

# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **MANUAL MEAT GRINDER**

**MODEL:C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## MANUAL MEAT GRINDER

MODEL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12

C#8

#5#8

S#5/S#8

S#10

S#12



(suction cup type)

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.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

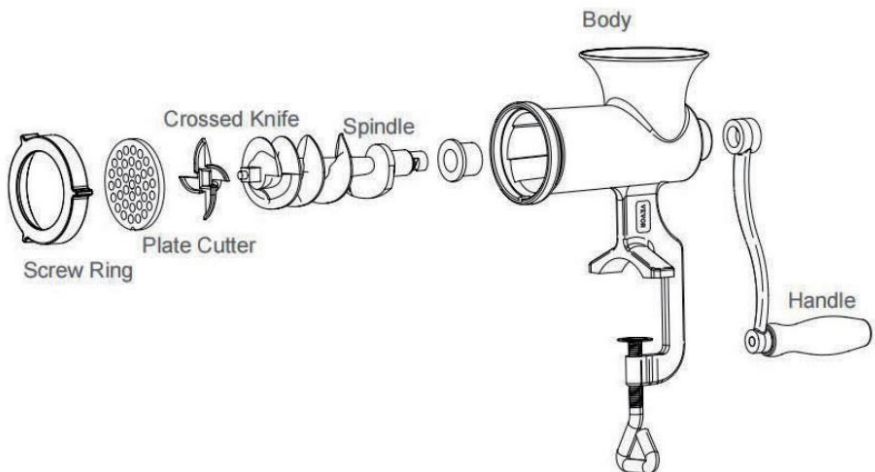
### IMPORTANT ASSURANCE

**WARNING:** Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

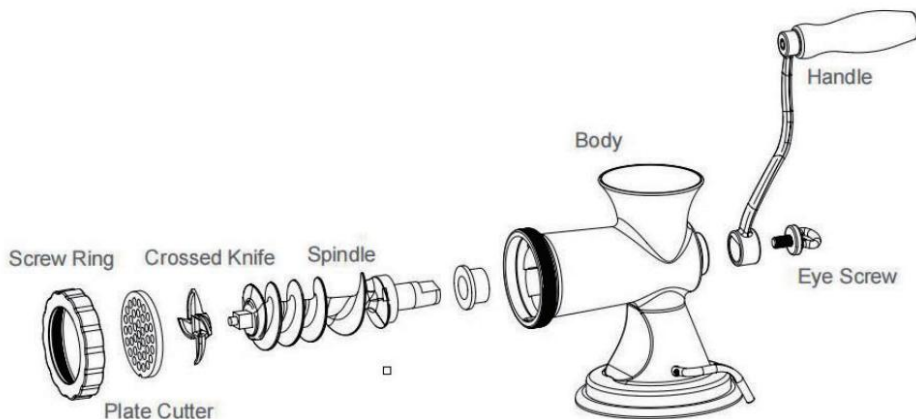
1. Do not allow children younger than 14 years old to use the machine. This product may only be used or maintained by children 14 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.
2. For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.
3. Food acids will corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use. To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.
4. The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards. This product must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and hazardous. The manufacturer shall not be responsible for any improper or incorrect use and installation damage.
5. Don't put the meat into the feed inlet with your hands. Press down with the stick.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION



**This diagram applies to: C#8 , #5 ,#8 ,S#10 ,S#12**



**This diagram applies to: S#5,S#8**

**Other Accessories:**

Sausage Tubes

Cookie Attachment Grinding Head

Push Rod Brush

Plate Cutter

The fittings and configuration of each model may be different, in-kind shall prevail.

**CONFIGURATION:**

Model	Caliber	Material	Accessories
C#8	#8	Body:Cast iron Spindle:Cast iron Knife: Steel Plate Cutter: Steel Screw Ring: Cast iron Sausage Tubes: Plastic	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*3 Push Rod*1

#5	#5	Body:Stainless steel	
#8	#8	Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel Plate Cutter:Stainless steel Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel and plastic	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*4 Push Rod*1 Brush *1
S#10	#10	Body:Stainless steel Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1
S#12	#12	Plate Cutter:Stainless steel Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel and plastic	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1 Cookie Attachment*1
S#5 suction cup type	#5	Body:Stainless steel Spindle:Stainless steel Knife:Stainless steel Plate Cutter:Stainless steel	Grinding Head*1 Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1
S#8 suction cup type	#8	Screw Ring:Stainless steel Sausage Tubes:Stainless steel and plastic	Plate Cutter*(1+1) Sausage Tubes*1 Push Rod*1 Brush *1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Installation (C#8 #5 #8S#10 S#12)

Clip the machine along the table's edge (the maximum thickness is not more than 5 cm), and tighten the fixing screw at the bottom so the machine can clamp the table and fix it firmly.

- Assemble the worm, crossed knife, plate cutter and nut in sequence:
  1. A crossed knife has a blade that faces outwards.
  2. Make the groove of the plate cutter and the protruding part of the body coincide.
  3. Don't tighten the nut too tightly.
  4. Install handle, handle outwards, aim at the end slot of the worm.

### **Installation (S#5,S#8 suction cup type)**

- Suction cup type fixation and steel clip type fixation two ways:
  1. Place the meat grinder near the table's edge, press down the sucker wrench, and stick the meat grinder tightly to the table.
  2. Use a steel clip to tighten the steel clip set screws on the body and bottom so that the machine can clamp the table fixed firmly.



- Assemble the worm, crossed knife, plate cutter and nut in sequence:
  1. A crossed knife has a blade that faces outwards.
  2. Make the groove of the plate cutter and the protruding part of the body coincide.
  3. Don't tighten the nut too tightly.
  4. Install the handle, handle outwards, and aim at the end slot of the worm.

### **Ground meat**

- First, wash the meat grinder with detergent and hot water because the machine was smeared with oil during production.(Meat works better when refrigerated); remove skin, tendons, and bones before mincing meat. Then Cut the meat into long strips(about 2cm wide), add meat step by step from the inlet, turn the handle clockwise, and mince the meat.
- If the meat grinder appears jam fault or handles rotation difficulty, turn the handle counterclockwise to clear the blockage, loosen the nut, and remove the meat plate and blade for cleaning.

### **Sausage making**

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the Sausage Tubes, and put the casings over them.
2. To pickle the minced meat with condiments for 1 to 2 hours.
3. Take the salted prepared food in the inlet,turn the handle clockwise.
4. Tie the sausage with cotton thread every 10cm.

### **5.Grinding**

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the Grinding Head.
2. Take the food such as Coffee Beans in the inlet,turn the handle clockwise.



### **Cookies making**

1. Remove the Crossed Knife and Plate Cutter, Install the cookie Attachment.
2. Take the Dough in the inlet,turn the handle clockwise.

## Scope of application

- Pork, beef, mutton, chicken and other meat.(Beef or mutton have tendons must be freezing before mincing them.)
- Spiny fish, chicken skeleton and duck skeleton will be ok. The solid fish spine will be harder to mince.
- Pepper, radish, mushroom, garlic, celery, etc., can be mixed with minced meat.
- Shelled walnuts, peanuts, beans, nuts, etc. Do not mince the following foods
- A soft food that is hard to cut off, such as the skin and sinews etc.
- Pig bones and other hard bones.
- If you wish to try other unlisted foods, you must bear the loss caused.

## TROUBLESHOOTING

Problems	Solution
The minced meat doesn't work well	Check if the blade is mounted upside down, whether the meat tendons are too entangled with the blade, unscrew the nut and remove the meat tendons. Cut the meat into long strips (about 2cm wide), and dry the moisture on the surface of the meat.
Grind hard	Check if the nut is too tight, check if meat take skin or bone, whether the meat tendons are too entangled with the blade.
Slow speed of making sausage	Check if the plate cutter and crossed knife are taken out. Check if the casing is too thin.

The shaft sleeve is leaking	There is a gap between the shaft sleeve and the worm to ensure smooth rotation and water leakage cannot be avoided. Check whether the meat has excess moisture.
-----------------------------	--

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. After using the meat grinder, disassemble the parts, and rinse them with warm water. Dry and assemble the.
2. If the plate cutter is not easy to clean, grind some carrots before cleaning.

**Manufacturer:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi  
**Address:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.  
**Imported to AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia  
**Imported to USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
-----------	------------	--

<b>EC</b>	<b>REP</b>	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	--





# **VEVOR**

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **HACHOIR À VIANDE MANUEL**

**MODÈLE : C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## MANUAL MEAT GRINDER

**MODÈLE : C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**

Do#8 #5#8 Si#5/S#8 Si#10 Si#12



( type ventouse )

Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

### IMPORTANT ASSURANCE

**AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ces instructions**

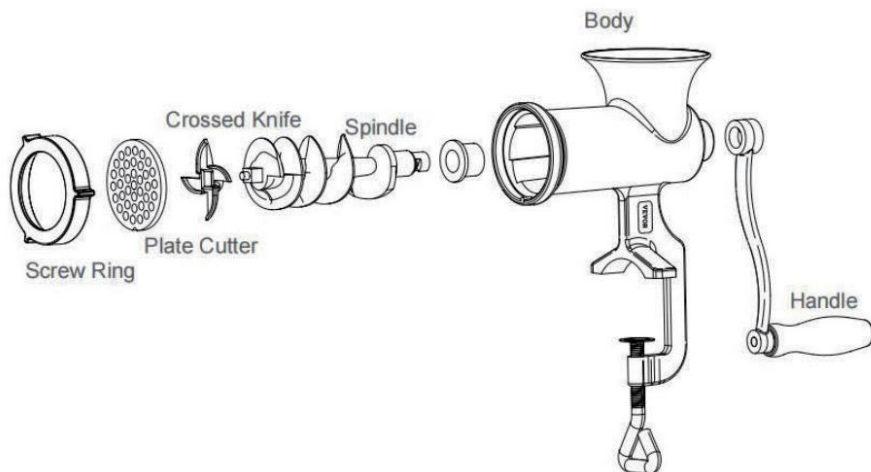
**Lisez attentivement le manuel et conservez-le à portée de main pour référence ultérieure. Suivez toujours Précautions de sécurité élémentaires à prendre lors de l'utilisation de ces appareils. Celles-ci**

