VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

MODEL: SYS-7L,SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: SYS-7L,SYS-10L



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.

This product is intended to be used in household and similar applications, This product is a kitchen food processing tool, intended exclusively for filling sausages,food-grade and other food processing purposes.

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

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

1.Do not allow children younger than 14 years old to use the machine. This product may only be used or maintained by children 14 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.

2.For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.

3.Food acids will corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use. To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.

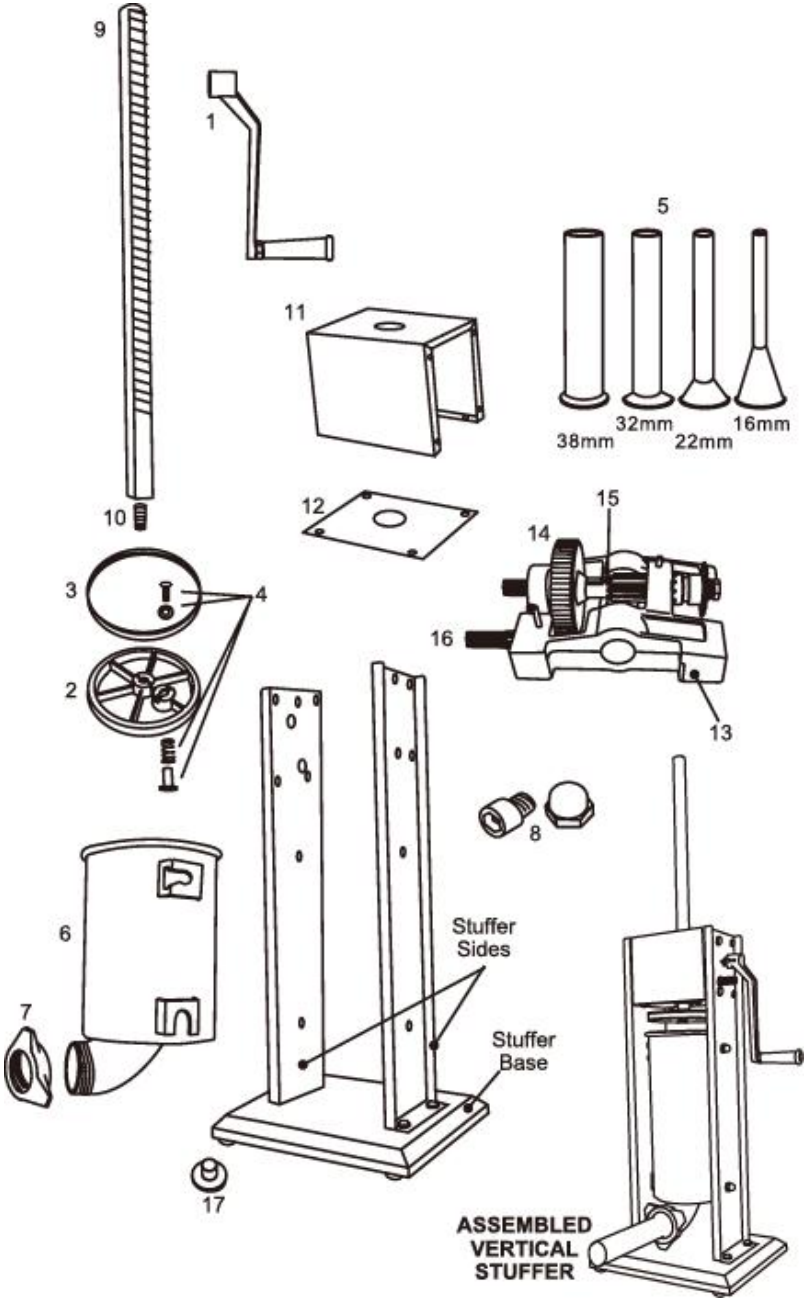
4.The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards. This product must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and hazardous. The manufacturer shall not be responsible for any improper or incorrect use and installation damage.

5. The product complies with relevant standards and regulations. Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.

6. Children shall not play with the appliance.

7. This product shall not be used by children.
8. Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
9. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.
10. ⚠ **STABILITY:** Place the machine on a stable, flat, and non-slip surface during use. Do not tilt or move the machine while filling to prevent food spillage or machine tipping.
11. ⚠ **MAINTENANCE:** Do not disassemble, modify, or repair the machine without authorization. Replace worn or damaged parts only with manufacturer-supplied, compatible parts that meet FDA/EC standards.
12. ⚠ **CLEANING CAUTION:** Clean the machine immediately after use. Do not use abrasive cleaners, sharp tools, or corrosive chemicals (e.g., bleach) that may damage food-contact surfaces.
13. ⚠ **FOOD SAFETY:** All food-contact parts must be cleaned and disinfected before first use and after each use. Use only food-grade, FDA/EC-approved ingredients and casings.
14. 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.

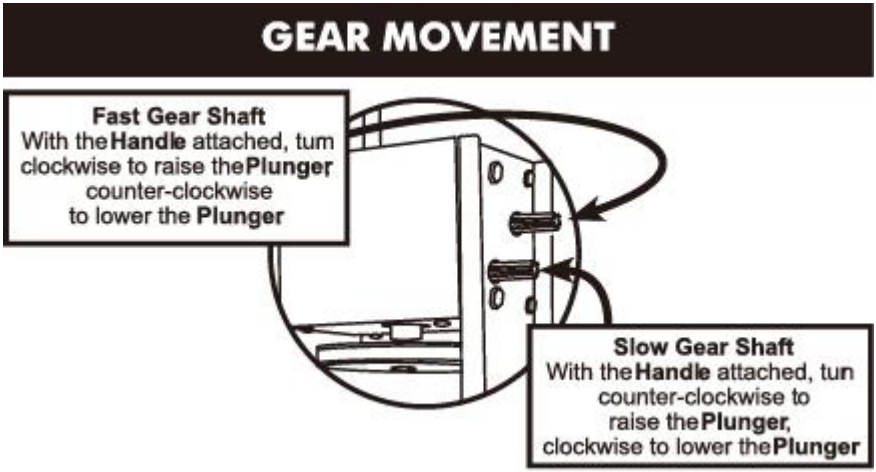
EXPLOSIVE VIEW



COMPONENT LIST	
DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	Handle
2	Plunger
3	Plunger Seal
4	Pressure Release Valve (4 Piece Set)
5	Stainless Steel Funnel Set (4 Funnels)
6	Stainless Steel Canister
7	Front Ring Nut
8	Canister Mounting Hardware Kit (4 Sets)
9	Plunger Shaft
10	Plunger Bolt
11	Gear Housing Cover with Hardware Kit
12	Gear Housing Cover Bottom Platewith Hardware Kit
13	Gear Housing with Hardware Kit
14	Main Driving Gear
15	Slow Speed Control Gear
16	Fast Speed Control Gear
17	Rubber Foot (4 Piece Set)

ASSEMBLY AND INSTALLATION

1.Choose a workbench with a suitable height and make sure you have enough room for operation.2. Assemble the stuffing tube. Four sizes of stuffing tubes have been provided with the unit (Diametersare 16mm,22mm, 32mm and 38mm). Choose an appropriate tube and carefully insert it into the fixedcollar, slowly tighten it onto the barrel, press down on the packing tube, and make sure it has beenstuck and locked.



ASSEMBLY

PLUNGER ASSEMBLY

1.Slide the Plunger Seal onto the Plunger (figure 1).

figure 1

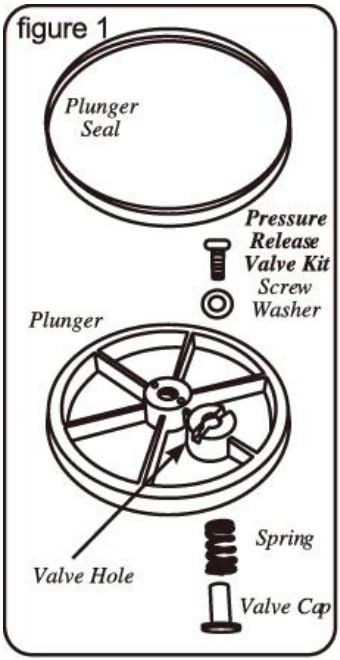


figure 2



STUFFER ASSEMBLY

2.Assemble the Pressure Release Valve Kit onto the Plunger. From the top of the Plunger, place the Washer onto the Valve Hole.then insert the Screw through the Washer and into the Valve Hole. From the underside of the Plunger, place the Spring onto the end of the Screw,then place the Valve Cap onto the end of the Screw and twist to secure.
3.Screw the Plunger Bolt onto the Plunger Shaft (figure 2).
4.Place the assembled Plunger onto the end of the Plunger Shaft (figure 3).

figure 3

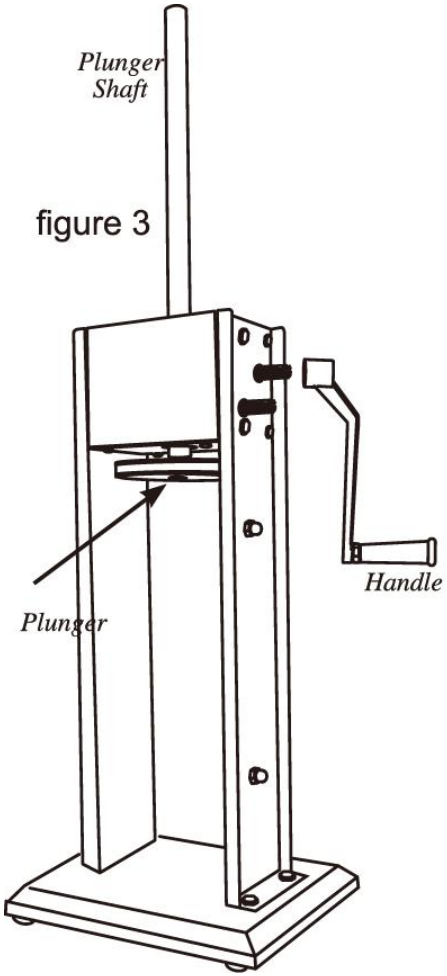
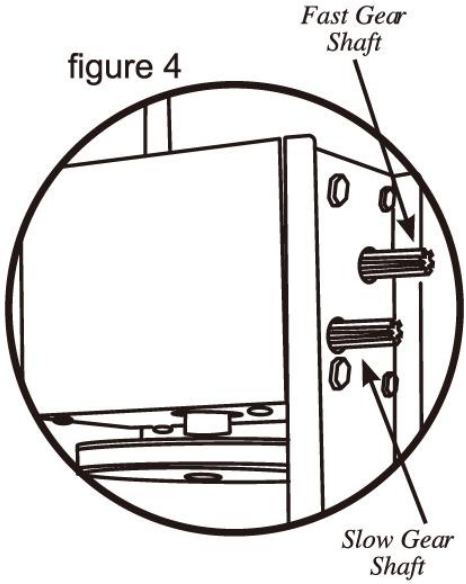
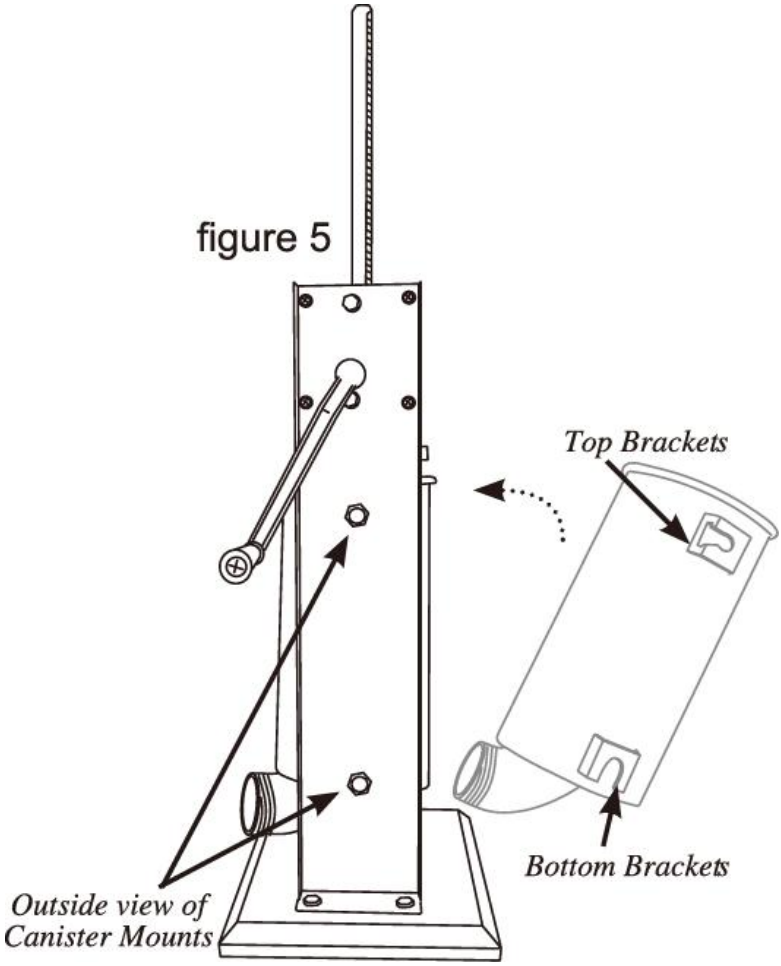


figure 4



5.Attach the Handle by sliding it ontoeither the Fast or the Slow Gear (figure 4).
6.Crank the Handle to bring thePlunger to the top of the Stuffer.
7. Rest the Canister's Bottom Brackets onto the Canister Mounts inside the Housing of the Stuffer. Pivot the bottom of the Canister into the Stuffer Housing.Pivot the Canister fully into the Stuffer Housing,snapping the Top Brackets in to the Canister Mounts (figure 5).

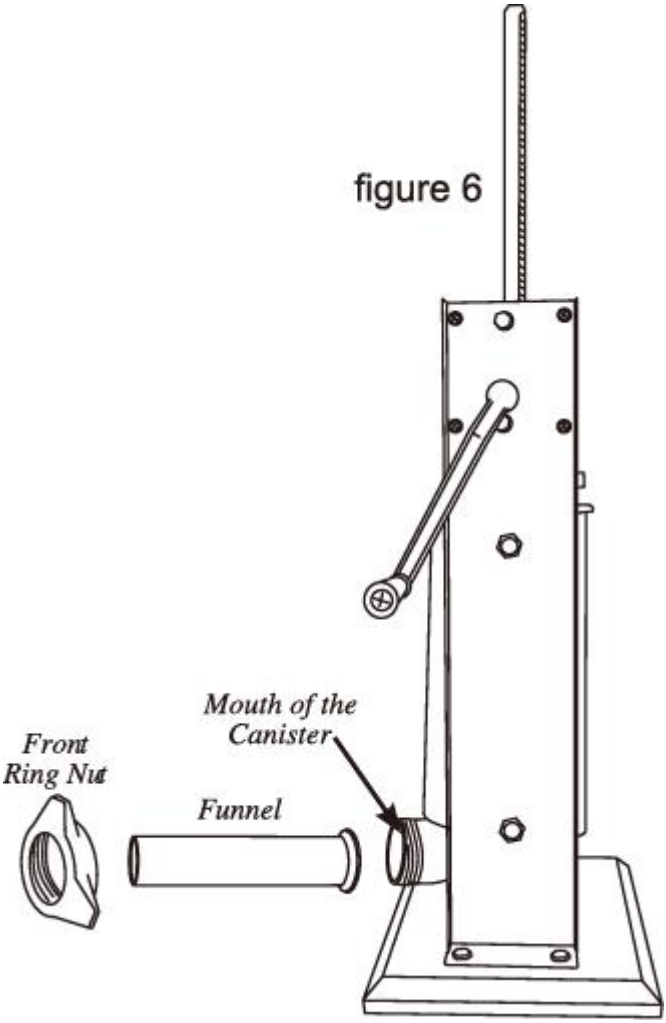
figure 5



8. Insert the Stuffing Funnel of choice through the Front Ring Nut. Screw

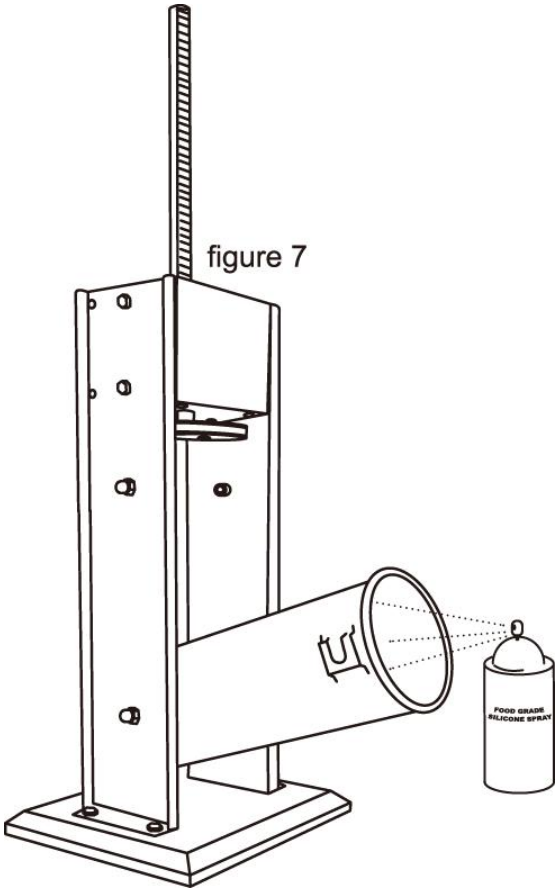
the Front Ring Nut and Stuffing Funnel onto the mouth of the Canister until snug. DONOT OVERTIGHTEN the Front Ring Nut,as it may damage the Funnel (figure 6)

figure 6



9.Thoroughly coat the inside of the Canister with a food-grade lubricant prior to use (figure 7).

figure 7



DISASSEMBLY & CLEANING

1. Remove the Stuffing Funnel by unscrewing the Front Ring Nut, and puling the Funnel out.

2.Turn the Handle until the Plunger comes up and out of the Canister.

3. Pivot the Canister outward, then pull the Canister up to remove the Canister from the Stuffer Housing.

4.Unscrew the Plunger from the Plunger Shaft. Disassemble the Pressure Release Valve from the Plunger. Remove the Plunger Seal from the Plunger.

5. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water.

BE SURETO CLEAN THE PARTS IMMEDIATELY AFTER USE. Rinse and thoroughly dry all parts immediately. Sterilize as needed.
6.Fully lubricate the Shaft, Canister, Pressure-Release Valve components and the Front Ring Nut with a food-grade lubricant before and after each use.

STUFFING INSTRUCTIONS

CAUTION!! When the Plunger is pulled out of the Canister, RELEASE THE HANDLESLOWLY! Pressure or gravity could cause the Handle to spin back slightly and cause injury.

NOTE: Apply a food-grade lubricant to the insideof the Canister before filling with the meat mixture.

1.Tilt out the Canister.

2.Fill the Canister with the meat and seasoning mixture (figure 8).

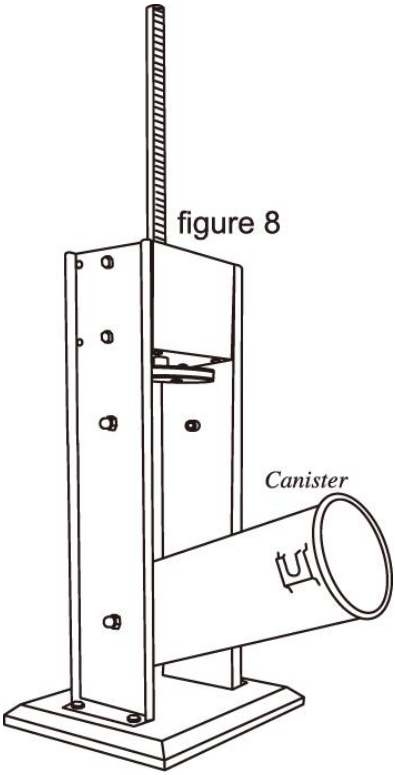
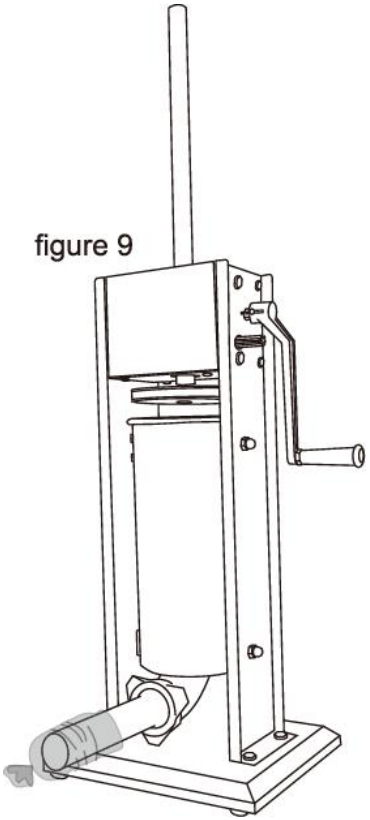


figure 8

3.Press the mixture down into the Canister firmly to release any trapped air.
4. Pivot the Canister back into the upright position and snap the Top Brackets onto the Canister Mounts.
5. Turn the Handle until the Plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the Stuffing Funnel.
6. Slip a casing on the end of the stuffing Funnel until the entire casing has slid onto the Funnel figure 9).

figure 9



7. Tie, twist or hog ring the end of the casing to seal it.
8. Turn the Handle to extrude the mixture into the casing. For best results, apply pressure around the casing,close to the end of the Stuffing Funnel.This will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.

9.When the end of the casing has been reached,tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.

STUFFING TIPS: The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 13 mm Stuffing Funnel.
A.Add water to the meat mixture- up to 1-1/2A.cups(0.4 L)of water per every 5 lb (2.3 kg) of seasoned meat.
B.Add 1/4 cup(60 ml) of vegetable or olive oil per every 5 lb (2.3 kg)of seasoned meat for better flow.

Routine Maintenance

1.Remove and clean all parts that come in contact with the sausage.
2.Wipe non-removable parts with a cloth to remove bacteria.
3. Lubricate moving parts and gears to extend product life.
4. Do not use corrosive or abrasive detergents for cleaning.
5. Store the machine in a dry, clean and secure place.
6. Monthly Maintenance: Wipe the device with a food-grade stainless steel cleaner to remove stains and prevent rust. Check all connections for tightness; tighten if loose.
7. Long-Term Storage: If the machine is not used for more than 1 month, clean and disinfect all components thoroughly, dry completely, and store in a sealed bag or container to prevent dust and contamination. Apply a thin layer of food-grade oil to the stainless steel parts to prevent rust.

Manufacturer: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Address: 3486-7 Zhencheng Road, Huangtu Town, Jiangyin City, Wuxi City, Jiangsu Province, 214445 China
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

FARCE À SAUCISSE

MODÈLE : SYS-7L, SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modèle: SYS-7L, SYS-10L



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.

Ce produit est destiné à un usage domestique et à des applications similaires . Il s'agit d'un outil de cuisine pour la transformation des aliments, destiné exclusivement au remplissage de saucisses, à des fins de transformation alimentaire et autres.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions et le conserver pour toute consultation ultérieure.

Respectez toujours les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils. Celles-ci comprennent :

1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser cet appareil. Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans et plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes non qualifiées sous la surveillance d'un adulte compétent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie maximale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours cet ustensile de préparation alimentaire immédiatement après chaque utilisation. Pour préserver son aspect et prolonger sa durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut présenter des risques. Ce produit doit être utilisé exclusivement aux fins prévues et conformément aux instructions. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte.
5. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son

installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.

6. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

7. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.

8. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.

9. Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et prendre connaissance des risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.

10. ⚠ **STABILITÉ :** Pendant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface stable, plane et antidérapante. Ne l'inclinez pas et ne le déplacez pas pendant le remplissage afin d'éviter tout débordement ou tout risque de basculement.

