

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **ELECTRIC MEAT GRINDER**

**Model:1A-PG612G**

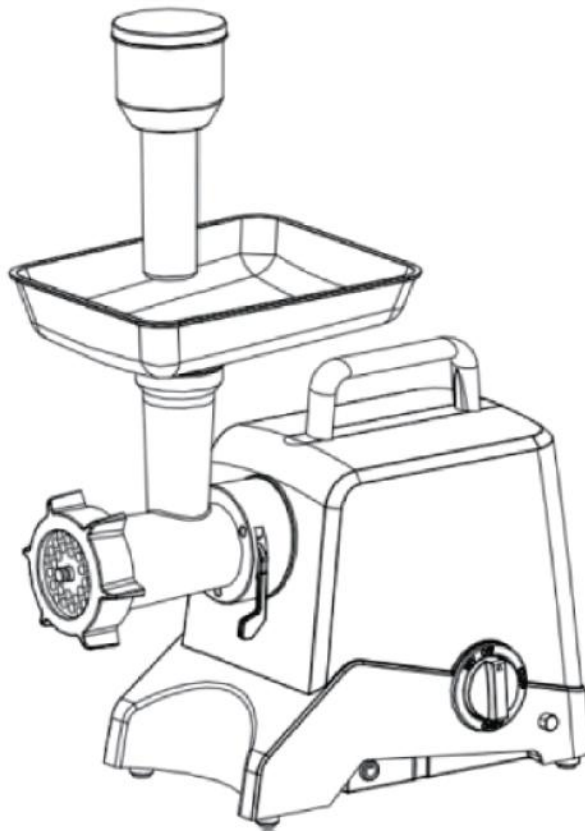
We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover 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<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## ELECTRIC MEAT GRINDER

**Model:1A-PG612G**



### 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](http://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.

# WARNINGS

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


1. Read and follow all instructions before using the grinder.
2. To protect against risk of electrical shock do not submerge in water or other liquid. Use a moist cloth to clean the motor housing.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not sold by the manufacturer is not recommended and may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow cord to hang over edge of table or counter.
10. Never feed food by hand. Always use a meat stomper.
11. Do not use fingers to scrape food away from grinding plate while appliance is operating. Injury may result.
12. Thoroughly hand-wash all grinder parts in warm soapy water prior to use.
13. Never run the grinder unattended.
14. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
15. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other.) To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet, only one way. If the plug does not fit fully into the outlet reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

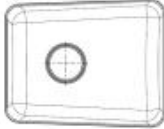



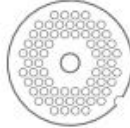


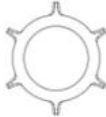
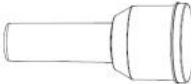


# TECHNICAL PARAMETER

MODEL	SPECIFICATION	RATINGS		Capacity	Continuous working time
1A-PG612	12#	120V/60Hz 230V/50Hz	575W	≥3KG/min	≤15min

**Note:** Please purchase a machine that is suitable for the local voltage.

# PARTS LIST

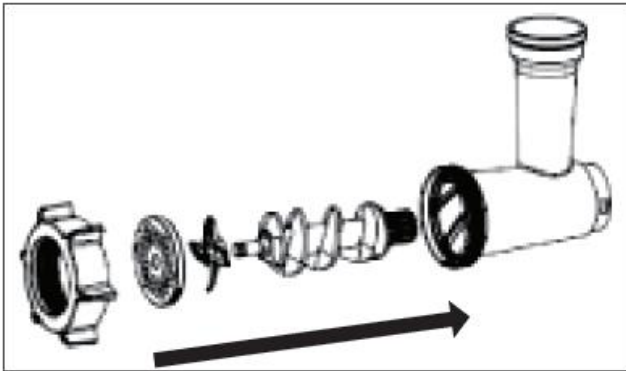
A	Main Body		1
---	-----------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

B	Meat Pan		1
C	Worm Gear Auger		1
D	Grinder Knife		2
E	Coarse Grinding Plate-10mm		1
F	Fine Grinding Plate-4.5mm		1
G	Stuffing Plate		1
H	Grinder head		1
I	Retaining Ring		1
J	Meat Stomper		1
K	Stuffing Tube		3
L	Brush		1

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

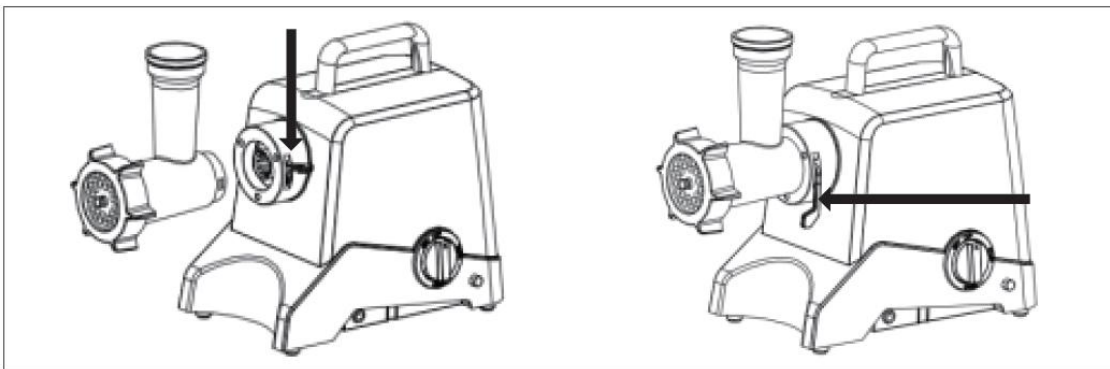
## Step 1:

- Insert the worm gear/auger into the grinder head, the geared end first.
- Place the grinder knife onto the auger stud. (The cutting edges should be facing out and flat against the grinder plate when properly installed.)



## Step 2:

- Attach the grinder head to the motor housing.
- Press down the locking handle to make sure that the grinder head is locked firmly.



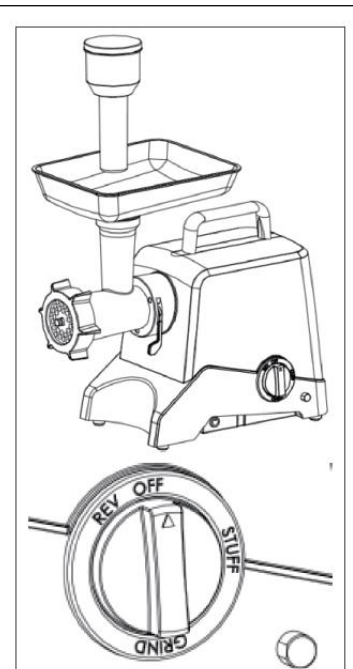
## Step 3:

- Screw the retaining ring onto the grinder head until it is hand tight.
- Place the meat tray on the upright part of the grinder head.
- Now the grinder is ready for grinding.

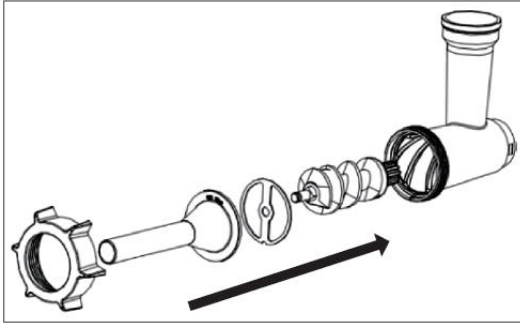
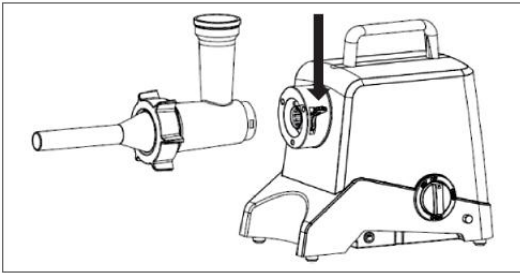
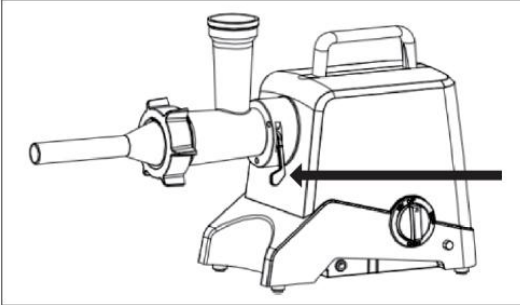
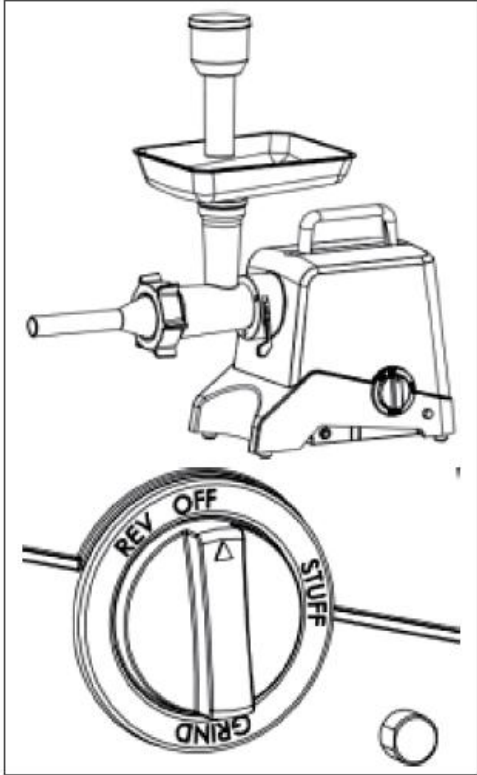
### Grinding

- Cut the meat into 4" x 3/4" strips. Make sure to remove all bones, gristle and sinew.
- Put the meat in the meat tray. Turn the knob switch to GRIND position. Use the meat stomper to gently push the meat into the grinder head. Do not force the meat too quickly, allow the grinder to do the job.

**NOTE:** Never operate the grinder without the grinder knife and one of the grinder plates in the head. Doing so may force meat back into the motor.



# OPERATION INSTRUCTIONS - STUFFING

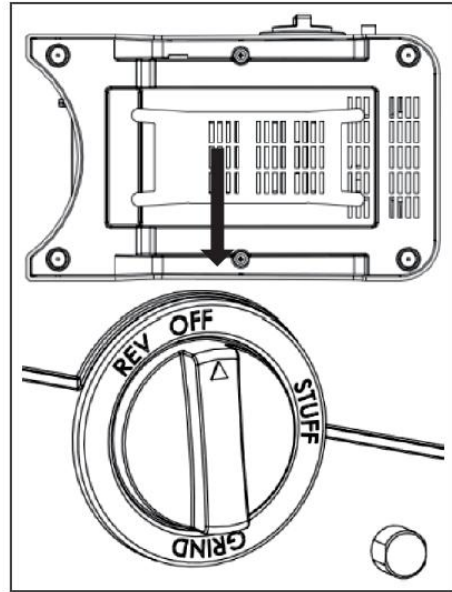
<p>1. Insert the worm gear/auger into the grinder head, the geared end first. Then place stuffing plate, stuffing tube and retaining ring one by one.</p>	
<p>2. Attach the grind head to the motor housing.</p>	
<p>3. Press the locking handle to make sure that the grinder head is locked firmly.</p>	
<p>4. Screw the retaining ring onto the grinder head until it is hand tight.</p> <p>5. Place the meat tray on the upright part of the grinder head.</p> <p>6. Now the grinder is ready for stuffing sausages.</p> <p><b>Making Sausages</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slide casing of choice onto stuffing tube.</li><li>• Mix the course ground meat with the seasonings and add to the meat tray. Turn the knob switch to STUFF position.</li><li>• Use the meat stomper to gently push the meat into the grinder head.</li><li>• Do not force the meat too quickly, allow the grinder to do the job.</li></ul>	

# CARE AND MAINTENANCE

## Tips

- Store the electric cord storage is under motor housing.
- If the grinder is locked, turn grinder off and press the reverse button. If this does not unlock the grinder, turn the unit off, unplug the electrical cord from the outlet and disassemble the grinder head and remove the obstruction. Reassemble and continue grinding.
- Make sure that the over load protector is active. If the over load protector button bounces up, please press it down to keep it active.

**Warning!** Please always stop machine or make sure the “GRIND/OFF” switch is on “OFF” position before you press reverse button, otherwise that would damage machine.



## How to clean your grinder:

**Meat left behind in the grinder head may be removed by passing a slice of bread through the grinder head**

1. Before cleaning up of the grinder, switch the appliance off and unplug from electrical socket.
2. Remove the meat stomper and meat tray.
3. Lift up the lock handle to release the grinder head from the main body.
4. Unscrew the retaining ring and remove all parts from the grinder head. Hand wash in warm soapy water. Grinder parts are not dishwasher safe. **CLEAN IMMEDIATELY AFTER USE.**
5. Rinse with clear hot water and hand-dry **IMMEDIATELY.**
6. We advise you to lubricate the knife and the grinding plates with silicon spray.

# ENVIRONMENTAL PROTECTION



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

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Modèle : 1A-PG612G

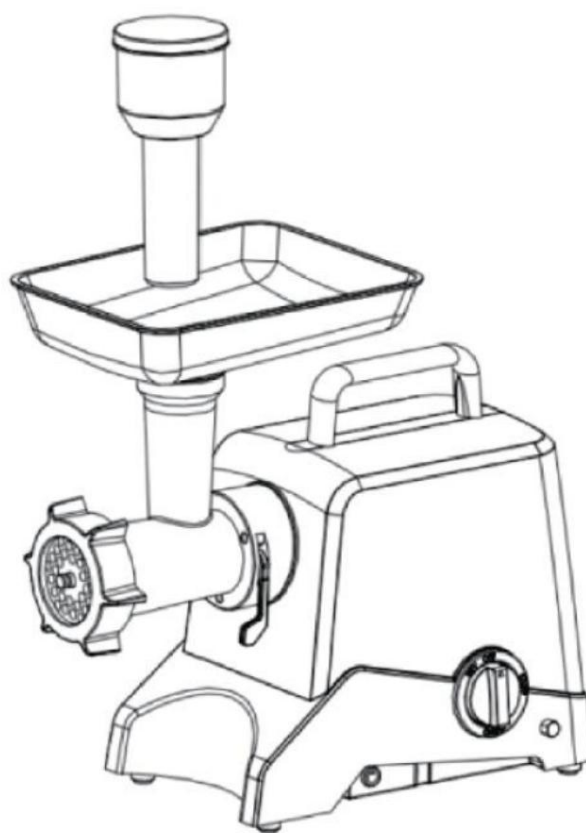
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« 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 vise pas nécessairement à couvrir toutes les catégories d'outils proposées par nous. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez en fait la moitié par rapport aux grandes marques.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Modèle : 1A-PG612G



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

Il s'agit des instructions d'origine, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

## AVERTISSEMENTS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées y compris les éléments suivants :

1. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser le broyeur.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le boîtier du moteur.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant nettoyage.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a été endommagé. fonctionne mal, ou est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au magasin le plus proche centre de service agréé pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non vendus par le fabricant n'est pas recommandée et peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Ne donnez jamais de nourriture à la main. Utilisez toujours un pilon à viande.
11. N'utilisez pas vos doigts pour gratter les aliments de la plaque de broyage pendant que l'appareil fonctionne.

