VEVOR

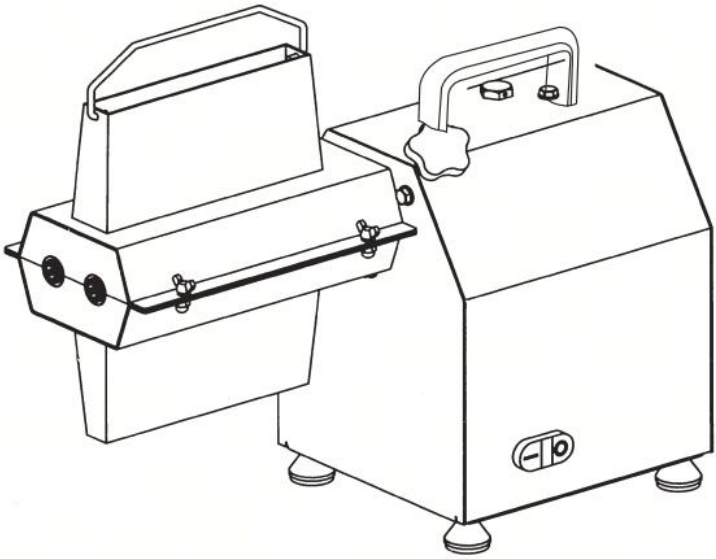
Upgrade · The Home Creator Way

COMMERCIAL MEAT TENDERIZER

MODEL:LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model:LT-12



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

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	**CORRECT DISPOSAL** This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

IMPORTANT SAFETY WARNING

 Please read these instructions carefully and use the device only for food processing. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire and/or serious injury.

General Warnings

● Age Restriction: This electric meat tenderizer is designed for adult use only. Keep it out of the reach of children. Children may not understand the proper operation and safety precautions, which could lead to serious injury, such as cuts from the tenderizing needles or electric shock.

● Inspection Before Use: Before each use, carefully inspect the meat tenderizer for any signs of damage. Check for cracks in the housing, bent or broken tenderizing needles, frayed power cords, or loose electrical connections. Do not use the machine if it is damaged. Using a damaged unit can result in malfunctions, electric shock, or other safety hazards.

● Persons with physical, sensory or mental abilities may not use the device unless supervised and instructed by a person responsible for your safety.

● Only place the unit out of the reach of children.
● To prevent hair, clothing or chains from getting into the moving parts, do not wear jewelry or tie long hair together while working. Always work in a concentrated manner.
● If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
● This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

 Avoid contact with moving parts. To prevent personal injury and property damage, make sure that: hands, hair, clothing and cooking accessories do not come into the rotating area of the appliance during use.

 The meat tenderizer is intended exclusively for tenderizer meat, under no circumstances for other purposes.

 Do not process too large quantities at once to avoid clogging the filling opening. The tenderizer is not suitable for processing frozen meat. Defrost frozen meat before using the machine.

Environmental protection
The package materials are recyclable. Pleasures do not throw the package into the household waste but reuse it. Old devices contain valuable recyclable materials which should be recycled. For this reason, please dispose of old devices only at suitable collection points.

Intended use
IMPORTANT:

 If you forget to turn off the unit before unplugging the power cord, wait for at least 10 seconds before restoring power.

 Never leave the unit unattended when the power plug is plugged in. Always unplug the power cord if you do not use the unit, move the unit, remove individual components or clean the unit.

Cleaning and care instructions

1.The machine must be thoroughly cleaned before first use. Pay particular attention to cleaning the parts that come into direct contact with food.
2.After use, the machine must be thoroughly cleaned to prevent the formation of bacteria.
3.We recommend that the gears, gasket and cylinder interior are lightly moistened with cooking oil after each cleaning. Always disconnect the mains plug before cleaning.

Electrical Safety Warnings

● Power Supply: Ensure that the power supply voltage matches the rated voltage marked on the nameplate. Using an incorrect voltage can damage the motor and other electrical components, and may also pose a risk of electric shock or fire.
● Grounding: If the meat tenderizer is equipped with a three - prong plug, it must be plugged into a properly grounded electrical outlet. Do not remove the grounding prong or use an adapter that bypasses grounding. A proper ground connection is essential to protect against electric shock in case of a fault.
● Avoid Wet Conditions: Do not use the electric meat tenderizer near water, in wet locations, or with wet hands. Water can enter the electrical components, increasing the risk of electric shock. Do not immerse the unit in water or any other liquid. Wipe the machine with a damp cloth only after unplugging it.

Usage - related Warnings

● Intended Use Only: Use this machine solely for the purpose of tenderizing and marinating meat. Do not attempt to use it for any other tasks, such as tenderizing hard objects, non - food items, or items with sharp edges. Misuse can damage the tenderizing mechanism, cause the motor to overheat, and may lead to unpredictable and dangerous situations.

● Proper Operation: When using the electric meat tenderizer, follow the correct operating procedures. Place the meat in the designated area and ensure it is properly positioned. Do not touch the tenderizing needles or other moving parts while the machine is in operation. Keep your hands, fingers, and other objects away from the working area to avoid cuts, pinching, or entanglement.

Maintenance and Storage Warnings

● Cleaning: After each use, clean the meat tenderizer thoroughly according to the cleaning instructions provided. Food residues left on the machine can attract bacteria, affect the performance of the machine, and may also cause corrosion over time. Use only appropriate cleaning agents and avoid using abrasive materials that can scratch the surface.

● Storage: Store the meat tenderizer in a dry and safe place when not in use. Keep it away from heat sources, moisture, and sharp objects. High temperatures can damage plastic components, moisture can cause rusting (if there are metal parts), and sharp objects can puncture or scratch the machine, potentially compromising its safety and functionality.

● Maintenance: Regularly perform maintenance checks on the machine as recommended. Replace any worn - out parts promptly. Failure to maintain the machine properly can lead to safety hazards and reduced performance.

● Keep all parts of the unit and accessories clean as they come into contact with food. Thoroughly clean all parts of the unit before each use.

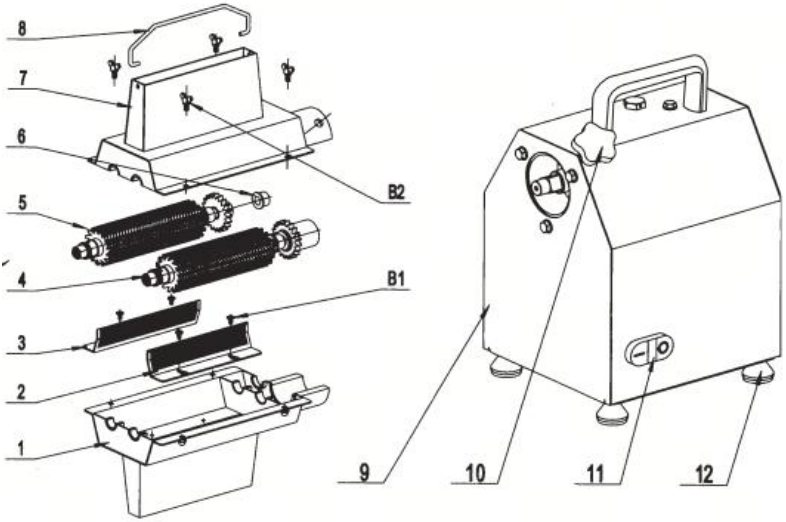
● Do not use solvents, benzene or alcohol to clean the unit.

● Please note the maximum operating time (without interruption) of 15 minutes. Allow the unit to cool down for 5 minutes before further use.

COMPLIANCE STATEMENT

● This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

EXPLODED VIEW AND PARTS LIST



1	Under cover Rubber feet
2	Meat comb 34TH
3	Under cover
4	Knife set 1
5	Knife set 2
6	Bushing
7	Upper cover
8	Handle
9	Main body
10	Lock screw
11	Switch
12	Support feet
B1	Screw M5x8

B2	Screw M6x10

TECHNICAL INFO

Item no.	TL-12
Material of blade and body	SUS201
Rated Voltage	AC120V 60Hz
Motor Power	750W
Tenderize thickness	3mm~22mm
Tenderize length	6mm~168mm
Blade length	135mm
Product size	520*230*390mm

Manufacturer: Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd.
Address: No. 26 Huifeng Industrial Park, Fengjiang Street, Luqiao District, Taizhou City, Zhejiang Province, China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

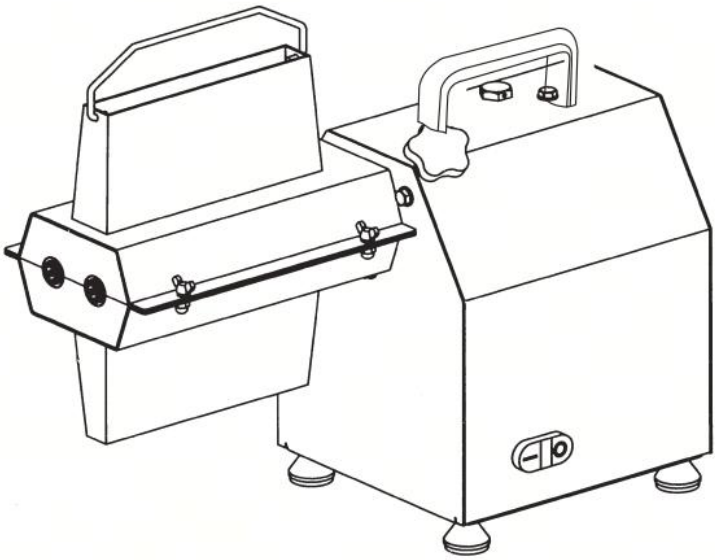
Upgrade · The Home Creator Way

ATTENDRISSEUR DE VIANDE COMMERCIAL

MODÈLE : LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modèle : LT-12



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	**ÉLIMINATION CORRECTE** Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).

AVERTISSEMENT IMPORTANT EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

 Veuillez lire attentivement ces instructions et utiliser l'appareil uniquement pour la transformation des aliments. Le non-respect des instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

Avertissements généraux

● Avertissement : Cet attendrisseur de viande électrique est réservé aux adultes. Tenir hors de portée des enfants. Les enfants pourraient ne pas comprendre son fonctionnement et les consignes de sécurité, ce qui pourrait entraîner des blessures graves, comme des coupures dues aux aiguilles ou une électrocution.

