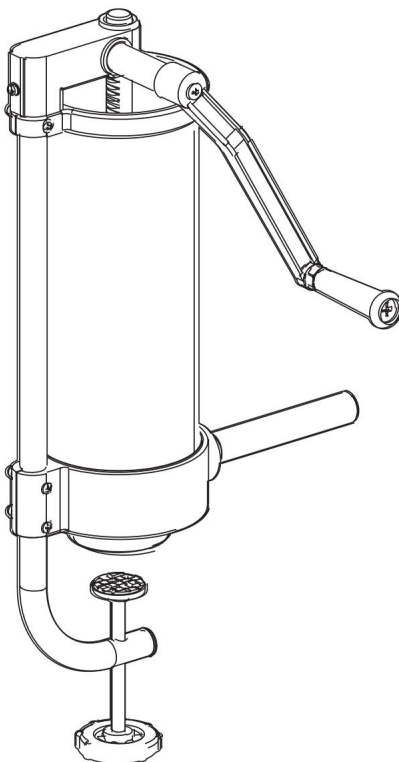
Embutidora de salchichas

MANUAL DE INSTRUCCIONES ORIGINAL

VEVOR[®]

EMBUTIDORA DE
SALCHICHAS ES-1.5L/ES-3L

ES-1.5L/ES-3L



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar.

VEVOR se reserva el derecho de interpretar nuestro manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe por no informarle nuevamente si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

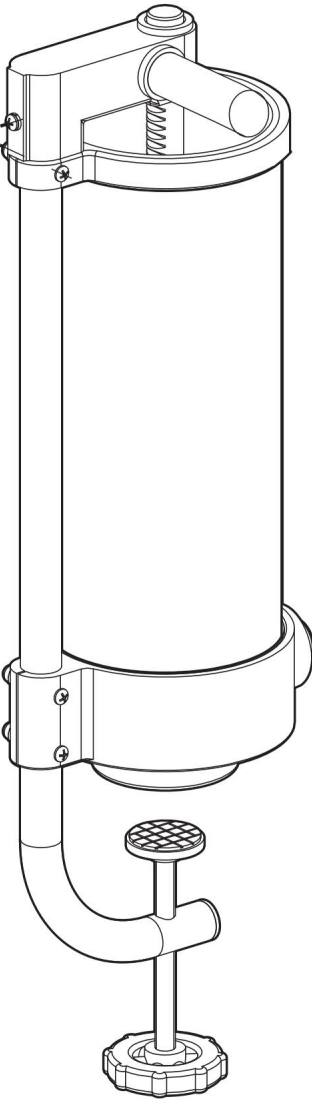
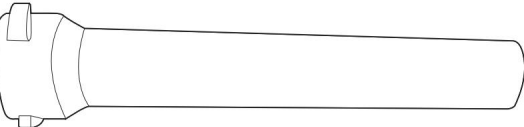
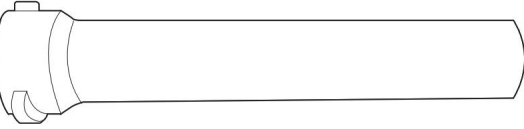
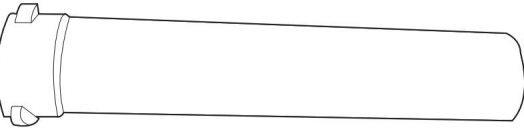
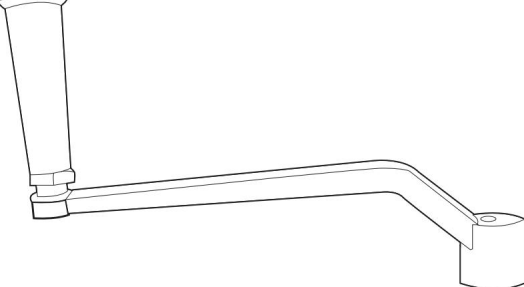
Gracias por utilizar este producto. Para asegurarse de que puede utilizar la máquina correctamente, lea atentamente este manual antes de utilizarla. Asegúrese de leer las PRECAUCIONES DE SEGURIDAD de esta página para garantizar un uso seguro.

1. No coloque el producto al alcance de los niños. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
2. Este producto no está recomendado para niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, a menos que hayan recibido supervisión e instrucciones sobre cómo utilizar el producto correctamente.
3. No desmonte el producto a voluntad. No permita que entren o inserten objetos en el producto que puedan dañarlo.
4. Solo se pueden utilizar para el producto los accesorios proporcionados por el vendedor o el fabricante. No seremos responsables de ninguna falla causada por el uso de accesorios de otros fabricantes, que no estén cubiertos por la garantía.
5. No utilice el producto sobre superficies irregulares, húmedas y no resistentes al calor para evitar daños o fallas.
6. No coloque el producto directamente sobre el fuego o cerca de una fuente de fuego, de lo contrario el producto se dañará o incluso resultará peligroso.
7. Guarde la bolsa de plástico de forma adecuada y no deje que los niños jueguen con ella para evitar el riesgo de asfixia.
8. Antes de usar, asegúrese de que la máquina esté fijada de forma segura en la superficie de trabajo y que el tubo de relleno y la manivela estén firmemente ensamblados.
9. El tamaño máximo de apertura del soporte de la abrazadera es de 64 mm.

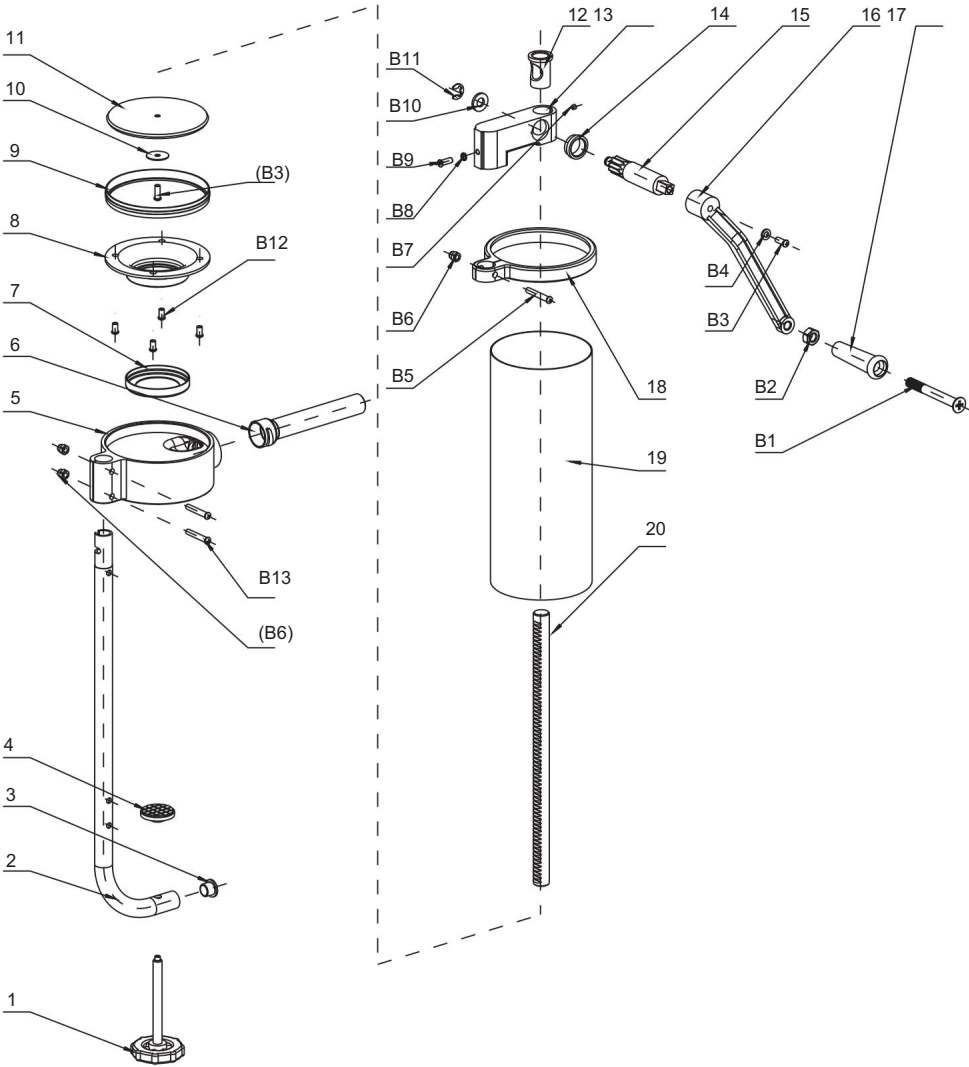
PRESUPUESTO

Modelo	ES-1.5L	ES-3L
Tamaño del producto	415*153*169 mm	520*153*169 mm
Capacidad	1.5L	3L
Umbral de velocidad	Regulación de velocidad continua	Regulación de velocidad continua
Modo fijo de cubo	Desmontable e inclinable	Desmontable e inclinable
Peso neto	2,85 kilos	3,5 kilos
Peso bruto	3,3 kilos	4,1 kilos

