

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

COMMERCIAL MEAT TENDERIZER

MODEL:1A-MT105

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

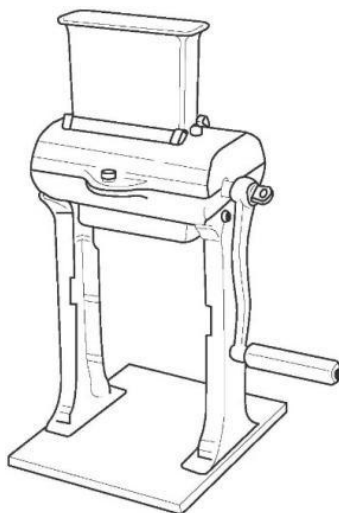
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL MEAT TENDERIZER

MODEL:1A-MT105



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

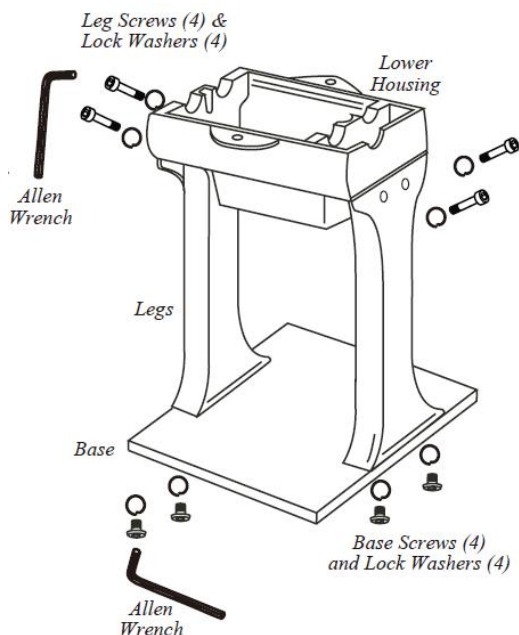
WARNING

1. CAUTION: SHARP BLADES! Always wear cut-resistant gloves (sold separately) when handling the blades.
2. NEVER REACH INTO the Tenderizer, doing so could cause serious injury. ALWAYS USE THE PROVIDED TONGS.
3. KEEP FINGERS CLEAR OF THE BLADES AT ALL TIMES. Failure to do so may result in personal injury. The cutting blades/blade assembly is very sharp. Always wear cut-resistant gloves (sold separately) when handling the blades.
4. DO NOT press or push the meat into the chute with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit.
5. NEVER USE FINGERS to scrape food away from the tenderizer while in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.
6. DO NOT push the tongs or other utensils into the blades.
7. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY.
8. Thoroughly clean all parts that will come into contact with food before using the tenderizer. Wash all parts by hand and dry thoroughly. Always wear cut-resistant gloves (sold separately) when handling the blades.
9. DO NOT attempt to tenderize meat with bones or other hard items. This will damage the machine.
10. TIE BACK loose hair and clothing and roll up long sleeves before operating the tenderizer. REMOVE ties, rings, watches, bracelets or other jewelry before operating.
11. DO NOT use the tenderizer under the influence of drugs, medications or alcohol.

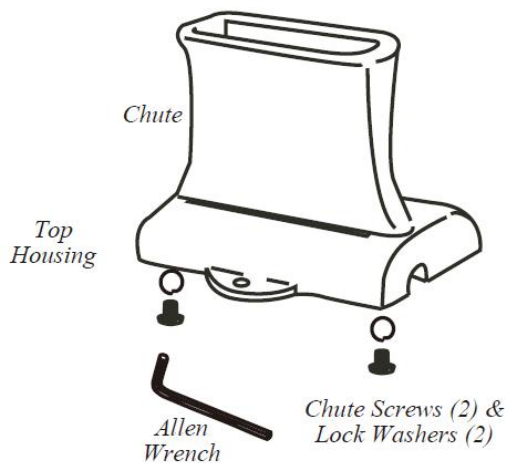
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Connect the Left and Right Legs to the Base using the provided Allen Wrench and four (4) Base Screws and Lock Washers. See FIGURE 1.



2. Attach the Left and Right Legs to the Lower Housing using an Allen Wrench and four (4) Leg Screws and Lock Washers. See FIGURE 1.

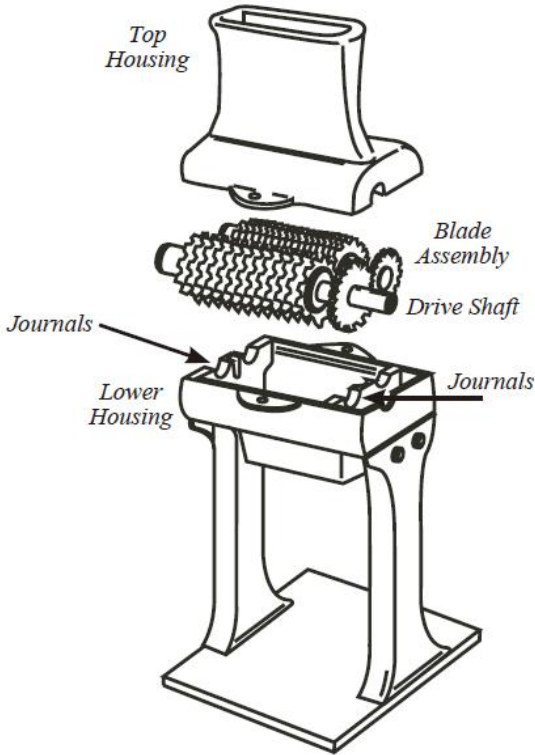


3. Install the Chute to the Top Housing using an Allen Wrench and two (2) Chute Screws and Lock Washers. See FIGURE 2.

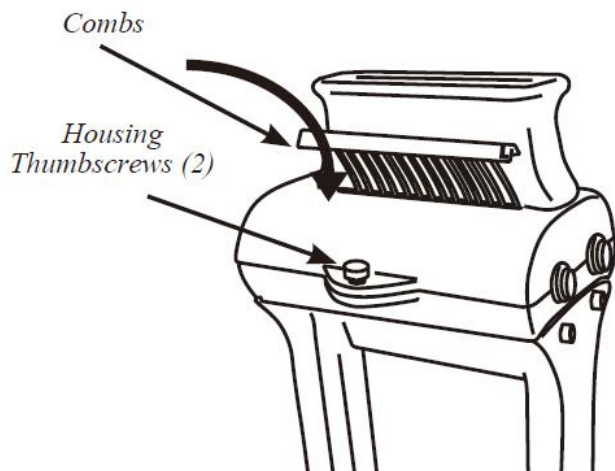


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT
GLOVES ARE RECOMMENDED
WHENEVER HANDLING THE
BLADE ASSEMBLY!



4. Insert the Blade Assembly into the Lower Housing, guiding the Drive Shaft into the bearing journals. Make sure the gears and the blades of the Blade Assembly are properly meshed together and resting in the journals.



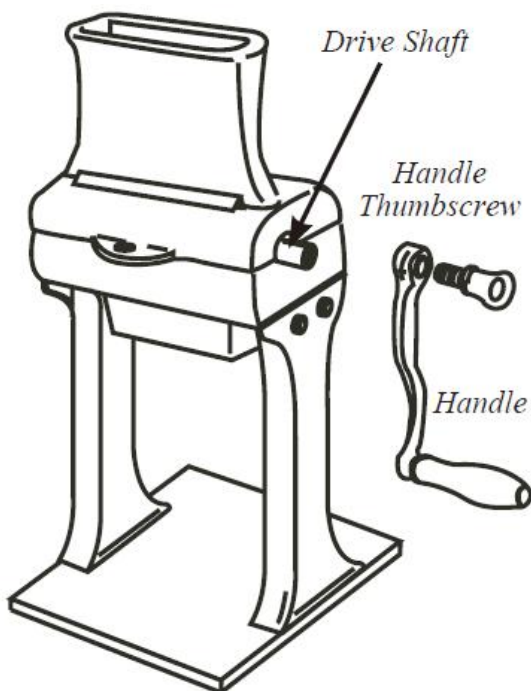
5. See FIGURE 3.

6. Position the Top Housing onto the Lower Housing and line up the screw holes.

7. Secure the Top Housing to the Lower Housing using the two (2) Housing Thumbscrews. DO NOT OVERTIGHTEN! See FIGURE 4.

8. Insert Combs into the Top Housing. See FIGURE 4.

9. Install the handle onto the Blade Drive Shaft. Secure the Handle to the Drive Shaft with the Handle Thumbscrew. See FIGURE 5.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove all bones or hard items in the meat before tenderizing. The machine may be damaged if bones or hard objects are pushed through.
2. Do not tenderize more than 1" (2.5 cm) thick meat. Thicker meat may get lodged in the Blades, which may cause damage to the product.
3. Insert the meat to be tenderized into the Chute until the meat comes in contact with the Blades. Turn the Handle clockwise. This will pull the meat through the Blades. Insert only one piece of meat at a time to prevent jamming.
4. If a piece of meat is too short to reach the Blades, use the provided Tongs to guide the meat to the Blades.
5. **CAUTION! DO NOT** press or push the meat into the Chute with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit. **DO NOT** push the Tongs or other utensils into the Blades.
6. It may be necessary to pass the meat through the Tenderizer several times to obtain the desired results. You may also pass the meat through at different angles if a different result is desired.
7. Clean the unit before and after each use. Follow the cleaning instructions on the next page.

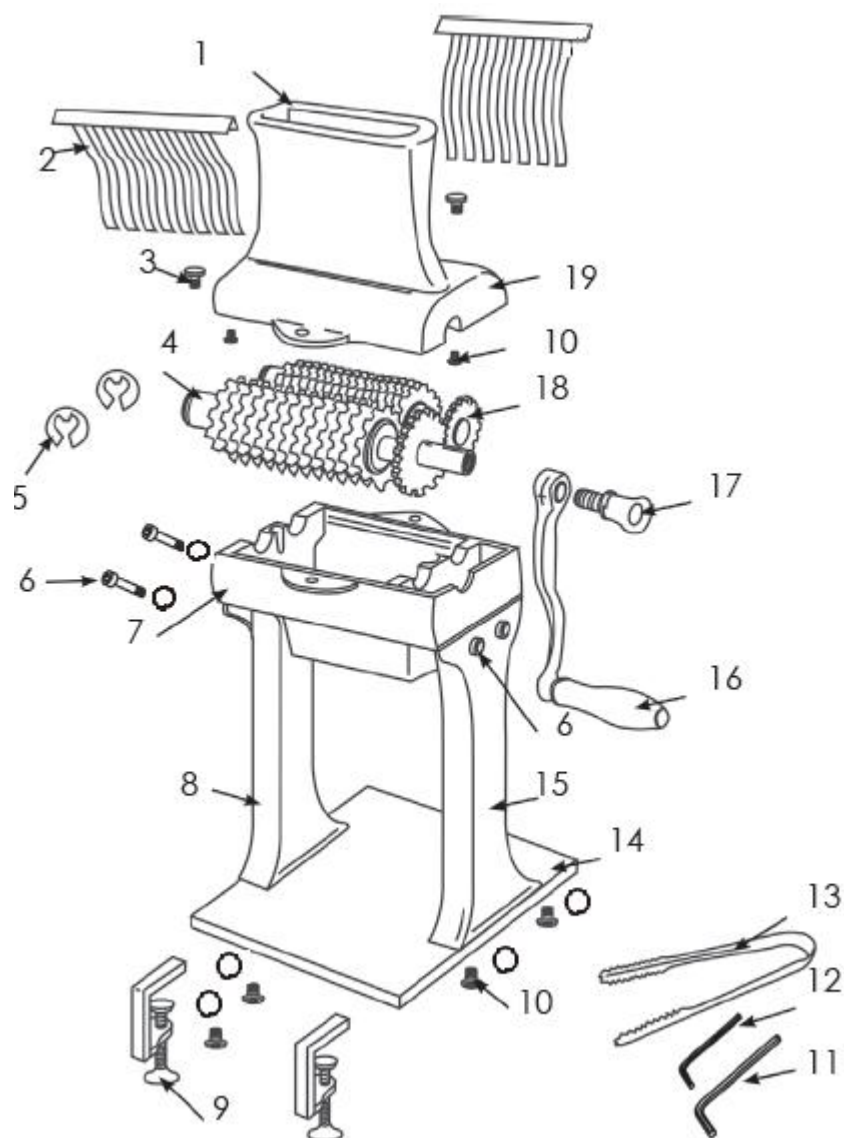
	NEVER REACH INTO THE MACHINE. Doing so could cause serious injury. ALWAYS USE THE PROVIDED TONGS.
	KEEP FINGERS CLEAR OF THE BLADES AT ALL TIMES. Failure to do so may result in personal injury. The Cutting Blades/Blade Assembly is very sharp.
	DO NOT press or push the meat into the Chute with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit.

	NEVER use fingers to scrape food away from the machine while in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.
	DO NOT push the Tongs or other utensils into the Blades.

DISASSEMBLY & CLEANING INSTRUCTIONS

- 1.Remove the handle from the Blade Rack Shaft by unscrewing the Handle Thumbscrew.
 - 2.Lift on the Combs to remove them from the Top Housing.
 - 3.Remove the two Thumbscrews from the Top Housing.
 - 4.Remove the Top Housing. WARNING! This will expose the Cutting Blades. Take care when handling the Blade Assembly. Always wear cut-resistant gloves (sold separately) when handling the blades.
 - 5.Remove the Chute from the Top Housing using the provided Allen Wrench.
 - 6.Carefully lift the Blade Rack Assembly from the Bottom Housing.
 - 7.Disassemble the Bottom Housing from the Legs.
 - 8.Disassemble the Legs from the Base.
 - 9.Wash all parts thoroughly with warm, soapy water. NOTE: A long bristle brush is recommended for cleaning the Blade Rack Assembly.
 - 10.Rinse with clear water.
 - 11.Sanitize as necessary.
 - 12.Dry thoroughly before re-assembling.
- NOTE: To prevent corrosion, we highly suggest coating all metal parts with a food-grade silicone spray (sold separately).

EXPLODED VIEW AND PARTS LIST



Part No.	Description	Qty.
1	Chute	1
2	Combs	2
3	Housing Thumbscrews	2
4	Nylon Bushing	2
5	Shaft Clips	2
6	Screws & Washer for Legs	4
7	Lower Housing	1
8	Left Leg	1
9	C-Clamps	2
10	Screws & Washer for Chute	6
11	Allen Wrench for Leg Screws	1
12	Allen Wrench for Chute & Base Screws	1
13	Stainless Steel Tongs	1
14	Base	1
15	Right Leg	1
16	Handle	1
17	Handle Thumbscrew	1
18	Stainless Steel Blade Rack Assembly	1
19	Top Housing	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

ATTENDRISSEUR DE VIANDE COMMERCIAL

MODÈLE : 1A-MT105

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

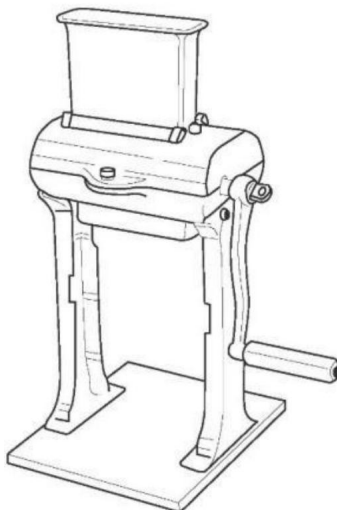
Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ATTENDRISEUR DE VIANDE COMMERCIAL

MODÈLE : 1A-MT105



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation 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 en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

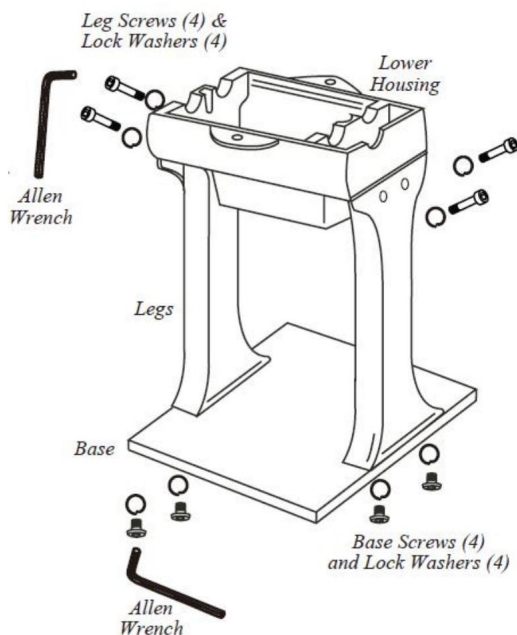
AVERTISSEMENT

1. ATTENTION : LAMES TRANCHANTES ! Portez toujours des gants résistants aux coupures (vendus séparément) lors de la manipulation des lames.
2. NE JAMAIS TOUCHER DANS l'attendrisseur, cela pourrait provoquer des blessures graves.
UTILISEZ TOUJOURS LES PINCES FOURNIES.
3. GARDEZ VOS DOIGTS À L'ÉCART DES LAMES À TOUT MOMENT. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures corporelles. Les lames de coupe/l'ensemble de lames sont très tranchants.
Portez des gants résistants aux coupures (vendus séparément) lors de la manipulation des lames.
4. NE PAS appuyer ni pousser la viande dans la goulotte avec vos doigts ou tout autre objet. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles et/ou endommager l'appareil.
5. N'UTILISEZ JAMAIS LES DOIGTS pour gratter les aliments de l'attendrisseur pendant qu'il est en marche.
opération. DES BLESSURES GRAVES PEUVENT EN RÉSULTER.
6. NE PAS pousser les pinces ou autres ustensiles dans les lames.
7. N'utilisez JAMAIS d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants. Cela pourrait
ANNULE VOTRE GARANTIE.
8. Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil.
attendrisseur. Lavez toutes les pièces à la main et séchez-les soigneusement. Portez toujours des gants résistants aux coupures.
gants (vendus séparément) lors de la manipulation des lames.
9. N'essayez PAS d'attendrir la viande avec des os ou d'autres éléments durs. Cela
endommager la machine.
10. ATTACHER les cheveux et les vêtements détachés et retrousser les manches longues avant d'utiliser l'appareil.
attendrisseur. RETIREZ les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant
en fonctionnement.
11. N'utilisez PAS l'attendrisseur sous l'influence de drogues, de médicaments ou
alcool.