## **incluent :**

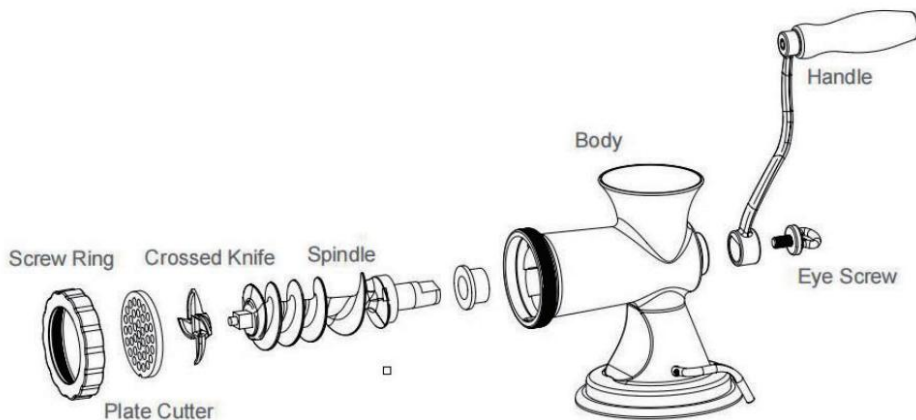
1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine. le produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans ou plus, personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou non qualifiées personnes sous la surveillance adéquate d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec appareil.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie optimale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours ce récipient de préparation. immédiatement après chaque utilisation. Pour préserver l'apparence et améliorer la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers. Ce produit ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément à de la manière indiquée dans les instructions. Tout autre type d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et dangereuse. Le fabricant ne doit pas être responsable de toute utilisation impropre ou incorrecte et de tout dommage dû à une installation incorrecte.
5. Ne placez pas la viande dans l'orifice d'alimentation avec vos mains. Appuyez dessus avec le bâton.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## **SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION**



**Ce diagramme s'applique à : C#8 , #5 ,#8 ,S#10 ,S#12**



**Ce diagramme s'applique à : S# 5, S#8**

**Autres accessoires :**

Tubes à saucisses

Tête de broyage pour biscuits

Brosse à tige de poussée

## Coupe-plaque

Les équipements et la configuration de chaque modèle peuvent être différents, en nature prévaloir.

### CONFIGURATION:

Modèle	Calibre	Matériel	Accessoires
Do#8	#8	Corps : Fonte Broche : Fonte Couteau : Plaque d'acier Fraise : Vis en acier Anneau : Fonte Tubes à saucisses : plastique	Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*3 Tige de poussée*1
#5	#5	Corps : acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaque : acier inoxydable Anneau à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable et plastique	Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*4 Tige de poussée * 1 Brosse * 1
#8	#8		
S#10	#10	Corps : acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaque : acier inoxydable Anneau à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable et plastique	Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée * 1 Brosse * 1
S#12	#12	Corps : acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaque : acier inoxydable Anneau à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable et plastique	Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée * 1 Brosse * 1 Pièce jointe de

		inoxydable et plastique	cookie*1
S#5 type à ventouse	#5	Corps : acier inoxydable Broche : acier inoxydable Couteau : Acier inoxydable Coupe-plaque : acier inoxydable	Tête de meulage*1 Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée * 1 Brosse * 1
S#8 type à ventouse	#8	Anneau à vis : acier inoxydable Tubes à saucisses : acier inoxydable et plastique	Coupe-plaque*(1+1) Tubes à saucisses*1 Tige de poussée * 1 Brosse * 1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Installation ( C#8 # 5 #8S#10 S#12 )

Coupez la machine le long du bord de la table (l'épaisseur maximale ne dépasse pas 5 cm) et serrez la vis de fixation en bas pour que la machine puisse serrer le table et fixez-la fermement.

- Assemblez la vis sans fin, le couteau croisé, le coupe-plaque et l'écrou dans l'ordre :

1. Un couteau croisé a une lame tournée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupe-plaque et la partie saillante du corps.
3. Ne serrez pas trop fort l'écrou.
4. Installez la poignée, la poignée vers l'extérieur, visez la fente d'extrémité de la vis sans fin.

### Installation ( S# 5, S#8 type ventouse )

- Fixation de type ventouse et fixation de type clip en acier de deux manières :

1. Placez le hachoir à viande près du bord de la table, appuyez sur la clé à ventouse, et collez fermement le hachoir à viande sur la table.
2. Utilisez un clip en acier pour serrer les vis de réglage du clip en acier sur le corps et le bas afin que la machine puisse fixer fermement la table.



- Assemblez la vis sans fin, le couteau croisé, le coupe-plaque et l'écrou dans l'ordre :

1. Un couteau croisé a une lame tournée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupe-plaque et la partie saillante du corps.
3. Ne serrez pas trop fort l'écrou.
4. Installez la poignée, la poignée vers l'extérieur et visez la fente d'extrémité de la vis sans fin.

### **Viande hachée**

- Tout d'abord, lavez le hachoir à viande avec du détergent et de l'eau chaude car la machine a été enduit d'huile pendant la production. ( La viande se conserve mieux au réfrigérateur ) ; Retirez la peau, les tendons et les os avant de hacher la viande. Coupez ensuite la viande en longues bandes (environ 2 cm de large), ajoutez la viande étape par étape à partir de l'entrée, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et hachez la viande.
- Si le hachoir à viande présente un problème de blocage ou des difficultés de rotation des poignées, tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer le blocage, desserrez l'écrou et retirez

la plaque à viande et lame pour le nettoyage.

### **Fabrication de saucisses**

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-plaque, installez les tubes à saucisse et placez les boyaux dessus.
2. Faire mariner la viande hachée avec les condiments pendant 1 à 2 heures.
3. Prenez les aliments préparés salés dans l'entrée , tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Attachez la saucisse avec du fil de coton tous les 10 cm.
5. Broyage

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-plaque, installez la tête de meulage.
2. Prenez les aliments tels que les grains de café dans l'entrée , tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.



### **Fabrication de biscuits**

1. Retirez le couteau croisé et le coupe-assiette, installez l'accessoire à biscuits.
2. Prenez la pâte dans l'entrée , tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

### **Champ d'application**

- Porc, bœuf, mouton, poulet et autres viandes. (Le bœuf ou le mouton doivent avoir des tendons) (congeler avant de les hacher.)

- Les poissons épineux, les squelettes de poulet et de canard conviendront. La colonne vertébrale solide du poisson être plus difficile à hacher.
- Le poivre, le radis, les champignons, l'ail, le céleri, etc., peuvent être mélangés à de la viande hachée.
- Noix décortiquées, arachides, haricots, noix, etc. Ne hachez pas les aliments suivants
- Un aliment mou difficile à couper, comme la peau et les tendons, etc.
- Os de porc et autres os durs.
- Si vous souhaitez essayer d'autres aliments non répertoriés, vous devrez assumer la perte causée.

## TROUBLESHOOTING

Problèmes	Solution
Le haché viande n'a pas fonctionné bien	Vérifiez si la lame est montée à l'envers, si la viande les tendons sont trop emmêlés avec la lame, dévissez l'écrou et Retirez les tendons de la viande. Coupez la viande en longues lanières (environ 2 cm de large) et séchez l'humidité à la surface de la viande.
Broyer dur	Vérifiez si l'écrou est trop serré, vérifiez si la viande prend la peau ou l'os, si les tendons de la viande sont trop emmêlés avec la lame.
Vitesse lente de faire saucisse	Vérifiez si le coupe-plaque et le couteau croisé sont retirés. Vérifiez si le boîtier est trop fin.
L'arbre	Il y a un espace entre le manchon de l'arbre et la vis

la manche est fuite	sans fin pour assurer une rotation en douceur et les fuites d'eau ne peuvent être évitées. Vérifiez si la viande contient trop d'humidité.
---------------------	---

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. Après avoir utilisé le hachoir à viande, démontez les pièces et rincez-les à l'eau tiède. eau. Sécher et assembler le.
2. Si le coupe-plaque n'est pas facile à nettoyer, broyez quelques carottes avant de le nettoyer.

**Fabricant :** Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

**Adresse :** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.

**Importé en Australie :** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122 Australie

**Importé aux États-Unis :** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.







# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **MANUELLER FLEISCHWOLF**

**MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## MANUAL MEAT GRINDER

**MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**

C#8 #5#8 S#5/S#8 S#10 S#12



( Saugnapftyp )

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.



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

### IMPORTANT ASSURANCE

**WARNUNG: Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung**

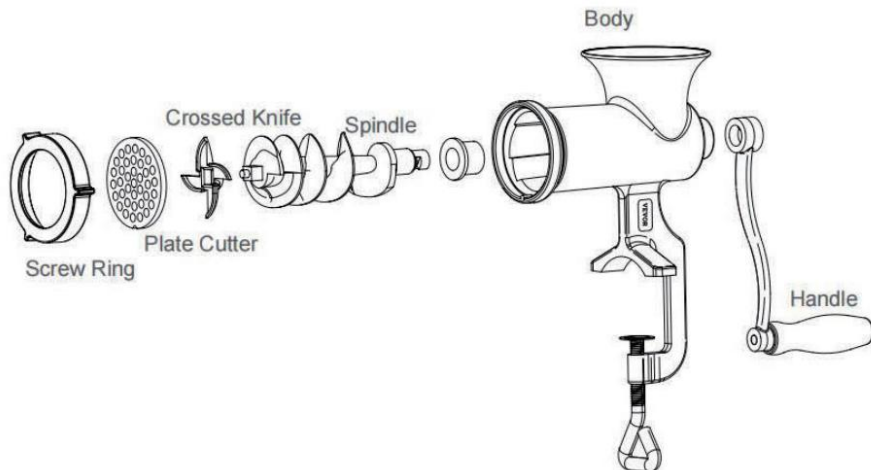
**Lesen Sie das Handbuch vollständig durch und bewahren Sie es für späteres Nachschlagen griffbereit auf. Grundlegende**

## **Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung dieser Geräte. Dazu gehören:**

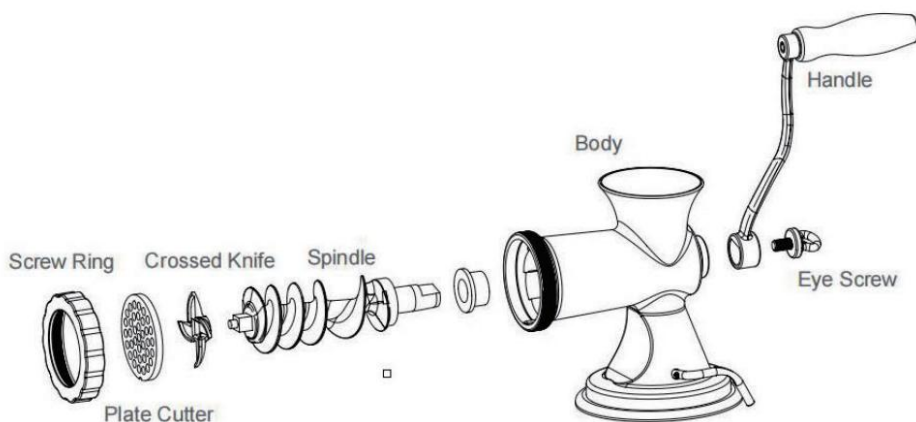
1. Erlauben Sie Kindern unter 14 Jahren nicht, das Gerät zu benutzen. Das Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren verwendet oder gewartet werden. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelernete Personen unter angemessener Aufsicht von Erwachsenen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts beachten Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren korrodieren das Metall. Reinigen Sie diese Lebensmittelzubereitung immer Geräte sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und zu erhöhen Um die Lebensdauer zu verlängern, reinigen Sie es täglich.
4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, kann Gefahren verursachen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und in in der Anleitung angegebenen Weise. Alle anderen Verwendungsarten sind als ungeeignet und gefährlich erachtet. Der Hersteller darf nicht Für unsachgemäßen oder falschen Gebrauch sowie Installationsschäden haftet der Hersteller nicht.
5. Das Fleisch nicht mit den Händen in die Einfüllöffnung geben, sondern mit dem Stab nach unten drücken.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

## **SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION**



**Dieses Diagramm gilt für: C#8, #5, #8, S#10, S#12**



**Dieses Diagramm gilt für : S# 5, S#8**

**Weiteres Zubehör:**

Wurströhren

Mahlkopf für Keksaufsatz

Schubstangenbürste

Plattenschneider

Die Ausstattung und Konfiguration jedes Modells kann unterschiedlich sein, in der Art soll sich durchsetzen.