● Inspection avant utilisation : Avant chaque utilisation, inspectez soigneusement l'attendrisseur de viande afin de déceler tout signe de

dommage. Vérifiez l'absence de fissures sur le boîtier, d'aiguilles d'attendrissement tordues ou cassées, de cordons d'alimentation effilochés ou de connexions électriques desserrées. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. L'utilisation d'un appareil endommagé peut entraîner des dysfonctionnements, un choc électrique ou d'autres risques pour la sécurité.

● Les personnes ayant des limitations physiques, sensorielles ou mentales ne peuvent utiliser l'appareil que sous la supervision et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.

● Placez l'appareil hors de portée des enfants.

● Pour éviter que des cheveux, des vêtements ou des chaînes ne se coincent dans les pièces mobiles, ne portez pas de vêtements. Portez des bijoux ou attachez vos cheveux longs pendant que vous travaillez. Travaillez toujours dans un espace concentré. manière.

● Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée équivalente afin d'éviter tout danger.

● Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

 Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Afin de prévenir les blessures et les dommages matériels. Pour éviter tout dommage, veillez à ce que vos mains, vos cheveux, vos vêtements et vos ustensiles de cuisine ne soient pas endommagés. entrer dans la zone de rotation de l'appareil pendant son utilisation.  L'attendrisseur de viande est exclusivement destiné à attendrir la viande, sous aucune autre forme que

celle-ci. circonstances à d'autres fins.

 Ne traitez pas de trop grandes quantités à la fois afin d'éviter que l'orifice de remplissage ne se bouche. L'attendrisseur ne convient pas au traitement de la viande congelée. Décongelez la viande congelée. avant d'utiliser la machine.

Protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Veuillez ne pas jeter l'emballage à la poubelle. Les déchets ménagers sont réutilisés. Les vieux appareils contiennent des matériaux recyclables précieux qui Ces appareils doivent être recyclés. Pour cette raison, veuillez vous débarrasser de vos anciens appareils uniquement dans les points de collecte appropriés. Points de collecte.

Usage prévu

IMPORTANT:

 Si vous oubliez d'éteindre l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation, attendez au moins 10 secondes avant de le remettre sous tension.

 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Débranchez toujours le cordon d'alimentation si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous le déplacez, si vous retirez des composants ou si vous le nettoyez.

Instructions de nettoyage et d'entretien

1. L'appareil doit être soigneusement nettoyé avant la première utilisation. Veillez particulièrement à nettoyer les pièces en contact direct avec les aliments.
2. Après utilisation, la machine doit être soigneusement nettoyée afin d'éviter la formation de bactéries.

3. Nous recommandons d'humidifier légèrement les engrenages, le joint et l'intérieur du cylindre avec de l'huile de cuisson après chaque nettoyage. Débranchez toujours la prise secteur avant le nettoyage.

Avertissements relatifs à la sécurité électrique

● Alimentation électrique : Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'une tension incorrecte peut endommager le moteur et d'autres composants électriques, et présenter un risque d'électrocution ou d'incendie.

● Mise à la terre : Si l'attendrisseur de viande est équipé d'une prise à trois broches, il doit être branché sur une prise de courant correctement mise à la terre. Ne retirez pas la broche de terre et n'utilisez pas d'adaptateur qui court-circuite la mise à la terre. Une mise à la terre correcte est essentielle pour se protéger contre les chocs électriques en cas de dysfonctionnement.

● Évitez les conditions humides : n'utilisez pas l'attendrisseur de viande électrique à proximité d'une source d'eau, dans des endroits humides ou avec les mains mouillées. L'eau peut s'infiltrer dans les composants électriques et augmenter le risque d'électrocution. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Essuyez-le avec un chiffon humide uniquement après l'avoir débranché.

Avertissements relatifs à l'utilisation

● Usage prévu uniquement : cet appareil est exclusivement destiné à attendrir et à mariner la viande. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches, comme attendrir des objets durs, des produits non alimentaires ou des objets tranchants. Une mauvaise utilisation peut endommager le mécanisme d'attendrissement, provoquer une surchauffe du moteur et engendrer des situations imprévisibles et dangereuses . Utilisation correcte : Lors de l'utilisation de l'attendrisseur de viande électrique, veuillez suivre les instructions. Placez la viande dans la zone prévue à cet effet et assurez-vous qu'elle est correctement positionnée. Ne touchez pas

les aiguilles d'attendrissement ni les autres pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil. Tenez vos mains, vos doigts et tout autre objet éloignés de la zone de travail afin d'éviter les coupures, les pincements ou les risques d'enchevêtrement.

Avertissements relatifs à l'entretien et au stockage

● Nettoyage : Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'attendrisseur de viande en suivant les instructions de nettoyage fournies. Les résidus alimentaires peuvent attirer les bactéries, nuire au bon fonctionnement de l'appareil et, à terme, provoquer de la corrosion. Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés et évitez les matériaux abrasifs susceptibles de rayer la surface.

● Rangement : Lorsqu'il n'est pas utilisé, rangez l'attendrisseur de viande dans un endroit sec et sûr. Tenez-le éloigné des sources de chaleur, de l'humidité et des objets pointus. Les températures élevées peuvent endommager les composants en plastique, l'humidité peut provoquer de la rouille (sur les pièces métalliques) et les objets pointus peuvent perforer ou rayer l'appareil, compromettant ainsi sa sécurité et son bon fonctionnement.

● Entretien : Procédez régulièrement aux contrôles d'entretien de la machine conformément aux recommandations. Remplacez rapidement toute pièce usée. Un entretien inadéquat de la machine peut entraîner des risques pour la sécurité et une baisse de performance .

● Veillez à ce que toutes les parties de l'appareil et ses accessoires restent propres car elles entrent en contact avec les aliments. Nettoyez soigneusement toutes les parties de l'appareil avant chaque utilisation.

● N'utilisez pas de solvants, de benzène ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

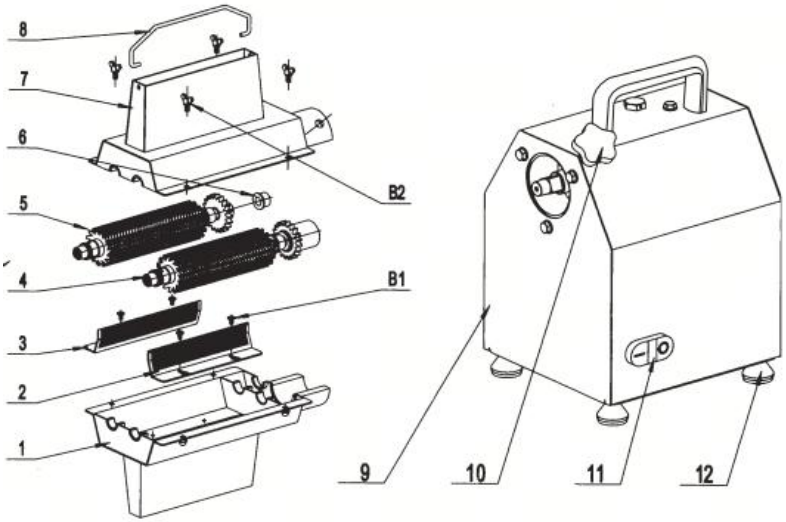
● Veuillez noter que la durée de fonctionnement maximale (sans interruption) est de 15 minutes. Laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

● Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de

sécurité en vigueur dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine de non-conformité et de risques pour la sécurité.

VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES



1	Pieds en caoutchouc sous le couvercle
2	Peigne à viande 34e
3	Sous couverture
4	Ensemble de couteaux 1
5	Ensemble de couteaux 2
6	Bague
7	Couverture supérieure
8	Poignée
9	Corps principal
10	vis de blocage
11	Changer
12	Pieds de soutien
B1	Vis M 5 x 8
B2	Vis M6x10

TECHNIQUE INFO

Numéro d'article	TL-12
Matériau de la lame et du corps	SUS201
Tension nominale	120 V CA 60 Hz
Puissance du moteur	75 0W
Attendrir l'épaisseur	3 mm à 22 mm
Attendrir la longueur	6 mm à 168 mm
longueur de la lame	135 mm
Taille du produit	520*230*390 mm

Fabricant : Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd.
Adresse : Parc industriel n° 26 de Huifeng, rue Fengjiang, district de Luqiao, ville de Taizhou, province du Zhejiang, Chine.
Courriel : support@vevor.com



VEVOR

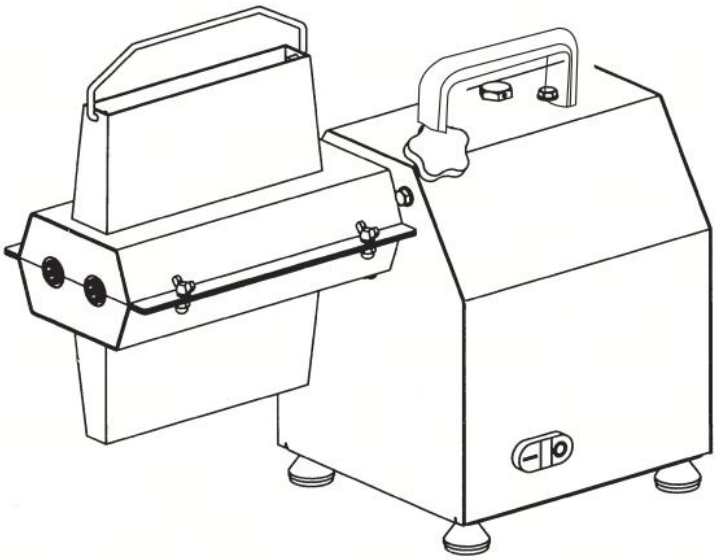
Upgrade · The Home Creator Way

GEWERBLICHER FLEISCHZARTMACHER

MODELL: LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: LT-12



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

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

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

 Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Lebensmittelverarbeitung. Die Nichtbeachtung der nachfolgenden Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen führen.