LISTA DE PIEZAS

A1x  cuerpo de embutidora de salchichas	B1x  tubo de relleno 16 mm do1x  tubo de relleno 19 mm D1x  tubo de relleno 22 mm Y1x  manivela
---	--

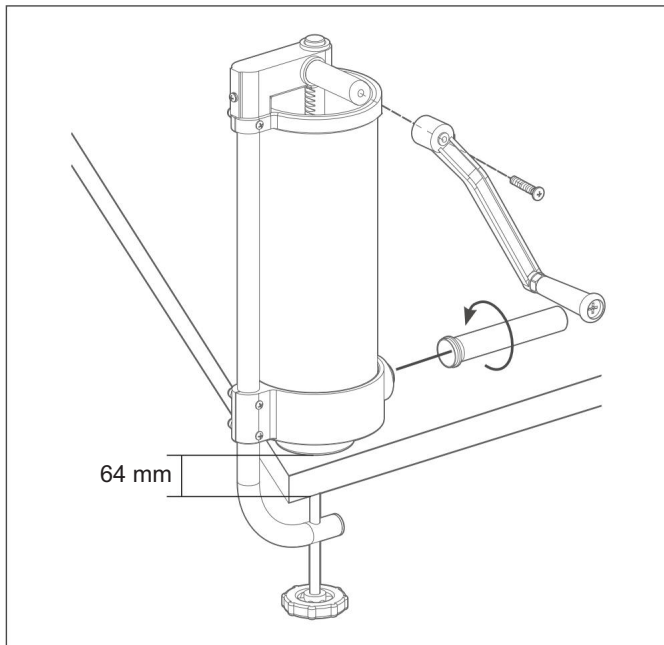
VISTA EXPLOSIVA



NO.	NOMBRE	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN
1	volante de bloqueo	1	M10
2	soporte de montaje	1	ø20x1,5
3	tapón de tubo redondo	1	
4	almohadilla de sujeción	1	

5	base	1	
6	tubo de relleno	1	tres tamaños
7	carcasa de cubierta inferior	1	
8	cubierta inferior	1	
9	anillo de sellado	1	
10	Arandela plana	1	ø6.5xø25x1
11	pistón	1	
12	casquillo guía deslizante	1	
13	soporte móvil para barra dentada	1	
14	cojinete deslizante	1	
15	eje de engranaje	1	M1.5/Z11
16	brazo articulado del mango	1	
17	empuñadura de mango	1	
18	anillo fijo para cilindro	1	
19	bote de salchichas	1	
20	barra dentada	1	ø18 x 327
B1	tornillo de cabeza avellanada con ranura en cruz	1	M10x90
B2	tuerca hexagonal	1	M10
B3	tornillo de cabeza plana con ranura en cruz	1	M6x20
B4	Arandela plana	1	6
B5	tornillo de cabeza avellanada con ranura en cruz	1	M6x38
B6	tuerca ciega	3	M6
B7	Tornillo de fijación con cabeza hexagonal y punta cónica	1	M5x5
B8	junta de resorte ligera	1	6
B9	tornillo de cabeza plana con ranura en cruz	2	M6x16
B10	Arandela plana	1	ø10,5 x ø25
B11	arandela dividida	1	9
B12	tornillo de cabeza plana con ranura en cruz	4	M6x10
B13	tornillo de cabeza plana con ranura en cruz	2	M6x35

MONTAJE E INSTALACIÓN



1. Elija un banco de trabajo con una altura adecuada y asegúrese de tener suficiente espacio para operar.

Coloque la máquina en el borde de la mesa de trabajo firme y fije el mango a la máquina.

Nota: El tamaño máximo de apertura del soporte de la abrazadera es de 64 mm, por lo que el grosor de la mesa no debe exceder este tamaño. Si la mesa de trabajo es demasiado delgada, se podría agregar una placa o un bloque.

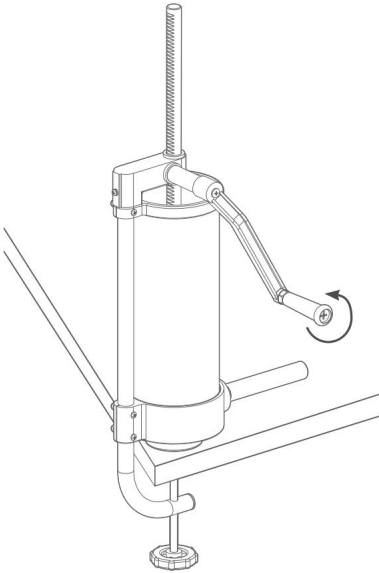
2. Ensamble el tubo de relleno. La unidad incluye tres tamaños de tubos de relleno (diámetros de 1,6 cm, 1,8 cm y 2,1 cm). Elija un tubo adecuado e introdúzcalo con cuidado en el orificio de precalentamiento. Enrosque el tubo de relleno girándolo lentamente en el sentido de las agujas del reloj y asegúrese de que esté atascado y bloqueado.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

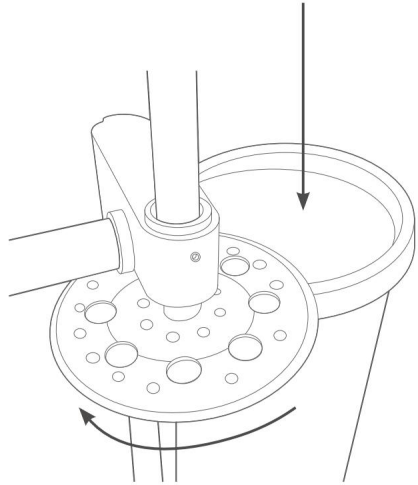
1. Después de fijar y ensamblar, primero gire la manija en sentido contrario a las agujas del reloj para desenganchar completamente el pistón de la parte superior del recipiente, luego mueva el pistón hacia el costado del recipiente. Coloque los ingredientes en el recipiente. Mueva el pistón hacia atrás para cubrir la boca superior del recipiente. Coloque las tripas de salchicha adecuadas (como tripas fibrosas, tripas de cerdo, tripas de oveja, tripas de colágeno, etc.) en la boquilla del tubo de embutido. Luego puede girar la manija en sentido horario para empujar los ingredientes fuera del tubo.

2. Si es necesario cambiar el tubo de relleno, retire el tubo de relleno girándolo en sentido antihorario primero y luego reemplácelo por uno adecuado según la tripa de la salchicha.

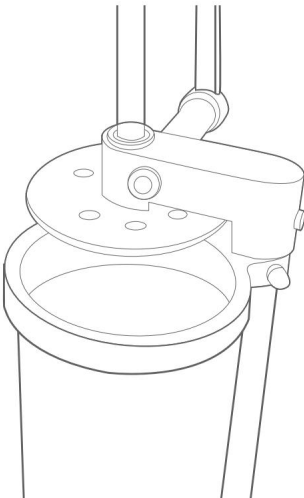
1



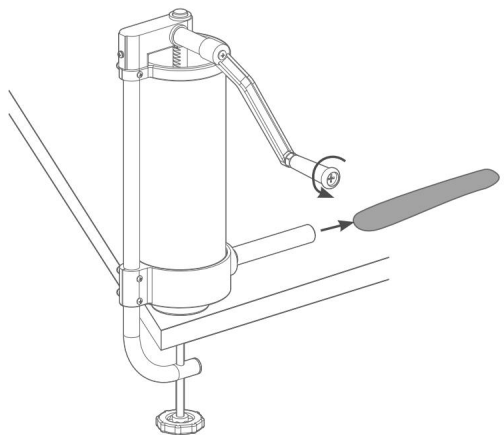
2



3



4



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos para limpiar.
2. Limpie la máquina con agua tibia limpia y un poco de detergente suave antes del primer uso y después de cada uso. Después de limpiarla, debe secarla bien.
3. Guarde la máquina en un lugar seco, limpio y seguro.

Fabricación: ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO.,LTD

Dirección: Área industrial de Shentang, país de Wuyi, ciudad de Jinhua, Zhejiang, China

Importador del Reino Unido: FREE MOOD LTD

Dirección: 2 Holywell Lane, Londres, Inglaterra, EC2A 3ET

Importador CE: WAITCHX

Dirección: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 París



EUREP Reino Unido Ltd.

