VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Household Electric Meat Grinder

MODEL: MG3655

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: MG3655

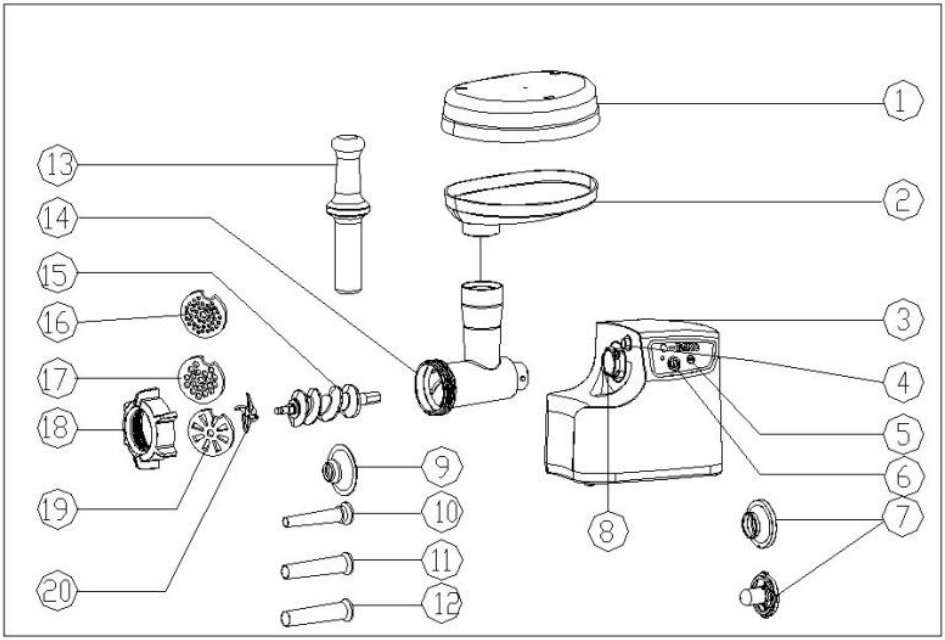


This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology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

IMPORTANT SAFEGUARDS

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. Always follow basic safety precautions when using these devices.
	Warning- For Indoor Use Only

DESCRIPTION



1.Food dish	11. Sausage attachment (mediun)
2. Hopper plate	12.Sausage attachment (large)
3. Body	13. Food pusher
4.Button	14.Head
5. REV (Reverse)	15.Snake
6.ON (Power)	16.Cutting plate(fine)
7:Kibbe	17. Cutting plate (mediun)
8.Head inlet	18.Fixing ring
9.Sausage attachment (block)	19.cutting plate(large)
10.Sausage attachment (fine)	20.cutting blade

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **It is for household use；** Do not use outdoors.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Unplug when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the hoppper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never push products by hand. Use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- Operate the unit from “ON” to “R” or from “R” to “ON” after the previous working condition stops more than 30 seconds, or it may cuase some unnormal case such as moving up and down and easily destroy the unit.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible

for their safety

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged. Return it to the store of service or repair by professional serviceman.
- Do Not Touch Moving Parts: Never touch the moving parts of the meat grinder, such as the blades or the auger, while the appliance is in operation. This can cause serious cuts or injuries. Keep hands, fingers, and other objects away from the feed chute and the grinding mechanism.
- Use the Pusher: Always use the provided pusher to feed meat or other ingredients into the grinder. Do not use your hands to push food directly into the feed chute. This reduces the risk of your fingers getting caught in the moving parts.
- Do Not Overload: Do not exceed the maximum capacity of the meat grinder. Overloading can cause the motor to overheat, leading to damage to the appliance and potentially causing a fire..

Cleaning and Maintenance Warnings

- Unplug Before Cleaning: Always unplug the meat grinder from the power source before cleaning or performing any maintenance tasks. This ensures that the appliance cannot start accidentally while you are handling it.
- Cleaning Components: Do not immerse the main unit of the meat grinder in water or any other liquid. Only the detachable parts, such as the feed chute, the grinding bowl, and the blades, can be washed according to the cleaning instructions provided. Use a damp cloth to wipe the exterior of the main unit.
- Blade Replacement: If the blades need to be replaced, only use replacement blades recommended by the manufacturer. Incorrect blades may not fit properly and can cause the appliance to malfunction

or pose a safety risk. Replace the blades only after unplugging the meat grinder and following the specific replacement procedure in this manual.

Storage Warnings

- Store Properly: When storing the meat grinder, keep it in a dry place away from moisture and direct sunlight. Moisture can cause rusting of metal parts, and prolonged exposure to sunlight can damage the plastic components.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS, HOUSEHOLD USE ONLY.

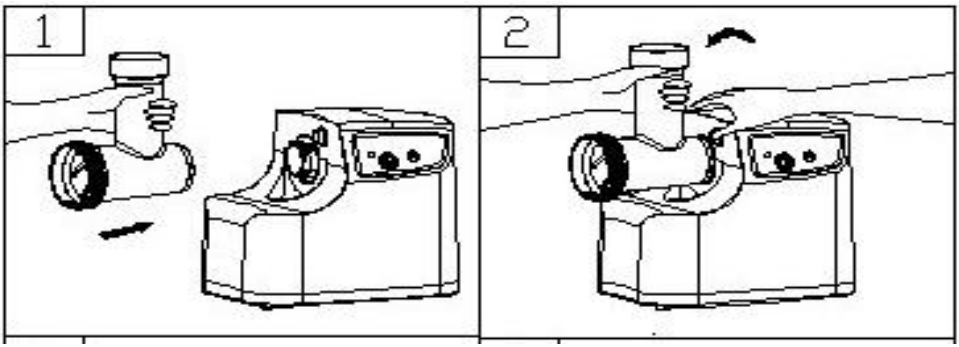
FOR THE FIRST TIME

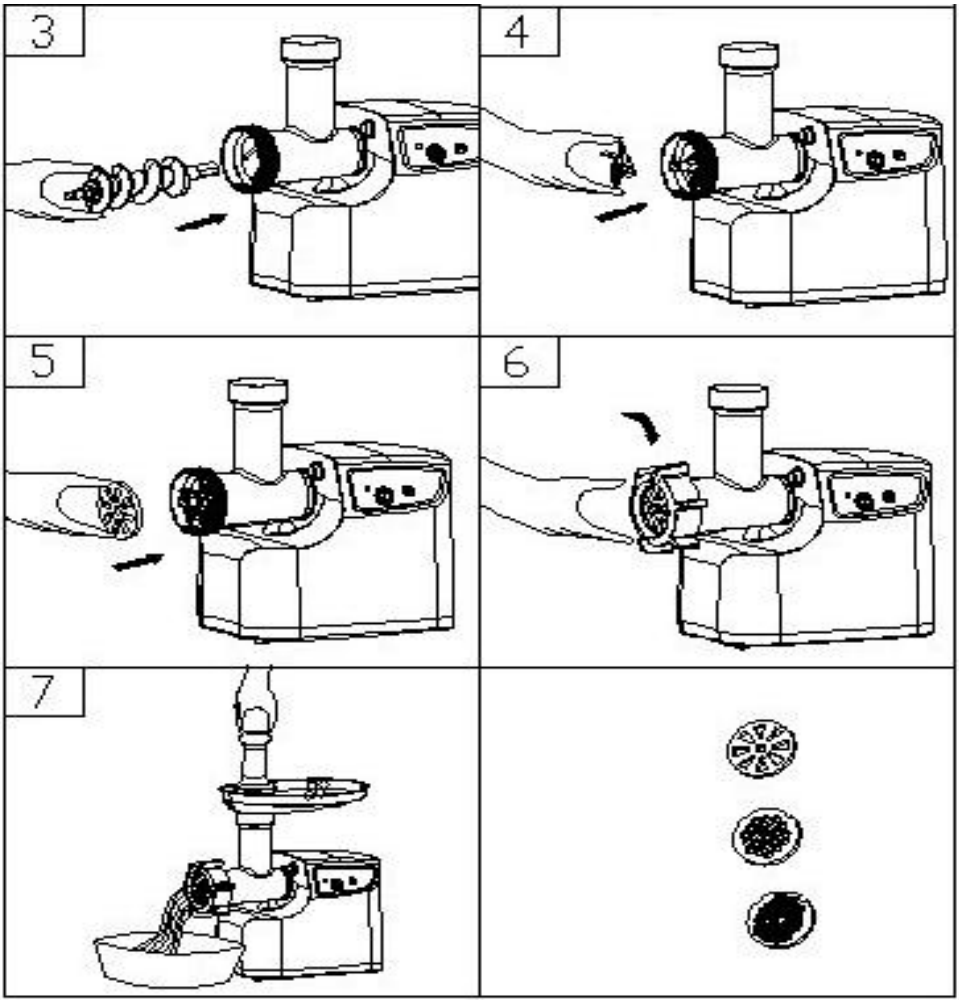
- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash other parts except body(motor housing) in warm soapy water.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plug in，Make sure the key switch in the "OFF" position, that is the natural state of all keys.

INSTRUCTION FOR USE

ASSENBLING

- **hold the head and insert it into the inlet(when inserting pls pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top,see fig.1), And press the button，then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly . (fig.2)**
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4).If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.





MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Mincing meat press "ON（POWER）" button Then the light
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.7)

After using, Press "ON" or "REV" to stop the appliance,then pull out the electeical plug

Reversal function

- If blockade is happened, direct press “REV”key；
- After unblocking, release“REV” ,and pull plug out, then clean food out from head of appliance.

MAKING KIBBE

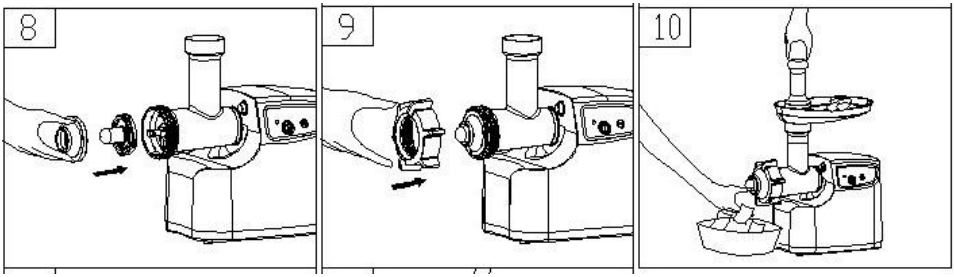
RECIPE STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1 1/tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/tablespoons

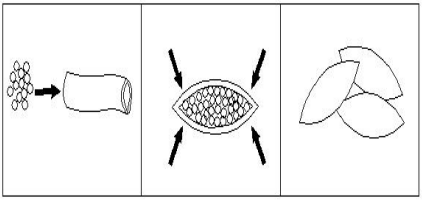
- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COUVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste



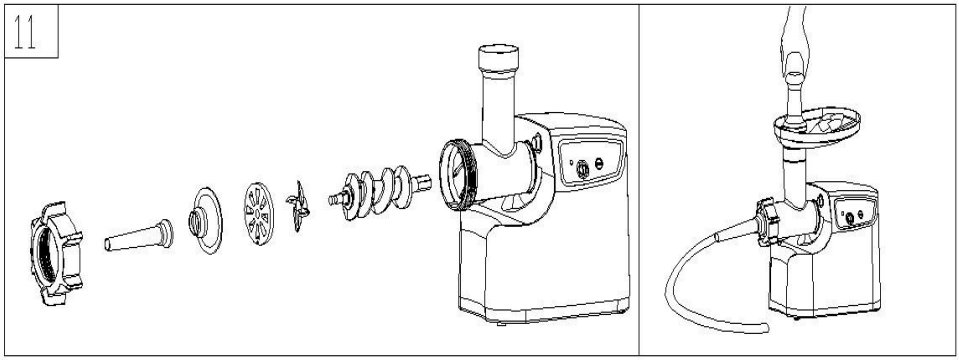
- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.



- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10).(
- Form kibbe ad illustrated below and deep fry.

MAKING SAUSAGE

Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



CLEANING AND MAINTENACE

DISADDEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).
- Press the fasten knob，move the head as per direction illustrated on fig 13, then you can take out the head.

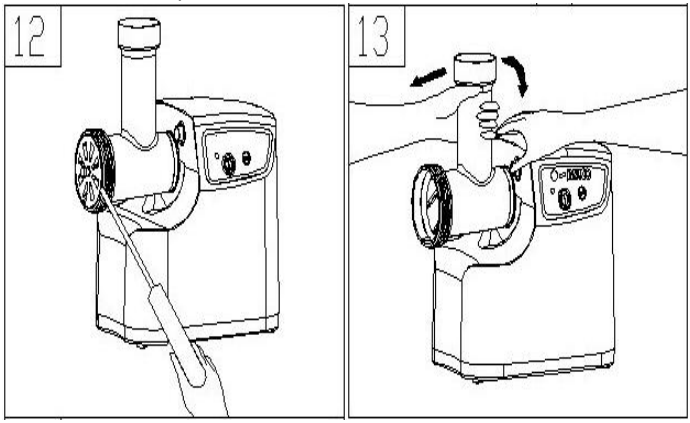
CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

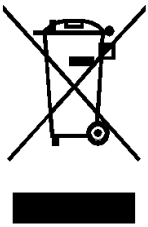
PACKAGING

- After cleaning, put cordset into cordset box which is on back of appliance

Body (see Illustration 14)



Environment friendly disposal

	You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

FCC Information:

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) This product may cause harmful interference.

2)This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party.responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this

product does cause harmful interference to radio or television reception,which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

· Reorient or relocate the receiving antenna.

· Increase the distance between the product and receiver.

· Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

· Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

Manufacturer: Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Address: No.27,Jiangjunmao Industrial area, Wulian community, Longgang street,Longgang district, Shenzhen City, Guangdong Province, China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Hachoir à viande électrique domestique

MODÈLE : MG3655

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODÈLE : MG3655



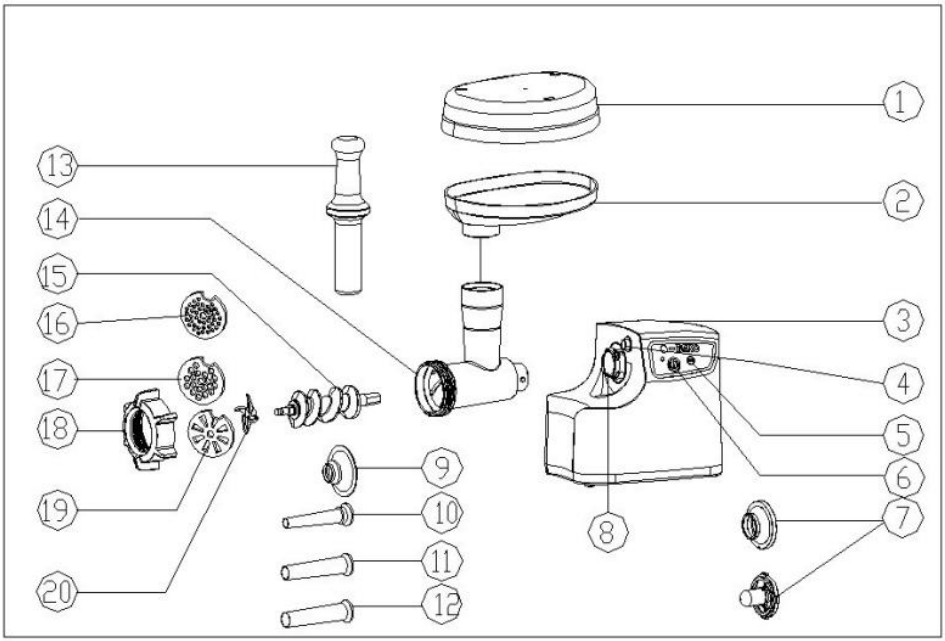
Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

	Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions. Respectez toujours les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils.

	Avertissement : Usage intérieur uniquement

DESCRIPTION



1. Plat	11. Accessoire pour saucisses (moyen)
2. Plaque de trémie	12. Accessoire saucisse (grand)
3. Corps	13. Pousseur de nourriture
4.Bouton	14.Tête
5. REV (Inversé)	15. Serpent
6. MARCHE (Alimentation)	16. Plaque de découpe (fine)
7:Kibbe	17. Plaque à découper (moyenne)
8. Entrée de culasse	18. Anneau de fixation
9. Accessoire à saucisses (bloc)	19. Plaque à découper (grande)

10. Accessoire pour saucisse (fin)	20.lame de coupe

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- **À usage domestique uniquement ;** ne pas utiliser à l'extérieur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil lors du montage et du démontage.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Lors du transport de l'appareil, veillez à le tenir à deux mains. Ne le transportez pas par la trémie ni par la tête.
- Ne fixez pas la lame de coupe et la plaque de coupe lorsque vous utilisez l'accessoire kibbe.
- Ne jamais pousser les produits à la main. Utiliser un poussoir à aliments.
- Ne pas broyer les aliments durs tels que les os, les noix, etc.
- Ne pas moudre le gingembre ni d'autres matières à fibres dures.
- Le fonctionnement continu du hachoir à viande ne doit pas excéder 10 minutes, avec un intervalle de 10 minutes entre chaque arrêt pour permettre au moteur de refroidir.
- Faites fonctionner l'appareil de « ON » à « R » ou de « R » à « ON » après que la condition de fonctionnement précédente se soit arrêtée pendant plus de 30 secondes, sinon cela pourrait provoquer un comportement anormal tel qu'un mouvement de haut en bas et endommager facilement l'appareil.

- Pour éviter tout blocage, ne forcez pas le fonctionnement de l'appareil en exerçant une pression excessive.
- Lorsque le disjoncteur se déclenche, ne pas mettre sous tension.
- N'essayez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil vous-même.
- Ne plongez pas le cordon ou le corps du mixeur dans l'eau, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N’utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e). Rapportez-le au magasin pour le faire réparer ou confiez-le à un technicien qualifié.
- Ne touchez pas les pièces mobiles : ne touchez jamais les pièces mobiles du hachoir à viande, comme les lames ou la vis sans fin, lorsque l’appareil est en marche. Cela pourrait entraîner des coupures ou des blessures graves. Tenez vos mains, vos doigts et tout autre objet éloignés de la goulotte d’alimentation et du mécanisme de hachage.
- Utilisez le poussoir : utilisez toujours le poussoir fourni pour introduire la viande ou d’autres ingrédients dans le hachoir. N’utilisez pas vos mains pour pousser les aliments directement dans la goulotte d’alimentation. Cela réduit le risque de vous coincer les doigts dans les pièces mobiles.
- Ne pas surcharger : Ne dépassez pas la capacité maximale du hachoir à viande. Une surcharge peut entraîner une surchauffe du moteur, endommager l’appareil et potentiellement provoquer un incendie.