Des blessures peuvent en résulter.

12. Lavez soigneusement toutes les pièces du broyeur à la main dans de l'eau chaude savonneuse avant utilisation.
13. Ne faites jamais fonctionner le broyeur sans surveillance.
14. N'essayez pas de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.
15. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche s'insère dans une prise polarisée, dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un technicien qualifié électricien. Ne modifiez en aucun cas la prise.

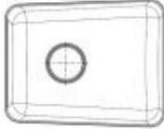


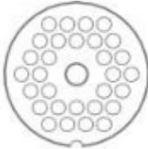
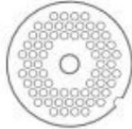


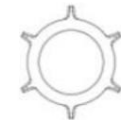
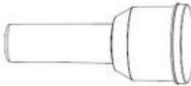


## PARAMÈTRE TECHNIQUE

SPÉCIFICATION	DU MODÈLE	NOTES		Capacité	Travail en continu temps
1A-PG612	12#	120 V/60 Hz	575W ≥3KG/min		≤15 min
		230 V/50 Hz			

Remarque : veuillez acheter une machine adaptée à la tension locale.

## LISTE DES PIÈCES

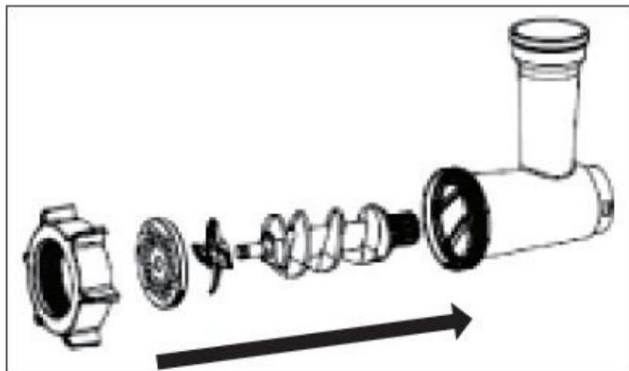
UN	Corps principal		1
----	-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

B	Poêle à viande		1
C	Tarière à vis sans fin		1
D	Couteau broyeur		2
	Plaque de meulage grossière E-10 mm		1
F	Plaque de meulage fine - 4,5 mm		1
G	Plaque de farce		1
H	Tête de broyeur		1
	Bague de retenue		1
J	Pilonneuse à viande		1
K	Tube de remplissage		3
L	Brosse		1

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

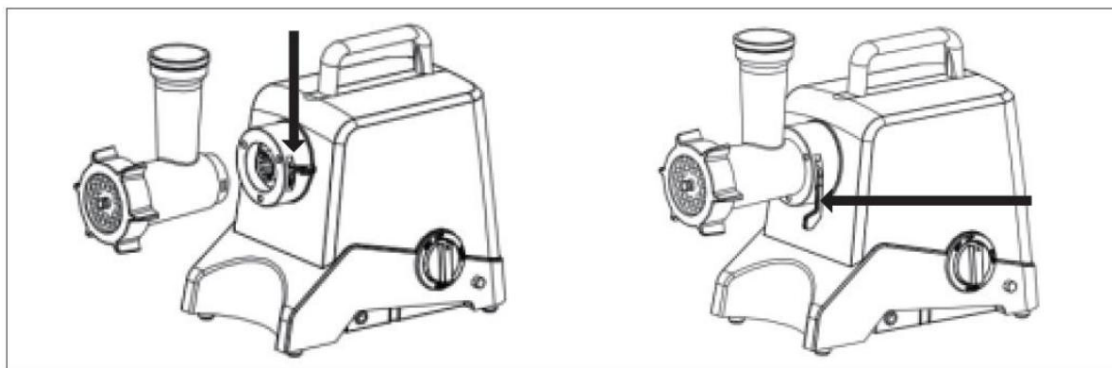
Étape 1 :

- Insérez l'engrenage à vis sans fin/la tarière dans la tête du broyeur, l'extrémité avec engrenage en premier.
- Placez le couteau du broyeur sur le goujon de la tarière. (Les bords tranchants doivent être tournés vers l'extérieur et à plat contre la plaque du broyeur lorsqu'il est correctement installé.)



Étape 2 :

- Fixez la tête du broyeur au boîtier du moteur.
- Appuyez sur la poignée de verrouillage pour vous assurer que la tête du broyeur est fermement verrouillée.



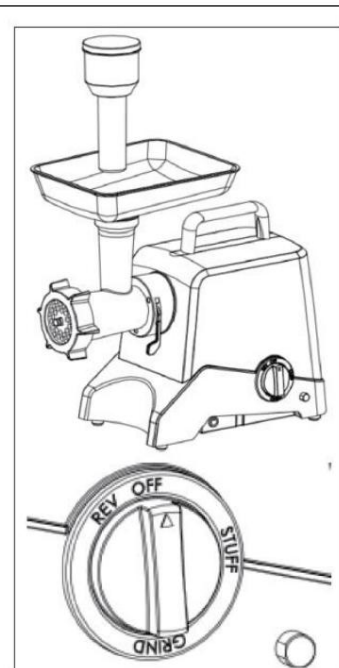
Étape 3 :

- Vissez la bague de retenue sur la tête de la meuleuse jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. serré.
- Placez le plateau à viande sur la partie verticale de la tête du hachoir. • Le hachoir est maintenant prêt à broyer.

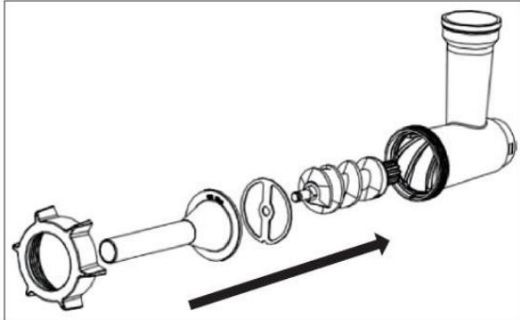
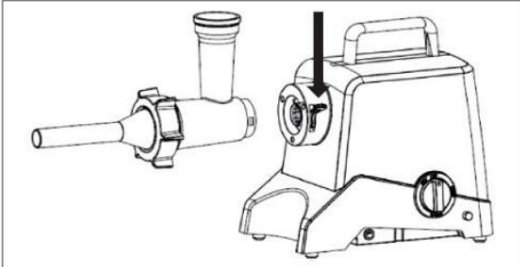
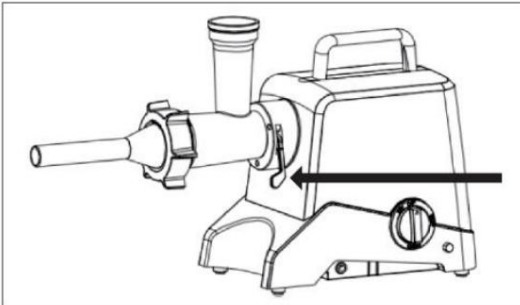
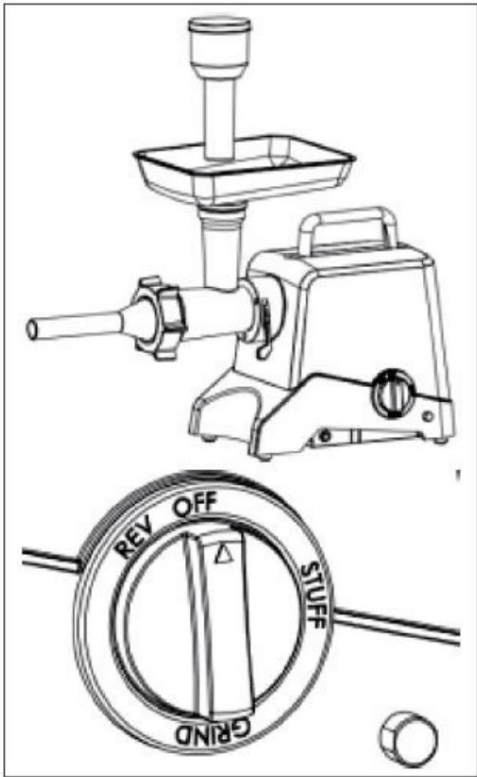
Affûtage

- Coupez la viande en bandes de 4" x 3/4". Assurez-vous de retirer tous les os, cartilage et tendons.
- Placez la viande dans le plateau à viande. Tournez le bouton sur Position GRIND. Utilisez le pilon à viande pour pousser doucement le
- Mettez la viande dans la tête du hachoir. Ne forcez pas trop vite, laissez le hachoir faire le travail.

REMARQUE : N'utilisez jamais le broyeur sans le couteau du broyeur et l'une des plaques de broyage dans la tête. Cela pourrait forcer remettre la viande dans le moteur.



## MODE D'EMPLOI - FARCE

<p>1. Insérez la vis sans fin/tarière dans le tête de meuleuse, l'extrémité engrenée en premier. Puis placer la plaque de garniture, le tube de garniture et bague de retenue une par une.</p>	
<p>2. Fixez la tête de meulage au moteur logement.</p>	
<p>3. Appuyez sur la poignée de verrouillage pour vous assurer que la tête du broyeur est fermement verrouillée.</p>	
<p>4. Vissez la bague de retenue sur le broyeur la tête jusqu'à ce qu'elle soit serrée à la main.</p> <p>5. Placez le plateau à viande sur la partie verticale de la tête du broyeur.</p> <p>6. Le broyeur est maintenant prêt pour le remplissage saucisses.</p> <p>Fabrication de saucisses</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Faites glisser le boyau de votre choix sur le tube de remplissage.</li><li>• Mélangez la viande hachée avec le assaisonnements et ajouter au plateau de viande. Retourner le bouton sur la position STUFF.</li><li>• Utilisez le pilon à viande pour pousser doucement le la viande dans la tête du hachoir.</li><li>• Ne forcez pas la viande trop rapidement, laissez la broyeur pour faire le travail.</li></ul>	

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### Conseils

- Le rangement du cordon électrique se trouve sous le moteur boîtier.
- Si

le moulin est verrouillé, éteignez le moulin et

appuyez sur le bouton de marche arrière. Si cela ne fonctionne pas déverrouiller le broyeur, éteindre l'appareil, débrancher le cordon électrique de la prise et démonter

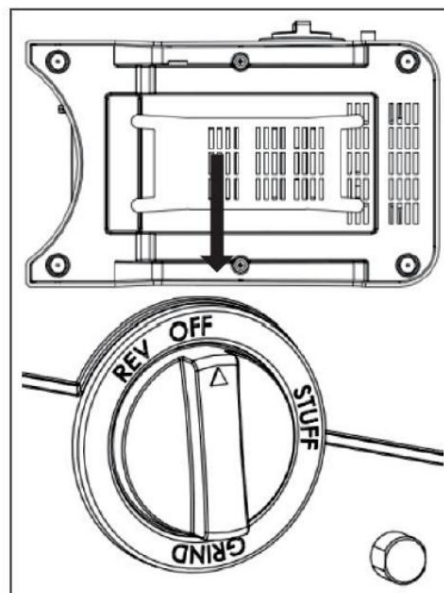
la tête du broyeur et retirez l'obstruction.

Remontez et continuez le broyage.

• Assurez-vous que le protecteur de surcharge est

actif. Si le bouton de protection contre les surcharges rebondit en haut, veuillez appuyer dessus pour le maintenir actif.

Attention ! Veuillez toujours arrêter la machine ou faire Assurez-vous que l'interrupteur « GRIND/OFF » est sur la position « OFF » avant d'appuyer sur le bouton de marche arrière, sinon cela endommagerait la machine.



Comment nettoyer votre moulin :

La viande restant dans la tête du hachoir peut être retirée en passant une tranche de pain à travers la tête du broyeur

1. Avant de nettoyer le broyeur, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique. douille.

2.Retirez le pilon à viande et le plateau à viande.

3. Soulevez la poignée de verrouillage pour libérer la tête du broyeur du corps principal.

4. Dévissez la bague de retenue et retirez toutes les pièces de la tête du broyeur. Lavez à la main

eau chaude savonneuse. Les pièces du broyeur ne vont pas au lave-vaisselle. NETTOYER IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISER.

5.Rincez à l'eau chaude claire et séchez à la main IMMÉDIATEMENT.

6.Nous vous conseillons de lubrifier le couteau et les plaques d'affûtage avec un spray silicone.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



■ Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE.

Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit nécessite un nettoyage séparé.

collecte des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires

marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne doivent pas être jetés avec les déchets

déchets ménagers, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. appareils.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF**

**Modell:1A-PG612G**

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

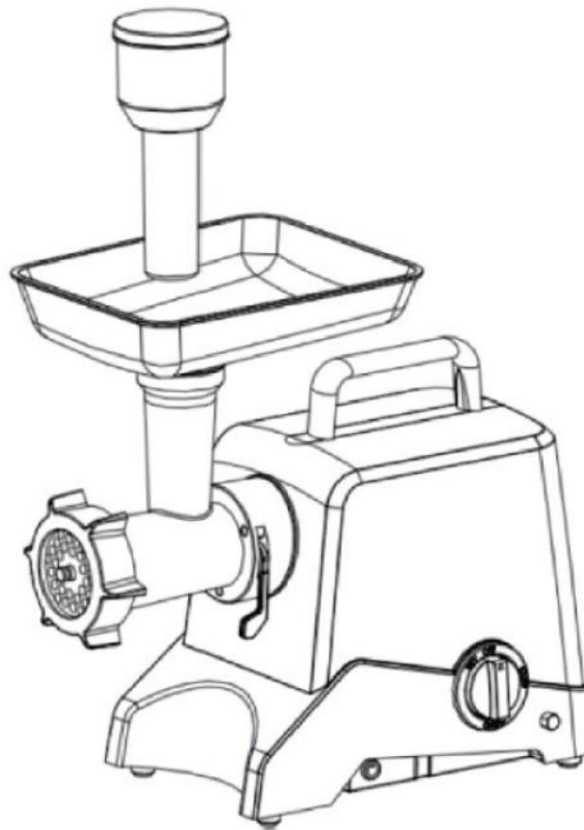
"Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnisse, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen können, und bedeutet nicht notwendigerweise, dass alle angebotenen Werkzeugkategorien abgedeckt sind. von uns. Wir möchten Sie bitten, bei der Bestellung sorgfältig zu prüfen, ob

Sie sparen tatsächlich die Hälfte im Vergleich zu den großen Topmarken.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF**

**Modell:1A-PG612G**



**Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!**

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Kontaktieren Sie uns gerne: **Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Dies ist die Originalanleitung. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme bitte alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unseres Benutzerhandbuchs vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

## WARNHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten grundsätzlich die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden einschließlich der folgenden:


1. Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen, bevor Sie die Mühle verwenden.
2. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch zum Reinigen des Motorgehäuses.
3. Bei der Benutzung von Geräten durch Kinder oder in deren Nähe ist eine genaue Aufsicht erforderlich.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie Reinigung.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Fehlfunktionen aufweist, herunterfällt oder auf andere Weise beschädigt wird. Bringen Sie das Gerät zum nächsten Wenden Sie sich zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung an eine autorisierte Servicewerkstatt.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller verkauft wird, wird nicht empfohlen und kann Dies kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen.
10. Füttern Sie das Futter niemals mit der Hand. Verwenden Sie immer einen Fleischstampfer.
11. Kratzen Sie Lebensmittel nicht mit den Fingern von der Mahlplatte, während das Gerät in Betrieb ist. Es kann zu Verletzungen kommen.
12. Waschen Sie alle Teile der Mühle vor der Verwendung gründlich mit der Hand in warmem Seifenwasser.
13. Lassen Sie die Mühle niemals unbeaufsichtigt laufen.
14. Versuchen Sie nicht, Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände zu mahlen.
15. Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um die Stromschlaggefahr, dieser Stecker passt nur in eine polarisierte Steckdose, nur in eine Richtung. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise.