UNIDAD 2264, CALLE OCK 100, ABINGDON
OXFORDSHIRE INGLATERRA OX14 5DH



EUREP GmbH

Calle Unterletten 1a, 85051
Ingolstadt, Alemania

VEVOR[®]

Correo electrónico: CustomerService@vevor.com

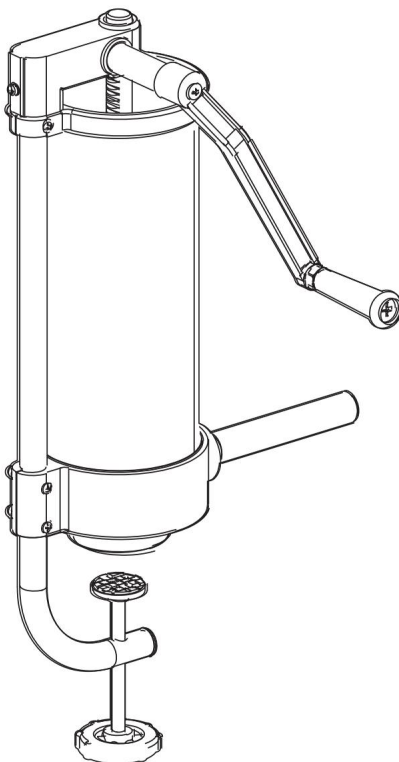
VEVOR®

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS
ORYGINALNA INSTRUKCJA OBSŁUGI

VEVOR®

NADZIEWARKA DO
KIEŁBAS ES-1,5L/ES-3L

ES-1,5L/ES-3L



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:



Obsługa Klienta@vevor.com

To jest oryginalna instrukcja. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jasnej interpretacji naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

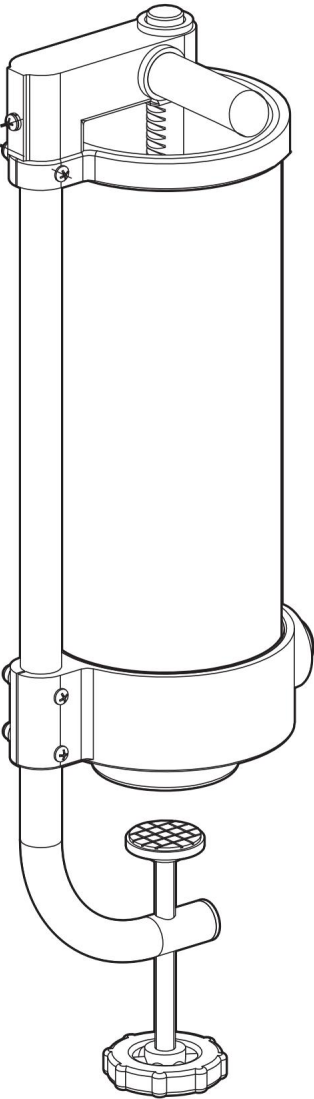
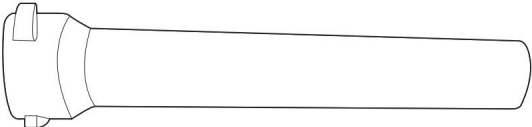
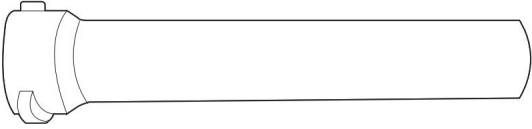
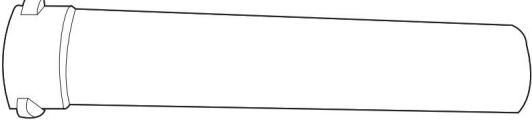
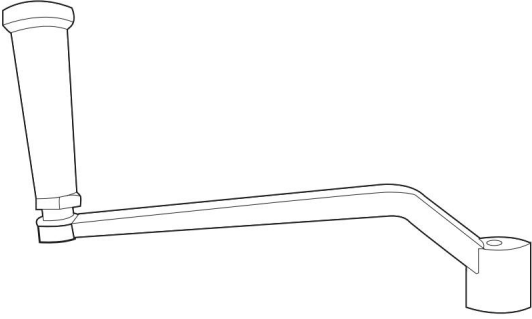
Dziękujemy za korzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że możesz prawidłowo obsługiwać maszynę, przeczytaj uważnie tę instrukcję przed użyciem. Upewnij się, że przeczytałeś ŚRODKI OSTROŻNOŚCI na tej stronie, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.

1. Nie umieszczaj produktu w zasięgu dzieci. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
2. Produktu tego nie zaleca się dzieciom ani osobom z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub intelektualną, chyba że znajdują się one pod nadzorem i otrzymały instrukcje dotyczące prawidłowego korzystania z produktu.
3. Nie rozbieraj produktu według własnego uznania. Nie pozwól, aby rzeczy dostały się do środka lub włożyły się do środka produktu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie.
4. Do produktu można używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez sprzedawcę lub producenta. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek awarie spowodowane użyciem akcesoriów innych producentów, które nie są objęte gwarancją.
5. Aby uniknąć uszkodzeń lub awarii, nie należy używać produktu na nierównych, wilgotnych i nieodpornych na ciepło powierzchniach.
6. Nie umieszczaj produktu bezpośrednio w ogniu lub w pobliżu źródła ognia, w przeciwnym razie produkt może ulec uszkodzeniu lub nawet stworzyć zagrożenie.
7. Przechowuj plastikową torbę w odpowiednim miejscu i nie pozwalaj dzieciom bawić się nią, aby uniknąć ryzyka uduszenia.
8. Przed użyciem należy upewnić się, że maszyna została solidnie zamocowana na powierzchni roboczej i że rura wypełniająca oraz korbka zostały solidnie zmontowane.
9. Maksymalny rozmiar otworu uchwytu zaciskowego wynosi 64 mm.

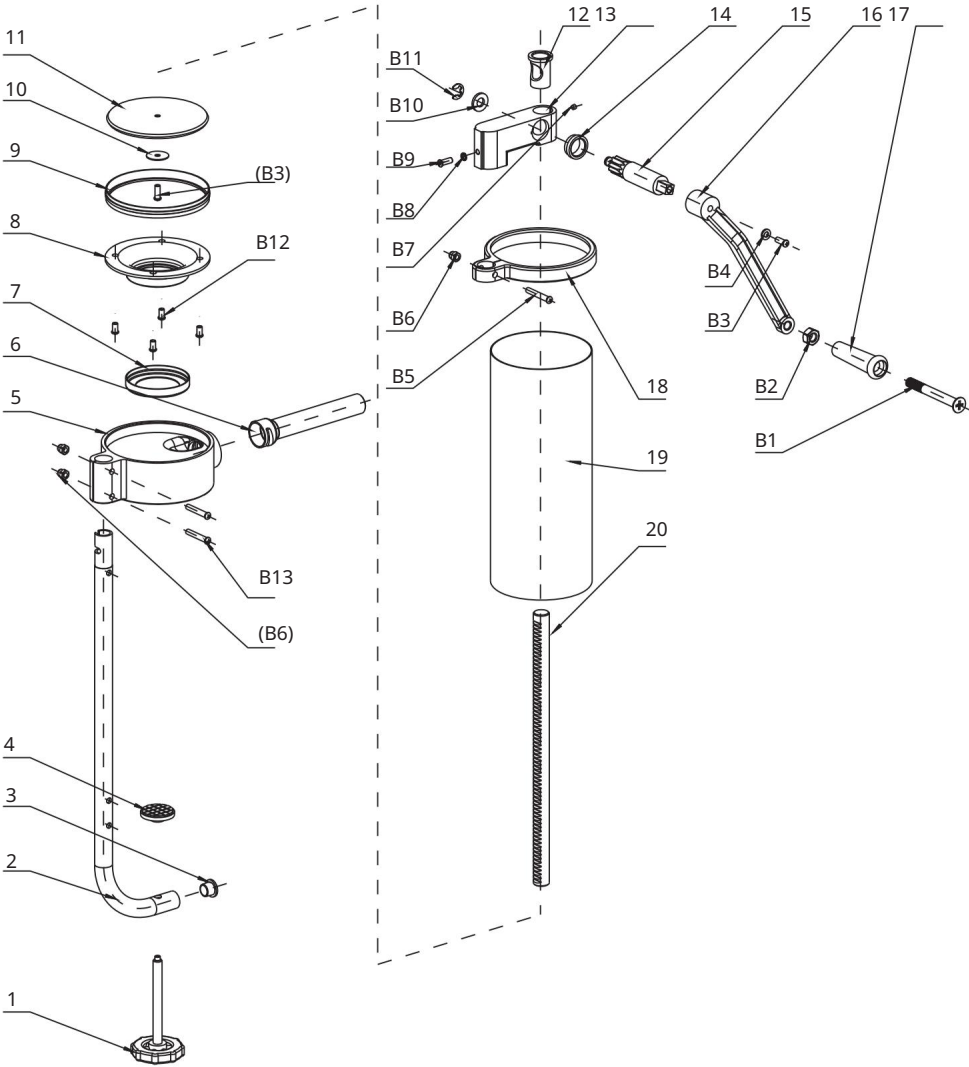
SPECYFIKACJE

Model	ES-1,5L	ES-3L
Rozmiar produktu	Wymiary: 415*153*169mm	Wymiary: 520*153*169mm
Pojemność	1,5 l	3L
Próg prędkości	Bezstopniowa regulacja prędkości	Bezstopniowa regulacja prędkości
Stały tryb wiadra	Możliwość demontażu i pochylenia	Możliwość demontażu i pochylenia
Masa netto	2,85 kg	3,5 kg
Masa brutto	3,3 kg	4,1 kg