### KONFIGURATION:

Modell	Kaliber	Material	Zubehör
C#8	#8	Körper: Gusseisen Spindel: Gusseisen Messer: Stahlplatte Fräser: Stahlschraube Ring: Gusseisen Wurströhren: Kunststoff	Plattenschneider*(1+1) Wurströhren*3 Schubstange * 1
#5	#5	Körper: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider: Edelstahl Schraubring: Edelstahl Wurströhren: Edelstahl und Kunststoff	Plattenschneider*(1+1) Wurströhren*4 Schubstange * 1 Bürste * 1
#8	#8		
S#10	#10	Körper: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider: Edelstahl Schraubring: Edelstahl Wurströhren: Edelstahl und Kunststoff	Plattenschneider*(1+1) Wurströhren * 1 Schubstange * 1 Bürste * 1
S#12	#12		Plattenschneider*(1+1) Wurströhren * 1 Schubstange * 1 Bürste * 1 Cookie-Anhang*1
S#5 Saugnapftyp	#5	Körper: Edelstahl Spindel: Edelstahl Messer: Edelstahl Plattenschneider:	Schleifkopf * 1 Plattenschneider*(1+1) Wurströhren * 1 Schubstange * 1

		Edelstahl	Bürste * 1
S#8 Saugnapftyp	#8	Schraubring: Edelstahl Wurströhen: Edelstahl und Kunststoff	Plattenschneider*(1+1) Wurströhen * 1 Schubstange * 1 Bürste * 1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### **Installation ( C#8 # 5 #8S#10 S#12 )**

Befestigen Sie die Maschine an der Tischkante (die maximale Dicke beträgt nicht mehr als 5 cm) und ziehen Sie die Befestigungsschraube unten fest, damit die Maschine den Tisch und befestigen Sie ihn fest.

- Montieren Sie Schnecke, Kreuzmesser, Plattenschneider und Mutter in der folgenden Reihenfolge:

1. Ein gekreuztes Messer hat eine nach außen gerichtete Klinge.
2. Stellen Sie sicher, dass die Nut des Plattenschneiders und der hervorstehende Teil des Körpers übereinstimmen.
3. Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an.
4. Griff installieren, Griff nach außen, auf den Endschlitz der Schnecke zielen.

### **Installation ( S# 5, S#8 Saugnapftyp )**

- Zwei Möglichkeiten zur Befestigung mit Saugnapf oder Stahlklammer:

1. Platzieren Sie den Fleischwolf an der Tischkante, drücken Sie den Saugnapfschlüssel nach unten, und kleben Sie den Fleischwolf fest auf den Tisch.
2. Verwenden Sie einen Stahlclip, um die Stellschrauben des Stahlclips am Körper und am Boden festzuziehen, so dass die Maschine den Tisch fest einspannen kann.



- Montieren Sie Schnecke, Kreuzmesser, Plattenschneider und Mutter in der folgenden Reihenfolge:

1. Ein gekreuztes Messer hat eine nach außen gerichtete Klinge.
2. Stellen Sie sicher, dass die Nut des Plattenschneiders und der hervorstehende Teil des Körpers übereinstimmen.
3. Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an.
4. Installieren Sie den Griff mit dem Griff nach außen und zielen Sie auf den Endschlitz der Schnecke.

## **Hackfleisch**

- Waschen Sie den Fleischwolf zunächst mit Spülmittel und heißem Wasser, da die Maschine wurde bei der Herstellung mit Öl bestrichen. ( Fleisch lässt sich gekühlt besser verarbeiten ) ; Entfernen Sie Haut, Sehnen und Knochen, bevor Sie das Fleisch zerkleinern. Dann schneiden Sie das Fleisch in lange Streifen (ca. 2cm breit), Fleisch nach und nach vom Einlass aus zugeben, Griff drehen im Uhrzeigersinn drehen und das Fleisch zerkleinern.
- Wenn der Fleischwolf einen Staufehler aufweist oder die Drehbewegung des Griffs schwierig ist, drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um die Blockade zu lösen, die Mutter zu lösen und die Fleischplatte zu entfernen und Klinge zum Reinigen.

## **Wurstherstellung**

1. Entfernen Sie das Kreuzmesser und den Plattenschneider, setzen Sie

die Wurströhren ein und stülpen Sie die Hüllen darüber.

2. Das Hackfleisch mit Gewürzen 1 bis 2 Stunden einlegen.

3. Nehmen Sie das gesalzene Fertiggericht in den Einlass und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.

4. Binden Sie die Wurst alle 10 cm mit Baumwollfaden fest.

5. Schleifen

1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Plattenschneider und installieren Sie den Schleifkopf.

2. Geben Sie Lebensmittel wie Kaffeebohnen in den Einlass und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.



### **Kekse backen**

1. Entfernen Sie das gekreuzte Messer und den Plattenschneider und installieren Sie den Keksaufsatz.

2. Nehmen Sie den Teig in den Einlass und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.

### **Geltungsbereich**

- Schweinefleisch, Rindfleisch, Hammelfleisch, Hühnerfleisch und anderes Fleisch. (Rindfleisch oder Hammelfleisch haben Sehnen müssen vor dem Zerkleinern einfrieren.)
- Stachelfische, Hühnerskelette und Entenskelette sind geeignet. Die feste Fischwirbelsäule wird schwerer zu zerkleinern sein.
- Pfeffer, Radieschen, Pilze, Knoblauch, Sellerie usw. können mit Hackfleisch gemischt werden.

- Geschälte Walnüsse, Erdnüsse, Bohnen, Nüsse usw. Die folgenden Lebensmittel dürfen nicht zerkleinert werden
- Weiche Lebensmittel, die sich nur schwer abschneiden lassen, wie etwa Haut und Sehnen usw.
- Schweineknöchel und andere harte Knochen.
- Wenn Sie andere, nicht aufgeführte Lebensmittel probieren möchten, müssen Sie den dadurch entstehenden Verlust tragen.

## TROUBLESHOOTING

<b>Probleme</b>	<b>Lösung</b>
Das Hackfleisch Fleisch nicht gut funktionieren	Überprüfen Sie, ob die Klinge verkehrt herum montiert ist, ob das Fleisch Sehnen sind zu sehr mit der Klinge verwickelt, schrauben Sie die Mutter ab und Die Sehnen entfernen. Das Fleisch in lange Streifen schneiden (ca. 2 cm breit) und trocknen Sie die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Fleisches.
Hart mahlen	Überprüfen Sie, ob die Mutter zu fest sitzt, prüfen Sie, ob das Fleisch Haut oder Knochen hat, ob sich die Fleischsehnen zu sehr in der Klinge verfangen haben.
Langsame Geschwindigkeit des Machens Wurst	Prüfen Sie, ob der Plattenschneider und das Kreuzmesser herausgenommen sind. Prüfen Sie, ob die Hülle zu dünn ist.
Der Schaft Ärmel ist undicht	Zwischen der Wellenhülse und der Schnecke befindet sich ein Spalt, Eine reibungslose Drehung ist nicht zu gewährleisten,

da ein Wasseraustritt nicht vermieden werden kann.  
Prüfen Sie, ob das Fleisch zu viel Feuchtigkeit enthält.

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. Nach dem Gebrauch des Fleischwolfs die Teile auseinandernehmen und mit warmem Wasser abspülen Wasser. Trocknen und zusammenbauen.
2. Wenn sich der Plattenschneider nicht leicht reinigen lässt, mahlen Sie vor der Reinigung einige Karotten.

**Hersteller:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adresse:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200.000 CN.

**Importiert nach AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

**Importiert in die USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.





# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **TRITACARNE MANUALE**

**MODELLO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## MANUAL MEAT GRINDER

**MODELLO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**

Do#8 #5#8 Si#5/Si#8 Si#10 Si#12



( tipo a ventosa )

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

### IMPORTANT ASSURANCE

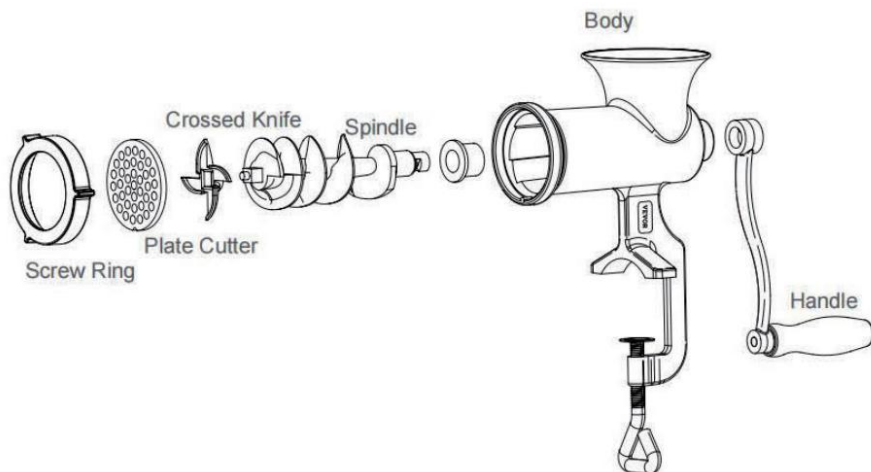
**ATTENZIONE:** prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni manuale completo e tenerlo a portata di mano per riferimenti futuri. Seguire sempre precauzioni di sicurezza di base durante l'utilizzo di