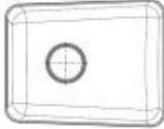


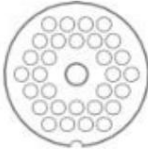
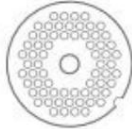



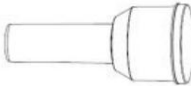


## TECHNISCHE PARAMETER

MODELLSPEZIFIKATION	BEWERTUNGEN	Kapazität	Kontinuierliches Arbeiten Zeit
1A-PG612	120 V/60 Hz	575 W ÷ 3 kg/min	÷ 15 Minuten
	230V/50Hz		

**Hinweis:** Bitte kaufen Sie eine Maschine, die für die örtliche Spannung geeignet ist.

## TEILELISTE

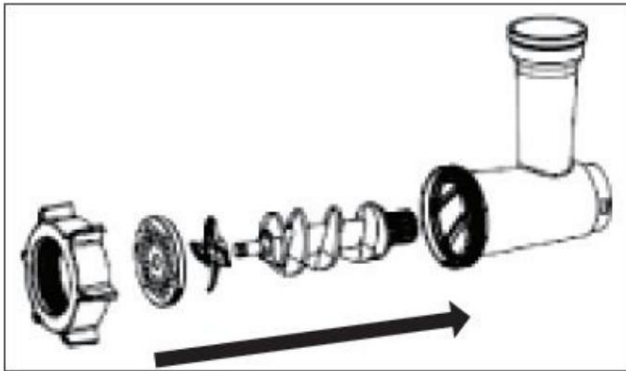
A	Hauptteil		1
---	-----------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

B	Fleischpfanne		1
C	Schneckengetriebschnecke		1
D	Schleifmesser		2
E	Grobschleifplatte-10mm		1
F	Feine Schleifplatte - 4,5 mm		1
G	Füllplatte		1
H	Schleifkopf		1
-	Sicherungsring		1
J	Fleischstampfer		1
K	Füllrohr		3
M	Bürste		1

# MONTAGEANLEITUNG

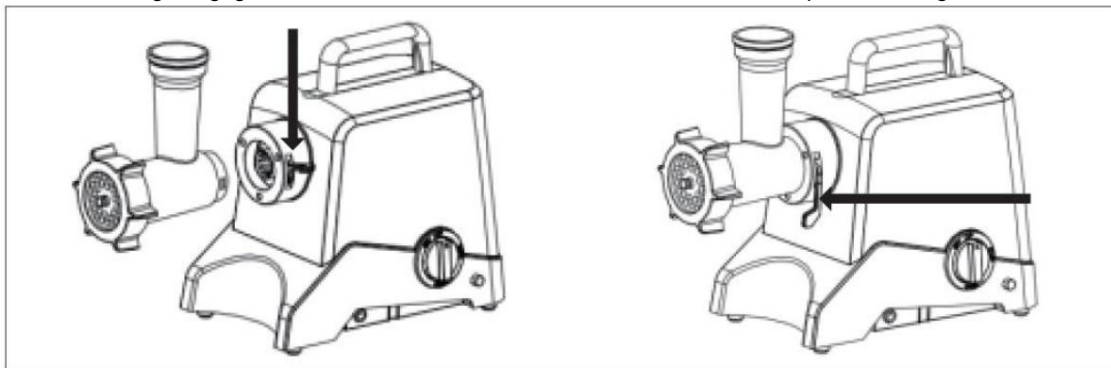
## Schritt 1:

- Setzen Sie das Schneckenrad/die Schnecke mit dem Zahnrad zuerst in den Schleifkopf ein. • Setzen Sie das Schleifmesser auf den Schneckenbolzen. (Die Schneidkanten sollten nach außen zeigen und flach gegen die Mahlplatte, wenn sie richtig installiert ist.)



## Schritt 2:

- Befestigen Sie den Schleifkopf am Motorgehäuse. • Drücken Sie den Verriegelungsgriff nach unten, um sicherzustellen, dass der Schleifkopf fest verriegelt ist.



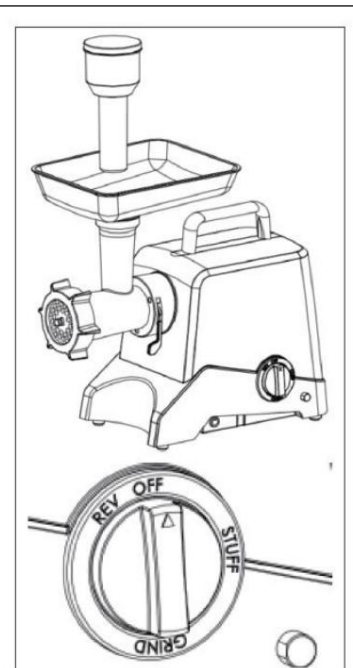
## Schritt 3:

- Schrauben Sie den Sicherungsring auf den Schleifkopf, bis er handfest ist fest. • Setzen Sie die Fleischschale auf den aufrechten Teil des Fleischwolfkopfes. • Jetzt ist der Fleischwolf zum Fleischwolfen bereit.

### Schleifen

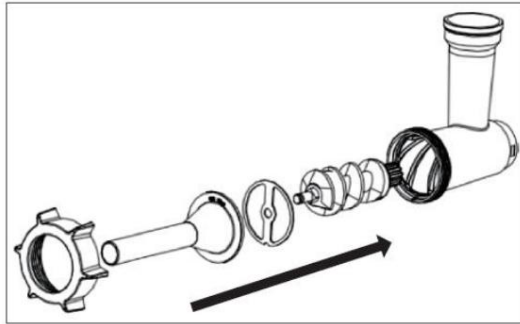
- Schneiden Sie das Fleisch in 4 x 3/4 Zoll große Streifen. Achten Sie darauf, alle Knochen, Knorpel und Sehnen. • Legen Sie das Fleisch in die Fleischschale. Drehen Sie den Drehschalter auf Position GRIND. Drücken Sie mit dem Fleischstamper vorsichtig den Fleisch in den Fleischwolfkopf geben. Drücken Sie das Fleisch nicht zu schnell hinein, lassen Sie den Fleischwolf die Arbeit erledigen.

**HINWEIS:** Betreiben Sie die Mühle niemals ohne das Mühlenmesser und eine der Mahlplatten im Kopf. Dies kann zu einer Fleisch zurück in den Motor.

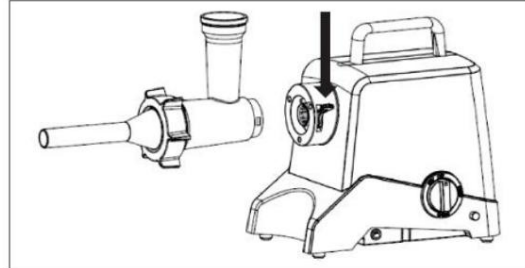


## BEDIENUNGSANLEITUNG - FÜLLEN

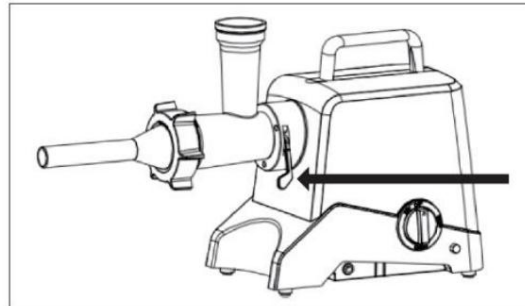
1. Setzen Sie die Schnecke/Bohrer in die Schleifkopf, zuerst das Getriebeende. Dann Platzieren Sie Füllplatte, Füllrohr und Sicherungsring nacheinander.



2. Befestigen Sie den Schleifkopf am Motor Gehäuse.



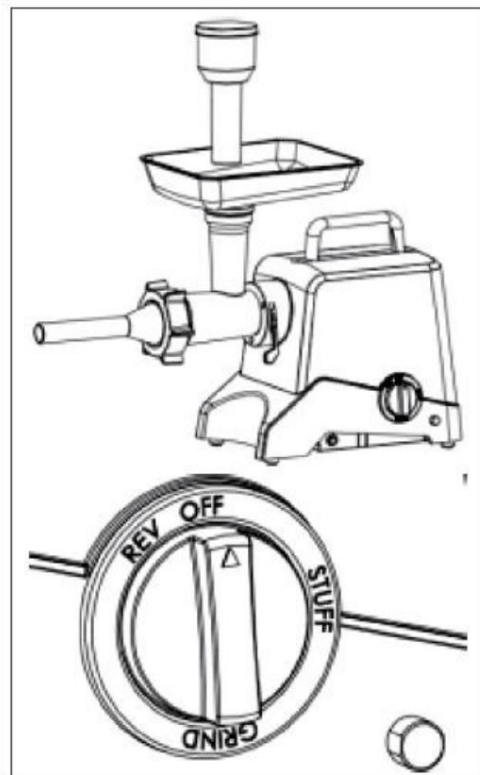
3. Drücken Sie den Verriegelungsgriff, um sicherzustellen, dass der Schleifkopf fest eingerastet ist.



4. Schrauben Sie den Sicherungsring auf das Mahlwerk Kopf, bis er handfest angezogen ist.  
5. Stellen Sie die Fleischschale auf den aufrechten Teil des der Schleifkopf.  
6. Jetzt ist der Fleischwolf bereit zum Füllen Würstchen.

### Würstchen herstellen

- Schieben Sie den Darm Ihrer Wahl auf das Füllrohr.
- Mischen Sie das grobe Hackfleisch mit dem Gewürze hinzufügen und in die Fleischschale geben.
- den Drehschalter auf die Position STUFF.
- Drücken Sie mit dem Fleischstampfer vorsichtig das Fleisch in den Fleischwolfkopf.
- Drücken Sie das Fleisch nicht zu schnell, lassen Sie die Schleifmaschine, um die Arbeit zu erledigen.



## PFLEGE UND WARTUNG

### Tipps

- Bewahren Sie das elektrische Kabel Lagerung ist unter dem Motor Gehäuse. •

Wenn die Mühle blockiert ist, schalten Sie die Mühle aus und drücken Sie die Rückwärtstaste. Wenn dies nicht

Entriegeln Sie die Mühle, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker Netz Kabel aus der Steckdose ziehen und

den Schleifkopf und entfernen Sie die Verstopfung.

Bauen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie

mit dem Schleifen fort. • Stellen Sie sicher, dass der Überlastungsschutz

aktiv. Wenn der Überlastschutzknopf springt

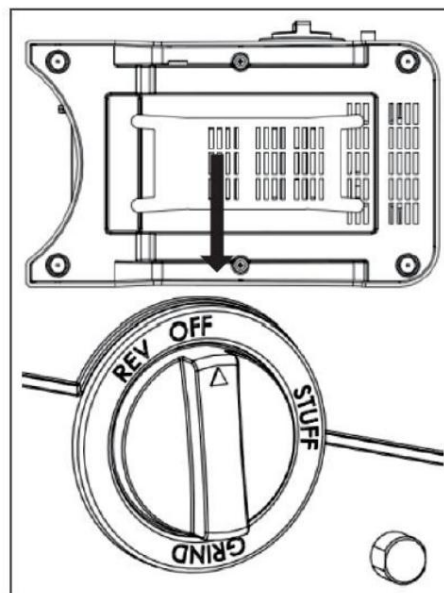
oben, drücken Sie es bitte nach unten, um es aktiv zu halten.

**Achtung!** Bitte immer die Maschine anhalten oder

Stellen Sie sicher, dass sich der Schalter „GRIND/OFF“

in der Position „OFF“ befindet, bevor Sie die

Rückwärtstaste drücken. Andernfalls wird die Maschine beschädigt.



### So reinigen Sie Ihre Mühle:

**Im Fleischwolfkopf verbliebenes Fleisch kann durch Durchführen einer Brotscheibe entfernt werden. durch den Schleifkopf**

1. Bevor Sie die Mühle reinigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Buchse.

2. Entfernen Sie den Fleischstampfer und die Fleischschale.

3. Heben Sie den Verriegelungsgriff an, um den Schleifkopf vom Hauptkörper zu lösen.

4. Den Sicherungsring abschrauben und alle Teile vom Mahlwerkkopf entfernen. Handwäsche in warmem Seifenwasser. Die Mahlteile sind nicht spülmaschinenfest. **SOFORT REINIGEN**

VERWENDEN.

5. Mit klarem, heißem Wasser abspülen und **SOFORT** von Hand abtrocknen.

6. Wir empfehlen Ihnen, das Messer und die Mahlplatten mit Silikon Spray zu schmieren.

## UMWELTSCHUTZ



■ Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt einer gesonderten Entsorgung bedarf.

Müllabfuhr in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile

gekennzeichnet. Produkte, die so gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem normalen Müll entsorgt werden.