LISTA CZĘŚCI

A 1x  korpus nadziewarki do kielbas	B 1x  rurka do farszu 16 mm C 1x  rurka do farszu 19 mm D 1x  rurka do farszu 22 mm I 1x  korba
---	--

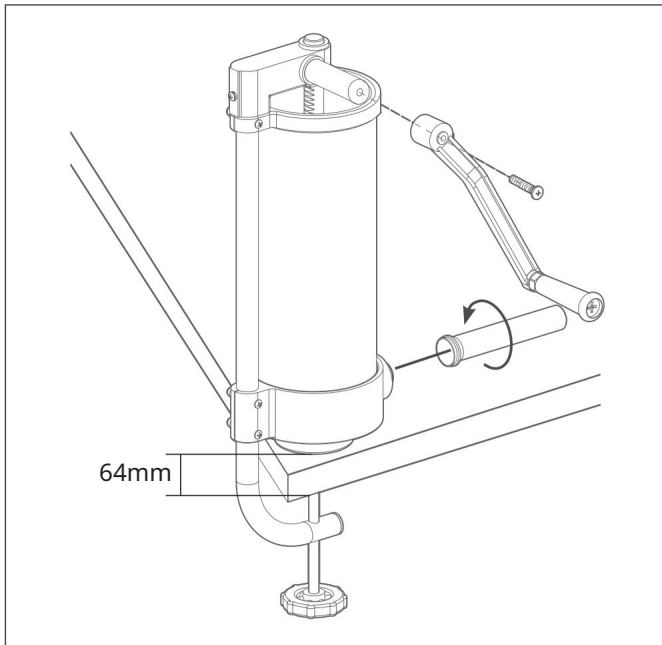
WIDOK WYBUCHOWY



NIE.	NAZWA	IŁOŚĆ	SPECYFIKACJA
1	blokujące koło zamachowe	1	M10
2	wspornik montażowy	1	ø20x1,5
3	korek do rur okrągłych	1	
4	podkładka zaciskowa	1	

5	opierać	1	
6	rurka do nadziewania	1	trzy rozmiary
7	dolna pokrywa obudowy	1	
8	dolna okładka	1	
9	pierścień uszczelniający	1	
10	podkładka płaska	1	ø6,5xø25x1
11	tłok	1	
12	tuleja prowadząca przesuwna	1	
13	ruchomy uchwyt na listwę zębatą	1	
14	łożysko ślizgowe	1	
15	walek przekładniowy	1	M1,5/Z11
16	ramię rękojeści przegubowe	1	
17	uchwyt uchwytu	1	
18	pierścień stały do cylindra	1	
19	puszka na kielbasę	1	
20	zębaty pręt	1	ø18x327
B1	śruba z łbem stożkowym i gniazdem krzyżowym	1	Śruba M10x90
B2	nakrętka sześciokątna	1	M10
B3	śruba z łbem stożkowym z gniazdem krzyżowym	1	M6x20
B4	podkładka płaska	1	6
B5	śruba z łbem stożkowym i gniazdem krzyżowym	1	M6x38
B6	nakrętka kołpakowa	3	M6
B7	śruba imbusowa z gniazdem stożkowym	1	M5x5
B8	uszczelka sprężyny lekkiej	1	6
B9	śruba z łbem stożkowym z gniazdem krzyżowym	2	M6x16
B10	podkładka płaska	1	ø10,5 x ø25
B11	podkładka dzielona	1	9
B12	śruba z łbem stożkowym z gniazdem krzyżowym	4	M6x10
B13	śruba z łbem stożkowym z gniazdem krzyżowym	2	M6x35

MONTAŻ I INSTALACJA

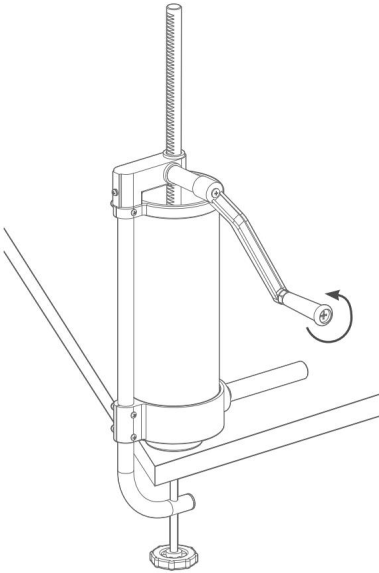


1. Wybierz stół warsztatowy o odpowiedniej wysokości i upewnij się, że masz wystarczająco dużo miejsca do pracy. Ustaw maszynę na krawędzi stałego stołu roboczego i zamocuj do niej uchwyt.
Uwaga: Maksymalny rozmiar otworu uchwytu zaciskowego wynosi 64 mm, dlatego grubość stołu nie powinna przekraczać tego rozmiaru. Jeśli stół roboczy jest zbyt cienki, można dodać płytę lub blok.
2. Złóż rurkę wypełniającą. Do urządzenia dołączono trzy rozmiary rurek wypełniających (średnice: 1,6 cm, 1,8 cm i 2,1 cm). Wybierz odpowiednią rurkę i ostrożnie włóż ją do otworu montażowego. Przykręć rurkę wypełniającą, obracając ją powoli zgodnie z ruchem wskazówek zegara i upewnij się, że została zablokowana i zablokowana.

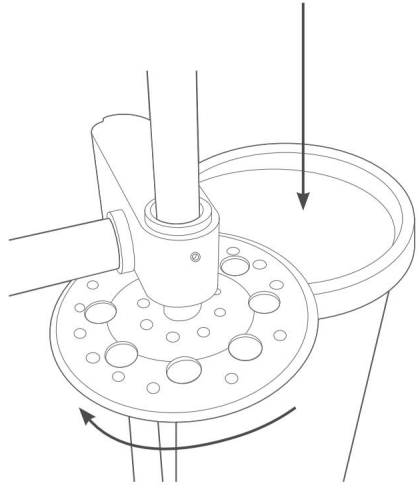
INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Po zamocowaniu i złożeniu, najpierw przekręć uchwyt przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby całkowicie odłączyć tłok od górnej części pojemnika, a następnie przesunąć tłok na bok pojemnika. Włóż składniki do pojemnika. Przesuń tłok z powrotem, aby zakryć górny otwór pojemnika. Umieść odpowiednie osłonki kiełbas (takie jak osłonki kiełbas włóknistych, osłonki wieprzowe, osłonki owcze, osłonki kolagenowe itp.) w dyszy rurki do nadziewania. Następnie możesz przekręcić uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wypchnąć składniki z rurki.
2. Jeśli konieczna jest wymiana rurki do nadziewania, najpierw wyjmij rurkę do nadziewania, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wymień ją na odpowiednią, dostosowaną do osłonki kiełbasy.

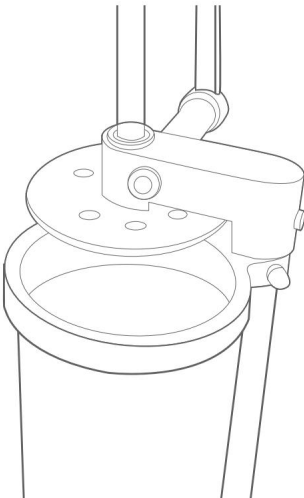
1



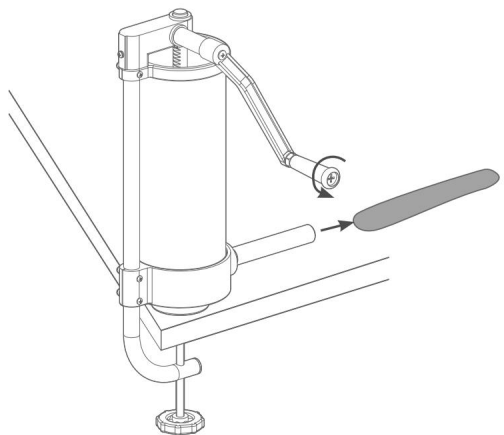
2



3



4



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Do czyszczenia nie należy używać żrących i ściernych detergentów.
2. Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu wyczyść maszynę czystą, ciepłą wodą i odrobiną łagodnego detergentu. Po czyszczeniu należy je dokładnie osuszyć.
3. Przechowuj maszynę w miejscu suchym, czystym i bezpiecznym.