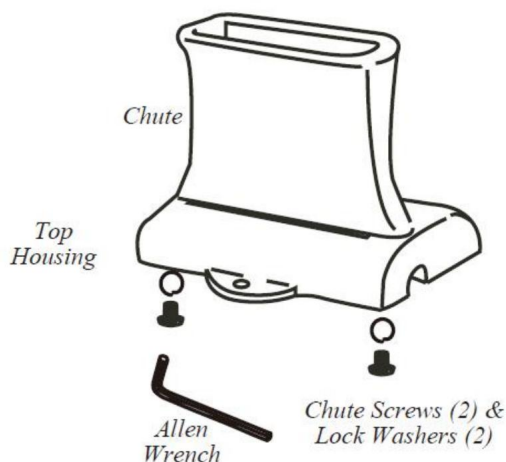
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Connectez les pieds gauche et droit à la base à l'aide de la clé Allen fournie et de quatre (4) vis de base et rondelles de blocage. Voir FIGURE 1.



2. Fixez les pieds gauche et droit au boîtier inférieur à l'aide d'une clé Allen et de quatre (4) vis de pied et rondelles de blocage. Voir FIGURE 1.

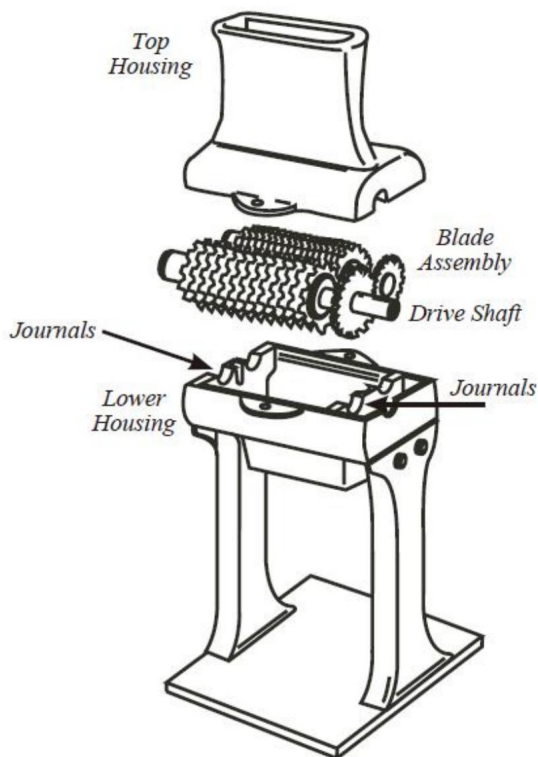


3. Installez la goulotte sur le boîtier supérieur à l'aide d'une clé Allen et de deux (2) Vis de goulotte et rondelles de blocage. Voir FIGURE 2.

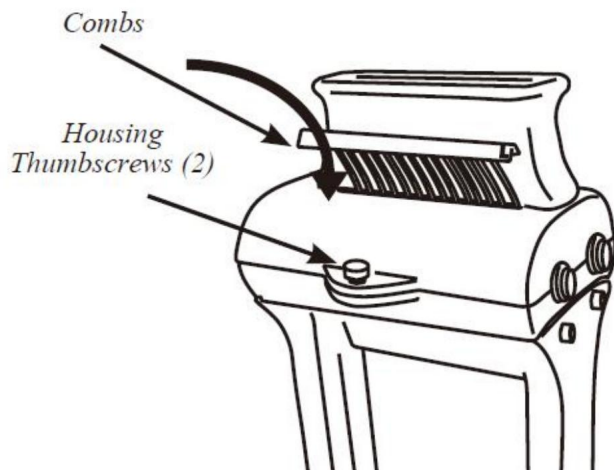


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT
GLOVES ARE RECOMMENDED
WHENEVER HANDLING THE
BLADE ASSEMBLY!



4. Insérez l'ensemble de lames dans le boîtier inférieur, en guidant l'arbre d'entraînement dans les tourillons de palier. Assurez-vous que les engrenages et les lames de l'ensemble de lames sont correctement engrenés et reposent dans les tourillons.



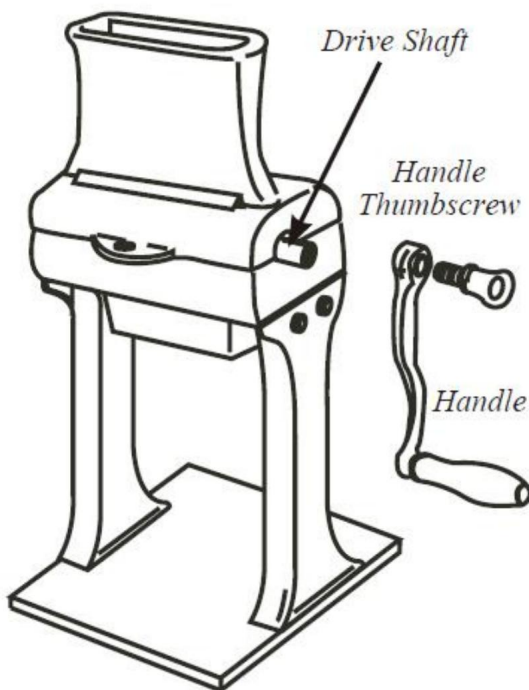
5. Voir FIGURE 3.

6. Positionnez le boîtier supérieur sur le logement inférieur et s'aligner les trous de vis.

7. Fixez le boîtier supérieur au Boîtier inférieur utilisant les deux (2) Vis à oreilles du boîtier. FAIRE NE PAS TROP SERRER ! Voir FIGURE 4.

8. Insérez les peignes dans la partie supérieure Logement. Voir FIGURE 4.

9. Installez la poignée sur le Arbre d'entraînement de la lame. Fixez le Poignée de l'arbre de transmission avec la vis à oreilles de la poignée. Voir FIGURE 5.



MODE D'EMPLOI

1. Retirez tous les os ou éléments durs de la viande avant de l'attendrir.
la machine peut être endommagée si des os ou des objets durs sont poussés à travers.
2. Ne pas attendrir une viande de plus de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Une viande plus épaisse peut devenir logé dans les lames, ce qui peut endommager le produit.
3. Insérez la viande à attendrir dans la goulotte jusqu'à ce que la viande entre contact avec les lames. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela tirera la viande à travers les lames. Insérez un seul morceau de viande à la fois pour éviter brouillage.
4. Si un morceau de viande est trop court pour atteindre les lames, utilisez les lames fournies.
Pincers pour guider la viande vers les lames.
5. ATTENTION ! NE PAS appuyer ni pousser la viande dans la goulotte avec votre doigts ou tout autre objet. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles et/ou endommager l'appareil. NE PAS pousser les pincers ou autres ustensiles dans l'appareil.
Lames.
6. Il peut être nécessaire de passer la viande dans l'attendrisseur plusieurs fois.
fois pour obtenir les résultats souhaités. Vous pouvez également passer la viande à des angles différents si un résultat différent est souhaité.
7. Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation. Suivez les instructions de nettoyage sur la prochaine

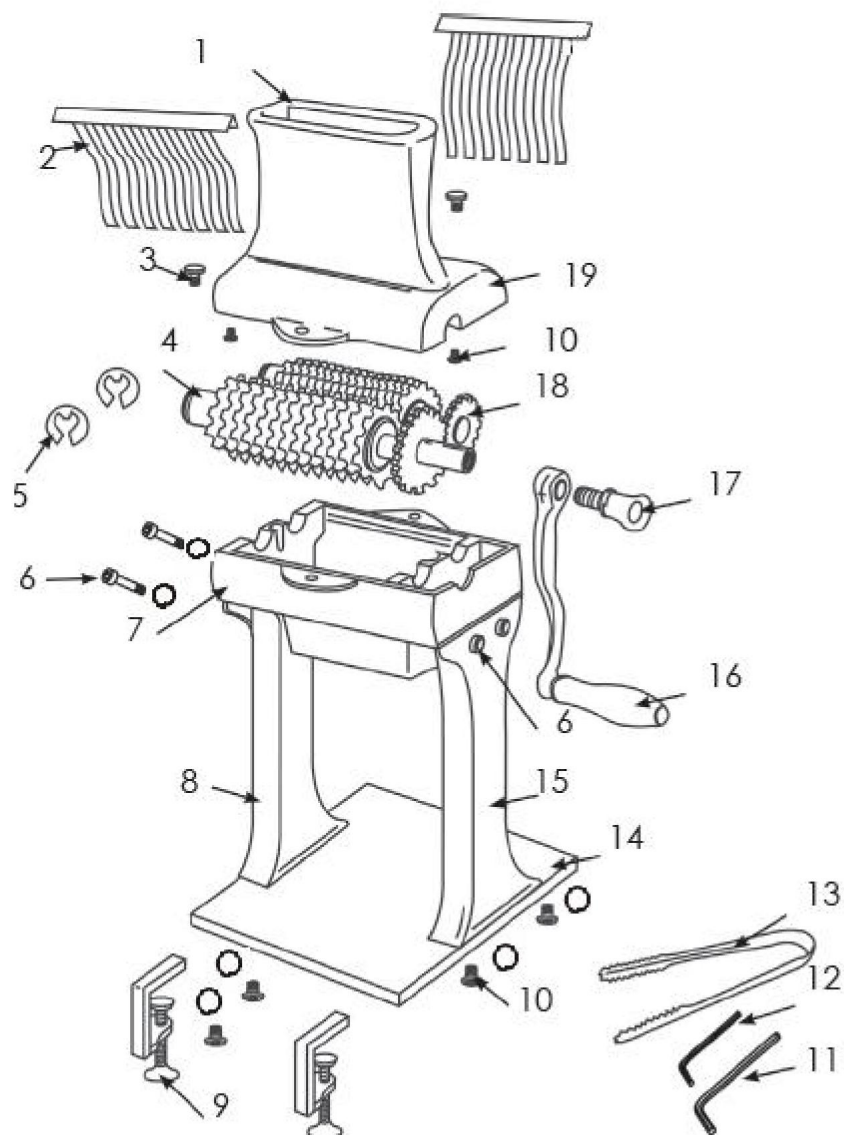
	page. JAMAIS PASSEZ LA MAIN DANS LA MACHINE. Cela pourrait causer des blessures graves. UTILISEZ TOUJOURS LES PINCES.
	GARDEZ VOS DOIGTS LOIN DES LAMES À TOUT MOMENT FOIS. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures corporelles. Les lames de coupe/l'assemblage de lames sont très tranchants.
	NE PAS appuyer ni pousser la viande dans la goulotte avec votre doigts ou tout autre objet. Cela pourrait causer des blessures blessures et/ou dommages à l'appareil.

	N'utilisez JAMAIS les doigts pour gratter les aliments machine pendant son fonctionnement. DES BLESSURES GRAVES PEUVENT RÉSULTAT.
	NE PAS pousser les pinces ou autres ustensiles dans les lames.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET DE NETTOYAGE

1. Retirez la poignée de l'arbre du support de lame en dévissant la poignée Vis à oreilles.
 2. Soulevez les peignes pour les retirer du boîtier supérieur.
 3. Retirez les deux vis à oreilles du boîtier supérieur.
 4. Retirez le boîtier supérieur. AVERTISSEMENT ! Cela exposera la lame de coupe Lames. Soyez prudent lorsque vous manipulez l'ensemble de lames. Portez toujours gants résistants aux coupures (vendus séparément) lors de la manipulation des lames.
 5. Retirez la goulotte du boîtier supérieur à l'aide de la clé Allen fournie. Clé.
 6. Soulevez soigneusement l'ensemble du support de lames du boîtier inférieur.
 7. Démontez le boîtier inférieur des pieds.
 8. Démontez les pieds de la base.
 9. Lavez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse. REMARQUE : Un long poil une brosse est recommandée pour nettoyer l'ensemble du support de lames.
 10. Rincer à l'eau claire.
 11. Désinfectez si nécessaire.
 12. Séchez soigneusement avant de remonter.
- REMARQUE : Pour éviter la corrosion, nous vous suggérons fortement de recouvrir toutes les pièces métalliques avec un spray silicone de qualité alimentaire (vendu séparément).

VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES



Numéro de pièce	Description	Qté.
1	Chute	1
2	Peignes	2
3	Vis à oreilles du boîtier	2
4	Bague en nylon	2
5	Clips d'arbre	2
6	Vis et rondelles pour pieds	4
7	Logement inférieur	1
8	Jambe gauche	1
9	Colliers de serrage en C	2
10	Vis et rondelle pour goulotte	6
11	Clé Allen pour vis de pied	1
12	Clé Allen pour vis de goulotte et de base	1
13	Pincers en acier inoxydable	1
14	Base	1
15	Jambe droite	1
16	Poignée	1
17	Poignée à vis moletée	1
18	Ensemble de support de lame en acier inoxydable	1
19	Logements haut de gamme	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

KOMMERZIELLES FLEISCHZARTMASCHINE

MODELL:1A-MT105

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

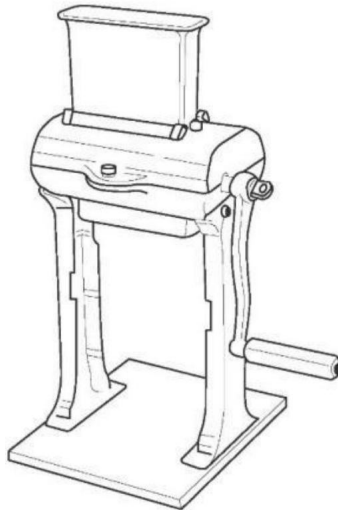
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMMERZIELLES FLEISCHZARTMASCHINE

MODELL:1A-MT105



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

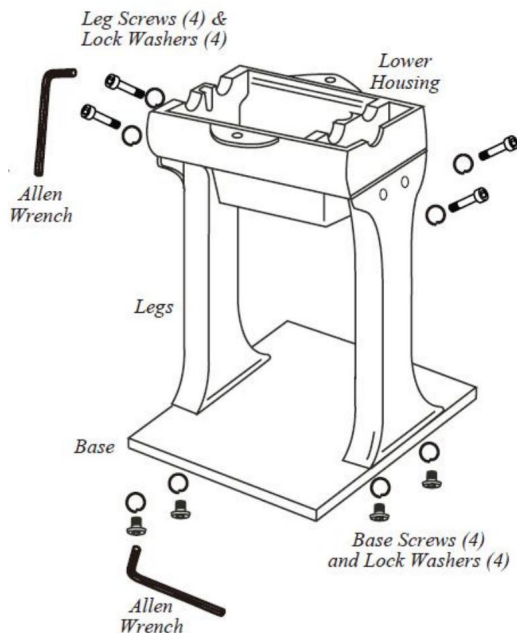
WARNUNG

1. ACHTUNG: SCHARFE KLINGEN! Tragen Sie immer schnittfeste Handschuhe (separat erhältlich) beim Umgang mit den Klingen.
2. Greifen Sie NIEMALS in den Fleischklopfer, da dies zu schweren Verletzungen führen kann. VERWENDEN SIE IMMER DIE MITGELIEFERTE ZANGE.
3. Halten Sie Ihre Finger stets von den Klingen fern. Andernfalls kann es Verletzungen verursachen. Die Schneidklingen/Klingeneinheit sind sehr scharf. Tragen Sie beim Umgang mit den Klingen schnittfeste Handschuhe (separat erhältlich).
4. Drücken oder schieben Sie das Fleisch NICHT mit den Fingern oder anderen Gegenstand. Dies kann zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen.
5. Verwenden Sie niemals Ihre Finger, um Lebensmittel vom Fleischklopfer zu entfernen, während dieser Es können schwere Verletzungen die Folge sein.
6. Drücken Sie die Zange oder andere Utensilien NICHT in die Klingen.
7. Verwenden Sie NIEMALS Zubehör oder Teile von anderen Herstellern. Ihre Garantie erlischt.
8. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Gerät Fleischklopfer. Alle Teile von Hand waschen und gründlich trocknen. Tragen Sie immer schnittfestes Handschuhe (separat erhältlich) beim Umgang mit den Klingen.
9. Versuchen Sie NICHT, Fleisch mit Knochen oder anderen harten Gegenständen zart zu machen. Dies wird die Maschine beschädigen.
10. Binden Sie lose Haare und Kleidung zurück und krempeln Sie lange Ärmel hoch, bevor Sie das Zartmacher. ENTFERNEN Sie Krawatten, Ringe, Uhren, Armbänder oder anderen Schmuck vor in Betrieb.
11. Benutzen Sie den Fleischklopfer NICHT unter dem Einfluss von Drogen, Medikamenten oder Alkohol.

