VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

SAUSAGE STUFFER

MODEL: SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL:SYS-3L/H,SYS-5L/H



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

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

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

WARNING: Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:
1.Do not allow children younger than 14 years old to use the machine. This product may only be used or maintained by children 14 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.
2.For optimal operation and service life of the device, please follow the

instructions.

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

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

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

6. Children shall not play with the appliance.

7. This product shall not be used by children.

8. Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.

9. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.

10. ⚠ **STABILITY:** Place the machine on a stable, flat, and non-slip surface during use. Do not tilt or move the machine while filling to prevent food spillage or machine tipping.

11. ⚠ **MAINTENANCE:** Do not disassemble, modify, or repair the machine without authorization. Replace worn or damaged parts only with manufacturer-supplied, compatible parts that meet FDA/EC standards.

12. ⚠ **CLEANING CAUTION:** Clean the machine immediately after use. Do not use abrasive cleaners, sharp tools, or corrosive chemicals (e.g., bleach) that may damage food-contact surfaces.

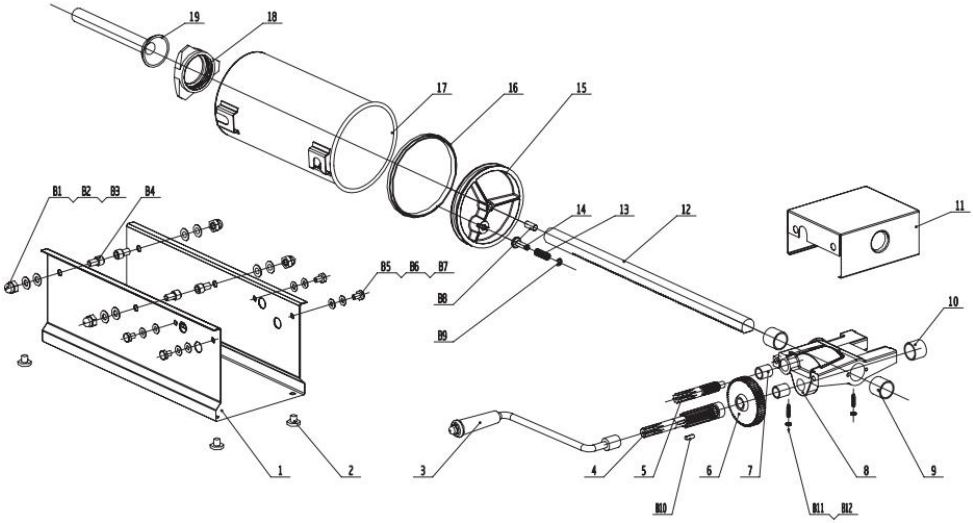
13. ⚠ **FOOD SAFETY:** All food-contact parts must be cleaned and disinfected before first use and after each use. Use only food-grade, FDA/EC-approved ingredients and casings.

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

Brief introduction

Full stainless steel construction, horizontal design, long service life, it has a new, gearing system, which enables the user to release the plunger for really quick and easy re-filling. It is ideal for the home sausage maker or restaurant wanting to make a Gourmet sausage;with4 specifications stainless steel making tube, easy clean and two level speed for powerful pushing and quick lifting.

Structure and name of the part



NO.	DES	NO.	DES
1	main frame	17	stainless steel canister
2	rubber feet	18	front ring nut
3	handle	19	stainless steel funnel set
4	slow speed control gear	B1	cover nut
5	fast speed control gear	B2	washer S
6	main driving gear	B3	washer C
7	liner 1	B4	cap screw
8	gear housing with hardware kit	B5	screw
9	liner 2	B6	washer S
10	liner 3	B7	washer C
11	gear housing cover with hardware kit	B8	cap screw
12	plunger shaft	B9	split washer
13	spring	B10	falt key
14	pressure release valve	B11	cap screw
15	plunger	B12	cap nut
16	plunger seal		