Allgemeine Warnhinweise

● Altersbeschränkung: Dieser elektrische Fleischzartmacher ist ausschließlich für Erwachsene bestimmt. Bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder verstehen möglicherweise nicht die korrekte Bedienung und die Sicherheitsvorkehrungen, was zu schweren Verletzungen wie Schnittverletzungen durch die Nadeln oder Stromschlägen führen kann.

● Vor Gebrauch prüfen: Prüfen Sie den Fleischklopfer vor jedem Gebrauch sorgfältig auf Beschädigungen. Achten Sie auf Risse im Gehäuse, verbogene oder gebrochene Nadeln, beschädigte Netzkabel und lose

elektrische Verbindungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Die Verwendung eines beschädigten Geräts kann zu Fehlfunktionen, Stromschlägen oder anderen Sicherheitsrisiken führen.

● Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht und Anleitung einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person benutzen.

● Das Gerät darf nur außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden.

● Um zu verhindern, dass Haare, Kleidung oder Ketten in die beweglichen Teile geraten, tragen Sie bitte nicht Schmuck tragen oder lange Haare zusammenbinden, während man arbeitet. Immer konzentriert arbeiten. Benehmen.

● Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

● Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

 Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Um Personen- und Sachschäden zu verhindern. Um Beschädigungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Hände, Haare, Kleidung und Kochutensilien nicht mit diesen in Berührung kommen. gelangen während des Gebrauchs in den rotierenden Bereich des Geräts.  Der Fleischzartmacher ist ausschließlich für zartes Fleisch bestimmt und darf nicht unter bestimmten Bedingungen verwendet werden. Umstände für andere Zwecke.

 Verarbeiten Sie nicht zu große Mengen auf einmal, um ein

Verstopfen der Einfüllöffnung zu vermeiden. Der Fleischklopfer ist nicht für die Verarbeitung von gefrorenem Fleisch geeignet. Gefrorenes Fleisch auftauen. vor der Benutzung der Maschine.

Umweltschutz

Die Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Bitte werfen Sie die Verpackung nicht in den Müll. Haushaltsabfälle sollten wiederverwendet werden. Alte Geräte enthalten wertvolle Recyclingmaterialien, die sollten recycelt werden. Entsorgen Sie Altgeräte daher bitte nur an geeigneten Entsorgungsstellen. Sammelstellen.

Verwendungszweck

WICHTIG:

 Falls Sie vergessen haben, das Gerät auszuschalten, bevor Sie den Netzstecker ziehen, warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten.

 Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es bewegen, einzelne Komponenten entfernen oder es reinigen.

Reinigungs- und Pflegehinweise

1. Die Maschine muss vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden. Achten Sie besonders auf die Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in direkten Kontakt kommen.
2. Nach Gebrauch muss die Maschine gründlich gereinigt werden, um die Bildung von Bakterien zu verhindern.
3. Wir empfehlen, Zahnräder, Dichtung und Zylinderinnenraum nach jeder Reinigung leicht mit Speiseöl einzufetten. Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen.

Warnhinweise zur elektrischen Sicherheit

● Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Stromversorgung der Nennspannung auf dem Typenschild entspricht. Eine falsche Spannung kann den Motor und andere elektrische Bauteile beschädigen und birgt zudem die Gefahr eines Stromschlags oder Brandes.

● Erdung: Wenn der Fleischzartmacher mit einem dreipoligen Stecker ausgestattet ist, muss er an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Entfernen Sie nicht den Erdungsstift und verwenden Sie keinen Adapter, der die Erdung umgeht. Eine ordnungsgemäße Erdung ist unerlässlich, um im Fehlerfall vor Stromschlägen zu schützen.

● Vermeiden Sie Nässe: Verwenden Sie den elektrischen Fleischzartmacher nicht in der Nähe von Wasser, an feuchten Orten oder mit nassen Händen. Wasser kann in die elektrischen Bauteile eindringen und das Risiko eines Stromschlags erhöhen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch ab, nachdem Sie es vom Stromnetz getrennt haben.

Nutzungshinweise

● Nur für den vorgesehenen Zweck: Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Zartmachen und Marinieren von Fleisch. Versuchen Sie nicht, es für andere Zwecke zu verwenden, wie z. B. zum Zartmachen von harten Gegenständen, Nicht-Lebensmitteln oder Gegenständen mit scharfen Kanten. Unsachgemäße Verwendung kann den Zartmachmechanismus beschädigen, zu einer Überhitzung des Motors führen und unvorhersehbare und gefährliche Situationen verursachen. ● Richtige Bedienung: Beachten Sie bei der Verwendung des elektrischen Fleischzartmachers die korrekten Bedienungshinweise. Legen Sie das Fleisch in den dafür vorgesehenen Bereich und achten Sie auf die richtige Positionierung. Berühren Sie die Zartmachernadeln und andere bewegliche Teile nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie Hände,

Finger und andere Gegenstände vom Arbeitsbereich fern, um Schnittverletzungen, Quetschungen oder Verhedderungen zu vermeiden.

Wartungs- und Lagerungshinweise

● Reinigung: Reinigen Sie den Fleischzartmacher nach jedem Gebrauch gründlich gemäß der beiliegenden Reinigungsanleitung. Speisereste können Bakterien anziehen, die Leistung des Geräts beeinträchtigen und mit der Zeit Korrosion verursachen. Verwenden Sie ausschließlich geeignete Reinigungsmittel und vermeiden Sie Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

● Aufbewahrung: Bewahren Sie den Fleischzartmacher bei Nichtgebrauch an einem trockenen und sicheren Ort auf. Halten Sie ihn von Hitzequellen, Feuchtigkeit und scharfen Gegenständen fern. Hohe Temperaturen können Kunststoffteile beschädigen, Feuchtigkeit kann (bei Metallteilen) zu Rost führen, und scharfe Gegenstände können das Gerät durchstechen oder zerkratzen und dadurch seine Sicherheit und Funktionsfähigkeit beeinträchtigen.

● Wartung: Führen Sie die empfohlenen Wartungsprüfungen regelmäßig an der Maschine durch. Ersetzen Sie verschlissene Teile umgehend. Eine mangelhafte Wartung kann zu Sicherheitsrisiken und Leistungseinbußen führen .

● Halten Sie alle Teile des Geräts und das Zubehör sauber, wenn sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Reinigen Sie alle Teile des Geräts vor jedem Gebrauch gründlich.

● Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel, Benzol oder Alkohol.

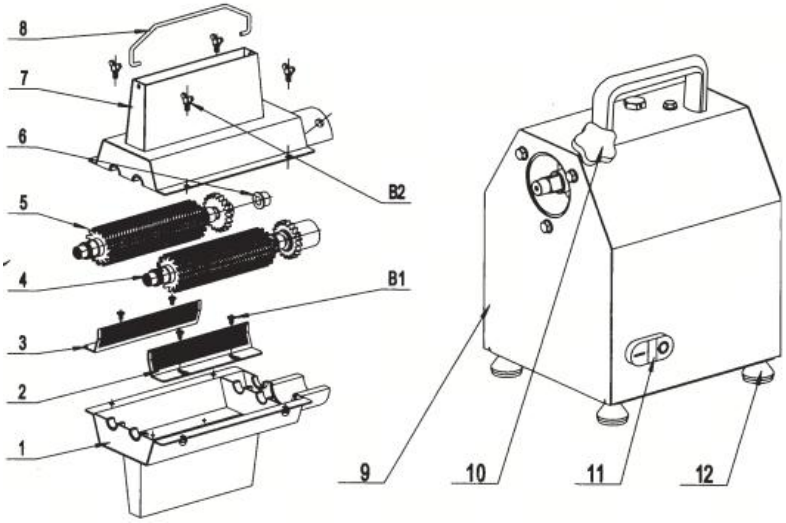
● Bitte beachten Sie die maximale Betriebsdauer (ohne Unterbrechung) von 15 Minuten. Das Gerät muss vor der weiteren Verwendung 5 Minuten abkühlen.

Konformitätserklärung

● Dieses Produkt wird gemäß den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Veränderungen am

Produkt sind untersagt, da dies zum Verlust der Konformität und zu Sicherheitsrisiken führen kann.

EXPLOSIONSZEICHNUNG UND TEILELISTE



1	Unter der Abdeckung Gummifüße
2	Fleischkamm 34TH
3	Unter Deck
4	Messerset 1
5	Messerset 2
6	Buchse
7	Oberdeckel
8	Handhaben
9	Hauptteil
10	Sicherungsschraube
11	Schalten
12	Stützfüße
B1	Schraube M 5 x 8
B2	Schraube M6x10

TECHNISCH INFO

Artikelnummer	TL-12
Material von Klinge und Korpus	SUS201
Nennspannung	AC120 V 60 Hz
Motorleistung	75 0W
Zartmachen Dicke	3 mm bis 22 mm
Zartmachen Länge	6 mm ~ 1 68 mm
Klingenlänge	135 mm
Produktgröße	520 x 230 x 390 mm

Hersteller: Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd. **Adresse:** No. 26 Huifeng Industrial Park, Fengjiang Street, Luqiao District, Stadt Taizhou, Provinz Zhejiang, China.
E-Mail: support@vevor.com



VEVOR

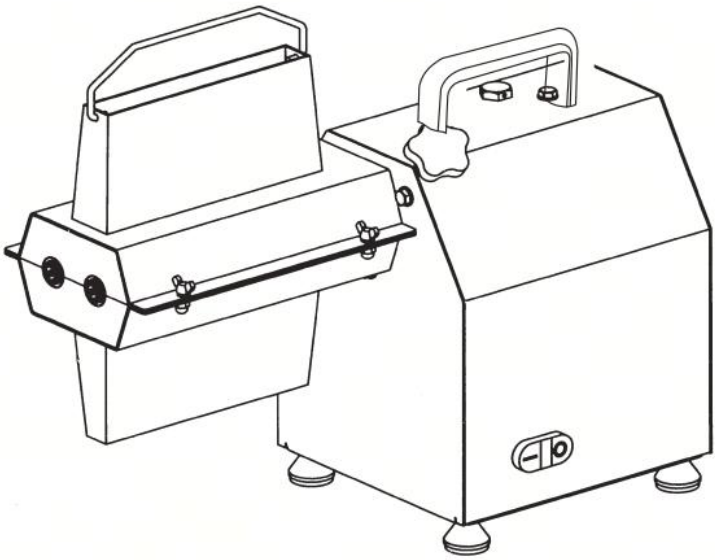
Upgrade · The Home Creator Way

INTENERITORE PER CARNE COMMERCIALE

MODELLO: LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modello: LT-12



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	**SMALTIMENTO CORRETTO** Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

AVVISO IMPORTANTE DI SICUREZZA

 Leggere attentamente queste istruzioni e utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la lavorazione degli alimenti. La mancata osservanza di tutte le istruzioni riportate di seguito può causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

Avvertenze generali

● Limiti di età: questo batticarne elettrico è progettato esclusivamente per l'uso da parte di adulti. Tenere fuori dalla portata dei bambini. I bambini potrebbero non comprendere il corretto funzionamento e le precauzioni di sicurezza, il che potrebbe causare gravi lesioni, come tagli provocati dagli aghi o scosse elettriche.