Hausmüll, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräte.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **TRITACARNE ELETTRICO**

**Modello: 1A-PG612G**

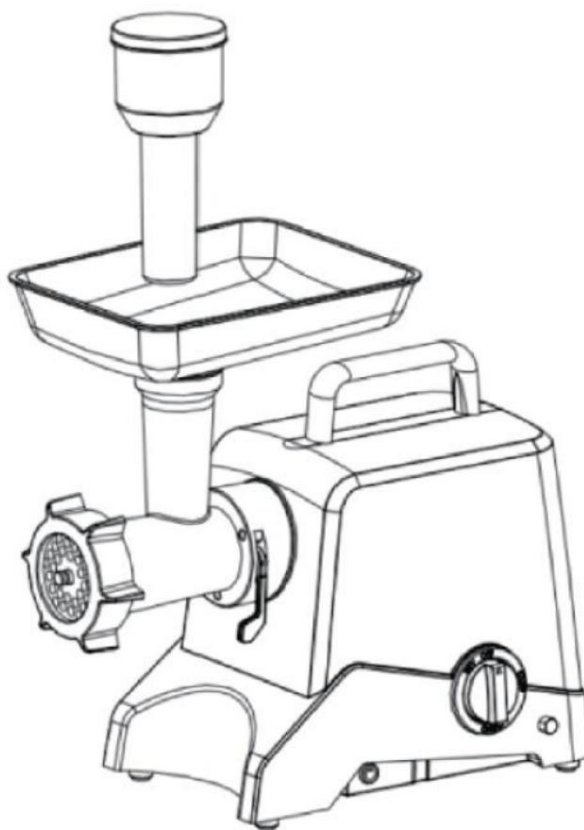
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

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

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**TRITACARNE ELETTRICO**

**Modello: 1A-PG612G**



**HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!**

Hai domande sui prodotti? 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)**

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. 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 saranno aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

## AVVERTENZE

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


1. Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il macinacaffè.
2. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche non immergere in acqua o altri liquidi. Utilizzare un panno umido per pulire l'alloggiamento del motore.
3. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze.
4. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di montare o smontare parti e prima pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento.
6. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio malfunzionamenti, o è caduto o danneggiato in qualsiasi modo. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di accessori non venduti dal produttore non è raccomandato e potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
10. Non dare mai il cibo a mano. Usa sempre uno schiaccia-carne.
11. Non usare le dita per raschiare via il cibo dalla piastra di macinazione mentre l'apparecchio è in funzione. Potrebbero verificarsi lesioni.
12. Lavare accuratamente a mano tutte le parti del macinino con acqua calda e sapone prima dell'uso.
13. Non far funzionare mai il macinino senza sorveglianza.
14. Non tentare di macinare ossa, noci o altri oggetti duri.
15. Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scossa elettrica, questa spina si adatta a una presa polarizzata, solo in un modo. Se la spina non non si adatta completamente alla presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un tecnico qualificato elettricista. Non modificare la spina in alcun modo.

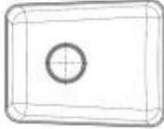


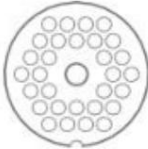
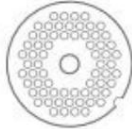


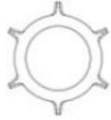
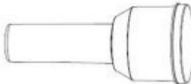
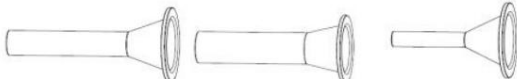

## PARAMETRO TECNICO

SPECIFICHE DEL MODELLO	VALUTAZIONI		Capacità	Lavoro continuo tempo
	120V/60Hz	575 W ÷		
1A-PG612	230V/50Hz	3 kg/min	÷15 minuti	

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

## ELENCO DELLE PARTI

UN	Corpo principale		1
----	------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

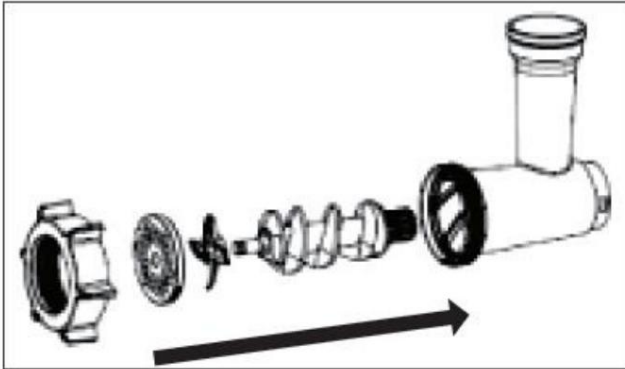
B	Padella per carne		1
C	Coclea a vite senza fine		1
D	Coltello per smerigliatrice		2
E	Piastra di macinazione grossolana - 10 mm		1
F	Piastra di macinazione fine - 4,5 mm		1
G	Piatto ripieno		1
H	Testa della smerigliatrice		1
-	Anello di ritegno		1
J	Schiacciatore per carne		1
E	Tubo di riempimento		3
L	Spazzola		1

# ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

## Fase 1: •

Inserire la vite senza fine/coclea nella testa della smerigliatrice, partendo dall'estremità ingranata.

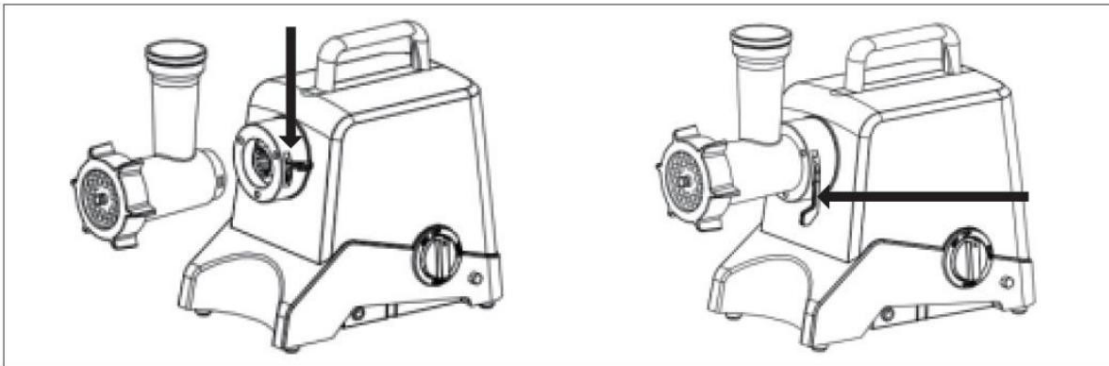
- Posizionare il coltello della smerigliatrice sul perno della coclea. (I bordi taglienti devono essere rivolti verso l'esterno e (se installato correttamente, deve essere a contatto con la piastra della smerigliatrice.)



## Fase 2: •

Fissare la testa del macinino all'alloggiamento del motore. •

Premere verso il basso la maniglia di bloccaggio per assicurarsi che la testa del macinino sia bloccata saldamente.



## Fase 3: •

Avvitare l'anello di fissaggio sulla testa del macinino fino a quando non è completamente avvitato stretto.

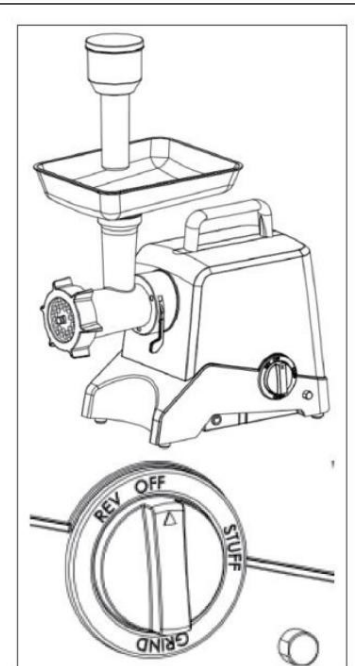
- Posizionare il vassoio per la carne sulla parte verticale della testa del tritacarne.
- Ora il tritacarne è pronto per la macinatura.

### macinazione

- Tagliare la carne in strisce da 4" x 3/4". Assicurarsi di rimuovere tutti ossa, cartilagine e tendini. •

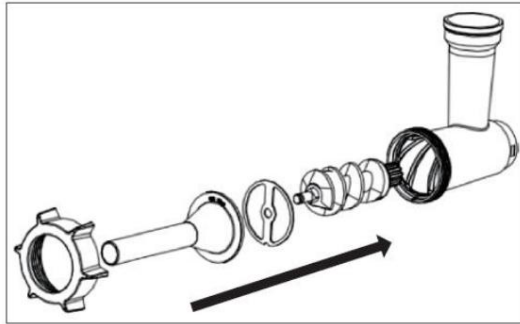
Mettere la carne nel vassoio della carne. Girare l'interruttore della manopola su Posizione GRIND. Utilizzare il pestello per spingere delicatamente la carne nella testa del tritacarne. Non forzare la carne troppo velocemente, lascia che il tritacarne faccia il suo lavoro.

**NOTA:** non utilizzare mai il macinino senza la lama e una delle piastre di macinazione nella testa. Ciò potrebbe forzare la carne nel motore.

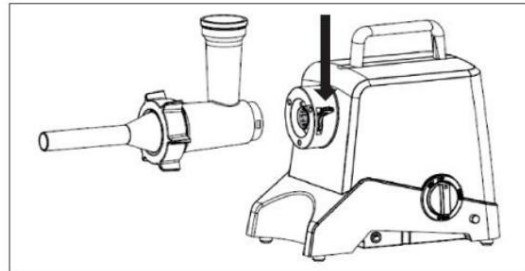


## ISTRUZIONI PER L'USO - RIPIENO

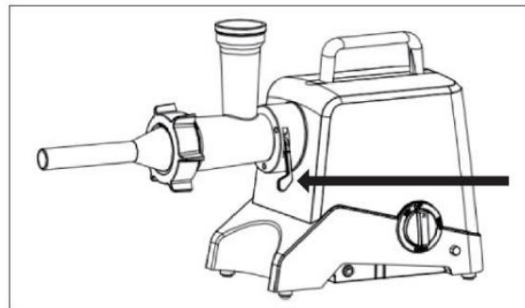
1. Inserire la vite senza fine/coclea nel testa della smerigliatrice, prima l'estremità dentata. Poi posizionare la piastra di riempimento, il tubo di riempimento e anello di ritegno uno per uno.



2. Collegare la testina di macinazione al motore alloggiamento.



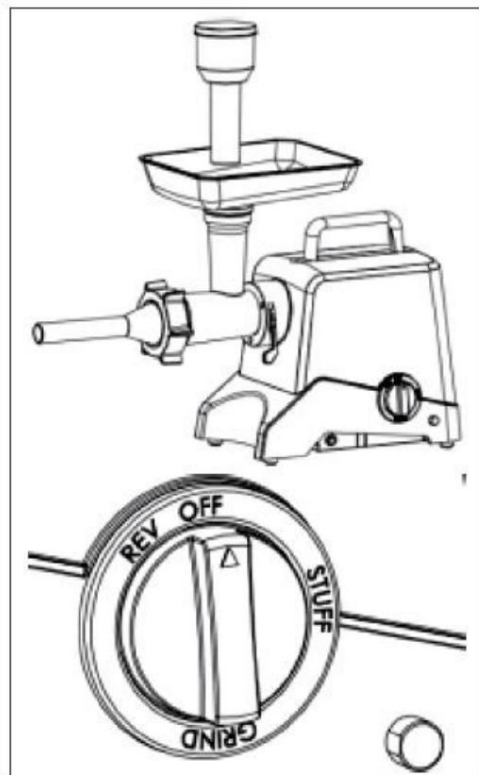
3. Premere la maniglia di bloccaggio per accertarsi che la testina del macinino sia bloccata saldamente.



4. Avvitare l'anello di fissaggio sul macinino la testa fino a stringerla a mano.  
5. Posizionare il vassoio della carne sulla parte verticale del la testa della smerigliatrice.  
6. Ora il macinino è pronto per il ripieno salsicce.

### **Fare le salsicce**

- Far scorrere l'involucro di scelta sul tubo di riempimento. • Mescolare la carne macinata grossolana con il condimenti e aggiungere al vassoio della carne. Girare l'interruttore della manopola in posizione STUFF. • Utilizzare lo schiaccia carne per spingere delicatamente la carne nella testa del tritacarne. • Non forzare la carne troppo velocemente, lasciare che smerigliatrice per fare il lavoro.



## CURA E MANUTENZIONE

### Suggerimenti

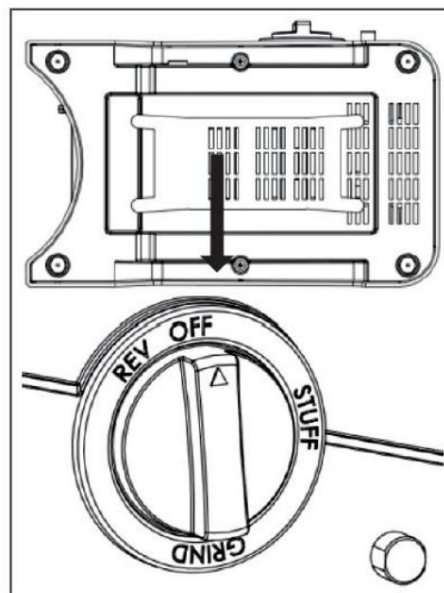
- Conservare il cavo elettrico sotto il motore

alloggiamento. • Se il macinino è bloccato, spegnerlo e premere il pulsante di retromarcia. Se questo non sblocca il macinino, spegnere l'unità, scollegare il cavo elettrico dalla presa e smontare

la testa del macinino e rimuovere l'ostruzione.

Rimontare e continuare a macinare. • Assicurarsi che il protettore di sovraccarico sia attivo. Se il pulsante di protezione da sovraccarico rimbalza verso l'alto, premilo verso il basso per mantenerlo attivo.

**Attenzione!** Si prega di fermare sempre la macchina o di effettuare assicurarsi che l'interruttore "GRIND/OFF" sia in posizione "OFF" prima di premere il pulsante di retromarcia, altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.



### Come pulire il tuo macinino:

**La carne rimasta nella testa del tritacarne può essere rimossa passando una fetta di pane attraverso la testa della smerigliatrice**

1. Prima di pulire il macinacaffè, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa elettrica. PRESA.
2. Rimuovere il pestello e il vassoio per la carne.
3. Sollevare la maniglia di bloccaggio per liberare la testina del macinino dal corpo principale.
4. Svitare l'anello di ritegno e rimuovere tutte le parti dalla testa del macinacaffè. Lavare a mano in acqua calda e sapone. Le parti del macinino non sono lavabili in lavastoviglie. **PULIRE IMMEDIATAMENTE DOPO UTILIZZO.**
5. Risciacquare con acqua calda pulita e asciugare **IMMEDIATAMENTE** le mani.
6. Si consiglia di lubrificare la lama e le piastre di macinazione con uno spray al silicone.