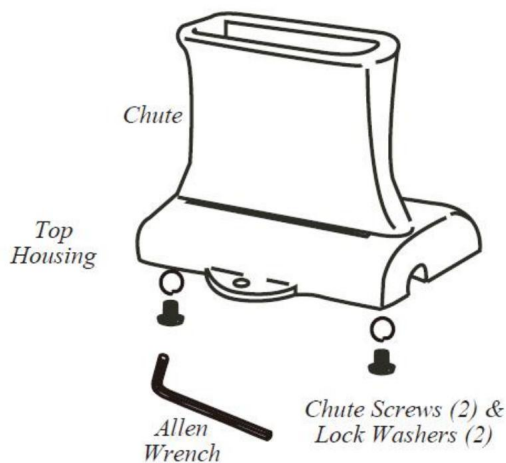
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

MONTAGEANLEITUNG

1. Verbinden Sie das linke und rechte Bein mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel und vier (4) Basisschrauben und Federscheiben mit der Basis. Siehe ABBILDUNG 1.



2. Befestigen Sie das linke und rechte Bein mit einem Inbusschlüssel und vier (4) Beinschrauben und Federscheiben am unteren Gehäuse. Siehe ABBILDUNG 1.

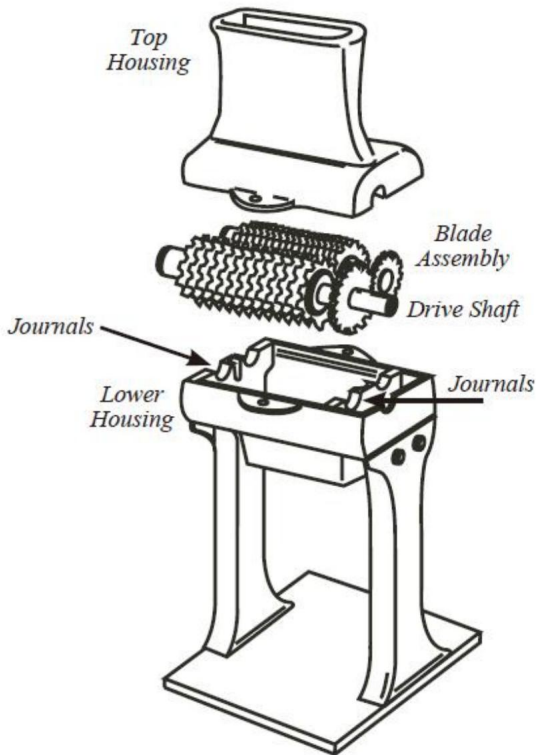


3. Installieren Sie die Rutsche am oberen Gehäuse mit einem Inbusschlüssel und zwei (2) Rutschenschrauben und Federscheiben. Siehe ABBILDUNG 2.

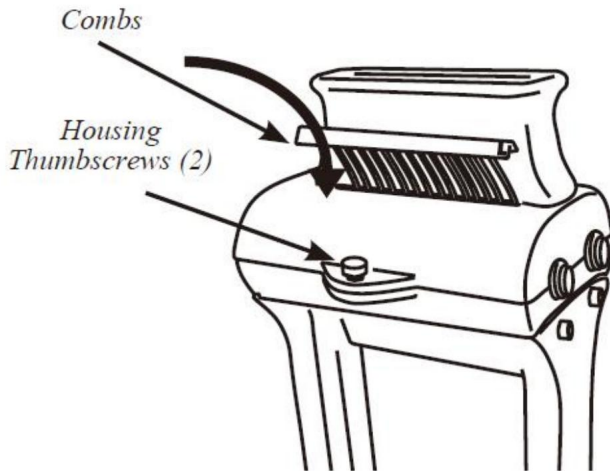


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT
GLOVES ARE RECOMMENDED
WHENEVER HANDLING THE
BLADE ASSEMBLY!



4. Setzen Sie die Klingeneinheit in das untere Gehäuse ein und führen Sie die Antriebswelle in die Lagerzapfen. Stellen Sie sicher, dass die Zahnräder und Klingen der Klingeneinheit richtig ineinandergreifen und in den Zapfen ruhen.



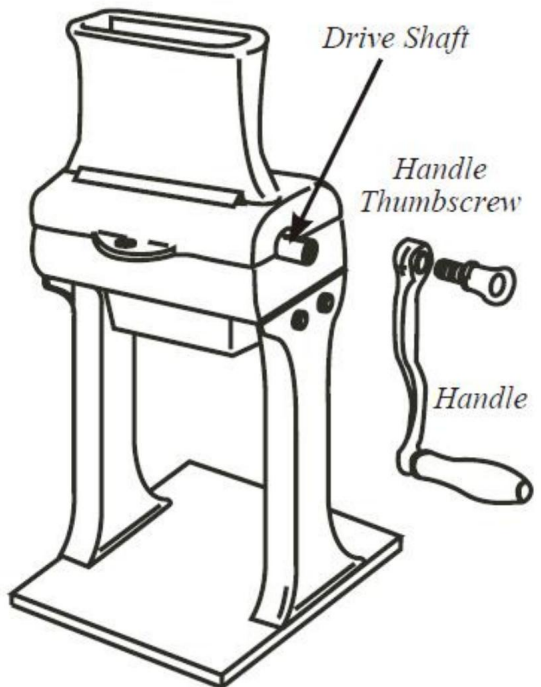
5. Siehe ABBILDUNG 3.

6. Positionieren Sie das obere Gehäuse auf das untere Gehäuse und richten Sie die Schraubenlöcher.

7. Befestigen Sie das obere Gehäuse an der Unterseite mit den beiden (2) Gehäuse-Rändelschrauben. NICHT ZU FEST ZIEHEN! Siehe ABBILDUNG 4.

8. Kämme in die Oberseite einsetzen Gehäuse. Siehe ABBILDUNG 4.

9. Installieren Sie den Griff auf der Klingenantriebswelle. Sichern Sie die Griff zur Antriebswelle mit der Griffschraube. Siehe ABBILDUNG 5.



BEDIENUNGSANLEITUNG

1.Entfernen Sie vor dem Zartmachen alle Knochen und harten Teile aus dem Fleisch.

Durch das Durchschieben von Knochen oder harten Gegenständen kann die Maschine beschädigt werden.

2.Machen Sie Fleisch nicht zarter als 2,5 cm. Dickeres Fleisch kann in den Klingen stecken bleiben und das Produkt beschädigen können.

3.Füllen Sie das zu zart machende Fleisch in den Schacht, bis das Fleisch

Kontakt mit den Klingen. Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn. Dadurch wird das Fleisch durch die Klingen. Führen Sie immer nur ein Stück Fleisch ein, um zu verhindern Verklemmen.

4.Wenn ein Stück Fleisch zu kurz ist, um die Klingen zu erreichen, verwenden Sie die mitgelieferte Zange, um das Fleisch zu den Klingen zu führen.

5.VORSICHT! Drücken oder schieben Sie das Fleisch NICHT mit der Hand in den Einfüllschacht. Finger oder andere Gegenstände. Andernfalls kann es zu Verletzungen und/oder Beschädigung des Geräts. Schieben Sie die Zange oder andere Utensilien NICHT in das Klingen.

6.Es kann notwendig sein, das Fleisch mehrere Male durch den Fleischklopfer zu führen. mal, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Sie können das Fleisch auch verschiedene Winkel, wenn ein anderes Ergebnis gewünscht wird.

7.Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen am nächsten

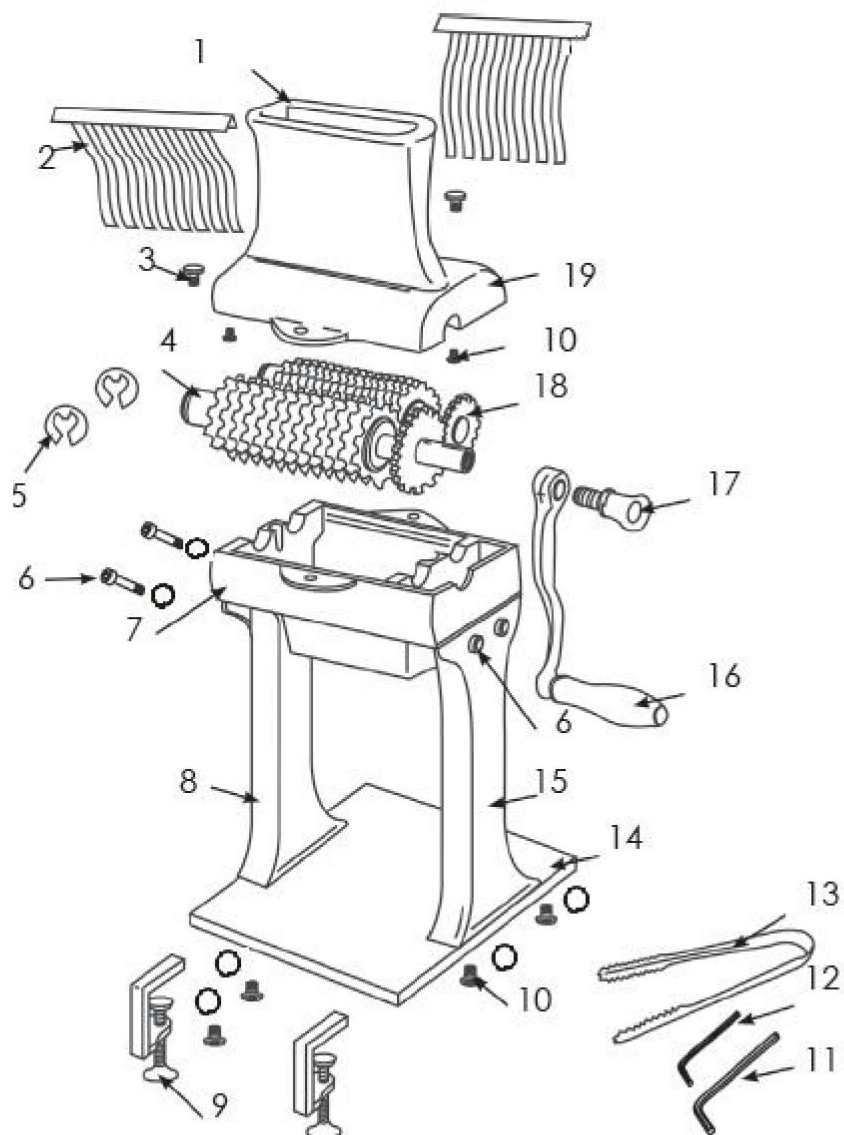
	Seite.NIEMALS GREIFEN SIE NICHT IN DIE MASCHINE. Dies könnte schwere Verletzungen verursachen. VERWENDEN SIE IMMER DIE MITGELIEFERTE ZANGE.
	HALTEN SIE IHRE FINGER VOM KLINGEN FERN TIMES. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen. Schneidklingen/Klingeneinheit sind sehr scharf.
	Drücken oder schieben Sie das Fleisch NICHT mit der Hand in den Einfüllschacht. Finger oder andere Gegenstände. Dies kann zu Verletzungen führen. Verletzungen und/oder Schäden am Gerät.

	Benutzen Sie NIEMALS Ihre Finger, um Essensreste vom Maschine während des Betriebs. SCHWERE VERLETZUNGEN KÖNNEN ERGEBNIS.
	Drücken Sie die Zange oder andere Utensilien NICHT in die Klingen.

Demontage- und Reinigungsanleitung

1. Entfernen Sie den Griff von der Klingenthalerungswelle, indem Sie den Griff abschrauben Flügelschraube.
 2. Heben Sie die Kämme an, um sie vom oberen Gehäuse zu entfernen.
 3. Entfernen Sie die beiden Rändelschrauben vom oberen Gehäuse.
 4. Entfernen Sie das obere Gehäuse. WARNUNG! Dadurch wird das Schneidwerkzeug freigelegt. Klingen. Gehen Sie vorsichtig mit der Klingeneinheit um. Tragen Sie immer Schnittfeste Handschuhe (separat erhältlich) beim Umgang mit den Klingen.
 5. Entfernen Sie die Rutsche vom oberen Gehäuse mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel Schlüssel.
 6. Heben Sie die Klingengestelleinheit vorsichtig aus dem unteren Gehäuse.
 7. Demontieren Sie das untere Gehäuse von den Beinen.
 8. Demontieren Sie die Beine von der Basis.
 9. Alle Teile gründlich mit warmem Seifenwasser waschen. HINWEIS: Eine lange Borste Zum Reinigen des Klingenhalters wird eine Bürste empfohlen.
 10. Mit klarem Wasser abspülen.
 11. Desinfizieren Sie nach Bedarf.
 12. Vor dem erneuten Zusammenbau gründlich trocknen.
- HINWEIS: Um Korrosion vorzubeugen, empfehlen wir dringend, alle Metallteile mit ein lebensmittelechtes Silikonspray (separat erhältlich).