● Ispezione prima dell'uso: Prima di ogni utilizzo, ispezionare attentamente l'inteneritore per carne per verificare la presenza di eventuali danni. Controllare che non vi siano crepe nell'involucro, aghi inteneritori piegati o rotti, cavi di alimentazione sfilacciati o connessioni elettriche allentate. Non

utilizzare l'apparecchio se è danneggiato. L'utilizzo di un'unità danneggiata può causare malfunzionamenti, scosse elettriche o altri rischi per la sicurezza.

● Le persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali non possono utilizzare il dispositivo se non sotto la supervisione e le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.

● Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

● Per evitare che capelli, vestiti o catene finiscano nelle parti mobili, non indossare gioielli o legare i capelli lunghi mentre si lavora. Lavorare sempre in modo concentrato maniera.

● Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato analogo, al fine di evitare pericoli.

● Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

 Evitare il contatto con le parti in movimento. Per prevenire lesioni personali e danni alla proprietà danni, assicurarsi che: mani, capelli, vestiti e accessori da cucina non entrare nell'area rotante dell'apparecchio durante l'uso.  L'inteneritore per carne è destinato esclusivamente all'intenerimento della carne, in nessun caso circostanze per altri scopi.

 Non lavorare quantità troppo grandi contemporaneamente per evitare di ostruire l'apertura di riempimento. L'inteneritore non è adatto alla lavorazione di carne congelata. Scongelare la carne congelata. prima di utilizzare la macchina.

protezione ambientale

I materiali dell'imballaggio sono riciclabili. Non gettare l'imballaggio nel contenitore. rifiuti domestici ma riutilizzali. I vecchi dispositivi contengono materiali riciclabili di valore che devono essere riciclati. Per questo motivo, si prega di smaltire i vecchi dispositivi solo presso appositi punti di raccolta. punti di raccolta.

Uso previsto

IMPORTANTE:

 Se ci si dimentica di spegnere l'apparecchio prima di scollegare il cavo di alimentazione, attendere almeno 10 secondi prima di riaccenderlo.

 Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina di alimentazione è collegata. Scollegare sempre il cavo di alimentazione quando non si utilizza l'apparecchio, quando lo si sposta, quando si rimuovono singoli componenti o quando lo si pulisce.

Istruzioni per la pulizia e la cura

1. Prima del primo utilizzo, la macchina deve essere pulita a fondo. Prestare particolare attenzione alla pulizia delle parti che vengono a diretto contatto con gli alimenti.
2. Dopo l'uso, la macchina deve essere pulita accuratamente per prevenire la formazione di batteri.
3. Si consiglia di inumidire leggermente gli ingranaggi, la guarnizione e l'interno del cilindro con olio da cucina dopo ogni pulizia. Scollegare sempre la spina di alimentazione prima della pulizia.

Avvertenze sulla sicurezza elettrica

● Alimentazione: assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione nominale indicata sulla targhetta. L'utilizzo di una tensione errata può danneggiare il motore e altri componenti elettrici, oltre a comportare un rischio di scosse elettriche o incendi.

● Messa a terra: Se l'inteneritore per carne è dotato di una spina a tre poli, deve essere collegato a una presa elettrica con messa a terra. Non rimuovere il polo di messa a terra né utilizzare un adattatore che bypassi la messa a terra. Un corretto collegamento a terra è essenziale per proteggersi dalle scosse elettriche in caso di guasto.
● Evitare condizioni di umidità: non utilizzare l'inteneritore elettrico per carne vicino all'acqua, in luoghi umidi o con le mani bagnate. L'acqua può penetrare nei componenti elettrici, aumentando il rischio di scosse elettriche. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Pulire l'apparecchio con un panno umido solo dopo averlo scollegato dalla presa di corrente.

Avvertenze relative all'utilizzo
● Uso previsto: Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per intenerire e marinare la carne. Non tentare di utilizzarlo per altri scopi, come intenerire oggetti duri, oggetti non alimentari o oggetti con bordi taglienti. Un uso improprio può danneggiare il meccanismo di intenerimento, causare il surriscaldamento del motore e portare a situazioni imprevedibili e pericolose. ● Corretto utilizzo: Quando si utilizza l'inteneritore elettrico per carne, seguire le corrette procedure operative. Posizionare la carne nell'apposito alloggiamento e assicurarsi che sia ben posizionata. Non toccare gli aghi inteneritori o altre parti mobili mentre l'apparecchio è in funzione. Tenere mani, dita e altri oggetti lontani dall'area di lavoro per evitare tagli, schiacciamenti o impigliamenti.

Avvertenze relative alla manutenzione e alla conservazione
● Pulizia: Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente l'inteneritore per carne seguendo le istruzioni di pulizia fornite. I residui di cibo rimasti sulla macchina possono attirare batteri, comprometterne le prestazioni e, nel tempo, causare corrosione. Utilizzare solo detergenti appropriati ed evitare l'uso di materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
● Conservazione: Quando non in uso, conservare l'inteneritore per carne in un luogo asciutto e sicuro. Tenere lontano da fonti di calore, umidità e

oggetti appuntiti. Le alte temperature possono danneggiare i componenti in plastica, l'umidità può causare ruggine (se sono presenti parti metalliche) e gli oggetti appuntiti possono forare o graffiare l'apparecchio, compromettendone potenzialmente la sicurezza e la funzionalità.

● Manutenzione: Eseguire regolarmente i controlli di manutenzione sulla macchina come raccomandato. Sostituire tempestivamente le parti usurate. La mancata manutenzione della macchina può comportare rischi per la sicurezza e una riduzione delle prestazioni .

● Mantieni pulite tutte le parti dell'apparecchio e gli accessori, poiché vengono a contatto con gli alimenti. Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.

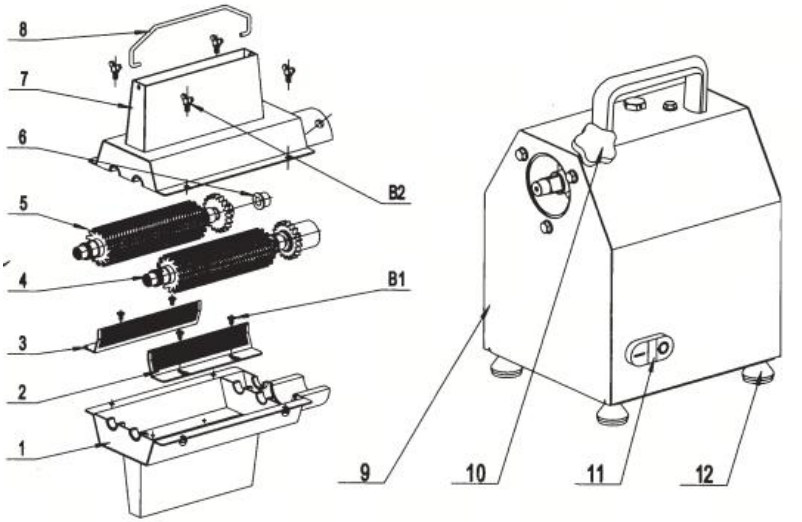
● Non utilizzare solventi, benzene o alcol per pulire l'unità.

● Si prega di notare che il tempo massimo di funzionamento (senza interruzione) è di 15 minuti. Lasciare raffreddare l'unità per 5 minuti prima di utilizzarla nuovamente.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

● Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidarne la conformità e creare rischi per la sicurezza.

VISTA ESPLOSA E ELENCO DEI COMPONENTI



1	Sotto copertura Piedini in gomma
2	Pettine per carne 34°
3	Al riparo
4	Set di coltelli 1
5	Set di coltelli 2
6	Boccola
7	Copertina superiore
8	Maniglia
9	Corpo principale
10	Vite di bloccaggio
11	Interruttore
12	Piedi di supporto
B1	Vite M 5 x 8
B2	Vite M6x10

TECNICO INFORMAZIONI

Numero articolo	TL-12
Materiale della lama e del corpo	SUS201
Tensione nominale	CA 120 V 60Hz
Potenza del motore	75 0W
Intenerire lo spessore	3 mm ~ 22 mm
lunghezza di tendenza	6 mm ~ 168 mm
Lunghezza della lama	135 mm
Dimensioni del prodotto	520*230*390 mm

Produttore: Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd.
Indirizzo: No. 26 Huifeng Industrial Park, Fengjiang Street, distretto di Luqiao, città di Taizhou, provincia di Zhejiang, Cina.
Indirizzo e-mail: support@vevor.com



VEVOR

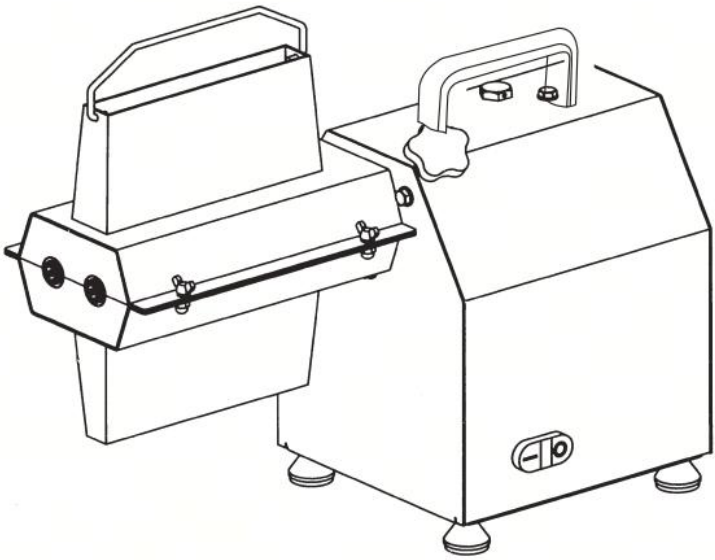
Upgrade · The Home Creator Way

ABLANDADOR DE CARNE COMERCIAL

MODELO: LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modelo: LT-12



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	**ELIMINACIÓN CORRECTA** Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

 Lea atentamente estas instrucciones y utilice el dispositivo únicamente para procesar alimentos. El incumplimiento de las instrucciones que se indican a continuación puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.