## PROTEZIONE AMBIENTALE



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della direttiva europea 2012/19/CE.

il simbolo che raffigura un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede uno smaltimento separato raccolta dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche dispositivi.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA

Modelo: 1A-PG612G

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

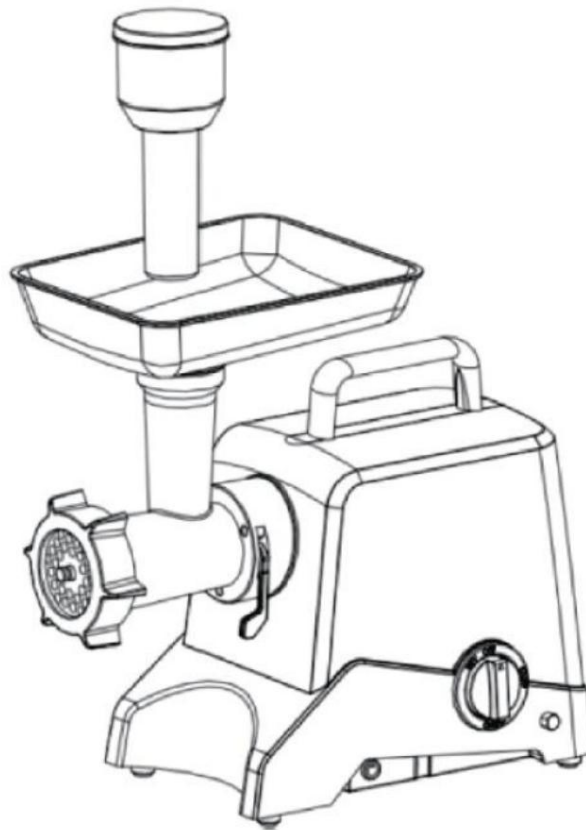
"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no necesariamente significa cubrir todas las categorías de herramientas ofrecidas por nosotros. Le recordamos que verifique cuidadosamente al realizar un pedido con nosotros si

En realidad, estás ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas líderes.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA

Modelo: 1A-PG612G



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿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](http://www.vevor.com/support)

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe por no informarle nuevamente si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

## ADVERTENCIAS

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad.

incluyendo lo siguiente:


1. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el molinillo.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido. Utilice un Paño húmedo para limpiar la carcasa del motor.
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desconecte el dispositivo del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes limpieza.
5. Evite el contacto con piezas móviles.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funciona mal, se cae o se daña de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio más cercano. centro de servicio autorizado para examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No se recomienda el uso de accesorios no vendidos por el fabricante y pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 8.No utilizar en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. Nunca alimente a su mascota con la mano. Utilice siempre un pisador de carne.
11. No utilice los dedos para raspar los alimentos de la placa de molienda mientras el aparato esté en funcionamiento. Podrían producirse lesiones.
12. Lave a mano minuciosamente todas las piezas del molinillo con agua tibia y jabón antes de usarlo.
13. Nunca haga funcionar el molinillo sin supervisión.
- 14.No intente moler huesos, nueces u otros elementos duros.
15. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el Riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado, de una sola manera. Si el enchufe no encaja No encaja completamente en la toma de corriente. Invierta el enchufe. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un técnico cualificado. Electricista. No modifique el enchufe de ninguna manera.

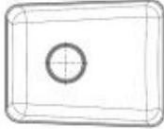


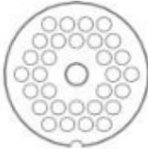
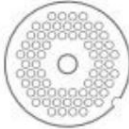


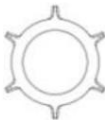
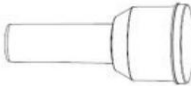


## PARÁMETRO TÉCNICO

ESPECIFICACIÓN DEL MODELO	CALIFICACIONES		Capacidad	Trabajo continuo tiempo
1A-PG612	12#	120 V/60 Hz 230 V/50 Hz	575W ≥3KG/minuto	≤15 min

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

## LISTA DE PIEZAS

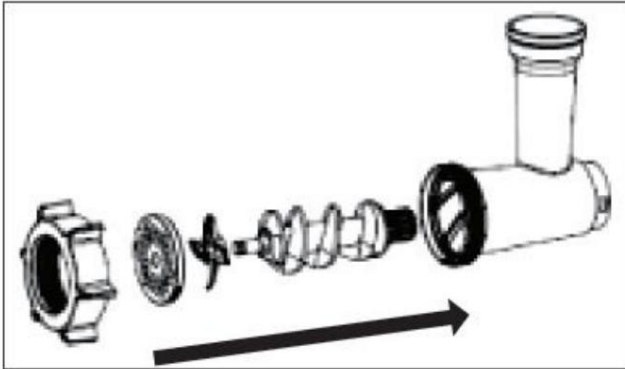
A	Cuerpo principal		1
---	------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

B	Sartén para carne		1
do	Barrena de engranaje helicoidal		1
D	Cuchillo afilador		2
	Placa de molienda gruesa E - 10 mm		1
F	Placa de molienda fina - 4,5 mm		1
	Placa de relleno		1
yo	Cabezal de amoladora		1
I	Anillo de retención		1
Yo	Aplastador de carne		1
K	Tubo de relleno		3
yo	Cepillar		1

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### Paso 1: •

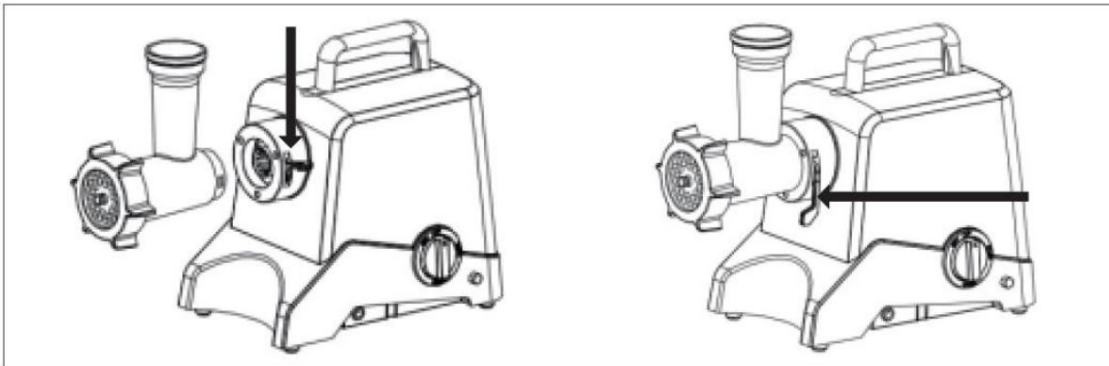
Inserte el sinfín/barrena en el cabezal de la amoladora, primero el extremo con engranaje. • Coloque la cuchilla de la amoladora sobre el perno de la barrena. (Los bordes de corte deben mirar hacia afuera y quede plano contra la placa del molinillo cuando esté instalado correctamente).



### Paso 2: •

Coloque el cabezal de la amoladora en la carcasa del motor. •

Presione hacia abajo la manija de bloqueo para asegurarse de que el cabezal de la amoladora esté bloqueado firmemente.



### Paso 3: •

Atornille el anillo de retención en el cabezal de la amoladora hasta que quede a mano.

apretado. • Coloque la bandeja de carne en la parte vertical del cabezal de la picadora.

• Ahora la picadora está lista para moler.

#### Molienda

• Corte la carne en tiras de 4" x 3/4". Asegúrese de quitar todos los huesos, cartílagos y tendones. •

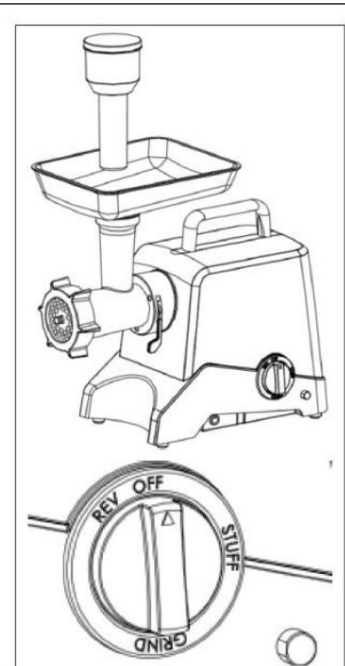
Coloque la carne en la bandeja para carne. Gire el interruptor de la perilla a

Posición GRIND. Utilice el pisador de carne para empujar suavemente la carne.

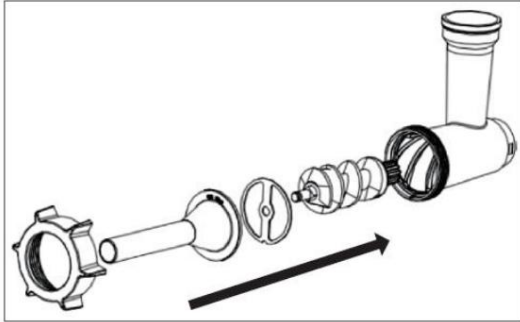
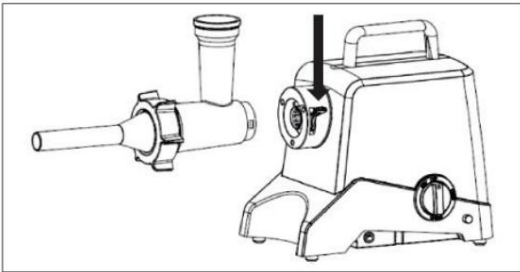
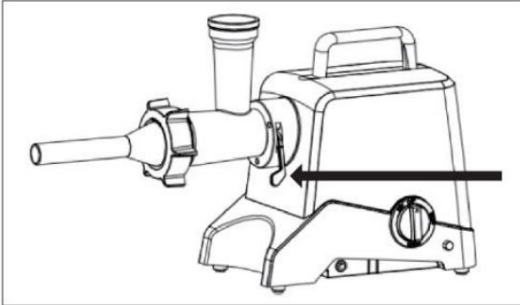
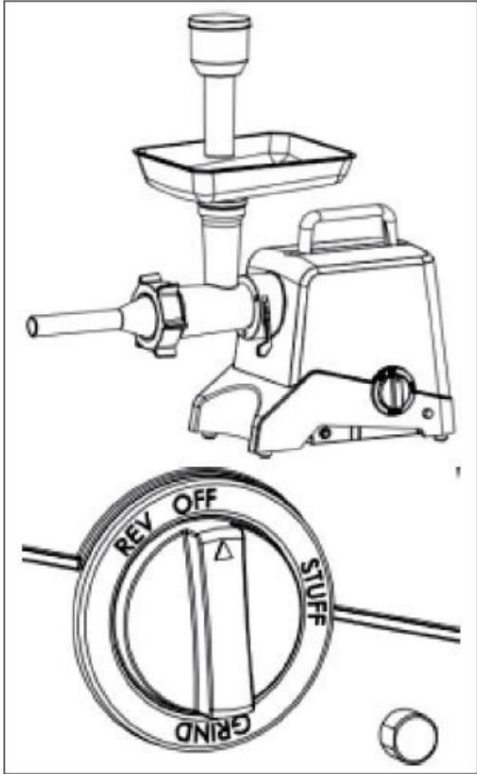
Introduzca la carne en el cabezal de la picadora. No fuerce la carne demasiado rápido, deje que la picadora haga el trabajo.

NOTA: Nunca utilice el molinillo sin la cuchilla y

una de las placas de la amoladora en el cabezal. Si lo hace, puede forzar carne de nuevo en el motor.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO - RELLENO

<p>1. Inserte el sinfín/barrena en el Cabezal de amoladora, primero el extremo con engranaje. Luego Coloque la placa de relleno, el tubo de relleno y anillo de retención uno por uno.</p>	
<p>2. Conecte el cabezal de molienda al motor. alojamiento.</p>	
<p>3. Presione la manija de bloqueo para asegurarse que el cabezal de la amoladora esté bloqueado firmemente.</p>	
<p>4. Atornille el anillo de retención al molinillo. cabeza hasta que quede apretada con la mano.</p> <p>5. Coloque la bandeja de carne en la parte vertical de el cabezal de la amoladora.</p> <p>6. Ahora el molinillo está listo para rellenar. salchichas.</p> <p>Elaboración de salchichas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Deslice la tripa de su elección sobre el tubo de embutido.</li><li>• Mezcle la carne molida gruesa con la condimentos y agregar a la bandeja de carne. Dar vuelta</li><li>• Use el apisonador de carne para empujar suavemente la perilla a la posición STUFF. carne en el cabezal de la picadora. •</li></ul> <p>No fuerce la carne demasiado rápido, deje que amoladora para hacer el trabajo.</p>	

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### Consejos

- Guarde el cable eléctrico en el lugar de almacenamiento debajo del motor.

- Si el

molinillo está bloqueado, apáguelo y

Pulse el botón de retroceso. Si esto no funciona

Desbloquee el molinillo, apague la unidad, desenchufe el

Desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente y desmóntelo.

el cabezal de la amoladora y elimine la obstrucción.

Vuelva a ensamblar y continúe moliendo. • Asegúrese

de que el protector de sobrecarga esté

activo. Si el botón de protección contra sobrecarga rebota

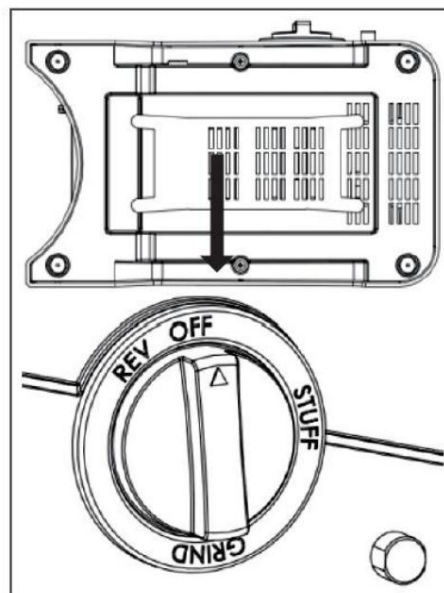
arriba, presiónelo hacia abajo para mantenerlo activo.

¡Atención! Por favor, detenga siempre la máquina o haga

Asegúrese de que el interruptor "GRIND/OFF" esté

en la posición "OFF" antes de presionar el botón

de reversa, de lo contrario eso dañaría la máquina.



### Cómo limpiar su molinillo:

La carne que queda en el cabezal de la picadora se puede quitar pasando una rebanada de pan

A través del cabezal de la amoladora

1. Antes de limpiar el molinillo, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.

enchufe.

2. Retire el prensador de carne y la bandeja de carne.

3. Levante la manija de bloqueo para liberar el cabezal de la amoladora del cuerpo principal.

4. Desatornille el anillo de retención y retire todas las piezas del cabezal de la amoladora. Lave a mano en

agua tibia con jabón. Las piezas del molinillo no son aptas para lavavajillas. LIMPIE INMEDIATAMENTE DESPUÉS

USAR.

5. Enjuague con agua caliente limpia y seque a mano INMEDIATAMENTE.

6. Le aconsejamos lubricar el cuchillo y las placas de molienda con spray de silicona.

## PROTECCIÓN AMBIENTAL



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva europea 2012/19/CE.

El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere un contenedor separado.

Recogida de basuras en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios.

marcados con este símbolo. Los productos marcados como tal no pueden desecharse con el sistema normal.