Produkcja: ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO.,LTD Adres: obszar przemysłowy Shentang, kraj Wuyi, miasto Jinhua, Zhejiang, Chiny

Importer z Wielkiej Brytanii: FREE MOOD LTD
Adres: 2 Holywell Lane, Londyn, Anglia, EC2A 3ET

Importer WE: WAITCHX
Adres: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paryż



EUREP UK LTD
JEDNOSTKA 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ANGLIA OX14 5DH



EUREP GmbH
Podmiejska 1a, 85051
Ingolstadt, Niemcy

VEVOR[®]

E-mail: [Obsluga Klienta@vevor.com](mailto:ObslugaKlienta@vevor.com)

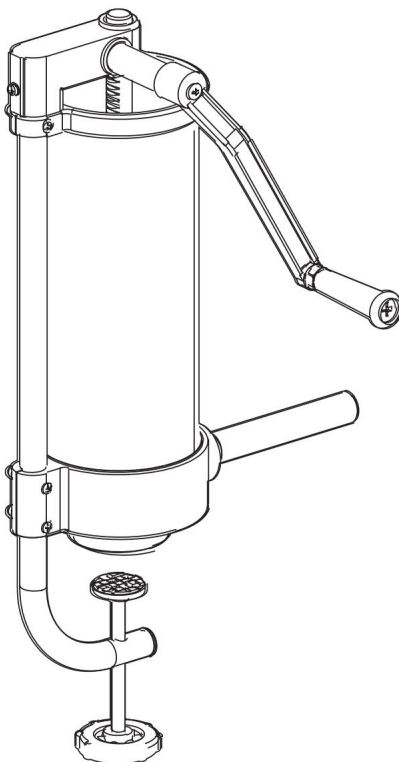
VEVOR[®]

**WORSTVULLER
ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING**

VEVOR[®]

WORSTENVULLER ES-1.5L/ES-3L

ES-1,5L/ES-3L



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:



Klantenservice@vevor.com

Dit zijn de originele instructies. Lees de volledige handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

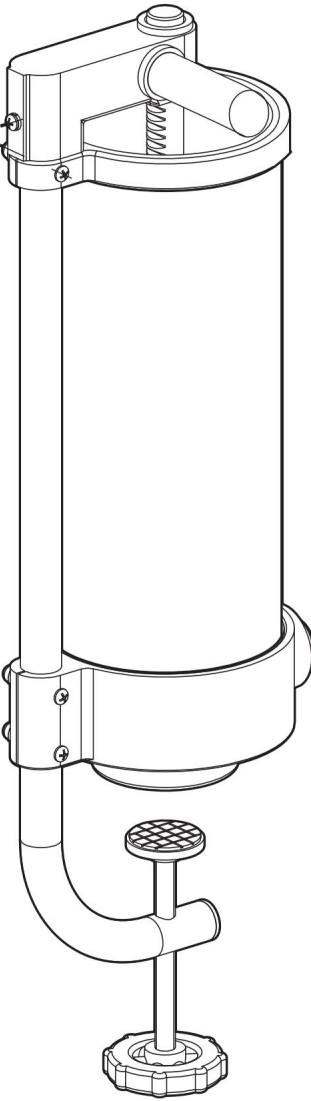
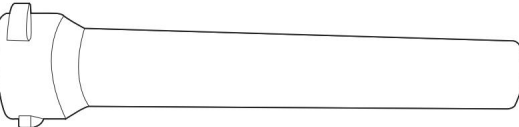
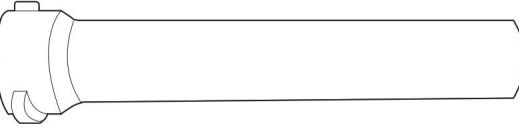
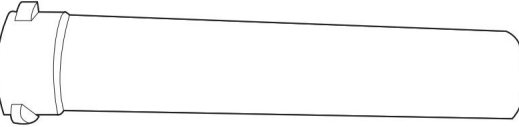
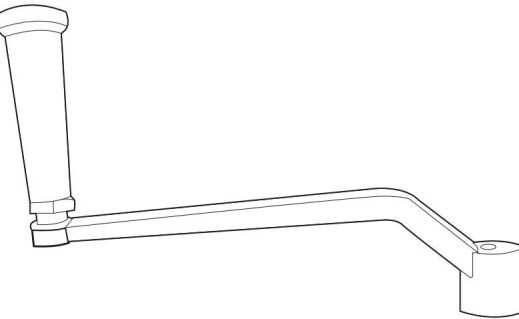
Bedankt voor het gebruiken van dit product. Om er zeker van te zijn dat u de machine goed kunt bedienen, leest u deze handleiding zorgvuldig door voordat u het gebruikt. Lees de VEILIGHEIDSMATREGELEN op deze pagina om uw veilige gebruik te garanderen.

1. Plaats het product niet binnen het bereik van kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
2. Dit product wordt niet aanbevolen voor kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking, tenzij zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe zij het product op de juiste manier moeten gebruiken.
3. Haal het product niet zomaar uit elkaar. Laat geen dingen in het product komen of erin worden gestoken, wat schade kan veroorzaken.
4. Alleen accessoires die door de verkoper of fabrikant worden geleverd, mogen voor het product worden gebruikt. Wij zijn niet verantwoordelijk voor storingen die worden veroorzaakt door het gebruik van accessoires van andere fabrikanten, die niet onder de garantie vallen.
5. Gebruik het product niet op oneffen, vochtige of niet-hittebestendige oppervlakken om schade of defecten te voorkomen.
6. Plaats het product niet direct op het vuur of in de buurt van de vuurbron, anders kan het product beschadigd raken of zelfs gevaarlijk worden.
7. Bewaar de plastic zak zorgvuldig en laat kinderen er niet mee spelen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
8. Controleer voor gebruik of de machine stevig op het werkoppervlak staat en of de vulbuis en de kruk stevig zijn gemonteerd.
9. De maximale openingsgrootte van de klembeugel bedraagt 64 mm.

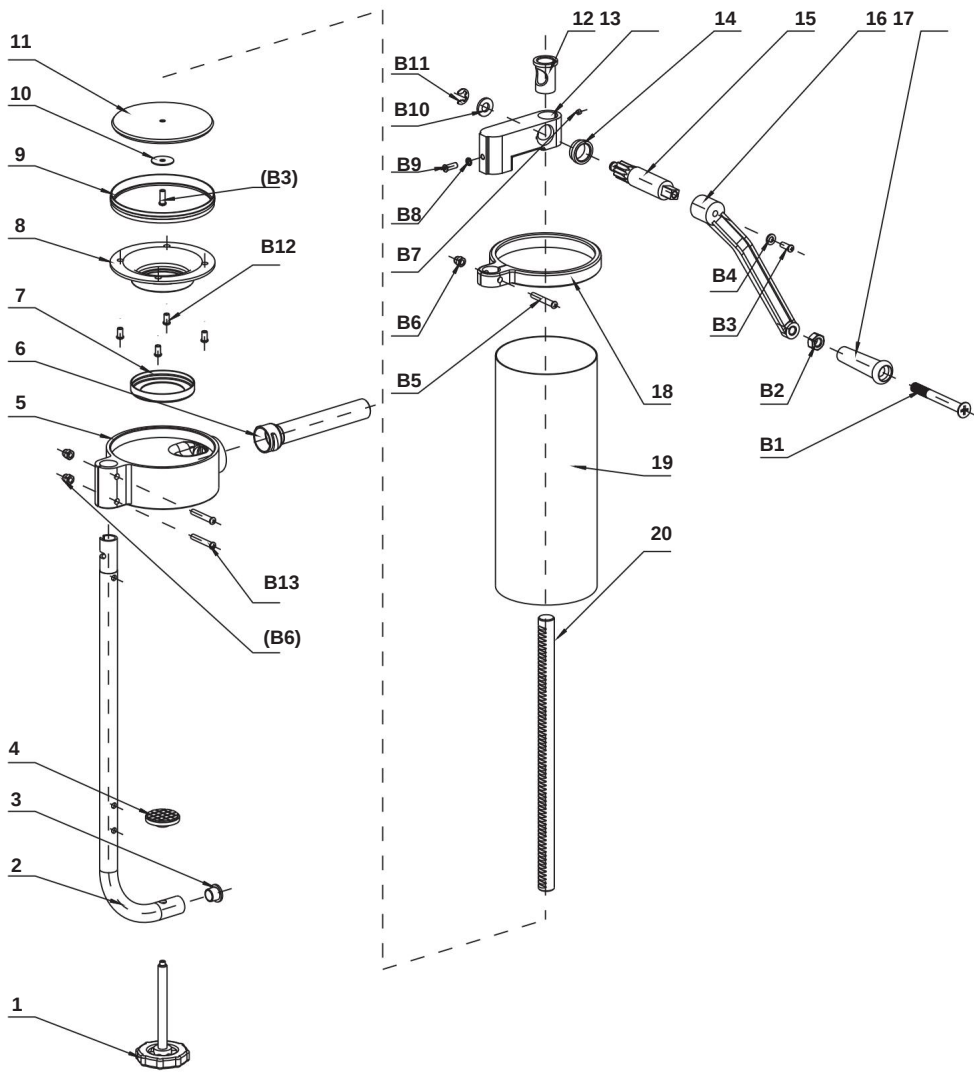
SPECIFICATIES

Model	ES-1,5L	ES-3L
Productgrootte	415*153*169mm	520*153*169mm
Capaciteit	1,5L	3L
Snelheidsdrempel	Traploze snelheidsregeling	Traploze snelheidsregeling
Emmer vaste modus	Verwijderbaar en kantelbaar	Verwijderbaar en kantelbaar
Netto gewicht	2,85 kg	3,5 kg
Brutogewicht	3,3 kg	4,1 kg