Advertencias generales

● Restricción de edad: Este ablandador de carne eléctrico está diseñado solo para uso de adultos. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Los niños podrían no comprender el funcionamiento correcto ni las precauciones de seguridad, lo que podría provocar lesiones graves, como cortes con las agujas o descargas eléctricas.

● Inspección antes de usar: Antes de cada uso, inspeccione cuidadosamente el ablandador de carne para detectar cualquier signo de daño. Verifique si hay grietas en la carcasa, agujas dobladas o rotas, cables de alimentación deshilachados o conexiones eléctricas sueltas. No

utilice la máquina si está dañada. El uso de una unidad dañada puede provocar fallas de funcionamiento, descargas eléctricas u otros riesgos para la seguridad.

● Las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales no podrán utilizar el dispositivo a menos que estén supervisadas e instruidas por una persona responsable de su seguridad.

● Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

● Para evitar que el cabello, la ropa o las cadenas entren en las partes móviles, no use No uses joyas ni te recojas el pelo largo mientras trabajas. Trabaja siempre en un área concentrada. manera.

● Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar cualquier peligro.

● Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

 Evite el contacto con las piezas móviles. Para prevenir lesiones personales y daños a la propiedad. daños, asegúrese de que: las manos, el cabello, la ropa y los utensilios de cocina no entrar en la zona giratoria del aparato durante su uso.  El ablandador de carne está destinado exclusivamente para ablandar la carne, bajo ninguna circunstancia circunstancias para otros fines.

 No procese cantidades demasiado grandes a la vez para evitar que se obstruya la abertura de llenado. El ablandador no es apto para procesar carne congelada. Descongele la carne congelada. antes de usar la máquina.

Protección ambiental

Los materiales del embalaje son reciclables. Por favor, no tire el embalaje a la basura. residuos domésticos pero reutilícelos. Los dispositivos viejos contienen valiosos materiales reciclables que deben reciclarse. Por este motivo, deseche los dispositivos viejos únicamente en lugares adecuados. puntos de recogida.

Uso previsto

IMPORTANTE:

 Si olvida apagar el aparato antes de desconectar el cable de alimentación, espere al menos 10 segundos antes de volver a conectarlo.

 Nunca deje el aparato desatendido cuando esté enchufado. Desenchufe siempre el cable de alimentación si no va a utilizar el aparato, moverlo, retirar componentes individuales o limpiarlo.

Instrucciones de limpieza y cuidado

1. La máquina debe limpiarse a fondo antes del primer uso. Preste especial atención a la limpieza de las partes que entran en contacto directo con los alimentos.
2. Después de su uso, la máquina debe limpiarse a fondo para evitar la formación de bacterias.
3. Recomendamos humedecer ligeramente con aceite de cocina los engranajes, la junta y el interior del cilindro después de cada limpieza. Desconecte siempre el enchufe antes de limpiar.

Advertencias de seguridad eléctrica

● Alimentación eléctrica: Asegúrese de que la tensión de alimentación coincida con la tensión nominal indicada en la placa de características. El uso de una tensión incorrecta puede dañar el motor y otros componentes eléctricos, además de suponer un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

● Conexión a tierra: Si el ablandador de carne tiene un enchufe de tres clavijas, debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. No retire la clavija de conexión a tierra ni utilice un adaptador que anule la conexión a tierra. Una conexión a tierra correcta es esencial para protegerse contra descargas eléctricas en caso de avería.
● Evite la humedad: No utilice el ablandador de carne eléctrico cerca del agua, en lugares húmedos ni con las manos mojadas. El agua puede entrar en los componentes eléctricos, aumentando el riesgo de descarga eléctrica. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la máquina con un paño húmedo solo después de desenchufarla.

Advertencias relacionadas con el uso
● Uso previsto únicamente: Utilice esta máquina exclusivamente para ablandar y marinar carne. No intente utilizarla para ninguna otra tarea, como ablandar objetos duros, artículos no alimenticios o con bordes afilados. El uso indebido puede dañar el mecanismo de ablandamiento, provocar el sobrecalentamiento del motor y generar situaciones impredecibles y peligrosas. ● Funcionamiento correcto: Al usar el ablandador de carne eléctrico, siga los procedimientos de funcionamiento correctos. Coloque la carne en el área designada y asegúrese de que esté bien posicionada. No toque las agujas ablandadoras ni otras partes móviles mientras la máquina esté en funcionamiento. Mantenga las manos, los dedos y otros objetos alejados del área de trabajo para evitar cortes, pellizcos o atrapamientos.

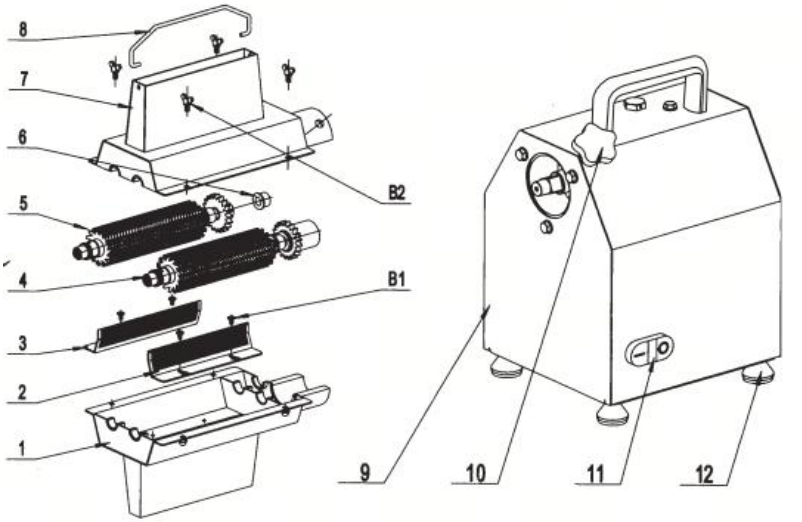
Advertencias sobre mantenimiento y almacenamiento
● Limpieza: Después de cada uso, limpie a fondo el ablandador de carne siguiendo las instrucciones de limpieza proporcionadas. Los restos de comida que queden en la máquina pueden atraer bacterias, afectar su rendimiento y, con el tiempo, provocar corrosión. Utilice únicamente productos de limpieza adecuados y evite usar materiales abrasivos que puedan rayar la superficie.

● Almacenamiento: Guarde el ablandador de carne en un lugar seco y seguro cuando no lo utilice. Manténgalo alejado de fuentes de calor, humedad y objetos punzantes. Las altas temperaturas pueden dañar los componentes de plástico, la humedad puede provocar oxidación (si tiene piezas metálicas) y los objetos punzantes pueden perforar o rayar la máquina, comprometiendo potencialmente su seguridad y funcionamiento.
● Mantenimiento: Realice revisiones de mantenimiento periódicas a la máquina según lo recomendado. Reemplace de inmediato cualquier pieza desgastada. Un mantenimiento inadecuado de la máquina puede ocasionar riesgos para la seguridad y una disminución del rendimiento .
● Mantenga limpias todas las partes del aparato y los accesorios, ya que entran en contacto con los alimentos. Limpie a fondo todas las partes del aparato antes de cada uso.
● No utilice disolventes, benceno ni alcohol para limpiar la unidad.
● Tenga en cuenta que el tiempo máximo de funcionamiento (sin interrupción) es de 15 minutos. Permita Deje que la unidad se enfríe durante 5 minutos antes de volver a usarla.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

● Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar la normativa y generar riesgos para la seguridad.

VISTA EXPLOTADA Y LISTA DE PIEZAS



1	Bajo cubierta Patas de goma
2	Peine de carne 34º
3	Encubierto
4	Juego de cuchillos 1
5	Juego de cuchillos 2
6	Cojinete
7	Cubierta superior
8	Manejar
9	Cuerpo principal
10	Tornillo de bloqueo
11	Cambiar
12	Apoyar los pies
B1	Tornillo M 5 x 8
B2	Tornillo M6x10

TÉCNICO INFORMACIÓN

Número de artículo.	TL-12
Material de la hoja y del cuerpo	SUS201
Tensión nominal	CA 120 V 60 Hz
Potencia del motor	750 W
Ablandar el grosor	3 mm ~ 22 mm
Ablandar longitud	6 mm ~ 168 mm
Longitud de la hoja	135 mm
Tamaño del producto	520*230*390 mm

Fabricante: Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd.
Dirección: No. 26 Huifeng Industrial Park, Fengjiang Street, distrito de Luqiao, ciudad de Taizhou, provincia de Zhejiang, China.
Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

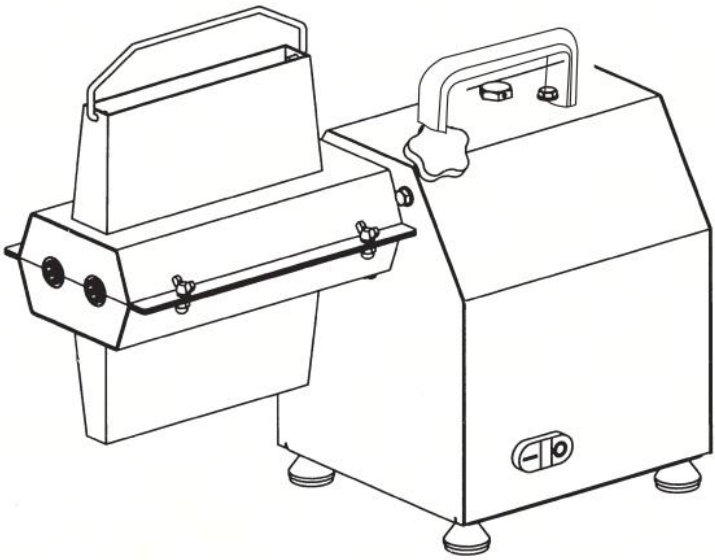
Upgrade · The Home Creator Way

KOMERCYJNY ZMIĘKCZACZ DO MIĘSA

MODEL:LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: LT-12



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	**PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA** Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

WAŻNE OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

 Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i używanie urządzenia wyłącznie do przetwarzania żywności. Nieprzestrzeganie wszystkich poniższych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem i/lub poważnymi obrażeniami.