Residuos domésticos, pero deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.  
dispositivos.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## ELEKTRYCZNA MŁYNKA DO MIĘSA

Model:1A-PG612G

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

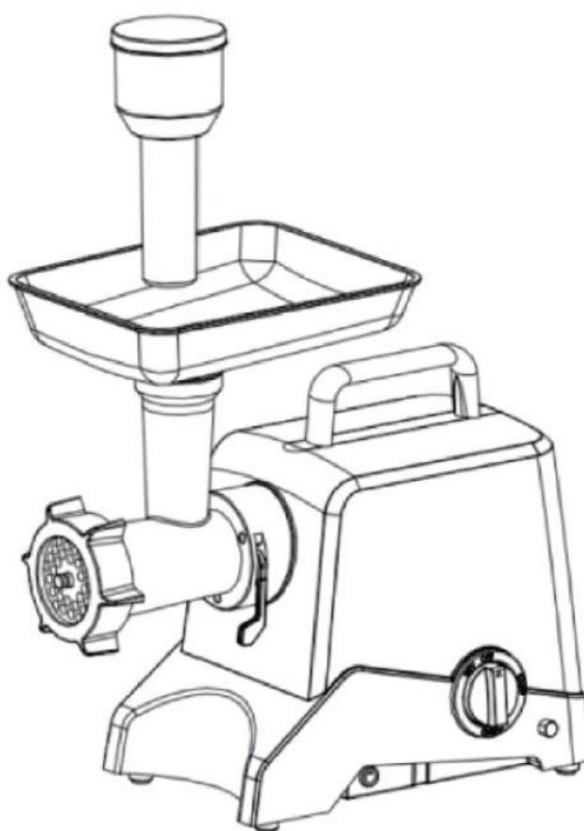
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane przez nas oznaczają wyłącznie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu do wiodących marek i niekoniecznie oznacza to, że obejmuje ono wszystkie kategorie oferowanych narzędzi przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie

W porównaniu z najlepszymi markami oszczędzasz tak naprawdę połowę ceny.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELEKTRYCZNA MŁYNKA DO MIĘSA

Model:1A-PG612G



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

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

## OSTRZEŻENIA

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


1. Przed użyciem szlifierki należy przeczytać i zastosować się do wszystkich instrukcji.
2. Aby chronić przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj w wodzie ani innych płynach. Użyj Do czyszczenia obudowy silnika należy używać wilgotnej szmatki.
3. Należy zachować ścisły nadzór, jeżeli urządzenia używają dzieci lub znajdują się w ich pobliżu.
4. Odłączaj wtyczkę od gniazdka, gdy nie jest używana, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem.
5. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
6. Nie używaj żadnego urządzenia, którego przewód lub wtyczka są uszkodzone, ani po wyłączeniu urządzenia. niesprawności, upuszczenia lub uszkodzenia w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
7. Nie zaleca się stosowania akcesoriów, które nie są sprzedawane przez producenta i mogą spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwiisał poza krawędź stołu lub blatu.
10. Nigdy nie podawaj jedzenia ręcznie. Zawsze używaj tłuczka do mięsa.
11. Nie używaj palców do skrobienia resztek jedzenia z płyty mielącej, gdy urządzenie pracuje.  
Może to spowodować obrażenia.
12. Przed użyciem dokładnie umyj ręcznie wszystkie części młynka w ciepłej wodzie z mydłem.
13. Nigdy nie uruchamiaj szlifierki bez nadzoru.
14. Nie próbuj mielić kości, orzechów ani innych twardych przedmiotów.
15. Urządzenie to ma wtyczkę spolaryzowaną (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, ta wtyczka pasuje do spolaryzowanego gniazdka, tylko w jedną stronę. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć wtyczkę. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie modyfikuj wtyczki w żaden sposób.

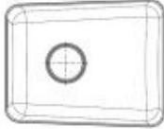


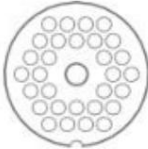
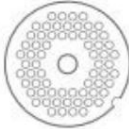



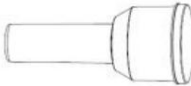


## PARAMETRY TECHNICZNE

SPECYFIKACJA MODELU	OCENY	Pojemność	Praca ciągła czas
1A-PG612	12#	3 kg/min	15 minut
	230V/50Hz		

Uwaga: Proszę zakupić urządzenie dostosowane do lokalnego napięcia.

## LISTA CZĘŚCI

A	Główna część		1
---	--------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

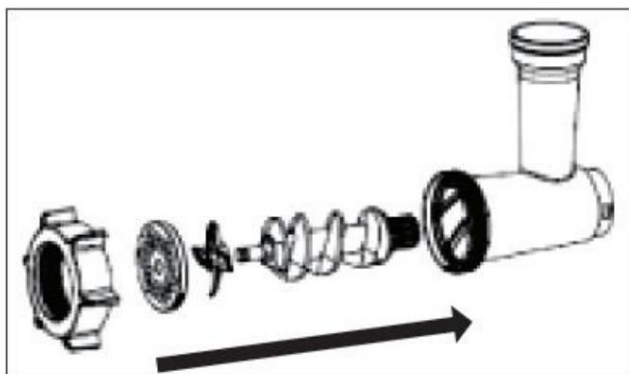
B	Mięsna patelnia		1
C	Przekładnia ślimakowa		1
D	Nóż szlifierski		2
E	Gruba płyta szlifierska-10mm		1
F	Płytko do drobnego szlifowania-4,5 mm		1
G	Płyta do nadziewania		1
H	Głowica szlifierska		1
I	Pierścień zabezpieczający		1
J	Ugniatacz mięsa		1
K	Rurka do nadziewania		3
L	Szczotka		1

## INSTRUKCJA MONTAŻU

Krok 1: •

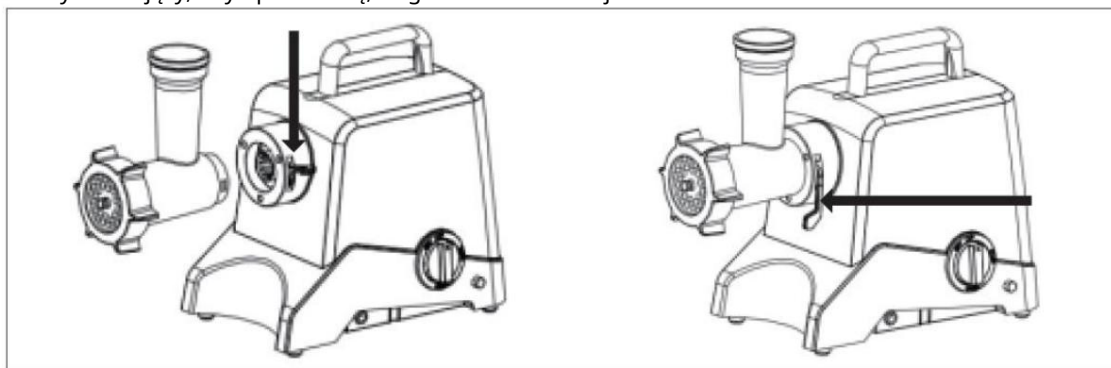
Włóż przekładnię ślimakową/śrubę do głowicy szlifierskiej, najpierw końcem z przekładnią. •

Umieść nóż szlifierski na trzpieniu ślimaka. (Krawędzie tnące powinny być skierowane na zewnątrz i (po prawidłowym zamontowaniu należy ją płasko docisnąć do płyty szlifierskiej.)



Krok 2: •

Zamontuj głowicę szlifierską do obudowy silnika. • Naciśnij uchwyt blokujący, aby upewnić się, że głowica szlifierska jest mocno zablokowana.



Krok 3: •

Przykręć pierścień zabezpieczający do głowicy szlifierki, aż będzie można go dokręcić ręcznie ciasno.

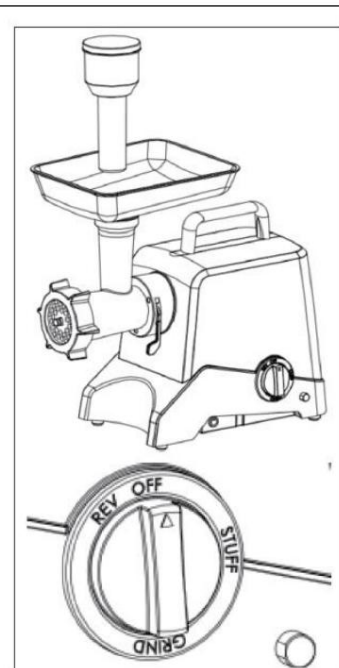
• Umieść tackę na mięso na pionowej części głowicy młynka. • Teraz młynek jest gotowy do mielenia.

Szlifowanie

• Pokrój mięso na paski o wymiarach 4" x 3/4". Upewnij się, że usuniesz wszystkie kości, chrząstki i ścięgna. •

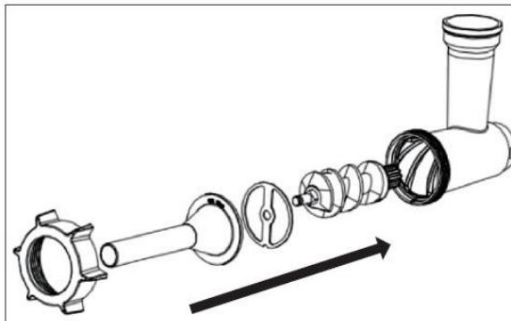
Umieść mięso w tacce na mięso. Przekręć pokrętkę przełącznika na Pozycja GRIND. Użyj tłuczka do mięsa, aby delikatnie popchnąć mięso do głowicy maszyny. Nie wciskaj mięsa zbyt szybko, pozwól maszynie wykonać zadanie.

UWAGA: Nigdy nie używaj szlifierki bez noża szlifierskiego i jedna z płyt szlifierskich w głowicy. Może to spowodować wymuszenie mięso z powrotem do silnika.

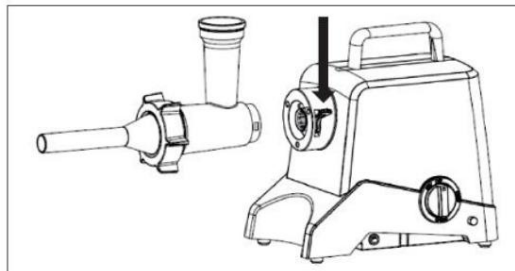


## INSTRUKCJA OBSŁUGI - FARBY

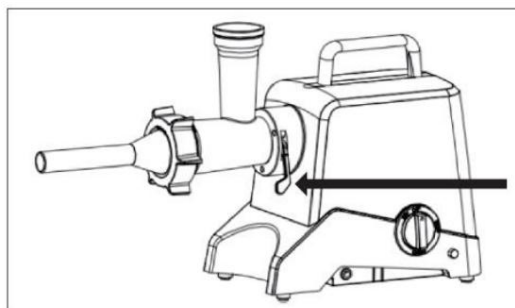
1. Włóż przekładnię ślimakową/śrubę do głowica szlifierska, najpierw koniec z zębami. Następnie umieść płytkę do nadziewania, rurkę do nadziewania i pierścienie ustalające, jeden po drugim.



2. Podłącz głowicę szlifierską do silnika mieszkanca.



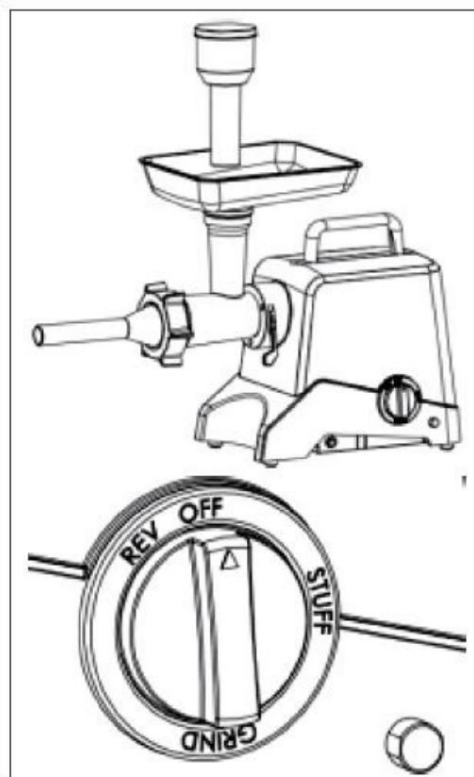
3. Naciśnij uchwyt blokujący, aby się upewnić że głowica szlifierska jest mocno zablokowana.



4. Przykręć pierścień zabezpieczający do szlifierki głowicę, aż do oporu.  
5. Umieść tackę z mięsem na pionowej części głowica szlifierska.  
6. Teraz młynek jest gotowy do nadziewania kiełbaski.

Robienie kiełbas

- Nasuń wybraną osłonkę na rurkę do farszu.
- Wymieszaj grubo mielone mięso z przyprawami i dodaj do tacki z mięsem. Odwróć przełącznik pokrętła na pozycję STUFF.
- Używając ubijaka do mięsa, delikatnie popchnij mięso do głowicy maszyny.
- Nie wciskaj mięsa zbyt szybko, pozwól mu szlifierka do wykonania tej pracy.



## PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

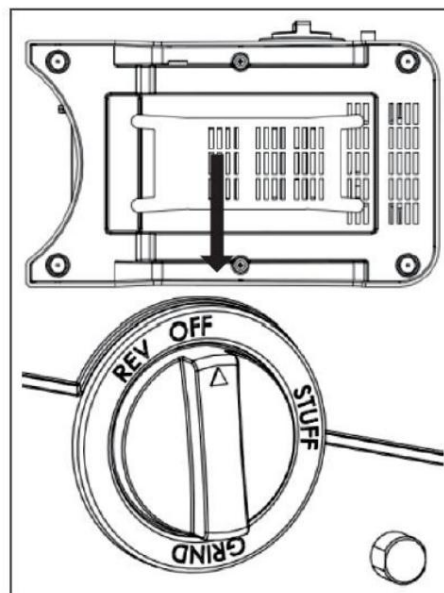
### Porady

- Przechowuj przewód elektryczny w schowku pod silnikiem obudowy.

- Jeżeli młynek jest zablokowany, wyłącz go i naciśnij przycisk cofania. Jeśli to nie pomoże odblokuj młynek, wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania przewód elektryczny z gniazdka i zdemontuj głowicę szlifierską i usuń przeszkodę.

Złóż ponownie i kontynuuj szlifowanie. • Upewnij się, że zabezpieczenie przed przeciążeniem jest włączone. Jeśli przycisk zabezpieczenia przed przeciążeniem odbije się w górę, naciśnij w dół, aby pozostał aktywny.

Ostrzeżenie! Proszę zawsze zatrzymywać maszynę lub upewnij się, że przełącznik „GRIND/OFF” jest w pozycji „OFF” zanim naciśniesz przycisk cofania, w przeciwnym razie może to spowodować uszkodzenie maszyny.



Jak wyczyścić młynek:

Mięso pozostałe w głowicy maszyny można usunąć, przekładając je kromką chleba przez głowicę szlifierską

1. Przed czyszczeniem młynka wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. gniazdo.
2. Wyjmij ubijak do mięsa i tackę na mięso.
3. Podnieś uchwyt blokady, aby odłączyć głowicę szlifierki od korpusu głównego.
4. Odkręć pierścień zabezpieczający i wyjmij wszystkie części z głowicy szlifierskiej. Myj ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Części młynka nie nadają się do mycia w zmywarce. **CZYŚCIĆ NATYCHMIAST PO UŻYCIU.**
5. Natychmiast spłucz czystą, gorącą wodą i osusz ręcznie.
6. Zalecamy smarowanie noża i płytek mielących silikonem w sprayu.