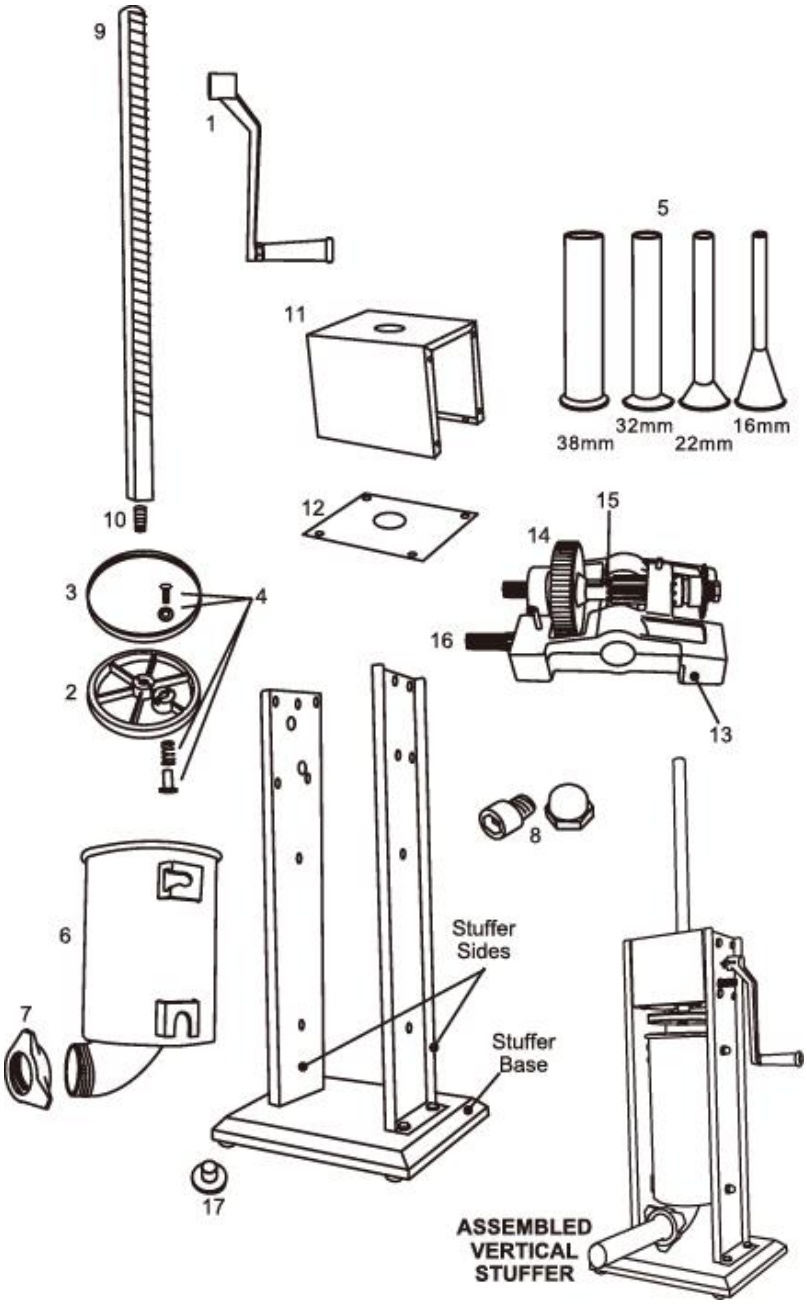
11. ⚠ **ENTRETIEN :** Ne pas démonter, modifier ni réparer la machine sans autorisation. Remplacer les pièces usées ou endommagées uniquement par des pièces compatibles fournies par le fabricant et conformes aux normes FDA/CE.

12. ⚠ **PRÉCAUTIONS DE NETTOYAGE :** Nettoyez l'appareil immédiatement après utilisation. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'outils tranchants ni de produits chimiques corrosifs (par exemple, de l'eau de Javel) susceptibles d'endommager les surfaces en contact avec les aliments.

13. ⚠ **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :** Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et désinfectées avant la première utilisation et après chaque utilisation. Utilisez uniquement des ingrédients et des boyaux de qualité alimentaire, approuvés par la FDA/CE.

14. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine d'invalidation et de risques pour la sécurité.

VUE EXPLOSIVE



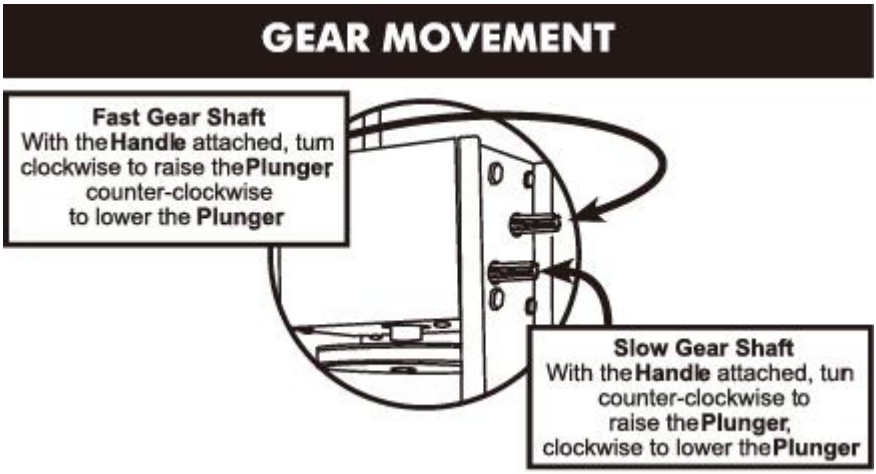
LISTE DES COMPOSANTS

DIAGRAMME NOMBRE	PARTIE DESCRIPTION
1	Poignée
2	Piston
3	Joint de piston
4	Soupape de décharge de pression (ensemble de 4 pièces)
5	Ensemble d'entonnoirs en acier inoxydable (4 entonnoirs)
6	Boîte en acier inoxydable
7	Écrou de bague avant
8	Kit de matériel de montage pour cartouche (4 jeux)
9	Tige du piston
10	Boulon à piston
11	Couvercle de carter d'engrenages avec kit de fixation
12	Plaque inférieure du couvercle du carter d'engrenages avec kit de fixation
13	Carter d'engrenages avec kit de fixation
14	Engrenage moteur principal
15	Commande de vitesse lente
16	Commande de vitesse rapide
17	Pied en caoutchouc (ensemble de 4 pièces)

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION

1. Choisissez un établi à la hauteur appropriée et assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour travailler. 2. Assemblez le tube de remplissage. Quatre tubes de remplissage de diamètres différents sont fournis (1,6 mm , 2,2 mm , 3,2 mm et 3,8 mm). Choisissez le tube

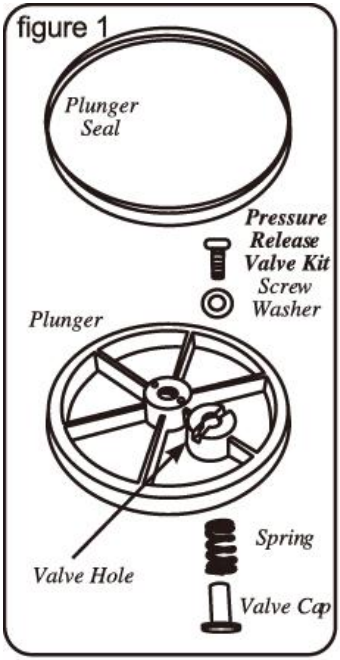
approprié et insérez-le délicatement dans la bague de fixation. Serrez-le lentement sur le corps du pistolet, appuyez sur le tube de remplissage et assurez-vous qu'il est bien enclenché et verrouillé.

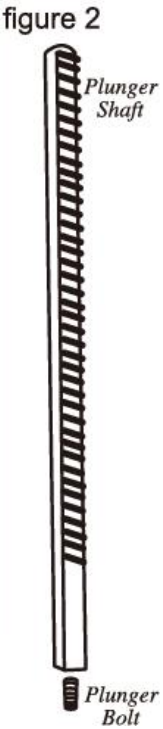


ASSEMBLÉE

ASSEMBLAGE DU PISTON

1. Faites glisser le joint du piston sur le Piston (figure 1).





ASSEMBLAGE DE LA POCHEUSE

2. Assemblez le kit de soupape de décharge de pression sur le piston. Placez la rondelle sur l'orifice de la soupape par le haut du piston, puis insérez la vis à travers la rondelle et dans l'orifice. Placez le ressort sur l'extrémité de la vis par le dessous du piston, puis le capuchon de la soupape et vissez-le.

3. Vissez le boulon à piston sur le Tige du piston (figure 2) .

4. Placez le piston assemblé sur l'extrémité de la tige du piston (figure 3).

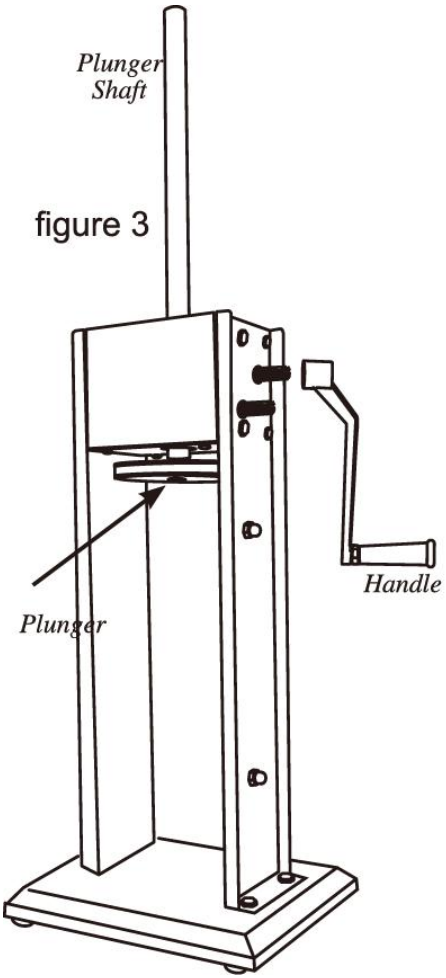


figure 3

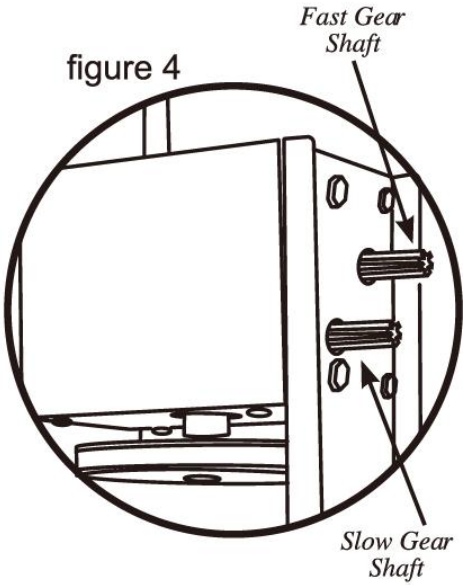
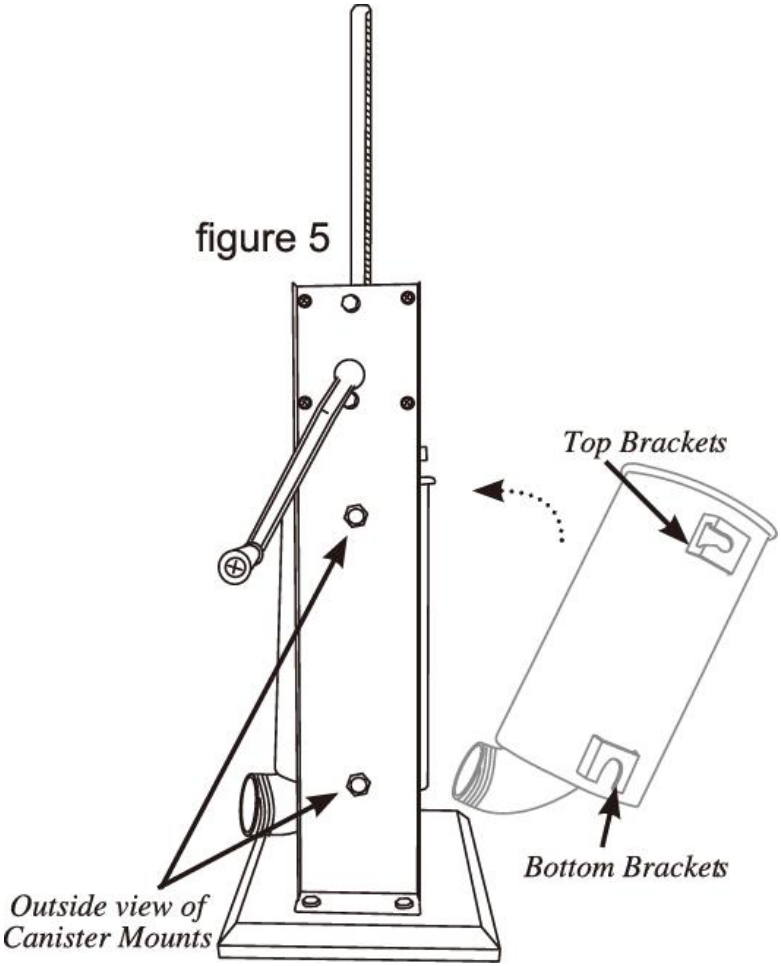


figure 4

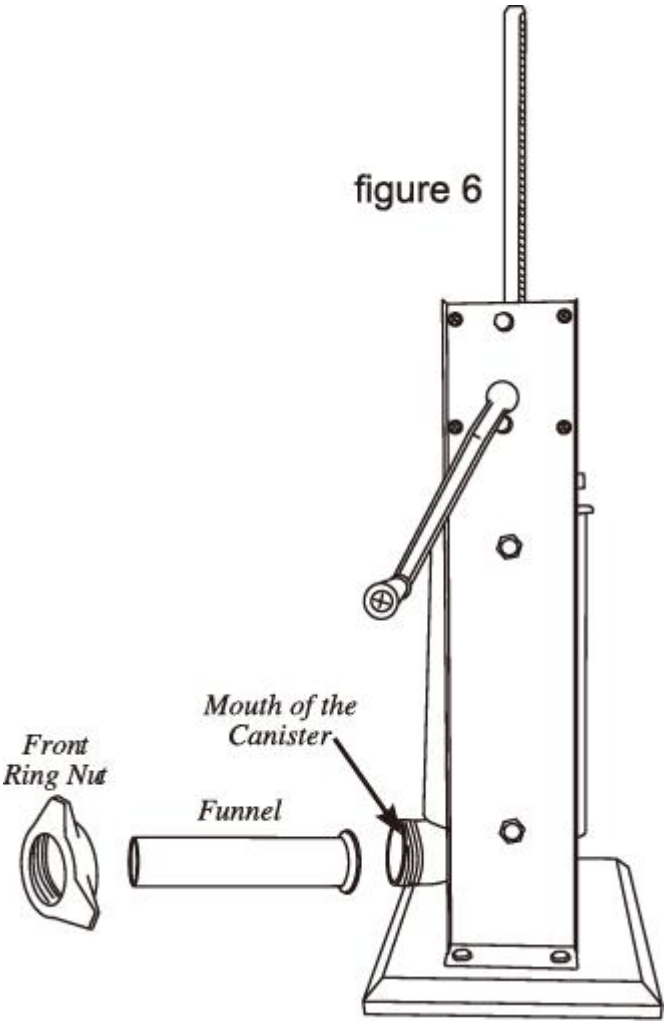
5. Fixez la poignée en la faisant glisser sur l'engrenage rapide ou lent (figure 4).
6. Tournez la manivelle pour amener le piston en haut du poussoir.
7. Reposez les supports inférieurs du bidon sur les supports de cartouches à l'intérieur du Boîtier du bourreur. Faire pivoter la partie inférieure Introduire le récipient dans le logement du dispositif de remplissage. Faire pivoter complètement le récipient dans le dispositif de remplissage. Boîtier, fixation des supports supérieurs dans aux supports de cartouche (figure 5).

figure 5



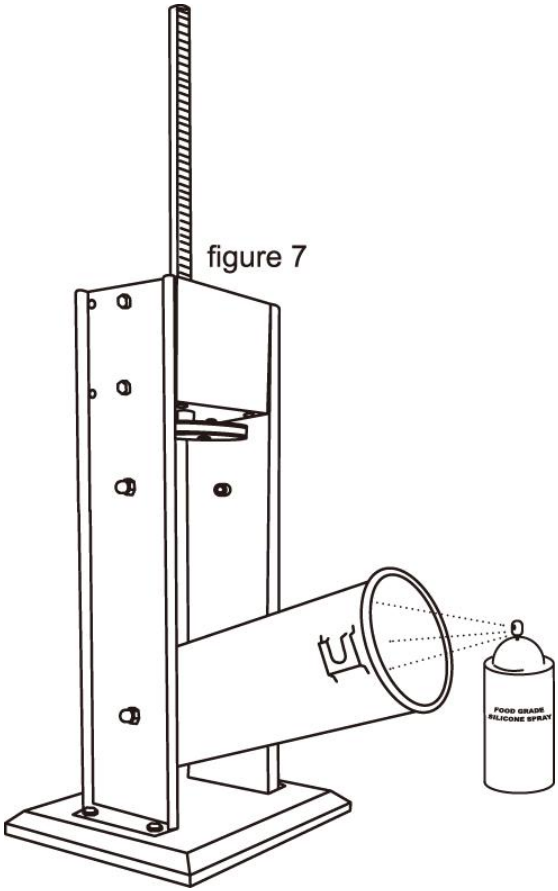
8. Insérez l'entonnoir à farcir de votre choix. à travers l'écrou annulaire avant. Vissez le Écrou de bague avant et entonnoir à garniture sur Serrez l'ouverture du récipient jusqu'à ce qu'elle soit bien ajustée. NE SERREZ PAS TROP L'écrou annulaire avant, car cela pourrait endommager l'entonnoir (figure 6).

figure 6



9. Enduire soigneusement l'intérieur du Cartouche contenant un lubrifiant de qualité alimentaire au préalable à utiliser (figure 7).

figure 7



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

1. Retirez l'entonnoir de remplissage en dévissant l'écrou annulaire avant et en tirant sur Canalisez vers l'extérieur.
2. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston sorte du récipient.
3. Faites pivoter le récipient vers l'extérieur, puis tirez-le vers le haut pour le retirer. du logement de bourrage.
4. Dévissez le piston de son axe. Démontez le dispositif de pression. Libérez la soupape du piston. Retirez le joint du piston.
5. Lavez toutes les pièces ayant été en contact avec la viande à l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les nettoyer immédiatement après

utilisation. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces. Les pièces immédiatement. Stériliser au besoin.
6. Lubrifiez entièrement l'arbre, le boîtier et les composants de la soupape de décharge de pression et Enduisez l'écrou annulaire avant d'un lubrifiant de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

INSTRUCTIONS DE FARCE

ATTENTION ! Lorsque vous retirez le piston du récipient, relâchez les poignées LENTEMENT ! La pression ou la gravité pourraient faire pivoter légèrement les poignées et provoquer… blessure.

REMARQUE : Appliquez un lubrifiant de qualité alimentaire à l'intérieur du récipient avant de le remplir du mélange de viande.

1. Inclinez le récipient vers l'extérieur.
2. Remplissez le récipient avec le mélange de viande et d'assaisonnement (figure 8).

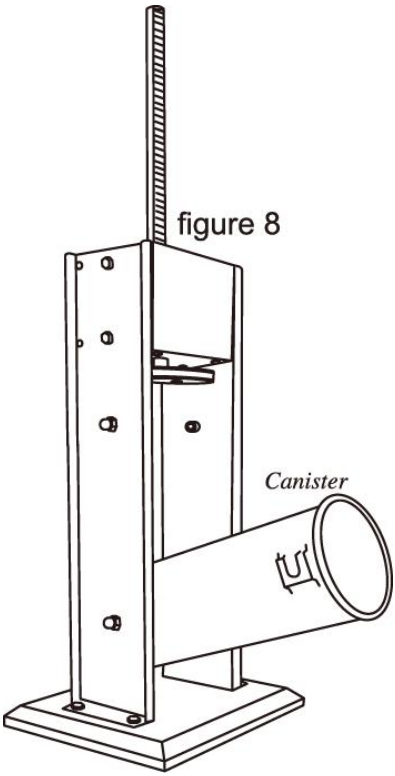
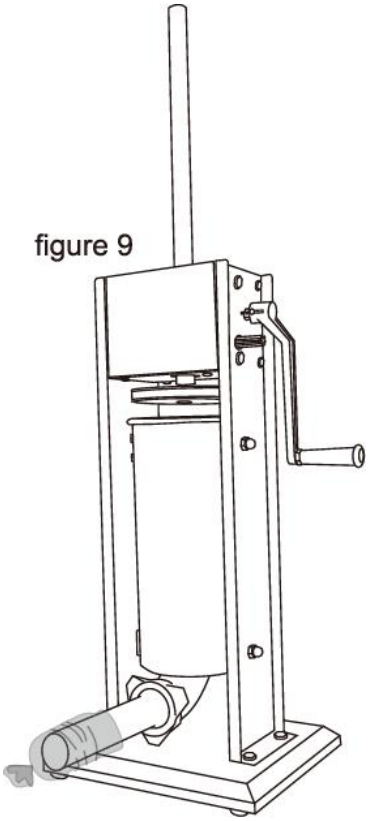


figure 8

3. Pressez fermement le mélange dans le récipient pour libérer l'air emprisonné.
4. Remettre le bidon en position verticale. et clipsez les supports supérieurs sur le réservoir Montures.
5. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston entre en contact avec le piston. au contact de la viande et le mélange est prêt à extruder l'extrémité de l'entonnoir de remplissage.
6. Glissez un boyau sur l'extrémité de l'entonnoir à farcir jusqu'à ce que le boyau soit entièrement en place. figure 9).

figure 9



7. Attachez, torsadez ou nouez l'extrémité du tube à l'aide d'un anneau. Scellez-le.
8. Tournez la poignée pour extruder le mélange dans le le boîtier. Pour de meilleurs résultats, appliquez une pression autour du le boyau, près de

l'extrémité de l'entonnoir de remplissage. Cela maintiendra le boyau bien serré et provoquera le mélange à tasser fermement dans le boyau.
9. Une fois l'extrémité du tubage atteinte, nouez, torsadez ou fixez-la avec un anneau pour la sceller. le contenu à l'intérieur.

CONSEILS POUR LA FARCE : Voici quelques conseils. suggestions pour aider à réduire la résistance lorsque remplissage avec l'entonnoir à farcir de 13 mm.
A. Ajouter de l'eau au mélange de viande - jusqu'à 1,5 tasse (0,4 L) d'eau par tranche de 2,3 kg (5 lb) de viande. viande assaisonnée.
B. Ajouter 60 ml (1/4 de tasse) de jus de légumes ou d'olives huile pour 2,3 kg de viande assaisonnée meilleur débit.

Entretien de routine

1. Retirez et nettoyez toutes les parties qui entrent en contact avec la saucisse.
2. Essuyez les parties non amovibles avec un chiffon pour éliminer les bactéries.
3. Lubrifiez les pièces mobiles et les engrenages pour prolonger la durée de vie du produit.
4. N’utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage.
5. Rangez la machine dans un endroit sec, propre et sûr.
6. Entretien mensuel : Nettoyez l’ appareil avec un produit nettoyant pour acier inoxydable de qualité alimentaire afin d’éliminer les taches et de prévenir la rouille. Vérifiez le serrage de toutes les connexions ; resserrez-les si nécessaire.
7. Stockage prolongé : Si l’appareil n’est pas utilisé pendant plus d’un mois, nettoyez et désinfectez soigneusement tous les composants, séchez-les complètement et rangez-les dans un sac ou un récipient hermétique pour les protéger de la poussière et de toute contamination. Appliquez une fine couche d’huile alimentaire sur les pièces en acier inoxydable pour prévenir la rouille.

Fabricant: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adresse : 3486-7 Zhencheng Road, ville de Huangtu, ville de Jiangyin, ville de Wuxi, province du Jiangsu, 214445 Chine
Courriel : support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WURSTFÜLLUNG

MODELL: SYS-7L, SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: SYS-7L, SYS-10L



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 .

Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt . Es handelt sich um ein Küchengerät zur Lebensmittelverarbeitung, das ausschließlich zum Füllen von Würsten, für Lebensmittel und andere Zwecke der Lebensmittelverarbeitung vorgesehen ist.

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

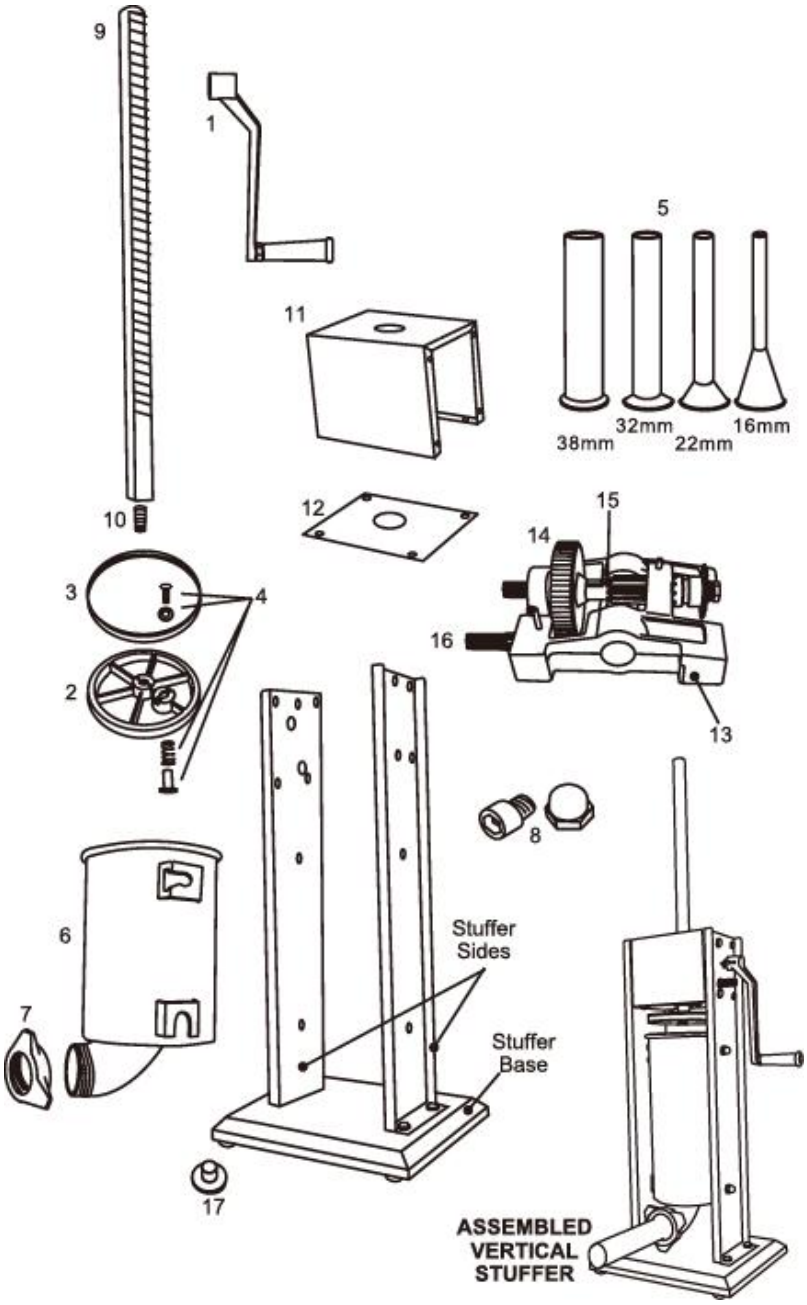
WARNUNG: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. **Beachten Sie beim Gebrauch dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:**

1. Kindern unter 14 Jahren ist die Benutzung des Geräts untersagt. Dieses Produkt darf nur von Personen ab 14 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungeübten Personen unter angemessener Aufsicht von Erwachsenen benutzt und gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts befolgen Sie bitte die Anweisungen.
3. Säuren in Lebensmitteln greifen das Metall an. Reinigen Sie das Küchengerät daher immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu verlängern, reinigen Sie es täglich.
4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, kann Gefahren bergen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Verwendung oder Installation entstehen.

5. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
7. Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden.
8. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, verwenden Sie es bitte nicht weiter.
9. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.
10. ⚠ **STABILITÄT:** Stellen Sie die Maschine während des Gebrauchs auf eine stabile, ebene und rutschfeste Oberfläche. Kippen oder bewegen Sie die Maschine während des Befüllens nicht, um ein Verschütten von Lebensmitteln oder ein Umkippen der Maschine zu verhindern.
11. ⚠ **WARTUNG:** Die Maschine darf ohne Genehmigung weder zerlegt, verändert noch repariert werden. Verschleißteile oder beschädigte Teile dürfen nur durch vom Hersteller gelieferte, kompatible Teile ersetzt werden, die den FDA/EG-Standards entsprechen.
12. ⚠ **REINIGUNGSHINWEIS:** Reinigen Sie das Gerät sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Werkzeuge oder ätzende Chemikalien (z. B. Bleichmittel), die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, beschädigen könnten.
13. ⚠ LEBENSMITTELSICHERHEIT: Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden. Verwenden Sie ausschließlich lebensmittelgeeignete, FDA/EG-zugelassene Zutaten und Verpackungen.
14. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG : Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Modifikation des

Produkts kann zum Verlust der Konformität und zur Schaffung von Sicherheitsrisiken führen.

EXPLOSIVE ANSICHT

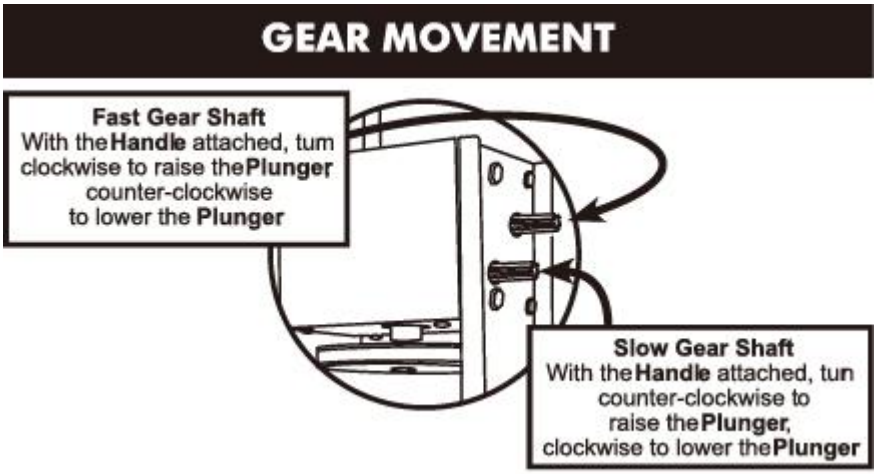


KOMPONENTENLISTE

DIAGRAMM NUMMER	TEIL BESCHREIBUNG
1	Handhaben
2	Pümpel
3	Kolbendichtung
4	Druckentlastungsventil (4-teiliges Set)
5	Edelstahl-Trichterset (4 Trichter)
6	Edelstahlbehälter
7	Vordere Ringmutter
8	Befestigungsmaterial-Set für Behälter (4 Sets)
9	Kolbenstange
10	Kolbenbolzen
11	Getriebegehäuseabdeckung mit Befestigungsmaterial
12	Getriebegehäuse-Abdeckplatte mit Befestigungsmaterial
13	Getriebegehäuse mit Hardware-Satz
14	Hauptantriebsgetriebe
15	Langsamlauf-Steuerungsgetriebe
16	Schnelldrehzahlregelung
17	Gummifüße (4-teiliges Set)

MONTAGE UND INSTALLATION

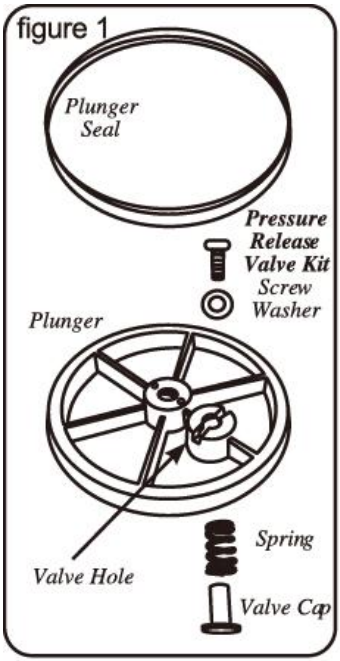
1. Wählen Sie eine Werkbank mit geeigneter Höhe und stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz zum Arbeiten haben. 2. Montieren Sie das Stopfrohr. Vier Stopfrohrgrößen sind im Lieferumfang enthalten (Durchmesser: 16 mm , 22 mm , 32 mm und 38 mm). Wählen Sie ein passendes Rohr und führen Sie es vorsichtig in die Fixierhülse ein. Ziehen Sie diese langsam auf das Fass fest, drücken Sie das Stopfrohr nach unten und vergewissern Sie sich, dass es fest sitzt und verriegelt ist.

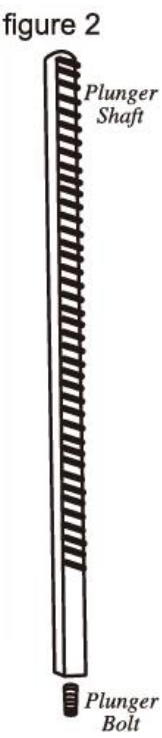


MONTAGE

Kolbenbaugruppe

1. Schieben Sie die Kolbendichtung auf den Kolben (Abbildung 1).





Füllmaterialmontage

2. Montieren Sie das Druckentlastungsventil-Set am Kolben. Setzen Sie die Unterlegscheibe von oben auf den Kolben und legen Sie sie auf die Ventilbohrung. Führen Sie anschließend die Schraube durch die Unterlegscheibe in die Ventilbohrung ein. Setzen Sie von der Unterseite des Kolbens die Feder auf das Schraubenende, dann die Ventilkappe und drehen Sie sie fest.
3. Schrauben Sie den Kolbenbolzen auf den Kolbenwelle (Abbildung 2) .
4. Setzen Sie den zusammengebauten Kolben auf das Ende des Kolbenschafts (Abbildung 3).

figure 3

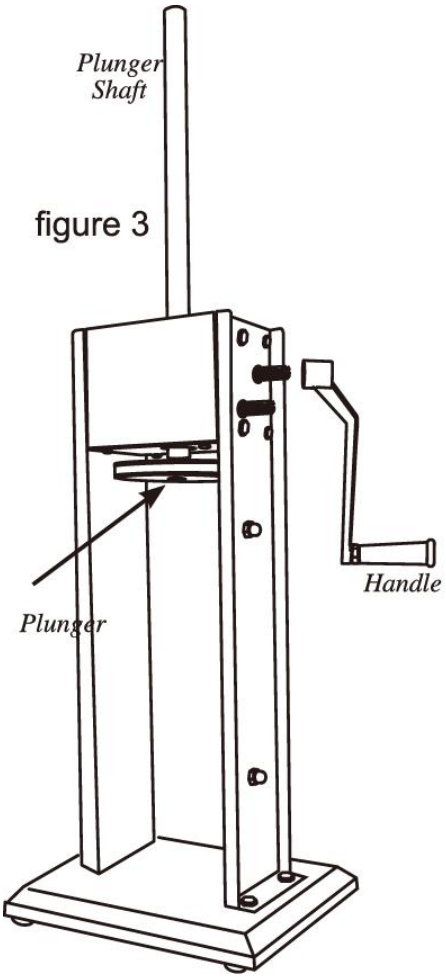
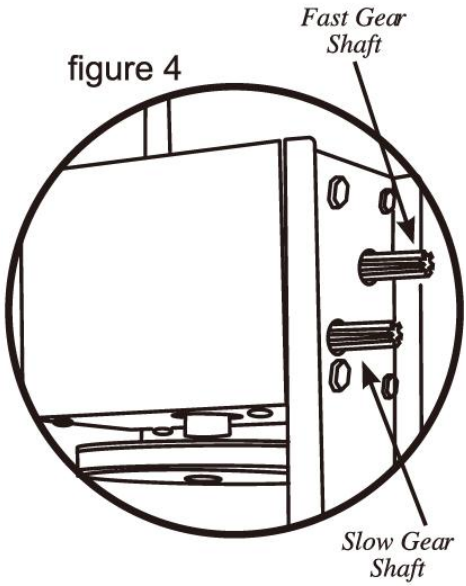
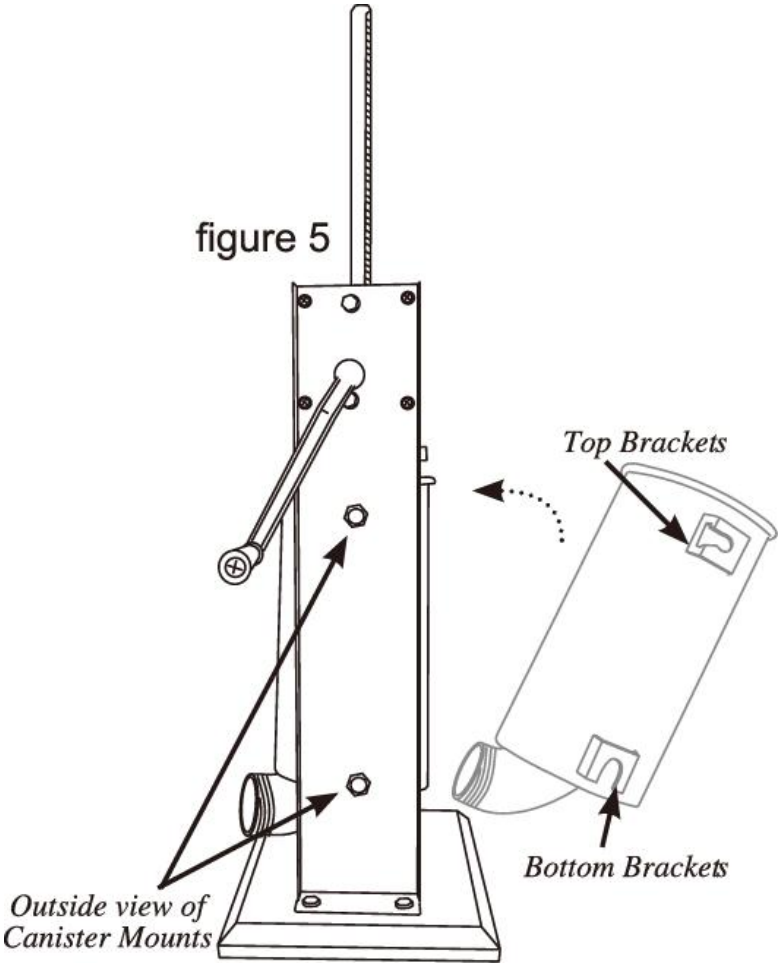


figure 4



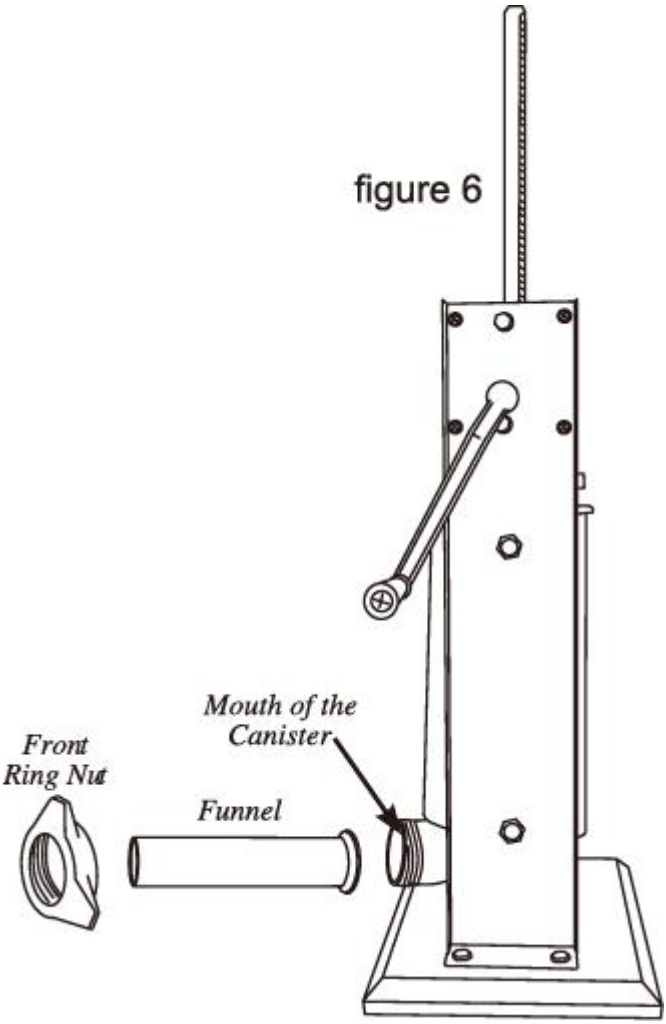
5. Befestigen Sie den Griff, indem Sie ihn entweder auf den schnellen oder den langsamen Gang schieben (Abbildung 4).
6. Kurbeln Sie die Kurbel, um den Kolben bis zum oberen Ende des Füllers zu bringen.
7. Die unteren Halterungen des Behälters abstützen auf die Kanisterhalterungen im Inneren Gehäuse des Füllers. Den Boden schwenken. des Behälters in das Füllgehäuse schwenken. Den Behälter vollständig in den Füller schwenken. Gehäuse, Einrasten der oberen Halterungen In zu den Kanisterhalterungen (Abbildung 5).

figure 5



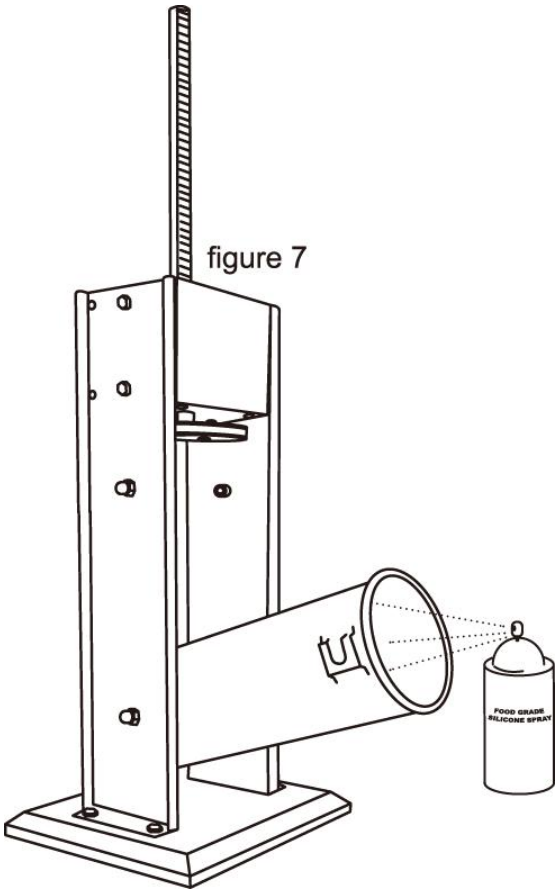
8. Setzen Sie den gewünschten Fülltrichter ein. durch die vordere Ringmutter schrauben. Vordere Ringmutter und Stopftrichter aufsetzen Die Öffnung des Behälters festziehen. Die vordere Ringmutter NICHT ZU FESTZIEHEN, da dies den Trichter beschädigen kann (Abbildung 6).

figure 6



9. Bestreichen Sie die Innenseite des/der Behälter vorher mit einem lebensmittelgeeigneten Schmiermittel bestreichen zu verwenden

(Abbildung 7).



DEMONTIERUNG & REINIGUNG

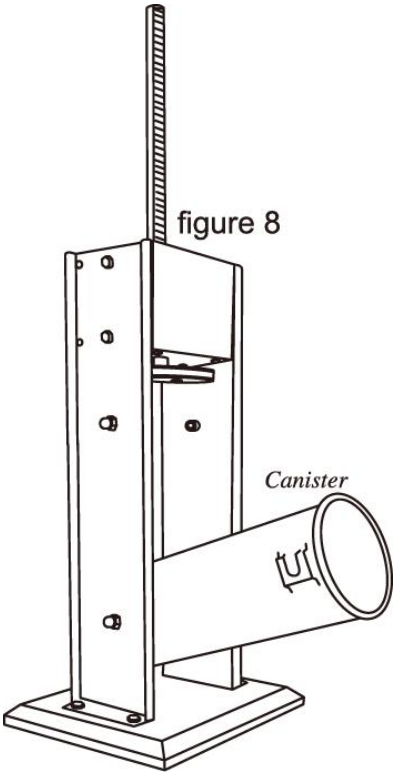
1. Den Fülltrichter entfernen, indem die vordere Ringmutter abgeschraubt und der Trichter herausgezogen wird. Trichter heraus.
2. Drehen Sie den Griff, bis der Kolben aus dem Behälter herauskommt.
3. Klappen Sie den Behälter nach außen und ziehen Sie ihn dann nach oben heraus. aus dem Stuffer-Gehäuse.
4. Den Kolben von der Kolbenwelle abschrauben. Die Druckvorrichtung

zerlegen. Entlüftungsventil vom Kolben. Kolbendichtung vom Kolben entfernen.
5. Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie die Teile unbedingt sofort nach Gebrauch. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Teile sofort. Bei Bedarf sterilisieren.
6. Die Welle, den Behälter und die Komponenten des Druckentlastungsventils vollständig schmieren und Die vordere Ringmutter vor und nach jedem Gebrauch mit einem lebensmittelgeeigneten Schmiermittel einfetten.

FÜLLANLEITUNG

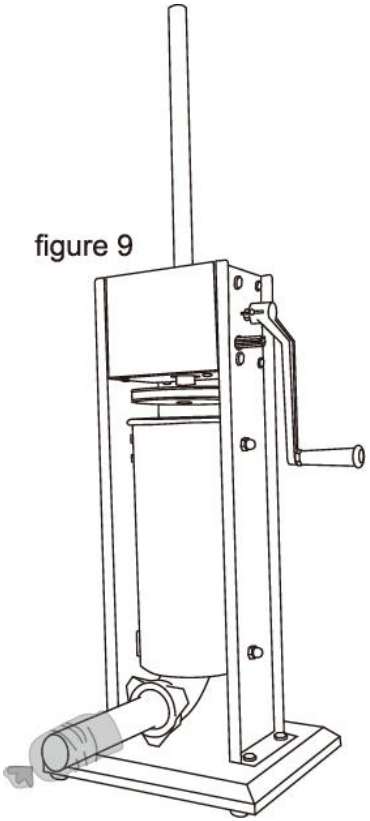
VORSICHT!! Wenn der Kolben aus dem Behälter gezogen wird, GRIFF LANGSAM LOSLASSEN! Druck oder Schwerkraft könnten dazu führen, dass sich der Griff leicht zurückdreht und dadurch... Verletzung.
HINWEIS: Vor dem Befüllen des Behälters mit der Fleischmischung ein lebensmittelgeeignetes Gleitmittel auf die Innenseite auftragen.
1. Den Behälter kippen.
2. Den Behälter mit der Fleisch-Gewürzmischung füllen (Abbildung 8).

figure 8



3. Drücken Sie die Mischung fest in den Behälter, um eingeschlossene Luftblasen zu entfernen.
4. Schwenken Sie den Behälter wieder in die aufrechte Position. und die oberen Halterungen am Behälter einrasten lassen Halterungen.
5. Drehen Sie den Griff, bis der Kolben einrastet. Der Kontakt mit dem Fleisch und die Mischung ist bereit zum Das Ende des Fülltrichters herauspressen.
6. Schieben Sie die Hülle auf das Ende des Fülltrichters , bis die gesamte Hülle auf dem Trichter sitzt. Abbildung 9).

figure 9



7. Das Ende der Hülle mit einem Bindeband, einer Spirale oder einem Drahtbügel fixieren. Versiegeln Sie es.
8. Drehen Sie den Griff, um die Mischung in den/die/das … zu pressen. Gehäuse. Für optimale Ergebnisse Druck um das Gehäuse herum ausüben. Das Gehäuse wird nahe am Ende des Fülltrichters fixiert. Dadurch wird das Gehäuse festgehalten und die... Die Mischung fest in die Hülle füllen.
9. Sobald das Ende des Gehäuses erreicht ist, wird es durch Binden, Verdrehen oder mit einem Drahtring abgedichtet. der Inhalt im Inneren.

FÜLLTIPPS: Folgende Tipps sind Vorschläge zur Verringerung des Widerstands bei Füllen mit dem 13 mm Fülltrichter.
A. Wasser zur Fleischmischung geben – bis zu 1-1/2 Tassen (0,4 l) Wasser

pro 5 Pfund (2,3 kg) Fleisch gewürztes Fleisch.
B. 1/4 Tasse (60 ml) Gemüse- oder Olivenöl hinzufügen Öl pro 5 Pfund (2,3 kg) gewürztes Fleisch für besserer Durchfluss.

Routinewartung

1. Entfernen und reinigen Sie alle Teile, die mit der Wurst in Berührung gekommen sind.
2. Nicht abnehmbare Teile mit einem Tuch abwischen, um Bakterien zu entfernen.
3. Schmieren Sie bewegliche Teile und Zahnräder, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
4. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
5. Bewahren Sie die Maschine an einem trockenen, sauberen und sicheren Ort auf.
6. Monatliche Wartung: Reinigen Sie das Gerät mit einem lebensmittelechten Edelstahlreiniger, um Flecken zu entfernen und Rost vorzubeugen. Prüfen Sie alle Verbindungen auf festen Sitz; ziehen Sie lockere Verbindungen gegebenenfalls nach.
7. Langzeitlagerung: Wird die Maschine länger als einen Monat nicht benutzt, reinigen und desinfizieren Sie alle Komponenten gründlich, trocknen Sie sie vollständig ab und lagern Sie sie in einem verschlossenen Beutel oder Behälter, um Staub und Verunreinigungen zu vermeiden. Tragen Sie eine dünne Schicht lebensmittelechtes Öl auf die Edelstahlteile auf, um Rost vorzubeugen.

Hersteller: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adresse: 3486-7 Zhencheng Road, Stadt Huangtu, Stadt Jiangyin, Stadt Wuxi, Provinz Jiangsu, 214445 China
E-Mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

RIPIENO DI SALSICCE

MODELLO: SYS-7L, SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modello: SYS-7L, SYS-10L



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.
Questo prodotto è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili . Si tratta di un utensile da cucina per la lavorazione degli alimenti, destinato esclusivamente al riempimento di salsicce e ad altri scopi di lavorazione alimentare.

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

AVVERTENZA: Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente questo manuale di istruzioni e conservarlo per future consultazioni. **Attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base durante l'utilizzo di questi dispositivi. Queste includono:**

1. Non permettere ai bambini di età inferiore a 14 anni di utilizzare l'apparecchio. Questo prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone non esperte con un'adeguata supervisione di un adulto. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
2. Per un funzionamento ottimale e una maggiore durata del dispositivo, si prega di seguire le istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulire sempre immediatamente questo apparecchio per la preparazione degli alimenti dopo ogni utilizzo. Per preservarne l'aspetto e prolungarne la durata, pulirlo quotidianamente.
4. L'utilizzo di accessori o modifiche non forniti dal produttore può comportare dei rischi. Questo prodotto deve essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto e secondo le modalità indicate nelle istruzioni. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e pericoloso. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o scorretto e da un'installazione errata.
5. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti.

L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

6. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

7. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini.

8. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.

9. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.

10. ⚠ **STABILITÀ:** Durante l'uso, posizionare la macchina su una superficie stabile, piana e antiscivolo. Non inclinare o spostare la macchina durante il riempimento per evitare la fuoriuscita di cibo o il ribaltamento della macchina.