Operation

1.Wash the parts which contact with the food clearly,arranges the funnel and the make the casing link on the funnel.
2.Put the handle in fast speed control gear turn it clockwise to make the plunger out of the canister
3.Pull out the canister,adding material into it ;Put the canister back again
4.Fix the handle in slow speed control gear and turn it clockwise to make the plunger into the canister
5.Turn the handle,material will be make of sausage,do it constantly until the material is used up.
6.Do operation 2 again

Repair and maintenance

1.Take off the canister and plunger after using and wash them clearly Wipe the body with cloth
2.Before using and during operating add oil to the gear stand big gear and small gear and rack twice

Routine Maintenance

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

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

FARCE À SAUCISSE

MODÈLE : SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODÈLE : SYS-3L/H, SYS-5L/H



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

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

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

AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions et le conserver pour toute consultation ultérieure. Respectez toujours les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils. Celles-ci comprennent :

1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser cet appareil. Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans et plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites, ou des personnes non qualifiées sous la surveillance d'un adulte compétent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie maximale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours cet ustensile de préparation alimentaire immédiatement après chaque utilisation. Pour préserver son aspect et prolonger sa durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut présenter des risques. Ce produit doit être utilisé exclusivement aux fins prévues et conformément aux instructions. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte.
5. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.
6. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
7. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
8. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.
9. Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et prendre connaissance des risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.
10. ⚠ **STABILITÉ :** Pendant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface stable, plane et antidérapante. Ne l'inclinez pas et ne le déplacez pas pendant le remplissage afin d'éviter tout débordement ou tout risque de basculement.
11. ⚠ **ENTRETIEN :** Ne pas démonter, modifier ni réparer la machine sans autorisation. Remplacer les pièces usées ou endommagées uniquement par des pièces compatibles fournies par le fabricant et

conformes aux normes FDA/CE.

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

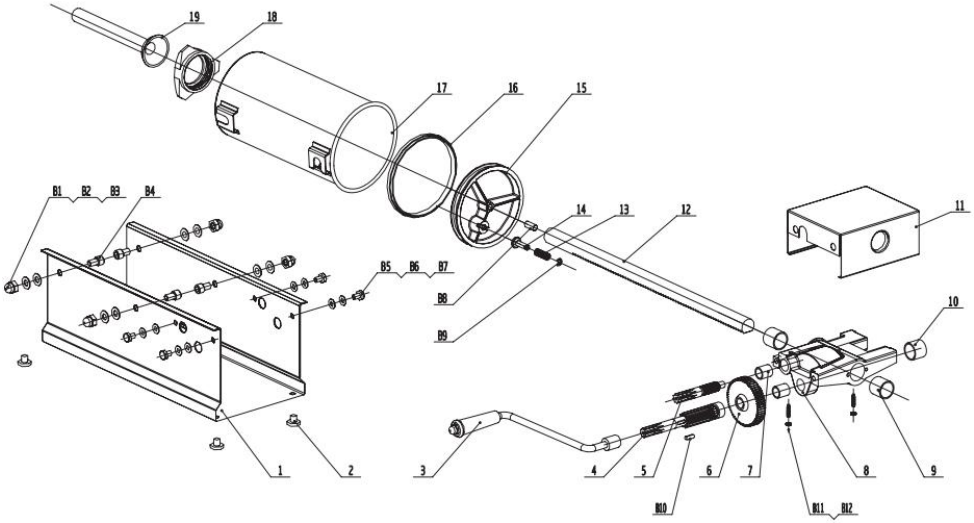
13. ⚠ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et désinfectées avant la première utilisation et après chaque utilisation. Utilisez uniquement des ingrédients et des boyaux de qualité alimentaire, approuvés par la FDA/CE.

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

Brève introduction

Complet Construction en acier inoxydable, conception horizontale, longue durée de vie, il est doté d'un nouveau système d'engrenage qui permet à l'utilisateur de libérer le piston pour Remplissage vraiment rapide et facile . Idéal pour le charcutier amateur ou le restaurant souhaitant fabriquer des saucisses de qualité supérieure ; avec 4 spécifications en acier inoxydable Tube de fabrication d'acier, facile à nettoyer et à deux vitesses pour une poussée puissante et rapide levage.