Ostrzeżenia ogólne

● Ograniczenie wiekowe: Ta elektryczna zmiękczaczka do mięsa jest przeznaczona wyłącznie do użytku dorosłych. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci mogą nie rozumieć prawidłowej obsługi i środków ostrożności, co może prowadzić do poważnych obrażeń, takich jak skaleczenia igłami zmiękczającymi lub porażenie prądem.

● Kontrola przed użyciem: Przed każdym użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy tłuczek do mięsa nie nosi śladów uszkodzeń. Sprawdź, czy

obudowa nie jest pęknięta, igły do tłuczenia nie są wygięte lub złamane, przewody zasilające są przetarte lub czy połączenia elektryczne są luźne. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Używanie uszkodzonego urządzenia może spowodować awarię, porażenie prądem lub inne zagrożenia bezpieczeństwa.

● Osobom o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej nie wolno korzystać z urządzenia bez nadzoru i instrukcji osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

● Urządzenie należy umieszczać poza zasięgiem dzieci.

● Aby zapobiec dostaniu się włosów, ubrań lub łańcuchów do ruchomych części, nie należy nosić Noś biżuterię lub związ długie włosy podczas pracy. Zawsze pracuj w skupieniu. sposób.

● Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

● To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

 Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Aby zapobiec obrażeniom ciała i mieniu. uszkodzenia, należy upewnić się, że: ręce, włosy, ubranie i akcesoria kuchenne nie wchodzić w obszar obrotowy urządzenia podczas użytkowania.  Urządzenie do zmiękczania mięsa przeznaczone jest wyłącznie do zmiękczania mięsa, pod żadnym pozorem okoliczności w innych celach.

 Nie przetwarzaj zbyt dużych ilości na raz, aby uniknąć zatkania

otworu wlewowego. Zmiękczacz nie nadaje się do przetwarzania mrożonego mięsa. Rozmroź mrożone mięso. przed użyciem urządzenia.

Ochrona środowiska

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Nie wyrzucaj opakowania do śmieci. odpady domowe, ale można je ponownie wykorzystać. Stare urządzenia zawierają cenne materiały nadające się do recyklingu, należy poddać recyklingowi. Z tego powodu stare urządzenia należy wyrzucać wyłącznie w odpowiednich miejscach. punkty zbiórki.

Przeznaczenie

WAŻNY:

 Jeśli zapomnisz wyłączyć urządzenie przed odłączeniem przewodu zasilającego, odczekaj co najmniej 10 sekund przed ponownym włączeniem zasilania.

 Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka zasilania jest podłączona. Zawsze odłączaj przewód zasilający, jeśli nie używasz urządzenia, nie przenosisz go, nie wyjmujesz poszczególnych podzespołów lub nie czyścisz urządzenia.

Instrukcje dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

1. Przed pierwszym użyciem urządzenie należy dokładnie wyczyścić. Zwróć szczególną uwagę na czyszczenie części mających bezpośredni kontakt z żywnością.
2. Po użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić, aby zapobiec rozwojowi bakterii.
3. Zalecamy, aby po każdym czyszczeniu lekko zwilżyć koła zębate, uszczelkę i wnętrze cylindra olejem kuchennym. Przed czyszczeniem zawsze odłączaj wtyczkę sieciową.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego

● Zasilanie: Upewnij się, że napięcie zasilania jest zgodne z napięciem znamionowym podanym na tabliczce znamionowej. Użycie nieprawidłowego napięcia może uszkodzić silnik i inne podzespoły elektryczne, a także stwarzać ryzyko porażenia prądem lub pożaru.
● Uziemienie: Jeśli tłuczek do mięsa jest wyposażony we wtyczkę trójbolcową, należy go podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie należy usuwać bolca uziemiającego ani używać adaptera omijającego uziemienie. Prawidłowe uziemienie jest niezbędne, aby chronić przed porażeniem prądem w przypadku awarii.
● Unikaj wilgoci: Nie używaj elektrycznej zmiękczaczki do mięsa w pobliżu wody, w wilgotnych miejscach ani mokrymi rękami. Woda może przedostać się do podzespołów elektrycznych, zwiększając ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Wytrzyj urządzenie wilgotną ściereczką dopiero po odłączeniu od zasilania.

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania
● Przeznaczenie: Używaj tego urządzenia wyłącznie do zmiękczania i marynowania mięsa. Nie próbuj używać go do żadnych innych zadań, takich jak zmiękczanie twardych przedmiotów, produktów nieżywnościowych lub produktów o ostrych krawędziach. Niewłaściwe użycie może uszkodzić mechanizm zmiękczający, spowodować przegrzanie silnika i prowadzić do nieprzewidywalnych i niebezpiecznych sytuacji. ● Prawidłowa obsługa: Podczas korzystania z elektrycznej zmiękczaczki do mięsa należy przestrzegać prawidłowych procedur obsługi. Umieścić mięso w wyznaczonym miejscu i upewnić się, że jest prawidłowo ułożone. Nie dotykać igieł zmiękczających ani innych ruchomych części podczas pracy urządzenia. Trzymać dłonie, palce i inne przedmioty z dala od obszaru roboczego, aby uniknąć skaleczeń, przytrzaśnięcia lub zaplątania.

Ostrzeżenia dotyczące konserwacji i przechowywania
● Czyszczenie: Po każdym użyciu dokładnie wyczyść tłuczek do mięsa zgodnie z dołączoną instrukcją czyszczenia. Resztki jedzenia

pozostawione na urządzeniu mogą przyciągać bakterie, wpływać na jego wydajność, a z czasem również powodować korozję. Używaj wyłącznie odpowiednich środków czyszczących i unikaj materiałów ściernych, które mogą zarysować powierzchnię.

● Przechowywanie: Przechowuj tłuczek do mięsa w suchym i bezpiecznym miejscu, gdy nie jest używany. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła, wilgoci i ostrych przedmiotów. Wysokie temperatury mogą uszkodzić elementy plastikowe, wilgoć może spowodować rdzewienie (w przypadku części metalowych), a ostre przedmioty mogą przebić lub zarysować urządzenie, co potencjalnie zagraża jego bezpieczeństwu i funkcjonalności.

● Konserwacja: Regularnie przeprowadzaj kontrole konserwacyjne maszyny zgodnie z zaleceniami. Niezwłocznie wymieniaj zużyte części. Nieprawidłowa konserwacja maszyny może prowadzić do zagrożeń dla bezpieczeństwa i obniżenia wydajności .

● Utrzymuj w czystości wszystkie części urządzenia i akcesoria, które mogą mieć kontakt z żywnością. Przed każdym użyciem dokładnie wyczyść wszystkie części urządzenia.

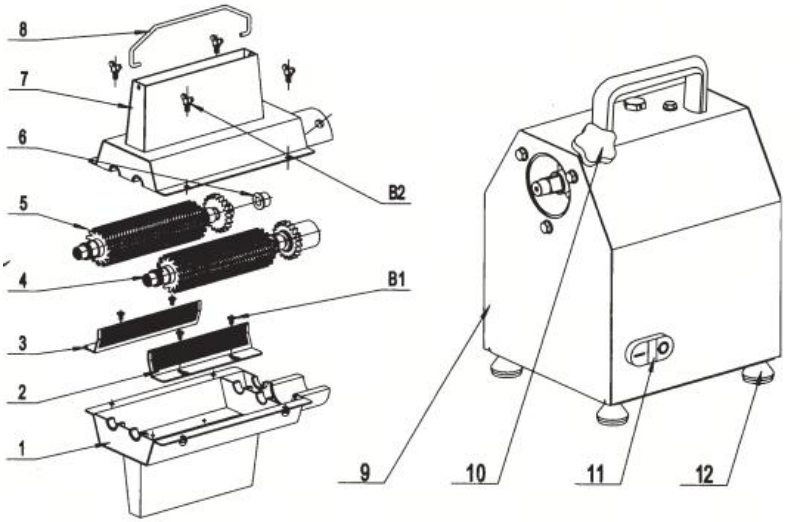
● Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, benzenu ani alkoholu.