## OCHRONA ŚRODOWISKA



Ten produkt podlega postanowieniom dyrektywy europejskiej 2012/19/WE.

symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci oznacza, że produkt wymaga oddzielnego składowania zbiórka odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy produktu i wszystkich akcesoriów oznaczone tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu urządzenia.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **ELEKTRISCHE VLEESMOLEN**

**Model:1A-PG612G**

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

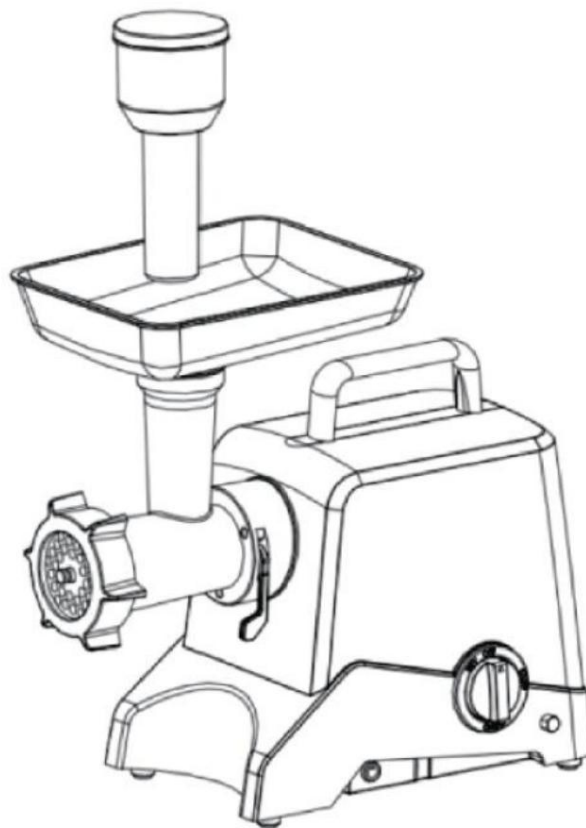
"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, vertegenwoordigen slechts een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën aangeboden gereedschappen worden gedekt door ons. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u een bestelling bij ons plaatst.

Je bespaart namelijk de helft vergeleken met de grote topmerken.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**ELEKTRISCHE VLEESMOLEN**

**Model:1A-PG612G**



**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](http://www.vevor.com/support)**

Dit zijn de originele instructies. Lees de volledige handleiding 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 op ons product zijn.

## WAARSCHUWINGEN

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


1. Lees en volg alle instructies voordat u de molen gebruikt.
2. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof. Gebruik een vochtige doek om de motorbehuizing schoon te maken.
3. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd, en voordat u het apparaat verwijderd schoonmaakt.
5. Vermijd contact met bewegende delen.
6. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat is uitgeschakeld. defect is, of op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicefaciliteit voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden verkocht, wordt afgeraden en kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
10. Geef nooit eten met de hand. Gebruik altijd een vleesstamper.
11. Gebruik uw vingers niet om voedsel van de maalplaat te schrapen terwijl het apparaat in werking is. Er kan letsel ontstaan.
12. Was alle onderdelen van de molen grondig af in warm zeepsop voordat u ze gebruikt.
13. Laat de molen nooit zonder toezicht draaien.
14. Probeer geen botten, noten of andere harde voorwerpen te malen.
15. Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pen is breder dan de andere). Om de risico op elektrische schokken, deze stekker past in een gepolariseerd stopcontact, maar op één manier. Als de stekker niet past niet volledig in het stopcontact, draai de stekker om. Als het nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker op geen enkele manier.

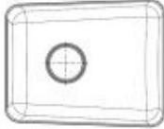


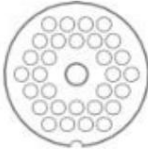
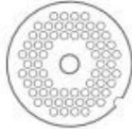



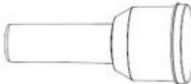
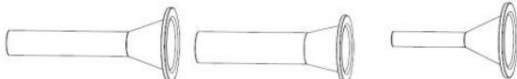

## TECHNISCHE PARAMETER

MODELSPECIFICATIE		BEOORDELINGEN		Capaciteit	Continu werken tijd
1A-PG612	12#	120V/60Hz	575W 3KG/min		15 minuten
		230V/50Hz			

**Let op:** Koop een apparaat dat geschikt is voor de plaatselijke netspanning.

## ONDERDELENLIJST

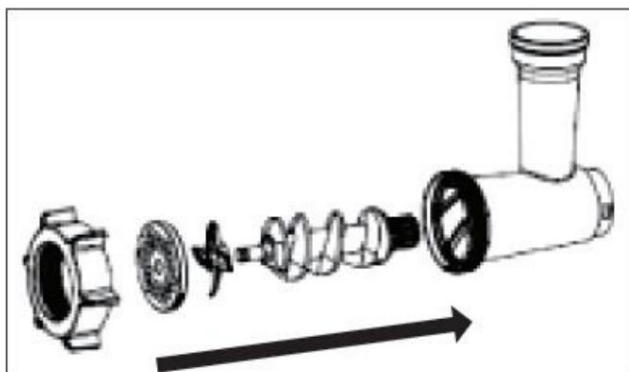
A	Hoofdgedeelte		1
---	---------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

B	Vlees Pan		1
C	Wormwielboor		1
D	Slijpmes		2
E	Grof Slijpplaat-10mm		1
F	Fijne slijpplaat - 4,5 mm		1
G	Vulplaat		1
H	Maalkop		1
I	Borgring		1
J	Vlees Stamper		1
Ik	Vulbuis		3
Ik	Borstel		1

# MONTAGE-INSTRUCTIES

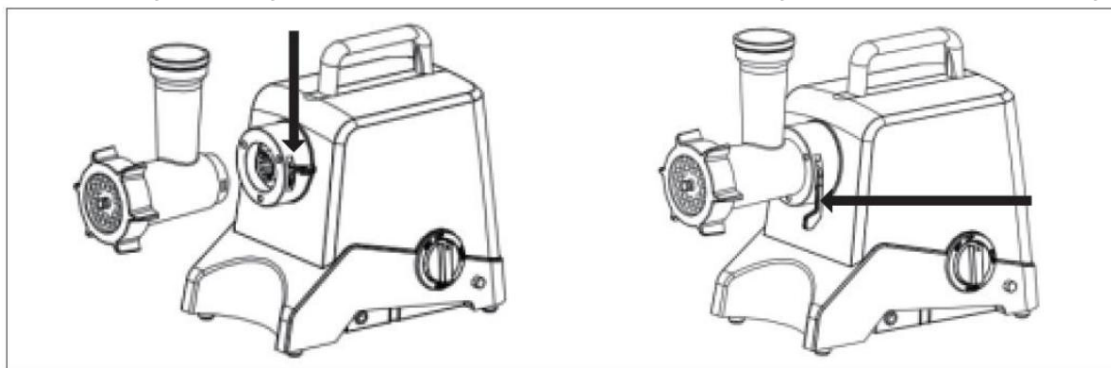
## Stap 1:

- Plaats het wormwiel/de vijzel in de slijpkop, met het tandwielgedeelte eerst.
- Plaats het slijpmes op de vijzelpen. (De snijkanten moeten naar buiten wijzen en (Bij correcte installatie plat tegen de maalplaat.)



## Stap 2:

- Bevestig de maalkop aan de motorbehuizing.
- Druk de vergrendelingshendel naar beneden om ervoor te zorgen dat de maalkop stevig vastzit.



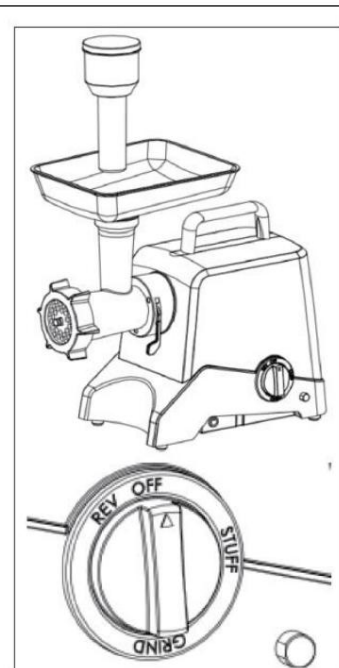
## Stap 3:

- Schroef de borgring op de slijpkop totdat deze handvast is. strak.
- Plaats de vleeslade op het rechtopstaande deel van de maalkop.
- Nu is de molen klaar om te malen.

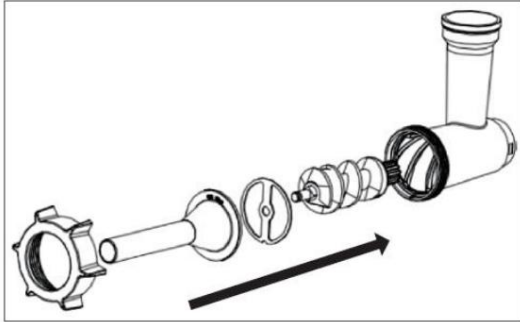
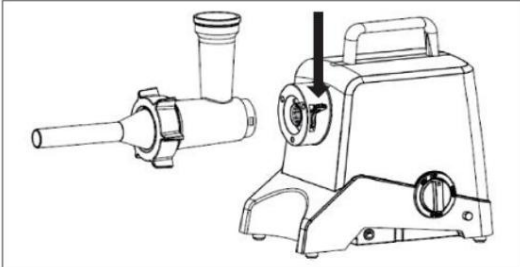
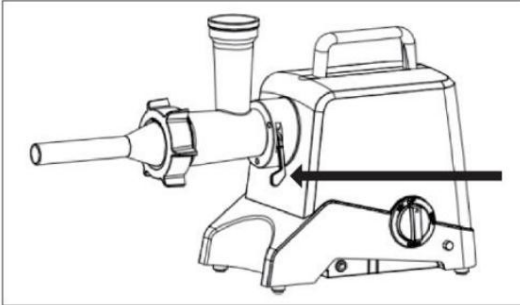
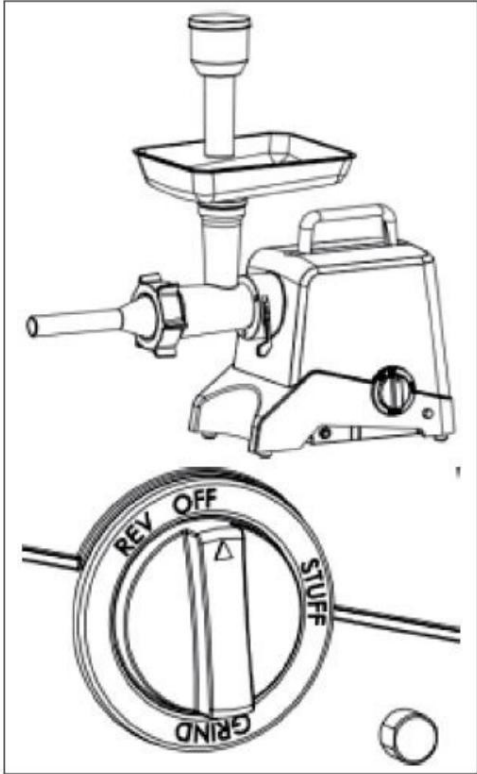
### Slijpen

- Snijd het vlees in 4" x 3/4" reepjes. Zorg ervoor dat alle botten, kraakbeen en pezen.
- Doe het vlees in de vleeslade. Draai de knopschakelaar naar GRIND-positie. Gebruik de vleesstamper om de vlees in de molenkop. Forceer het vlees niet te snel, laat de molen het werk doen.

**LET OP:** Gebruik de molen nooit zonder het molenmes en een van de maalplaten in de kop. Dit kan forceren vlees terug in de motor.



## GEBRUIKSAANWIJZING - VULLEN

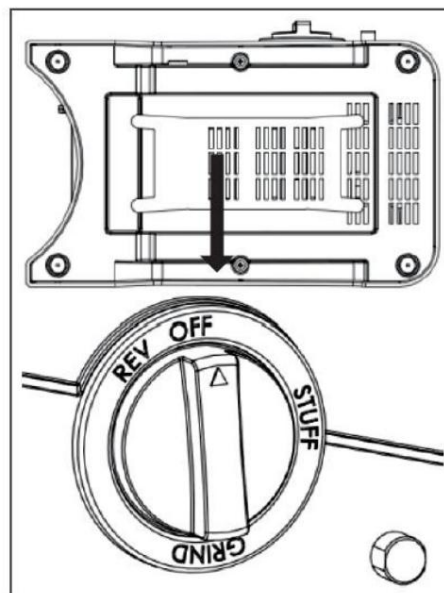
<p>1. Plaats het wormwiel/de vijzel in de slijpkop, het tandwielgedeelte eerst. Dan plaats de vulplaat, de vulbuis en borgring één voor één.</p>	
<p>2. Bevestig de maalkop aan de motor huisvesting.</p>	
<p>3. Druk op de vergrendelingshendel om ervoor te zorgen dat de maalkop goed vastzit.</p>	
<p>4. Schroef de borgring op de molen kop totdat deze handvast zit. 5. Plaats de vleeslade op het rechtopstaande deel van de maalkop. 6. Nu is de molen klaar om te vullen worstjes.</p> <p><b>Worsten maken</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schuif de omhulling van uw keuze op de vulbuis.</li><li>• Meng het grofgehakt met de kruiden en voeg toe aan de vleesschaal.</li><li>• Draai de knopschakelaar naar de STUFF-positie.</li><li>• Gebruik de vleesstamper om de vlees in de molenkop.</li><li>• Forceer het vlees niet te snel, laat de slijpmachine om de klus te klaren.</li></ul>	

## ZORG EN ONDERHOUD

### Tips

- Berg het elektrische snoer op onder de motor behuizing.
- Als de molen vergrendeld is, zet u de molen uit en druk op de achteruitknop. Als dit niet lukt ontgrendel de molen, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact elektrische kabel uit het stopcontact halen en demonteren de slijpkop los en verwijder de verstopping. Zet alles weer in elkaar en ga door met slijpen.
- Zorg ervoor dat de overbelastingsbeveiliging is actief. Als de overbelastingsbeveiligingsknop stuitert omhoog, druk hem omlaag om hem actief te houden.

**Waarschuwing!** Stop de machine altijd of maak  
Zorg ervoor dat de schakelaar "GRIND/OFF" op de "OFF"-positie staat voordat u op de achteruitknop drukt, anders kan de machine beschadigd raken.



### Zo maakt u uw grinder schoon:

**Vlees dat in de molenkop achterblijft, kan worden verwijderd door er een sneetje brood doorheen te halen door de slijpkop**

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de molen schoonmaakt. stopcontact.
2. Verwijder de vleesstamper en de vleeslade.
3. Til de vergrendelingshendel omhoog om de slijpkop los te maken van het hoofdgedeelte.
4. Schroef de borgring los en verwijder alle onderdelen van de maalkop. Was met de hand in warm sopje. Maalonderdelen zijn niet vaatwasserbestendig. REINIG DIRECT NA GEBRUIK.
5. Spoel af met helder, heet water en droog uw handen ONMIDDELIJK.
6. Wij adviseren u om het mes en de slijplaten in te smeren met siliconenspray.