EXPLOSIONSZEICHNUNG UND TEILELISTE



Teile-Nr.	Beschreibung	Stk.
1	Rutsche	1
2	Kämme	2
3	Gehäuse-Rändelschrauben	2
4	Nylonbuchse	2
5	Wellenclips	2
6	Schrauben und Unterlegscheibe für Beine	4
7	Unteres Gehäuse	1
8	Linkes Bein	1
9	C-Klemmen	2
10	Schrauben und Unterlegscheibe für Rutsche	6
11	Inbusschlüssel für Beinschrauben	1
12	Inbusschlüssel für Rutschen- und Basisschrauben	1
13	Zange aus Edelstahl	1
14	Base	1
15	Rechtes Bein	1
16	Handhaben	1
17	Griff Flügelschraube	1
18	Klingenhalter aus Edelstahl	1
19	Top-Gehäuse	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

BONIFICATORE COMMERCIALE PER CARNE

MODELLO:1A-MT105

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

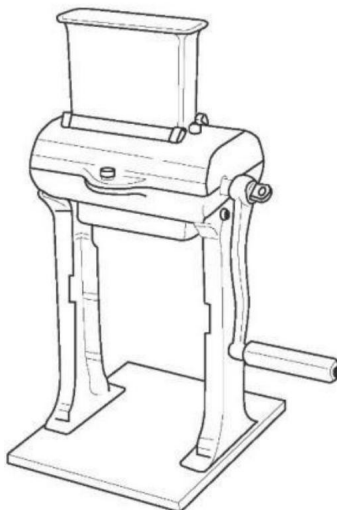
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

BONIFICATORE COMMERCIALE PER CARNE

MODELLO:1A-MT105



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/
support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una 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 sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

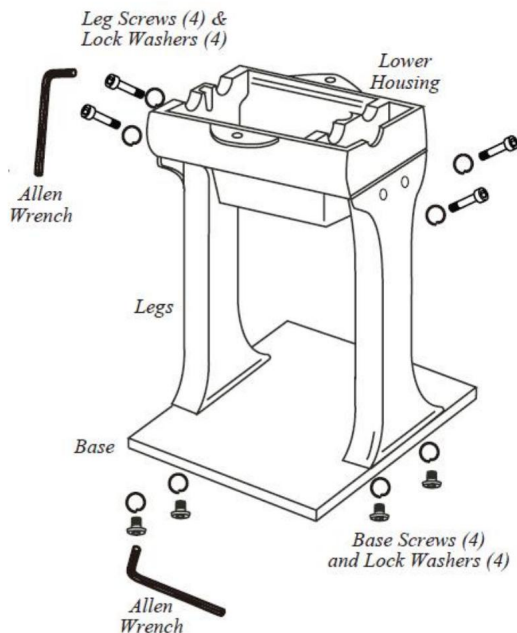
AVVERTIMENTO

1. **ATTENZIONE: LAME AFFILATE!** Indossare sempre guanti antitaglio (venduti separatamente) quando si maneggiano le lame.
2. **NON METTERE MAI LE MANI NEL TENERIZZATORE**, poiché ciò potrebbe causare gravi lesioni. **UTILIZZARE SEMPRE LE PINZE FORNITE.**
3. **TENERE SEMPRE LE DITA LONTANE DALLE LAME.** In caso contrario, si potrebbero verificare lesioni personali. Le lame di taglio/il gruppo lame sono molto affilate. Sempre indossare guanti antitaglio (venduti separatamente) quando si maneggiano le lame.
4. **NON premere o spingere la carne nello scivolo con le dita o con qualsiasi altro oggetto** oggetto. Ciò potrebbe causare lesioni personali e/o danni all'unità.
5. **NON USARE MAI LE DITA per raschiare via il cibo dal batticarne mentre è in funzione operazione. POTREBBERO RISULTARE LESIONI GRAVI.**
6. **NON spingere le pinze o altri utensili nelle lame.**
7. **NON utilizzare MAI accessori o parti di altri produttori.** Ciò causerà **ANNULLA LA GARANZIA.**
8. **Pulire accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio.** ammorbidente. Lavare tutte le parti a mano e asciugarle accuratamente. Indossare sempre scarpe antitaglio guanti (venduti separatamente) quando si maneggiano le lame.
9. **NON tentare di intenerire la carne con ossa o altri oggetti duri.** Questo danneggiare la macchina.
10. **LEGA INDIETRO i capelli e gli abiti sciolti e arrotola le maniche lunghe prima di utilizzare l'apparecchio.** ammorbidente. **RIMUOVERE cravatte, anelli, orologi, braccialetti o altri gioielli prima operativo.**
11. **NON utilizzare il batticarne sotto l'effetto di farmaci, medicinali o alcol.**

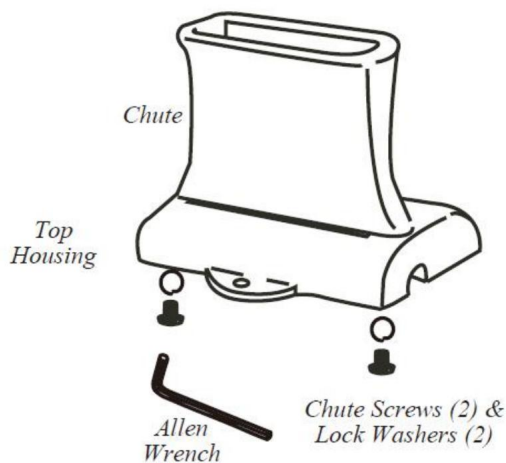
SALVA QUESTE ISTRUZIONI

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

1. Collegare le gambe sinistra e destra alla base utilizzando la chiave a brugola in dotazione e quattro (4) viti di base e rondelle di bloccaggio. Vedere FIGURA 1.



2. Fissare le gambe sinistra e destra all'alloggiamento inferiore utilizzando una chiave a brugola e quattro (4) viti per gambe e rondelle di bloccaggio. Vedere FIGURA 1.

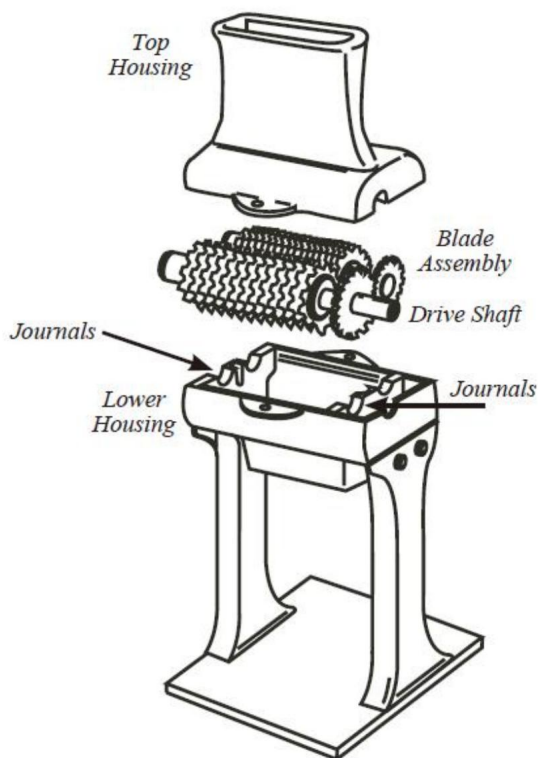


3. Installare lo scivolo sull'alloggiamento superiore utilizzando una chiave a brugola e due (2) Viti dello scivolo e rondelle di sicurezza. Vedere FIGURA 2.

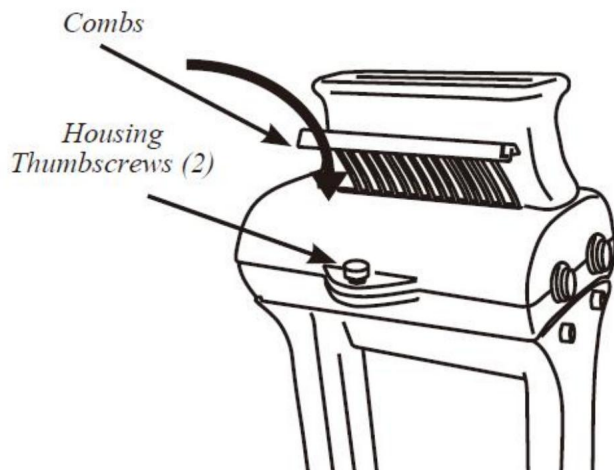


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT GLOVES ARE RECOMMENDED WHENEVER HANDLING THE BLADE ASSEMBLY!



4. Inserire il gruppo lame nell'alloggiamento inferiore, guidando l'albero motore nei perni dei cuscinetti. Assicurarsi che gli ingranaggi e le lame del gruppo lame siano correttamente ingranati tra loro e appoggiati sui perni.



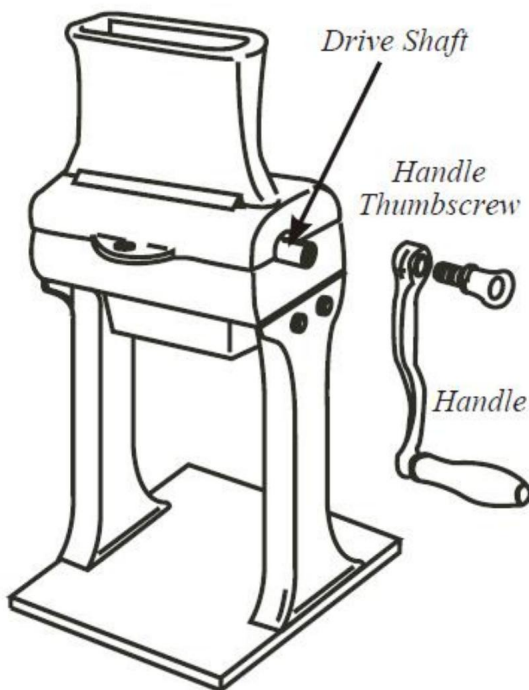
5. Vedere FIGURA 3.

6. Posizionare l'alloggiamento superiore su l'alloggiamento inferiore e la fila i fori per le viti.

7. Fissare l'alloggiamento superiore al Alloggiamento inferiore utilizzando i due (2) Viti a testa zigrinata dell'alloggiamento. FARE NON STRINGERE TROPPO! Vedere FIGURA 4.

8. Inserire i pettini nella parte superiore Alloggiamento. Vedere FIGURA 4.

9. Installare la maniglia sul Albero di trasmissione della lama. Fissare il Maniglia per l'albero motore con la vite a testa zigrinata della maniglia. Vedere FIGURA 5.



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Rimuovere tutte le ossa o gli elementi duri nella carne prima di intenerirla. la macchina potrebbe danneggiarsi se vengono spinti attraverso ossa o oggetti duri.
2. Non intenerire la carne più spessa di 1" (2,5 cm). La carne più spessa potrebbe incastrarsi nelle lame, che potrebbero danneggiare il prodotto.
3. Inserire la carne da ammorbidire nello scivolo finché non entra contatto con le lame. Girare la maniglia in senso orario. Questo tirerà la carne attraverso le lame. Inserire solo un pezzo di carne alla volta per evitare inceppamento.
4. Se un pezzo di carne è troppo corto per raggiungere le lame, utilizzare l'apposito accessorio Pinze per guidare la carne verso le lame.
5. **ATTENZIONE! NON** premere o spingere la carne nello scivolo con il tuo dito o qualsiasi altro oggetto. Ciò potrebbe causare lesioni personali e/o danni all'unità. **NON** spingere le pinze o altri utensili nel Lame.
6. Potrebbe essere necessario passare la carne attraverso il Tenderizer più volte per ottenere i risultati desiderati. Puoi anche passare la carne a angolazioni diverse se si desidera ottenere un risultato diverso.
7. Pulire l'unità prima e dopo ogni utilizzo. Seguire le istruzioni per la pulizia sul prossimo

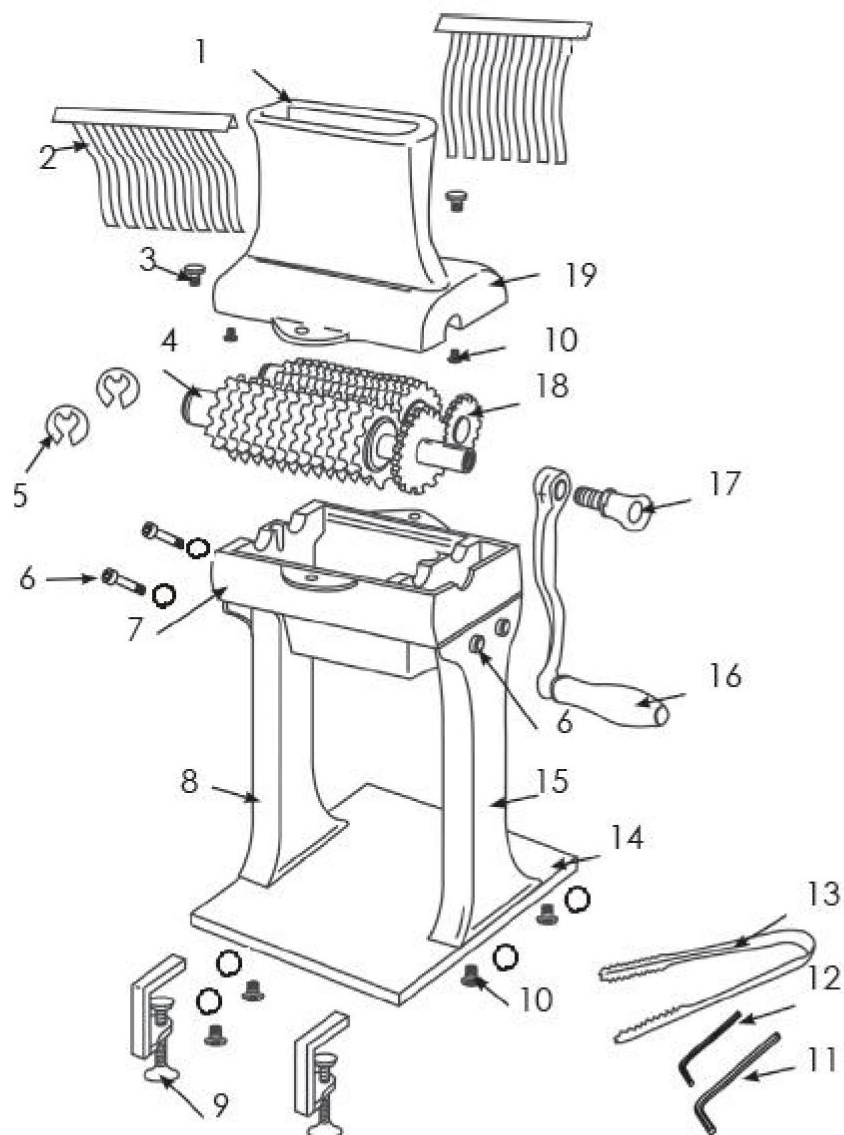
	pagina.MAI RAGGIUNGERE LA MACCHINA. Facendo così potresti causare gravi lesioni. UTILIZZARE SEMPRE IL DISPOSITIVO FORNITO PINZE.
	TENERE LE DITA LONTANE DALLE LAME VOLTE. La mancata osservanza di questa norma può causare lesioni personali. Le lame di taglio/il gruppo lame sono molto affilate.
	NON premere o spingere la carne nello scivolo con il tuo dito o qualsiasi altro oggetto. Ciò potrebbe causare lesioni personali lesioni e/o danni all'unità.

	NON usare MAI le dita per raschiare via il cibo dal macchina durante il funzionamento. GRAVI LESIONI POSSONO RISULTATO.
	NON spingere le pinze o altri utensili nelle lame.

ISTRUZIONI PER LO SMONTAGGIO E LA PULIZIA

1. Rimuovere la maniglia dall'albero del rack della lama svitando la maniglia
Vite a testa zigrinata.
 2. Sollevare i pettini per rimuoverli dall'alloggiamento superiore.
 3. Rimuovere le due viti a testa zigrinata dall'alloggiamento superiore.
 4. Rimuovere l'alloggiamento superiore. ATTENZIONE! Ciò esporrà il taglio
Lame. Prestare attenzione quando si maneggia il gruppo lame. Indossare sempre
guanti antitaglio (venduti separatamente) quando si maneggiano le lame.
 5. Rimuovere lo scivolo dall'alloggiamento superiore utilizzando la chiave a brugola in dotazione
Chiave.
 6. Sollevare con cautela il gruppo cremagliera lame dall'alloggiamento inferiore.
 7. Smontare l'alloggiamento inferiore dalle gambe.
 8. Smontare le gambe dalla base.
 9. Lavare accuratamente tutte le parti con acqua calda e sapone. NOTA: una spazzola a setole lunghe
Per la pulizia del gruppo cremagliera lame si consiglia l'uso di una spazzola.
 10. Risciacquare con acqua pulita.
 11. Disinfettare se necessario.
 12. Asciugare accuratamente prima di rimontare.
- NOTA: Per prevenire la corrosione, consigliamo vivamente di rivestire tutte le parti metalliche con
uno spray al silicone alimentare (venduto separatamente).