● Należy pamiętać, że maksymalny czas pracy (bez przerwy) wynosi 15 minut. Przed ponownym użyciem należy odczekać 5 minut, aż urządzenie ostygnie.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

● Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

WIDOK ROZŁOŻONY I LISTA CZĘŚCI



1	Pod osłoną Gumowe nóżki
2	Grzebień mięsny 34TH
3	Pod przykryciem
4	Zestaw noży 1
5	Zestaw noży 2
6	Tuleja
7	Górna pokrywa
8	Uchwyt
9	Główna część
10	Śruba blokująca
11	Przełącznik
12	Stopy podporowe
B1	Śruba M 5 x 8
B2	Śruba M6x10

TECHNICZNY INFORMACJE

Numer pozycji.	TL-12
Materiał ostrza i korpusu	SUS201
Napięcie znamionowe	Prąd zmienny 120 V 60Hz
Moc silnika	75 0W
Zmiękcz grubość	3mm~22mm
Zmiękcz długość	6mm~1 68 mm
Długość ostrza	135 mm
Rozmiar produktu	520*230*390 mm

Producent: Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd. **Adres:** nr 26 Huifeng Industrial Park, Fengjiang Street, dystrykt Luqiao, miasto Taizhou, prowincja Zhejiang, Chiny.
Adres e-mail: support@vevor.com



VEVOR

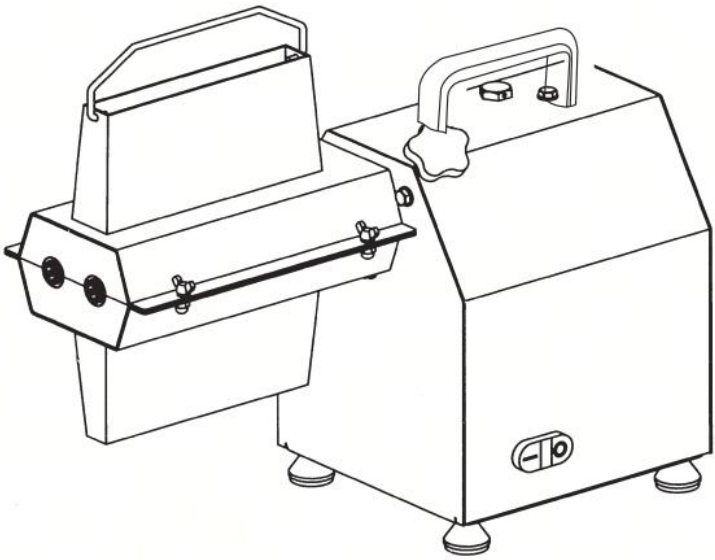
Upgrade · The Home Creator Way

COMMERCIËLE VLEESVERMALSER

MODEL: LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: LT-12



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	**CORRECTE VERWIJDERING** Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWING

 Lees deze instructies aandachtig door en gebruik het apparaat alleen voor voedselverwerking. Het niet opvolgen van alle onderstaande instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand en/of ernstig letsel.

Algemene waarschuwingen

● Leeftijdsbeperking: Deze elektrische vleesvermalser is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Kinderen begrijpen mogelijk niet hoe ze het apparaat correct moeten bedienen en welke veiligheidsmaatregelen er nodig zijn, wat kan leiden tot ernstig letsel, zoals snijwonden door de vermalsnaalden of een elektrische schok.

● Inspectie vóór gebruik: Controleer de vleesvermalser vóór elk gebruik zorgvuldig op beschadigingen. Kijk of er scheuren in de behuizing zitten, of de naalden verbogen of gebroken zijn, of het netsnoer gerafeld is en of er losse elektrische aansluitingen zijn. Gebruik het apparaat niet als het

beschadigd is. Het gebruik van een beschadigd apparaat kan leiden tot storingen, elektrische schokken of andere veiligheidsrisico's.

● Personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen mogen het apparaat niet gebruiken, tenzij onder toezicht en onder begeleiding van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

● Plaats het apparaat uitsluitend buiten het bereik van kinderen.

● Om te voorkomen dat haar, kleding of kettingen in de bewegende onderdelen terechtkomen, mag u geen kleding dragen. Sieraden dragen of lang haar vastbinden tijdens het werk. Werk altijd geconcentreerd. wijze.

● Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

● Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een beperking op het gebied van lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

 Vermijd contact met bewegende onderdelen om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen. Zorg ervoor dat uw handen, haar, kleding en kookgerei niet beschadigd raken. tijdens gebruik in het draaiende gedeelte van het apparaat terechtkomen.  De vleesvermalser is uitsluitend bedoeld voor het mals maken van vlees, onder geen enkele voorwaarde. omstandigheden voor andere doeleinden.

 Verwerk niet te grote hoeveelheden tegelijk om verstopping van de vulopening te voorkomen. De vleesvermalser is niet geschikt voor het verwerken van bevroren vlees. Ontdooi bevroren vlees. voordat u de machine gebruikt.

Milieubescherming

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Gooi de verpakking niet bij het afval. Huishoudelijk afval, maar hergebruik het. Oude apparaten bevatten waardevolle recyclebare materialen die Moeten worden gerecycled. Om die reden verzoeken wij u oude apparaten alleen in geschikte inzamelpunten te deponeren. inzamelpunten.

Beoogd gebruik

BELANGRIJK:

 Als u vergeet het apparaat uit te schakelen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt, wacht dan minstens 10 seconden voordat u het apparaat weer inschakelt.

 Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact zit. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, verplaatst, onderdelen verwijdert of schoonmaakt.

Reinigings- en onderhoudsinstructies

1. Het apparaat moet vóór het eerste gebruik grondig worden gereinigd. Besteed speciale aandacht aan het reinigen van de onderdelen die rechtstreeks in contact komen met voedsel.
2. Na gebruik moet het apparaat grondig worden gereinigd om bacterievorming te voorkomen.
3. Wij adviseren om de tandwielen, de pakking en de binnenkant van de cilinder na elke reiniging licht te bevochtigen met bakolie. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.

Waarschuwingen inzake elektrische veiligheid

● Voeding: Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de nominale spanning die op het typeplaatje staat vermeld. Het gebruik van een onjuiste spanning kan de motor en andere elektrische componenten

beschadigen en kan bovendien een risico op elektrische schokken of brand met zich meebrengen.
● Aarding: Als de vleesvermalser is voorzien van een driepolige stekker, moet deze worden aangesloten op een goed geaard stopcontact. Verwijder de aardingspen niet en gebruik geen adapter die de aarding omzeilt. Een goede aardverbinding is essentieel ter bescherming tegen elektrische schokken in geval van een storing.
● Vermijd natte omstandigheden: Gebruik de elektrische vleesvermalser niet in de buurt van water, op natte plekken of met natte handen. Water kan in de elektrische componenten terechtkomen, waardoor het risico op een elektrische schok toeneemt. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg het apparaat pas af met een vochtige doek nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald.

Gebruiksgerelateerde waarschuwingen
● Uitsluitend bedoeld voor: Gebruik dit apparaat alleen voor het mals maken en marineren van vlees. Probeer het niet te gebruiken voor andere doeleinden, zoals het mals maken van harde voorwerpen, niet-eetbare artikelen of voorwerpen met scherpe randen. Onjuist gebruik kan het malsmaakmechanisme beschadigen, de motor oververhitten en tot onvoorspelbare en gevaarlijke situaties leiden. ● Correct gebruik: Volg bij het gebruik van de elektrische vleesvermalser de juiste gebruiksaanwijzing. Plaats het vlees in het daarvoor bestemde gebied en zorg ervoor dat het goed gepositioneerd is. Raak de vermalsnaalden of andere bewegende onderdelen niet aan terwijl het apparaat in werking is. Houd uw handen, vingers en andere voorwerpen uit de buurt van het werkgebied om snijwonden, beknellingen of verstrikking te voorkomen.

Waarschuwingen met betrekking tot onderhoud en opslag
● Reiniging: Reinig de vleesvermalser na elk gebruik grondig volgens de meegeleverde reinigingsinstructies. Voedselresten die op het apparaat achterblijven, kunnen bacteriën aantrekken, de werking van het apparaat beïnvloeden en na verloop van tijd corrosie veroorzaken. Gebruik alleen

geschikte reinigingsmiddelen en vermijd schurende materialen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

● Bewaring: Bewaar de vleesvermalser op een droge en veilige plaats wanneer deze niet in gebruik is. Houd hem uit de buurt van warmtebronnen, vocht en scherpe voorwerpen. Hoge temperaturen kunnen plastic onderdelen beschadigen, vocht kan roestvorming veroorzaken (indien er metalen onderdelen zijn) en scherpe voorwerpen kunnen de machine doorboren of krassen, waardoor de veiligheid en functionaliteit mogelijk in gevaar komen.

● Onderhoud: Voer regelmatig de aanbevolen onderhoudscontroles uit op de machine. Vervang versleten onderdelen onmiddellijk. Onvoldoende onderhoud aan de machine kan leiden tot veiligheidsrisico's en verminderde prestaties .

● Houd alle onderdelen van het apparaat en de accessoires schoon, aangezien deze in contact komen met voedsel. Reinig alle onderdelen van het apparaat grondig voor elk gebruik.

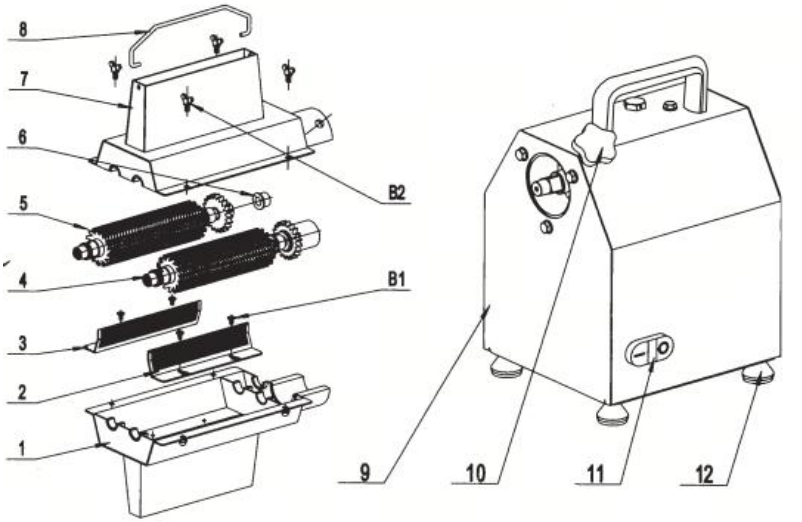
● Gebruik geen oplosmiddelen, benzeen of alcohol om het apparaat schoon te maken.

● Houd er rekening mee dat de maximale gebruiksduur (zonder onderbreking) 15 minuten bedraagt. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen alvorens het verder te gebruiken.

NALEVINGSVERKLARING

● Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.