## **questi dispositivi. Queste includono:**

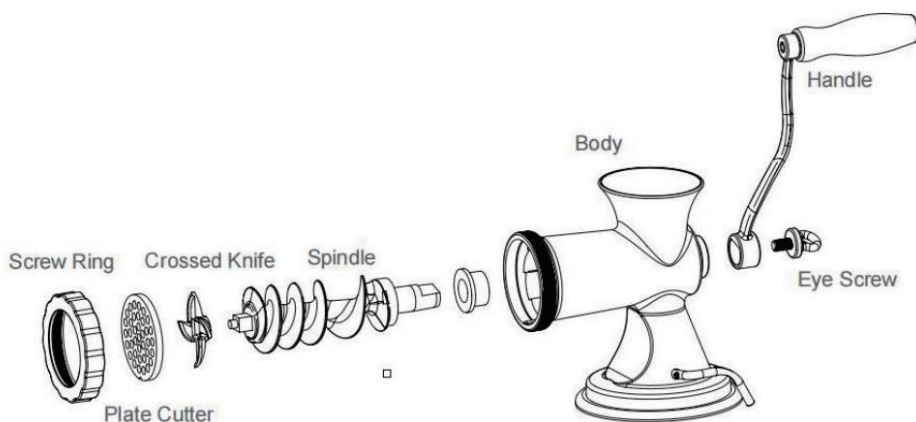
1. Non consentire ai bambini di età inferiore ai 14 anni di utilizzare la macchina. Questo prodotto può essere utilizzato o mantenuto solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, individui con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o non qualificati individui con adeguata supervisione di un adulto. I bambini non devono giocare con l' dispositivo.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni  
istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulire sempre questo preparato alimentare.  
attrezzature subito dopo ogni utilizzo. Per mantenere l'aspetto e aumentare la durata di vita, pulirlo quotidianamente.
4. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli. Questo prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e in secondo le modalità indicate nelle istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo dovrà essere considerato inappropriato e pericoloso. Il produttore non deve essere responsabile di qualsiasi uso improprio o scorretto e di eventuali danni causati dall'installazione.
5. Non mettere la carne nella mangiatoia con le mani. Premi con il bastoncino.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## **SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION**



**Questo diagramma si applica a: C#8, #5, #8, S#10, S#12**



**Questo diagramma si applica a : S# 5, S#8**

**Altri accessori:**

Tubi di salsiccia

Testa di macinazione per accessori per biscotti

Spazzola asta di spinta

Tagliapiastre

Gli accessori e la configurazione di ciascun modello possono essere diversi, in base alla natura prevalere.

### CONFIGURAZIONE:

<b>Modello</b>	<b>Calibro</b>	<b>Materiale</b>	<b>Accessori</b>
Do#8	#8	Corpo: ghisa Mandrino: ghisa Coltello: piastra d'acciaio Fresa: vite in acciaio Anello: Ghisa Tubi per salsicce: plastica	Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia*3 Asta di spinta*1
#5	#5	Corpo: acciaio	Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia*4 Asta di spinta*1 Spazzola *1
#8	#8	inossidabile Mandrino: acciaio inossidabile Coltello: acciaio inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile Anello a vite: acciaio inossidabile Tubi per salsicce: acciaio inossidabile e plastica	
S#10	#10	Corpo: acciaio inossidabile Mandrino: acciaio	Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola *1
S#12	#12	inossidabile Coltello: acciaio inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile Anello a vite: acciaio	Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola *1 Allegato Cookie*1

		inossidabile Tubi per salsicce: acciaio inossidabile e plastica	
S#5 tipo ventosa	#5	Corpo: acciaio inossidabile Mandrino: acciaio inossidabile Coltello: acciaio	Testa di rettifica*1 Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola *1
S#8 tipo ventosa	#8	inossidabile Tagliapiastre: acciaio inossidabile Anello a vite: acciaio inossidabile Tubi per salsicce: acciaio inossidabile e plastica	Tagliapiastre*(1+1) Tubi di salsiccia*1 Asta di spinta*1 Spazzola *1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Installazione ( C#8 # 5 #8S#10 S#12 )

Agganciare la macchina lungo il bordo del tavolo (lo spessore massimo non è superiore a 5 cm) e stringere la vite di fissaggio nella parte inferiore in modo che la macchina possa bloccare il tavolo e fissarlo saldamente.

● Montare in sequenza la vite senza fine, il coltello incrociato, il tagliapiastre e il dado:

1. Un coltello incrociato ha la lama rivolta verso l'esterno.
2. Far coincidere la scanalatura della fresa e la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, tenendola rivolta verso l'esterno, mirando alla fessura terminale della vite senza fine.

### Installazione ( S# 5, S#8 tipo ventosa )

● Fissaggio con ventosa e fissaggio con clip in acciaio in due modi:

1. Posizionare il tritacarne vicino al bordo del tavolo, premere verso il basso la chiave a ventosa, e attaccare saldamente il tritacarne al tavolo.
2. Utilizzare una clip in acciaio per stringere le viti di fissaggio della clip in acciaio sul corpo e sul fondo in modo che la macchina possa fissare saldamente il tavolo.



- Montare la vite senza fine, il coltello incrociato, il tagliapiastre e il dado in sequenza:

1. Un coltello incrociato ha la lama rivolta verso l'esterno.
2. Far coincidere la scanalatura della fresa e la parte sporgente del corpo.
3. Non stringere troppo il dado.
4. Installare la maniglia, tenendola rivolta verso l'esterno, e mirare all'estremità della fessura della vite senza fine.

### **Carne macinata**

- Per prima cosa lavare il tritacarne con detersivo e acqua calda perché la macchina è stato spalmato d'olio durante la produzione. ( La carne si conserva meglio se refrigerata ) ; rimuovere la pelle, i tendini e le ossa prima di tritare la carne. Quindi tagliare la carne a lunghe strisce (circa 2 cm di larghezza), aggiungere la carne gradualmente dall'ingresso, girare la maniglia in senso orario e tritare la carne.
- Se il tritacarne sembra inceppato o la rotazione della maniglia presenta difficoltà, girare la maniglia in senso antiorario per rimuovere l'ostruzione, allentare il dado e rimuovere il piatto della carne e lama per la pulizia.

## Produzione di salsicce

1. Rimuovere il coltello incrociato e il tagliapiatti, installare i tubi per salsicce e ricoprirli con gli involucri.
  2. Mettere a marinare la carne macinata con i condimenti per 1 o 2 ore.
  3. Inserire il cibo salato preparato nell'ingresso e ruotare la maniglia in senso orario.
  4. Legare la salsiccia con filo di cotone ogni 10 cm.
- ### 5. Macinazione
1. Rimuovere il coltello incrociato e la taglierina per piastre, installare la testina di macinazione, nell'apposito vano e ruotare la maniglia in senso orario.



## Preparazione dei biscotti

1. Rimuovere il coltello incrociato e il tagliapasta, installare l'accessorio per biscotti.
2. Inserire l'impasto nell'apposito alloggiamento e ruotare la maniglia in senso orario.

## Ambito di applicazione

- Maiale, manzo, montone, pollo e altre carni. (Il manzo o il montone devono avere tendini congelarli prima di tritarli.)
- Il pesce spinoso, lo scheletro di pollo e lo scheletro di anatra andranno bene. La spina dorsale solida del pesce andrà bene. essere più difficile da tritare.
- Peperoni, ravanelli, funghi, aglio, sedano, ecc. possono essere mescolati

con la carne macinata.

- Noci sgusciate, arachidi, fagioli, noci, ecc. Non tritare i seguenti alimenti
- Un alimento morbido e difficile da tagliare, come la pelle, i tendini, ecc.
- Ossa di maiale e altre ossa dure.
- Se desideri provare altri alimenti non elencati, dovrai assumerti la responsabilità della perdita che ne deriva.

## TROUBLESHOOTING

<b>Problemi</b>	<b>Soluzione</b>
Il tritato carne non lo fa lavorare bene	Controllare se la lama è montata capovolta, se la carne i tendini sono troppo impigliati nella lama, svitare il dado e togliere i tendini della carne. Tagliare la carne a striscioline lunghe (circa 2 cm di larghezza) e far asciugare l'umidità sulla superficie della carne.
Macinare duro	Controllare se il dado è troppo stretto, controllare se la carne prende pelle o osso, se i tendini della carne sono troppo impigliati nella lama.
Bassa velocità di fare salsiccia	Controllare che il tagliapiatti e il coltello incrociato siano stati rimossi. Controllare se l'involucro è troppo sottile.
L'albero la manica è perdite	C'è uno spazio tra la manica dell'albero e la vite senza fine per garantire una rotazione fluida e non si possono evitare perdite d'acqua. Controllare se la carne presenta un eccesso di umidità.

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. Dopo aver utilizzato il tritacarne, smontare le parti e sciacquarle con acqua calda acqua. Asciugare e assemblare il.
2. Se il tagliaverdure non è facile da pulire, tritare delle carote prima di pulirlo.

**Produttore:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Indirizzo:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Importato in AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD  
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

**Importato negli USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim  
Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting  
Limited Office 147, Centurion House, London  
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.





# **VEVOR**

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **PICADORA DE CARNE MANUAL**

**MODELO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



**MODELO: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**

**C#8 #5#8 S#5/S#8 S#10 S#12**



( tipo ventosa )

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.



**Advertencia:** Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

### IMPORTANT ASSURANCE

**ADVERTENCIA:** Antes de utilizar este dispositivo, lea estas instrucciones.

**manual completo y consérvelo a mano para futuras consultas. Siga siempre Precauciones básicas de seguridad al usar estos**

## **dispositivos. Estas incluyen:**

1. No permita que los niños menores de 14 años utilicen la máquina. Esto El producto sólo puede ser utilizado o mantenido por niños mayores de 14 años. personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin cualificación personas con la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.

2. Para un funcionamiento óptimo y una vida útil óptima del dispositivo, siga las instrucciones.

3. Los ácidos alimentarios corroen el metal. Limpie siempre este recipiente.

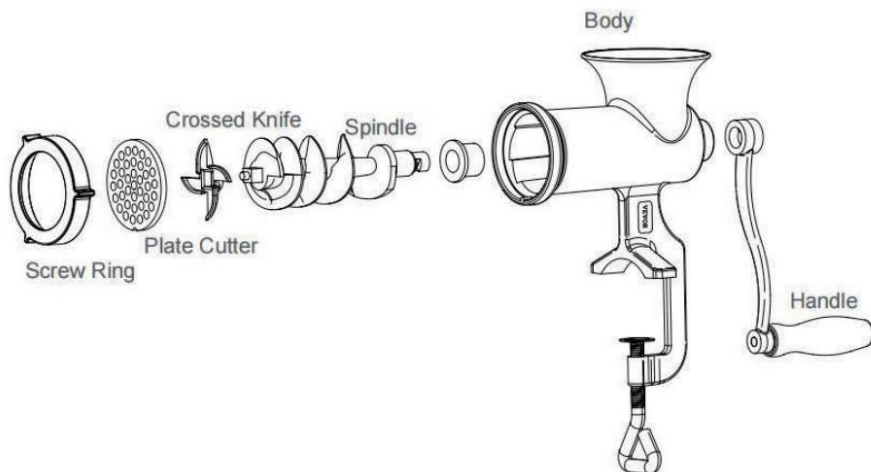
equipo inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar La vida útil, límpielo diariamente.