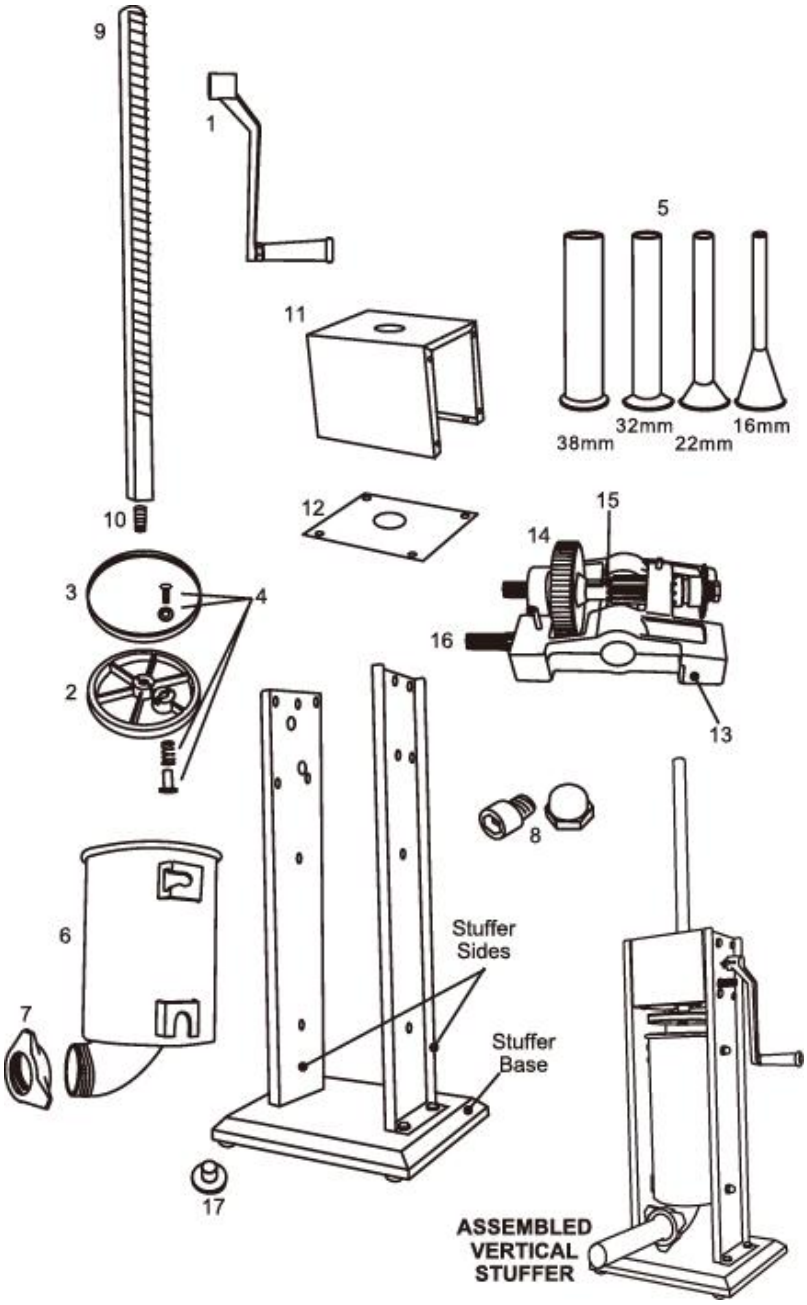
11. ⚠ **MANUTENZIONE:** Non smontare, modificare o riparare la macchina senza autorizzazione. Sostituire le parti usurate o danneggiate solo con parti compatibili fornite dal produttore e conformi agli standard FDA/CE.

12. ⚠ **ATTENZIONE ALLA PULIZIA:** Pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso. Non utilizzare detergenti abrasivi, strumenti appuntiti o sostanze chimiche corrosive (ad esempio, candeggina) che potrebbero danneggiare le superfici a contatto con gli alimenti.

13. ⚠ **SICUREZZA ALIMENTARE:** Tutte le parti a contatto con gli alimenti devono essere pulite e disinfettate prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Utilizzare solo ingredienti e involucri per uso alimentare, approvati dalla FDA/CE.

14. 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 invalidare la conformità e creare pericoli per la sicurezza.

VISTA ESPLOSIVA



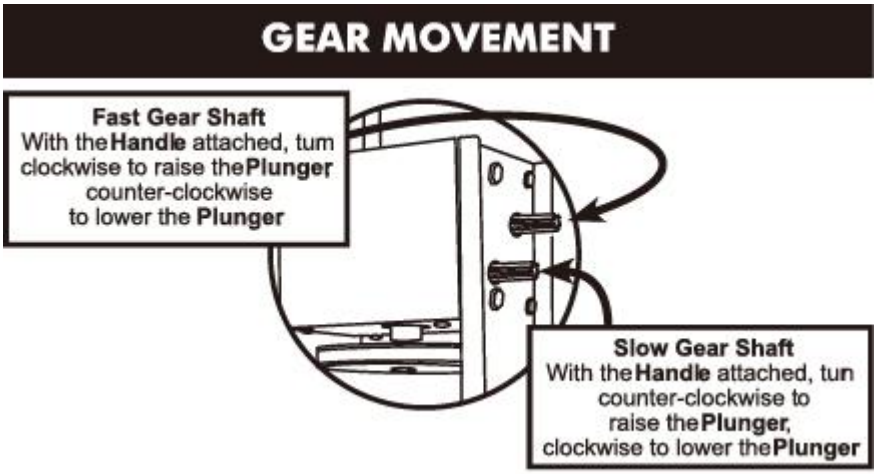
ELENCO DEI COMPONENTI

DIAGRAMMA NUMERO	PARTE DESCRIZIONE
1	Maniglia
2	Sturalavandino
3	Guarnizione del pistone
4	Valvola di sfogo della pressione (set da 4 pezzi)
5	Set di imbuti in acciaio inox (4 imbuti)
6	Contenitore in acciaio inossidabile
7	Dado ad anello anteriore
8	Kit di ferramenta per il montaggio del contenitore (4 set)
9	Albero del pistone
10	Bullone del pistone
11	Coperchio dell'alloggiamento degli ingranaggi con kit di montaggio
12	Coperchio inferiore dell'alloggiamento degli ingranaggi con kit di montaggio
13	Alloggiamento ingranaggi con kit di montaggio
14	Ingranaggio principale di trasmissione
15	Ingranaggio di controllo della velocità ridotta
16	Ingranaggio di controllo della velocità rapida
17	Piedini in gomma (set da 4 pezzi)

MONTAGGIO E INSTALLAZIONE

1. Scegliere un banco da lavoro di altezza adeguata e assicurarsi di avere spazio sufficiente per operare. 2. Assemblare il tubo di riempimento. L'unità è dotata di quattro tubi di riempimento di diverse dimensioni (diametri: 1,6 mm , 2,2 mm , 3,2 mm e 3,8 mm). Scegliere il tubo appropriato e inserirlo con attenzione nel collare fisso, stringerlo lentamente sul cilindro, premere

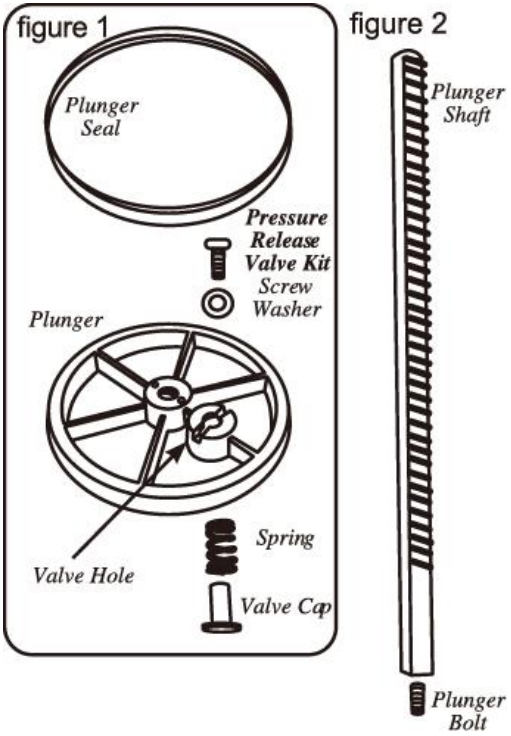
sul tubo di riempimento e assicurarsi che sia ben fissato e bloccato.



ASSEMBLAGGIO

MONTAGGIO DEL PISTONE

1. Far scorrere la guarnizione del pistone sul Pistone (figura 1).



GRUPPO DI RIPIENO

2. Assemblare il kit della valvola di rilascio della pressione sul pistone. Dalla parte superiore del pistone, posizionare la rondella sul foro della valvola, quindi inserire la vite attraverso la rondella e nel foro della valvola. Dalla parte inferiore del pistone, posizionare la molla sull'estremità della vite, quindi posizionare il cappuccio della valvola sull'estremità della vite e ruotarlo per fissarlo.

3. Avvitare il bullone del pistone sul Albero del pistone (figura 2) .

4. Posizionare lo stantuffo assemblato su l'estremità dell'albero del pistone (figura 3).

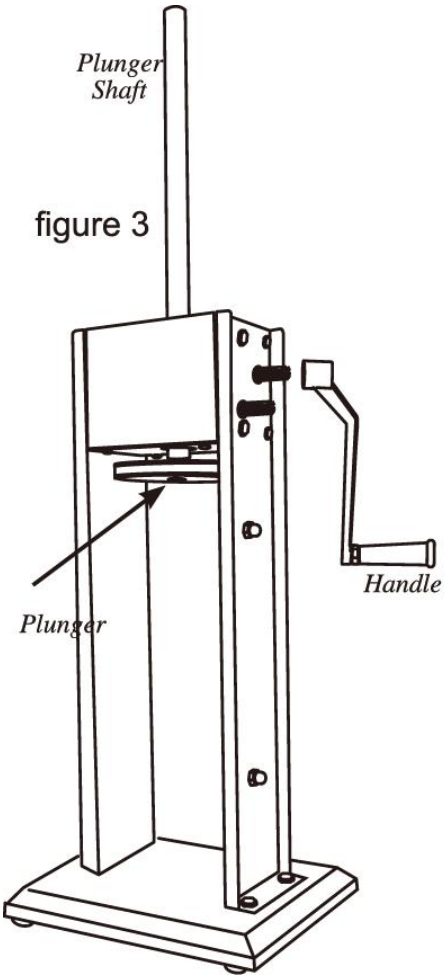


figure 3

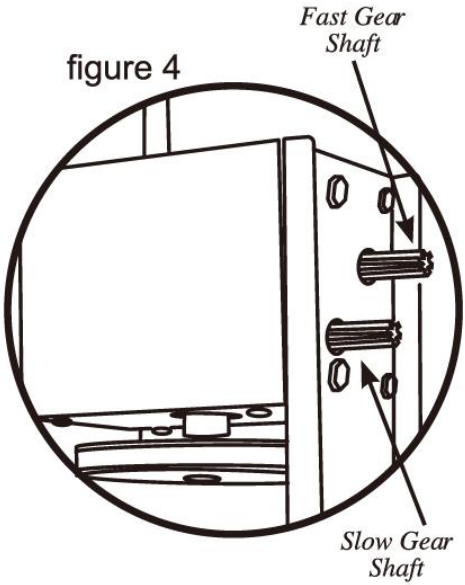
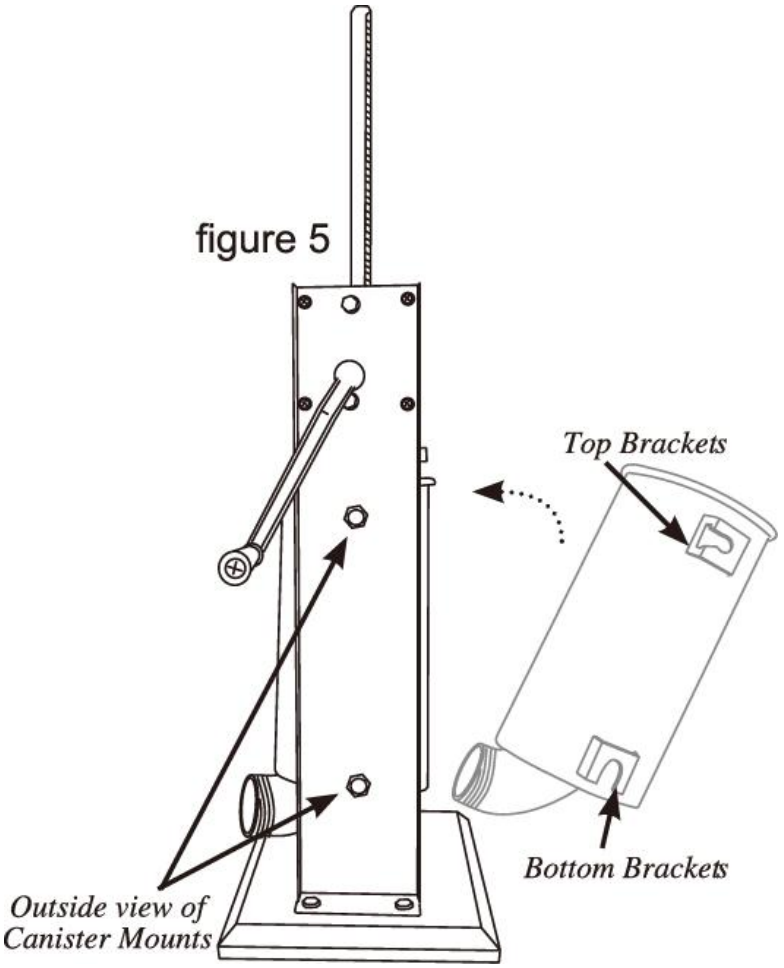


figure 4

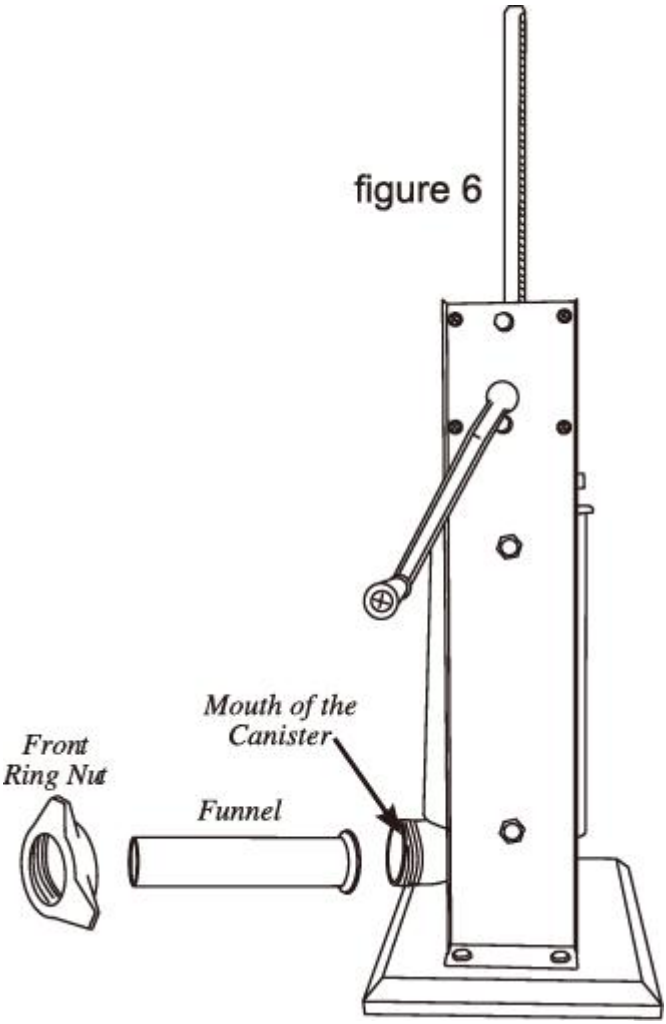
5. Fissare la maniglia facendola scorrere sull'ingranaggio veloce o su quello lento (figura 4).
6. Ruotare la manovella per portare lo stantuffo nella parte superiore dell'insaccatrice.
7. Appoggiare le staffe inferiori del contenitore sui supporti del contenitore all'interno del Alloggiamento dell'insaccatrice. Ruotare la base del contenitore nell'alloggiamento dell'insaccatore. Ruotare completamente il contenitore nell'insaccatore Alloggiamento, aggancio delle staffe superiori

In ai supporti per contenitori (figura 5).



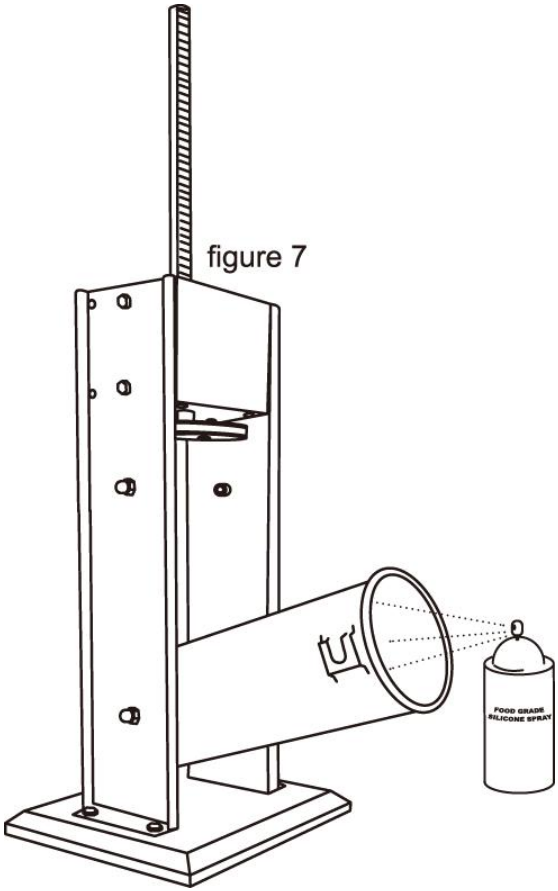
8. Inserire l'imbuto per ripieno prescelto attraverso il dado dell'anello anteriore. Avvitare il Dado ad anello anteriore e imbuto di riempimento su la bocca del contenitore fino a quando non è ben aderente. NON STRINGERE ECCESSIVAMENTE il dado ad anello anteriore, poiché potrebbe danneggiare l'imbuto (figura 6).

figure 6



9. Ricoprire accuratamente l'interno del Contenitore con un lubrificante per uso alimentare prima da utilizzare (figura 7).

figure 7



SMONTAGGIO E PULIZIA

1. Rimuovere l'imbuto di riempimento svitando il dado ad anello anteriore e tirando Imbuto verso l'esterno.
2. Ruotare la maniglia finché lo stantuffo non si solleva ed esce dal contenitore.
3. Ruotare il contenitore verso l'esterno, quindi tirarlo verso l'alto per rimuoverlo dall'alloggiamento dello Stuffer.
4. Svitare lo stantuffo dall'albero dello stantuffo. Smontare la pressione Rilasciare la valvola dal pistone. Rimuovere la guarnizione del pistone dal pistone.

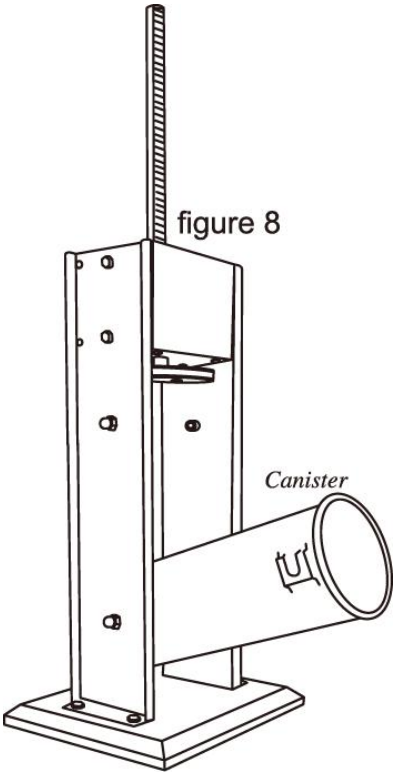
5. Lavare tutte le parti che sono venute a contatto con la carne in acqua calda e sapone. ASSICURARSI DI PULIRE LE PARTI IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO. Risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti. I pezzi vengono sterilizzati immediatamente. Sterilizzare secondo necessità.
6. Lubrificare completamente l'albero, il contenitore, i componenti della valvola di sfogo della pressione e Lubrificare il dado ad anello anteriore con un lubrificante per uso alimentare prima e dopo ogni utilizzo.

ISTRUZIONI PER IL RIPIENO

ATTENZIONE!! Quando lo stantuffo viene estratto dal contenitore, RILASCIA LE MANIGLIE LENTAMENTE! La pressione o la gravità potrebbero far ruotare leggermente indietro la maniglia e causare infortunio.

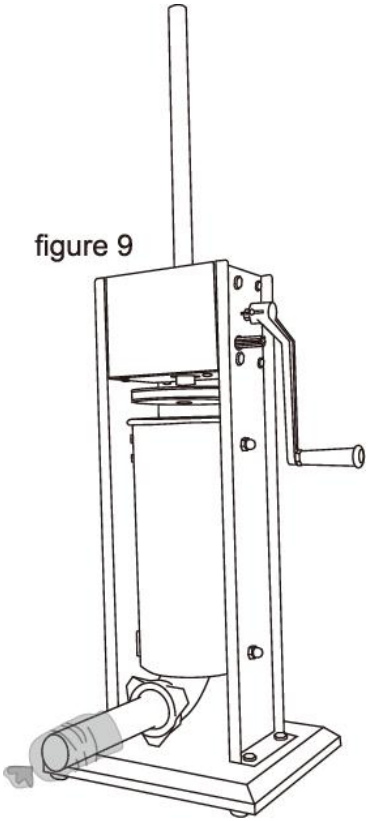
NOTA: Applicare un lubrificante per alimenti all'interno del contenitore prima di riempirlo con il composto di carne.

1. Inclinare il contenitore verso l'esterno.
2. Riempire il contenitore con la carne e il mix di spezie (figura 8).



3. Premere con decisione il composto nel contenitore per eliminare l'aria intrappolata.
4. Riportare il contenitore in posizione verticale. e agganciare le staffe superiori al contenitore Supporti.
5. Ruotare la maniglia finché lo stantuffo non entra contatto con la carne e il composto è pronto per far fuoriuscire il liquido dall'estremità dell'imbuto per farcitura.
6. Infilare un budello sull'estremità dell'imbuto per insaccare fino a quando l'intero budello non è scivolato sull'imbuto figura 9).

figure 9



7. Legare, torcere o stringere con un anello l'estremità dell'involucro per sigillalo.
8. Ruotare la maniglia per estrudere la miscela nel rivestimento. Per ottenere risultati ottimali, applicare pressione intorno al involucro, vicino all'estremità dell'imbuto di riempimento. Ciò manterrà l'involucro stretto e causerà il miscela da compattare saldamente nell'involucro.
9. Quando si raggiunge l'estremità del rivestimento, legare, torcere o fissare con un anello l'estremità del rivestimento per sigillarlo. il contenuto all'interno.

CONSIGLI PER IL RIPIENO: Di seguito sono riportati suggerimenti per aiutare a ridurre la resistenza quando farcitura con l'imbuto per farcitura da 13 mm.

A. Aggiungere acqua al composto di carne - fino a 1-1/2 tazze (0,4 l) di acqua per ogni 5 libbre (2,3 kg) di carne carne condita.
B. Aggiungere 1/4 di tazza (60 ml) di olio vegetale o d'oliva olio per ogni 5 libbre (2,3 kg) di carne condita per migliore flusso.

Manutenzione ordinaria

1. Rimuovere e pulire tutte le parti che vengono a contatto con la salsiccia.
2. Pulire le parti non rimovibili con un panno per rimuovere i batteri.
3. Lubrificare le parti mobili e gli ingranaggi per prolungare la durata del prodotto.
4. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi per la pulizia.
5. Conservare la macchina in un luogo asciutto, pulito e sicuro.
6. Manutenzione mensile: pulire il dispositivo con un detergente per acciaio inossidabile per uso alimentare per rimuovere le macchie e prevenire la formazione di ruggine. Verificare il serraggio di tutti i collegamenti; stringerli se allentati.
7. Conservazione a lungo termine: Se la macchina non viene utilizzata per più di un mese, pulire e disinfettare accuratamente tutti i componenti, asciugarli completamente e riporli in un sacchetto o contenitore sigillato per evitare polvere e contaminazione. Applicare un sottile strato di olio alimentare sulle parti in acciaio inossidabile per prevenire la formazione di ruggine.

Produttore: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Indirizzo: 3486-7 Zhencheng Road, città di Huangtu, città di Jiangyin, città di Wuxi, provincia di Jiangsu, 214445 Cina
Indirizzo e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

RELLENO DE SALCHICHAS

MODELO: SYS-7L, SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modelo: SYS-7L, SYS-10L



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.

Este producto está diseñado para ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares . Este producto es una herramienta de procesamiento de alimentos de cocina, destinada exclusivamente al relleno de salchichas, aptas para el consumo humano y otros fines de procesamiento de alimentos.