ESPLOSO ED ELENCO DELLE PARTI



Numero parte	Descrizione	Quantità
1	Scivolo	1
2	Pettini	2
3	Viti a testa zigrinata dell'alloggiamento	2
4	Boccola in nylon	2
5	Clip per albero	2
6	Viti e rondelle per gambe	4
7	Alloggiamento inferiore	1
8	Gamba sinistra	1
9	Morsetti a C	2
10	Viti e rondelle per scivolo	6
11	Chiave a brugola per viti delle gambe	1
12	Chiave a brugola per viti di scivolo e base	1
13	Pinze in acciaio inossidabile	1
14	Base	1
15	Gamba destra	1
16	Maniglia	1
17	Vite a testa zigrinata della maniglia	1
18	Gruppo cremagliera lame in acciaio inossidabile	1
19	Alloggi di prima qualità	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Ablandador de carne comercial

MODELO: 1A-MT105

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

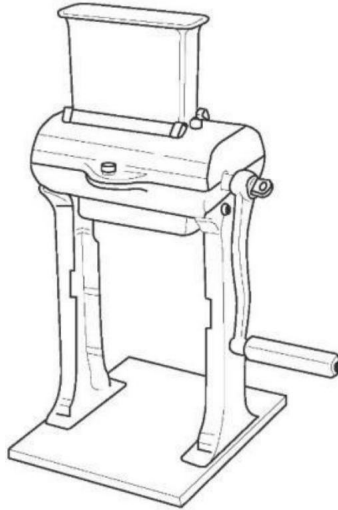
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Ablandador de carne comercial

MODELO: 1A-MT105



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

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

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

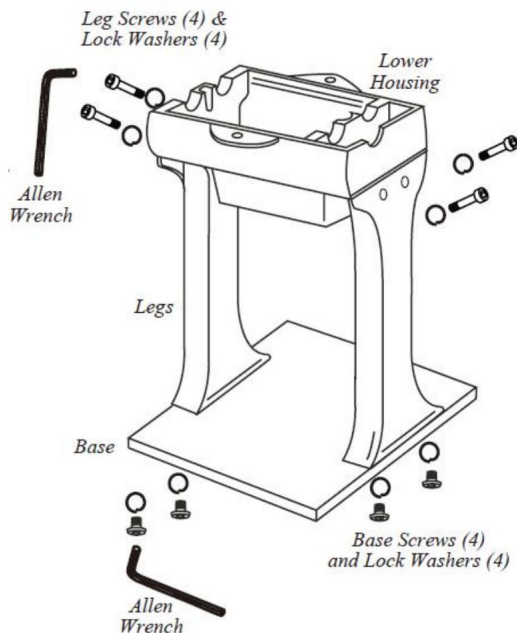
ADVERTENCIA

1. PRECAUCIÓN: ¡CUCHILLAS AFILADAS! Utilice siempre guantes resistentes a cortes (se venden por separado) al manipular las cuchillas.
2. NUNCA ENTRE EN EL ABLANDADOR, ya que podría causar lesiones graves. UTILICE SIEMPRE LAS PINZAS SUMINISTRADAS.
3. MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LAS HOJAS EN TODO MOMENTO. De lo contrario, puede provocar lesiones personales. Las cuchillas de corte y el conjunto de cuchillas son muy afilados. Use guantes resistentes a cortes (se venden por separado) al manipular las cuchillas.
4. NO presione ni empuje la carne dentro del conducto con los dedos ni ningún otro objeto. Hacerlo podría causar lesiones personales y/o daños a la unidad.
5. NUNCA USE LOS DEDOS para raspar los alimentos del ablandador mientras está en funcionamiento. PODRÍAN RESULTAR LESIONES GRAVES.
6. NO empuje las pinzas ni otros utensilios hacia las cuchillas.
7. NUNCA use accesorios ni piezas de otros fabricantes. Si lo hace, ANULARÁ SU GARANTÍA.
8. Limpie completamente todas las partes que entrarán en contacto con los alimentos antes de usar el ablandador. Lave todas las piezas a mano y séquelas bien. Use siempre ropa resistente a los cortes. guantes (se venden por separado) al manipular las cuchillas.
9. NO intente ablandar la carne con huesos u otros elementos duros. Esto dañar la máquina.
10. RETÉNGASE el cabello suelto y la ropa y arremánguese las mangas largas antes de operar el ablandador. QUITAR corbatas, anillos, relojes, pulseras u otras joyas antes operante.
11. NO utilice el ablandador bajo la influencia de drogas, medicamentos o alcohol.

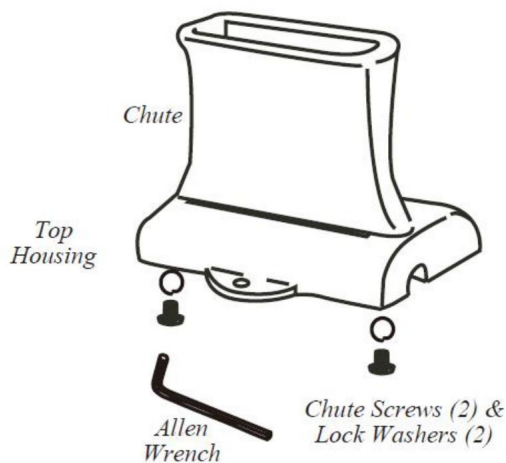
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Conecte las patas izquierda y derecha a la base usando la llave Allen provista y cuatro (4) tornillos de base y arandelas de seguridad. Vea la FIGURA 1.



2. Fije las patas izquierda y derecha a la carcasa inferior con una llave Allen y cuatro (4) tornillos para patas y arandelas de seguridad. Consulte la FIGURA 1.

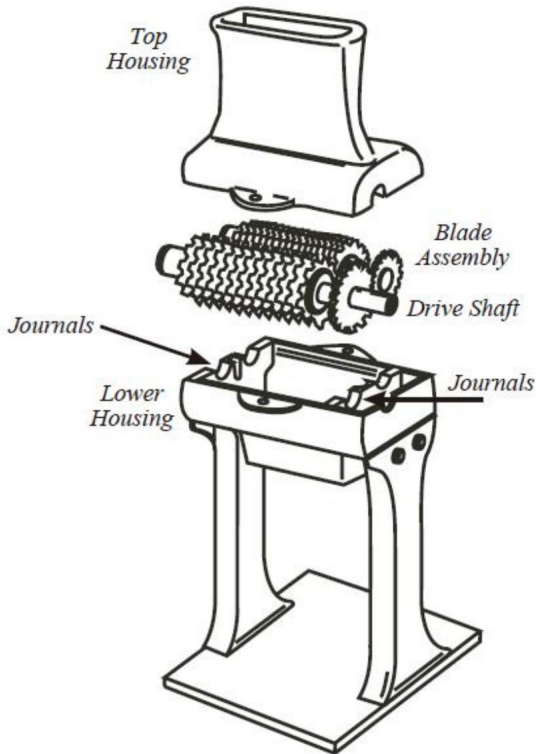


3. Instale el conducto en la carcasa superior utilizando una llave Allen y dos (2) Tornillos y arandelas de seguridad del conducto. Ver FIGURA 2.

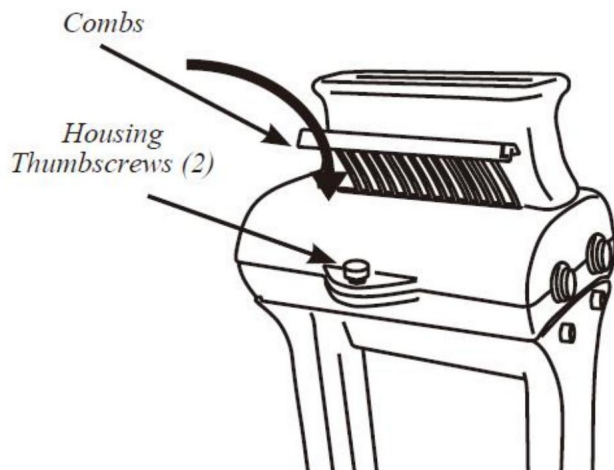


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT GLOVES ARE RECOMMENDED WHENEVER HANDLING THE BLADE ASSEMBLY!



4. Inserte el conjunto de cuchillas en la carcasa inferior, guiando el eje de transmisión hacia los cojinetes. Asegúrese de que los engranajes y las cuchillas del conjunto de cuchillas estén correctamente acoplados y apoyados en los cojinetes.



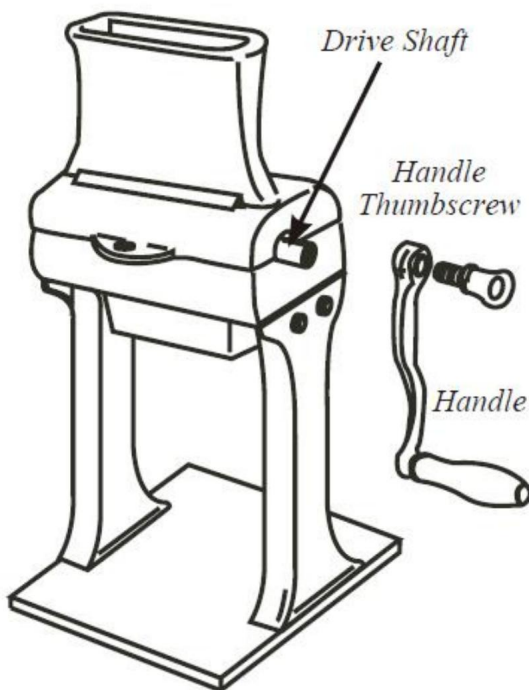
5. Véase la FIGURA 3.

6. Coloque la carcasa superior en
La Vivienda Baja y la alineación
los agujeros de los tornillos.

7. Asegure la carcasa superior a la
Carcasa inferior utilizando los dos (2)
Tornillos de mariposa de la carcasa. HACER
¡NO APRIETE DEMASIADO! Ver
FIGURA 4.

8. Inserte los peines en la parte superior
Vivienda. Véase la FIGURA 4.

9. Instale el mango en el
Eje de transmisión de la cuchilla. Fije el
Manejar el eje de transmisión con
El tornillo de mariposa del mango. Ver
FIGURA 5.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Retire todos los huesos o elementos duros de la carne antes de ablandarla.

La máquina puede dañarse si se introducen huesos u objetos duros a través de ella.

2. No ablande carnes de más de 1" (2,5 cm) de grosor. Las carnes más gruesas pueden quedar alojados en las cuchillas, lo que podría causar daños al producto.

3. Introduzca la carne que se va a ablandar en el conducto hasta que la carne entre contacto con las cuchillas. Gire el mango en el sentido de las agujas del reloj. Esto hará que la carne se deslice. a través de las cuchillas. Inserte solo un trozo de carne a la vez para evitar interferencia.

4. Si un trozo de carne es demasiado corto para alcanzar las cuchillas, utilice el Pinzas para guiar la carne hacia las cuchillas.

5. ¡PRECAUCIÓN! NO presione ni empuje la carne en el conducto con las manos. dedos o cualquier otro objeto. Hacerlo podría causar lesiones personales y/o dañar la unidad. NO empuje las pinzas ni otros utensilios dentro de la unidad. Cuchillas.

6. Puede ser necesario pasar la carne por el ablandador varias veces. veces para obtener los resultados deseados. También puedes pasar la carne por diferentes ángulos si se desea un resultado diferente.

7. Limpie la unidad antes y después de cada uso. Siga las instrucciones de limpieza. En el próximo

	página. NUNCA METER LA MANO EN LA MÁQUINA. Si lo hace, podría causar lesiones graves. UTILICE SIEMPRE EL PROPORCIONADO TENAZAS.
	MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LAS CUCHILLAS EN TODO MOMENTO TIMES. El no hacerlo puede resultar en lesiones personales. Las cuchillas de corte/el conjunto de cuchillas son muy afilados.
	NO presione ni empuje la carne dentro del conducto con las manos. dedos o cualquier otro objeto. Hacerlo podría causar lesiones personales. lesiones y/o daños a la unidad.

	NUNCA use los dedos para raspar los alimentos del máquina mientras está en funcionamiento. PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES RESULTADO.
	NO empuje las pinzas ni otros utensilios hacia las cuchillas.

INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE Y LIMPIEZA

1. Retire el mango del eje del soporte de cuchillas desatornillando el mango.

Tornillo de mariposa.

2. Levante los peines para quitarlos de la carcasa superior.

3. Retire los dos tornillos de mariposa de la carcasa superior.

4. Retire la carcasa superior. ¡ADVERTENCIA! Esto dejará expuesta la cuchilla de corte.

Cuchillas. Tenga cuidado al manipular el conjunto de cuchillas. Use siempre

Guantes resistentes a cortes (se venden por separado) al manipular las cuchillas.

5. Retire el conducto de la carcasa superior utilizando la llave Allen proporcionada.

Llave inglesa.

6. Levante con cuidado el conjunto del soporte de cuchillas de la carcasa inferior.

7. Desmonte la carcasa inferior de las patas.

8. Desmonte las patas de la base.

9. Lave bien todas las piezas con agua tibia y jabón. NOTA: Un cepillo de cerdas largas

Se recomienda utilizar un cepillo para limpiar el conjunto del porta cuchillas.

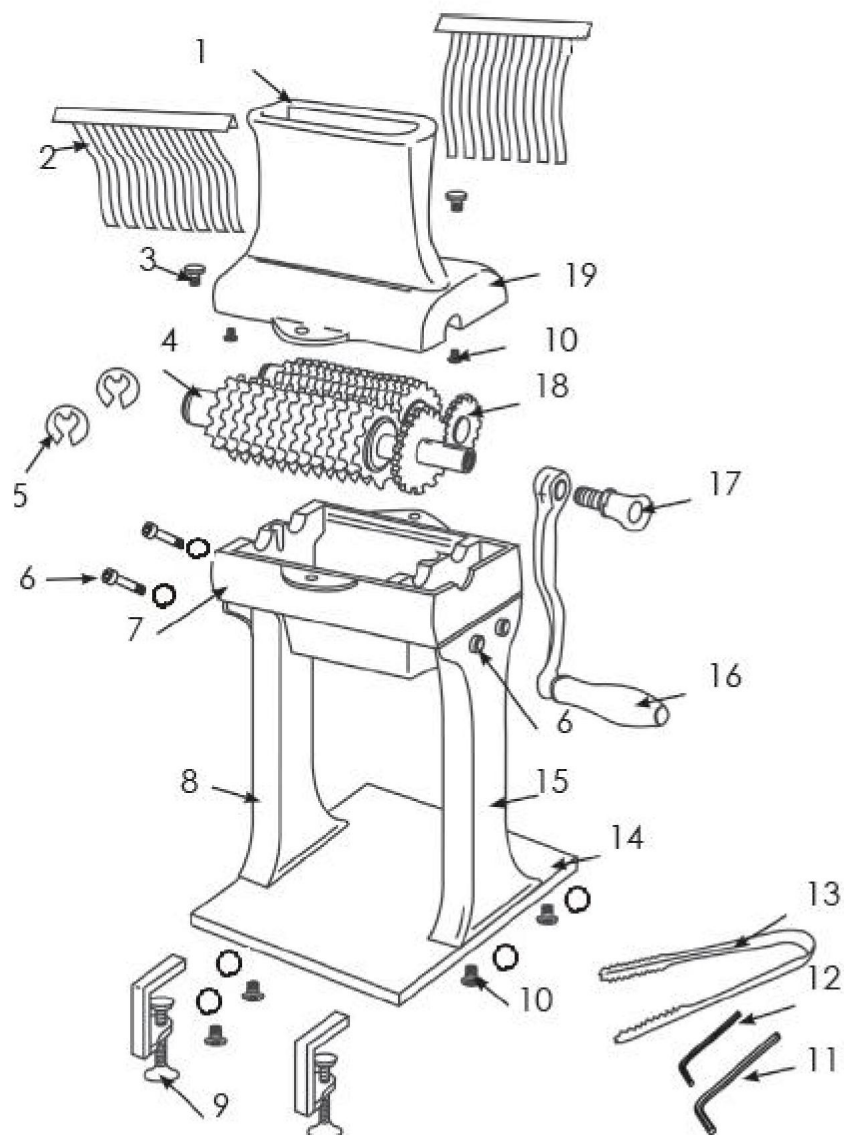
10. Enjuague con agua limpia.

11. Desinfecte según sea necesario.

12. Seque completamente antes de volver a ensamblar.

NOTA: Para evitar la corrosión, recomendamos encarecidamente recubrir todas las piezas metálicas con un spray de silicona de grado alimenticio (se vende por separado).