ONDERDELENLIJST

A 1x  lichaam van worstvuller	B 1x  Vulbuis 16 mm C 1x  Vulbuis 19 mm D 1x  Vulbuis 22 mm EN 1x  zwengel
---	---

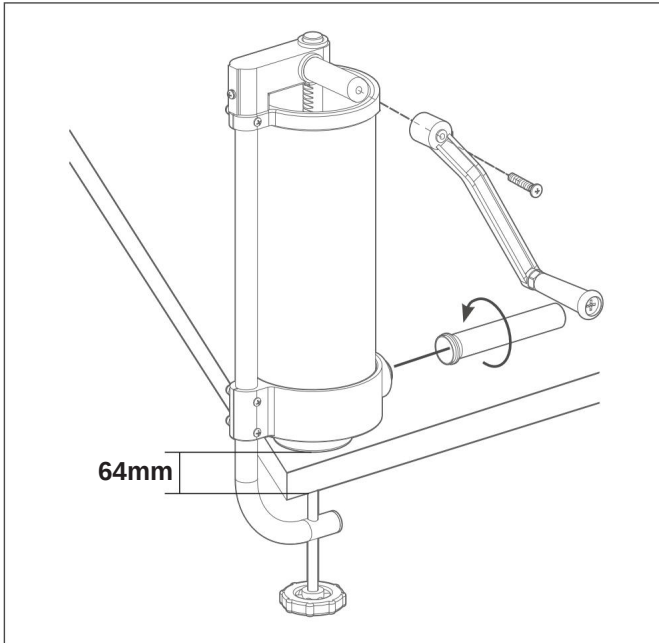
EXPLOSIEF VIEW



NEE.	NAAM	HOEEVEELHEID	SPECIFICATIE
1	vergrendelingshandwiel	1	M10
2	montagesteun	1	ø20x1,5
3	ronde buisplug	1	
4	klemplaat	1	

5	baseren	1	
6	vulling buis	1	drie maten
7	onderste deksel behuizing	1	
8	onderkant deksel	1	
9	afdichtring	1	
10	vlakke ring	1	ø6,5xø25x1
11	zuiger	1	
12	schuifgeleidingsbus	1	
13	beweegbare houder voor tandstang	1	
14	glijlager	1	
15	tandwielas	1	M1,5/Z11
16	gelede arm van het handvat	1	
17	handgreep	1	
18	vaste ring voor cilinder	1	
19	worst blijke	1	
20	getande staaf	1	ø18 x 327
B1	kruiskopschroef met verzonken kop	1	M10x90
B2	zeskantmoer	1	M10
B3	kruiskopschroef met pankop	1	M6 x 20
B4	vlakke ring	1	6
B5	kruiskopschroef met verzonken kop	1	M6 x 38
B6	dopmoer	3	M6
B7	zeskantige inbusstelschroef met kegelpunt	1	M5x5
B8	lichte veerpakking	1	6
B9	kruiskopschroef met pankop	2	M6 x 16
B10	vlakke ring	1	ø10,5 x ø25
B11	gespleten ring	1	9
B12	kruiskopschroef met pankop	4	M6 x 10
B13	kruiskopschroef met pankop	2	M6x35

MONTAGE EN INSTALLATIE



1. Kies een werkbank met een geschikte hoogte en zorg ervoor dat u voldoende ruimte hebt om te kunnen werken. Plaats de machine op de rand van de stevige werktafel en bevestig de handgreep aan de machine.

Let op: De maximale openingsgrootte van de klembeugel is 64 mm. De dikte van de tafel mag daarom niet groter zijn dan deze maat. Als de werktafel te dun is, kan er een plaat of blok worden toegevoegd.

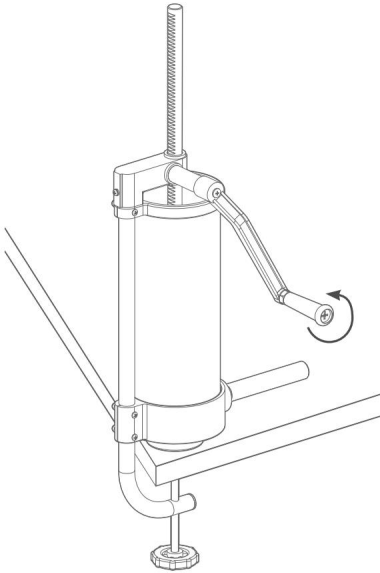
2. Monteer de vulbuis. Er zijn drie maten vulbuizen bij het apparaat geleverd (diameters zijn 1,6 cm, 1,8 cm en 2,1 cm). Kies een geschikte buis en steek deze voorzichtig in het voorgestemde gat. Schroef de vulbuis vast door deze langzaam met de klok mee te draaien en zorg ervoor dat deze vastzit en vergrendeld is.

GEBRUIKSAANWIJZING

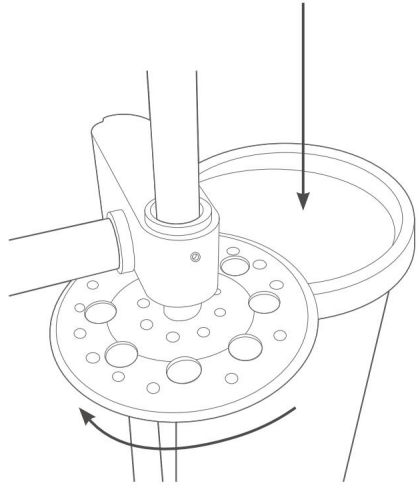
1. Na het bevestigen en monteren, draai eerst de hendel tegen de klok in om de zuiger volledig los te maken van de bovenkant van de bus, beweeg de zuiger vervolgens naar de zijkant van de bus. Doe ingrediënten in de bus. Beweeg de zuiger terug om de bovenste opening van de bus te bedekken. Doe de juiste worstvellen (zoals vezelige worstvellen, varkensvellen, schapenvellen, collageenvellen, enz.) bij het mondstuk van de vulbuis. Draai vervolgens de hendel met de klok mee om de ingrediënten uit de buis te duwen.

2. Als het nodig is om de vulbuis te vervangen, verwijder dan eerst de vulbuis door deze tegen de klok in te draaien en vervang deze vervolgens door een geschikte vulbuis die geschikt is voor het worstvel.

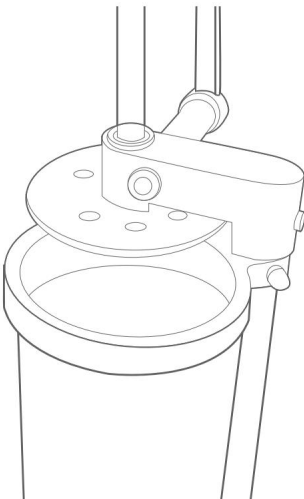
1



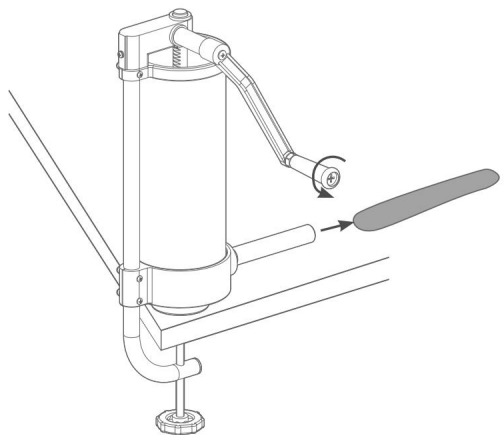
2



3



4



REINIGING EN ONDERHOUD

1. Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken.
2. Maak de machine schoon met helder warm water en een beetje mild schoonmaakmiddel voor het eerste gebruik en na elk gebruik. Na het schoonmaken moet u ze grondig drogen.
3. Berg de machine op een droge, schone en veilige plaats op.