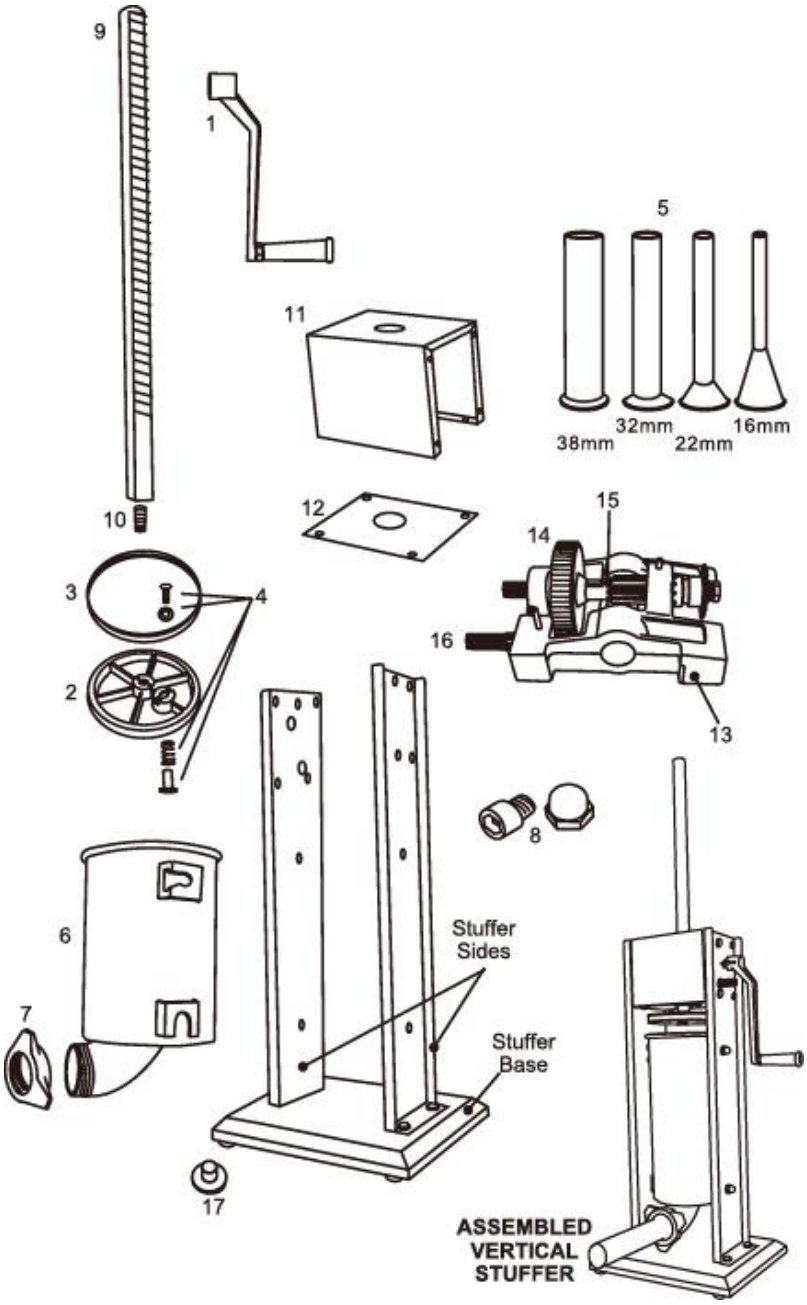
	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

ADVERTENCIA: Antes de utilizar este dispositivo, lea este manual de instrucciones completo y téngalo a mano para futuras consultas. **Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Estas incluyen:**

1. No permita que niños menores de 14 años utilicen la máquina. Este producto solo puede ser utilizado o mantenido por niños de 14 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia bajo la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
2. Para un funcionamiento óptimo y una mayor vida útil del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos de los alimentos corroen el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener su buen aspecto y prolongar su vida útil, límpielo a diario.
4. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionados por el fabricante puede ocasionar riesgos. Este producto debe utilizarse únicamente para el fin previsto y de la manera indicada en las instrucciones. Cualquier otro uso se considerará inapropiado y peligroso. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados de un uso incorrecto o una instalación inadecuada.
5. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas

aplicables y su uso debe realizarse únicamente en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
6. Los niños no deben jugar con el aparato.
7. Este producto no debe ser utilizado por niños.
8. Conserve el producto adecuadamente. Compruebe si presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si detecta alguna anomalía, deje de usarlo.
9. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede ocasionar lesiones.
10. ⚠ **ESTABILIDAD:** Coloque la máquina sobre una superficie estable, plana y antideslizante durante su uso. No incline ni mueva la máquina mientras la llena para evitar derrames de alimentos o que la máquina se vuelque.
11. ⚠ **MANTENIMIENTO:** No desmonte, modifique ni repare la máquina sin autorización. Reemplace las piezas desgastadas o dañadas únicamente con piezas compatibles suministradas por el fabricante que cumplan con las normas de la FDA/CE.
12. ⚠ **PRECAUCIÓN DE LIMPIEZA:** Limpie la máquina inmediatamente después de usarla. No utilice limpiadores abrasivos, herramientas afiladas ni productos químicos corrosivos (por ejemplo, lejía) que puedan dañar las superficies en contacto con los alimentos.
13. ⚠ **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Todas las partes que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes del primer uso y después de cada uso. Utilice únicamente ingredientes y envolturas aptos para uso alimentario y aprobados por la FDA/CE.
14. 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 el cumplimiento y generar riesgos para la seguridad.

VISTA EXPLOSIVA



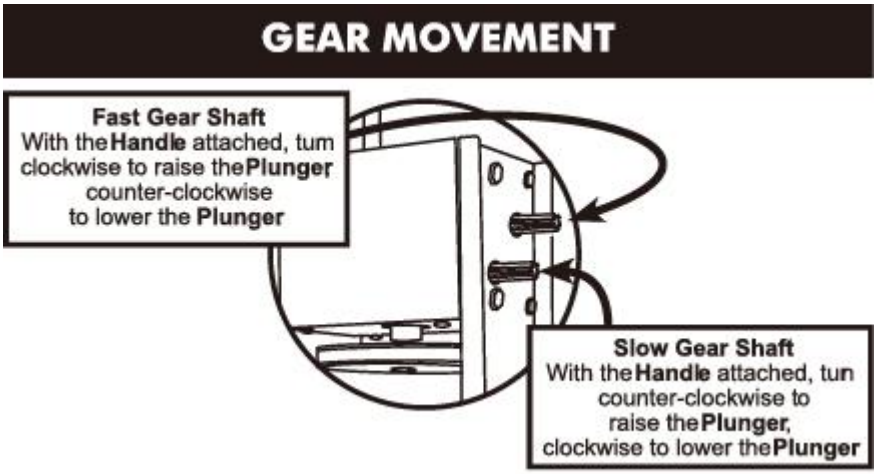
LISTA DE COMPONENTES

DIAGRAMA NÚMERO	PARTE DESCRIPCIÓN
1	Manejar
2	Émbolo
3	Sello del émbolo
4	Válvula de alivio de presión (juego de 4 piezas)
5	Juego de embudos de acero inoxidable (4 embudos)
6	Recipiente de acero inoxidable
7	Tuerca del anillo delantero
8	Kit de montaje para el recipiente (4 juegos)
9	Eje del émbolo
10	Perno del émbolo
11	Tapa de la carcasa de engranajes con kit de herrajes
12	Placa inferior de la carcasa de engranajes con kit de herrajes
13	Carcasa de engranajes con kit de herrajes
14	Engranaje de transmisión principal
15	Engranaje de control de baja velocidad
16	Engranaje de control de alta velocidad
17	Pies de goma (juego de 4 piezas)

MONTAJE E INSTALACIÓN

1. Elija un banco de trabajo con la altura adecuada y asegúrese de tener suficiente espacio para trabajar. 2. Ensamble el tubo de empaquetadura. La unidad incluye cuatro tamaños de tubos de empaquetadura (diámetros de 16 mm , 22 mm , 32 mm y 38 mm). Elija el tubo adecuado e insértelo con cuidado en el collar fijo, apriételo lentamente sobre el cilindro, presione el tubo de empaquetadura y asegúrese de que quede bien sujeto

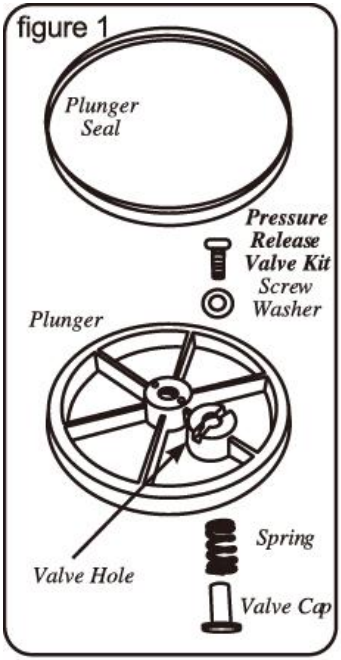
y bloqueado.

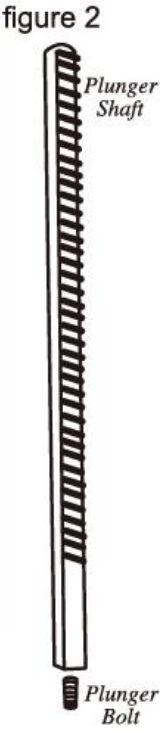


ASAMBLEA

CONJUNTO DEL ÉMBOLO

1. Deslice el sello del émbolo sobre el Émbolo (figura 1).





MONTAJE DE LA RELLENA

2. Ensamble el kit de válvula de alivio de presión en el émbolo. Desde la parte superior del émbolo, coloque la arandela en el orificio de la válvula. Luego, inserte el tornillo a través de la arandela y en el orificio de la válvula. Desde la parte inferior del émbolo, coloque el resorte en el extremo del tornillo, luego coloque la tapa de la válvula en el extremo del tornillo y gírela para asegurarla.

3. Enrosque el perno del émbolo en el Eje del émbolo (figura 2) .

4. Coloque el émbolo ensamblado en el extremo del eje del émbolo (figura 3).

figure 3

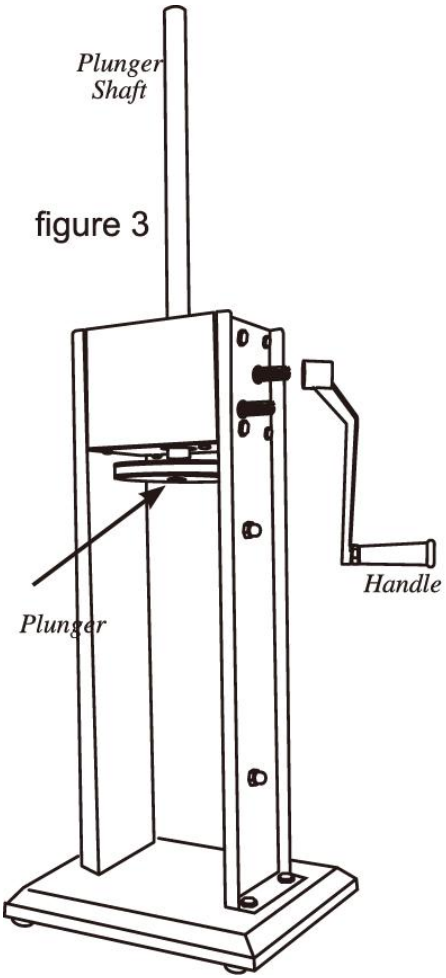
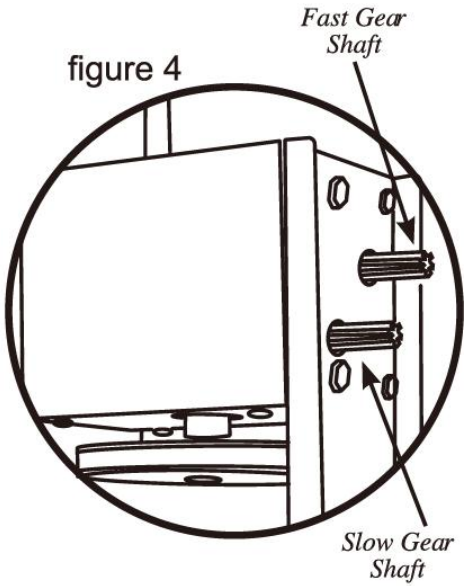
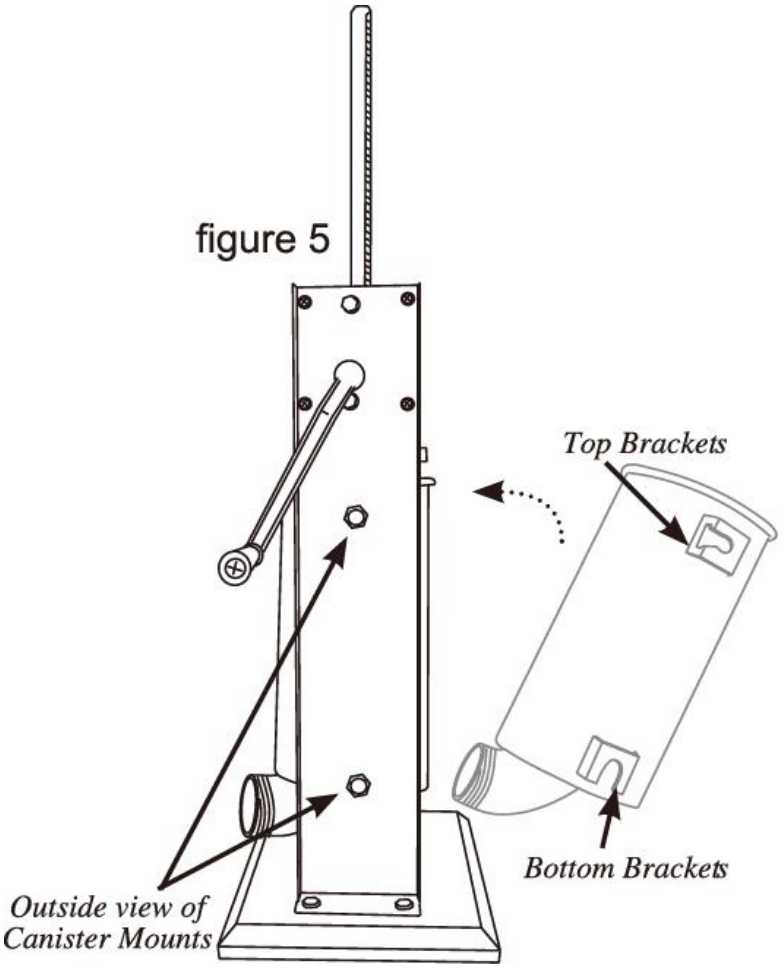


figure 4



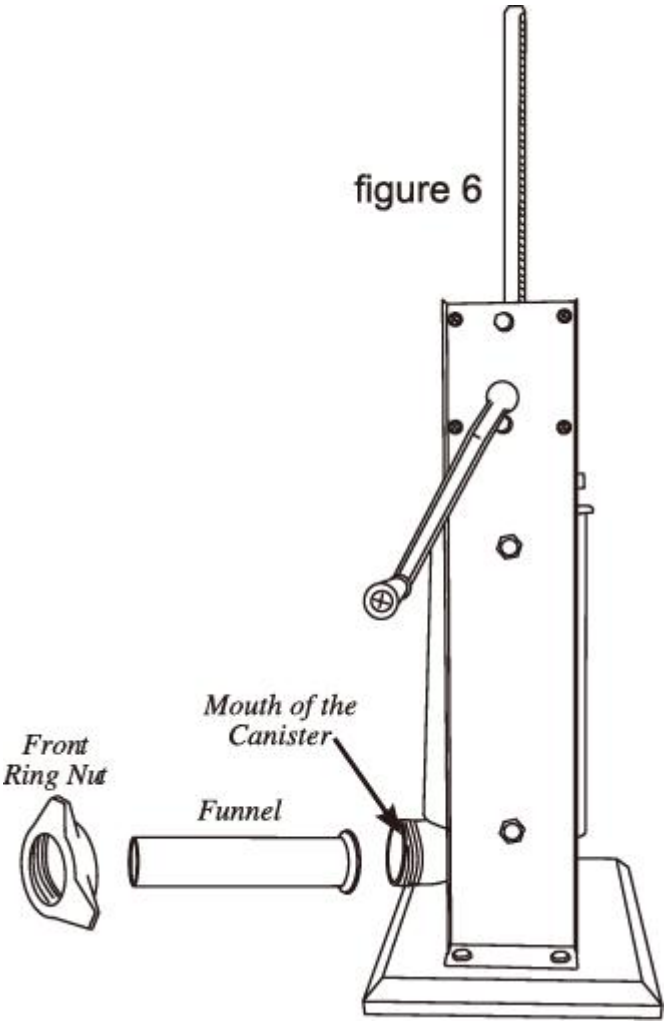
5. Coloque la manija deslizándola sobre el engranaje rápido o el lento (figura 4).
6. Gire la manivela para llevar el émbolo a la parte superior de la embutidora.
7. Descansa los soportes inferiores del contenedor. sobre los soportes del contenedor dentro del Carcasa de la embutidora. Gire la parte inferior. del recipiente en la carcasa de la embutidora. Gire el recipiente completamente dentro de la embutidora. Carcasa, encajando los soportes

superiores en a los soportes de los contenedores (figura 5).



8. Inserte el embudo de relleno de su elección. a través de la tuerca del anillo delantero. Atornille el Tuerca del anillo delantero y embudo de relleno en La boca del recipiente queda ajustada. NO APRIETE DEMASIADO la tuerca del anillo frontal, ya que podría dañar el embudo (figura 6).

figure 6



9. Recubra completamente el interior del Recipiente con un lubricante apto para uso alimentario previamente para usar (figura 7).

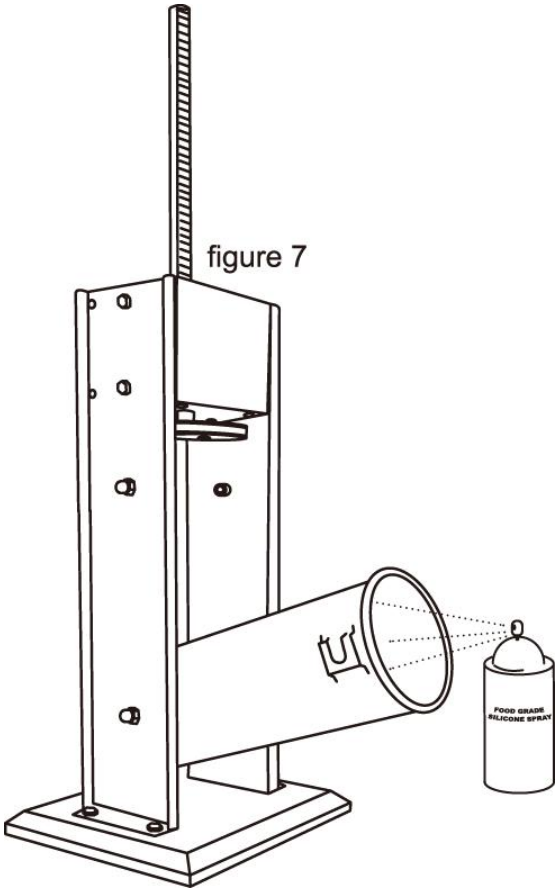


figure 7

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

1. Retire el embudo de llenado desenroscando la tuerca del anillo frontal y tirando de la Salida por embudo.
2. Gire la manivela hasta que el émbolo salga del recipiente.
3. Gire el recipiente hacia afuera y luego tire del recipiente hacia arriba para extraerlo. de la Vivienda de Relleno.
4. Desenrosque el émbolo del eje del émbolo. Desmonte el sistema de presión. Válvula de liberación del émbolo. Retire el sello del émbolo.
5. Lave todas las partes que hayan estado en contacto con la carne con agua caliente y jabón. ASEGÚRESE DE LIMPIAR LAS PIEZAS

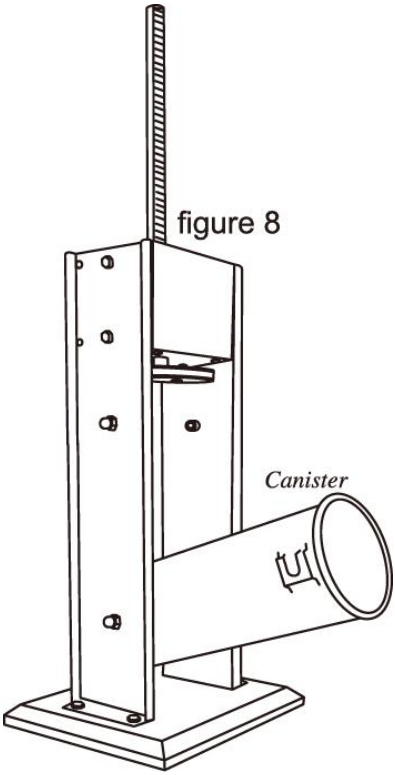
INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLAS. Enjuague y seque bien todas las partes. piezas inmediatamente. Esterilizar según sea necesario.
6. Lubrique completamente el eje, el recipiente, los componentes de la válvula de alivio de presión y Lubrique la tuerca del anillo delantero con un lubricante apto para uso alimentario antes y después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE RELLENO

¡¡PRECAUCIÓN!! Cuando se extraiga el émbolo del recipiente, ¡SUELTE LAS ASAS LENTAMENTE! La presión o la gravedad podrían hacer que la asa gire ligeramente hacia atrás y causar lesión.

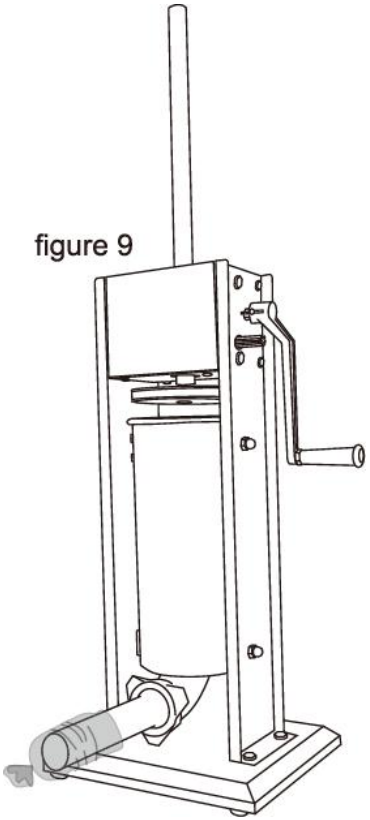
NOTA: Aplique un lubricante apto para uso alimentario en el interior del recipiente antes de llenarlo con la mezcla de carne.

1. Incline el recipiente hacia afuera.
2. Llene el recipiente con la carne y la mezcla de condimentos (figura 8).



3. Presione firmemente la mezcla hacia abajo dentro del recipiente para liberar el aire atrapado.
4. Gire el contenedor de nuevo a la posición vertical. y encaje los soportes superiores en el recipiente. Monturas.
5. Gire la manivela hasta que el émbolo entre. contacto con la carne y la mezcla está lista para Extruir por el extremo del embudo de relleno.
6. Deslice una tripa en el extremo del embudo de embutido hasta que toda la tripa se haya deslizado sobre el embudo. figura 9).

figure 9



7. Ate, gire o sujete con un anillo el extremo de la tripa a sellarlo.
8. Gire la manivela para extruir la mezcla en el revestimiento. Para obtener mejores resultados, aplique presión alrededor del la carcasa, cerca del extremo del embudo de embutido. Esto mantendrá la carcasa apretada y provocará la mezclar para compactar firmemente dentro de la envoltura.

9. Cuando se haya llegado al final de la tripa, ate, gire o coloque un anillo de cerdo en el extremo de la tripa para sellarla. el contenido interior.

CONSEJOS PARA RELLENO: Los siguientes son sugerencias para ayudar a reducir la resistencia cuando relleno con el embudo de relleno de 13 mm.
A.Agregue agua a la mezcla de carne, hasta 1-1/2A tazas (0.4 L) de agua por cada 5 lb (2.3 kg) de carne sazonada.
B.Añadir 1/4 de taza (60 ml) de aceite vegetal o de oliva. aceite por cada 5 lb (2,3 kg) de carne sazonada para mejor flujo.

Mantenimiento rutinario

1. Retire y limpie todas las partes que entren en contacto con la salchicha.
2. Limpie las partes no extraíbles con un paño para eliminar las bacterias.
3. Lubrique las piezas móviles y los engranajes para prolongar la vida útil del producto.
4. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos para la limpieza.
5. Guarde la máquina en un lugar seco, limpio y seguro.
6. Mantenimiento mensual: Limpie el dispositivo con un limpiador de acero inoxidable apto para uso alimentario para eliminar manchas y prevenir la oxidación. Compruebe que todas las conexiones estén bien ajustadas; apriételas si están flojas.
7. Almacenamiento a largo plazo: Si la máquina no se utiliza durante más de un mes, limpie y desinfecte a fondo todos los componentes, séquelos completamente y guárdelos en una bolsa o recipiente hermético para evitar la acumulación de polvo y la contaminación. Aplique una fina capa de aceite apto para uso alimentario a las piezas de acero inoxidable para prevenir la oxidación.

Fabricante: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.

Dirección: 3486-7 Zhencheng Road, ciudad de Huangtu, ciudad de Jiangyin, ciudad de Wuxi, provincia de Jiangsu, 214445 China
Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

MODELE: SYS-7L,SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: SYS-7L, SYS-10L



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. Produkt przeznaczony jest do użytku domowego i podobnych zastosowań . Produkt ten jest narzędziem do przetwarzania żywności w kuchni, przeznaczonym wyłącznie do nadziewania kiełbas, do celów spożywczych i innych celów związanych z przetwarzaniem żywności.