4.El uso de accesorios o modificaciones no previstas por el fabricante puede causar peligros. Este producto solo debe utilizarse para el propósito previsto y en la forma indicada en las instrucciones. Todos los demás tipos de uso serán considerado inapropiado y peligroso. El fabricante no deberá responsable de cualquier daño causado por uso indebido o incorrecto o instalación.

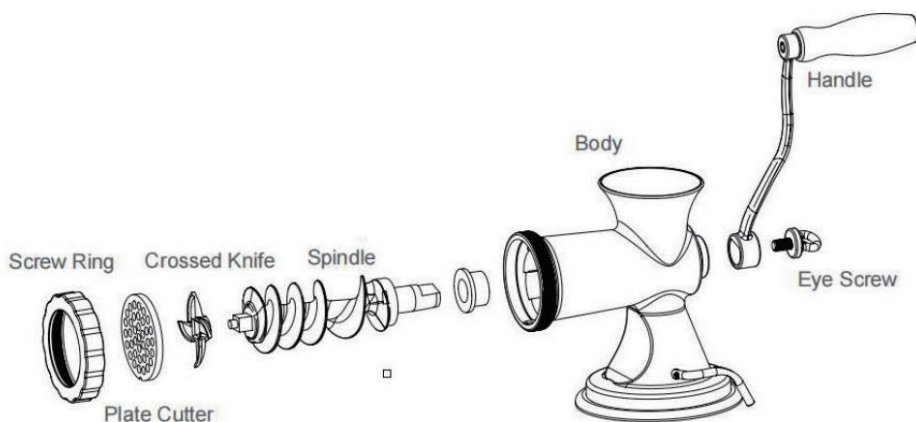
5. No introduzca la carne en la entrada de alimentación con las manos. Presione con el palo.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION**



**Este diagrama se aplica a: C#8, #5, #8, S#10, S#12**



**Este diagrama se aplica a : S# 5, S#8**

**Otros accesorios:**

Tubos de salchicha

Cabezal de molienda para accesorio de galletas

Cepillo de varilla de empuje

Cortador de placas

Los accesorios y configuración de cada modelo pueden ser diferentes, en especie se aplicarán prevalecer.

### CONFIGURACIÓN:

Modelo	Calibre	Material	Accesorios
C#8	#8	Cuerpo: Hierro fundido Husillo: Hierro fundido Cuchillo: Placa de acero Cortador: Tornillo de acero Anillo: Hierro fundido Tubos para salchichas: plástico	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*3 Varilla de empuje*1
#5	#5	Cuerpo: acero inoxidable Husillo: acero inoxidable Cuchillo:Acero inoxidable Cortador de placas: acero inoxidable Anillo de tornillo: acero inoxidable Tubos para salchichas: acero inoxidable y plástico	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*4 Varilla de empuje * 1 Cepillo * 1
#8	#8		
S#10	#10	Cuerpo: acero inoxidable Husillo: acero inoxidable Cuchillo:Acero inoxidable Cortador de placas: acero inoxidable Anillo de tornillo: acero inoxidable Tubos para salchichas: acero inoxidable y	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje * 1 Cepillo * 1
S#12	#12		Cortador de placas*(1+1) Tubos de

		plástico	salchicha*1 Varilla de empuje * 1 Cepillo * 1 Adjunto de galleta*1
S#5 tipo ventosa	#5	Cuerpo: acero inoxidable Husillo: acero inoxidable Cuchillo:Acero inoxidable Cortador de placas: acero inoxidable Anillo de tornillo: acero inoxidable	Cabezal de pulido*1 Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje * 1 Cepillo * 1
S#8 tipo ventosa	#8	inoxidable Tubos para salchichas: acero inoxidable y plástico	Cortador de placas*(1+1) Tubos de salchicha*1 Varilla de empuje * 1 Cepillo * 1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Instalación ( C#8 # 5 #8S#10 S#12 )

Corte la máquina a lo largo del borde de la mesa (el grosor máximo no debe ser mayor que 5 cm) y apriete el tornillo de fijación en la parte inferior para que la máquina pueda sujetar el mesa y fijela firmemente.

● Ensamble el gusano, la cuchilla cruzada, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:

1. Un cuchillo cruzado tiene una hoja que mira hacia afuera.
2. Haga coincidir la ranura del cortador de placa y la parte saliente del cuerpo.
3. No apriete demasiado la tuerca.
4. Instale el mango, con el mango hacia afuera y apunte a la ranura del extremo del gusano.

## **Instalación ( S# 5, S#8 tipo ventosa )**

● Fijación tipo ventosa y fijación tipo clip de acero de dos formas:

1. Coloque la picadora de carne cerca del borde de la mesa, presione hacia abajo la llave de ventosa, y pegue firmemente la picadora de carne a la mesa.
2. Use un clip de acero para apretar los tornillos de fijación del clip de acero en el cuerpo y la parte inferior de modo que que la máquina pueda sujetar la mesa firmemente.



● Ensamble el gusano, la cuchilla cruzada, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:

1. Un cuchillo cruzado tiene una hoja que mira hacia afuera.
2. Haga coincidir la ranura del cortador de placa y la parte saliente del cuerpo.
3. No apriete demasiado la tuerca.
4. Instale el mango, manténgalo hacia afuera y apunte a la ranura del extremo del gusano.

## **Carne molida**

● Primero, lave la picadora de carne con detergente y agua caliente porque la máquina fue untado con aceite durante la producción. ( La carne funciona mejor cuando está refrigerada ) ; Retire la piel, los tendones y los huesos antes de picar la carne. Luego corte la carne en tiras largas (aproximadamente 2 cm de ancho), agregue la carne paso a paso desde la entrada, gire la manija en el sentido de las agujas del reloj y picar la

carne.

● Si la picadora de carne presenta un problema de atasco o las manijas tienen dificultad para girar, gire la manija En sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar la obstrucción, afloje la tuerca y retire la placa de carne. y cuchilla para limpieza.

### **Fabricación de salchichas**

1. Retire el cuchillo cruzado y el cortador de placas, instale los tubos de salchicha y coloque las tripas sobre ellos.

2. Marinar la carne picada con los condimentos durante 1 a 2 horas.

3. Tome el alimento salado preparado en la entrada , gire la manija en el sentido de las agujas del reloj.

4. Ata la salchicha con hilo de algodón cada 10cm.

5. Molienda

1. Retire el cuchillo cruzado y el cortador de placas e instale el cabezal de afilado.

2. Tome el alimento, como los granos de café , en la entrada y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj.



### **Elaboración de galletas**

1. Retire el cuchillo cruzado y el cortador de placas e instale el accesorio para galletas.

2. Tome la masa por la entrada y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj.

## Ámbito de aplicación

- Carne de cerdo, ternera, cordero, pollo y otras carnes. (La carne de ternera o de cordero tiene tendones que deben congelarlos antes de picarlos.)
- El pescado espinoso, el esqueleto de pollo y el esqueleto de pato estarán bien. La espina sólida del pescado... ser más difícil de picar.
- Se pueden mezclar con carne picada pimientos, rábanos, champiñones, ajo, apio, etc.
- Nueces sin cáscara, cacahuetes, judías, frutos secos, etc. No pique los siguientes alimentos
- Un alimento blando que es difícil de cortar, como la piel y los tendones, etc.
- Huesos de cerdo y otros huesos duros.
- Si desea probar otros alimentos no incluidos en la lista, deberá asumir la pérdida ocasionada.

## TROUBLESHOOTING

Problemas	Solución
La carne picada carne no trabajar bien	Compruebe si la cuchilla está montada al revés y si la carne los tendones están demasiado enredados con la cuchilla, desenrosque la tuerca y Retire los tendones de la carne. Corte la carne en tiras largas (aproximadamente 2cm de ancho) y secar la humedad de la superficie de la carne.
Muela duro	Comprueba si la tuerca está demasiado apretada, comprueba si la carne tiene piel o hueso, si los tendones de la carne están demasiado enredados con la hoja.

Velocidad lenta de hacer embutido	Verifique si el cortador de placas y el cuchillo cruzado se han retirado. Compruebe si la carcasa es demasiado fina.
El eje La manga es fugas	Hay un espacio entre el manguito del eje y el tornillo sin fin. Asegúrese de que la rotación sea suave y no se puedan evitar fugas de agua. Compruebe si la carne tiene exceso de humedad.

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. Después de usar la picadora de carne, desmonte las piezas y enjuáguelas con agua tibia. agua. Secar y ensamblar el.
2. Si el cortador de placas no es fácil de limpiar, muele algunas zanahorias antes de limpiarlo.

**Fabricante:** Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

**Dirección:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghái 200000 CN.

**Importado a AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD NSW 2122 Australia

**Importado a EE. UU.:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.







# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

**RĘCZNA MASZYŃKA DO MIĘSA**

**MODELE: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## MANUAL MEAT GRINDER

**MODELE: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**

C#8 #5#8 S#5/S#8 S#10 S#12



( typ przyssawki )

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.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

### IMPORTANT ASSURANCE

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

instrukcję w całości i zachowaj ją pod ręką na przyszłość. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowe środki ostrożności podczas

## **korzystania z tych urządzeń. Obejmują one:**

1. Nie zezwalaj dzieciom poniżej 14 roku życia na korzystanie z urządzenia.

produkt może być używany i konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat lub starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo niewykwalifikowane osoby pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

2. Aby zapewnić optymalną pracę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją.

3. Kwasy spożywcze korodują metal. Zawsze czyść ten preparat spożywczy

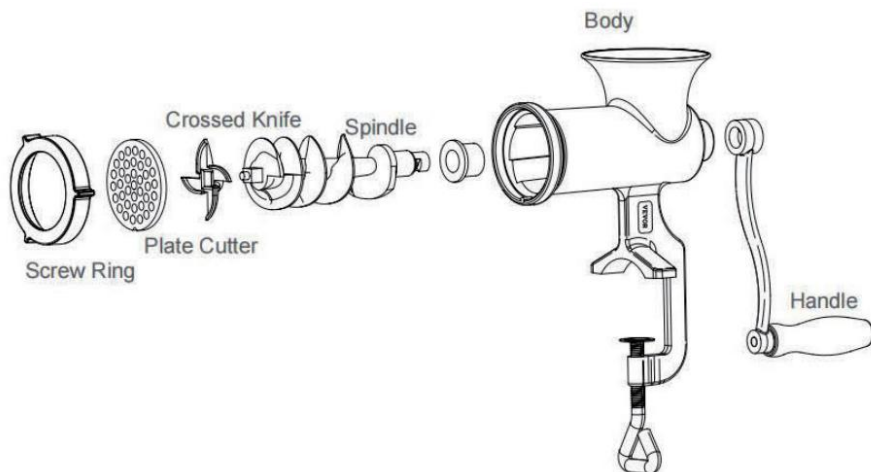
sprzętu bezpośrednio po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i zwiększyć żywotność, należy czyścić ją codziennie.

4. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może powodować zagrożenia. Ten produkt należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszystkie inne rodzaje użytkowania powinny być uważane za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie powinien być nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia powstałe w wyniku instalacji.

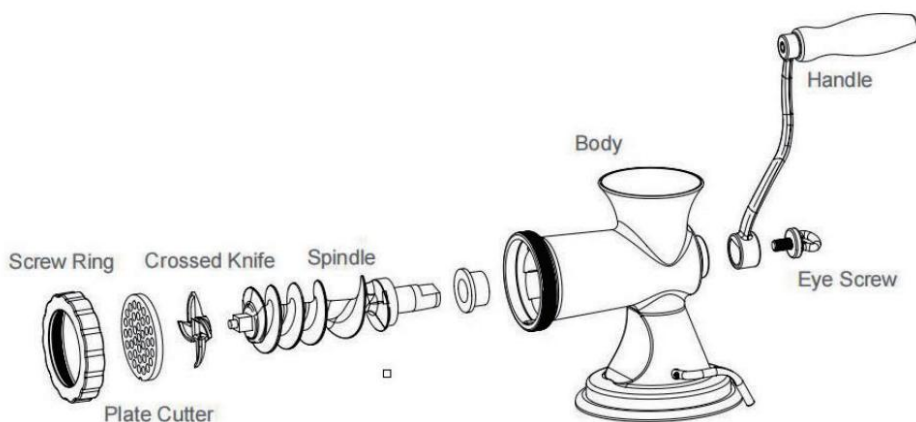
5. Nie wkładaj mięsa do otworu wlotowego rękoma. Naciśnij patykiem.

**ZAPISZ TE INSTRUKCJE**

## **SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION**



Ten diagram dotyczy: C#8, #5, #8, S#10, S#12



Ten schemat dotyczy : S# 5, S#8

**Inne akcesoria:**

Rurki kielbasiane

Głowica mieląca do nasadki do ciastek

Szczotka do popychacza

Obcinacz do talerzy

Wyposażenie i konfiguracja każdego modelu mogą być różne, w zależności od rodzaju panować.

### KONFIGURACJA:

Model	Kaliber	Tworzywo	Akcesoria
C#8	#8	Korpus: żeliwo Wrzeciono: żeliwo Nóż: Płyta stalowa Frez: Śruba stalowa Pierścień: żeliwo Rurki kielbasiane: Plastikowe	Nożyk do cięcia blach*(1+1) Rurki kielbasiane*3 Pręt popychający*1
#5	#5	Korpus: stal nierdzewna Wrzeciono: Stal nierdzewna Nóż: Stal nierdzewna Nóż do cięcia płyt: stal nierdzewna Pierścień śrubowy: stal nierdzewna Rurki do kielbas: stal nierdzewna i plastik	Nożyk do cięcia blach*(1+1) Rurki kielbasiane*4 Popychacz*1 Szczotka*1
S#10	#10	Korpus: stal nierdzewna Wrzeciono: Stal nierdzewna Nóż: Stal nierdzewna Nóż do cięcia płyt: stal nierdzewna Pierścień śrubowy: stal nierdzewna Rurki do kielbas: stal nierdzewna i plastik	Nożyk do cięcia blach*(1+1) Rurki kielbasiane*1 Popychacz*1 Szczotka*1
S#12	#12	Nóż: Stal nierdzewna Nóż do cięcia płyt: stal nierdzewna Pierścień śrubowy: stal nierdzewna Rurki do kielbas: stal nierdzewna i plastik	Nożyk do cięcia blach*(1+1) Rurki kielbasiane*1 Popychacz*1 Szczotka*1

			Załącznik do pliku cookie*1
S#5 typ przyssawki	#5	Korpus: stal nierdzewna Wrzeciono: Stal nierdzewna Nóż: Stal nierdzewna Nóż do cięcia płyt: stal nierdzewna	Głowica szlifierska*1 Nożyk do cięcia blach*(1+1) Rurki kielbasiane*1 Popychacz*1 Szczotka*1
S#8 typ przyssawki	#8	Pierścień śrubowy: stal nierdzewna Rurki do kielbas: stal nierdzewna i plastik	Nożyk do cięcia blach*(1+1) Rurki kielbasiane*1 Popychacz*1 Szczotka*1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Instalacja ( C#8 # 5 #8S#10 S#12 )

Przytnij maszynę wzdłuż krawędzi stołu (maksymalna grubość nie może przekraczać 5 cm) i dokręć śrubę mocującą na dole, aby maszyna mogła zamocować stół i mocno go zamocuj.

- Złóż ślimak, nóż krzyżowy, obcinak do płytek i nakrętkę w następującej kolejności:

1. Nóż skrzyżowany ma ostrze skierowane na zewnątrz.
2. Spraw, aby rowek noża do cięcia płyt i wystająca część korpusu pokryły się.
3. Nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno.
4. Zamontuj uchwyt, skieruj uchwyt na zewnątrz, w stronę końcowego gniazda ślimaka.

### Instalacja ( S# 5, S#8 typ przyssawki )

- Dwa sposoby mocowania za pomocą przyssawki i stalowego klipsa:

1. Umieść maszynkę do mięsa przy krawędzi stołu, naciśnij klucz ssący, i

mocno przymocuj maszynkę do mięsa do stołu.

2. Za pomocą zacisku stalowego dokręć śruby ustalające zacisku stalowego na korpusie i spodzie, tak aby że maszyna może mocno zamocować stół.



- Złóż ślimak, nóż krzyżowy, obcinak do płytek i nakrętkę w następującej kolejności:

1. Nóż skrzyżowany ma ostrze skierowane na zewnątrz.
2. Spraw, aby rowek noża do cięcia płyt i wystająca część korpusu pokryły się.
3. Nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno.
4. Zamontuj uchwyt, skieruj go na zewnątrz i wyceluj w końcowe gniazdo ślimaka.

### **Mięso mielone**

- Najpierw umyj maszynkę do mięsa detergentem i gorącą wodą, ponieważ maszyna podczas produkcji smarowano je olejem. ( Mięso lepiej smakuje, gdy jest chłodzone ) ; usuń skórę, ścięgna i kości przed zmieleniem mięsa. Następnie pokrój mięso na długie paski (około 2 cm szerokości), dodawaj mięso stopniowo od otworu wlotowego, przekręcając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zmielić mięso.

- Jeśli maszynka do mięsa zacina się lub występują trudności z obracaniem uchwytem, należy przekręcić uchwyt przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć blokadę, poluzuj nakrętkę i usuń płytkę mięsną i ostrze do czyszczenia.

## Wyrób kiełbasy

1. Zdejmij nóż krzyżowy i obcinacz do talerzy, zamontuj rurki do kiełbas i nałóż na nie osłonki.
2. Mięso mielone marynować z przyprawami przez 1–2 godziny.
3. Włóż solone, przygotowane jedzenie do otworu wlotowego i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Zwiąż kiełbaskę bawełnianą nicią co 10 cm.
5. Szlifowanie
  1. Zdejmij nóż skrzyżowany i nóż tnący, zamontuj głowicę szlifierską.
  2. Umieść żywność, np. ziarna kawy, w otworze wlotowym i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



## Robienie ciasteczek

1. Zdejmij nóż krzyżowy i obcinacz do talerzy, zamontuj nasadkę do ciastek.
2. Włóż ciasto do otworu wlotowego i przekręć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

## Zakres stosowania

- Wieprzowina, wołowina, baranina, kurczak i inne mięsa. (Wołowina lub baranina muszą mieć ściętna) (należy je zamrozić przed posiekaniem.)
- Kolczasta ryba, szkielet kurczaka i szkielet kaczki będą w porządku. Solidny kręgosłup ryby będzie być trudniejszym do zmielenia.
- Z mielonym mięsem można mieszać paprykę, rzodkiewkę, pieczarki,

czosnek, seler itp.

- Orzechy włoskie łuskane, orzechy ziemne, fasola, orzechy itp. Nie siekaj następujących produktów spożywczych
- Miękkie i trudne do oddzielenia części pokarmowe, takie jak skóra, ścięgna itp.
- Kości wieprzowe i inne twarde kości.
- Jeśli chcesz spróbować innych, niewymienionych produktów, musisz ponieść wszelkie poniesione straty.

## TROUBLESHOOTING

<b>Problemy</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Mielone mięso nie dobrze pracować	Sprawdź, czy ostrze jest zamontowane odwrotnie, czy ścięgna są zbyt splątane z ostrzem, odkręć nakrętkę i usuń ścięgna mięsne. Pokrój mięso w długie paski (około 2 cm szerokości) i osusz wilgoć na powierzchni mięsa.
Szlifować mocno	Sprawdź, czy nakrętka nie jest zbyt mocno dokręcona, sprawdź, czy mięso nie ma skóry lub kości, czy ścięgna mięsne nie są zbyt mocno zaplątane w ostrze.
Niska prędkość tworzenia kielbasa	Sprawdź, czy wyjęto nóż tnący i nóż krzyżowy. Sprawdź, czy obudowa nie jest zbyt cienka.
Wał rękaw jest przeciekający	Między tuleją wału a ślimakiem jest szczelina, zapewniają płynne obroty, a wycieku wody nie da się uniknąć. Sprawdź, czy mięso nie jest zbyt wilgotne.

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. Po użyciu maszynki do mięsa rozmontuj jej części i opłucz je ciepłą wodą. Woda. Wyszuszyć i złożyć.
2. Jeśli ostrze tnące nie daje się łatwo wyczyścić, przed czyszczeniem należy zmielić trochę marchwi.

**Producent:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adres:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Szanghaj 200000 CN.

**Importowane do AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA  
STREETEASTWOOD  
NSW 2122 Australia

**Importowane do USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim  
Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting  
Limited Office 147, Centurion House, London  
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.





# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **HANDMATIGE VLEESMOLEN**

**MODEL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## MANUAL MEAT GRINDER

**MODEL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**

C#8 #5#8 S#5/S#8 S#10 S#12



( zuignap type )

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

### IMPORTANT ASSURANCE

**WAARSCHUWING:** Lees deze instructies voordat u dit apparaat gebruikt

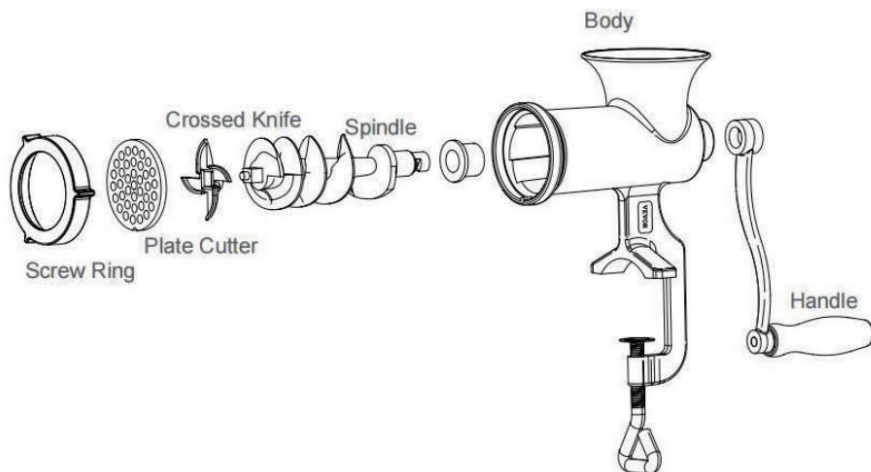
Lees de handleiding volledig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Volg altijd de instructies op. Basisveiligheidsmaatregelen bij

## **het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:**

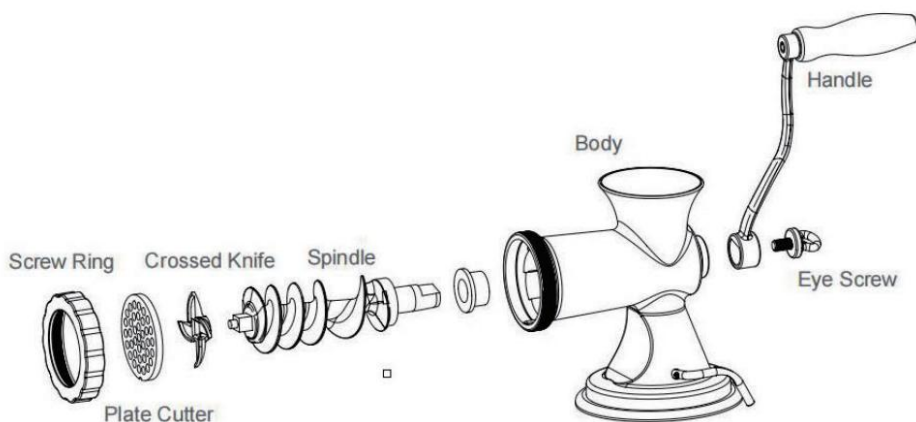
1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar de machine niet gebruiken. het product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of ongeschoolde personen met voldoende toezicht van een volwassene. Kinderen mogen niet spelen met de apparaat.
2. Voor een optimale werking en levensduur van het apparaat dient u de volgende instructies te volgen:  
instructies.
3. Voedselzuren tasten het metaal aan. Maak deze voedselbereiding altijd schoon.  
Reinig de apparatuur onmiddellijk na elk gebruik. Om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen, de levensduur ervan, maak het dagelijks schoon.
4. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en in op de wijze zoals aangegeven in de instructies. Alle andere vormen van gebruik zijn toegestaan. als ongepast en gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant mag niet verantwoordelijk voor eventuele schade door oneigenlijk of onjuist gebruik of installatie.
5. Plaats het vlees niet met uw handen in de voeropening, maar druk het aan met de stok.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## **SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION**



**Dit diagram is van toepassing op: C#8, #5,#8,S#10,S#12**



**Dit diagram is van toepassing op : S# 5, S#8**

**Overige accessoires:**

Worstbuizen

Koekjesbevestiging Maalkop

Duwstangborstel

Plaatsnijder

De montage en configuratie van elk model kunnen verschillen, in natura zal zegevieren.

### CONFIGURATIE:

Model	Kaliber	Materiaal	Accessoires
C#8	#8	Lichaam: Gietijzer Spindel: Gietijzer Mes: stalen plaat Snijder: Stalen schroef Ring: Gietijzer Worstbuizen: plastic	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*3 Duwstang*1
#5	#5	Behuizing: roestvrij staal Spindel: roestvrij staal Mes: roestvrij staal Plaatsnijder: roestvrij staal Schroefring: roestvrij staal Worstbuizen: roestvrij staal en kunststof	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*4 Duwstang*1 Borstel *1
S#10	#10	Behuizing: roestvrij staal Spindel: roestvrij staal Mes: roestvrij staal Plaatsnijder: roestvrij staal	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*1 Duwstang*1 Borstel *1
S#12	#12	Plaatsnijder: roestvrij staal Schroefring: roestvrij staal Worstbuizen: roestvrij staal en kunststof	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*1 Duwstang*1 Borstel *1 Cookiebijlage*1
S#5 zuignap type	#5	Behuizing: roestvrij staal Spindel: roestvrij staal Mes: roestvrij staal Plaatsnijder: roestvrij	Slijpkop*1 Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*1 Duwstang*1 Borstel

		staal	*1
S#8 zuignap type	#8	Schroefring: roestvrij staal Worstbuizen: roestvrij staal en kunststof	Plaatsnijder*(1+1) Worstbuizen*1 Duwstang*1 Borstel *1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Installatie ( C#8 # 5 #8S#10 S#12 )

Knip de machine langs de rand van de tafel (de maximale dikte is niet meer dan 5 cm) en draai de bevestigingsschroef aan de onderkant vast zodat de machine de tafel en zet hem stevig vast.

- Monteer de worm, het kruismes, de plaatsnijder en de moer in de juiste volgorde:

1. Een gekruist mes heeft een lemmet dat naar buiten wijst.
2. Zorg dat de groef van de plaatsnijder en het uitstekende deel van de behuizing samenvallen.
3. Draai de moer niet te strak vast.
4. Plaats de hendel met de hendel naar buiten gericht en richt deze op de gleuf aan het uiteinde van de worm.

### Installatie ( S# 5, S#8 zuignap type )

- Bevestiging met zuignap en bevestiging met stalen clip op twee manieren:

1. Plaats de vleesmolen dicht bij de rand van de tafel, druk de zuigsleutel naar beneden, en plak de vleesmolen stevig vast aan de tafel.
2. Gebruik een stalen clip om de stelschroeven van de stalen clip op de behuizing en de onderkant vast te draaien dat de machine de tafel stevig vast kan klemmen.



- Monteer de worm, het kruismes, de plaatsnijder en de moer in de juiste volgorde:

1. Een gekruist mes heeft een lemmet dat naar buiten wijst.
2. Zorg dat de groef van de plaatsnijder en het uitstekende deel van de behuizing samenvallen.
3. Draai de moer niet te strak vast.
4. Plaats de hendel naar buiten en richt deze op de gleuf aan het uiteinde van de worm.

## **Gehakt**

- Was de vleesmolen eerst met afwasmiddel en heet water, omdat de machine werd tijdens de productie met olie besmeerd. ( Vlees blijft beter houdbaar als het gekoeld bewaard wordt ) ; Verwijder vel, pezen en botten voordat u het vlees hakt. Snijd het vlees vervolgens in lange stroken (ongeveer 2 cm breed), voeg stapsgewijs vlees toe vanaf de inlaat, draai aan de hendel met de klok mee en hak het vlees fijn.
- Als de vleesmolen vastloopt of moeilijk draait, draai dan aan de hendel tegen de klok in om de blokkade te verwijderen, de moer los te maken en de vleesplaat te verwijderen en een mesje voor het schoonmaken.

## **Worst maken**

1. Verwijder het kruismes en de plaatsnijder, plaats de worstbuizen en leg de worstvellen eroverheen.
2. Laat het gehakt met specerijen 1 tot 2 uur marineren.

3. Doe het gezouten, bereide voedsel in de inlaat en draai de hendel met de klok mee.
4. Bind de worst om de 10 cm vast met katoendraad.
5. Slijpen
  1. Verwijder het kruismes en de plaatsnijder en installeer de slijpkop.
  2. Doe het voedsel, bijvoorbeeld koffiebonen, in de inlaat en draai de hendel met de klok mee.



### **Koekjes maken**

1. Verwijder het kruismes en de plaatsnijder en installeer het koekjeshulpstuk.
2. Neem het deeg in de inlaat en draai de hendel met de klok mee.

### **Toepassingsgebied**

- Varkensvlees, rundvlees, lamsvlees, kip en ander vlees. (Rundvlees of lamsvlees moet pezen hebben (Bewaar ze in de vriezer voordat u ze fijnhakt.)
- Stekelige vissen, kippenskeletten en eendenskeletten zijn prima. De stevige vissenruggengraat is prima. moeilijker te vermalen zijn.
- Peper, radijs, champignons, knoflook, selderij, etc. kunnen met gehakt gemengd worden.
- Gepelde walnoten, pinda's, bonen, noten, enz. De volgende voedingsmiddelen niet fijnhakken
- Zacht voedsel dat moeilijk af te snijden is, zoals de schil, pezen etc.
- Varkensbotten en andere harde botten.

- Als u andere, niet vermelde voedingsmiddelen wilt proberen, dient u het daardoor veroorzaakte verlies te dragen.

## TROUBLESHOOTING

Problemen	Oplossing
Het gehakt vlees doet niet goed werken	Controleer of het mes ondersteboven is gemonteerd, of het vlees pezen zitten te veel in de knoop met het mes, draai de moer los en Verwijder de vleespezen. Snijd het vlees in lange reepjes (ongeveer 2 cm breed) en droog het vocht op het oppervlak van het vlees.
Hard malen	Controleer of de moer te vast zit, controleer of het vlees vel of bot bevat, of de vleespezen niet te veel in het lemmet verstrikt zitten.
Lage snelheid van het maken worst	Controleer of de plaatsnijder en het kruismes verwijderd zijn. Controleer of de behuizing te dun is.
De schacht mouw is lekken	Er zit een opening tussen de asbus en de worm om zorgen voor een soepele rotatie en waterlekage kan niet worden vermeden. Controleer of het vlees nog overtollig vocht bevat.

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. Na gebruik van de vleesmolen de onderdelen demonteren en afspoelen met warm water water. Droog en monteer de.
2. Als de snijplaat niet gemakkelijk schoon te maken is, maal dan eerst wat wortelen fijn voordat u hem schoonmaakt.