Structure et nom de la partie



NON .	DES	NON .	DES
1	cadre principal	17	bidon en acier inoxydable
2	pieds en caoutchouc	18	écrou de bague avant
3	poignée	19	ensemble d'entonnoirs en acier inoxydable
4	engrenage de commande de vitesse lente	B1	écrou de recouvrement
5	engrenage de commande de vitesse rapide	B2	laveuse S
6	engrenage d'entraînement principal	B3	rondelle C
7	doublure 1	B4	vis à tête cylindrique
8	carter d'engrenages avec kit de fixation	B5	vis
9	doublure 2	B6	laveuse S
10	doublure 3	B7	rondelle C
11	couvercle de carter d'engrenages avec kit de fixation	B8	vis à tête cylindrique

12	tige de piston	B9	rondelle fendue
13	printemps	B10	touche défectueuse
14	soupape de décharge de pression	B11	vis à tête cylindrique
15	piston	B12	écrou de chapeau
16	joint de piston		

Opération

1. Nettoyez soigneusement les parties en contact avec les aliments, disposez l'entonnoir et réalisez le raccord du boîtier sur l'entonnoir.
2. Placez la poignée en position de vitesse rapide et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir le
piston hors du récipient
3. Retirez le récipient, remplissez-le de produit ; remettez le récipient en place.
4. Fixez la poignée en position de vitesse lente et tournez-la dans le sens horaire pour enfoncer le piston dans le réservoir.
5. Tournez la poignée, le matériau sera transformé en saucisse, faites-le constamment jusqu'à ce que le matériau soit épuisé.
6. Effectuer l'opération 2 encore

Réparation et entretien

1. Après utilisation, retirez le récipient et le piston et lavez-les soigneusement.
Essuyez le corps avec un chiffon
2. Avant utilisation et pendant le fonctionnement, huiler le support d'engrenages, le grand engrenage, le petit engrenage et la crémaillère à deux reprises.

Entretien de routine

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

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WURSTFÜLLUNG

MODELL: SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: SYS-3L/H, SYS-5L/H



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

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

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

WARNUNG: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Beachten Sie beim Gebrauch dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören:
1. Kindern unter 14 Jahren ist die Benutzung des Geräts untersagt. Dieses Produkt darf nur von Personen ab 14 Jahren, Personen mit

eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungeübten Personen unter angemessener Aufsicht von Erwachsenen benutzt und gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts befolgen Sie bitte die Anweisungen.
3. Säuren in Lebensmitteln greifen das Metall an. Reinigen Sie das Küchengerät daher immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu verlängern, reinigen Sie es täglich.
4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, kann Gefahren bergen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Verwendung oder Installation entstehen.
5. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
7. Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden.
8. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, verwenden Sie es bitte nicht weiter.
9. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.
10. ⚠ **STABILITÄT:** Stellen Sie die Maschine während des Gebrauchs auf eine stabile, ebene und rutschfeste Oberfläche. Kippen oder bewegen Sie die Maschine während des Befüllens nicht, um ein Verschütten von Lebensmitteln oder ein Umkippen der Maschine zu verhindern.
11. ⚠ **WARTUNG:** Die Maschine darf ohne Genehmigung weder zerlegt,

verändert noch repariert werden. Verschleißteile oder beschädigte Teile dürfen nur durch vom Hersteller gelieferte, kompatible Teile ersetzt werden, die den FDA/EG-Standards entsprechen.

12. ⚠ **REINIGUNGSHINWEIS:** Reinigen Sie das Gerät sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Werkzeuge oder ätzende Chemikalien (z. B. Bleichmittel), die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, beschädigen könnten.