Avertissements concernant le nettoyage et l'entretien

- Débranchez avant de nettoyer : Débranchez toujours le hachoir à viande avant de le nettoyer ou d'effectuer toute opération d'entretien. Cela évite tout risque de démarrage accidentel pendant sa manipulation.
- Nettoyage des composants : Ne plongez pas l'appareil principal dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Seules les pièces amovibles, telles que la goulotte d'alimentation, la cuve de hachage et les lames, peuvent être lavées conformément aux instructions de nettoyage fournies. Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur de l'appareil principal.
- Remplacement des lames : Si les lames doivent être remplacées, utilisez uniquement les lames de rechange recommandées par le fabricant. Des lames non conformes risquent de ne pas s'adapter correctement et peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil ou présenter un risque pour la sécurité. Ne remplacez les lames qu'après avoir débranché le hachoir à viande et suivi la procédure de remplacement spécifique décrite dans ce manuel.

Avertissements relatifs au stockage

- Rangement approprié : Pour ranger le hachoir à viande, conservez-le dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil. L'humidité peut provoquer la rouille des pièces métalliques et une exposition prolongée au soleil peut endommager les composants en plastique.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS, USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

POUR LA PREMIÈRE FOIS

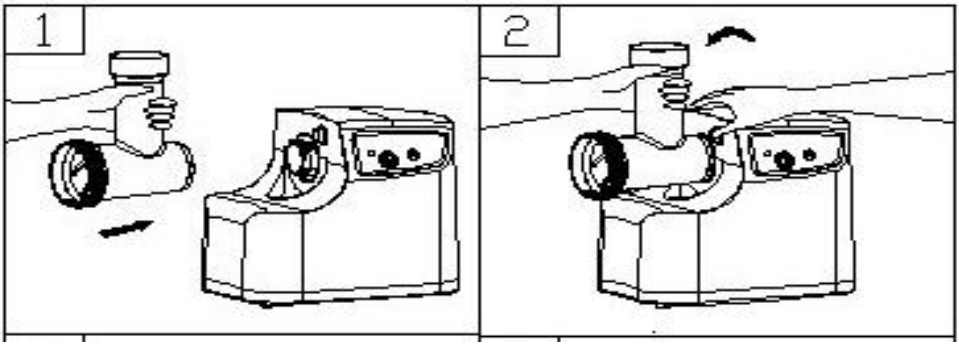
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension secteur de votre domicile.
- Lavez toutes les autres pièces, à l'exception du corps (carter moteur), à l'eau chaude savonneuse.
- Laver toutes les parties (sauf le corps) à l'eau chaude savonneuse.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur à clé est en position « OFF », c'est l'état naturel de toutes les clés.

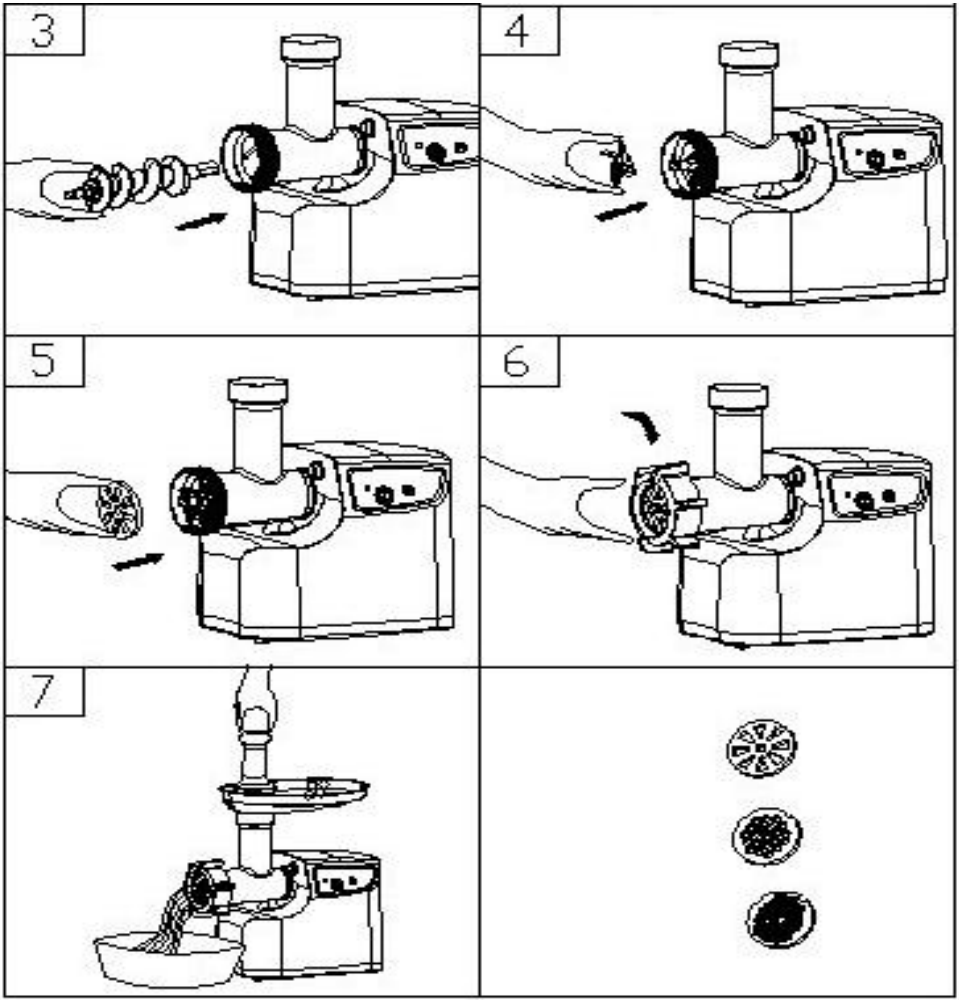
MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE

- **Tenez la tête et insérez-la dans l'entrée (lors de l'insertion, veuillez faire attention à ce que la tête soit inclinée comme indiqué par la flèche sur le dessus, voir fig. 1). Appuyez ensuite sur le bouton, puis tournez la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de bien la fixer. (fig. 2)**
- Placez le serpent dans la tête, l'extrémité longue en premier, et tournez pour faire avancer légèrement la vis jusqu'à ce qu'elle soit fixée dans le boîtier du moteur (fig. 3).

- Placez la lame de coupe sur le manche du serpent avec la lame orientée vers l'avant comme illustré (fig.4). Si elle n'est pas correctement installée, la viande ne sera pas hachée.
- Placez la plaque de coupe souhaitée à côté de la lame de coupe, en insérant les protubérances dans la fente (fig.5).
- Maintenez ou appuyez au centre de la plaque de coupe avec un doigt, puis vissez fermement la bague de fixation avec l'autre main (fig. 6). Ne serrez pas trop fort.
- Placez la plaque de la trémie sur la tête et fixez-la en position.
- Placez l'appareil sur un support stable.
- Les passages d'air situés au bas et sur le côté du carter moteur doivent rester dégagés et non obstrués.





VIANDE HACHÉE

- Coupez tous les aliments en morceaux (la viande sans os, sans gras et sans fibres est recommandée, taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture de la trémie.
- Hacher la viande, appuyez sur le bouton « ON (POWER) ». La lumière s'allume.
- Introduisez les aliments dans la trémie. Utilisez uniquement le poussoir (fig. 7).

Après utilisation, appuyez sur « ON » ou « REV » pour arrêter l'appareil, puis débranchez-le.

Fonction d'inversion

- En cas de blocage, appuyez directement sur la touche « REV » ;
- Après le déblocage, relâchez le bouton « REV », retirez la prise, puis nettoyez les résidus alimentaires de la tête de l'appareil.

FAIRE DU KIBBE

RECETTE REMBOURRAGE

Mouton 100 g

Huile d'olive 1 cuillère à soupe et demie

Oignon (finement haché) 1 cuillère à soupe et demie

Épices à votre goût

Sel à votre goût

Farine 1 cuillère à soupe et demie

- Hacher du mouton une ou deux fois.
- Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré, puis ajouter le mouton haché, le quatre-épices, le sel et la farine.

COUVERCLE DE SORTIE

Viande maigre 450 g

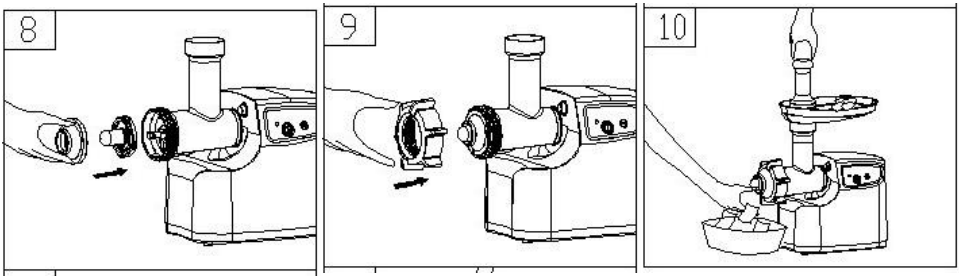
Farine 150-200 g

Épices à votre goût

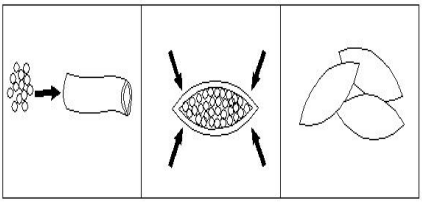
Noix de muscade (finement hachée) 1

Poivre rouge en poudre selon votre goût

Poivre à votre goût



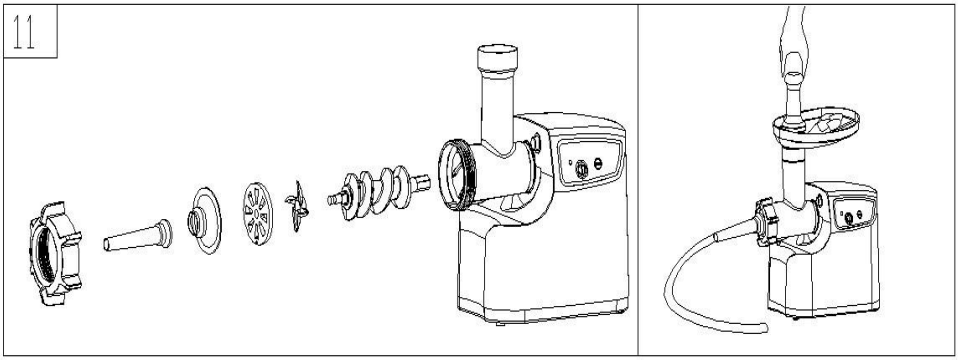
- Hachez la viande trois fois et mélangez tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine pour la panure donneront une meilleure consistance et un meilleur goût.



- Broyer le mélange trois fois.
- Démontez en inversant les étapes de 5 à 3 pour retirer la plaque de coupe et la lame de coupe.
- Placez les fixations Kibbe A et B ensemble sur l'arbre de la vis d'alimentation, en insérant les protubérances dans les fentes (fig.8).
- Visser le bouchon en place jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne pas trop serrer (fig. 9).
- Fabriquer le couvercle de sortie cylindrique (fig. 10).
- Façonnez le kibbeh comme illustré ci-dessous et faites-le frire.

FABRICATION DE SAUCISSES

Avant de commencer, veuillez assembler l'accessoire à saucisse comme suit (fig. 11)



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DÉSACTIVER

- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
- Débranchez la prise de la prise de courant.
- Démontage en inversant les étapes des images 1 à 6.
- Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête comme illustré et soulevez-la (fig.12).
- Appuyez sur le bouton de fixation, déplacez la tête dans la direction illustrée sur la figure 13, Vous pouvez ensuite retirer la tête.

NETTOYAGE

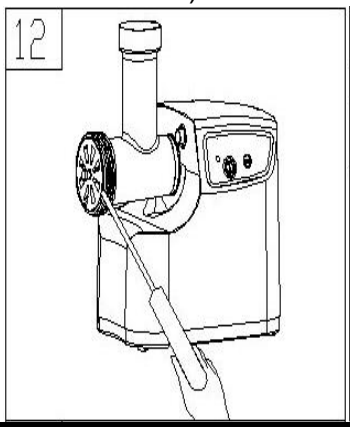
- Retirez la viande, etc. Lavez chaque partie à l'eau chaude savonneuse.
- Une solution de blanchiment contenant du chlore décolorera les surfaces en aluminium.
- Ne plongez pas le carter du moteur dans l'eau, essuyez-le seulement avec un chiffon humide.
- Le diluant et l'essence peuvent fissurer ou décolorer l'appareil.
- Essuyez toutes les parties coupantes avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

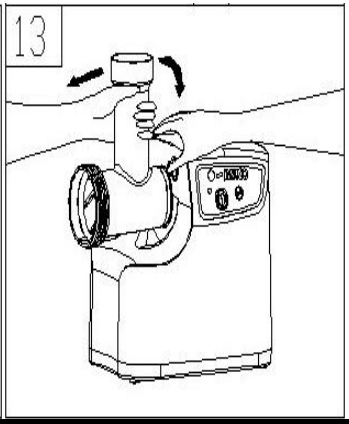
CONDITIONNEMENT

- Après le nettoyage, rangez le cordon d'alimentation dans son boîtier

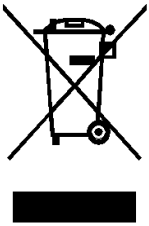
situé à l'arrière de l'appareil.

Corps (voir illustration 14)





élimination respectueuse de l'environnement

	Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement ! N'oubliez pas de respecter la réglementation locale : déposez les appareils électriques hors d'usage dans un centre de collecte des déchets approprié.

Informations de la FCC :

ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.

2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris les

interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.
AVERTISSEMENT : Toute modification apportée à ce produit sans l’autorisation expresse de la partie responsable de sa conformité peut annuler le droit de l’utilisateur à utiliser le produit.
Remarque : Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.
Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce produit cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée (ce qui peut être déterminé en l'éteignant et en le rallumant), l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes.
• Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
• Augmenter la distance entre le produit et le destinataire.
• Branchez le produit sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
• Consultez votre revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Fabricant : Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Adresse : No.27, zone industrielle de Jiangjunmao, communauté de Wulian, rue Longgang, district de Longgang, ville de Shenzhen, province du Guangdong, Chine.
Courriel : support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Elektrischer Fleischwolf für den Haushalt

MODELL: MG3655

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL : MG3655



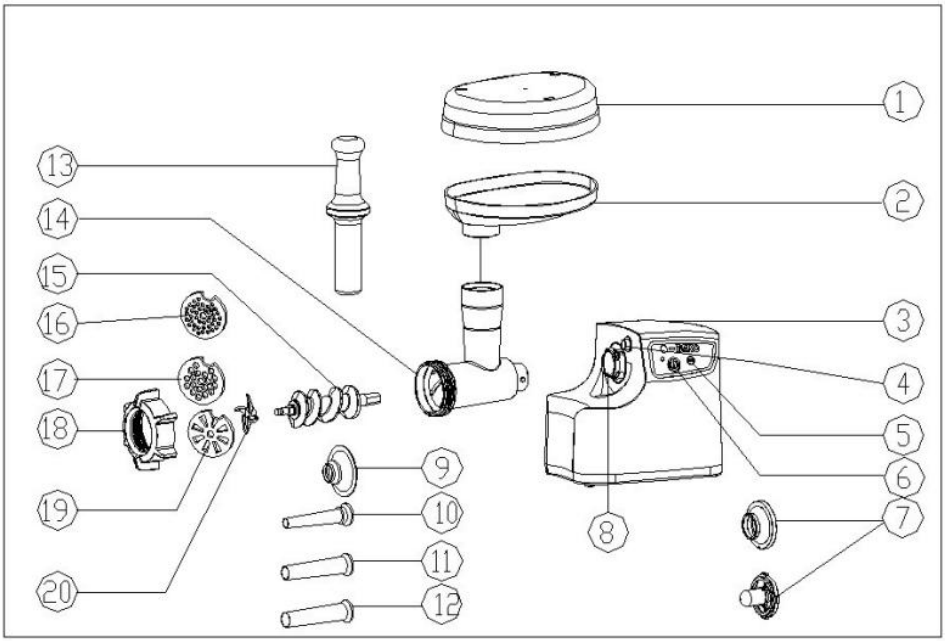
Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut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

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Beachten Sie beim Gebrauch dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.

	Warnung – Nur für den Gebrauch in Innenräumen

BESCHREIBUNG



1. Gericht	11. Wurstaufsatz (mediun)
2. Trichterplatte	12. Wurstaufsatz (groß)
3. Körper	13. Essensschieber
4. Schaltfläche	14. Kopf
5. REV (Rückwärtsgang)	15. Schlange
6. EIN (Stromversorgung)	16. Schneideplatte (fein)
7:Kibbe	17. Schneideplatte (mittel)
8. Einlass am Kopf	18. Befestigungsring
9. Wurstaufsatz (Block)	19. Schneideplatte (groß)
10. Wurstaufsatz (fein)	20. Schneidklinge

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

- **Es ist für den Hausgebrauch bestimmt;** nicht im Freien verwenden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
- Beim Zusammenbau und Auseinanderbauen des Geräts den Netzstecker ziehen.
- Bei der Benutzung von Elektrogeräten in der Nähe von Kindern ist eine enge Aufsicht erforderlich.
- Tragen Sie das Gerät unbedingt mit beiden Händen am Gehäuse. Tragen Sie das Gerät nicht an der Trichterplatte oder am Kopf.
- Befestigen Sie das Schneidmesser und die Schneidplatte nicht, wenn Sie den Kibbe-Aufsatz verwenden.
- Schieben Sie Produkte niemals mit der Hand. Verwenden Sie einen Lebensmittelschieber.
- Harte Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw. dürfen nicht zerkleinert werden.
- Ingwer und andere faserige Zutaten dürfen nicht zerkleinert werden.
- Der Fleischwolf sollte nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen, gefolgt von einer 10-minütigen Pause zur Motorkühlung.
- Schalten Sie das Gerät nach einem Betriebsstillstand von mehr als 30 Sekunden von „EIN“ auf „R“ oder von „R“ auf „EIN“, da es sonst zu Fehlfunktionen wie z. B. Auf- und Abwärtsbewegungen kommen und das Gerät leicht beschädigt werden kann.
- Um ein Blockieren zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit übermäßigem Druck bedient werden.

- Wenn der Schutzschalter auslöst, schalten Sie das Gerät nicht ein.
- Versuchen Sie niemals, die Teile selbst auszutauschen und das Gerät selbst zu reparieren.
- Das Kabel und das Gehäuse des Mischers dürfen nicht in Wasser getaucht werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie es zur Reparatur in den Fachhandel oder lassen Sie es von einem Fachmann reparieren.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile: Berühren Sie niemals die beweglichen Teile des Fleischwolfs, wie z. B. die Messer oder die Förderschnecke, während das Gerät in Betrieb ist. Dies kann zu schweren Schnittverletzungen führen. Halten Sie Hände, Finger und andere Gegenstände vom Einfüllschacht und dem Mahlwerk fern.
- Verwenden Sie den Stopfer: Verwenden Sie zum Einfüllen von Fleisch oder anderen Zutaten in den Fleischwolf immer den mitgelieferten Stopfer. Drücken Sie die Lebensmittel nicht mit den Händen direkt in den Einfüllschacht. Dadurch verringern Sie das Risiko, dass Ihre Finger in die beweglichen Teile geraten.
- Nicht überladen: Die maximale Kapazität des Fleischwolfs darf nicht überschritten werden. Eine Überladung kann zu einer Überhitzung des Motors führen, was das Gerät beschädigen und möglicherweise einen Brand verursachen kann.