**Fabrikant:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adres:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Geïmporteerd naar AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA  
STREETEASTWOOD  
NSW 2122 Australië

**Geïmporteerd naar de VS:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166  
Anaheim  
Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
<b>EC</b>	<b>REP</b>	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.





# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

**MANUELL KÖTTKVARN**

**MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**



# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## MANUAL MEAT GRINDER

**MODELL: C#8/#5/#8/S#5/S#8/S#10/S#12**

C#8 #5#8 S#5/S#8 S#10 S#12



( sugkoppstyp )

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

### IMPORTANT ASSURANCE

**WARNING: Läs igenom dessa instruktioner innan du använder enheten**

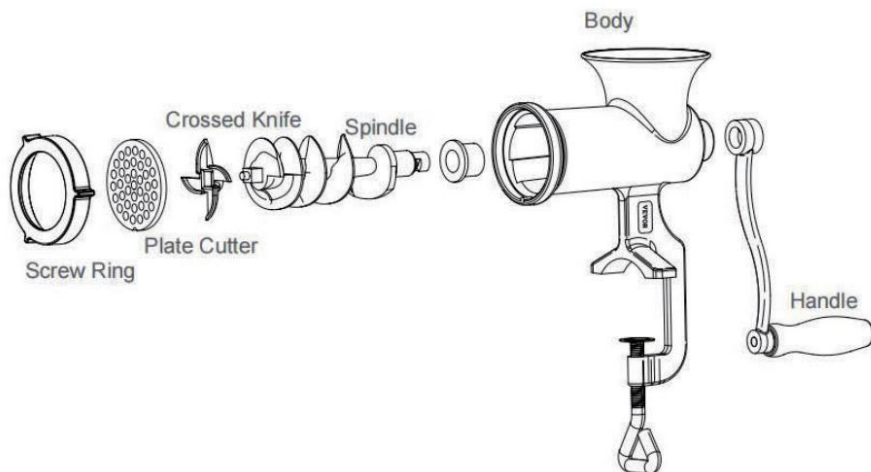
**Följ alltid instruktionerna noggrant och förvara dem nära till hands för framtida bruk. grundläggande säkerhetsåtgärder vid användning**

## **av dessa enheter. Dessa inkluderar:**

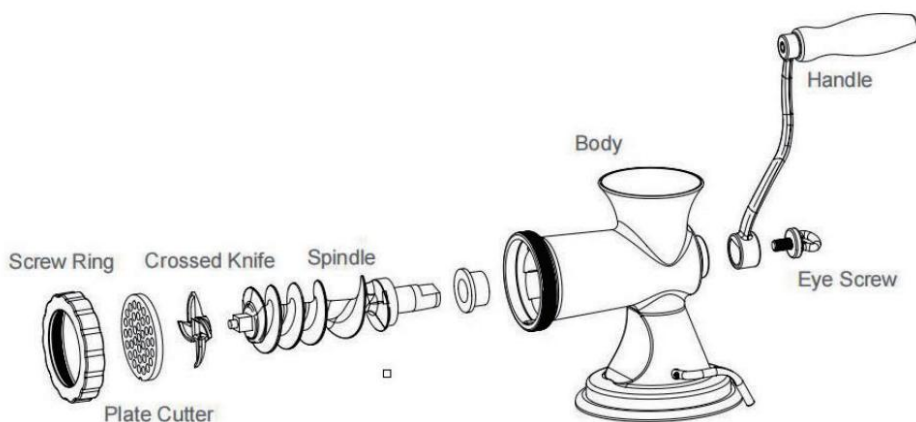
1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Detta produkten får endast användas eller underhållas av barn som är 14 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller okvalificerade personer under tillräcklig vuxenövervakning. Barn får inte leka med anordning.
2. För optimal drift och livslängd för enheten, följ anvisningarna instruktioner.
3. Livsmedelssyror korroderar metallen. Rengör alltid denna matlagning utrustningen omedelbart efter varje användning. För att bibehålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror. Denna produkt får endast användas för sitt avsedda ändamål och i på det sätt som anges i instruktionerna. All annan användning ska anses olämpligt och farligt. Tillverkaren får inte ansvariga för eventuell felaktig användning eller installationsskador.
5. Stoppa inte in köttet i inmatningsöppningen med händerna. Tryck ner med pinnen.

## **SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

# **SCHEMATIC DIAGRAM&CONFIGURATION**



**Detta diagram gäller för: C#8, #5, #8, S#10, S#12**



**Detta diagram gäller för : S# 5, S# 8**

**Andra tillbehör:**

Korvrör

Sliphuvud för kaktillbehör

Tryckstångsborste

Plåtskärare

Inredning och konfiguration för varje modell kan vara olika, i natura ska råda.

### KONFIGURATION:

Modell	Kaliber	Material	Tillbehör
C#8	#8	Kropp: Gjutjärn Spindel: Gjutjärn Kniv: Stålblåt Skärare: Stålskrub Ring: Gjutjärn Korvrör: Plast	Plåtskärare*(1+1) Korvrör*3 Tryckstång*1
#5	#5	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plattskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål Korvrör: Rostfritt stål och plast	Plåtskärare*(1+1) Korvrör*4 Tryckstång * 1 Borste * 1
#8	#8		
S#10	#10	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plattskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål Korvrör: Rostfritt stål och plast	Plåtskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång * 1 Borste * 1
S#12	#12		
S#5 sugkoppstyp	#5	Kropp: Rostfritt stål Spindel: Rostfritt stål Kniv: Rostfritt stål Plåtskärare: Rostfritt stål Skruvring: Rostfritt stål	Sliphuvud * 1 Plåtskärare*(1+1) Korvrör*1 Tryckstång * 1 Borste * 1
S#8	#8		
		Korvrör: Rostfritt stål och	Plåtskärare*(1+1)

sugkoppstyp		plast	Korvrör*1 Tryckstång * 1 Borste * 1
-------------	--	-------	---

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Installation ( C#8 # 5 #8S#10 S#12 )

Kläm fast maskinen längs bordets kant (den maximala tjockleken är inte mer än 5 cm) och dra åt fästskruven längst ner så att maskinen kan klämma fast bordet och fäst det ordentligt.

- Montera snäckan, den korslagda kniven, plattskäraren och muttern i ordningsföljd:

1. En korslagd kniv har ett blad som är vänt utåt.
2. Se till att spåret på plattskäraren och den utskjutande delen av kroppen sammanfaller.
3. Dra inte åt muttern för hårt.
4. Montera handtaget, handtaget utåt, rikta mot snäckans ändspår.

### Installation ( S# 5, S#8) sugkoppstyp )

- Fixering med sugkopp och stålklämma på två sätt:

1. Placera köttkvarnen nära bordskanten, tryck ner sugnyckeln, och fäst köttkvarnen tätt mot bordet.
2. Använd ett stålklämma för att dra åt stålklämmans ställskruvar på huset och botten så att maskinen kan klämma fast bordet ordentligt.



- Montera snäckan, den korslagda kniven, plattskäraren och muttern i ordningsföljd:

1. En korslagd kniv har ett blad som är vänt utåt.
2. Se till att spåret på plattskäraren och den utskjutande delen av kroppen sammanfaller.
3. Dra inte åt muttern för hårt.
4. Montera handtaget, med handtaget utåt och rikta det mot snäckans ändspår.

### **Köttfärs**

- Tvätta först köttkvarnen med diskmedel och varmt vatten eftersom maskinen blev insmord med olja under tillverkningen. ( Köttet smakar bättre i kylskåp ) ; Ta bort skinn, senor och ben innan du hackar köttet. Skär sedan köttet i långa strimlor (ca 2 cm breda), tillsätt köttet steg för steg från inloppet, vrid handtaget medsols och finhacka köttet.
- Om köttkvarnen fastnar eller om handtagen har svårt att rotera, vrid handtaget moturs för att åtgärda blockeringen, lossa muttern och ta bort köttplattan och blad för rengöring.

### **Korvtillverkning**

1. Ta bort den korsade kniven och tallriksskäraren, montera korvrören och placera korvtäckena över dem.
2. Att marinera köttfärsen med kryddor i 1 till 2 timmar.
3. Ta den saltade, färdiga maten i inloppet och vrid handtaget medurs.
4. Knyt korven med bomullstråd var 10 cm.
5. Slipning
  1. Ta bort den korsade kniven och plattskäraren, montera sliphuvudet.
  2. Ta maten, såsom kaffeböner, i inloppet och vrid handtaget medurs.



## Kakbakning

1. Ta bort den korsade kniven och tallriksskäraren, montera kaktillbehöret.
2. Ta degen i inloppet och vrid handtaget medurs.

## Tillämpningsområde

- Fläsk, nötkött, fårkött, kyckling och annat kött. (Nötkött eller fårkött måste ha senor) frys in dem innan du hackar dem.)
- Taggig fisk, kycklingskelett och ankskelett fungerar bra. Den solida fiskryggen vara svårare att finhackas.
- Paprika, rädisa, svamp, vitlök, selleri etc. kan blandas med köttfärs.
- Skalade valnötter, jordnötter, bönor, nötter etc. Finhacka inte följande livsmedel
- Mjuk mat som är svår att skära bort, såsom hud och senor etc.
- Grisben och andra hårda ben.
- Om du vill prova andra livsmedel som inte är listade får du bära den förlust som uppstår.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Lösning
Den malda kött gör inte	Kontrollera om bladet är monterat upp och ner, om köttet Om senor är för trasslade med bladet, skruva loss muttern och

fungera bra	ta bort köttsenorna. Skär köttet i långa strimlor (ca 2 cm breda) och torka fukten på köttets yta.
Slipa hårt	Kontrollera om muttern är för hårt åtdragen, kontrollera om köttet tar på sig skinn eller ben, om köttsenorna är för intrasslade med bladet.
Låg hastighet att göra korv	Kontrollera om plåtskäraren och den kryssade kniven är uttagna. Kontrollera om höljet är för tunt.
Schaktet ärmen är läckande	Det finns ett mellanrum mellan axelhylsan och snäckan för att säkerställa smidig rotation och att vattenläckage inte kan undvikas. Kontrollera om köttet har för mycket fukt.

## CLEAN AND MAINTENANCE

1. Efter att ha använt köttkvarnen, demontera delarna och skölj dem med varmt vatten. vatten. Torka och montera.
2. Om plåtskäraren inte är lätt att rengöra, mal några morötter innan rengöring.

**Tillverkare:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Adress:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.

**Importerad till Australien:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA  
STREETEASTWOOD  
NSW 2122 Australien

**Importerad till USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting  
Limited Office 147, Centurion House, London  
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.