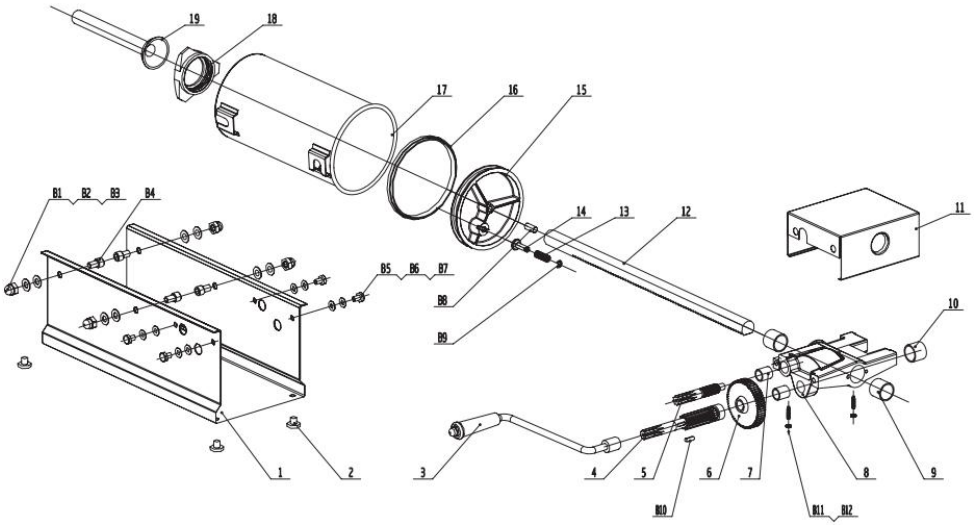
13. ⚠ LEBENSMITTELSICHERHEIT: Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden. Verwenden Sie ausschließlich lebensmittelgeeignete, FDA/EG-zugelassene Zutaten und Verpackungen.

14. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG : Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Modifikation des Produkts kann zum Verlust der Konformität und zur Schaffung von Sicherheitsrisiken führen.

Kurze Einführung

Voll Edelstahlkonstruktion, horizontale Bauweise, lange Lebensdauer; verfügt über ein neues Getriebesystem, das es dem Benutzer ermöglicht, den Kolben zu lösen. Schnelles und einfaches Nachfüllen . Ideal für Hobby-Wursthersteller oder Restaurants, die Gourmet-Würstchen produzieren möchten; mit 4 Edelstahl- Spezifikationen Stahlherstellungsrohr, leicht zu reinigen und zwei Geschwindigkeitsstufen für kraftvolles Vorschieben und schnelle Heben.

Struktur und Bezeichnung des Teils



NEIN .	DES	NEIN .	DES
1	Hauptrahmen	17	Edelstahlbehälter
2	Gummifüße	18	vordere Ringmutter
3	handhaben	19	Edelstahl-Trichter-Set
4	Langsamlauf-Steuerungsgetriebe	B1	Deckelmutter
5	Schnelldrehzahlregelung	B2	Unterlegscheibe S
6	Hauptantriebsgetriebe	B3	Unterlegscheibe C
7	Liner 1	B4	Kappenschraube
8	Getriebegehäuse mit Hardware-Satz	B5	schrauben
9	Liner 2	B6	Unterlegscheibe S
10	Laufbuchse 3	B7	Unterlegscheibe C
11	Getriebegehäusedeckel mit Befestigungsmaterial	B8	Kappenschraube
12	Kolbenstange	B9	geteilte Unterlegscheibe
13	Frühling	B10	Flachschlüssel

14	Druckentlastungsventil	B11	Kappenschraube
15	Kolben	B12	Hutmutter
16	Kolbendichtung		

Betrieb

1. Waschen Sie die Teile, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich ab, richten Sie den Trichter ein und verbinden Sie das Gehäuse mit dem Trichter.
2. Stellen Sie den Griff auf den Schnellgang ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.
Kolben aus dem Behälter herausnehmen
3. Den Behälter herausziehen und Material hineingeben; den Behälter wieder einsetzen.
4. Den Griff im Gang der langsamen Drehzahlregelung fixieren und im Uhrzeigersinn drehen, um den Kolben in den Behälter einzuführen.
5. Drehen Sie die Kurbel, das Material wird zu einer Wurst geformt.
Wiederholen Sie dies so lange , bis das Material aufgebraucht ist.
6. Operation durchführen 2 wieder

Reparatur und Wartung

1. Nach Gebrauch den Behälter und den Kolben abnehmen und gründlich abwaschen.
Den Körper mit einem Tuch abwischen
2. Vor Gebrauch und während des Betriebs zweimal Öl auf das große und kleine Zahnrad des Getriebeständers sowie die Zahnstange auftragen.