Reinigungs- und Wartungshinweise

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen: Trennen Sie den Fleischwolf vor der Reinigung oder Wartung immer vom Stromnetz. So verhindern Sie, dass sich das Gerät während der Handhabung versehentlich einschaltet.
- Reinigung der Komponenten: Tauchen Sie das Hauptgerät des Fleischwolfs nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur die abnehmbaren Teile, wie z. B. der Einfüllschacht, der Mahlbehälter und die Messer, können gemäß der beiliegenden Reinigungsanleitung gereinigt werden. Wischen Sie die Außenseite des Hauptgeräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Klingenwechsel: Verwenden Sie zum Austausch der Klingen ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Ersatzklingen. Falsche Klingen passen möglicherweise nicht richtig und können zu Fehlfunktionen des Geräts oder einem Sicherheitsrisiko führen. Tauschen Sie die Klingen erst aus, nachdem Sie den Fleischwolf vom Stromnetz getrennt und die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Vorgehensweise genau befolgt haben.

Lagerwarnungen

- Richtige Lagerung: Bewahren Sie den Fleischwolf an einem trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung, auf. Feuchtigkeit kann zu Rost an den Metallteilen führen, und längere Sonneneinstrahlung kann die Kunststoffteile beschädigen.

Konformitätserklärung

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

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

Diese Anleitung aufbewahren. Nur für den Hausgebrauch.

ERSTMALS

- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.
- Waschen Sie alle anderen Teile außer dem Gehäuse (Motorgehäuse) in warmem Seifenwasser.
- Waschen Sie alle Körperteile (außer dem Körper) in warmem Seifenwasser.
- Vor dem Einstecken sicherstellen, dass sich der Schlüsselschalter in der Position „AUS“ befindet; dies ist der natürliche Zustand aller Tasten.

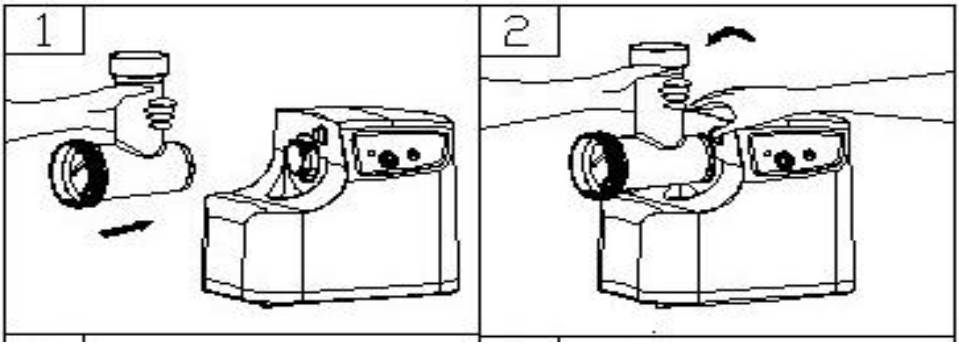
GEBRAUCHSANWEISUNG

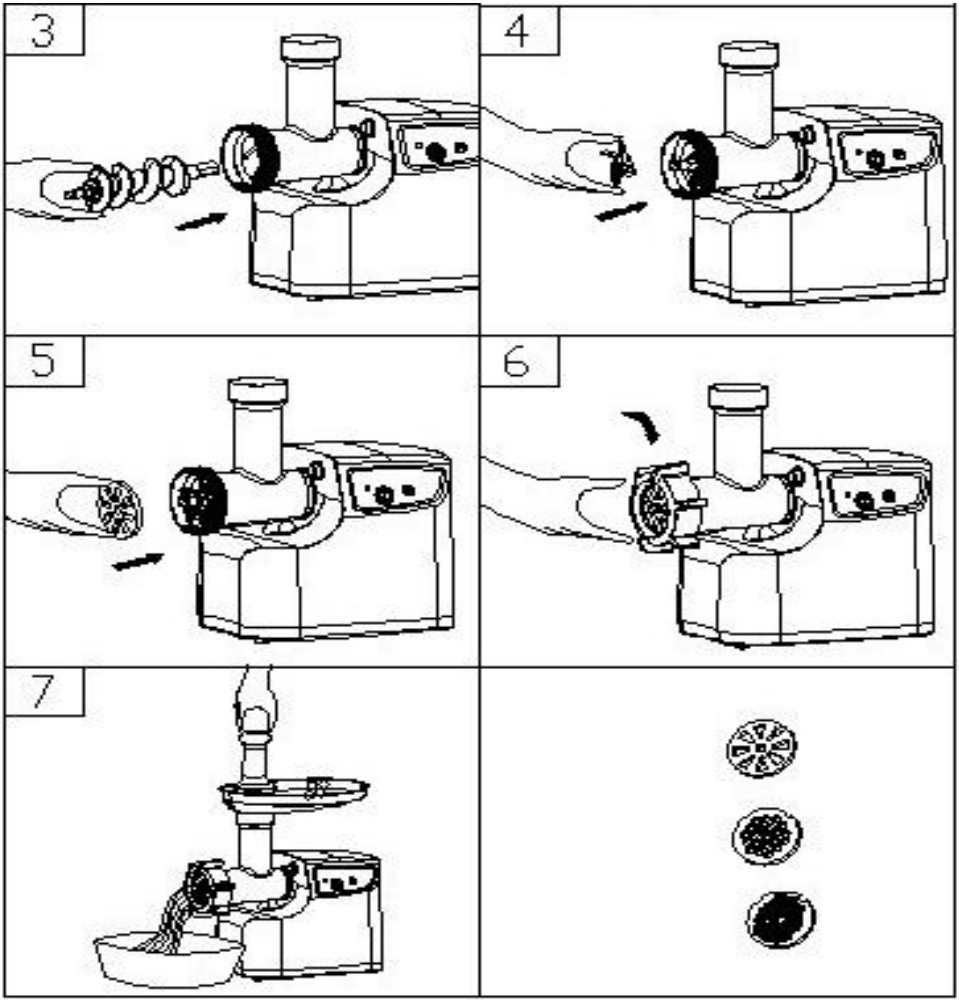
MONTAGE

- **Halten Sie den Kopf fest und führen Sie ihn in den Einlass ein (beim Einführen bitte darauf achten, dass der Kopf entsprechend dem Pfeil oben schräg steht, siehe Abb. 1). Drücken Sie den Knopf und drehen Sie dann den Kopf gegen den Uhrzeigersinn, sodass er fest sitzt. (Abb. 2)**
- Setzen Sie die Spirale mit dem langen Ende zuerst in den Kopf ein und drehen Sie sie leicht, um die Schraube vorzuschieben, bis sie im Motorgehäuse sitzt (Abb. 3).
- Setzen Sie das Schneidmesser so auf den Schlangenschaft, dass die

Klinge nach vorne zeigt (siehe Abb. 4). Wenn es nicht richtig sitzt, wird das Fleisch nicht zerkleinert.

- Platzieren Sie die gewünschte Schneidplatte neben dem Schneidmesser, sodass die Vorsprünge in den Schlitz passen (Abb. 5).
- Die Schneidplatte mit einem Finger in der Mitte stützen oder andrücken und anschließend mit der anderen Hand den Befestigungsring festziehen (Abb. 6). Nicht zu fest anziehen.
- Setzen Sie die Trichterplatte auf den Kopf und fixieren Sie sie.
- Stellen Sie das Gerät an einem festen Platz auf.
- Der Luftkanal an der Unterseite und an der Seite des Motorgehäuses muss frei und nicht blockiert sein.





Hackfleisch

- Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (Empfohlen wird fleischloses, knochenloses und fettfreies Fleisch, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm) , damit sie leicht in die Trichteröffnung passen.
- Zum Zerkleinern von Fleisch die Taste „EIN (POWER)“ drücken. Dann leuchtet die Lampe.
- Das Futter in die Trichterplatte geben. Hierfür ausschließlich den Futterschieber (Abb. 7) verwenden.

Drücken Sie nach Gebrauch die Taste „ON“ oder „REV“, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Netzstecker heraus.

Umkehrfunktion

- Im Falle einer Blockade die Taste „REV“ direkt drücken;
- Nach dem Entblocken die Taste „REV“ loslassen, den Stecker herausziehen und anschließend die Speisereste aus dem Gerätekopf entfernen.

KIBBE HERSTELLEN

REZEPT FÜLLUNG

Hammel 100 g

Olivenöl 1 1/Esslöffel

Zwiebel (fein geschnitten) 1 1/Esslöffel

Gewürze ganz nach Ihrem Geschmack

Salz ganz nach Ihrem Geschmack

Mehl 1 Esslöffel

- Hackfleisch vom Hammel ein- oder zweimal zubereiten.
- Zwiebeln anbraten, bis sie braun sind, dann das Lammhackfleisch, Piment, Salz und Mehl dazugeben.

Steckdosenabdeckung

Mageres Fleisch 450 g

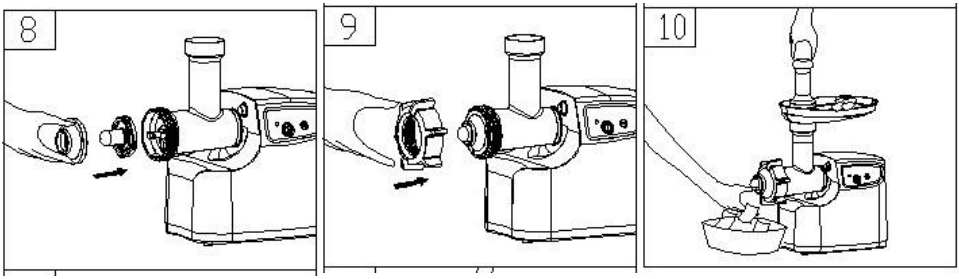
Mehl 150-200 g

Gewürze ganz nach Ihrem Geschmack

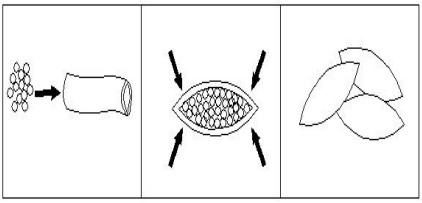
Muskatnuss (fein gehackt) 1

Rote-Paprika-Pulver nach Geschmack

Pfeffer ganz nach Ihrem Geschmack



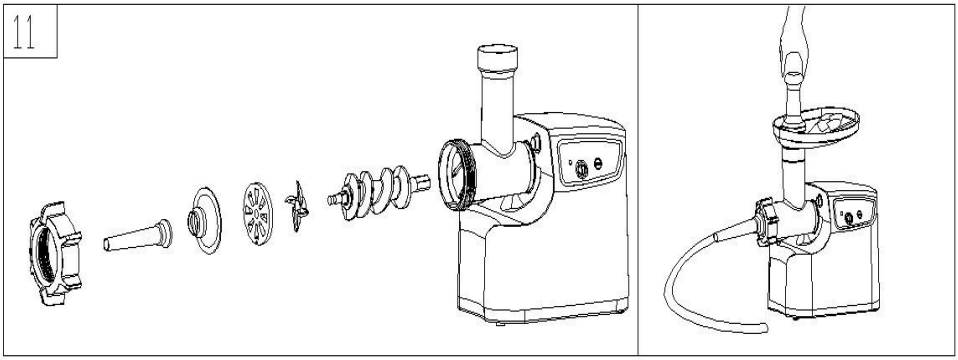
- Das Hackfleisch dreimal durchhacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für den Deckel sorgen für eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.



- Die Mischung dreimal zerkleinern.
- Zum Auseinandernehmen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge der Schritte 5-3 vor, um die Schneidplatte und das Schneidmesser zu entfernen.
- Setzen Sie die Kibbe-Aufsätze A und B gemeinsam auf die Förderschneckenwelle, sodass die Vorsprünge in die Schlitze passen (Abb. 8).
- Schrauben Sie den Deckel fest. Nicht überdrehen (Abb. 9).
- Fertigen Sie die zylindrische Auslassabdeckung an (Abb. 10).
- Das unten abgebildete Kibbe-Gericht zubereiten und frittieren.

Wurstherstellung

Bitte montieren Sie vor Beginn den Wurstaufsatz wie folgt (Abb. 11).



REINIGUNG UND WARTUNG

Entgleisen

- Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Die Demontage erfolgt durch Umkehrung der Schritte aus den Bildern 1-6.
- Um die Schneidplatte leicht zu entfernen, setzen Sie einen Schraubendreher wie abgebildet zwischen Schneidplatte und Kopf und heben Sie sie an (Abb. 12).
- Drücken Sie den Befestigungsknopf und bewegen Sie den Kopf in der in Abb. 13 dargestellten Richtung. Dann kann man den Kopf abnehmen.

REINIGUNG

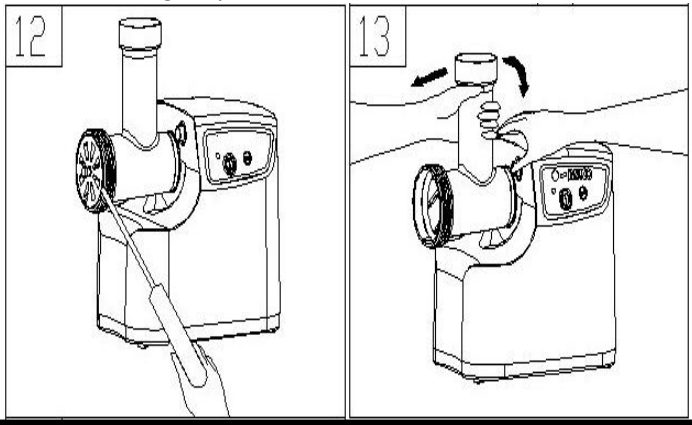
- Fleisch usw. entfernen. Jedes Teil in warmem Seifenwasser waschen.
- Eine chlorhaltige Bleichlösung verfärbt Aluminiumoberflächen.
- Das Motorgehäuse darf nicht in Wasser getaucht werden, sondern darf nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Verdünner und Benzin können Risse verursachen oder die Farbe des Bauteils verändern.
- Wischen Sie alle Schneidteile mit einem mit Pflanzenöl getränkten

Tuch ab.

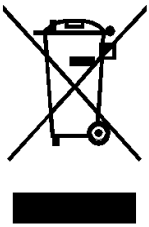
VERPACKUNG

- Nach der Reinigung legen Sie das Netzkabel in die Netzkabelbox auf der Rückseite des Geräts.

Körper (siehe Abbildung 14)



Umweltfreundliche Entsorgung

	Sie können zum Umweltschutz beitragen! Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Geben Sie nicht funktionierende Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

FCC-Informationen:

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:
1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Verlust der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.
Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in Wohngebieten gewährleisten.
Dieses Produkt erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen. Bei nicht vorschriftsmäßiger Installation und Verwendung kann es Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass in bestimmten Fällen Störungen auftreten. Sollte dieses Produkt Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben.
• Die Empfangsantenne neu ausrichten oder an einem anderen Ort aufstellen.
• Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
• Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an dem der Empfänger angeschlossen ist.
• Wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Unterstützung zu erhalten.

Hersteller: Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Adresse: Nr. 27, Industriegebiet Jiangjunmao, Gemeinde Wulian, Longgang Straße, Bezirk Longgang, Stadt Shenzhen, Provinz Guangdong,

China.
E-Mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Tritacarne elettrico domestico

MODELLO: MG3655

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO : MG3655



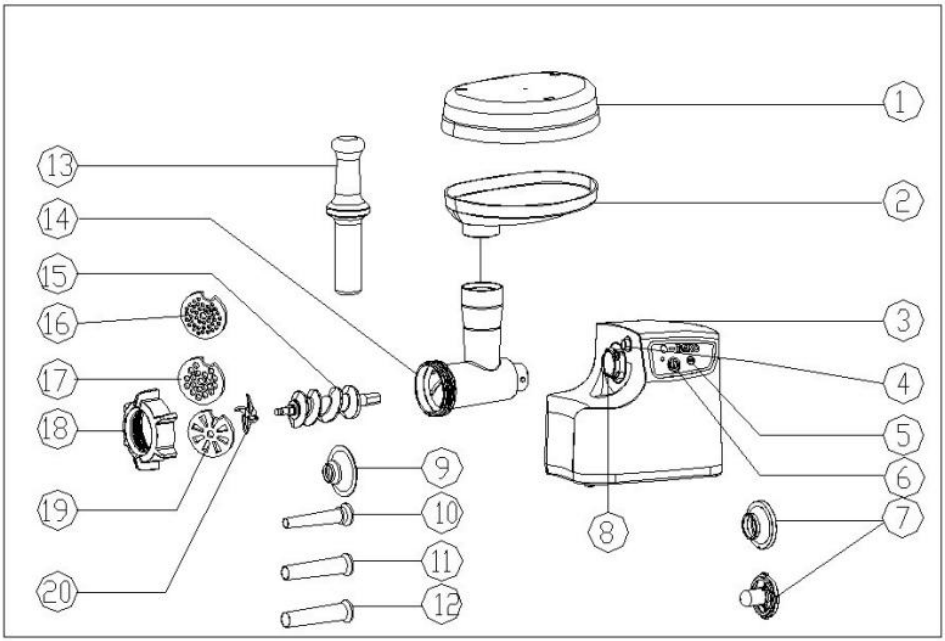
Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi.

	Attenzione: solo per uso interno.

DESCRIZIONE



1. Piatto del cibo	11. Accessorio per salsicce (medio)
2. Piastra tramoggia	12. Accessorio per salsicce (grande)
3. Corpo	13. Venditore di cibo
4. Pulsante	14. Testa
5. REV (Retromarcia)	15. Serpente
6. Accensione (Power)	16. Lama di taglio (fine)
7: Kibbe	17. Lastra da taglio (media)
8. Ingresso testa	18. Anello di fissaggio
9. Accessorio per salsicce (blocco)	19. tagliere (grande)

10. Accessorio per salsicce (fine)	20. lama da taglio

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

- **È destinato all'uso domestico;** non utilizzare all'aperto.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non in uso, prima di montare o smontare i componenti e prima della pulizia.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente durante le operazioni di montaggio e smontaggio.
- È necessaria un'attenta supervisione quando si utilizza un qualsiasi apparecchio in prossimità dei bambini.
- Quando trasportate l'unità, assicuratevi di tenerne il corpo con entrambe le mani. Non trasportate l'unità afferrandola per la piastra di tramoggia o per la testa.
- Non fissare la lama e la piastra di taglio quando si utilizza l'accessorio per kibbeh.
- Non spingere mai i prodotti a mano. Usa uno spingi-alimenti.
- Non tritare alimenti duri come ossa, noci, ecc.
- Non macinare lo zenzero e altri materiali con fibre dure.
- Il tritacarne non deve funzionare ininterrottamente per più di 10 minuti, con intervalli di 10 minuti per il raffreddamento del motore.
- Azionare l'unità da "ON" a "R" o da "R" a "ON" dopo che la precedente condizione di funzionamento si è interrotta per più di 30 secondi, altrimenti potrebbero verificarsi anomalie come movimenti su e giù e l'unità potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.
- Per evitare inceppamenti, non forzare il funzionamento dell'unità esercitando una pressione eccessiva.