VISTA EN DESPIECE Y LISTA DE PIEZAS



Nro. de pieza	Descripción	Cantidad.
1	Tolva	1
2	Peines	2
3	Tornillos de mariposa de la carcasa	2
4	Buje de nailon	2
5	Clips de eje	2
6	Tornillos y arandelas para patas	4
7	Vivienda inferior	1
8	Pierna izquierda	1
9	Abrazaderas en C	2
10	Tornillos y arandelas para canaleta	6
11	Llave Allen para tornillos de patas	1
12	Llave Allen para tornillos de canal y base	1
13	Pinzas de acero inoxidable	1
14	Base	1
15	Pierna derecha	1
16	Manejar	1
17	Tornillo de mariposa para manija	1
18	Conjunto de bastidor de cuchillas de acero inoxidable	1
19	Vivienda superior	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

KOMERCYJNA MASZYNA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

MODEL:1A-MT105

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

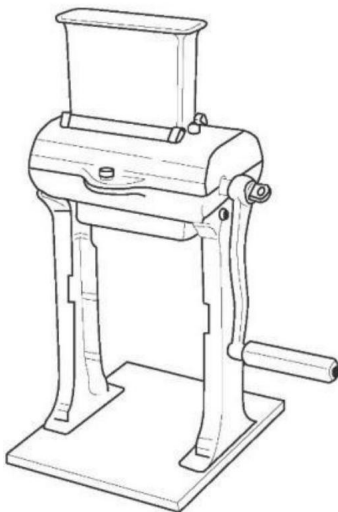
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMERCYJNA MASZYNA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

MODEL:1A-MT105



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację 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.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

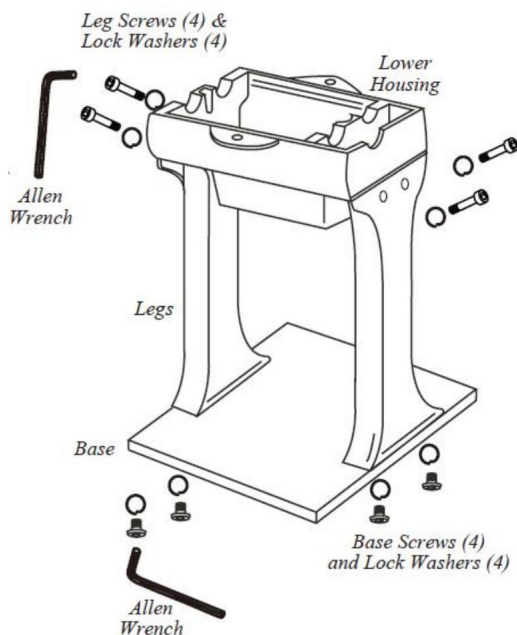
OSTRZEŻENIE

1. UWAGA: OSTRE OSTRZA! Zawsze zakładaj rękawice odporne na przecięcia (sprzedawane oddzielnie) podczas obsługi ostrzy.
2. NIGDY NIE WKŁADAJ RĘKI DO ZMIĘKCZACZA, gdyż może to spowodować poważne obrażenia. ZAWSZE UŻYWAJ DOŁĄCZONYCH SZCZYPIEC.
3. ZAWSZE TRZYMAJ PALCE Z DALA OD OSTRZY. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować obrażenia ciała. Ostrza tnące/zespół ostrzy są bardzo ostre. Zawsze Podczas obsługi ostrzy należy nosić rękawice odporne na przecięcia (sprzedawane oddzielnie).
4. NIE naciskaj ani nie wpychaj mięsa do otworu spustowego palcami ani żadnym innym przedmiotem. obiektu. Może to spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie urządzenia.
5. NIGDY NIE UŻYWAJ PALCÓW do zdrapywania jedzenia ze zmiękczacza, gdy jest włączony. operacja. MOŻE DOPROWADZIĆ DO POWAŻNYCH OBRAŻEŃ.
6. NIE wciskaj szczypiec ani innych przyborów w ostrza.
7. NIGDY nie używaj żadnych akcesoriów ani części pochodzących od innych producentów. Takie działanie UNIEWAŻNIJ GWARANCJĘ.
8. Dokładnie wyczyść wszystkie części, które będą miały kontakt z żywnością przed użyciem. zmiękczacza. Umyj wszystkie części ręcznie i dokładnie osusz. Zawsze noś odzież odporną na przecięcia Podczas obsługi ostrzy należy używać rękawiczek (sprzedawanych oddzielnie).
9. NIE próbuj zmiękczyć mięsa kośćmi lub innymi twardymi elementami. To spowoduje uszkodzić maszynę.
10. ZWIĄŻ luźne włosy i ubranie oraz podwiń długie rękawy przed użyciem urządzenia. zmiękczacza. ZDEJMIJ krawaty, pierścionki, zegarki, bransoletki lub inną biżuterię przed operacyjną.
11. NIE WOLNO używać urządzenia zmiękczonego pod wpływem narkotyków, leków lub alkoholu.

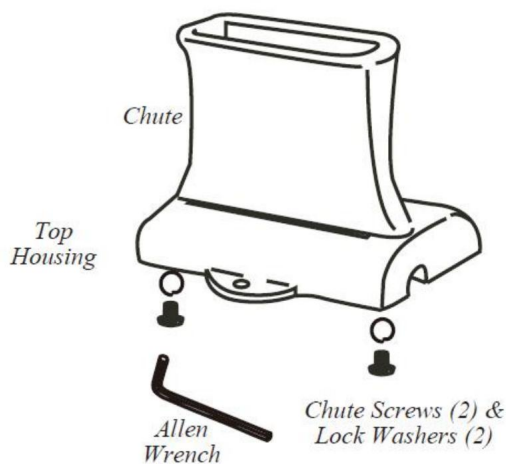
ZAPISZ TE INSTRUKCJE

INSTRUKCJA MONTAŻU

1. Podłącz lewą i prawą nogę do podstawy za pomocą dostarczonego klucza imbusowego i czterech (4) śrub podstawy i podkładek zabezpieczających. Zobacz RYSUNEK 1.



2. Przymocuj lewą i prawą nogę do dolnej obudowy za pomocą klucza imbusowego i czterech (4) śrub nóg i podkładek zabezpieczających. Zobacz RYSUNEK 1.

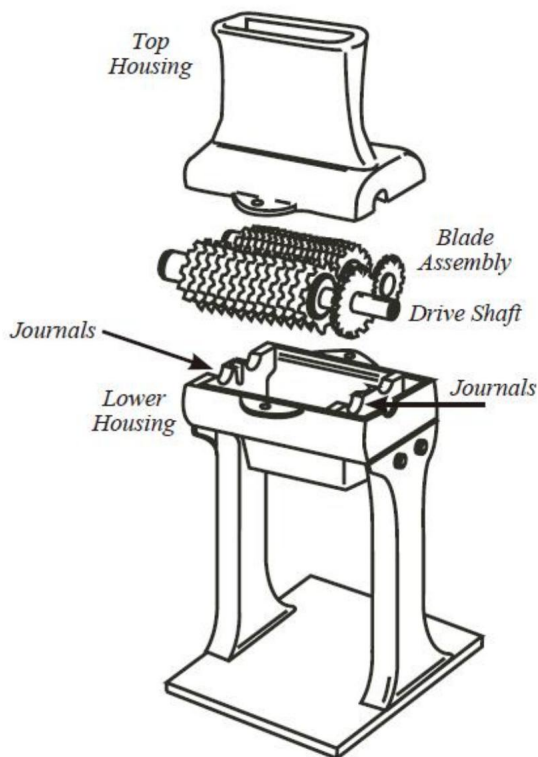


3. Zamontuj zsuwnię do górnej obudowy za pomocą klucza imbusowego i dwóch (2) śrub zsuwni i podkładki zabezpieczające. Zobacz RYSUNEK 2.

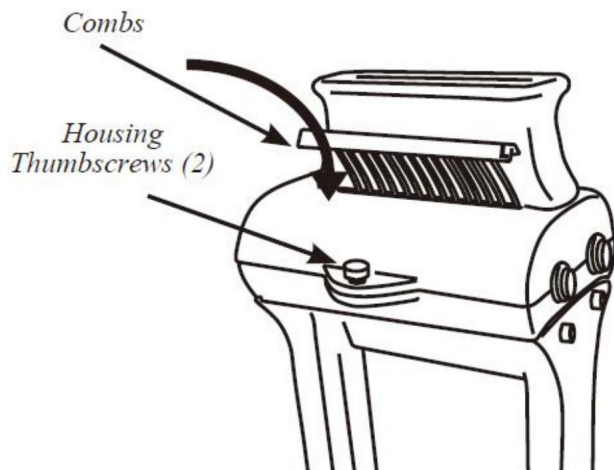


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT GLOVES ARE RECOMMENDED WHENEVER HANDLING THE BLADE ASSEMBLY!



4. Włóż zespół ostrza do dolnej obudowy, wprowadzając wał napędowy do czopów łożyskowych. Upewnij się, że koła zębate i ostrza zespołu ostrza są prawidłowo zazębiane i spoczywają w czopach.



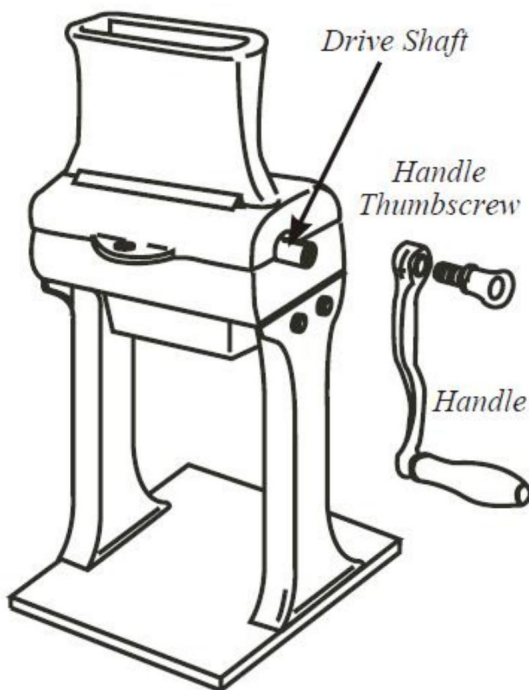
5. Zobacz RYSUNEK 3.

6. Umieść górną obudowę na
Dolna obudowa i ustawienie się w kolejce
otwory na śruby.

7. Zabezpiecz górną obudowę do
Dolna obudowa za pomocą dwóch (2)
Śruby obudowy. DO
NIE DOKRĘCAJ ZBYT MOCNO! Zobacz
RYCINA 4.

8. Włóż grzebień do górnej części
Mieszkanie. Zobacz RYSUNEK 4.

9. Zamontuj uchwyt na
Wał napędowy ostrza. Zabezpiecz
Uchwyt do wału napędowego z
Śruba do uchwytu. Zobacz
RYCINA 5.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Przed zmiękczeniem mięsa usuń wszystkie kości i twarde elementy.
Maszyna może ulec uszkodzeniu, jeśli wsunie się do niej kości lub twarde przedmioty.
2. Nie rozmiękczej mięsa o grubości większej niż 2,5 cm (1"). Grubsze mięso może się rozmiękczyć.
mogą utknąć w ostrzach, co może spowodować uszkodzenie produktu.
3. Włóż mięso, które chcesz zmiękczyć, do rynny, aż mięso będzie w niej
kontakt z ostrzami. Obróć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara. To pociągnie mięso
przez ostrza. Włóż tylko jeden kawałek mięsa na raz, aby zapobiec
zagłuszanie.
4. Jeśli kawałek mięsa jest zbyt krótki, aby dosięgnąć ostrzy, użyj dołączonego noża.
Szczypce służące do prowadzenia mięsa w kierunku ostrzy.
5. UWAGA! NIE wciskaj ani nie wpychaj mięsa do zsypu za pomocą
palców lub jakiegokolwiek innego przedmiotu. Może to spowodować obrażenia ciała i/lub
uszkodzenia urządzenia. NIE wpychaj szczypiec ani innych przyborów do
Ostrza.
6. Może być konieczne kilkukrotne przepuszczenie mięsa przez zmiękczac.
razy, aby uzyskać pożądane rezultaty. Możesz również przepuścić mięso przez
różne kąty, jeżeli chcemy uzyskać inny efekt.
7. Wyczyść urządzenie przed i po każdym użyciu. Postępuj zgodnie z instrukcją czyszczenia.
w następnym

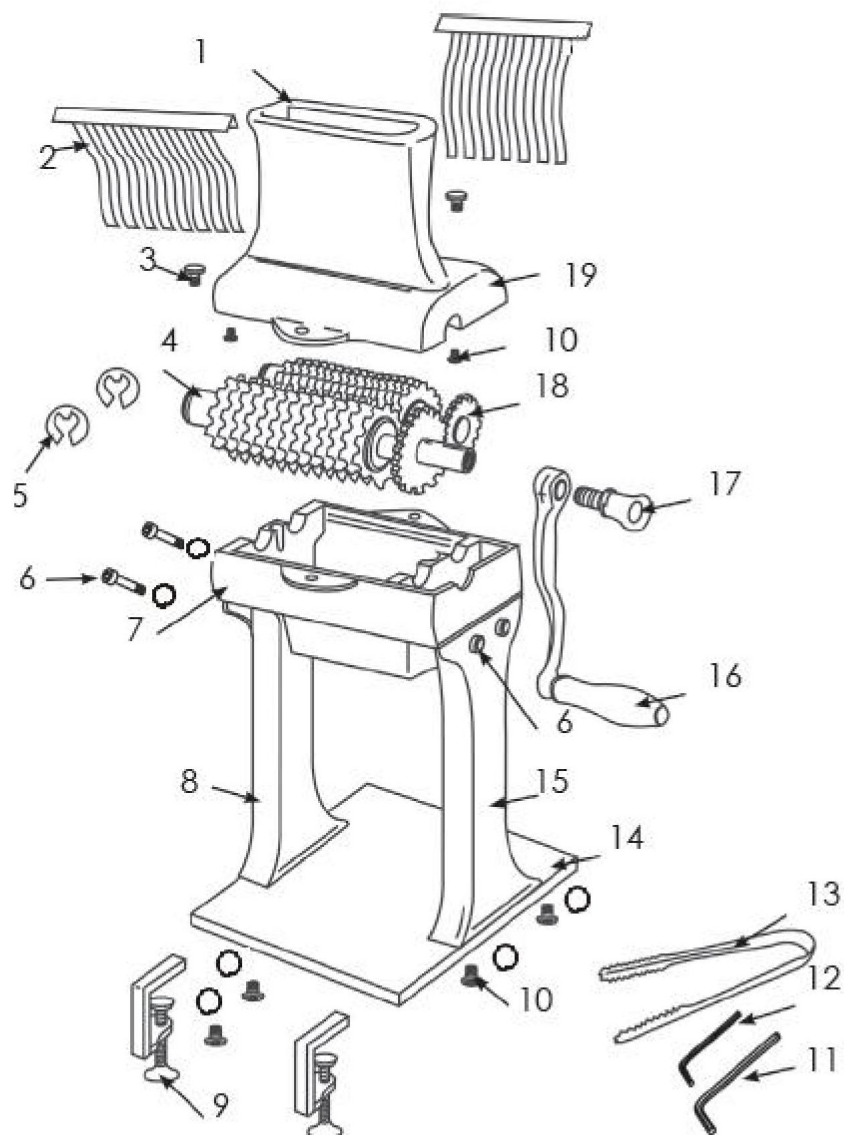
	strona. NIGDY SIĘGNIJ DO MASZYNY. Robiąc to, możesz spowodować poważne obrażenia. ZAWSZE UŻYWAJ DOSTARCZONEGO SZCZYPCE.
	TRZYMAJ PALCÓW Z DALA OD OSTRZY TIMES. Niedopełnienie tego obowiązku może skutkować obrażeniami ciała. Ostrza tnące/zestaw ostrzy są bardzo ostre.
	NIE wciskaj ani nie wpychaj mięsa do zsypu za pomocą palce lub jakiegokolwiek inny przedmiot. Może to spowodować obrażenia ciała obrażenia ciała i/lub uszkodzenie urządzenia.

	NIGDY nie używaj palców do zdrapywania jedzenia z pojemnika. maszyny podczas pracy. MOŻE DOJŚĆ DO CIĘŻKICH OBRAŹEŃ WYNIK.
	NIE wsuwaj szczypiec ani innych przyborów w ostrza.

INSTRUKCJA DEMONTAŻU I CZYSZCZENIA

1. Zdejmij uchwyt z wału zębatego ostrza, odkręcając uchwyt Śruba skrzydełkowa.
 2. Podnieś grzebień, aby wyjąć je z górnej obudowy.
 3. Odkręć dwie śruby motylkowe z górnej obudowy.
 4. Zdejmij górną obudowę. **OSTRZEŻENIE!** Spowoduje to odsłonięcie ostrza tnącego. Ostrza. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z zespołem ostrza. Zawsze zakładaj Podczas obsługi ostrzy należy używać rękawic odpornych na przecięcia (sprzedawanych oddzielnie).
 5. Wyjmij zsuwnię z górnej obudowy za pomocą dostarczonego klucza imbusowego. Klucz.
 6. Ostrożnie podnieś zespół zębatego z dolnej obudowy.
 7. Odłącz dolną obudowę od nóg.
 8. Odłącz nogi od podstawy.
 9. Dokładnie umyj wszystkie części ciepłą wodą z mydłem. **UWAGA:** Długie włosie Do czyszczenia zespołu zębatego ostrza zaleca się używanie szczotki.
 10. Spłukać czystą wodą.
 11. W razie konieczności zdezynfekuj.
 12. Dokładnie osusz przed ponownym montażem.
- UWAGA:** Aby zapobiec korozji, zdecydowanie zalecamy pokrycie wszystkich części metalowych silikonowy spray dopuszczony do kontaktu z żywnością (sprzedawany oddzielnie).

WIDOK ROZŁOŻONY I LISTA CZĘŚCI



Numer części.	Opis	Ilość.
1	Zjeżdżalnia	1
2	Grzebień	2
3	Obudowa Śruby motylkowe	2
4	Tuleja nylonowa	2
5	Zaciski wału	2
6	Śruby i podkładki do nóg	4
7	Dolna obudowa	1
8	Lewa noga	1
9	Zaciski C	2
10	Śruby i podkładki do zsuwni	6
11	Klucz imbusowy do śrub nóg	1
12	Klucz imbusowy do śrub zsuwni i podstawy	1
13	Szczypce ze stali nierdzewnej	1
14	Opierać	1
15	Prawa noga	1
16	Uchwyt	1
17	Uchwyt śruby motylkowej	1
18	Zespół zębatego ostrza ze stali nierdzewnej	1
19	Najlepsze mieszkania	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

COMMERCIEËLE VLEESVERMAKER

MODEL:1A-MT105

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekenen niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt.