## MILIEUBESCHERMING



Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG.

symbool met een doorgekruiste kliko geeft aan dat het product gescheiden moet worden afgevoerd afvalinzameling in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires

gemarkeerd met dit symbool. Producten die als zodanig gemarkeerd zijn, mogen niet met het normale afval worden weggegooid.

huishoudelijk afval, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht apparaten.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **ELEKTRISK KÖTTKVARN**

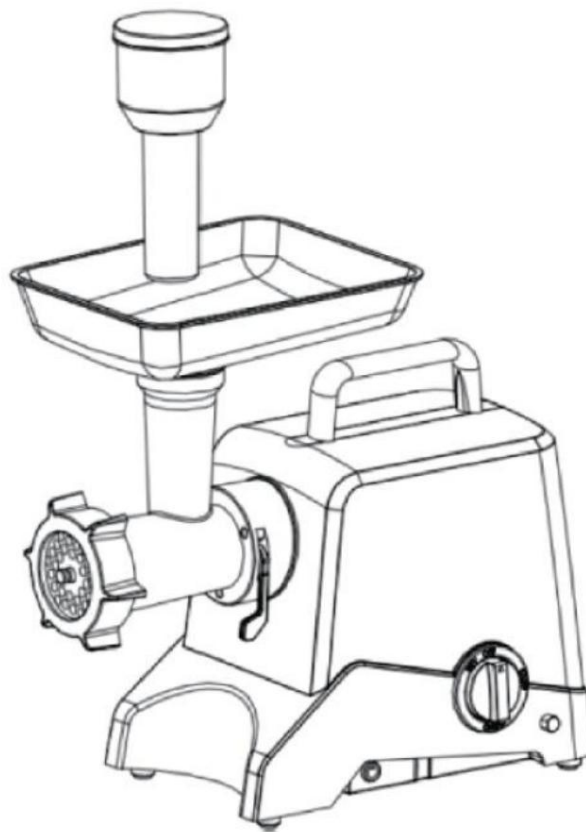
**Modell: 1A-PG612G**

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "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 betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att verifiera noggrant när du gör en beställning hos oss om du sparar faktiskt hälften i jämförelse med de största varumärkena.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**ELEKTRISK KÖTTKVARN**

**Modell: 1A-PG612G**



**BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!**

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

**[www.vevor.com/support](http://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.

## VARNINGAR

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas inklusive följande:


1. Läs och följ alla instruktioner innan du använder kvarnen.
2. För att skydda mot risken för elektriska stötar, doppa inte ned i vatten eller annan vätska. Använd en fuktig trasa för att rengöra motorhuset.
3. Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används av eller i närheten av barn.
4. Koppla ur kontakten från uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan rengöring.
5. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller efter apparaten funktionsfel, eller tappas eller skadas på något sätt. Lämna tillbaka apparaten till närmaste auktoriserad serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Användning av tillbehör som inte säljs av tillverkaren rekommenderas inte och kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada.
8. Använd inte utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken.
10. Mata aldrig mat för hand. Använd alltid en köttstomper.
11. Använd inte fingrarna för att skrapa bort mat från slipplattan medan apparaten är igång. Det kan bli skador.
12. Tvätta alla kvarndelar noggrant i varmt tvålsvatten före användning.
13. Kör aldrig kvarnen utan uppsikt.
14. Försök inte att slipa ben, nötter eller andra hårda föremål.
15. Den här apparaten har en polariserad kontakt (det ena bladet är bredare än det andra.) För att minska risk för elektriska stötar, den här kontakten passar i ett polariserat uttag, bara på ett sätt. Om pluggen gör det inte passa helt in i uttaget, omvänd kontakten. Om det fortfarande inte passar, kontakta en kvalificerad elektriker. Modifiera inte kontakten på något sätt.

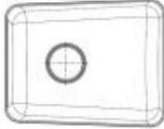


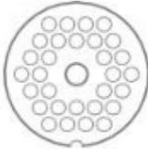
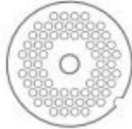


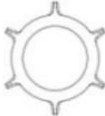
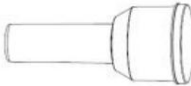


## TEKNISK PARAMETER

MODELL SPECIFIKATION		BETYG		Kapacitet	Kontinuerligt arbete tid
1A-PG612	12#	120V/60Hz	575W	3KG/min	15 min
		230V/50Hz			

**Obs:** Köp en maskin som är lämplig för den lokala spänningen.

## DELLISTA

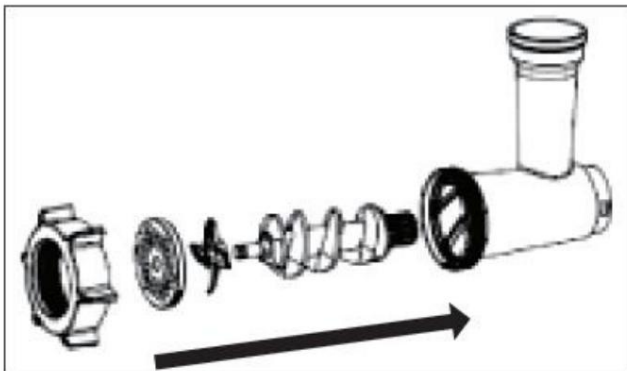
A	Huvudkropp		1
---	------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---

B	Köttpanna		1
C	Snäckskruv		1
D	Slipkniv		2
E	Grovslipplatta-10mm		1
F	Finslipplatta-4,5 mm		1
G	Fyllningsplatta		1
H	Kvarnhuvud		1
	Hållarring		1
J	Köttstomper		1
K	Fyllningsrör		3
L	Borsta		1

## MONTERINGSINSTRUKTIONER

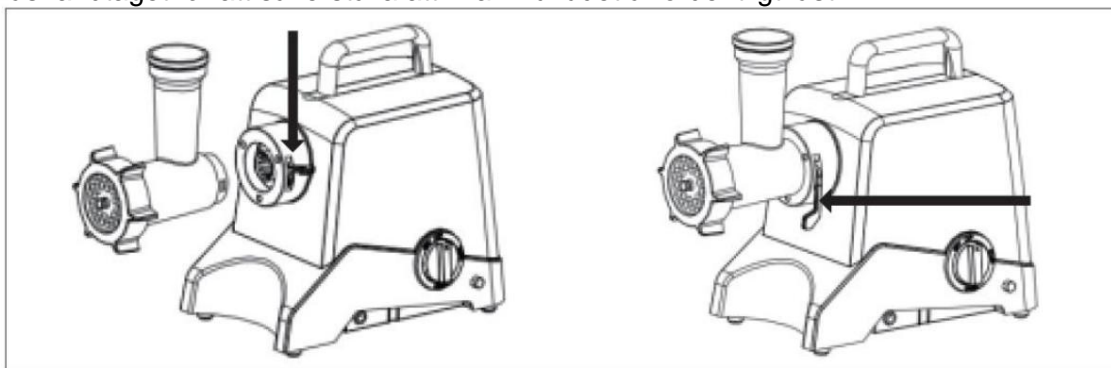
### Steg 1:

- Sätt in snäckväxeln/skruven i kvarnhuvudet, den växlade änden först. •
- Placera kvarnkniven på skruvbulten. (Skärepparna ska vara vända utåt och platt mot slipplattan när den är korrekt installerad.)



### Steg 2:

- Fäst kvarnhuvudet på motorhuset. • Tryck ner låshandtaget för att säkerställa att kvarnhuvudet är ordentligt låst.



### Steg 3:

- Skruva fast hållringen på kvarnhuvudet tills det är hand

stram. • Placera köttbrickan på den upprättstående delen av kvarnhuvudet. • Nu är kvarnen klar för slipning.

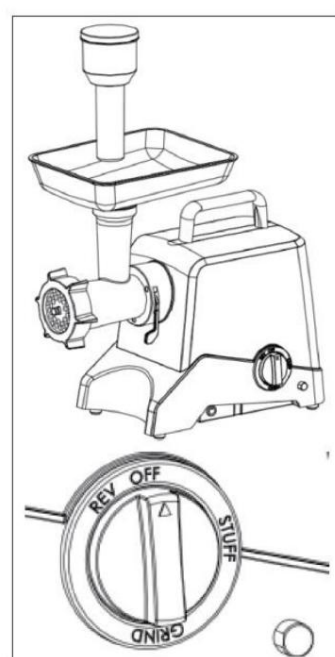
#### Slipning

- Skär köttet i 4" x 3/4" remsor. Se till att ta bort alla ben, brus och senor. •

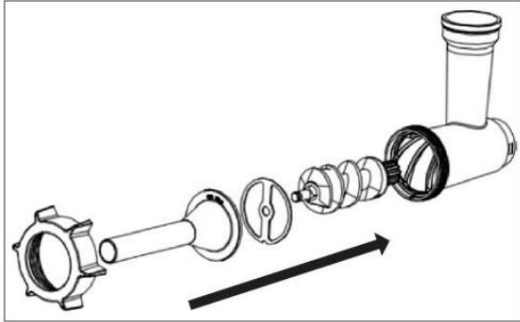
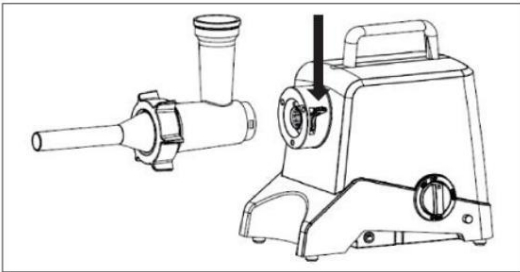
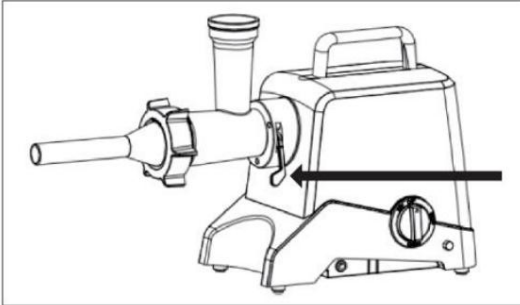
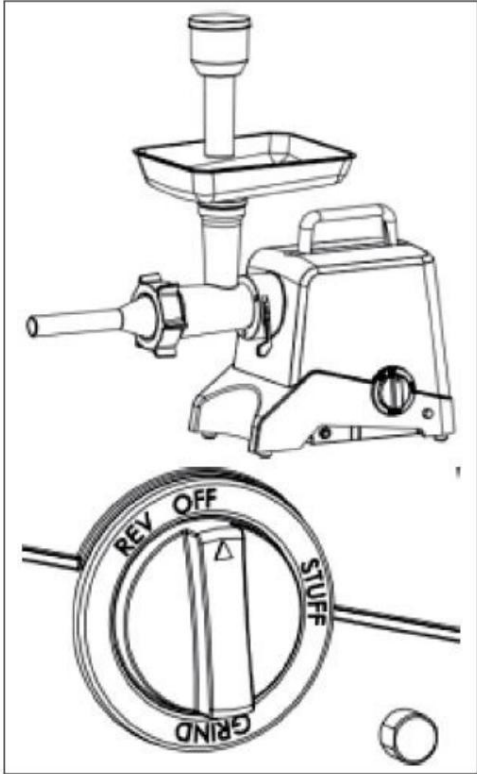
Lägg köttet i köttbrickan. Vrid vredet till

GRIND position. Använd köttstompern för att försiktigt trycka på kött i kvarnhuvudet. Tvinga inte köttet för snabbt, låt kvarnen göra jobbet.

**OBS:** Använd aldrig kvarnen utan kvarnkniven och en av slipplattorna i huvudet. Att göra det kan tvinga köttet tillbaka in i motorn.



## BRUKSANVISNING - PAPPNING

<p>1. Sätt in snäckväxeln/skraven i kvarnhuvud, den växlade änden först. Sedan placera stopptallrik, stoppningsrör och låsring en efter en.</p>	
<p>2. Fäst sliphuvudet på motornus.</p>	
<p>3. Tryck på låshandtaget för att vara säker att kvarnhuvudet är ordentligt låst.</p>	
<p>4. Skruva fast låsringen på kvarnen huvudet tills det sitter åt för hand. 5. Placera köttbrickan på den upprättstående delen av kvarnhuvudet. 6. Nu är kvarnen klar för stoppning korvar.</p> <p><b>Att göra korv</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Skjut på valfritt hölje på fyllningsröret.</li><li>• Blanda den rätta köttfärsen med kryddor och lägg i köttbrickan. Sväng vredet till STUFF-läget.</li><li>• Använd köttstompern för att försiktigt trycka på kött i kvarnhuvudet.</li><li>• Tvinga inte köttet för snabbt, låt det kvarn för att göra jobbet.</li></ul>	

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

### Tips

- Förvara den elektriska sladdförvaringen är under motorn hus. • Om

kvaren är låst, stäng av kvaren och

tryck på bakåtknappen. Om detta inte gör det

Lås upp kvaren, stäng av enheten, dra ur kontakten

elkabeln ur uttaget och plocka isär

sliphuvudet och ta bort hindret.

Återmontera och fortsätt slipa. • Se till att

överbelastningsskyddet är

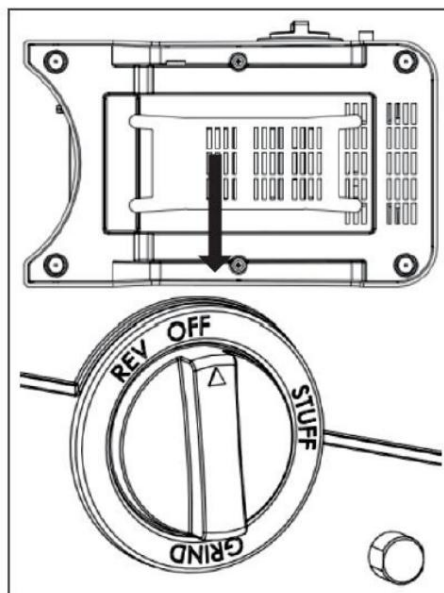
aktiv. Om överbelastningsskyddsknappen studsar

uppåt, vänligen tryck på den för att hålla den aktiv.

**Varning!** Stanna alltid maskinen eller tillverka se till att "GRIND/OFF"-omkopplaren är på "OFF"-

läget innan du trycker på back-knappen, annars

skulle det skada maskinen.



### Så här rengör du din kvarn:

**Kött som lämnats kvar i kvarnhuvudet kan avlägsnas genom att passera en skiva bröd genom kvarnhuvudet**

1. Innan du rengör kvarnen, stäng av apparaten och dra ur kontakten från eluttaget uttag.

2. Ta bort köttstampen och köttbrickan.

3. Lyft upp låshandtaget för att frigöra kvarnhuvudet från huvudkroppen.

4. Skruva loss låsringen och ta bort alla delar från kvarnhuvudet. Handtvätt i

varmt tvålsvatten. Kvarndelar tål inte diskmaskin. RENGÖRA Omedelbart EFTER

ANVÄNDA.

5. Skölj med rent varmt vatten och torka OMEDELBART för hand.

6. Vi råder dig att smörja kniven och slipplattorna med silikonspray.

## MILJÖSKYDD



■ Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. De

symbol som visar en soptunna på hjul korsad anger att produkten behöver separat

sophämtning i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör

märkt med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte kasseras med normal

hushållsavfall, men måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska produkter enheter.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)