- Quando l'interruttore automatico si attiva, non accendere l'apparecchio.
- Non tentare mai di sostituire i pezzi o riparare l'unità da solo.
- Non immergere il cavo o il corpo del mixer in acqua, poiché ciò potrebbe provocare una scossa elettrica.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Restituirlo al centro assistenza o farlo riparare da un tecnico qualificato.
- Non toccare le parti in movimento: non toccare mai le parti in movimento del tritacarne, come le lame o la coclea, mentre l'apparecchio è in funzione. Ciò può causare tagli o lesioni gravi. Tenere mani, dita e altri oggetti lontani dalla tramoggia di alimentazione e dal meccanismo di macinazione.
- Utilizzare lo pressore: utilizzare sempre lo pressore in dotazione per introdurre carne o altri ingredienti nel tritacarne. Non spingere il cibo direttamente nell'apertura di alimentazione con le mani. In questo modo si riduce il rischio che le dita rimangano incastrate nelle parti in movimento.
- Non sovraccaricare: non superare la capacità massima del tritacarne. Il sovraccarico può causare il surriscaldamento del motore, con conseguenti danni all'apparecchio e potenziale rischio di incendio.

Avvertenze per la pulizia e la manutenzione

- Scollegare prima della pulizia: scollegare sempre il tritacarne dalla

presa di corrente prima di pulirlo o eseguire qualsiasi operazione di manutenzione. Ciò garantisce che l'apparecchio non possa avviarsi accidentalmente mentre lo si utilizza.

- Pulizia dei componenti: Non immergere l'unità principale del tritacarne in acqua o altri liquidi. Solo le parti rimovibili, come la tramoggia di alimentazione, la ciotola di macinazione e le lame, possono essere lavate seguendo le istruzioni di pulizia fornite. Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno dell'unità principale.
- Sostituzione delle lame: Se è necessario sostituire le lame, utilizzare esclusivamente lame di ricambio consigliate dal produttore. L'utilizzo di lame non compatibili potrebbe non adattarsi correttamente e causare malfunzionamenti dell'apparecchio o rappresentare un rischio per la sicurezza. Sostituire le lame solo dopo aver scollegato il tritacarne dalla rete elettrica e seguendo la procedura di sostituzione specifica descritta in questo manuale.

Avvertenze sulla conservazione

- Conservazione corretta: Quando si ripone il tritacarne, conservarlo in un luogo asciutto, lontano da umidità e luce solare diretta. L'umidità può causare la formazione di ruggine sulle parti metalliche, mentre l'esposizione prolungata alla luce solare può danneggiare i componenti in plastica.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI, SOLO PER USO DOMESTICO.

PER LA PRIMA VOLTA

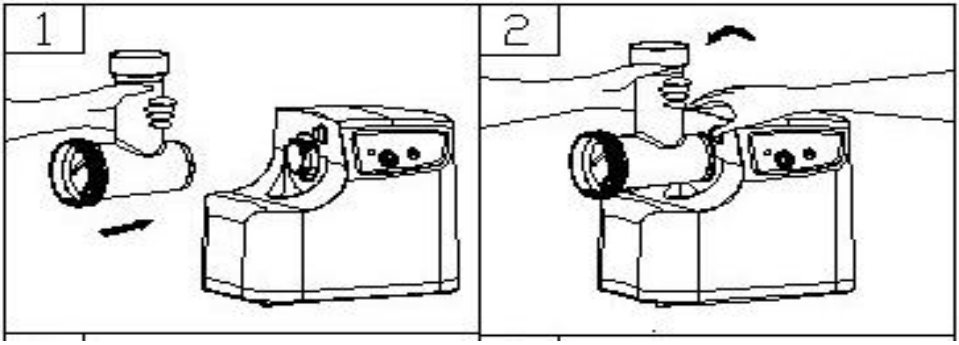
- Verificate che la tensione indicata sull'etichetta corrisponda alla tensione di rete della vostra abitazione.
- Lavare le altre parti, ad eccezione del corpo (alloggiamento del motore), con acqua tiepida e sapone.
- Lavare tutte le parti (tranne il corpo) con acqua tiepida e sapone.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che l'interruttore a chiave sia in posizione "OFF", ovvero nello stato normale di tutti i tasti.

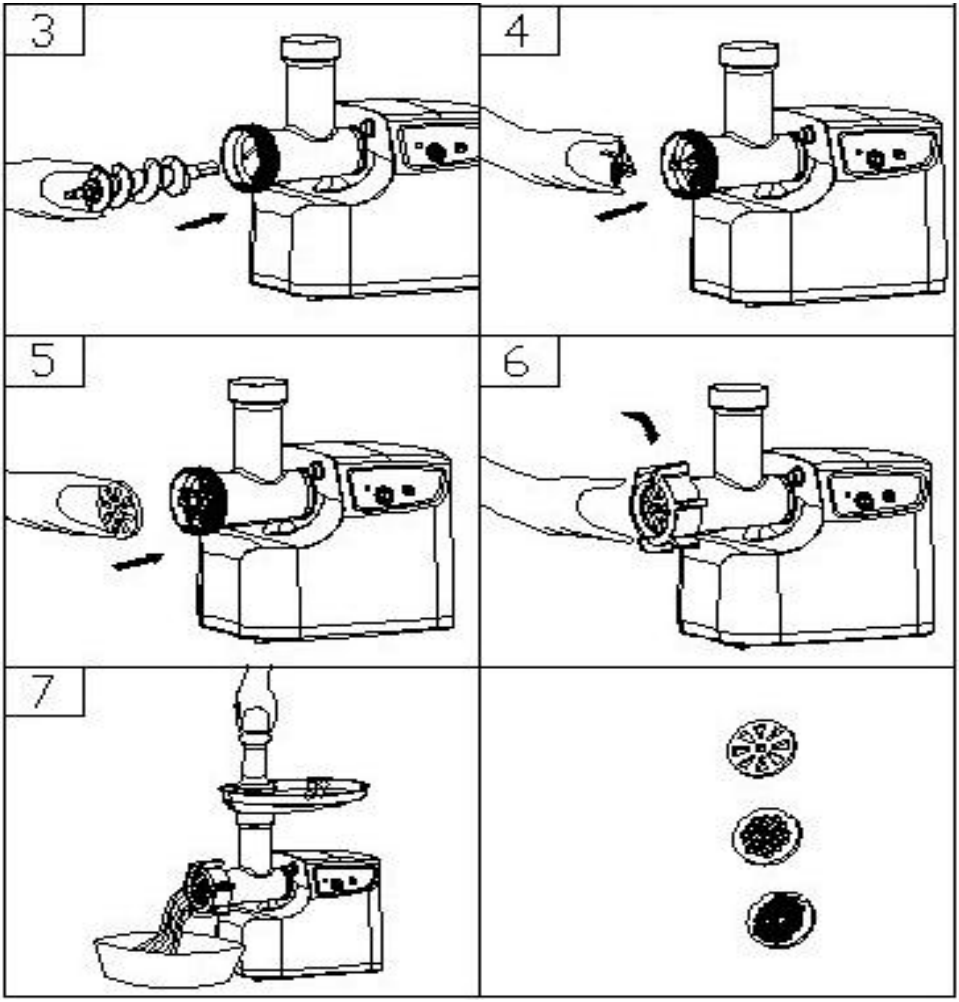
ISTRUZIONI PER L'USO

MONTAGGIO

- **tenere la testa e inserirla nell'ingresso (durante l'inserimento fare attenzione che la testa sia inclinata come indicato dalla freccia in alto, vedere fig. 1), Premere il pulsante e quindi ruotare la testina in senso antiorario in modo che sia ben fissata. (fig. 2)**
- Inserire il serpente nella testa, con l'estremità lunga per prima, e ruotarlo per far avanzare leggermente la vite fino a quando non si fissa nell'alloggiamento del motore (fig. 3).
- Posizionare la lama di taglio sull'asta del tritacarne con la lama rivolta in avanti come illustrato (fig. 4). Se non è montata correttamente, la carne non verrà tritata.
- Posizionare la piastra di taglio desiderata accanto alla lama di taglio, inserendo le sporgenze nell'apposita fessura (fig. 5).

- Sostenete o premete il centro della piastra di taglio con un dito, quindi avvitate saldamente l'anello di fissaggio con l'altra mano (fig. 6). Non stringete eccessivamente.
- Posizionare la piastra della tramoggia sulla testa e fissarla in posizione.
- Posizionare l'unità su una superficie stabile.
- Il condotto dell'aria nella parte inferiore e laterale dell'alloggiamento del motore deve essere mantenuto libero e non ostruito.





MACINARE LA CARNE

- Tagliare tutti gli alimenti a pezzi (si consiglia carne senza spinaci, senza ossa e senza grasso, di dimensioni approssimative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che entrino facilmente nell'apertura della tramoggia.
- Per tritare la carne premere il pulsante "ON (POWER)" Quindi la luce
- Inserire gli alimenti nella tramoggia. Utilizzare esclusivamente lo spingitore per alimenti (fig. 7).

Dopo l'uso, premere "ON" o "REV" per arrestare l'apparecchio, quindi scollegare la spina elettrica.

Funzione di inversione

- In caso di blocco, premere direttamente il tasto “REV”;
- Dopo aver sbloccato, rilasciare "REV" e togliere la spina, quindi pulire i residui di cibo dalla testina dell'apparecchio.

PREPARAZIONE DI KIBBE

RICETTA RIPIENO

Montone 100 g

Olio d'oliva 1 cucchiaio e mezzo

Cipolla (tagliata finemente) 1 cucchiaio e mezzo

Spezie secondo i tuoi gusti

Sale secondo i tuoi gusti

Farina 1 cucchiaio

- Tritare la carne di montone una o due volte.
- Soffriggere la cipolla fino a doratura, quindi aggiungere la carne di montone macinata, il pimento, il sale e la farina.

COPERTURA DELLA PRESA

Carne magra 450 g

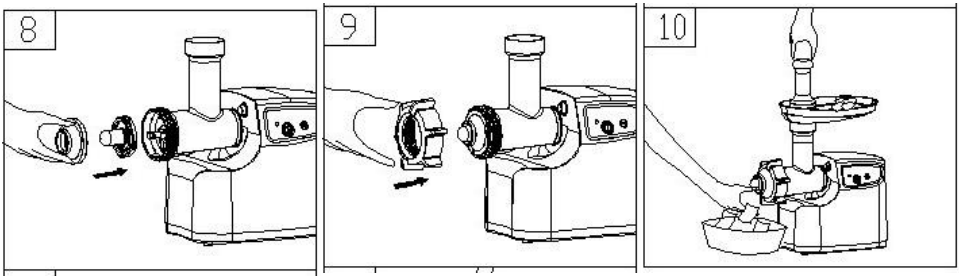
Farina 150-200 g

Spezie secondo i tuoi gusti

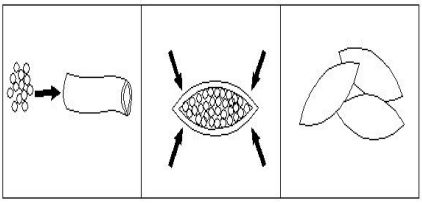
Noce moscata (tagliata finemente) 1

Peperoncino rosso in polvere a piacere

Pepe secondo i tuoi gusti



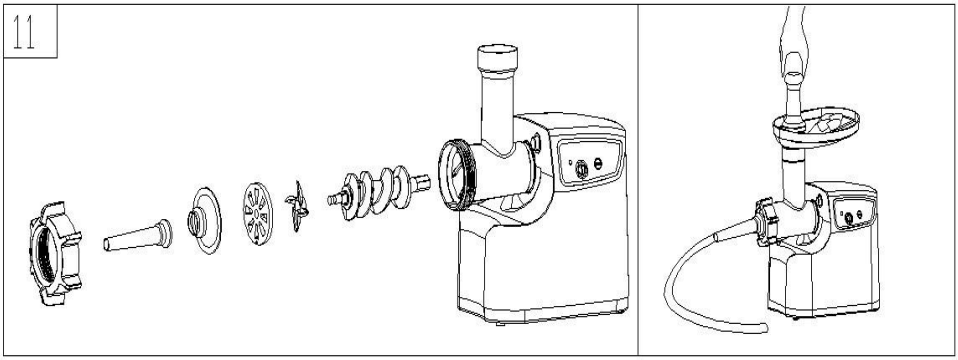
- Tritate la carne tre volte e mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola. Più carne e meno farina per la copertura del fornello creano una consistenza e un sapore migliori.



- Macinare il composto tre volte.
- Per smontare l'apparecchio, invertire i passaggi dal 5 al 3 per rimuovere la piastra di taglio e la lama.
- Montare insieme gli accessori Kibbe A e B sull'albero della vite di alimentazione, inserendo le sporgenze nelle apposite fessure (fig. 8).
- Avvitare il tappo fino a quando non è ben saldo. Non stringere eccessivamente (fig. 9).
- Realizzare il coperchio di uscita cilindrico (fig. 10).
- Formate il kibbe come illustrato di seguito e friggetelo.

PREPARAZIONE DELLE SALSICCE

Prima di iniziare, assemblare l'accessorio per insaccati come mostrato nella figura 11.



PULIZIA E MANUTENZIONE

DISABBANDONO

- Assicurati che il motore si sia completamente fermato.
- Scollega la spina dalla presa di corrente.
- Smontare il pezzo invertendo i passaggi illustrati nelle immagini da 1 a 6.
- Per rimuovere facilmente la piastra di taglio, inserire un cacciavite tra la piastra di taglio e la testina come illustrato e sollevarla (fig. 12).
- Premere la manopola di fissaggio, muovere la testa secondo la direzione illustrata nella figura 13, quindi puoi togliere la testa.

PULIZIA

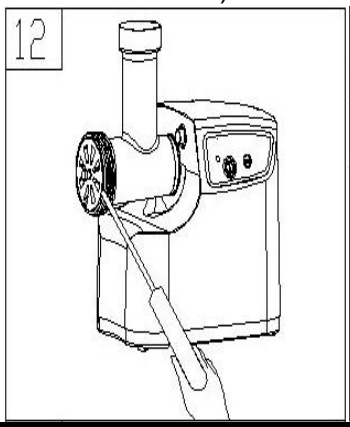
- Rimuovere la carne, ecc. Lavare ogni parte in acqua tiepida e sapone.
- Una soluzione sbiancante contenente cloro scolorirà le superfici in alluminio.
- Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua, ma pulirlo solo con un panno umido.
- Diluenti e benzina possono causare crepe o alterare il colore dell'unità.
- Pulire tutte le parti tagliate con un panno umido imbevuto di olio vegetale.

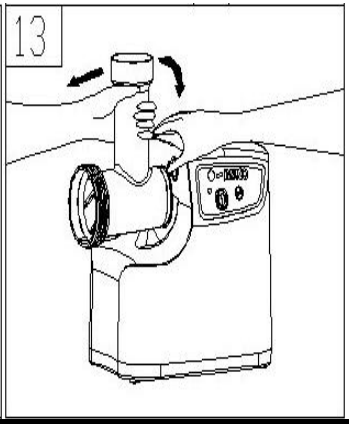
CONFEZIONE

- Dopo la pulizia, riporre il cavo nell'apposito alloggiamento sul retro

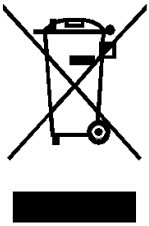
dell'apparecchio.

Corpo (vedi illustrazione 14)





Smaltimento ecocompatibile



Puoi contribuire a proteggere l'ambiente!
Ricorda di rispettare le normative locali: consegna le apparecchiature elettriche non funzionanti a un centro di smaltimento rifiuti autorizzato.

Informazioni della FCC:

ATTENZIONE: Modifiche o alterazioni non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente all'utilizzo dell'apparecchiatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.

2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta,

comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.
AVVERTENZA: Qualsiasi modifica o alterazione a questo prodotto non espressamente approvata dalla parte responsabile della conformità potrebbe invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto.
Nota: questo prodotto è stato testato ed è risultato conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale.
Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radio o televisiva, cosa che può essere determinata spegnendo e riaccendendo il prodotto, si consiglia all'utente di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure.
· Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
· Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
· Collegare il prodotto a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
· Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.

Produttore: Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Indirizzo: n. 27, zona industriale di Jiangjunmao, comunità di Wulian, via Longgang, distretto di Longgang, città di Shenzhen, provincia del Guangdong, Cina.
Indirizzo e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Picadora de carne eléctrica doméstica

MODELO: MG3655

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO : MG3655

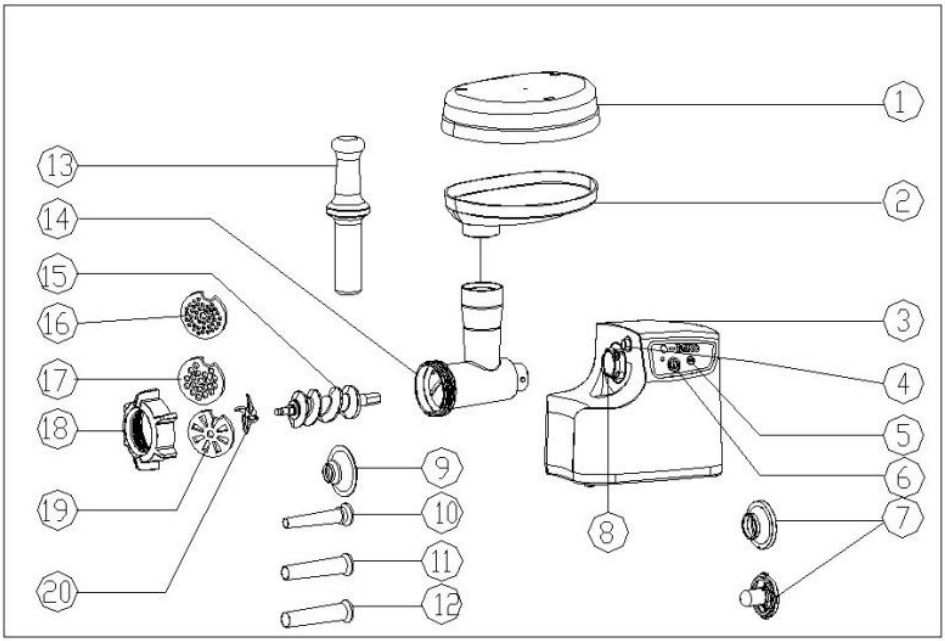


Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos.
	Advertencia: Solo para uso en interiores.