EXPLODED VIEW EN ONDERDELENLIJST



1	Onder de overkapping Rubberen voetjes
2	Vleeskam 34e
3	Onder dekking
4	Messenset 1
5	Messenset 2
6	Bus
7	Bovenste afdekking
8	Hendel
9	Hoofdgedeelte
10	Borgschroef
11	Schakelaar
12	Steunvoeten
B1	Schroef M 5 x 8
B2	Schroef M6x10

TECHNISCH INFO

Artikelnummer	TL-12
Materiaal van het lemmet en de behuizing	SUS201
Nominale spanning	AC120 V 60Hz
Motorvermogen	750W
Maak de dikte mals	3 mm ~ 22 mm
Mals maken van de lengte	6 mm ~ 1,68 mm
Bladlengte	135 mm
Productafmetingen	520*230*390 mm

Fabrikant: Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd. **Adres:** No. 26 Huifeng Industrial Park, Fengjiang Street, Luqiao District, Taizhou City, provincie Zhejiang, China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

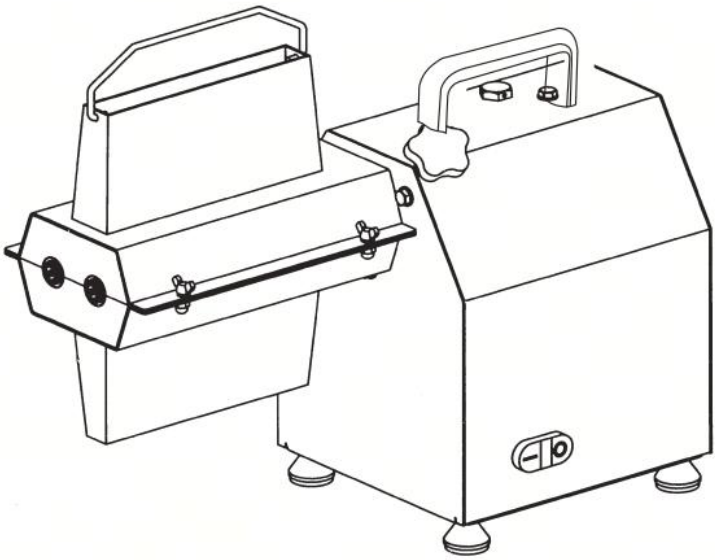
Upgrade · The Home Creator Way

KOMMERSIELL KÖTTMÖRNINGSMASKIN

MODELL: LT-12

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: LT-12



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

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

VIKTIG SÄKERHETSVARNING

 Läs dessa instruktioner noggrant och använd endast apparaten för livsmedelsbearbetning. Underlåtenhet att följa alla instruktioner nedan kan leda till elektriska stötar, brand och/eller allvarliga skador.

Allmänna varningar

● Åldersgräns: Denna elektriska köttmörare är endast avsedd för vuxna. Förvara den utom räckhåll för barn. Barn kanske inte förstår korrekt användning och säkerhetsåtgärder, vilket kan leda till allvarliga skador, såsom skärsår från mörningsnålarna eller elektriska stötar.

● Inspektion före användning: Innan varje användning, kontrollera noggrant köttmöraren för tecken på skador. Kontrollera om det finns sprickor i höljet, böjda eller trasiga mörningsnålar, slitna nätsladdar eller lösa elanslutningar. Använd inte maskinen om den är skadad. Användning av en skadad enhet kan leda till funktionsfel, elektriska stötar eller andra säkerhetsrisker.

● Personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionsnedsättningar får inte använda apparaten utan att övervakas och instrueras av en person som ansvarar för din säkerhet.
● Placera endast enheten utom räckhåll för barn.
● För att förhindra att hår, kläder eller kedjor kommer in i de rörliga delarna, bär inte smycken eller knyta ihop långt hår medan du arbetar. Arbeta alltid koncentrerat sätt.
● Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
● Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan handledning.

 Undvik kontakt med rörliga delar. För att förhindra personskador och egendomsskador. skada, se till att: händer, hår, kläder och kökstillbehör inte komma in i apparatens roterande område under användning.  Köttmörningsmaskinen är uteslutande avsedd för mörningsbehandlat kött, under inga omständigheter omständigheter för andra ändamål.

 Bearbeta inte för stora mängder på en gång för att undvika att täppa till påfyllningsöppningen. Mörningsmaskinen är inte lämplig för bearbetning av fryst kött. Tina fryst kött innan du använder maskinen.

Miljöskydd

Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Släng inte förpackningen i soporna. hushållsavfall men återanvänd det. Gamla apparater innehåller värdefulla återvinningsbara material som bör återvinnas. Av denna anledning, vänligen kassera gamla enheter endast på lämpliga platser.

uppsamlingsplatser.

Avsedd användning
VIKTIG:

 Om du glömmer att stänga av enheten innan du drar ur nätsladden, vänta minst 10 sekunder innan du återställer strömmen.

 Lämna aldrig enheten utan uppsikt när nätsladden är isatt. Dra alltid ur nätsladden om du inte använder enheten, flyttar den, tar bort enskilda komponenter eller rengör den.

Rengörings- och skötselinstruktioner

1. Maskinen måste rengöras noggrant före första användningen. Var särskilt noga med att rengöra de delar som kommer i direkt kontakt med livsmedel.
2. Efter användning måste maskinen rengöras noggrant för att förhindra bakteriebildning.
3. Vi rekommenderar att kugghjulen, packningen och cylinderns insida fuktas lätt med matolja efter varje rengöring. Dra alltid ur nätkontakten före rengöring.

Elektriska säkerhetsvarningar

● Strömförsörjning: Se till att strömförsörjningens spänning överensstämmer med den märkspänning som anges på typskylten. Felaktig spänning kan skada motorn och andra elektriska komponenter, och kan även utgöra risk för elektrisk stöt eller brand.
● Jordning: Om köttmöraren är utrustad med en trestiftskontakt måste den anslutas till ett korrekt jordat eluttag. Ta inte bort jordstiftet och använd inte en adapter som kringgår jordning. En korrekt jordanslutning är avgörande för att skydda mot elektriska stötar vid fel.
● Undvik våta förhållanden: Använd inte den elektriska köttmöraren nära vatten, i våta utrymmen eller med våta händer. Vatten kan tränga in i de

elektriska komponenterna, vilket ökar risken för elektriska stötar. Sänk inte ner enheten i vatten eller någon annan vätska. Torka av maskinen med en fuktig trasa först efter att du har dragit ur sladden.

Användningsrelaterade varningar

● Endast avsedd användning: Använd denna maskin endast för att möra och marinera kött. Försök inte använda den för några andra uppgifter, såsom att möra hårda föremål, icke-livsmedel eller föremål med vassa kanter. Felaktig användning kan skada mörningsmekanismen, orsaka att motorn överhettas och kan leda till oförutsägbara och farliga situationer. ● Korrekt användning: Följ de korrekta driftsinstruktionerna när du använder den elektriska köttmöraren. Placera köttet i det avsedda området och se till att det är korrekt placerat. Rör inte vid mörningsnålarna eller andra rörliga delar medan maskinen är i drift. Håll händer, fingrar och andra föremål borta från arbetsområdet för att undvika skärsår, klämskador eller intrassling.

Varningar för underhåll och förvaring

● Rengöring: Rengör köttmöraren noggrant efter varje användning enligt de medföljande rengöringsanvisningarna. Matrester som finns kvar på maskinen kan locka till sig bakterier, påverka maskinens prestanda och kan även orsaka korrosion med tiden. Använd endast lämpliga rengöringsmedel och undvik att använda slipande material som kan repa ytan.

● Förvaring: Förvara köttmörningsmaskinen på en torr och säker plats när den inte används. Håll den borta från värmekällor, fukt och vassa föremål. Höga temperaturer kan skada plastkomponenter, fukt kan orsaka rost (om det finns metalldelar) och vassa föremål kan punktera eller repa maskinen, vilket potentiellt kan äventyra dess säkerhet och funktion.

● Underhåll: Utför regelbundet underhållskontroller på maskinen enligt rekommendationerna. Byt ut slitna delar omedelbart. Underlåtenhet att underhålla maskinen korrekt kan leda till säkerhetsrisker och minskad prestanda .

● Håll alla delar av enheten och tillbehören rena när de kommer i kontakt med livsmedel. Rengör noggrant alla delar av enheten före varje användning.

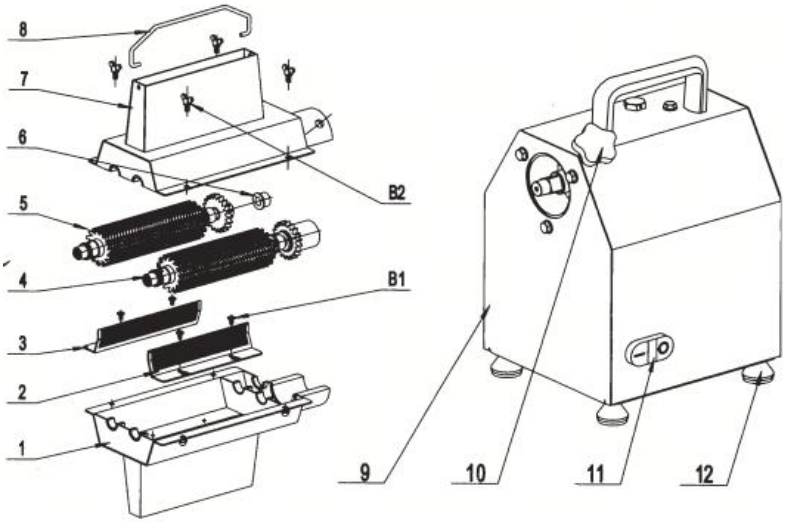
● Använd inte lösningsmedel, bensen eller alkohol för att rengöra enheten.

● Observera den maximala driftstiden (utan avbrott) på 15 minuter. Låt Låt enheten svalna i 5 minuter innan den används igen.

EFTERLEVNADSFÖRKLARING

● Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

SPRÄNGSKISS OCH DELLISTA



1	Under skyddet Gummifötter
2	Köttkam 34:e
3	Under tak
4	Knivset 1
5	Knivset 2
6	Bussning
7	Övre lock

8	Hantera
9	Huvuddel
10	Låsskruv
11	Växla
12	Stödfötter
B1	Skruv M5 x 8
B2	Skruv M6x10

TEKNISK INFO

Artikelnr.	TL-12
Material i blad och kropp	SUS201
Nominell spänning	AC120 V 60Hz
Motorkraft	75 0W
Mör tjocklek	3mm~22mm
Mör längd	6 mm ~ 1,68 mm
Bladlängd	135 mm
Produktstorlek	520*230*390 mm

Tillverkare: Taizhou Shenjiangyu Food Machinery Co., Ltd. **Adress:** No. 26 Huifeng Industrial Park, Fengjiang Street, Luqiao District, Taizhou City, Zhejiang Province, Kina.
E-post: support@vevor.com