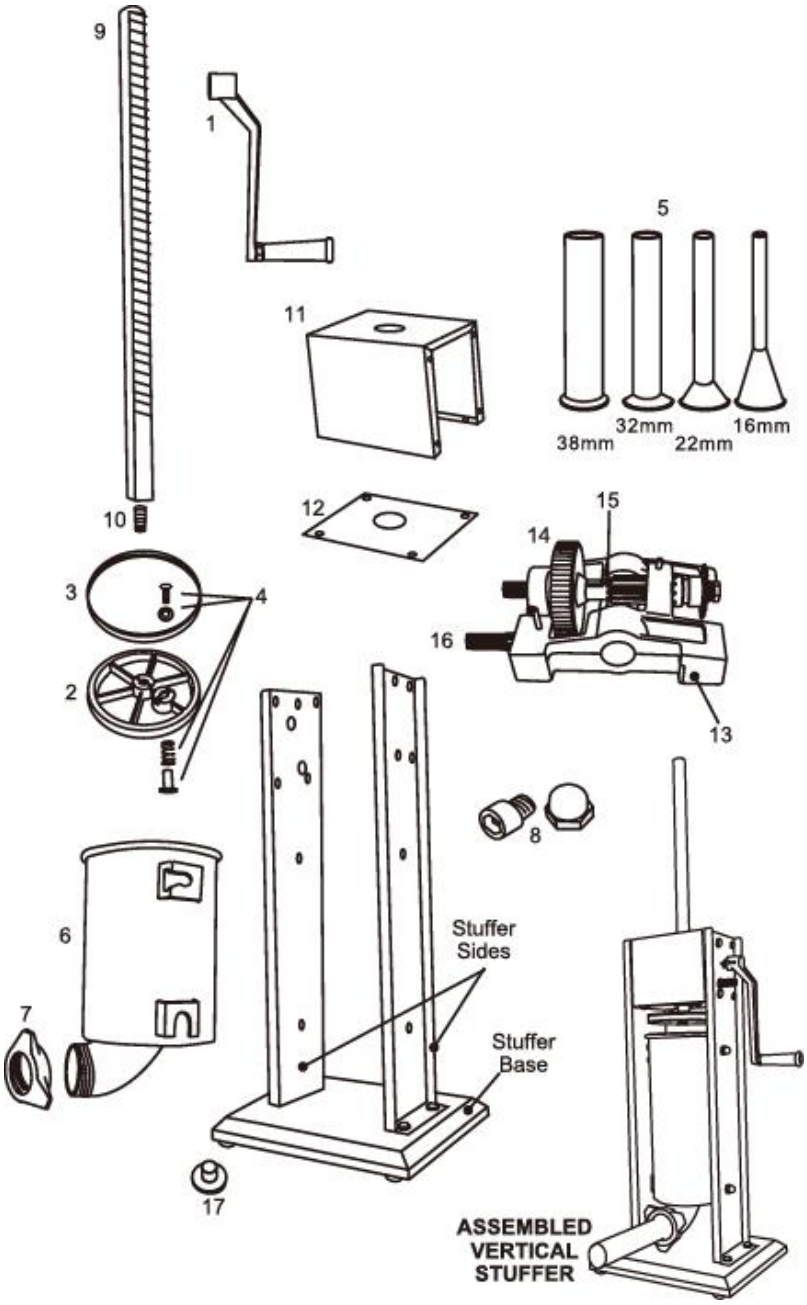
	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE: Przed użyciem tego urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. **Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Należą do nich:**
1. Nie zezwalaj na korzystanie z urządzenia dzieciom poniżej 14. roku życia. Produkt może być używany lub konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby niewykwalifikowane pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
2. Aby zapewnić optymalną obsługę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyść ten sprzęt do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować jego wygląd i wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.
4. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może stwarzać zagrożenie. Produkt należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszelkie inne zastosowania będą uważane za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia powstałe w wyniku instalacji.

5. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
6. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
7. Produkt nie powinien być używany przez dzieci.
8. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego użytkowania.
9. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.
10. ⚠ **STABILNOŚĆ:** Podczas użytkowania urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej i antypoślizgowej powierzchni. Nie przechylać ani nie przesuwać urządzenia podczas napełniania, aby zapobiec rozlaniu jedzenia lub przewróceniu się urządzenia.
11. ⚠ **KONSERWACJA:** Nie wolno demontować, modyfikować ani naprawiać urządzenia bez zezwolenia. Zużyte lub uszkodzone części należy wymieniać wyłącznie na części dostarczone przez producenta, zgodne z normami FDA/EC.
12. ⚠ **UWAGA DOTYCZĄCA CZYSZCZENIA:** Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu. Nie używaj środków czyszczących o działaniu ściernym, ostrych narzędzi ani żrących środków chemicznych (np. wybielacza), które mogą uszkodzić powierzchnie mające kontakt z żywnością.
13. ⚠ BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI: Wszystkie części mające kontakt z żywnością muszą zostać umyte i zdezynfekowane przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym. Należy używać wyłącznie składników i osłonek dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zatwierdzonych przez FDA/WE.
14. OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI : Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i

przepisami Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanów Zjednoczonych i Kanady. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

WIDOK WYBUCHOWY



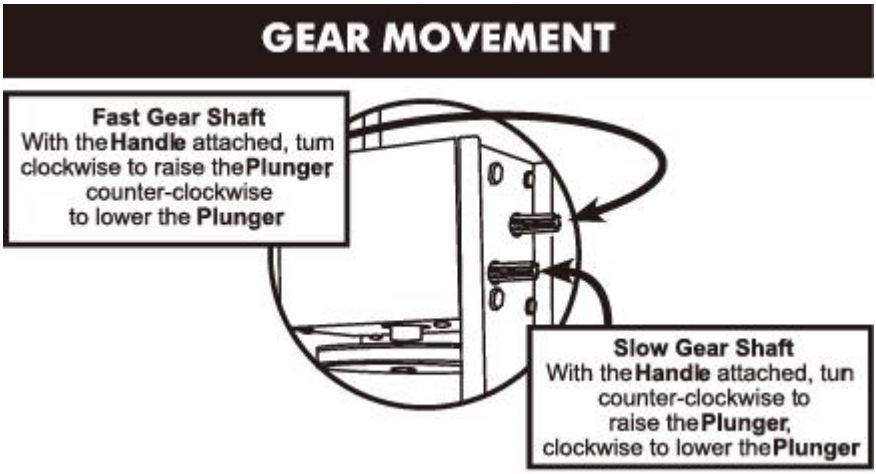
LISTA SKŁADNIKÓW

DIAGRAM NUMER	CZĘŚĆ OPIS
1	Uchwyt
2	Tłok nurnikowy
3	Uszczelka tłoka
4	Zawór upustowy ciśnienia (zestaw 4 elementów)
5	Zestaw lejków ze stali nierdzewnej (4 lejki)
6	Pojemnik ze stali nierdzewnej
7	Nakrętka pierścieniowa przednia
8	Zestaw elementów montażowych do pojemników (4 zestawy)
9	Wał tłoka
10	Śruba tłoka
11	Pokrywa obudowy przekładni z zestawem montażowym
12	Dolna płyta pokrywy obudowy przekładni z zestawem montażowym
13	Obudowa przekładni z zestawem montażowym
14	Główne koło napędowe
15	Przekładnia sterująca prędkością wolną
16	Szybka przekładnia sterująca
17	Stopka gumowa (zestaw 4 elementów)

MONTAŻ I INSTALACJA

1. Wybierz stół warsztatowy o odpowiedniej wysokości i upewnij się, że masz wystarczająco dużo miejsca do pracy. 2. Złóż rurę uszczelniającą. Do urządzenia dołączono cztery rozmiary rur uszczelniających (średnice: 1,6 mm , 2,2 mm , 3,2 mm i 3,8 mm). Wybierz odpowiednią rurę i ostrożnie włóż ją do stałego kołnierza, powoli dokręć do lufy, dociśnij rurę

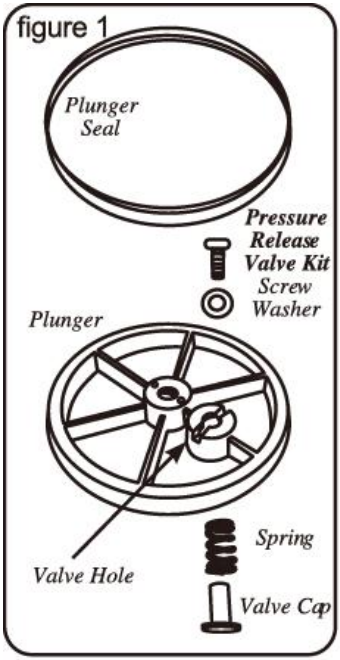
uszczelniającą i upewnij się, że jest dobrze zamocowana i zablokowana.

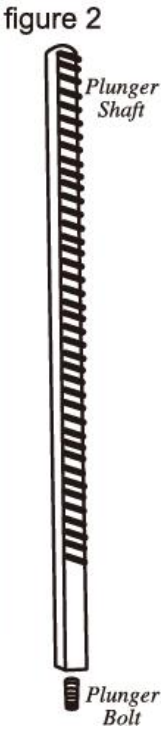


MONTAŻ

ZESPÓŁ TŁOKA

1. Nasuń uszczelkę tłoka na Tłok (rysunek 1).





MONTAŻ NADZIEWARKI

2. Zamontuj zestaw zaworu upustowego ciśnienia na tłoku. Od góry tłoka umieść podkładkę na otworze zaworu, a następnie włóż śrubę przez podkładkę do otworu zaworu. Od spodu tłoka umieść sprężynę na końcu śruby, a następnie umieść nakrętkę zaworu na końcu śruby i dokręć, aby ją zabezpieczyć.
3. Wkręć śrubę tłoka na Wał tłoka (rysunek 2) .
4. Umieść zmontowany tłok na koniec wału tłokowego (rysunek 3).

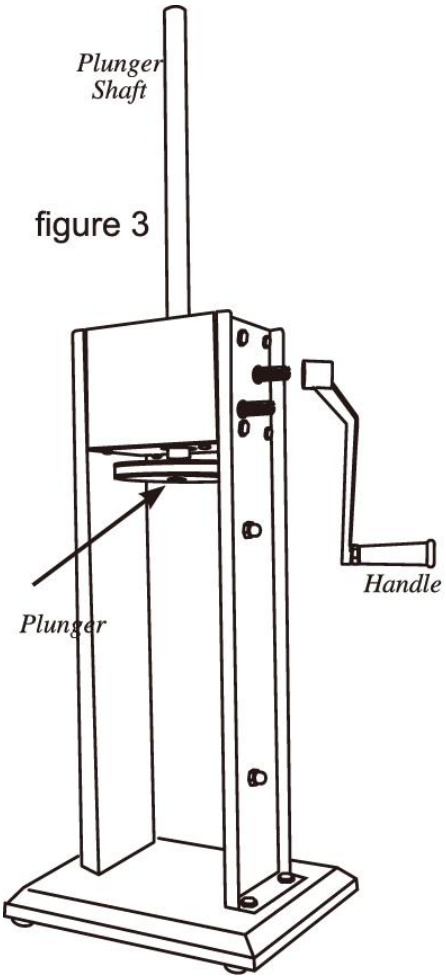


figure 3

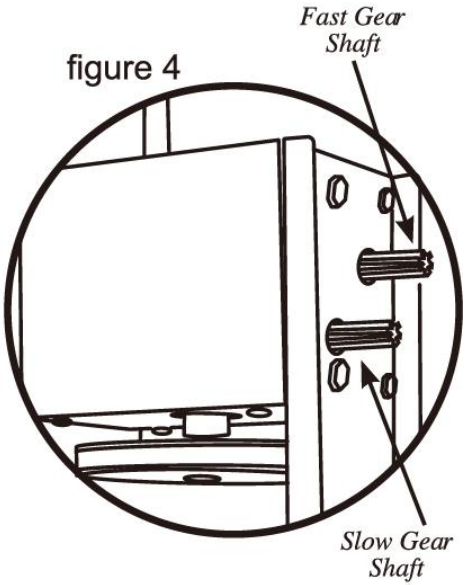
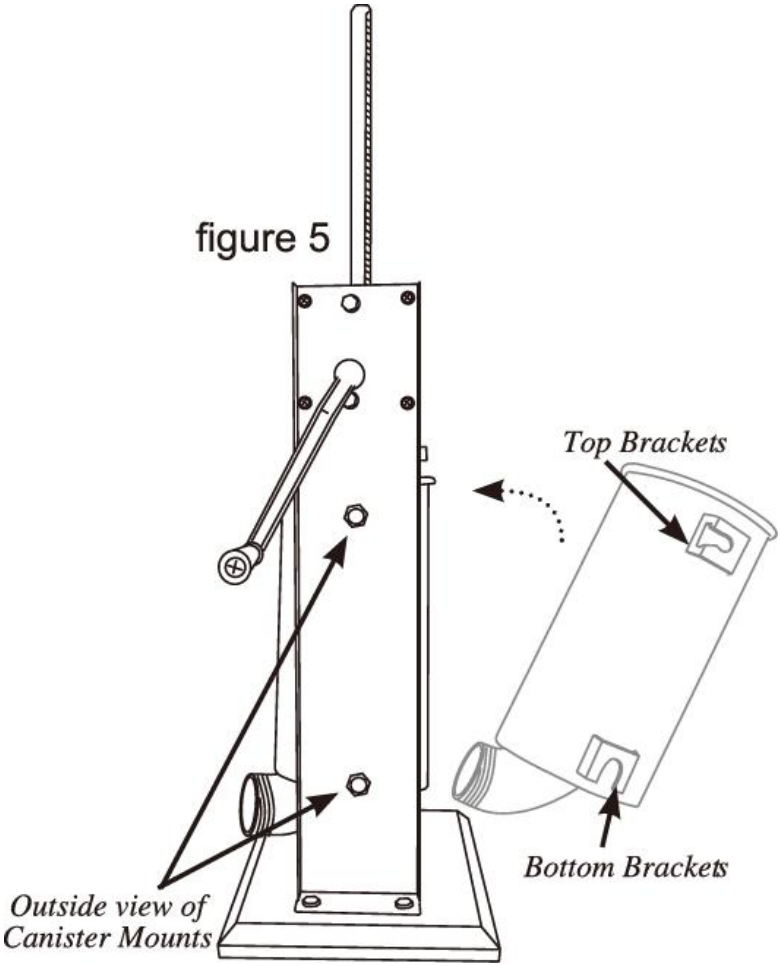


figure 4

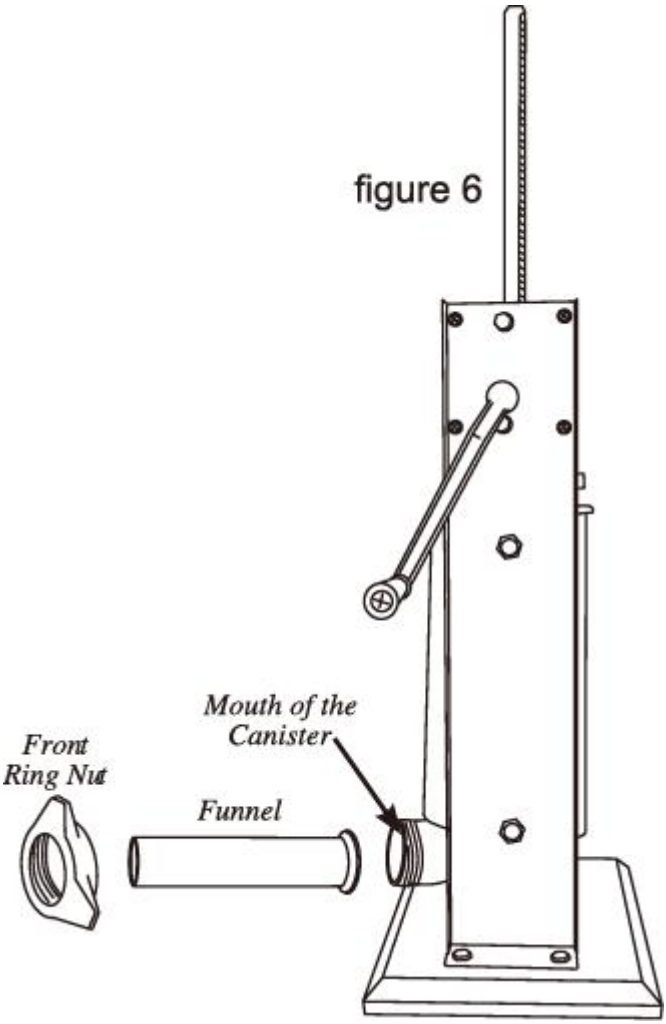
5. Zamontuj uchwyt, nasuwając go na koło zębate szybkie lub wolne (rysunek 4).
6. Obróć uchwyt tak, aby tłok znalazł się w górnej części nadziewarki.
7. Oprzyj dolne wsporniki pojemnika na uchwyty pojemnika wewnątrz Obudowa nadziewarki. Obróć dolną część pojemnika do obudowy nadziewarki. Obróć pojemnik całkowicie do obudowy nadziewarki Obudowa, zatrzaskiwanie górnych wsporników W do uchwytów pojemnika (rysunek 5).

figure 5



8. Włóż wybrany lejek do nadziewania przez przednią nakrętkę pierścieniową. Wkręć Nakrętka pierścienia przedniego i lejek uszczelniający Dokręć otwór pojemnika, aż będzie szczelny. NIE DOKRĘCAJ PRZECIWZMOCNIONEJ nakrętki pierścieniowej, ponieważ może to uszkodzić lejek (rysunek 6).

figure 6



9. Dokładnie pokryj wnętrze Pojemnik z środkiem smarnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością do użycia (rysunek 7).

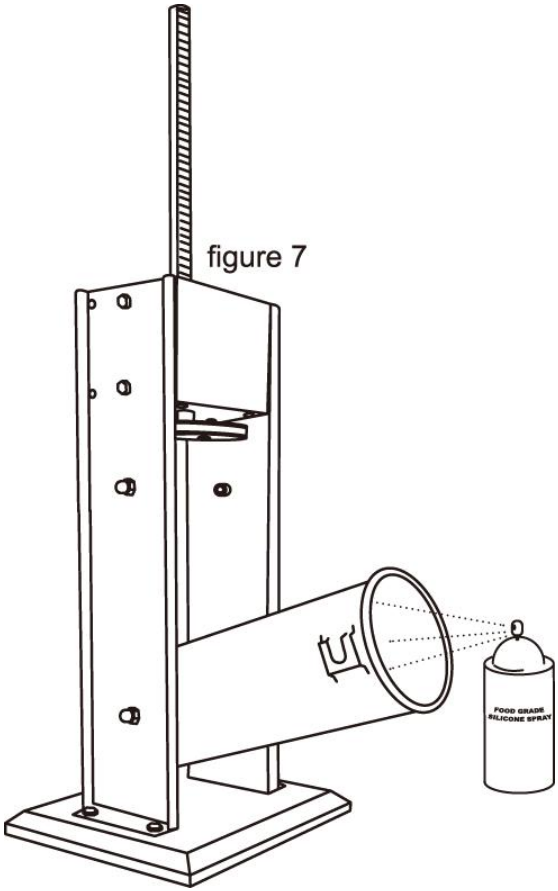


figure 7

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE

1. Wyjmij lejek wypełniający, odkręcając nakrętkę pierścienia przedniego i pociągając za Wylej.
2. Obróć uchwyt, aż tłok podniesie się i wysunie z pojemnika.
3. Obróć pojemnik na zewnątrz, a następnie pociągnij go do góry, aby go wyjąć z mieszkania Stuffer.
4. Odkręć tłok od wału tłoka. Zdemontuj zawór ciśnieniowy. Zdejmij zawór spustowy z tłoka. Zdejmij uszczelkę tłoka z tłoka.
5. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, w gorącej wodzie z mydłem. PAMIĘTAJ O WYCZYSZCZENIU ELEMENTÓW

NATYCHMIAST PO UŻYCIU. Opłucz i dokładnie osusz wszystkie części. części natychmiast. W razie potrzeby sterylizować.
6. Dokładnie nasmaruj wał, pojemnik, elementy zaworu bezpieczeństwa i Przed i po każdym użyciu należy nasmarować nakrętkę pierścienia przedniego środkiem smarnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

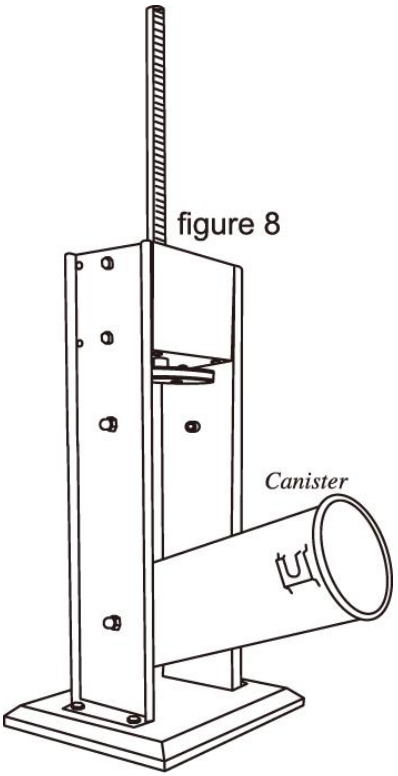
INSTRUKCJA NADZIEWANIA

UWAGA!! Po wyciągnięciu tłoka z pojemnika, POWOLI ZWOLNIJ UCHWYT! Ciśnienie lub grawitacja mogą spowodować lekkie obrócenie się uchwytu i obrażenia.

UWAGA: Przed napełnieniem pojemnika mieszanką mięsną należy nanieść na jego wnętrze środek smarny dopuszczony do kontaktu z żywnością.

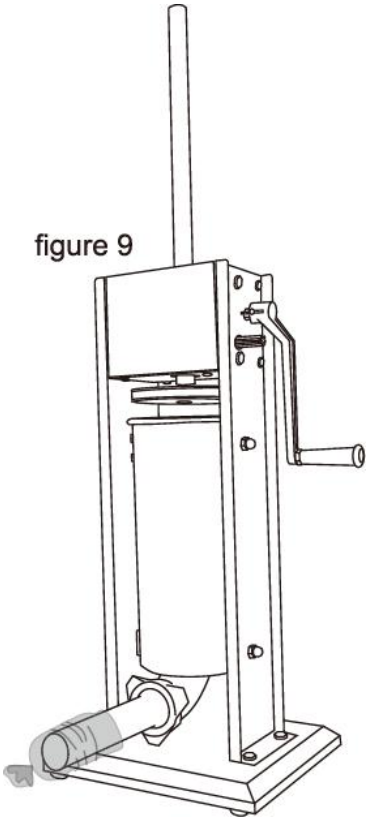
1. Wychyl pojemnik.
2. Napełnij pojemnik mieszanką mięsa i przypraw (rysunek 8).

figure 8



3. Mocno wciśnij mieszankę do pojemnika, aby uwolnić uwięzione powietrze.
4. Obróć pojemnik z powrotem do pozycji pionowej i zatrzaśnij górne wsporniki na pojemniku Mocowania.
5. Obróć uchwyt, aż do momentu wsunięcia się tłoka kontakt z mięsem i mieszanka jest gotowa do wycisnąć koniec lejka do nadziewania.
6. Nasuń osłonkę na koniec lejka do nadziewania , aż cała osłonka zostanie nasunięta na lejek. (ryc. 9).

figure 9



7. Zawiąż, skręć lub zaciśnij pierścień na końcu osłony, aby zapieczętować to.
8. Obróć uchwyt, aby wycisnąć mieszankę do obudowy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wywierać nacisk wokół osłonę, blisko końca lejka do nadziewania. Dzięki temu osłona będzie szczelnie przylegać i

spowoduje mieszankę tak, aby ściśle przylegała do osłonki.
9. Po osiągnięciu końca obudowy zawiąż, skręć lub zaciśnij pierścień uszczelniający na końcu obudowy, aby ją uszczelnić. zawartość wewnątrz.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NADZIEWANIA: Poniżej przedstawiono sugestie, które pomogą zmniejszyć opór, gdy nadziewanie przy użyciu lejka do nadziewania o średnicy 13 mm.
A.Do mieszanki mięsnej dodać wodę – do 1-1/2 szklanki (0,4 l) wody na każde 5 funtów (2,3 kg) mięsa. przyprawione mięso.
B. Dodaj 1/4 szklanki (60 ml) oleju roślinnego lub oliwek oleju na każde 5 funtów (2,3 kg) przyprawionego mięsa lepszy przepływ.

Rutynowa konserwacja

1. Zdejmij i wyczyść wszystkie części, które mają kontakt z kiełbasą.
2. Przetrzyj nieusuwalne części szmatką, aby usunąć bakterie.
3. Aby wydłużyć żywotność produktu, należy smarować ruchome części i przekładnie.
4. Do czyszczenia nie należy używać żrących ani ściernych detergentów.
5. Przechowuj maszynę w miejscu suchym, czystym i bezpiecznym.
6. Konserwacja miesięczna: Przetrzyj urządzenie środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej dopuszczonym do kontaktu z żywnością, aby usunąć plamy i zapobiec rdzewieniu. Sprawdź szczelność wszystkich połączeń; dokręć, jeśli są luźne.
7. Przechowywanie długoterminowe: Jeśli urządzenie nie będzie używane dłużej niż 1 miesiąc, należy dokładnie wyczyścić i zdezynfekować wszystkie elementy, całkowicie osuszyć i przechowywać w szczelnym worku lub pojemniku, aby zapobiec kurzowi i zanieczyszczeniom. Nanieść cienką warstwę oleju spożywczego na części ze stali nierdzewnej, aby zapobiec rdzewieniu.