DESCRIPCIÓN



1. Plato de comida	11. Accesorio para salchichas (mediano)
2. Placa de la tolva	12. Accesorio para salchichas (grande)
3. Cuerpo	13. Empujador de comida
4. Botón	14.Cabeza
5. REV (Reversa)	15. Serpiente
6.ENCENDIDO (Encendido)	16. Plancha de corte (fina)
7: Kibbe	17. Plato de corte (mediano)
8. Entrada de la cabeza	18. Anillo de fijación
9. Accesorio para salchichas (bloque)	19. Plato de corte (grande)
10. Accesorio para salchichas (fino)	20. cuchilla de corte

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- **Es para uso doméstico;** no lo use en exteriores.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato al montarlo y desmontarlo.
- Es necesaria una supervisión atenta cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.
- Al transportar la unidad, asegúrese de sujetar el cuerpo con ambas manos. No la transporte por la placa de la tolva ni por la cabeza.
- No fije la cuchilla ni la placa de corte cuando utilice el accesorio para kibbe.
- Nunca empuje los productos con la mano. Utilice un empujador de alimentos.
- No triture alimentos duros como huesos, nueces, etc.
- No muelas el jengibre ni otros materiales con fibras duras.
- El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe exceder los 10 minutos, con un intervalo de 10 minutos a continuación para el enfriamiento del motor.
- No ponga en marcha la unidad pasando de "ENCENDIDO" a "R" o viceversa después de que la condición de funcionamiento anterior se detenga durante más de 30 segundos, ya que podría provocar algún caso anormal, como un movimiento hacia arriba y hacia abajo, y dañar fácilmente la unidad.
- Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento del aparato ejerciendo una presión excesiva.
- Cuando se active el interruptor automático, no lo encienda.
- Nunca intente reemplazar las piezas ni reparar la unidad usted mismo.

◆ No sumerja el cable ni el cuerpo de la batidora en agua, ya que esto podría provocar una descarga eléctrica.

- ◆ Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
- ◆ Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ◆ No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados. Devuélvalo a la tienda para su reparación o para que lo haga un técnico especializado.
- ◆ No toque las partes móviles: Nunca toque las partes móviles de la picadora de carne, como las cuchillas o el sinfín, mientras esté en funcionamiento. Esto puede provocar cortes o lesiones graves. Mantenga las manos, los dedos y cualquier otro objeto alejados de la tolva de alimentación y del mecanismo de picado.
- ◆ Utilice el empujador: Utilice siempre el empujador provisto para introducir la carne u otros ingredientes en la picadora. No introduzca los alimentos directamente en la tolva con las manos. Esto reduce el riesgo de que sus dedos queden atrapados en las piezas móviles.
- ◆ No sobrecargue: No exceda la capacidad máxima de la picadora de carne. La sobrecarga puede provocar el sobrecalentamiento del motor, dañando el aparato y pudiendo causar un incendio.

Advertencias sobre limpieza y mantenimiento

- ◆ Desenchufar antes de limpiar: Siempre desenchufa la picadora de carne de la toma de corriente antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Esto evita que el aparato se encienda accidentalmente mientras lo manipulas.
- ◆ Limpieza de componentes: No sumerja la unidad principal de la

picadora de carne en agua ni en ningún otro líquido. Solo las piezas desmontables, como la tolva de alimentación, el recipiente de molienda y las cuchillas, se pueden lavar siguiendo las instrucciones de limpieza proporcionadas. Use un paño húmedo para limpiar la parte exterior de la unidad principal.

- Sustitución de las cuchillas: Si necesita sustituir las cuchillas, utilice únicamente las recomendadas por el fabricante. El uso de cuchillas incorrectas podría no encajar correctamente y provocar un mal funcionamiento del aparato o un riesgo para la seguridad. Sustituya las cuchillas solo después de desenchufar la picadora de carne y seguir el procedimiento de sustitución específico que se indica en este manual.

Advertencias de almacenamiento

- Almacenamiento adecuado: Al guardar la picadora de carne, manténgala en un lugar seco, alejado de la humedad y la luz solar directa. La humedad puede provocar la oxidación de las piezas metálicas y la exposición prolongada a la luz solar puede dañar los componentes de plástico.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES, SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

POR PRIMERA VEZ

- Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de características se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- Lave las demás partes, excepto la carrocería (carcasa del motor), con agua tibia y jabón.
- Lave todas las partes (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- Antes de enchufarlo, asegúrese de que el interruptor de llave esté en la posición "OFF", que es el estado natural de todas las llaves.

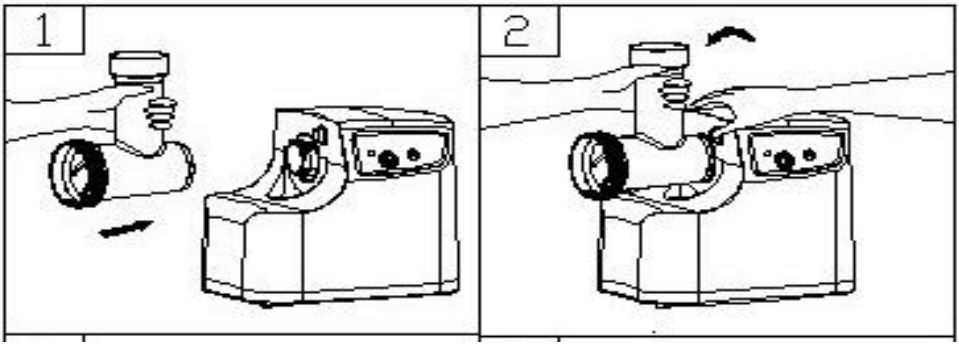
INSTRUCCIONES DE USO

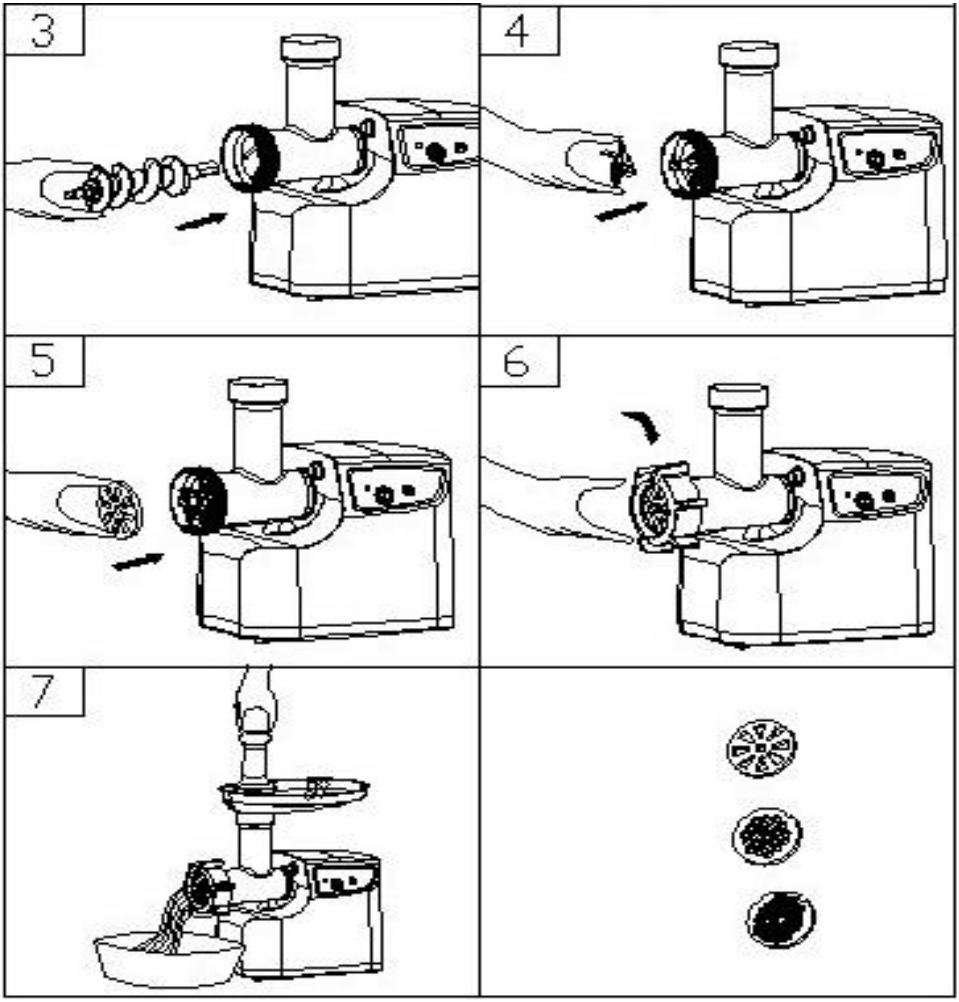
ASAMBLEA

- **Sujete la cabeza e insértela en la entrada (al insertarla, tenga en cuenta que la cabeza debe estar inclinada según la flecha indicada en la parte superior, véase la figura 1). Presione el botón y luego gire el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeto. (fig.2)**
- Coloque la serpiente en la cabeza, con el extremo largo primero, y gírela para alimentar el tornillo ligeramente hasta que quede encajado en la carcasa del motor (fig. 3).
- Coloque la cuchilla de corte en el mango de la serpiente con la hoja hacia el frente como se muestra en la figura 4. Si no está bien colocada, la carne no se molerá.
- Coloque la placa de corte deseada junto a la cuchilla de corte, encajando las protuberancias en la ranura (fig. 5).
- Sujete o presione el centro de la placa de corte con un dedo y, con la otra mano, apriete bien el anillo de fijación (fig. 6). No lo apriete

demasiado.

- Coloque la placa de la tolva en el cabezal y fíjela en su posición.
- Coloque la unidad sobre un lugar firme.
- El conducto de aire situado en la parte inferior y lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y sin obstrucciones.





CARNE PICADA

- Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones, sin hueso y sin grasa, de tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.
- Prensa para picar carne Botón "ON (POWER)" Luego la luz
- Introduzca los alimentos en la tolva. Para ello, utilice únicamente el empujador de alimentos (fig. 7).

Después de usarlo, presione "ON" o "REV" para detener el aparato y luego

desenchufe el cable de alimentación.

Función de inversión

- Si se produce un bloqueo, pulse directamente la tecla “REV”;
- Después de desbloquearlo, suelte el botón "REV" y desenchufe el aparato; luego, limpie los restos de comida de la parte superior del mismo.

PREPARANDO KIBBE

RECETA RELLENO

Carne de cordero 100 g

Aceite de oliva 1 1/ cucharadas

Cebolla (picada finamente) 1 cucharada

Especias a tu gusto

Sal a tu gusto

Harina 1 cucharada

- Pica la carne de cordero una o dos veces.
- Fría la cebolla hasta que se dore y agregue la carne picada de cordero, todas las especias, la sal y la harina.

CUBIERTA DE SALIDA

Carne magra 450 g

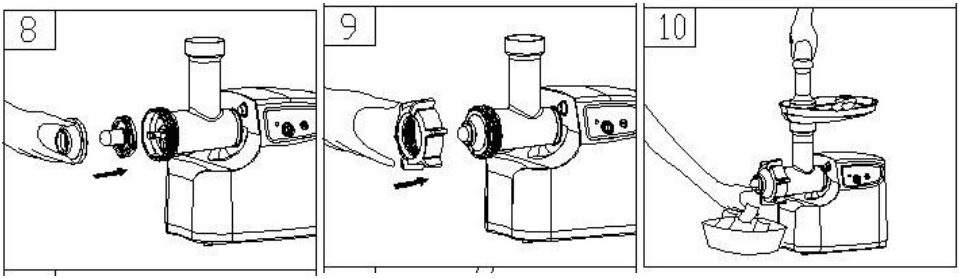
Harina 150-200 g

Especias a tu gusto

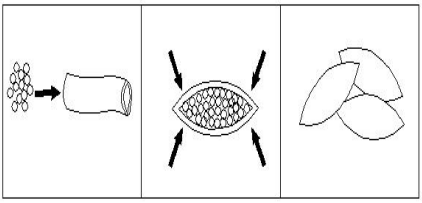
Nuez moscada (finamente picada) 1

Pimienta roja en polvo al gusto

Pimienta a tu gusto



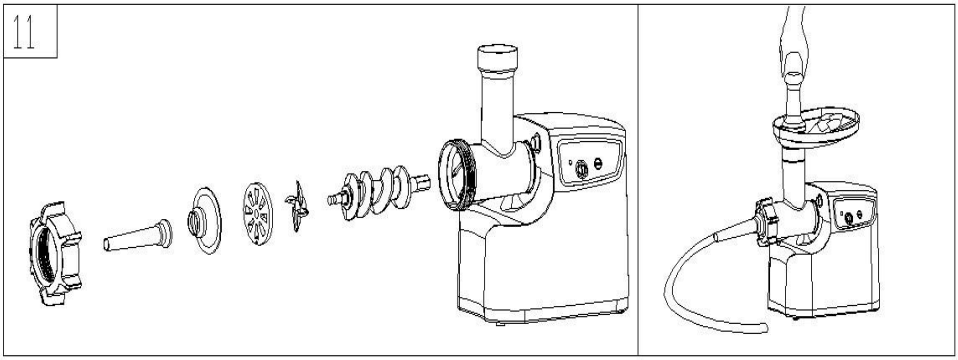
- Pica la carne tres veces y mezcla todos los ingredientes en un bol. Cuanta más carne y menos harina uses para cubrir la tapa, mejor será la consistencia y el sabor.



- Muele la mezcla tres veces.
- Desmonte la pieza invirtiendo los pasos del 5 al 3 para retirar la placa de corte y la cuchilla de corte.
- Coloque los accesorios kibbe A y B en el eje del tornillo de alimentación al mismo tiempo, encajando las protuberancias en las ranuras (fig. 8).
- Enrosque la tapa hasta que quede bien ajustada. No la apriete demasiado (fig. 9).
- Fabricar la tapa de salida cilíndrica (fig. 10).
- Forma el anuncio de kibbe que se muestra a continuación y fríelo en aceite.

PREPARACIÓN DE SALCHICHAS

Antes de comenzar, ensamble el accesorio para salchichas como se muestra a continuación (fig. 11).



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESMANTELAMIENTO

- Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Desmóntalo siguiendo los pasos inversos de las imágenes 1 a 6.
- Para retirar fácilmente la placa de corte, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cabezal como se muestra en la ilustración y levántela (fig. 12).
- Presione la perilla de sujeción, mueva el cabezal según la dirección ilustrada en la figura 13, Entonces puedes sacar la cabeza.

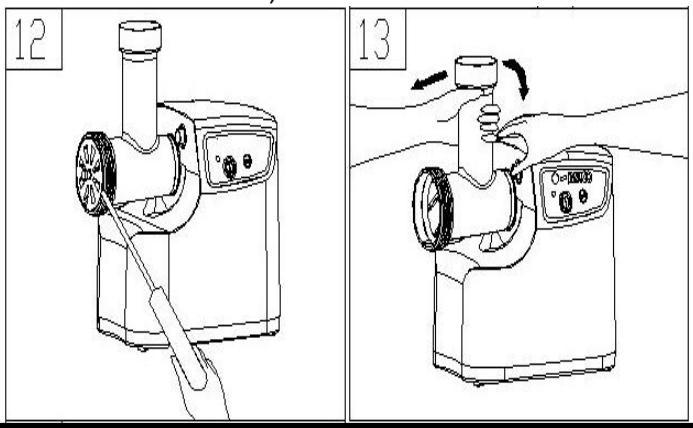
LIMPIEZA

- Retire la carne, etc. Lave cada parte con agua tibia y jabón.
- Una solución blanqueadora que contenga cloro decolorará las superficies de aluminio.
- No sumerja la carcasa del motor en agua, sino que límpiela únicamente con un paño húmedo.
- Los disolventes y la gasolina pueden agrietar o cambiar el color de la unidad.
- Limpie todas las partes cortantes con un paño húmedo y engrasado con aceite vegetal.

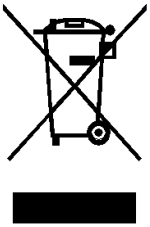
EMBALAJE

- Después de limpiarlo, coloque el cable en la caja para cables que se encuentra en la parte posterior del aparato.

Cuerpo (véase la ilustración 14)



Eliminación respetuosa con el medio ambiente

	¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente! Recuerda respetar la normativa local: entrega los aparatos eléctricos que no funcionen en un centro de recogida de residuos autorizado.

Información de la FCC:

PRECAUCIÓN: ¡Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales.

2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda causar un funcionamiento no deseado.
ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el producto.
Nota: Este producto ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.
Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este producto causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el producto, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas.
• Reoriente o reubique la antena receptora.
• Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.
• Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
• Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/televisión experimentado para obtener ayuda.

Fabricante: Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Dirección: No. 27, zona industrial de Jiangjunmao, comunidad de Wulian, calle Longgang, distrito de Longgang, ciudad de Shenzhen, provincia de Guangdong, China.
Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Domowa elektryczna maszynka do mięsa

MODEL: MG3655

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL : MG3655



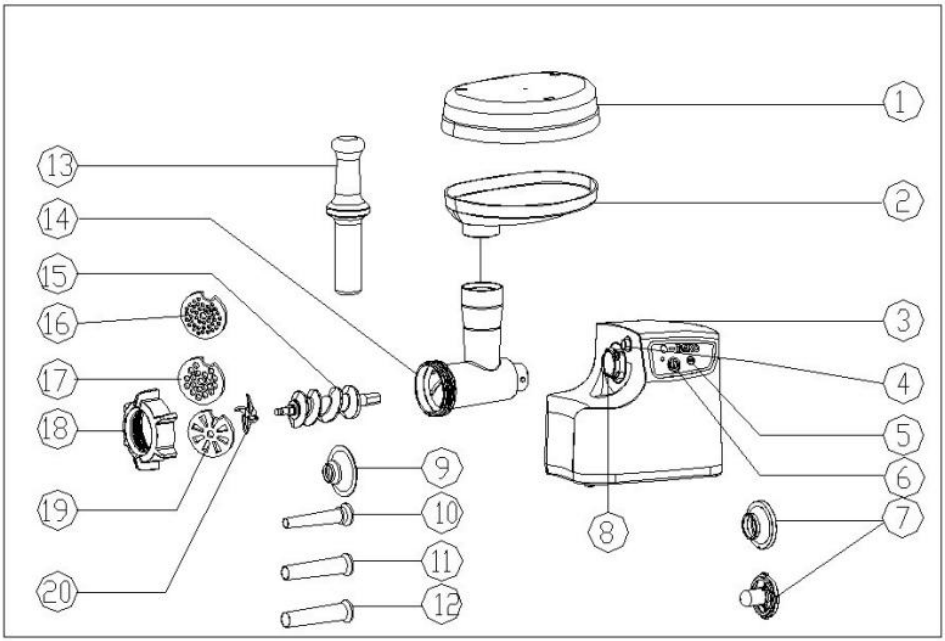
To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie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

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

	Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

OPIS



1.Naczynie na jedzenie	11. Nakładka do kiełbasy (średnia)
2. Płyta leja	12.Nakładka do kiełbas (duża)
3. Ciało	13. Popychacz do jedzenia
4. Przycisk	14.Głowa
5. REV (bieg wsteczny)	15. Wąż
6.WŁ. (Zasilanie)	16.Talerz tnący (drobny)
7:Kibbe	17. Talerz tnący (średni)
8. Wlot głowicy	18.Pierścień mocujący
9.Nakładka do kiełbas (blok)	
10. Nakładka do kiełbas	19. talerz do krojenia (duży)

(drobna)	20.ostrze tnące

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

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

- **Produkt przeznaczony jest do użytku domowego.** Nie stosować na zewnątrz.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie używasz urządzenia, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem.
- Odłącz urządzenie od zasilania podczas montażu i demontażu.
- W przypadku korzystania z urządzeń w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je obiema rękami. Nie należy przenosić urządzenia za płytę zasypową ani głowicę.
- Nie mocuj ostrza tnącego i płytki tnącej podczas używania nasadki kibbe.
- Nigdy nie popychaj produktów ręcznie. Używaj popychacza.
- Nie należy mielić twardych produktów, takich jak kości, orzechy itp.
- Nie należy mielić imbiru i innych materiałów zawierających twarde włókna.
- Ciągła praca maszynki do mięsa nie powinna trwać dłużej niż 10 minut, z 10-minutową przerwą na schłodzenie silnika.
- Nie należy uruchamiać urządzenia z położenia „ON” na „R” lub z położenia „R” na „ON” po upływie 30 sekund od rozpoczęcia pracy. W przeciwnym razie może dojść do nietypowych zdarzeń, takich jak poruszanie się w górę i w dół, co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Aby uniknąć zacięcia, nie należy uruchamiać urządzenia na siłę, stosując nadmierną siłę.