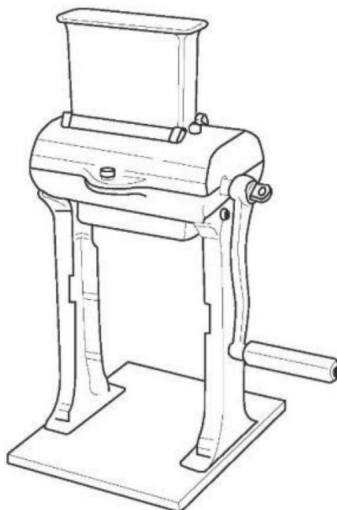
Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIELE VLEESVERMAKER

MODEL:1A-MT105



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: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product 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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

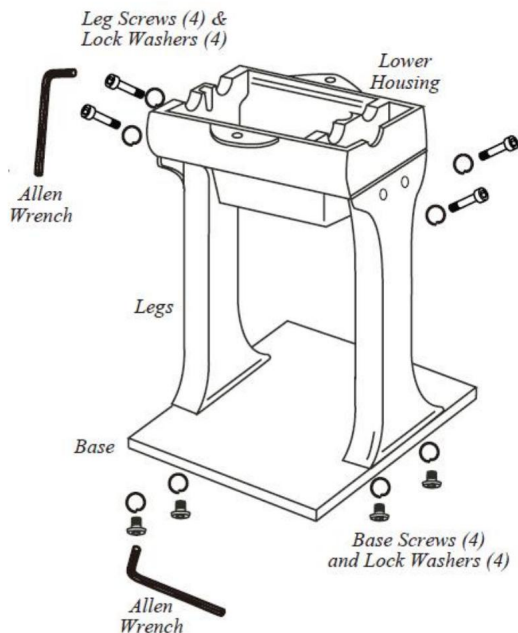
WAARSCHUWING

1. LET OP: SCHERPE MESSEN! Draag altijd snijbestendige handschoenen (apart verkrijgbaar) bij het hanteren van de messen.
2. Grijp NOOIT in de Tenderizer, dit kan ernstig letsel veroorzaken.
GEBRUIK ALTIJD DE MEEGELEVERDE TANG.
3. HOUD UW VINGERS ALTIJD WEG VAN DE MESSEN. Als u dit niet doet, kan dit resulteren in persoonlijk letsel. De snijbladen/bladmontage is erg scherp. Altijd Draag snijbestendige handschoenen (apart verkrijgbaar) wanneer u de messen hanteert.
4. Druk of duw het vlees NIET met uw vingers of andere hulpmiddelen in de goot. Dit kan persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat veroorzaken.
5. GEBRUIK NOOIT UW VINGERS om voedsel van de vleesvermalser af te schrapen terwijl deze in de magnetron zit. operatie. ERNSTIG LETSEL KAN HET GEVOLG ZIJN.
6. Duw de tang of andere gebruiksvoorwerpen NIET in de messen.
7. Gebruik NOOIT accessoires of onderdelen van andere fabrikanten. Als u dit wel doet, zal VERVALT UW GARANTIE.
8. Maak alle onderdelen die in contact komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat gebruikt. malser. Was alle onderdelen met de hand en droog ze grondig. Draag altijd snijbestendige Draag handschoenen (apart verkrijgbaar) bij het hanteren van de messen.
9. Probeer vlees NIET malser te maken met botten of andere harde voorwerpen. Dit zal de machine beschadigen.
10. Bind losse haren en kleding vast en rol lange mouwen op voordat u de machine bedient. malser. VERWIJDER stropdassen, ringen, horloges, armbanden of andere sieraden voordat u in werking.
11. Gebruik de malsmaker NIET onder invloed van drugs, medicijnen of alcohol.

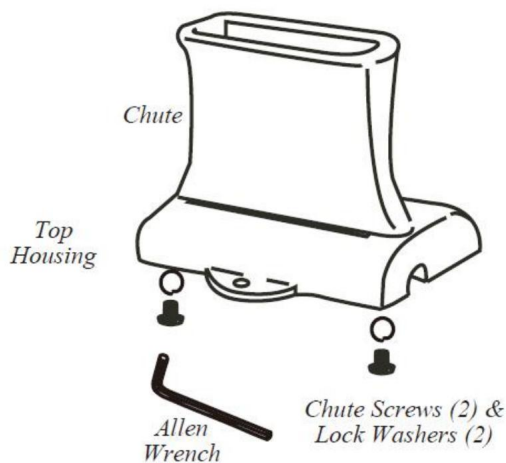
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

MONTAGE-INSTRUCTIES

1. Verbind de linker- en rechterpoten met de basis met behulp van de meegeleverde inbussleutel en vier (4) basisschroeven en borgingen. Zie AFBEELDING 1.



2. Bevestig de linker- en rechterpoten aan de onderste behuizing met behulp van een inbussleutel en vier (4) pootschroeven en borgingen. Zie AFBEELDING 1.

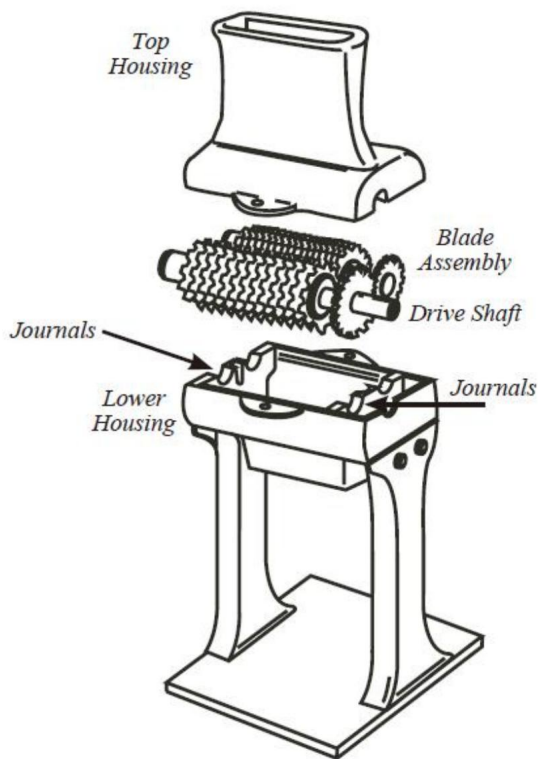


3. Installeer de goot op de bovenste behuizing met behulp van een inbussleutel en twee (2) Gootschroeven en borgringen. Zie FIGUUR 2.

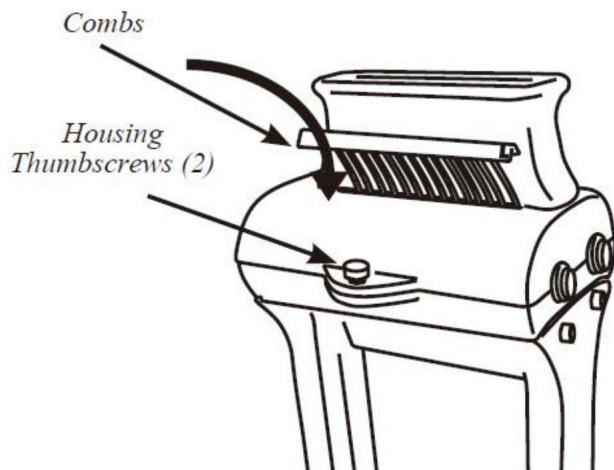


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT
GLOVES ARE RECOMMENDED
WHENEVER HANDLING THE
BLADE ASSEMBLY!



4. Plaats de Blade Assembly in de Lower Housing, waarbij u de Drive Shaft in de lagertappen leidt. Zorg ervoor dat de tandwielen en de bladen van de Blade Assembly goed in elkaar grijpen en in de lagertappen rusten.



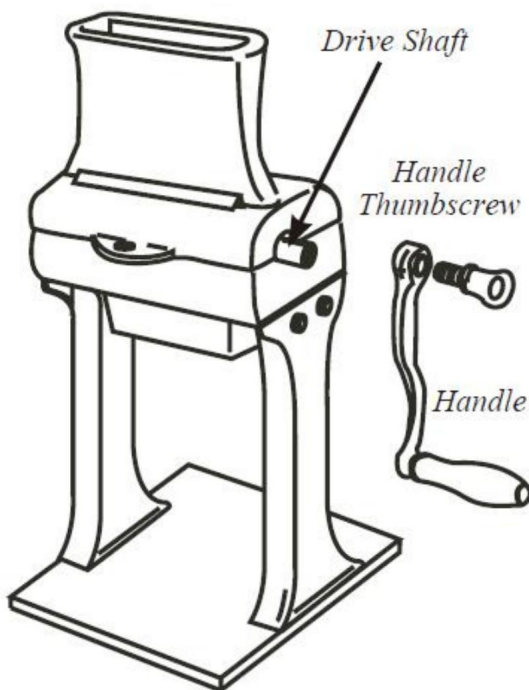
5. Zie FIGUUR 3.

6. Plaats de bovenste behuizing op de onderste behuizing en de opstelling de schroefgaten.

7. Bevestig de bovenste behuizing aan de Onderste behuizing met behulp van de twee (2) Behuizing duimschroeven. DO NIET TE STRAK AANDRAAIEN! Zie FIGUUR 4.

8. Plaats de kammen in de bovenkant Behuizing. Zie FIGUUR 4.

9. Monteer de handgreep op de Aandrijfas van het blad. Bevestig de Handgreep aan de aandrijfas met de Handvat Duimschroef. Zie FIGUUR 5.



GEBRUIKSAANWIJZING

1. Verwijder alle botten of harde delen uit het vlees voordat u het mals maakt.
De machine kan beschadigd raken als er botten of harde voorwerpen doorheen worden geduwd.
2. Maak vlees niet malser dan 2,5 cm (1 inch). Dikker vlees kan vast komen te zitten in de messen, waardoor schade aan het product kan ontstaan.
3. Plaats het vlees dat mals gemaakt moet worden in de goot totdat het vlees naar binnen komt contact met de messen. Draai de hendel met de klok mee. Dit zal het vlees trekken door de messen. Steek er maar één stuk vlees tegelijk in om te voorkomen vastlopen.
4. Als een stuk vlees te kort is om de messen te bereiken, gebruik dan de meegeleverde Tang om het vlees naar de messen te leiden.
5. LET OP! Duw of duw het vlees NIET met uw hand in de goot. vingers of enig ander voorwerp. Dit kan persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat. Duw de tang of andere gebruiksvoorwerpen NIET in de Messen.
6. Het kan nodig zijn om het vlees meerdere keren door de Tenderizer te halen. keer om de gewenste resultaten te verkrijgen. U kunt het vlees ook door de verschillende hoeken als een ander resultaat gewenst is.
7. Reinig het apparaat voor en na elk gebruik. Volg de reinigingsinstructies op de volgende

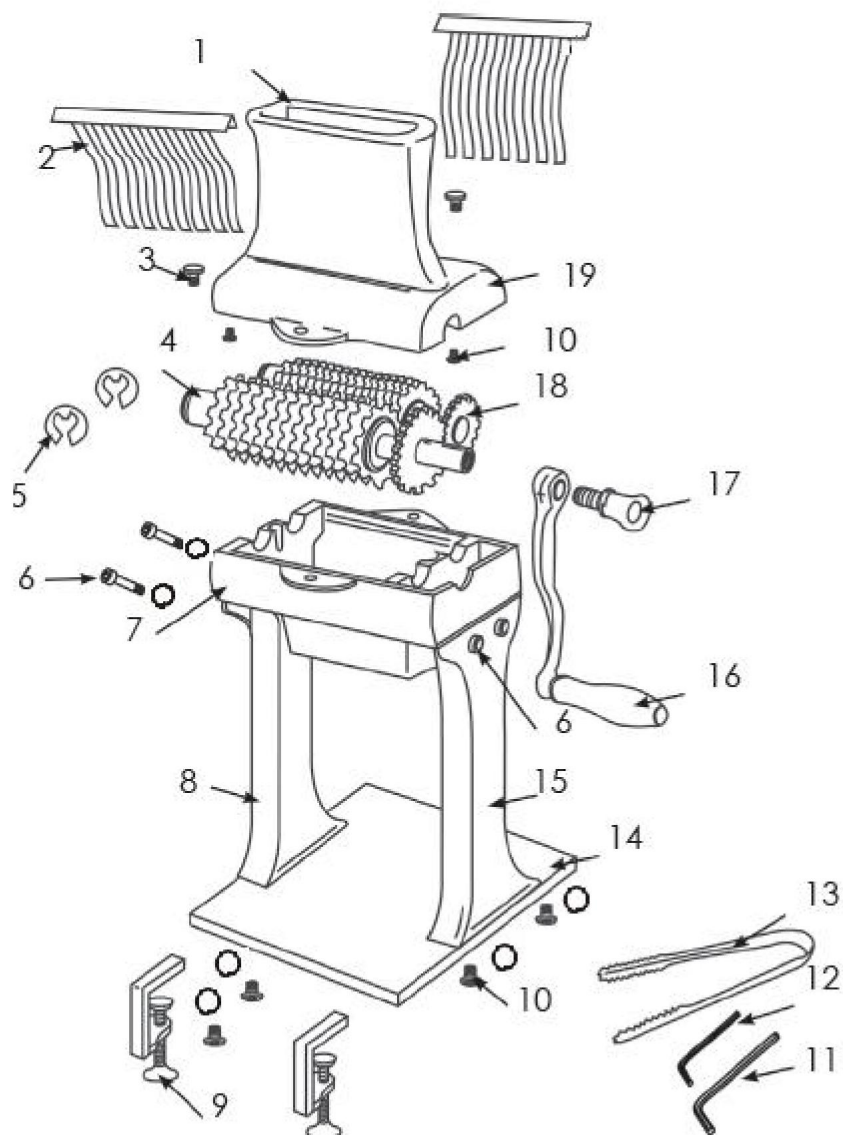
	pagina. NOOIT Grijp in de machine. Dit kan ernstig letsel veroorzaken. GEBUIK ALTIJD DE GELEVERDE TANG.
	HOUD UW VINGERS UIT DE BUURT VAN DE MESSEN TIJDEN. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot persoonlijk letsel. De De snijbladen/het snijblad zijn erg scherp.
	Duw of duw het vlees NIET met uw hand in de goot. vingers of een ander voorwerp. Dit kan persoonlijk letsel veroorzaken letsel en/of schade aan het apparaat.

	Gebruik NOOIT uw vingers om voedsel van de kookplaat te schrapen. machine tijdens het gebruik. ERNSTIG LETSEL KAN RESULTAAT.
	Duw de tang of andere gebruiksvoorwerpen NIET in de messen.

DEMONTAGE- EN REINIGINGSINSTRUCTIES

1. Verwijder de handgreep van de Blade Rack Shaft door de handgreep los te draaien Duimschroef.
 2. Til de kammen op om ze uit de bovenste behuizing te verwijderen.
 3. Verwijder de twee duimschroeven uit de bovenste behuizing.
 4. Verwijder de bovenste behuizing. WAARSCHUWING! Hierdoor komt de snijkop bloot te liggen. Bladen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de bladmontage. Draag altijd snijbestendige handschoenen (apart verkrijgbaar) bij het hanteren van de messen.
 5. Verwijder de goot uit de bovenste behuizing met behulp van de meegeleverde inbussleutel. Moersleutel.
 6. Til de messenrekconstructie voorzichtig uit de onderste behuizing.
 7. Haal de onderste behuizing van de poten af.
 8. Demonteer de poten van de basis.
 9. Was alle onderdelen grondig met warm water en zeep. OPMERKING: Een lange borstel Voor het reinigen van de messenrek-montage wordt een borstel aanbevolen.
 10. Spoelen met schoon water.
 11. Indien nodig ontsmetten.
 12. Grondig laten drogen voordat u het weer in elkaar zet.
- OPMERKING: Om corrosie te voorkomen, raden wij u ten eerste aan om alle metalen onderdelen te coaten met een siliconenspray voor levensmiddelen (apart verkrijgbaar).