Routinewartung

1. Entfernen und reinigen Sie alle Teile, die mit der Wurst in Berührung gekommen sind.
2. Nicht abnehmbare Teile mit einem Tuch abwischen, um Bakterien zu

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

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

RIPIENO DI SALSICCE

MODELLO: SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO: SYS-3L/H, SYS-5L/H



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

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

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

AVVERTENZA: Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente questo manuale di istruzioni e conservarlo per future consultazioni. Attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base durante l'utilizzo di questi dispositivi. Queste includono:
1. Non permettere ai bambini di età inferiore a 14 anni di utilizzare l'apparecchio. Questo prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, da

persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone non esperte con un'adeguata supervisione di un adulto. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
2. Per un funzionamento ottimale e una maggiore durata del dispositivo, si prega di seguire le istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulire sempre immediatamente questo apparecchio per la preparazione degli alimenti dopo ogni utilizzo. Per preservarne l'aspetto e prolungarne la durata, pulirlo quotidianamente.
4. L'utilizzo di accessori o modifiche non forniti dal produttore può comportare dei rischi. Questo prodotto deve essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto e secondo le modalità indicate nelle istruzioni. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e pericoloso. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o scorretto e da un'installazione errata.
5. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti.
L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
6. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
7. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini.
8. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.
9. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.
10. ⚠ **STABILITÀ:** Durante l'uso, posizionare la macchina su una superficie stabile, piana e antiscivolo. Non inclinare o spostare la macchina durante il riempimento per evitare la fuoriuscita di cibo o il ribaltamento della macchina.
11. ⚠ **MANUTENZIONE:** Non smontare, modificare o riparare la macchina senza autorizzazione. Sostituire le parti usurate o danneggiate

solo con parti compatibili fornite dal produttore e conformi agli standard FDA/CE.

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

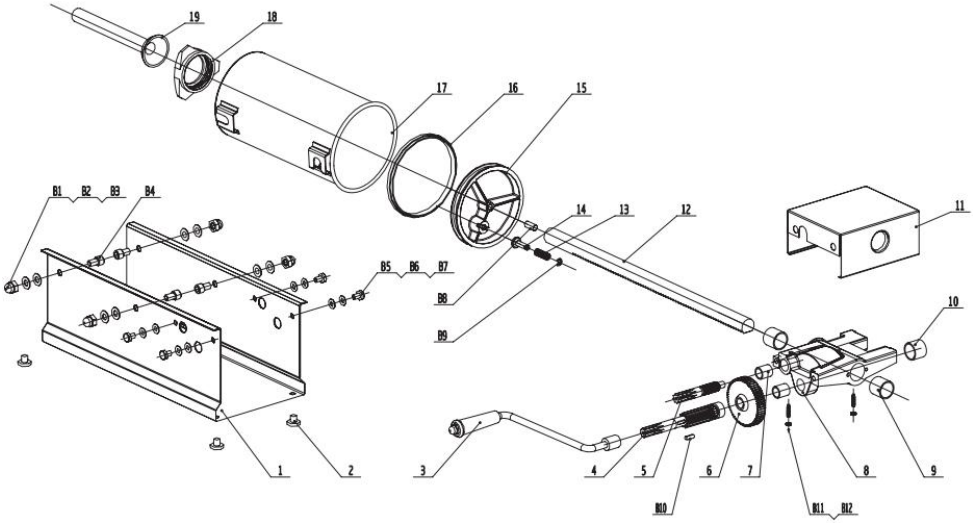
13. ⚠ SICUREZZA ALIMENTARE: Tutte le parti a contatto con gli alimenti devono essere pulite e disinfettate prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Utilizzare solo ingredienti e involucri per uso alimentare, approvati dalla FDA/CE.

14. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ : Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidare la conformità e creare pericoli per la sicurezza.