- Jeśli wyłącznik obwodu się aktywuje, nie włączaj urządzenia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać części ani naprawiać urządzenia.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego ani korpusu miksera w wodzie, gdyż może to spowodować porażenie prądem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni im nadzór lub instruktaż dotyczący korzystania z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Zwróć je do sklepu w celu naprawy lub oddaj do naprawy przez profesjonalnego serwisanta.
- Nie dotykaj ruchomych części: Nigdy nie dotykaj ruchomych części maszynki do mięsa, takich jak ostrza czy ślimak, podczas pracy urządzenia. Może to spowodować poważne skaleczenia lub obrażenia. Trzymaj dłonie, palce i inne przedmioty z dala od otworu wsadowego i mechanizmu mielącego.
- Użyj popychacza: Zawsze używaj dołączonego popychacza do wrzucania mięsa lub innych składników do maszynki. Nie wpychaj jedzenia bezpośrednio do otworu wsadowego rękami. Zmniejsza to ryzyko wciągnięcia palców przez ruchome części.
- Nie przeciążać: Nie przekraczać maksymalnej wydajności maszynki do mięsa. Przeciążenie może spowodować przegrzanie silnika, co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i potencjalnie spowodować pożar.

Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia i konserwacji

- Odłącz od zasilania przed czyszczeniem: Zawsze odłączaj maszynkę do mięsa od zasilania przed czyszczeniem lub jakąkolwiek konserwacją. Dzięki temu urządzenie nie uruchomi się przypadkowo podczas pracy.
- Czyszczenie elementów: Nie zanurzać jednostki głównej maszynki do mięsa w wodzie ani żadnym innym płynie. Myć można wyłącznie części demontowalne, takie jak otwór wsadowy, misę mielącą i ostrza, zgodnie z dołączoną instrukcją czyszczenia. Do czyszczenia zewnętrznej części jednostki głównej należy używać wilgotnej ściereczki.
- Wymiana ostrzy: W razie konieczności wymiany ostrzy należy używać wyłącznie ostrzy zalecanych przez producenta. Nieprawidłowe ostrza mogą nie pasować prawidłowo i spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia lub zagrożenie bezpieczeństwa. Ostrza należy wymieniać wyłącznie po odłączeniu maszynki do mięsa od zasilania i wykonaniu procedury wymiany opisanej w niniejszej instrukcji.

Ostrzeżenia dotyczące przechowywania

- Prawidłowe przechowywanie: Przechowuj maszynkę do mięsa w suchym miejscu, z dala od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego. Wilgoć może powodować rdzewienie części metalowych, a długotrwałe działanie promieni słonecznych może uszkodzić elementy plastikowe.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

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

spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ, TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.

PO RAZ PIERWSZY

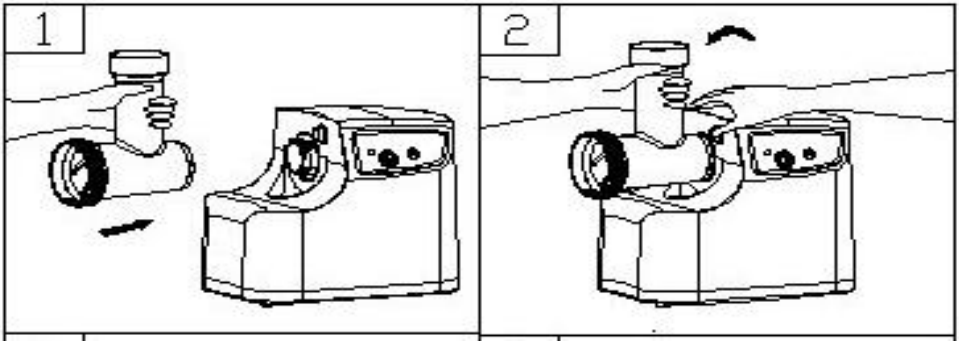
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci elektrycznej w Twoim domu.
- Umyj pozostałe części, z wyjątkiem nadwozia (obudowy silnika), w ciepłej wodzie z mydłem.
- Umyj wszystkie części (oprócz korpusu) w ciepłej wodzie z mydłem.
- Przed podłączeniem upewnij się, że kluczyk jest w pozycji „WYŁ.”, jest to naturalny stan wszystkich kluczyków.

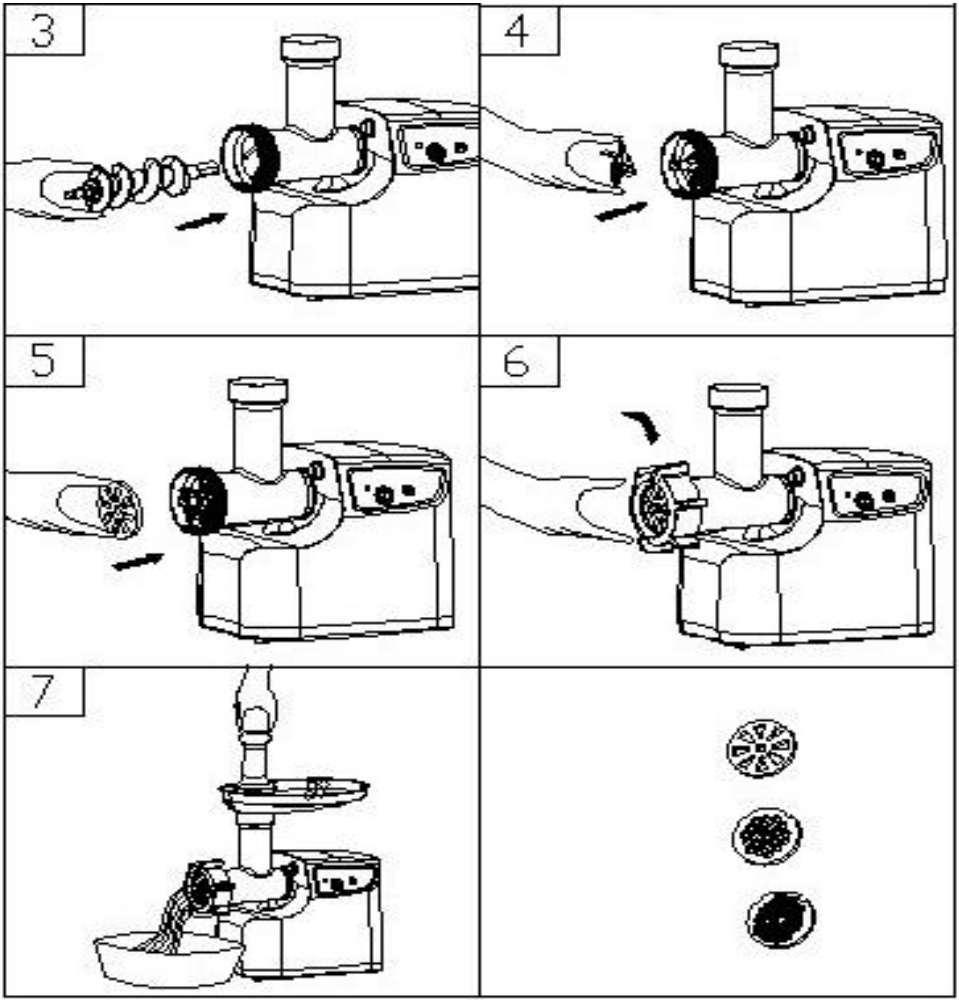
INSTRUKCJA UŻYCIA

ZAŁĄCZANIE

- **przytrzymaj głowicę i włóż ją do otworu wlotowego (podczas wkładania zwróć uwagę, że głowica musi być pochylona zgodnie ze strzałką wskazaną na górze, patrz rys. 1), Następnie naciśnij przycisk i przesuń głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby została mocno zamocowana. (rys. 2)**
- Umieść wąż w głowicy, najpierw dłuższym końcem, a następnie obracaj go, aby lekko wsunąć śrubę, aż zostanie ona umieszczona w obudowie silnika (rys. 3).
- Umieść ostrze tnące na wale węża, ostrzem skierowanym do przodu, jak pokazano na rysunku (rys. 4). Jeśli ostrze nie zostanie założone prawidłowo, mięso nie zostanie zmielone.

- Umieść potrzebną płytkę tnącą obok ostrza tnącego, dopasowując wypustki do szczeliny (rys. 5).
- Podeprzyj lub naciśnij środek płytki tnącej jednym palcem, a następnie dokręć pierścień mocujący drugą ręką (rys. 6). Nie dokręcaj zbyt mocno.
- Załóż płytę zasypową na głowicę i zamocuj ją na miejscu.
- Umieść urządzenie na stabilnym podłożu.
- Przepływ powietrza na dole i z boku obudowy silnika powinien być swobodny i nie może być zablokowany.





MIELENIE MIĘSA

- Pokrój wszystkie produkty spożywcze na kawałki (zaleca się mięso bez kości, tłuszczu i włókien, o przybliżonych rozmiarach: 20 mm x 20 mm x 60 mm) w taki sposób, aby łatwo zmieściły się w otworze podajnika.
- Mięso mielone naciśnij przycisk „ON (POWER)” Następnie zapali się światło
- Włóż produkty do podajnika. Używaj do tego wyłącznie popychacza

(rys. 7).

Po użyciu naciśnij przycisk „ON” lub „REV”, aby zatrzymać urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Funkcja odwrócenia

- W przypadku wystąpienia blokady, należy nacisnąć bezpośrednio przycisk „REV”;
- Po odblokowaniu zwolnij przycisk „REV” i wyciągnij korek, a następnie wyczyść głowicę urządzenia, usuwając resztki jedzenia.

ROBIENIE KIBBE

PRZEPIS FARSZ

Baranina 100g

Oliwa z oliwek 1 1/łyżka stołowa

Cebula (drobno pokrojona) 1 1/łyżka stołowa

Przyprawy według twojego gustu

Sól według twojego gustu

Mąka 1 1/łyżka stołowa

- Zmielić baraninę raz lub dwa razy.
- Cebulę podsmażamy, aż się zrumieni, dodajemy mieloną baraninę, przyprawy, sól i mąkę.

OSŁONA WYLOTU

Chude mięso 450g

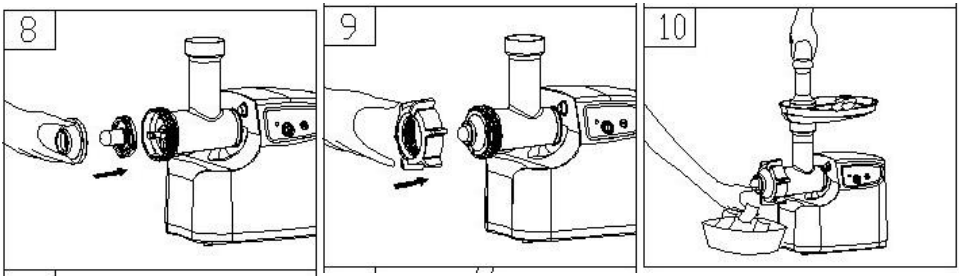
Mąka 150-200g

Przyprawy według twojego gustu

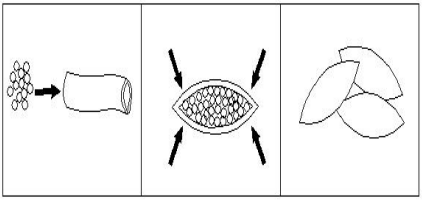
Gałka muszkatołowa (drobno posiekana) 1

Papryka czerwona w proszku według uznania

Pieprz według twojego gustu



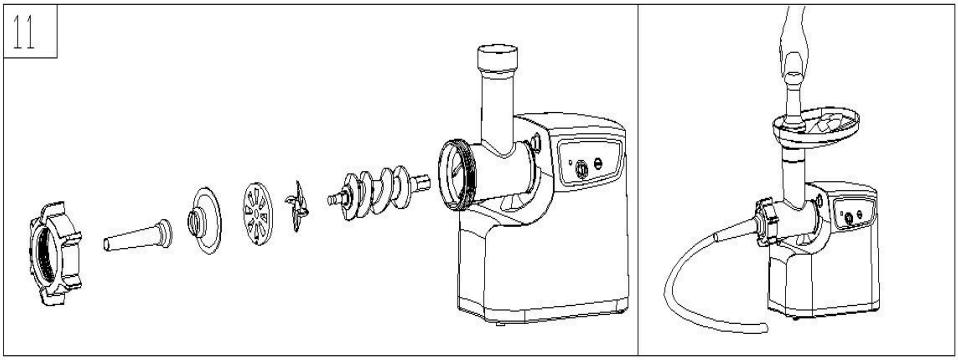
- Mięso zmiel trzy razy i wymieszaj wszystkie składniki w misce. Więcej mięsa i mniej mąki na pokrywkę zapewni lepszą konsystencję i smak.



- Zmiel mieszankę trzy razy.
- Aby zdemontować urządzenie, wykonaj czynności od 5 do 3 w odwrotnej kolejności, aby wyjąć płytkę tnącą i ostrze tnące.
- Załóż nasadki kibbe A i B na wałek ślimaka podającego, dopasowując wypustki do szczelin (rys. 8).
- Zakręć nakrętkę, aż będzie dobrze dokręcona. Nie dokręcaj jej zbyt mocno (rys. 9).
- Wykonaj cylindryczną pokrywę wylotową (rys.10).
- Poniżej znajduje się reklama kibbe zilustrowana poniżej i smażona w głębokim tłuszczu.

WYROBIENIE KIEŁBASY

Przed rozpoczęciem należy złożyć nasadkę do kiełbasy zgodnie z poniższymi instrukcjami (rys. 11).



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

ROZBIÓRKA

- Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
- Aby zdemontować, wykonaj czynności od 1 do 6 obrazków w odwrotnej kolejności.
- Aby łatwo wyjąć płytkę tnącą, należy umieścić śrubokręt pomiędzy płytką tnącą a głowicą, jak pokazano na ilustracji, i unieść ją (rys. 12).
- Naciśnij pokrętło mocujące, przesuń głowicę zgodnie z kierunkiem pokazanym na rys. 13, Następnie możesz wyjąć głowę.

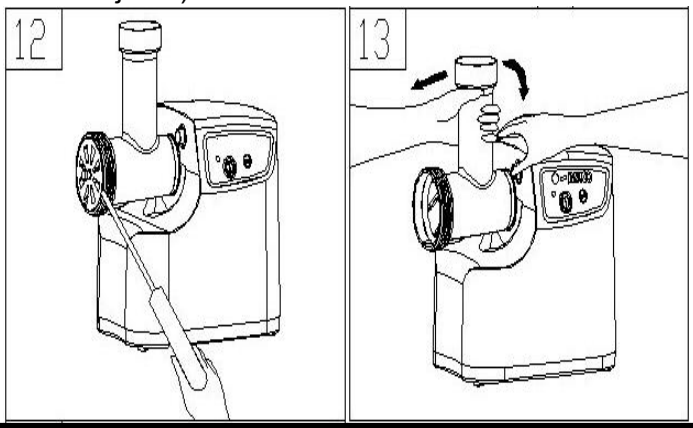
CZYSZCZENIE

- Wyjmij mięso itp. Umyj każdą część w ciepłej wodzie z mydłem.
- Roztwór wybielający zawierający chlor spowoduje odbarwienie powierzchni aluminiowych.
- Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie, lecz przetrzyj ją tylko wilgotną szmatką.
- Rozcieńczalniki i benzyna mogą spowodować pęknięcie lub zmianę koloru urządzenia.
- Wytrzyj wszystkie części tnące wilgotną szmatką nasączoną olejem roślinnym.

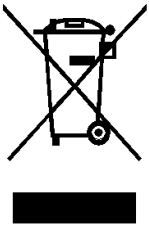
OPAKOWANIE

- Po wyczyszczeniu włóż przewód do pudełka na przewód, które znajduje się z tyłu urządzenia.

Ciało (patrz Ilustracja 14)



Utylizacja przyjazna dla środowiska

	Możesz pomóc chronić środowisko! Pamiętaj o przestrzeganiu lokalnych przepisów: niesprawny sprzęt elektryczny oddaj do odpowiedniego punktu utylizacji odpadów.

Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, na które nie wyraziła wyraźnej zgody strona odpowiedzialna za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego eksploatacja podlega dwóm następującym warunkom:

1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.

2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.
OSTRZEŻENIE: Wszelkie zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania z produktu.
Uwaga: Produkt ten został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.
Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić, wyłączając i włączając urządzenie, zaleca się, aby użytkownik spróbował skorygować zakłócenia, stosując jeden lub kilka z poniższych środków.
· Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
· Zwiększ odległość między produktem i odbiornikiem.
· Podłączyć produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
· Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

Producent: Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Adres: nr 27, obszar przemysłowy Jiangjunmao, gmina Wulian, ulica Longgang, dzielnica Longgang, miasto Shenzhen, prowincja Guangdong, Chiny.
Adres e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Elektrische vleesmolen voor huishoudelijk gebruik

MODEL: MG3655

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL : MG3655



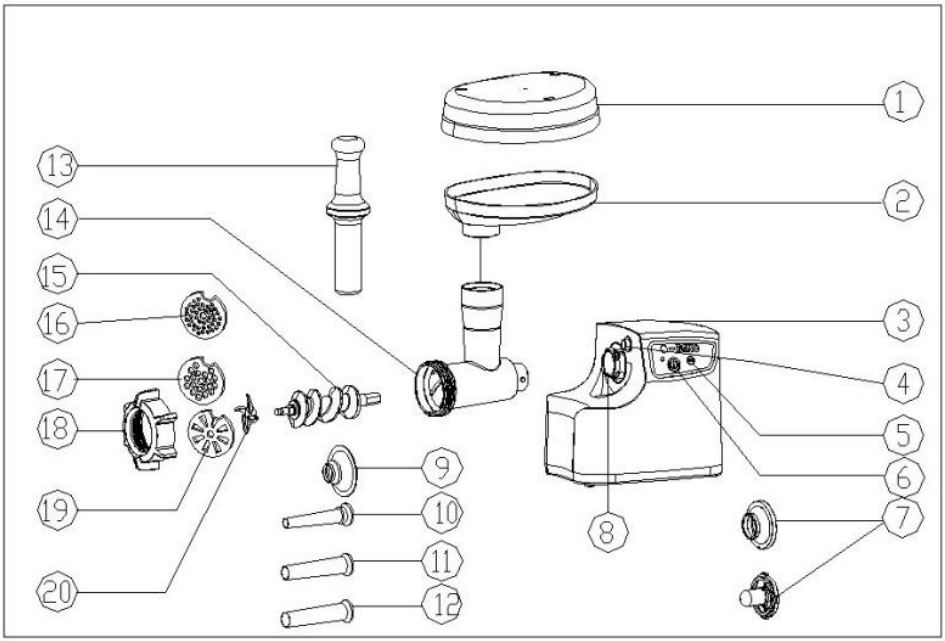
Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen. Volg altijd de basisveiligheidsvoorschriften bij het gebruik van deze apparaten.