Producent: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY

TECHNOLOGY CO., LTD.
Adres: 3486-7 Zhencheng Road, miasto Huangtu, miasto Jiangyin, miasto Wuxi, prowincja Jiangsu, 214445 Chiny
Adres e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WORSTVULLER

MODEL: SYS-7L, SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: SYS-7L, SYS-10L



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.

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen . Het is een keukenhulpmiddel voor voedselverwerking, uitsluitend bedoeld voor het vullen van worsten, voedselveilige producten en andere voedselverwerkingsdoeleinden.

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

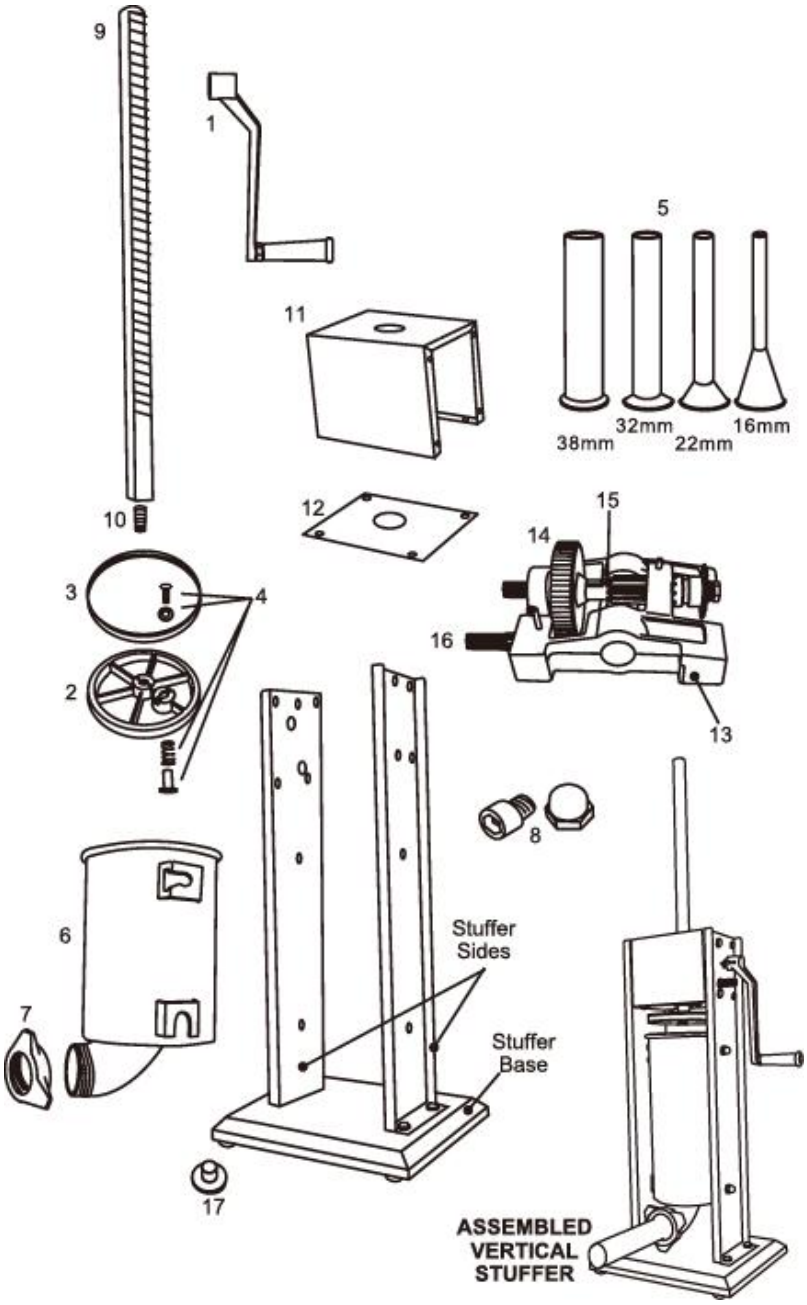
WAARSCHUWING: Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Neem bij het gebruik van deze apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht. Deze omvatten:

1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar het apparaat niet gebruiken. Dit product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, of ongeschoolde personen onder voldoende toezicht van een volwassene. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
2. Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
3. Voedingszuren tasten het metaal aan. Reinig deze keukenapparatuur altijd direct na elk gebruik. Reinig de apparatuur dagelijks om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen.
4. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaar opleveren. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en op de wijze zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als ongepast en gevaarlijk beschouwd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door onjuist of verkeerd gebruik en installatie.
5. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften

en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
6. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
7. Dit product is niet geschikt voor kinderen.
8. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.
9. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
10. ⚠ **STABILITEIT:** Plaats het apparaat tijdens gebruik op een stabiele, vlakke en antislip ondergrond. Kantel of verplaats het apparaat niet tijdens het vullen om morsen van voedsel of omvallen te voorkomen.
11. ⚠ **ONDERHOUD:** Demonteer, wijzig of repareer de machine niet zonder toestemming. Vervang versleten of beschadigde onderdelen uitsluitend door door de fabrikant geleverde, compatibele onderdelen die voldoen aan de FDA/EC-normen.
12. ⚠ **REINIGINGSINSTRUCTIES:** Reinig het apparaat direct na gebruik. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of bijtende chemicaliën (bijv. bleekmiddel) die de oppervlakken die met voedsel in contact komen, kunnen beschadigen.
13. ⚠ **VOEDSELVEILIGHEID:** Alle onderdelen die met voedsel in contact komen, moeten vóór het eerste gebruik en na elk gebruik worden gereinigd en gedesinfecteerd. Gebruik uitsluitend ingrediënten en omhulsels van voedselkwaliteit die zijn goedgekeurd door de FDA/EC.
14. 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.

EXPLOSIEVE AANZICHT

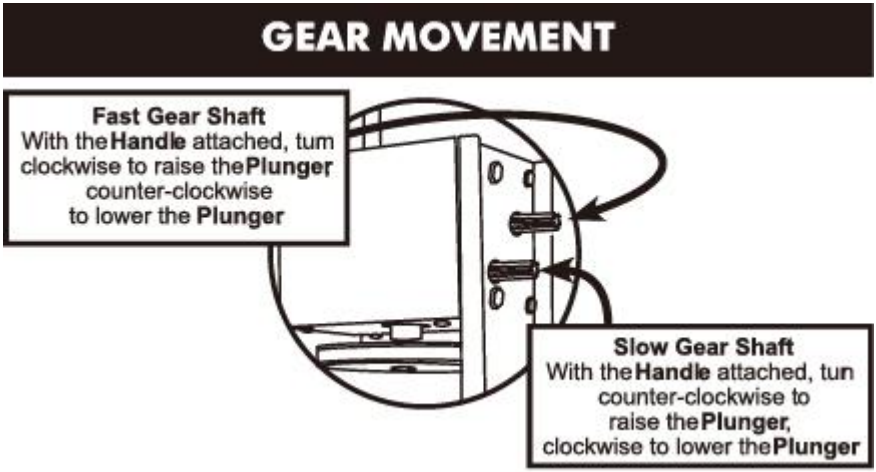


COMPONENTENLIJST

DIAGRAM NUMMER	DEEL BESCHRIJVING
1	Hendel
2	Plunjer
3	Zuigerafdichting
4	Drukontlastventiel (set van 4 stuks)
5	Trechterset van roestvrij staal (4 trechters)
6	Roestvrijstalen bus
7	Voorste ringmoer
8	Montageset voor gasflessen (4 sets)
9	Plunjerschacht
10	Plunjerbout
11	Tandwielbehuizingsdeksel met montageset
12	Onderplaat van de tandwielkastdeksel met montageset
13	Tandwielkast met montageset
14	Hoofdaandrijfmechanisme
15	Langzame snelheidsregeling
16	Snelsnelheidsregeling
17	Rubberen voetjes (set van 4)

MONTAGE EN INSTALLATIE

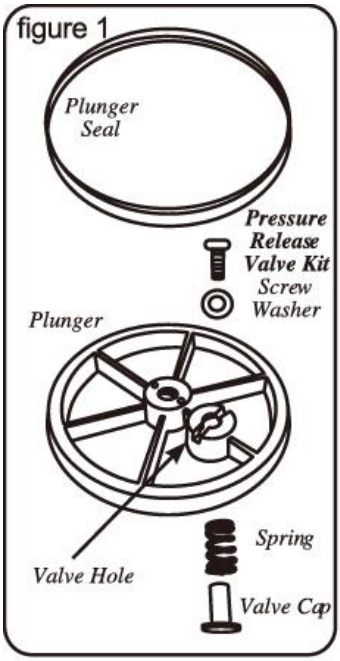
1. Kies een werkbank met een geschikte hoogte en zorg ervoor dat u voldoende werkruimte heeft. 2. Monteer de pakkingbus. Er worden vier pakkingbussen in verschillende maten meegeleverd (diameters: 16 mm , 22 mm , 32 mm en 38 mm). Kies een geschikte bus en plaats deze voorzichtig in de bevestigingsring. Draai de bus langzaam vast op de cilinder, druk de pakkingbus aan en zorg ervoor dat deze goed vastzit.

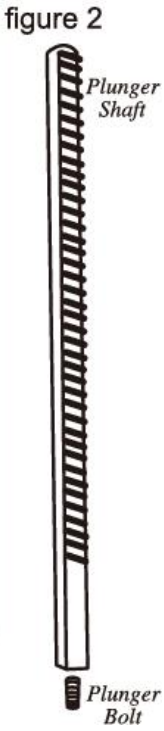


MONTAGE

PLUNGERMONTAGE

1. Schuif de plunjerafdichting op de Zuiger (figuur 1).





MONTAGE VAN DE VULLING

2. Monteer de drukregelklepset op de plunjer. Plaats vanaf de bovenkant van de plunjer de ring op het klepgat. Steek vervolgens de schroef door de ring in het klepgat. Plaats vanaf de onderkant van de plunjer de veer op het uiteinde van de schroef, plaats vervolgens de klepkap op het uiteinde van de schroef en draai deze vast.
3. Draai de plunjerbout vast op de Plunjerschacht (figuur 2) .
4. Plaats de gemonteerde plunjer op het uiteinde van de plunjerschacht (figuur 3).

figure 3

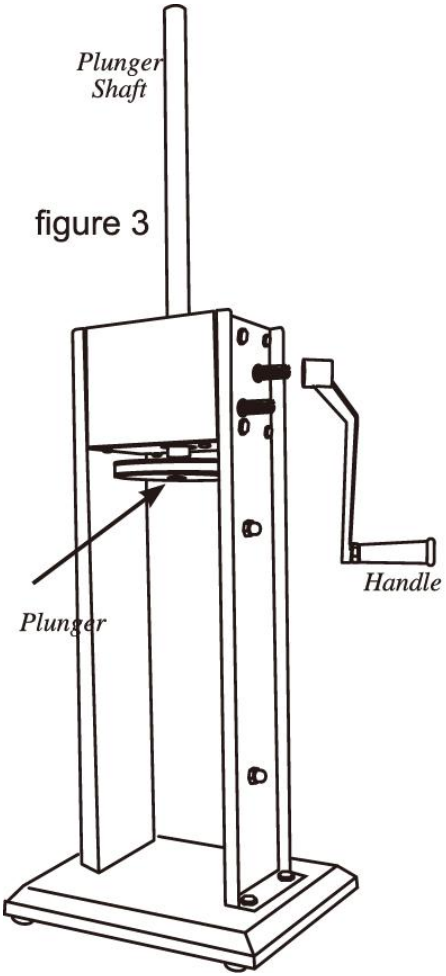
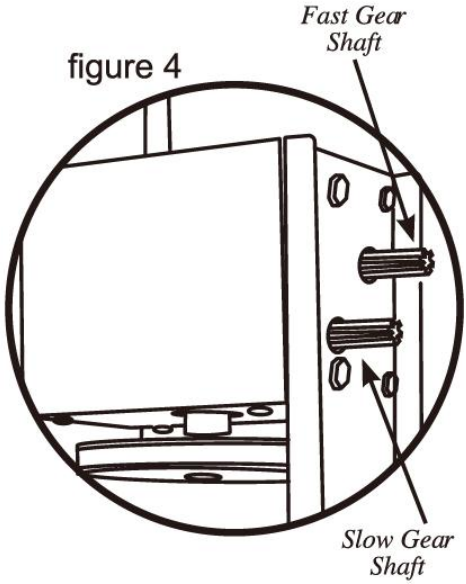
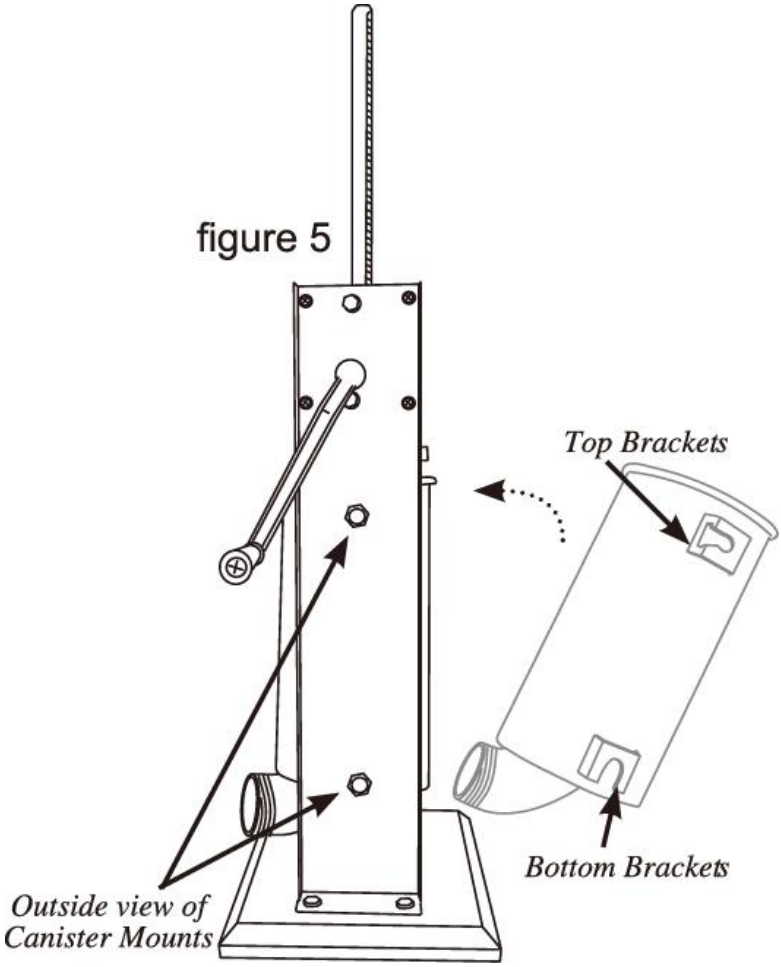


figure 4



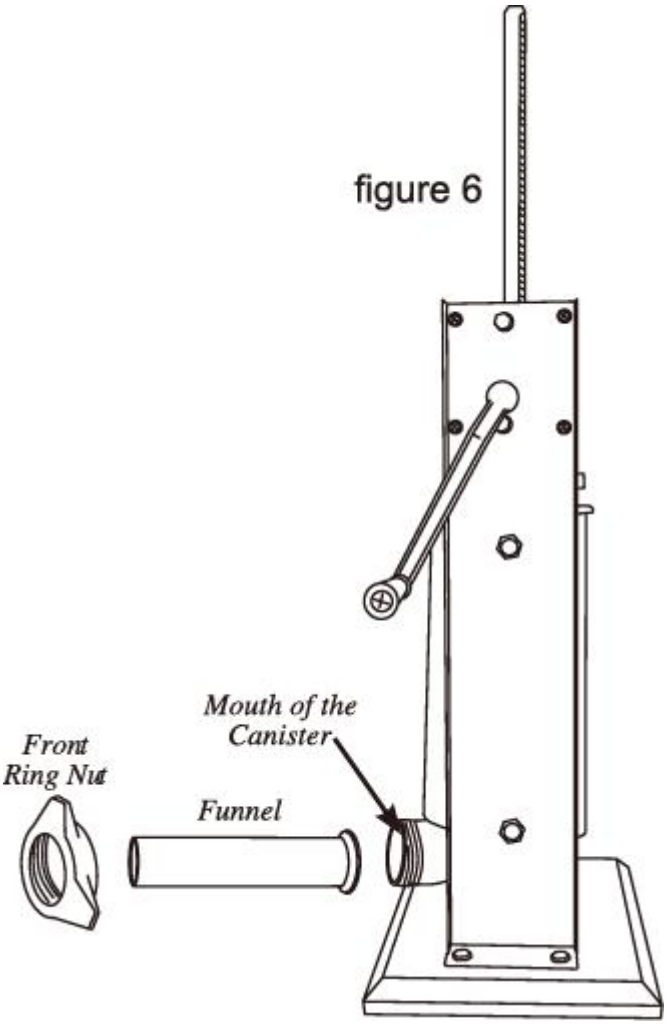
5. Bevestig de handgreep door deze op de snelle of de langzame versnelling te schuiven (figuur 4).
6. Draai aan de hendel om de plunjer naar de bovenkant van de vulmachine te brengen.
7. Laat de trapaslagers van de bus rusten. op de canisterbevestigingen binnenin de Behuizing van de vulmachine. Draai de onderkant. Plaats de bus in de vulbehuizing. Draai de bus volledig in de vulbehuizing. Behuizing, waarbij de bovenste beugels vastklikken in naar de busbevestigingen (figuur 5).

figure 5



8. Plaats de gekozen vultrechter erin. door de voorste ringmoer. Schroef de Voorste ringmoer en pakkingtrechter op Draai de opening van de bus stevig vast. DRAAI de voorste ringmoer NIET TE VAST, want dit kan de trechter beschadigen (figuur 6).

figure 6



9. Bedek de binnenkant van de Gebruik vooraf een smeermiddel van voedselkwaliteit in de bus. om te gebruiken (figuur 7).

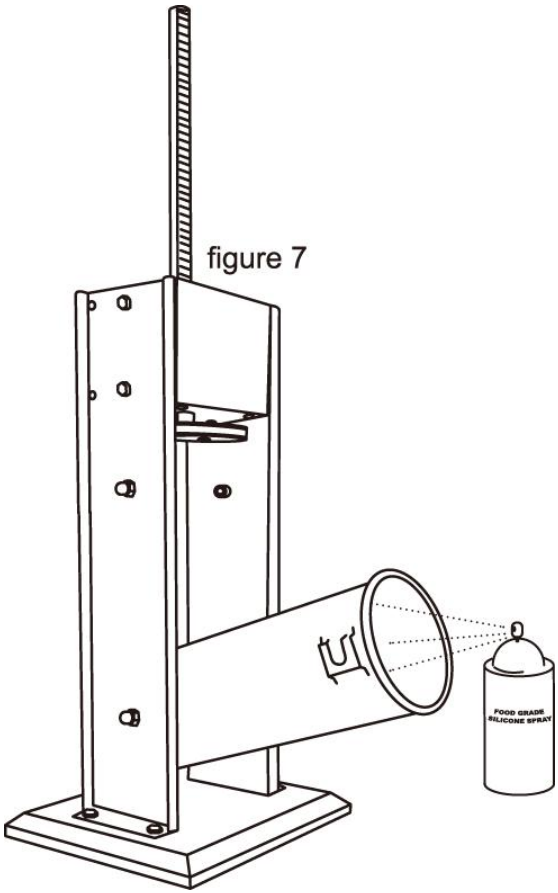


figure 7

DEMONTAGE & REINIGING

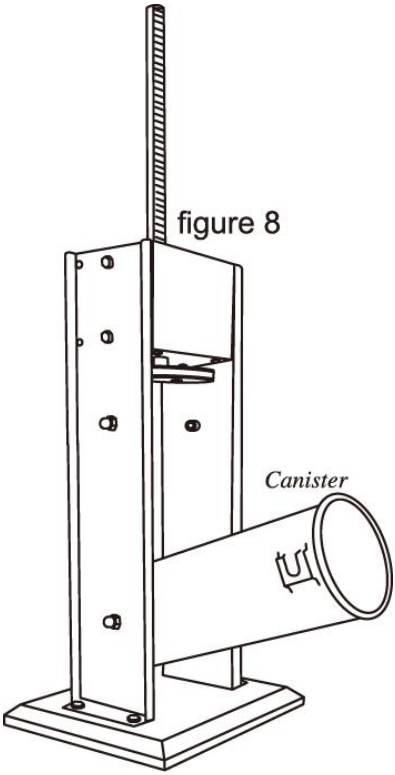
1. Verwijder de vultrechter door de voorste ringmoer los te schroeven en de trechter eraf te trekken. Trechtervormig afvoeren.
2. Draai aan de hendel totdat de plunjer omhoog en uit de houder komt.
3. Draai de bus naar buiten en trek hem vervolgens omhoog om hem te verwijderen. uit de Stuffer-behuizing.
4. Draai de plunjer los van de plunjerschacht. Demonteer de drukregelaar. Ontluchtingsventiel van de plunjer. Verwijder de plunjerafdichting van de

plunjer.
5. Was alle onderdelen die in contact zijn geweest met vlees in heet zeepsop. ZORG ERVOOR DAT U DE ONDERDELEN ONMIDDELLIJK NA GEBRUIK SCHOONMAAKT. Spoel en droog alle onderdelen grondig af. Onderdelen direct demonteren. Zo nodig steriliseren.
6. Smeer de as, de behuizing en de onderdelen van de overdrukventiel volledig in. Smeer de voorste ringmoer voor en na elk gebruik in met een voedselveilig smeermiddel.

VULLINGSINSTRUCTIES

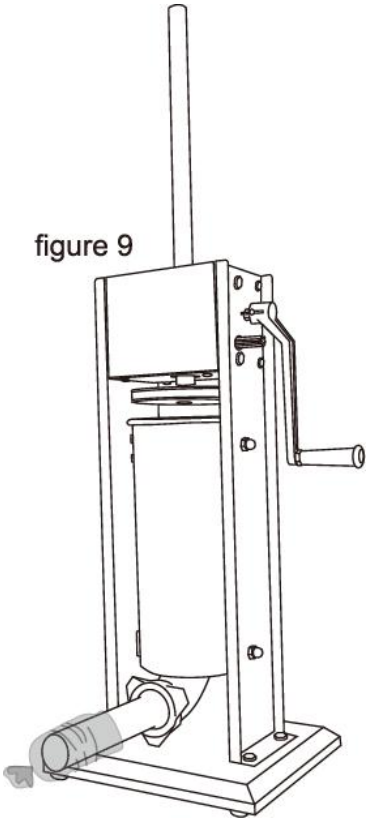
LET OP!! Wanneer de plunjer uit de houder wordt getrokken, LAAT DE HANDGREEP LANGZAAM LOS! Door druk of zwaartekracht kan de handgreep iets terugdraaien en schade veroorzaken. blessure.
LET OP: Breng een voedselveilig smeermiddel aan op de binnenkant van de bus voordat u deze vult met het vleesmengsel.
1. Kantel de bus naar buiten.
2. Vul de bus met het vlees- en kruidenmengsel (figuur 8).

figure 8



3. Druk het mengsel stevig in de bus om eventuele luchtbellen te verwijderen.
4. Draai de bus terug in de rechtopstaande positie. en klik de bovenste beugels vast op de bus. Bevestigingssystemen.
5. Draai aan de hendel totdat de plunjer naar binnen komt. het mengsel in contact met het vlees en het is klaar om te worden gemengd. Duw het materiaal door het uiteinde van de vultrechter naar buiten.
6. Schuif een darmomhulsel over het uiteinde van de vultrechter totdat het gehele darmomhulsel over de trechter is geschoven. figuur 9).

figure 9



7. Bind, draai of klem het uiteinde van de darmwand vast aan Sluit het af.
8. Draai aan de hendel om het mengsel in de spuit te persen. Voor het beste resultaat, oefen druk uit rondom de behuizing. darm, dicht bij het uiteinde van de vultrechter. Dit houdt de darm stevig vast en zorgt ervoor dat de mengsel stevig in de darmwand persen.
9. Wanneer het einde van de mantel is bereikt, bindt, draait of klemt u het uiteinde van de mantel vast om het af te dichten. de inhoud ervan.

VULLINGSTIPS: De volgende tips zijn suggesties om de weerstand te verminderen wanneer vullen met de 13 mm vultrechter.
A. Voeg water toe aan het vleesmengsel - tot 1,5 kopje (0,4 liter) water per 2,3 kg (5 lb). gekruid vlees.
B. Voeg 1/4 kopje (60 ml) groente- of olijfolie toe. olie per 2,3 kg gekruid

vlees voor betere doorstroming.