Fabricage: ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO.,LTD **Adres:**

Shentang industriegebied, Wuyi land, Jinhua stad, Zhejiang, China

Importeur uit het Verenigd Koninkrijk: FREE MOOD LTD

Adres: 2 Holywell Lane, Londen, Engeland, EC2A 3ET

EC-importeur: WAITCHX

Adres: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Parijs



EUREP VK LTD

EENHEID 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGELAND OX14 5DH



EUREP GmbH

Onderlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Duitsland

VEVOR[®]

E-mail: Klantenservice@vevor.com

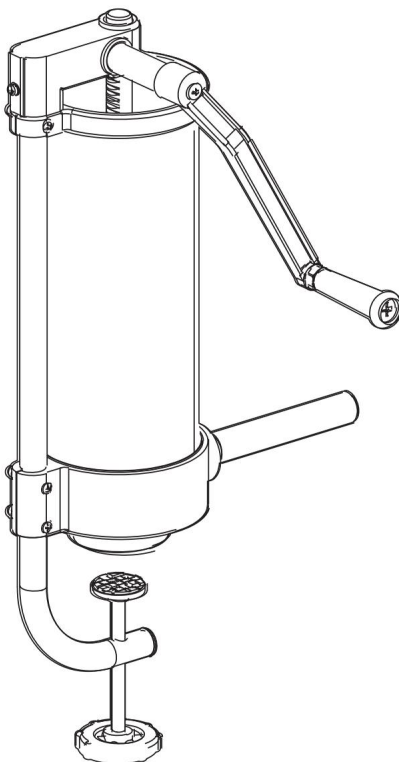
VEVOR®

**KORVSTÄLLARE
ORIGINAL BRUKSANVISNING**

VEVOR®

**KORVSTÄLLARE ES-1,5L/
ES-3L**

ES-1,5L/ES-3L



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



CustomerService@vevor.com

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla manualer noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



SÄKERHETSINSTRUKTIONER

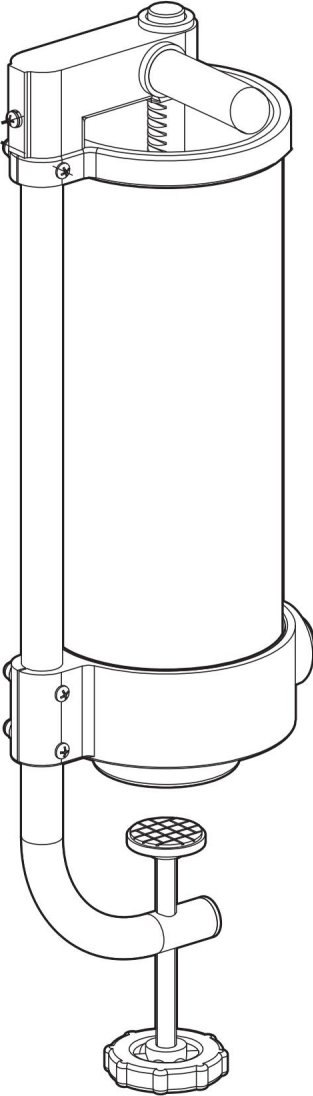
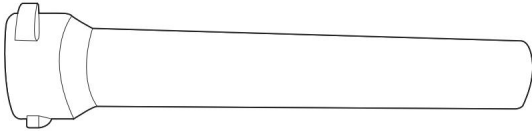
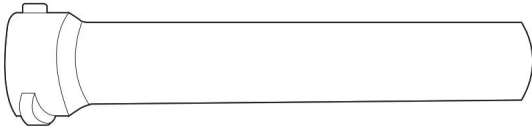
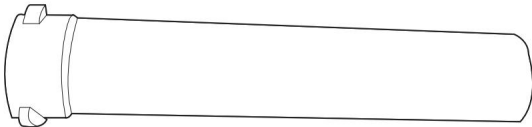
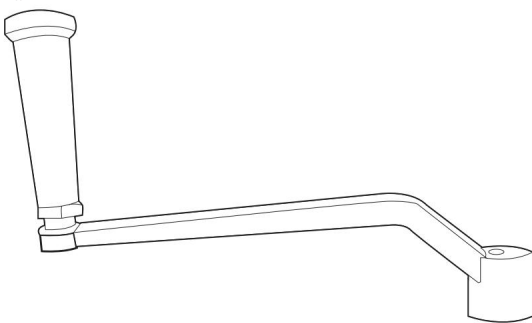
Tack för att du använder den här produkten. För att försäkra dig om att du kan använda maskinen korrekt, läs denna bruksanvisning noggrant före användning. Var noga med att läsa SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA på denna sida för att säkerställa din säker användning.

1. Placera inte produkten inom räckhåll för barn. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
2. Denna produkt rekommenderas inte för barn eller personer med fysiska, sensoriska och intellektuella funktionshinder, såvida de inte har fått övervakning och instruktioner om hur produkten ska användas på rätt sätt.
3. Ta inte isär produkten efter behag. Låt inte saker komma in i eller föras in i produkten, vilket kan orsaka skada.
4. Endast tillbehör som tillhandahålls av säljaren eller tillverkaren får användas för produkten. Vi ansvarar inte för eventuella fel orsakade av användning av tillbehör från andra tillverkare, som inte täcks av garantin.
5. Använd inte produkten på ojämna, fuktiga, icke värmebeständiga ytor för att undvika skador eller fel.
6. Placera inte produkten direkt på elden eller nära brandkällan, annars kommer produkten att skadas eller till och med leda till fara.
7. Förvara plastpåsen ordentligt och låt inte barn leka med den för att undvika risken för kvävning.
8. Före användning, se till att maskinen har fästs ordentligt på arbetsytan och att fyllningsröret och vevhandtaget är ordentligt monterade.
9. Den maximala öppningsstorleken för klämfästet är 64 mm.

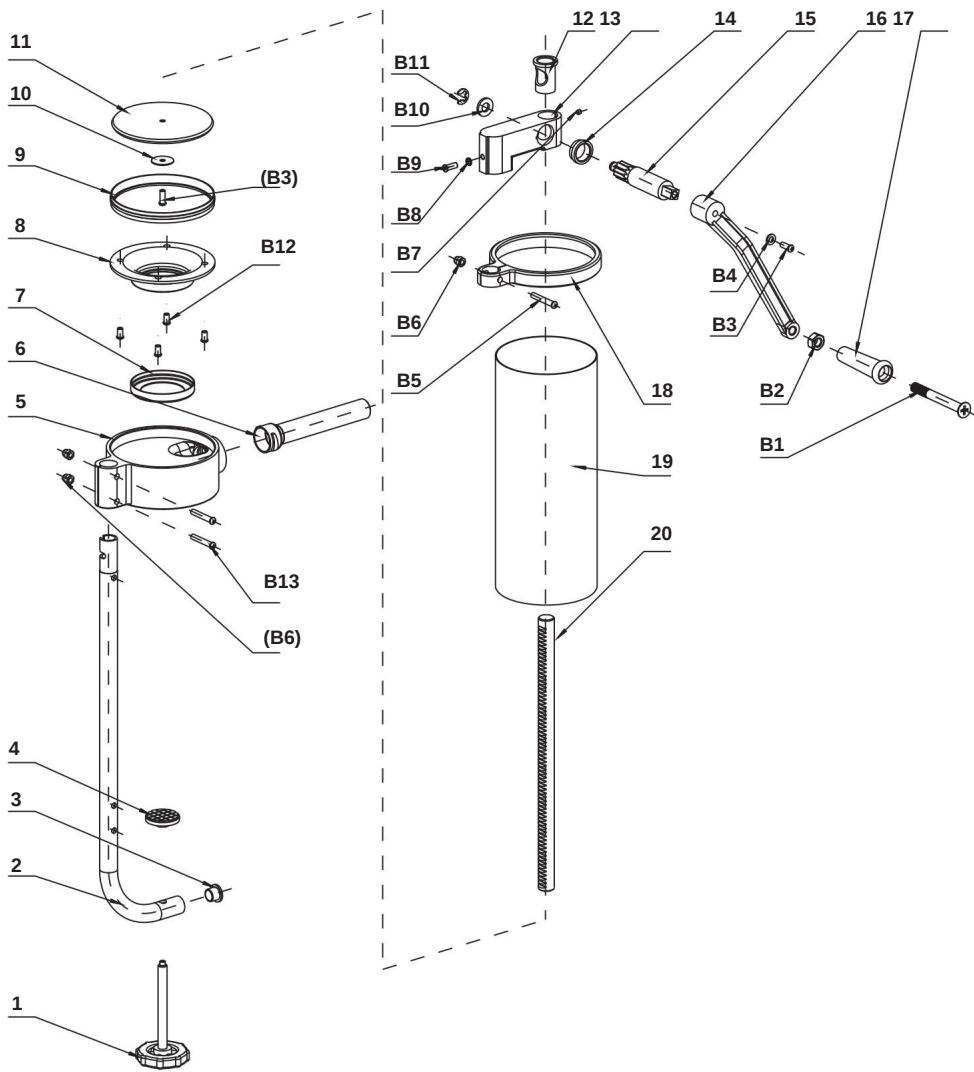
SPECIFIKATIONER

Modell	ES-1,5L	ES-3L
Produktstorlek	415*153*169 mm	520*153*169 mm
Kapacitet	1,5 L	3L
Hastighetströskel	Steglös hastighetsreglering	Steglös hastighetsreglering
Bucket Fixed Mode	Avtagbar och tiltbar	Avtagbar och tiltbar
Nettovikt	2,85 kg	3,5 kg
Bruttovikt	3,3 kg	4,1 kg