	Waarschuwing: alleen voor gebruik binnenshuis.

BESCHRIJVING



1. Voedselgerecht	11. Worstbevestiging (medium)
2. Trechterplaat	12. Worstaccessoire (groot)
3. Lichaam	13. Voedselopduwer
4. Knop	14. Hoofd
5. REV (Reverse)	15. Slang
6. AAN (Voeding)	16. Snijplaat (fijn)
7:Kibbe	17. Snijplaat (medium)
8. Kopinlaat	18. Bevestigingsring
9. Worstopzetstuk (blok)	19. snijplaat (groot)
10. Worstopzetstuk (fijn)	20. snijblad

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

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

- **Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik;** niet buitenshuis gebruiken.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of verwijdert, en voordat u het schoonmaakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact bij het monteren en demonteren van het apparaat.
- Bij het gebruik van apparaten in de buurt van kinderen is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
- Houd bij het dragen van het apparaat de behuizing met beide handen vast. Draag het apparaat niet aan de trechterplaat of de kop.
- Bevestig het snijblad en de snijplaat niet wanneer u het kibbe-opzetstuk gebruikt.
- Duw producten nooit met de hand voort. Gebruik een voedselduwer.
- Maal geen harde voedingsmiddelen zoals botten, noten, enz. fijn.
- Maal gember en andere ingrediënten met harde vezels niet fijn.
- De vleesmolen mag niet langer dan 10 minuten achter elkaar draaien, waarna de motor 10 minuten moet afkoelen.
- Schakel het apparaat niet van "AAN" naar "R" of van "R" naar "AAN" nadat de vorige werkmodus langer dan 30 seconden is uitgeschakeld. Anders kan dit leiden tot ongewenste bewegingen, zoals op en neer gaan, en kan het apparaat beschadigd raken.
- Om vastlopen te voorkomen, mag u het apparaat niet met te veel kracht bedienen.

- Schakel het apparaat niet in wanneer de stroomonderbreker is geactiveerd.
- Probeer nooit zelf onderdelen te vervangen en het apparaat te repareren.
- Dompel het snoer of de behuizing van de mixer niet onder in water, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het terug naar de winkel voor service of reparatie door een professionele monteur.
- Raak bewegende onderdelen niet aan: Raak de bewegende onderdelen van de vleesmolen, zoals de messen of de vijzel, nooit aan terwijl het apparaat in werking is. Dit kan ernstige snijwonden of andere verwondingen veroorzaken. Houd handen, vingers en andere voorwerpen uit de buurt van de invoeropening en het maalmechanisme.
- Gebruik de duwer: Gebruik altijd de meegeleverde duwer om vlees of andere ingrediënten in de vleesmolen te doen. Duw het voedsel niet rechtstreeks met uw handen in de invoeropening. Dit vermindert het risico dat uw vingers bekneld raken tussen de bewegende onderdelen.
- Niet overbelasten: Overschrijd de maximale capaciteit van de vleesmolen niet. Overbelasting kan leiden tot oververhitting van de motor, waardoor het apparaat beschadigd raakt en mogelijk brand ontstaat.

Waarschuwingen met betrekking tot reiniging en

onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken: Haal altijd de stekker van de vleesmolen uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Dit voorkomt dat het apparaat per ongeluk inschakelt terwijl u ermee bezig bent.
- Reinigingsinstructies: Dompel het hoofdgedeelte van de vleesmolen niet onder in water of andere vloeistoffen. Alleen de afneembare onderdelen, zoals de invoeropening, de maalkom en de messen, mogen worden gereinigd volgens de bijgeleverde reinigingsinstructies. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het hoofdgedeelte af te vegen.
- Messen vervangen: Als de messen vervangen moeten worden, gebruik dan alleen vervangingsmessen die door de fabrikant worden aanbevolen. Onjuiste messen passen mogelijk niet goed en kunnen leiden tot storingen in het apparaat of een veiligheidsrisico vormen. Vervang de messen pas nadat u de vleesmolen uit het stopcontact hebt gehaald en de specifieke vervangingsprocedure in deze handleiding hebt gevolgd.

Bewaarwaarschuwingen

- Correct bewaren: Bewaar de vleesmolen op een droge plaats, uit de buurt van vocht en direct zonlicht. Vocht kan roestvorming op de metalen onderdelen veroorzaken en langdurige blootstelling aan zonlicht kan de plastic onderdelen beschadigen.

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.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES, UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

VOOR DE EERSTE KEER

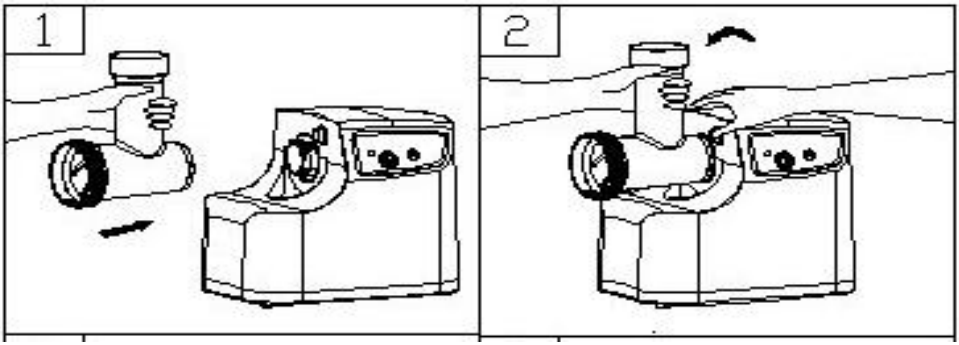
- Controleer of de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven, overeenkomt met de netspanning in uw huis.
- Was alle onderdelen behalve de behuizing (motorhuis) met warm zeepsop.
- Was alle onderdelen (behalve het lichaam) in warm zeepsop.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat de contactsleutel in de "UIT"-stand staat. Dit is de normale stand voor alle contactsleutels.

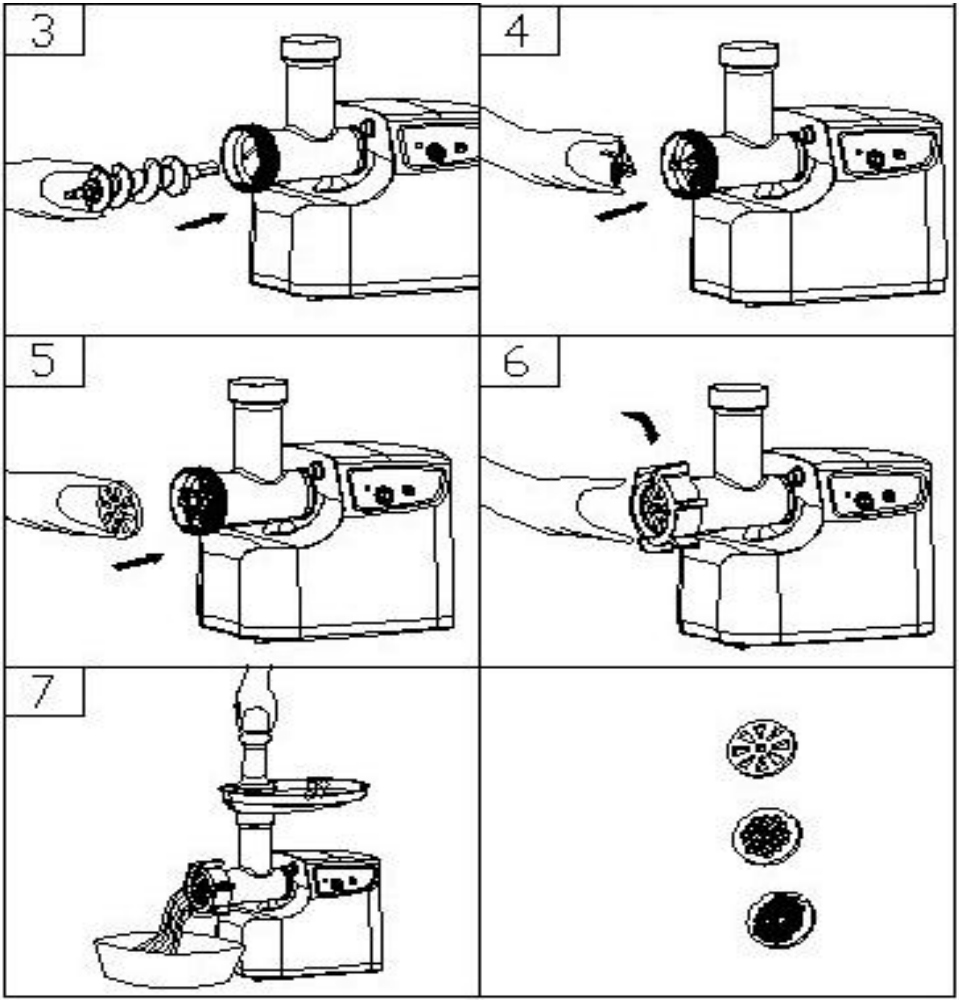
GEBRUIKSAANWIJZING

SAMENSTELLEN

- **Houd de kop vast en steek deze in de opening (let er bij het inbrengen op dat de kop schuin staat, zoals aangegeven met de pijl bovenaan, zie figuur 1). Druk op de knop en draai vervolgens de kop tegen de klok in, zodat de kop stevig vastzit. (fig. 2)**
- Plaats de slang met het lange uiteinde eerst in de kop en draai hem een beetje om de schroef erin te draaien totdat deze in de motorbehuizing vastzit (fig. 3).

- Plaats het snijblad op de as van de slangenmolen met het snijblad naar voren gericht, zoals afgebeeld (fig. 4). Als het niet goed is gemonteerd, wordt het vlees niet gemalen.
- Plaats de gewenste snijplaat naast het snijblad en zorg ervoor dat de uitsteeksels in de gleuf passen (fig. 5).
- Ondersteun of druk met één vinger op het midden van de snijplaat en draai vervolgens met de andere hand de bevestigingsring vast (fig. 6). Draai niet te vast.
- Plaats de trechterplaat op de kop en bevestig deze in de juiste positie.
- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond.
- De luchtkanalen aan de onderkant en zijkant van de motorbehuizing moeten vrij blijven en mogen niet geblokkeerd worden.





GEHAKT VLEES

- Snijd alle ingrediënten in stukjes (vlees zonder pezen, botten en vet wordt aanbevolen, afmetingen: ongeveer 20 mm x 20 mm x 60 mm) zodat ze gemakkelijk in de opening van de trechter passen.
- Druk tijdens het hakken op de "AAN" (POWER) knop. Daarna gaat het lampje branden.
- Voer het voer in de trechterplaat. Gebruik hiervoor uitsluitend de voerduwer (fig. 7).

Na gebruik drukt u op "AAN" of "ACHTERUIT" om het apparaat uit te schakelen en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
Omkeerfunctie

- Als er een blokkade optreedt, druk dan direct op de "REV"-toets;
- Na het ontstoppen, laat u de "REV"-knop los en trekt u de stekker uit het stopcontact. Maak vervolgens de kop van het apparaat schoon en verwijder eventuele voedselresten.

KIBBE MAKEN

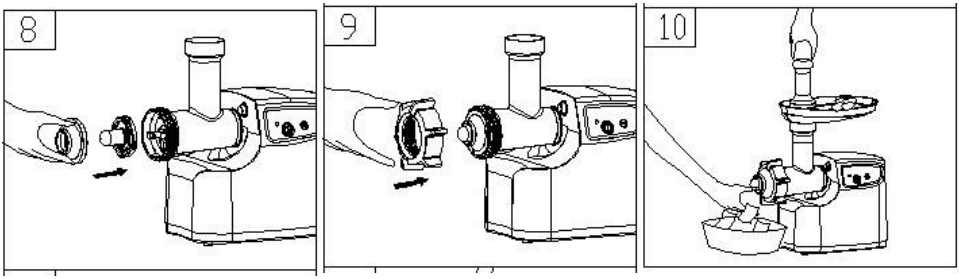
RECEPT VULLING

Schaap 100 g
Olijfolie 1 1/2 eetlepel
Ui (fijn gesneden) 1 1/2 eetlepel
Specerijen naar uw smaak
Zout naar uw smaak
Meel 1 1/ eetlepels

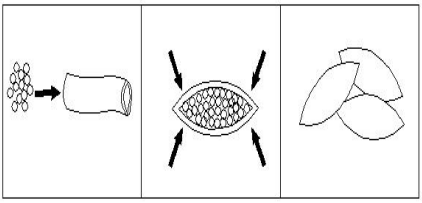
- Hak het schapenvlees een of twee keer fijn.
- Fruit de ui tot hij bruin is en voeg het lamsgehakt, de specerijen, het zout en de bloem toe.

OUTLET-OVERKAPING

Mager vlees 450 g
Meel 150-200 g
Specerijen naar uw smaak
Nootmuskaat (fijn gesneden) 1
Gemalen rode peper naar smaak
Peper naar uw smaak



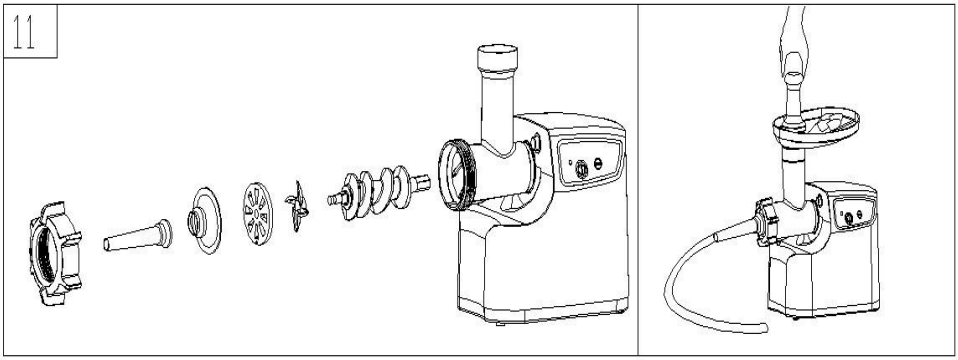
- Maal het vlees driemaal fijn en meng alle ingrediënten in een kom. Meer vlees en minder bloem voor de deeglaag zorgen voor een betere consistentie en smaak.



- Maal het mengsel driemaal fijn.
- Demonteer het apparaat door de stappen 5-3 in omgekeerde volgorde uit te voeren om de snijplaat en het snijblad te verwijderen.
- Plaats de kibbe-opzetstukken A en B samen op de as van de invoerschroef en zorg ervoor dat de uitsteeksels in de gleuven passen (fig. 8).
- Draai de dop vast totdat deze goed vastzit. Draai hem niet te vast aan (fig. 9).
- Maak de cilindrische uitlaatkap (fig. 10).
- Vorm de kibbe zoals hieronder afgebeeld en frituur deze.

WORST MAKEN

Voordat u begint, dient u het worstopzetstuk te monteren zoals hieronder weergegeven (fig. 11).



REINIGING EN ONDERHOUD

DEMONTEREN

- Zorg ervoor dat de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Demonteer het door de stappen van afbeelding 1-6 in omgekeerde volgorde uit te voeren.
- Om de snijplaat gemakkelijk te verwijderen, plaatst u een schroevendraaier tussen de snijplaat en de kop zoals afgebeeld en tilt u deze omhoog (fig. 12).
- Druk op de bevestigingsknop en beweeg de kop in de richting zoals weergegeven in figuur 13. Dan kun je de kop eraf halen.

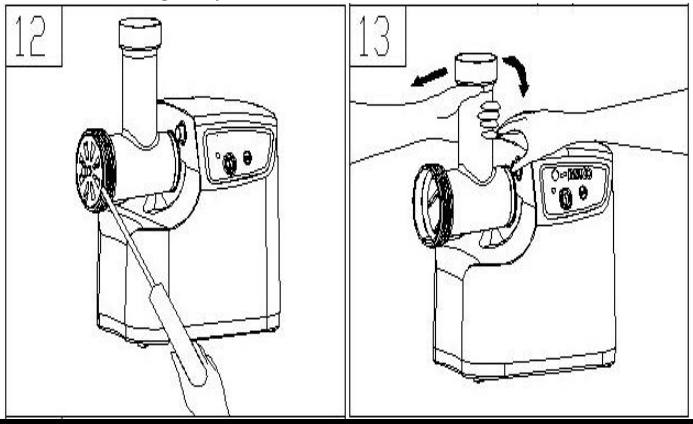
SCHOONMAAK

- Verwijder het vlees, enz. Was elk onderdeel in warm zeepsop.
- Een bleekoplossing die chloor bevat, zal aluminium oppervlakken verkleuren.
- Dompel de motorbehuizing niet onder in water, maar veeg deze alleen af met een vochtige doek.
- Verdunningsmiddelen en benzine kunnen het apparaat doen barsten of de kleur ervan veranderen.
- Veeg alle snijvlakken af met een doek die bevochtigd is met plantaardige olie.

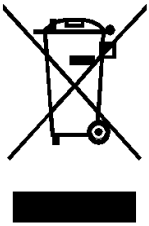
VERPAKKING

- Na het schoonmaken plaatst u het snoer in de snoerhouder aan de achterkant van het apparaat.

Lichaam (zie afbeelding 14)



Milieuvriendelijke afvalverwerking

	U kunt helpen het milieu te beschermen! Denk eraan de lokale voorschriften te respecteren: lever defecte elektrische apparaten in bij een daarvoor bestemd afvalverwerkingscentrum.