EXPLODED VIEW EN ONDERDELENLIJST



Onderdeelnr.	Beschrijving	Aantal
1	Glijbaan	1
2	Kammen	2
3	Behuizing duimschroeven	2
4	Nylon bus	2
5	Schachtklemmen	2
6	Schroeven en ringen voor poten	4
7	Onderste behuizing	1
8	Linkerbeen	1
9	C-klemmen	2
10	Schroeven en ringen voor goot	6
11	Inbussleutel voor pootschroeven	1
12	Inbussleutel voor goot- en basisschroeven	1
13	Tang van roestvrij staal	1
14	Baseren	1
15	Rechterbeen	1
16	Hendel	1
17	Handvat duimschroef	1
18	Montage van roestvrijstalen messenrek	1
19	Tophuisvesting	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

KOMMERSIELL KÖTTMÖRNING

MODELL:1A-MT105

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

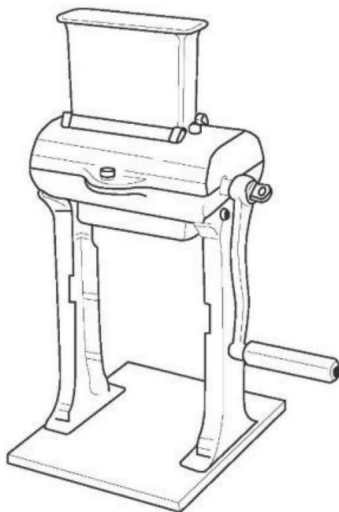
"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar endast en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och dosen betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMMERSIELL KÖTTMÖRNING

MODELL:1A-MT105



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-**

garanticertifikat www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner 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.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

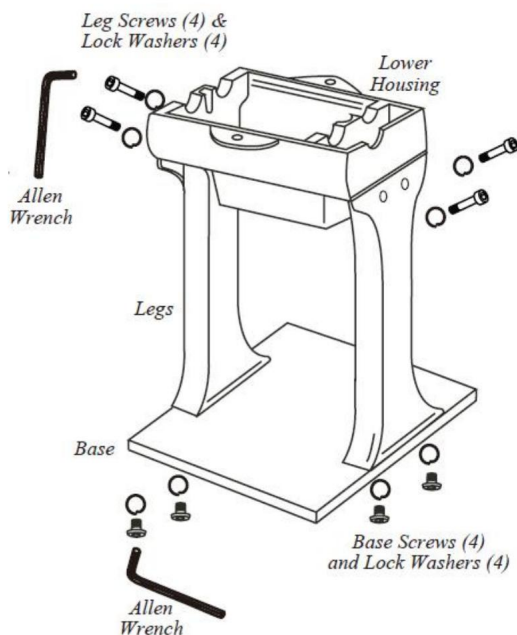
VARNING

1. FÖRSIKTIGHET: VASPA BLAD! Bär alltid skärtåliga handskar (säljs separat) vid hantering av knivarna.
2. RÄCK ALDRIG IN I Tenderizer, om du gör det kan det orsaka allvarliga skador. ANVÄND ALLTID MEDFÖLJANDE TÅNG.
3. HÅLL ALLTID FINGRERRNA FRÅN KLINGARNA. Underlåtenhet att göra det kan leda till personskada. Skärbladen/bladaggregatet är mycket vassa. Alltid använd skärtåliga handskar (säljs separat) när du hanterar knivarna.
4. Tryck eller tryck INTE ner köttet i rännan med fingrarna eller någon annan objekt. Om du gör det kan det orsaka personskador och/eller skador på enheten.
5. ANVÄND ALDRIG FINGAR för att skrapa bort mat från mörningsmedlet när du är i den drift. ALVARLIG SKADA KAN RESULTAT.
6. Tryck INTE in tången eller andra redskap i bladen.
7. Använd ALDRIG några tillbehör eller delar från andra tillverkare. Att göra så kommer Ogiltigförklara DIN GARANTI.
8. Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder den mörningsmedel. Tvätta alla delar för hand och torka ordentligt. Bär alltid skärtålig handskar (säljs separat) vid hantering av knivarna.
9. FÖRSÖK INTE att möra kött med ben eller andra hårda föremål. Detta kommer skada maskinen.
10. KNYT TILLBAKA löst hår och kläder och kavla upp långa armar innan du använder den mörningsmedel. TA BORT slipsar, ringar, klockor, armband eller andra smycken innan fungerar.
11. ANVÄND INTE mörningsmedlet under påverkan av droger, mediciner eller alkohol.

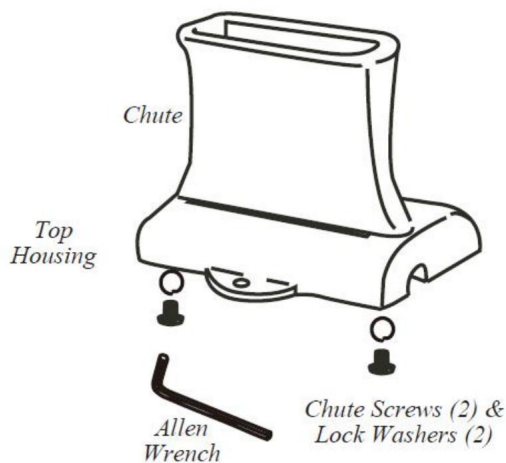
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

MONTERINGSINSTRUKTIONER

1. Anslut vänster och höger ben till basen med den medföljande insexnyckeln och fyra (4) basskruvar och låsbrickor. Se FIGUR 1.



2. Fäst vänster och höger ben på det nedre huset med en insexnyckel och fyra (4) benskruvar och låsbrickor. Se FIGUR 1.

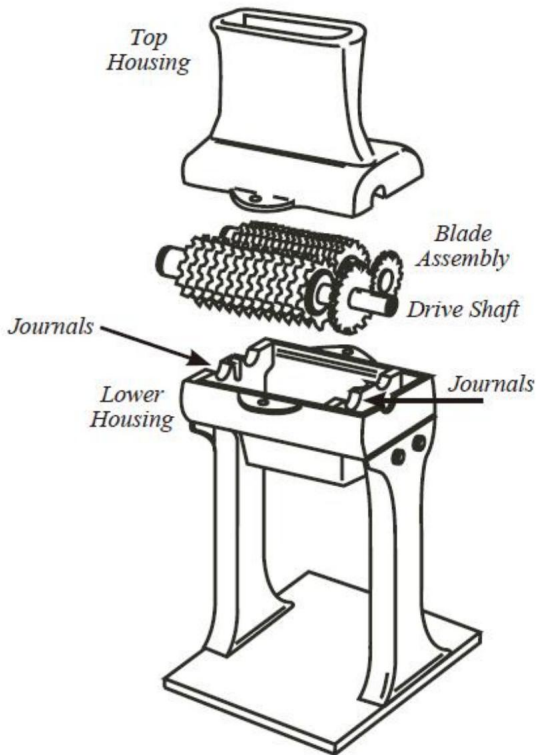


3. Installera rännan på det övre huset med en insexnyckel och två (2) Utkastskruvar och låsbrickor. Se FIGUR 2.

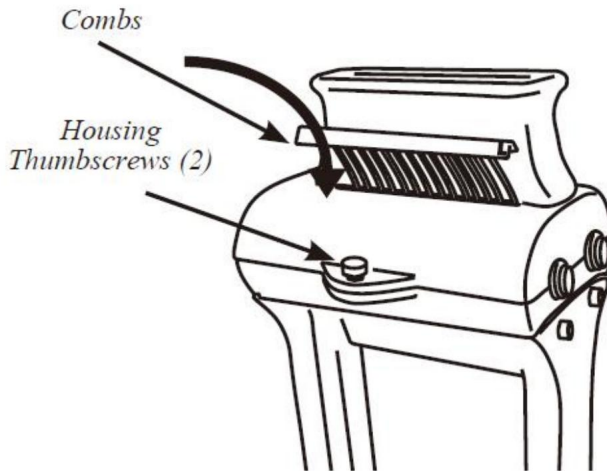


WARNING

PROTECTIVE/CUT-RESISTANT GLOVES ARE RECOMMENDED WHENEVER HANDLING THE BLADE ASSEMBLY!



4. Sätt in knivenheten i det nedre huset, för in drivaxeln i lagertapparna. Se till att kugghjulen och bladen på bladenheten är ordentligt i ingrepp och vilar i tapparna.



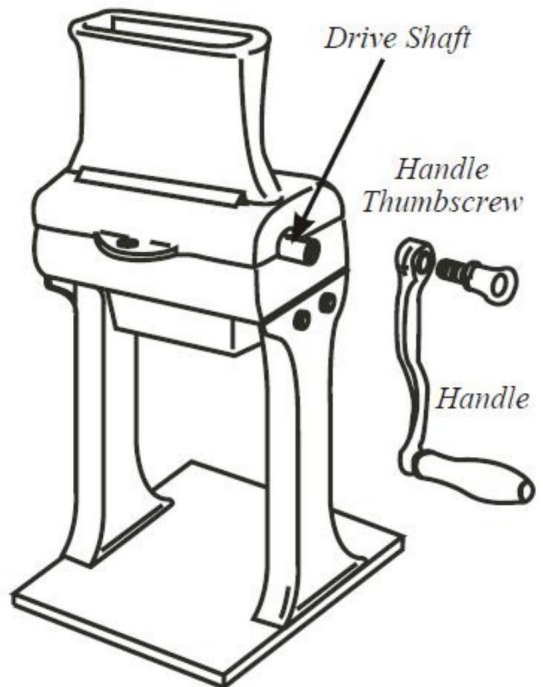
5. Se FIGUR 3.

6. Placera det övre höljet på det nedre huset och ställ upp skruvhålen.

7. Fäst det övre höljet på Nedre hölje med de två (2) Hus tumskravar. DO INTE ÖVERTRÄMNA! Se FIGUR 4.

8. Sätt in kammar i toppen Hus. Se FIGUR 4.

9. Installera handtaget på Bladdrivaxel. Säkra Handtag till drivaxeln med handtagets tumskruv. Se FIGUR 5.



DRIFTSINSTRUKTIONER

1. Ta bort alla ben eller hårda föremål i köttet innan det mörs. De maskinen kan skadas om ben eller hårda föremål trycks igenom.
2. Mör inte mer än 2,5 cm tjockt kött. Tjockare kött kan bli fastnat i knivarna, vilket kan orsaka skada på produkten.
3. Sätt in köttet som ska möras i rännan tills köttet kommer in kontakt med bladen. Vrid handtaget medurs. Detta kommer att dra köttet genom bladen. Sätt bara in en köttbit åt gången för att förhindra störning.
4. Om en köttbit är för kort för att nå bladen, använd den medföljande Tång för att styra köttet till bladen.
5. **WARNING!** Tryck eller tryck INTE in köttet i rännan med din fingrar eller något annat föremål. Att göra det kan orsaka personskada och/eller skada på enheten. Tryck INTE in tången eller andra redskap i Blad.
6. Det kan vara nödvändigt att passera köttet genom Möraaren flera gånger för att få önskat resultat. Du får också passera köttet kl olika vinklar om ett annat resultat önskas.
7. Rengör enheten före och efter varje användning. Följ rengöringsinstruktionerna på nästa

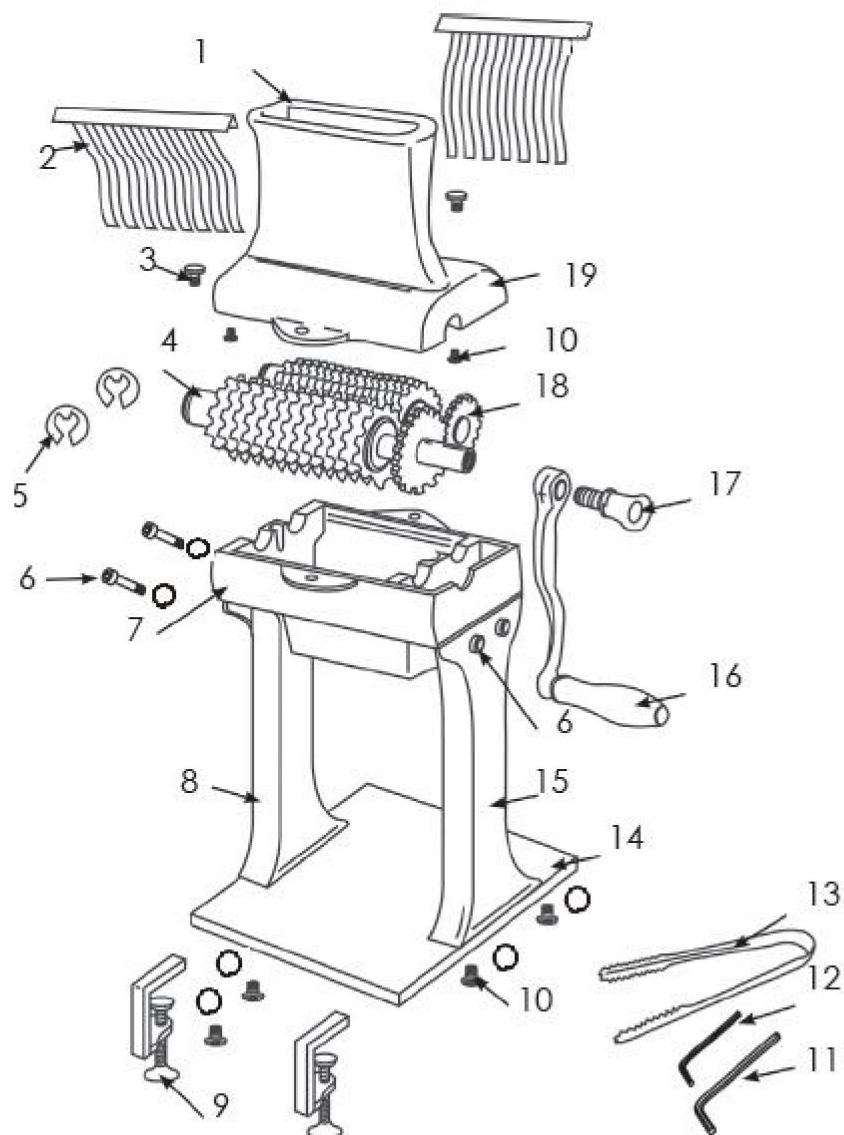
	sida. ALDRIG NÅ IN I MASKINEN. Att göra så skulle kunna orsaka allvarlig skada. ANVÄND ALLTID DET MEDFÖLJANDE TÅNG.
	HÅLL ALLS FINGRARNÄ FRÅN KLINGARNÄ TIDER. Underlåtenhet att göra det kan leda till personskada. De Skärblad/bladmontering är mycket vass.
	Tryck eller tryck INTE in köttet i rännan med din fingrar eller något annat föremål. Att göra det kan orsaka personliga skada och/eller skada på enheten.

	Använd ALDRIG fingrarna för att skrapa bort mat från maten maskinen under drift. ALLVARLIG SKADA KAN RESULTAT.
	Tryck INTE in tången eller andra redskap i bladen.

DEMONTERING OCH RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

1. Ta bort handtaget från knivstativets skaft genom att skruva loss handtaget Tumskruv.
 2. Lyft på kammarna för att ta bort dem från det övre höljet.
 3. Ta bort de två tumskruvarna från det övre höljet.
 4. Ta bort det övre höljet. VARNING! Detta kommer att exponera skärningen Blad. Var försiktig när du hanterar knivenheten. Bär alltid skärtåliga handskar (säljs separat) vid hantering av knivarna.
 5. Ta bort rännen från det övre höljet med den medföljande insexen Rycka.
 6. Lyft försiktigt upp knivstället från det nedre huset.
 7. Ta isär det nedre höljet från benen.
 8. Ta isär benen från basen.
 9. Tvätta alla delar noggrant med varmt tvålatten. OBS: Ett långt borst en borste rekommenderas för rengöring av knivstället.
 10. Skölj med rent vatten.
 11. Desinficera vid behov.
 12. Torka ordentligt innan du sätter ihop igen.
- OBS: För att förhindra korrosion rekommenderar vi starkt att belägga alla metalledar med en livsmedelsgodkänd silikonspray (säljs separat).

SPRÄNGVY OCH DELLISTA



Delnr.	Beskrivning	Antal.
1	Ränna	1
2	Kammar	2
3	Hus tumskrudar	2
4	Nylonbussning	2
5	Skaftklämmor	2
6	Skrudar och bricka för ben	4
7	Nedre bostäder	1
8	Vänster ben	1
9	C-klämmor	2
10	Skrudar och bricka för ränna	6
11	Insexnyckel för benskrudar	1
12	Insexnyckel för nedkast- och basskrudar	1
13	Tång i rostfritt stål	1
14	Bas	1
15	Höger ben	1
16	Hantera	1
17	Handtag tumskrud	1
18	Bladstativ i rostfritt stål	1
19	Toppus	1

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support