Routinematig onderhoud

1. Verwijder en reinig alle onderdelen die in contact zijn gekomen met de worst.
2. Veeg de niet-verwijderbare onderdelen af met een doek om bacteriën te verwijderen.
3. Smeer bewegende onderdelen en tandwielen om de levensduur van het product te verlengen.
4. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
5. Bewaar de machine op een droge, schone en veilige plaats.
6. Maandelijks onderhoud: Veeg het apparaat af met een roestvrijstalen reiniger van voedselkwaliteit om vlekken te verwijderen en roest te voorkomen. Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten; draai ze vast indien nodig.
7. Langdurige opslag: Als de machine langer dan een maand niet wordt gebruikt, reinig en desinfecteer dan alle onderdelen grondig, droog ze volledig af en bewaar ze in een afgesloten zak of container om stof en vervuiling te voorkomen. Breng een dunne laag voedselveilige olie aan op de roestvrijstalen onderdelen om roestvorming te voorkomen.

Fabrikant: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Adres: 3486-7 Zhencheng Road, Huangtu Town, Jiangyin City, Wuxi City, Jiangsu Province, 214445 China
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

KORVFYLLNING

MODELL: SYS-7L, SYS-10L

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: SYS-7L, SYS-10L



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.

Denna produkt är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar . Denna produkt är ett verktyg för livsmedelsbearbetning i köket, uteslutande avsett för fyllning av korvar, livsmedelsklassade och andra livsmedelsbearbetningsändamål.

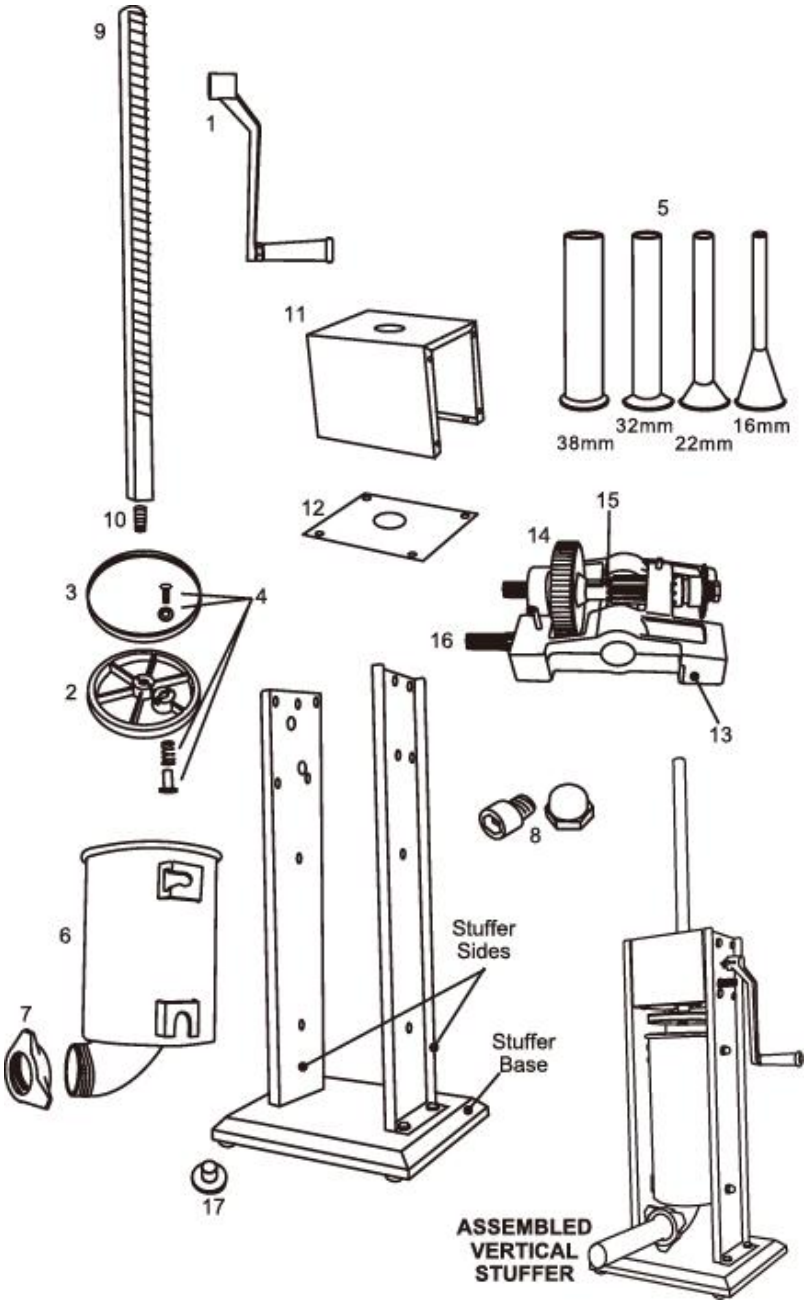
	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

VARNING: Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder enheten och förvara den nära till hands för framtida bruk. **Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa enheter. Dessa inkluderar:**

1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Denna produkt får endast användas eller underhållas av barn 14 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan utbildning under tillräcklig vuxenövervakning. Barn får inte leka med apparaten.
2. För optimal drift och livslängd för enheten, följ instruktionerna.
3. Livsmedelssyror korroderar metallen. Rengör alltid denna matlagningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att bibehålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka risker. Denna produkt får endast användas för sitt avsedda ändamål och på det sätt som anges i instruktionerna. All annan användning ska anses vara olämplig och farlig. Tillverkaren ansvarar inte för felaktig användning eller installationsskador.
5. Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.
6. Barn får inte leka med apparaten.

7. Denna produkt får inte användas av barn.
8. Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.
9. Använd produkten enligt avsett ändamål. Varna för potentiella skador vid felaktig användning.
10. ⚠ **STABILITET:** Placera maskinen på en stabil, plan och halkfri yta under användning. Luta eller flytta inte maskinen under påfyllning för att förhindra att mat spills eller att maskinen välter.
11. ⚠ **UNDERHÅLL:** Demontera, modifiera eller reparera inte maskinen utan tillstånd. Byt endast ut slitna eller skadade delar mot kompatibla delar från tillverkaren som uppfyller FDA/EC-standarder.
12. ⚠ **RENGÖRINGSVARNING:** Rengör maskinen omedelbart efter användning. Använd inte slipande rengöringsmedel, vassa verktyg eller frätande kemikalier (t.ex. blekmedel) som kan skada ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
13. ⚠ **LIVSMEDELSSÄKERHET:** Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel måste rengöras och desinficeras före första användningen och efter varje användning. Använd endast livsmedelsklassade, FDA/EG-godkända ingredienser och höljen.
14. ÖVERENSSTÄMMELSEFÖRKLARING : 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.

EXPLOSIV VIEW

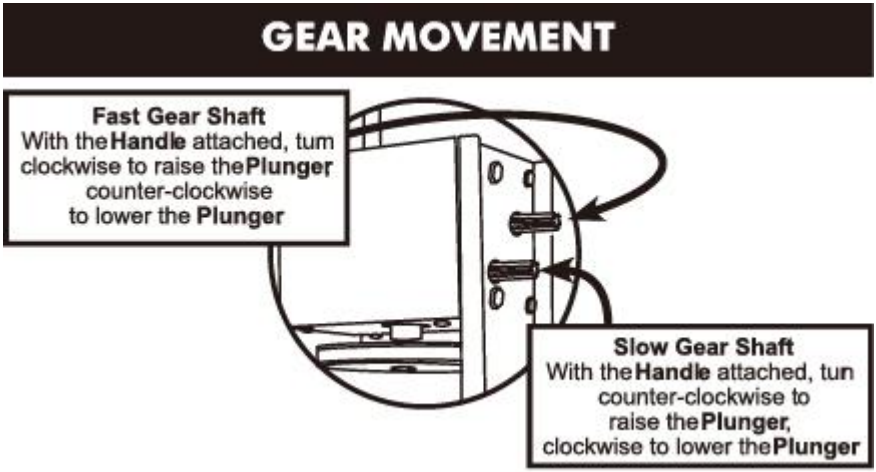


KOMPONENTLISTA

DIAGRAM ANTAL	DEL BESKRIVNING
1	Hantera
2	Kolven
3	Kolvtätning
4	Tryckavlastningsventil (4-delat set)
5	Trattset i rostfritt stål (4 trattar)
6	Rostfritt stålbehållare
7	Främre ringmutter
8	Monteringssats för behållare (4 set)
9	Kolvaxel
10	Kolvbult
11	Växelhuskåpa med hårdvarusats
12	Växelhuskåpans bottenplatta med hårdvarusats
13	Växelhus med hårdvarusats
14	Huvuddrivanordning
15	Kontrollväxel för låg hastighet
16	Snabb hastighetsregleringsutrustning
17	Gummifot (set med 4 delar)

MONTERING OCH INSTALLATION

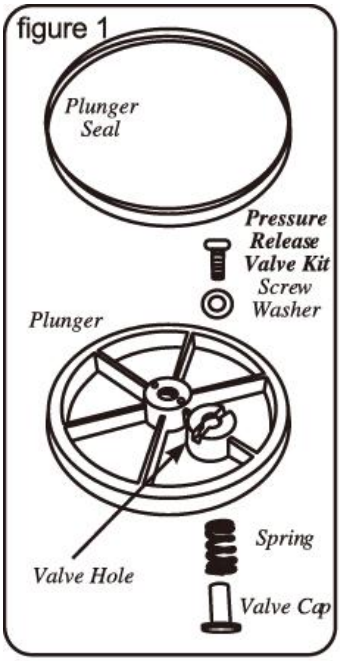
1. Välj en arbetsbänk med lämplig höjd och se till att du har tillräckligt med utrymme för arbetet. 2. Montera packningsröret. Fyra storlekar på packningsrör medföljer enheten (diametrarna är 1,6 mm , 2,2 mm , 3,2 mm och 3,8 mm). Välj ett lämpligt rör och för försiktigt in det i den fasta kragen, dra åt det långsamt på cylindern, tryck ner packningsröret och se till att det är fastlåst.



MONTERING

KOLVENHET

1. Skjut på kolvtätningen på Kolv (figur 1).





FYLLNINGSMONTERING

2. Montera tryckavlastningsventilsatsen på kolven. Placera brickan på ventilhålet från kolvens ovansida. För sedan in skruven genom brickan och in i ventilhålet. Placera fjädern på skruvens ände från kolvens undersida, placera sedan ventilhatten på skruvens ände och vrid för att fästa den.
3. Skruva fast kolvbulten på Kolvaxel (figur 2) .
4. Placera den monterade kolven på änden av kolvaxeln (figur 3).

figure 3

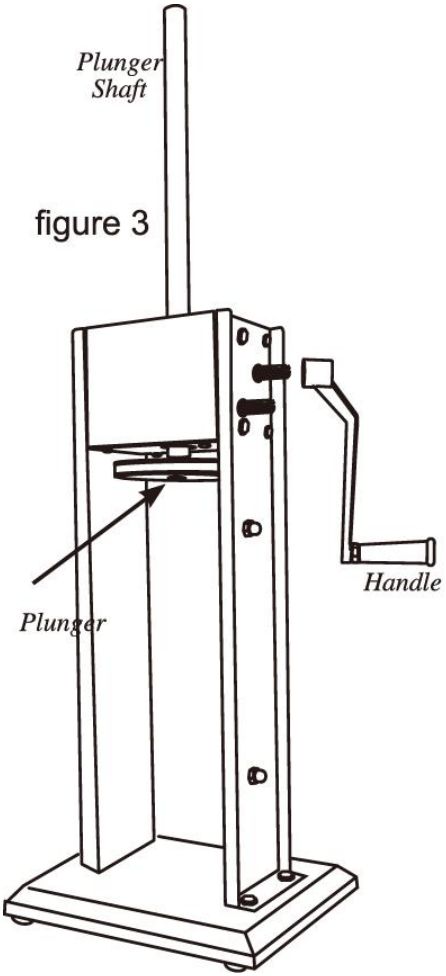
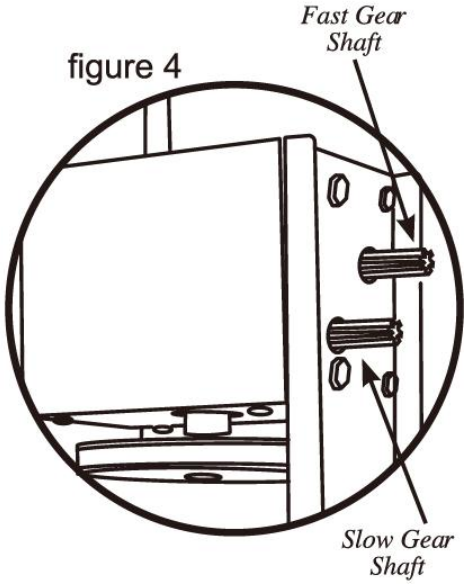


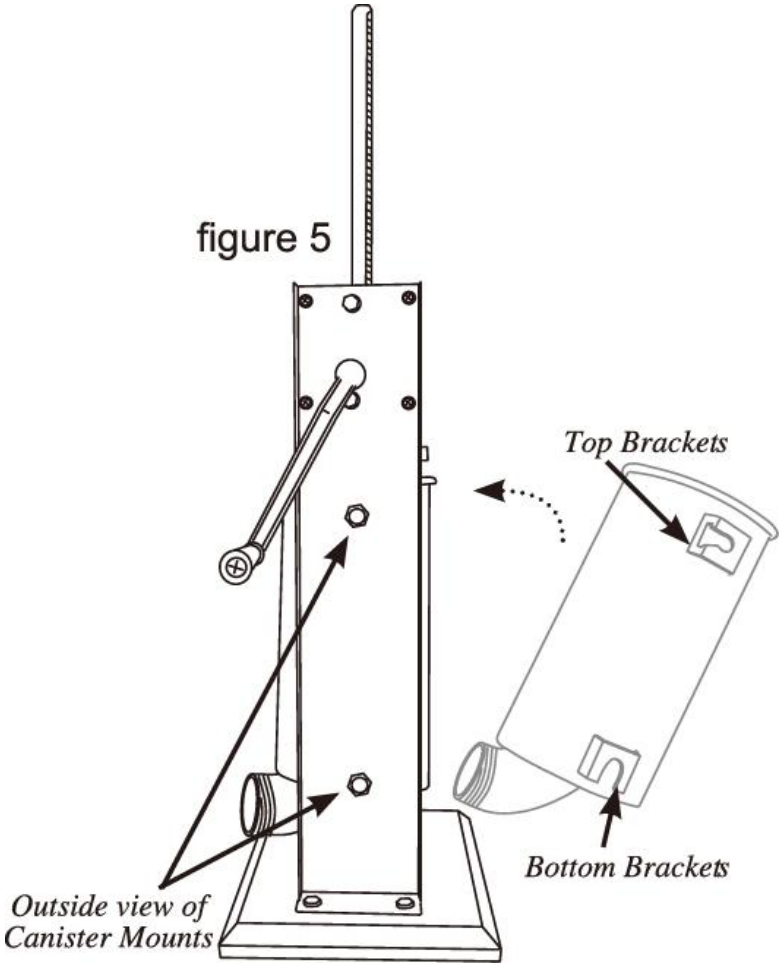
figure 4



5. Fäst handtaget genom att skjuta det på antingen den snabba eller den långsamma växeln (figur 4).

6. Vrid handtaget för att föra kolven till toppen av fyllnadsbehållaren.
7. Låt behållarens bottenfästen vila på kanisterfästena inuti Fyllningsanordningens hölje. Vrid botten av behållaren in i påfyllningshuset. Vrid behållaren helt in i påfyllningshuset Hus, snäppa fast de övre fästena i till kanisterfästena (figur 5).

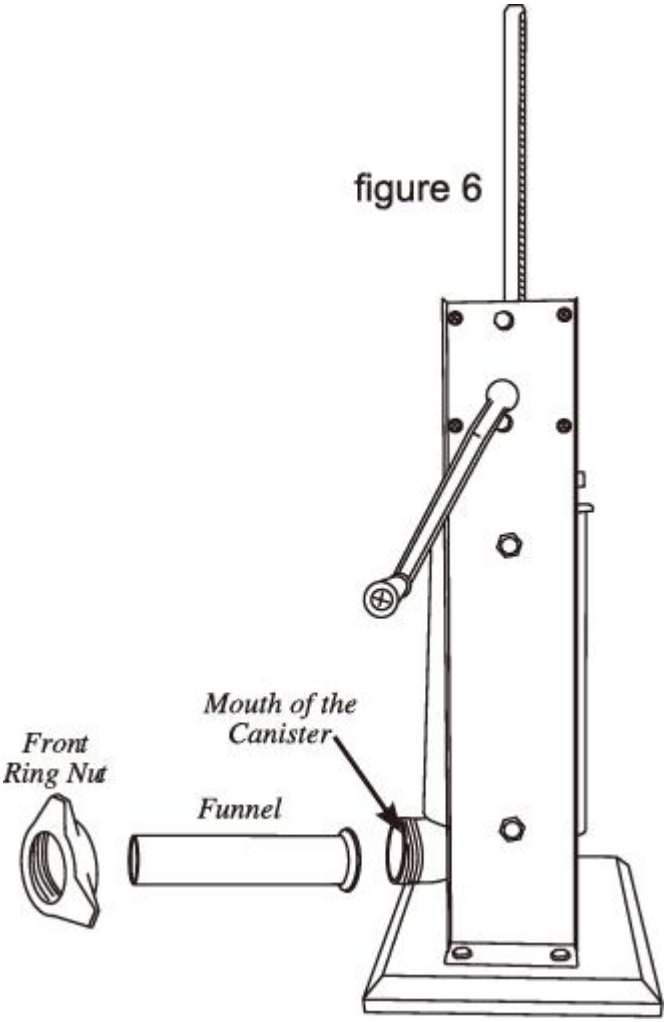
figure 5



8. Sätt i önskad fyllningstratt genom den främre ringmuttern. Skruva fast Främre ringmutter och fyllningstratt på behållarens mynning tills den sitter tätt. DRA INTE ÅT den främre ringmuttern HÅRT, eftersom det kan skada

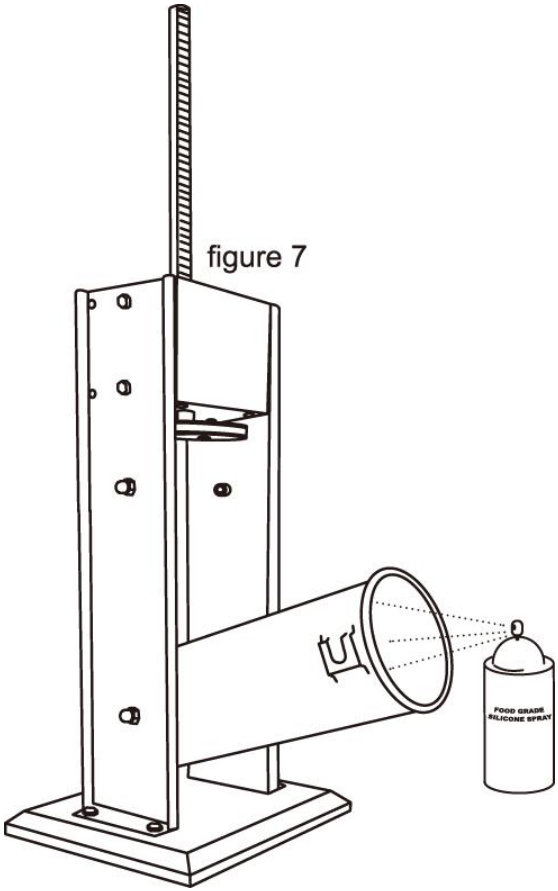
tratten (figur 6)

figure 6



9. Smörj insidan noggrant Fyll behållaren med ett livsmedelsklassat smörjmedel innan att använda (figur 7).

figure 7



DEMONTERING OCH RENGÖRING

1. Ta bort påfyllningstratten genom att skruva loss den främre ringmuttern och dra ut Tratt ut.
2. Vrid handtaget tills kolven kommer upp och ut ur behållaren.
3. Vrid behållaren utåt och dra sedan upp behållaren för att ta bort den. från fyllnadshuset.
4. Skruva loss kolven från kolvaxeln. Demontera tryckventilen Avlastningsventil från kolven. Ta bort kolvtätningen från kolven.
5. Tvätta alla delar som har varit i kontakt med kött i varmt tvålvatten. RENGÖR DELARNA OMEDELBART EFTER ANVÄNDNING. Skölj och

torka noggrant alla delar. delar omedelbart. Sterilisera vid behov.
6. Smörj axeln, behållaren, tryckavlastningsventilens komponenter noggrant och den främre ringmuttern med ett livsmedelsklassat smörjmedel före och efter varje användning.

FYLLNINGSINSTRUKTIONER

VARNING!! När kolven dras ut ur behållaren, SLÄPP HANDTAGET LÅNGSAMT! Tryck eller gravitation kan få handtaget att snurra bakåt något och orsaka skada.

OBS: Applicera ett livsmedelsklassat smörjmedel på insidan av behållaren innan du fyller den med köttblandningen.

1. Luta ut behållaren.
2. Fyll behållaren med kött- och kryddblandningen (figur 8).

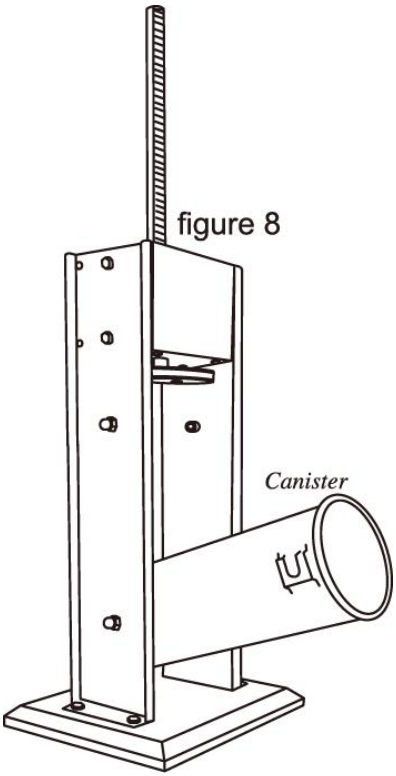
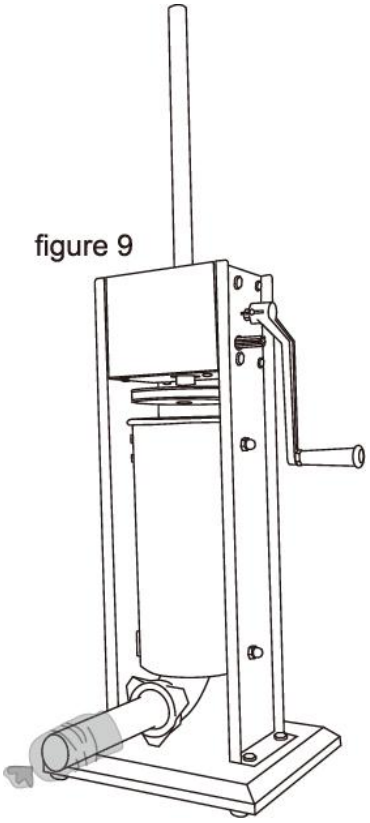


figure 8

3. Tryck ner blandningen ordentligt i behållaren för att släppa ut eventuell

luft som finns kvar.
4. Vrid behållaren tillbaka till upprätt läge och snäpp fast de övre fästena på behållaren Fästen.
5. Vrid handtaget tills kolven kommer in kontakt med köttet och blandningen är klar att pressa ut änden av fyllningstratten.
6. Trä ett hölje på änden av fyllningstratten tills hela höljet har glidit på tratten. figur 9).

figure 9



7. Knyt, tvinna eller fäst en ring i änden av höljet för att försegla den.
8. Vrid handtaget för att pressa ut blandningen i För bästa resultat, applicera tryck runt höljet höljet, nära slutet av fyllningstratten. Detta kommer att hålla höljet tätt och orsaka att blandningen så att den packas ordentligt in i höljet.
9. När änden av höljet har nåtts, knyt, tvinna eller förslut änden av höljet för

att försegla innehållet inuti.

FYLLNINGSTIPS: Följande är förslag för att minska motståndet när fyllning med 13 mm fyllningstratt.
A. Tillsätt vatten till köttblandningen – upp till 0,4 liter vatten per 2,3 kg kött. kryddat kött.
B. Tillsätt 60 ml grönsaks- eller olivolja olja per 2,3 kg kryddat kött bättre flöde.

Rutinmässigt underhåll

1. Ta bort och rengör alla delar som kommer i kontakt med korven.
2. Torka av icke-löstagbara delar med en trasa för att ta bort bakterier.
3. Smörj rörliga delar och kugghjul för att förlänga produktens livslängd.
4. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel för rengöring.
5. Förvara maskinen på en torr, ren och säker plats.
6. Månatligt underhåll: Torka av enheten med ett livsmedelsklassat rengöringsmedel för rostfritt stål för att ta bort fläckar och förhindra rost. Kontrollera att alla anslutningar är åtdragna; dra åt om de är lösa.
7. Långtidsförvaring: Om maskinen inte används på mer än 1 månad, rengör och desinficera alla komponenter noggrant, torka helt och förvara dem i en förseglad påse eller behållare för att förhindra damm och kontaminering. Applicera ett tunt lager livsmedelsgodkänd olja på de rostfria delarna för att förhindra rost.

Tillverkare: CHANGZHOU SONGYU LIVSMEDELSMASKINERIETEKNIK CO., LTD.
Adress: 3486-7 Zhencheng Road, Huangtu Town, Jiangyin City, Wuxi City, Jiangsu Province, 214445 Kina
E-post: support@vevor.com