FCC-informatie:

LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen ongeldig maken!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is

onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:
1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
2) Dit product moet alle ontvangen storingen accepteren, inclusief storingen die een ongewenste werking kunnen veroorzaken.
WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het product te gebruiken ongeldig maken.
Opmerking: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B volgens deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.
Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien het niet volgens de instructies wordt geïnstalleerd en gebruikt, kan het schadelijke interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er in een specifieke installatie geen interferentie zal optreden. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt voor radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het product uit en weer aan te zetten, wordt de gebruiker aangeraden te proberen de interferentie te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen.
• Richt de ontvangstantenne opnieuw uit of verplaats deze.
• Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
• Sluit het product aan op een stopcontact in een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
• Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

Fabrikant: Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Adres: Nr. 27, industrieterrein Jiangjunmao, Wulian-gemeenschap, Longgangstraat, Longgangdistrict, Shenzhen, provincie Guangdong, China.
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Hushålls elektrisk köttkvarn

MODELL: MG3655

VEVOR | Upgrade The Home Creator Way

MODELL : MG3655



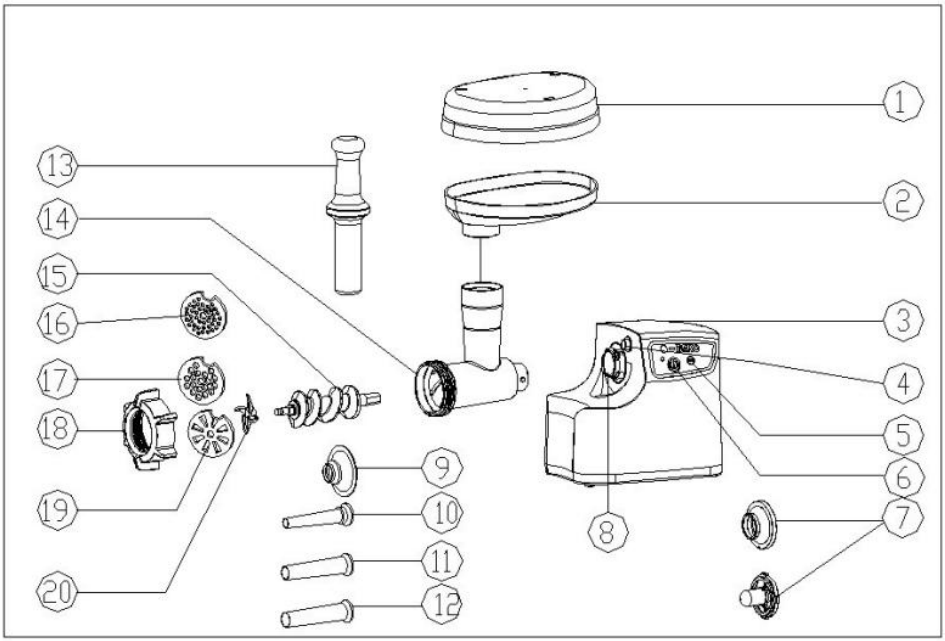
Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant. Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa enheter.

	Varning - Endast för inomhusbruk

BESKRIVNING



1. Maträtt	11. Korvtillbehör (medium)
2. Trattplatta	12. Korvtillbehör (stort)
3. Kropp	13. Matpåfyllare
4. Knapp	14. Huvud
5. REV (Bakåt)	15. Orm
6. PÅ (Ström)	16. Skärplatta (fin)
7: Kibbe	17. Skärplatta (medium)
8. Huvudinlopp	18. Fästring
9. Korvtillbehör (block)	19. skärplatta (stor)
10. Korvtillbehör (fint)	20. skärblad

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

- **Den är för hushållsbruk.** Använd inte utomhus.
- Dra ur sladden ur uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.
- Dra ur sladden vid montering och demontering av enheten.
- Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används nära barn.
- När du bär enheten, var noga med att hålla i kroppen med båda händerna. Bär inte enheten i behållaren eller huvudet.
- Fixera inte skärbladet och skärplattan när du använder kibbetillbehöret.
- Tryck aldrig på produkter för hand. Använd en matpåskjutare.
- Mal inte hård mat såsom ben, nötter etc.
- Mal inte ingefära och andra material med hårda fibrer.
- Köttkvarnen bör köras kontinuerligt i högst 10 minuter, med följande 10-minutersintervall för motorns kylning.
- Kör enheten från “ON” till “R” eller från “R” till “ON” efter att föregående drifttillstånd upphört i mer än 30 sekunder, annars kan det orsaka ovanliga händelser som att röra sig upp och ner och lätt förstöra enheten.
- För att undvika att enheten fastnar, tvinga inte enheten att trycka för hårt.
- När strömbrytaren aktiveras, slå inte på den.
- Försök aldrig att byta ut delar och reparera enheten själv.
- Doppa inte sladden eller mixerns kropp i vatten eftersom det kan orsaka elektriska stötar.

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad. Lämna in den i en butik för service eller låt den repareras av en professionell servicetekniker.
- Rör inte vid rörliga delar: Rör aldrig vid köttkvarnens rörliga delar, såsom knivarna eller skruven, medan apparaten är i drift. Detta kan orsaka allvarliga skärsår eller skador. Håll händer, fingrar och andra föremål borta från inmatningsrännan och malningsmekanismen.
- Använd påskjutaren: Använd alltid den medföljande påskjutaren för att mata kött eller andra ingredienser i kvarnen. Använd inte händerna för att trycka in mat direkt i påfyllningsrännan. Detta minskar risken för att fingrarna fastnar i de rörliga delarna.
- Överbelasta inte: Överskrid inte köttkvarnens maximala kapacitet. Överbelastning kan orsaka att motorn överhettas, vilket kan leda till skador på apparaten och potentiellt orsaka brand.

Varningar för rengöring och underhåll

- Dra ur sladden före rengöring: Dra alltid ur sladden till köttkvarnen innan du rengör eller utför några underhållsåtgärder. Detta säkerställer att apparaten inte kan starta av misstag medan du hanterar den.
- Rengöringskomponenter: Doppa inte köttkvarnens huvudenhet i vatten eller någon annan vätska. Endast de löstagbara delarna, såsom inmatningsrännan, malningsskålen och knivarna, kan tvättas enligt de medföljande rengöringsanvisningarna. Använd en fuktig trasa för att torka av huvudenhetens utsida.
- Knivbyte: Om knivarna behöver bytas ut, använd endast

ersättningsknivar som rekommenderas av tillverkaren. Felaktiga knivar kanske inte passar ordentligt och kan orsaka funktionsfel eller utgöra en säkerhetsrisk. Byt endast ut knivarna efter att köttkvarnen har kopplats ur och följt den specifika bytesproceduren i denna manual.

Förvaringsvarningar

- Förvara korrekt: När du förvarar köttkvarnen, förvara den på en torr plats borta från fukt och direkt solljus. Fukt kan orsaka rost på metalldelar, och långvarig exponering för solljus kan skada plastkomponenterna.

EFTERLEVNADSFÖRKLARING

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

SPARA DESSA INSTRUKTIONER, ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK.

FÖR FÖRSTA GÅNGEN

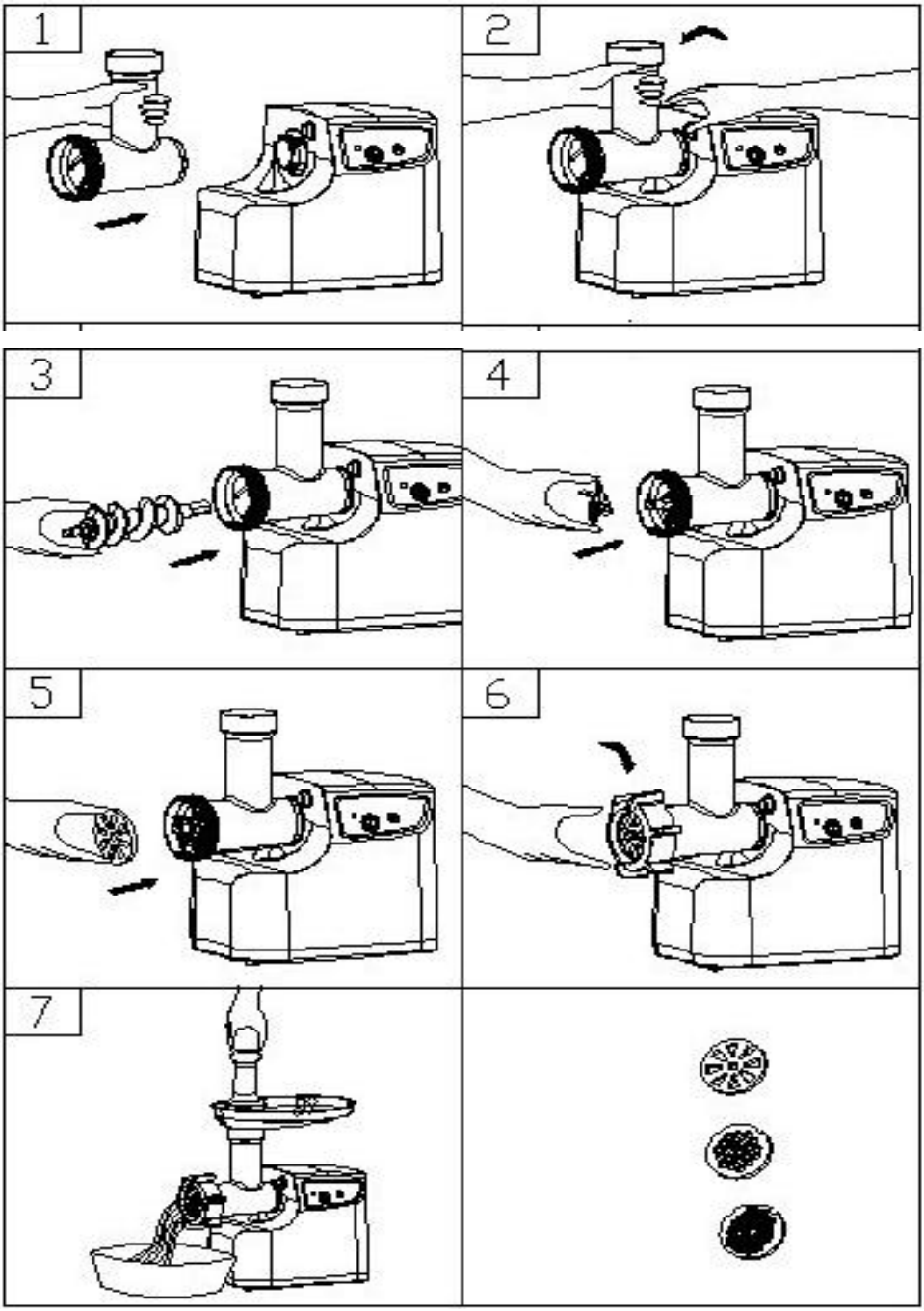
- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten motsvarar nätspänningen i ditt hem.
- Tvätta andra delar utom kroppen (motorhuset) i varmt tvålvatten.
- Tvätta alla delar (utom kroppen) i varmt tvålvatten.

- Innan du ansluter sladden, se till att nyckelbrytaren är i "OFF"-läge, det vill säga alla nycklar är i normalt läge.

BRUKSANVISNING

SAMMANSÄTTNING

- **Håll huvudet och för in det i inloppet (var uppmärksam på att huvudet måste vara vinklat enligt pilen på toppen när du sätter i det, se bild 1), Tryck på knappen och vrid sedan huvudet moturs så att det sitter ordentligt fast. (bild 2)**
- Placera ormen i huvudet, med den långa änden först, och vrid för att mata skruven lätt tills den sitter i motorhuset (bild 3).
- Placera skärbladet på ormskaftet med bladet vänt framåt som illustrerat (bild 4). Om det inte monteras korrekt kommer köttet inte att malas.
- Placera önskad skärplatta bredvid skärbladet och passa in utskjutande delar i spåret (bild 5).
- Stöd eller tryck mitt på skärplattan med ett finger och skruva sedan fast fixeringsringen med den andra handen (bild 6). Dra inte åt för hårt.
- Placera behållarens platta på huvudet och fäst den på plats.
- Placera enheten på en fast yta.
- Luftkanalen i motorhusets undersida och på sidan ska hållas fri och inte blockerad.


1
2
3
4
5
6
7

KÖTTFÄRS

- Skär all mat i bitar (nötfritt, benfritt och fettfritt kött rekommenderas, ungefärlig storlek: 20 mm x 20 mm x 60 mm) så att de lätt får plats i behållarens öppning.
- Tryck på "ON (POWER)"-knappen för att mala kött. Sedan tänds lampan.
- Mata in mat i behållaren. Använd endast matpåskjutaren (bild 7) för detta.

Efter användning, tryck på "ON" eller "REV" för att stoppa apparaten och dra sedan ur elkontakten.

Reverseringsfunktion

- Om blockering inträffar, tryck direkt på “REV”-knappen;
- Efter att du har öppnat blockeringen, släpp “REV” och dra ut kontakten. Rengör sedan maten från apparatens huvud.

GÖR KIBBE

RECEPT FYLLNING

Fårkött 100 g

Olivolja 1 1/matskedar

Lök (fint hackad) 1 1/matsked

Kryddor efter din smak

Salt efter din smak

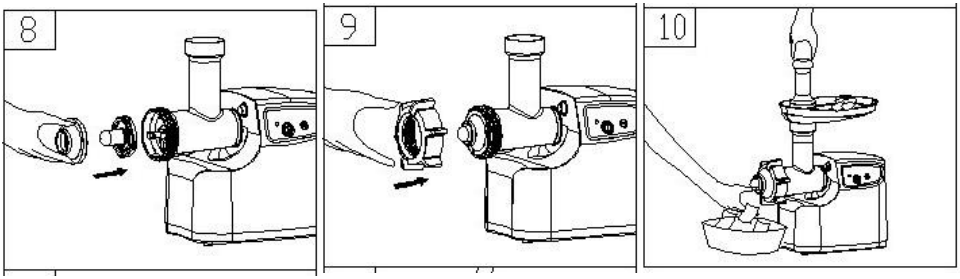
Mjöl 1 1/matskedar

- Finhacka fårkött en eller två gånger.
- Stek löken tills den är gyllenbrun och tillsätt lammfärs, alla kryddor, salt och mjöl.

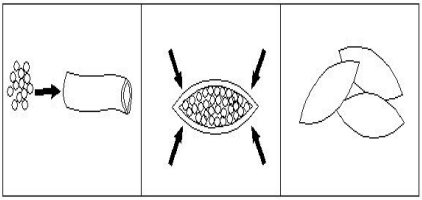
UTTAGSKYDD

Magert kött 450 g

Mjöl 150–200 g
Kryddor efter din smak
Muskotnöt (fint skuren) 1
Pulveriserad röd paprika efter smak
Peppar efter din smak



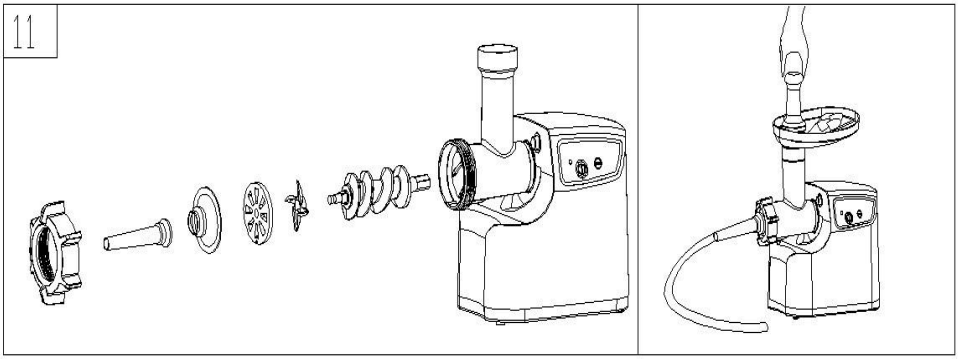
- Finhacka köttet tre gånger och blanda alla ingredienser i en skål. Mer kött och mindre mjöl för att täcka utloppet ger bättre konsistens och smak.



- Mal blandningen tre gånger.
- Demontera genom att utföra stegen 5-3 i omvänd ordning för att ta bort skärplattan och skärbladet.
- Placera kibbetillbehören A och B tillsammans på matarskruvaxeln och passa in utskjutande delar i spåren (bild 8).
- Skruva fast locket tills det sitter ordentligt. Dra inte åt för hårt (bild 9).
- Gör det cylindriska utloppslocket (bild 10).
- Forma kibbe-annonsen som illustreras nedan och fritera.

KORVGÖRING

Innan du börjar, montera korvtillbehöret enligt följande (bild 11)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

ISÄTTNING

- Se till att motorn har stannat helt.
- Dra ur kontakten från eluttaget.
- Demontera genom att göra stegen från bilder 1-6 i omvänd ordning.
- För att enkelt ta bort skärplattan, placera en skruvmejsel mellan skärplattan och huvudet enligt bilden och lyft upp den (bild 12).
- Tryck på fästknappen och rör huvudet enligt den riktning som visas i figur 13. sedan kan du ta ut huvudet.

RENGÖRING

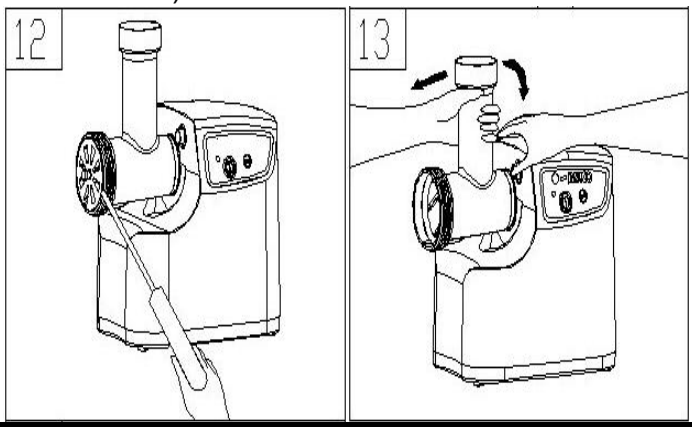
- Ta bort kött etc. Tvätta varje del i varmt tvålvatten.
- En bleklösning som innehåller klor missfärgar aluminiumytor.
- Doppa inte motorhuset i vatten, utan torka det endast med en fuktig trasa.
- Förtunningsmedel och bensin kan spricka eller ändra färg på enheten.
- Torka av alla skärdelar med en våt trasa som är fuktad med vegetabilisk olja.

FÖRPACKNING

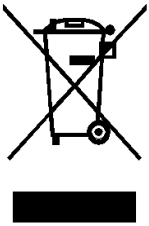
- Efter rengöring, placera sladden i sladdlådan som finns på baksidan

av apparaten.

Kropp (se illustration 14)



Miljövänlig avfallshantering

	Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att följa lokala föreskrifter: lämna in elektrisk utrustning som inte fungerar till en lämplig återvinningscentral.

FCC-information:

VARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor:

1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.

2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive

störningar som kan orsaka oönskad drift.
VARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens rätt att använda produkten.
Obs! Denna produkt har testats och befunnits uppfylla gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation.
Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna produkt orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och slå på produkten, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder.
· Rikta om eller flytta mottagarantennen.
· Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
· Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
· Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

Tillverkare: Shenzhen Silida Electrical Technology Co., Ltd.
Adress: Nr 27, Jiangjunmaos industriområde, Wulian-samhället, Longganggatan, Longgangdistriktet, Shenzhen City, Guangdong-provinsen, Kina.
E-post: support@vevor.com