DELLISTA

A 1x  kropp av korvstoppare	B 1x  stoppningsrör 16 mm
	C 1x  yllningsrör 19 mm
	D 1x  stoppningsrör 22 mm
	1x  vevhandtag

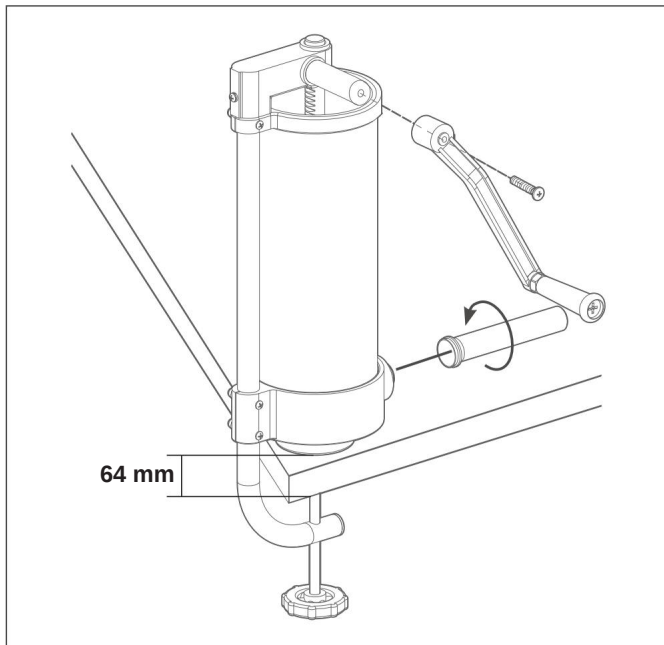
EXPLOSIV UTSIKT



INGÅ.	NAMN	KVANTITET	SPECIFIKATION
1	låsand handratt	1	M10
2	monteringsstöd	1	ø20x1,5
3	rundrörslugg	1	
4	klämdyna	1	

5	bas	1	
6	fyllningsrör	1	tre storlekar
7	bottenkåpa hölje	1	
8	bottenlock	1	
9	tätningring	1	
10	platt bricka	1	ø6,5xø25x1
11	kolv	1	
12	glidande styrbussning	1	
13	flyttbar hållare för tandad stång	1	
14	glidlager	1	
15	kugghjulsaxel	1	M1,5/Z11
16	handtagets ledarm	1	
17	handtagsgrepp	1	
18	fast ring för cylinder	1	
19	korvbehållare	1	
20	tandad stång	1	ø18 x 327
B1	tvärförsänkt skruv med försänkt huvud	1	M10 x 90
B2	sexkantsmutter	1	M10
B3	korsförsänkt pannhuvudskruv	1	M6 x 20
B4	platt bricka	1	6
B5	tvärförsänkt skruv med försänkt huvud	1	M6 x 38
B6	lockmutter	3	M6
B7	sexkantsskruv med konspets	1	M5 x 5
B8	lätt fjäderpackning	1	6
B9	korsförsänkt pannhuvudskruv	2	M6 x 16
B10	platt bricka	1	ø10,5 x ø25
B11	delad bricka	1	9
B12	korsförsänkt pannhuvudskruv	4	M6 x 10
B13	korsförsänkt pannhuvudskruv	2	M6 x 35

MONTERING OCH INSTALLATION



1. Välj en arbetsbänk med lämplig höjd och se till att du har tillräckligt med utrymme för drift.

Placera maskinen vid kanten av det fasta arbetsbordet och fäst handtaget på maskinen.

Obs: Den maximala öppningsstorleken för klämfästet är 64 mm, så tjockleken på bordet bör inte överstiga denna storlek. Om arbetsbordet är för tunt kan en platta eller block läggas till.

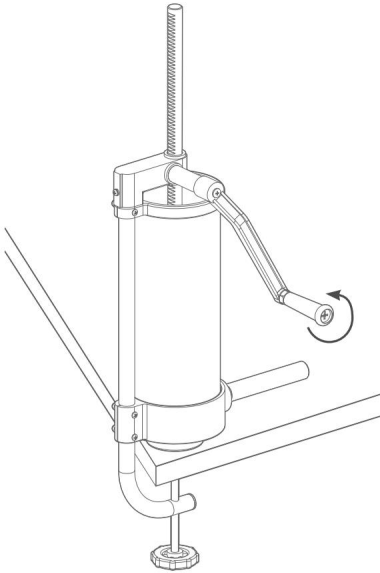
2. Sätt ihop fyllningsröret. Tre storlekar av fyllningsrör har levererats med enheten (diametrarna är 1,6 cm, 1,8 cm och 2,1 cm). Välj ett lämpligt rör och sätt försiktigt in det i presthålet. Skruva ner stoppröret genom att vrida det långsamt medurs och se till att det har fastnat och låst.

DRIFTINSTRUKTIONER

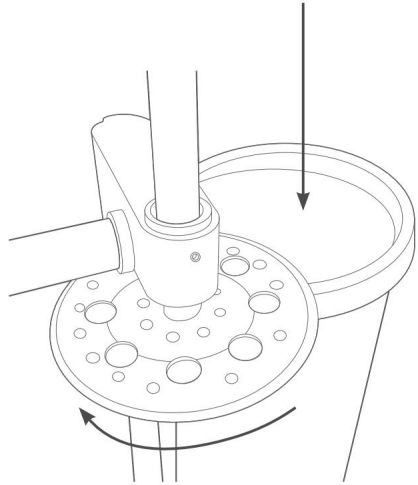
1. Efter fixering och montering, vrid först handtaget moturs för att helt frikoppla kolven från toppen av behållaren, flytta sedan kolven till sidan av behållaren. Lägg ingredienserna i behållaren. Flytta tillbaka kolven för att täcka behållarens övre mynning. Placera lämpliga korvtarm (såsom fiberkorvtarm, svintarm, fårtarm, kollagenhölje, etc.) vid munstycket på fyllningsröret. Sedan kan du vrida handtaget medurs för att trycka ut ingredienserna ur tuben.

2. Om det är nödvändigt att byta ut fyllningsröret, ta bort fyllningsröret genom att först vrida det moturs och sedan byt ut ett lämpligt enligt korvhöljet.

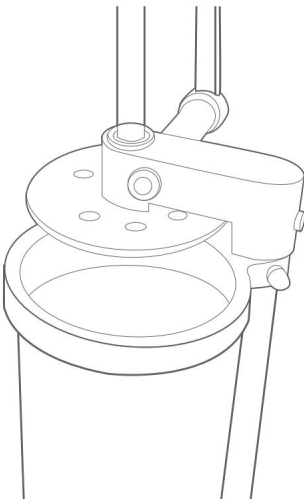
1



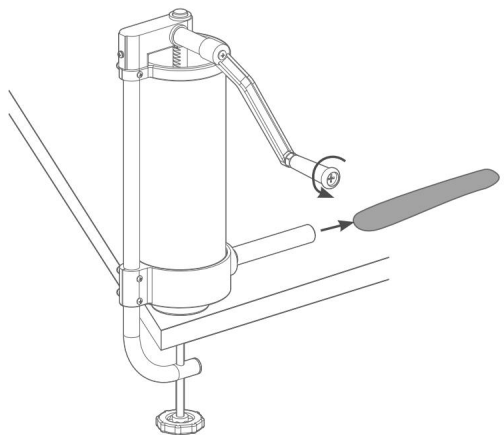
2



3



4



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel för rengöring.
2. Rengör maskinen med rent varmt vatten och lite mildt rengöringsmedel före första användningen och efter varje användning. Efter rengöring bör du torka dem ordentligt.
3. Förvara maskinen på en torr, ren och säker plats.

Tillverkning: ZHEJIANG YANGMEI INDUSTRY AND TRADE CO., LTD

Address: Shentang industriområde, Wuyi land, Jinhua city, Zhejiang, Kina

Storbritannien importör: FREE MOOD LTD

Address: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET

EG-importör: WAITCHX

Address: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris



EUREP UK LTD

ENHET 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH



EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Tyskland

VEVOR[®]

E-post: CustomerService@vevor.com