Breve introduzione

Pieno costruzione in acciaio inossidabile, design orizzontale, lunga durata, ha un nuovo sistema di ingranaggi, che consente all'utente di rilasciare lo stantuffo per Ricarica davvero rapida e facile . È ideale per chi produce salsicce in casa o per i ristoranti che desiderano realizzare salsicce gourmet; con 4 specifiche in acciaio inossidabile tubo per la produzione di acciaio, facile da pulire e due livelli di velocità per una spinta potente e rapida sollevamento.

Struttura e nome della parte



NO .	DES	NO .	DES
1	telaio principale	17	contenitore in acciaio inossidabile
2	piedi di gomma	18	dado ad anello anteriore
3	maniglia	19	set di imbuti in acciaio inox
4	ingranaggio di controllo della bassa velocità	B1	dado di copertura
5	ingranaggi di controllo della velocità rapida	B2	rondella S
6	ingranaggi di trasmissione principali	B3	rondella C
7	riga 1	B4	vite a testa cilindrica
8	alloggiamento ingranaggi con kit di montaggio	B5	vite
9	rivestimento 2	B6	rondella S
10	liner 3	B7	rondella C
11	Coperchio dell'alloggiamento degli	B8	vite a testa cilindrica

	ingranaggi con kit di montaggio		
12	albero del pistone	B9	rondella divisa
13	primavera	B10	tasto falso
14	valvola di rilascio della pressione	B11	vite a testa cilindrica
15	stantuffo	B12	dado a cappello
16	guarnizione del pistone		

Operazione

1. Lavare accuratamente le parti che vengono a contatto con gli alimenti, predisporre l'imbuto e quindi realizzare il collegamento dell'involucro sull'imbuto.
2. Metti la maniglia in posizione di controllo della velocità rapida e ruotala in senso orario per far sì che
stantuffo fuori dal contenitore
3. Estrarre il contenitore, aggiungendovi il materiale; rimettere il contenitore al suo posto
4. Bloccare la maniglia sulla marcia di controllo della velocità bassa e ruotarla in senso orario per far entrare lo stantuffo nel contenitore
5. Ruotare la manovella, il materiale si trasformerà in una salsiccia, ripetere l'operazione costantemente fino a esaurimento del materiale.
6. Eseguire l'operazione 2 Ancora

Riparazione e manutenzione

1. Dopo l'uso, rimuovere il contenitore e lo stantuffo e lavarli accuratamente.
Pulire il corpo con un panno
2. Prima dell'uso e durante il funzionamento aggiungere olio al supporto degli ingranaggi, all'ingranaggio grande e all'ingranaggio piccolo e alla

cremagliera due volte

Manutenzione ordinaria

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

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

RELLENO DE SALCHICHAS

MODELO: SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO: SYS-3L/H, SYS-5L/H



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

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

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

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

1. No permita que niños menores de 14 años utilicen la máquina. Este producto solo puede ser utilizado o mantenido por niños de 14 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o

personas sin experiencia bajo la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
2. Para un funcionamiento óptimo y una mayor vida útil del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos de los alimentos corroen el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener su buen aspecto y prolongar su vida útil, límpielo a diario.
4. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionados por el fabricante puede ocasionar riesgos. Este producto debe utilizarse únicamente para el fin previsto y de la manera indicada en las instrucciones. Cualquier otro uso se considerará inapropiado y peligroso. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados de un uso incorrecto o una instalación inadecuada.
5. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas aplicables y su uso debe realizarse únicamente en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
6. Los niños no deben jugar con el aparato.
7. Este producto no debe ser utilizado por niños.
8. Conserve el producto adecuadamente. Compruebe si presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si detecta alguna anomalía, deje de usarlo.
9. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede ocasionar lesiones.
10. ⚠ **ESTABILIDAD:** Coloque la máquina sobre una superficie estable, plana y antideslizante durante su uso. No incline ni mueva la máquina mientras la llena para evitar derrames de alimentos o que la máquina se vuelque.
11. ⚠ **MANTENIMIENTO:** No desmonte, modifique ni repare la máquina sin autorización. Reemplace las piezas desgastadas o dañadas únicamente con piezas compatibles suministradas por el fabricante que cumplan con las normas de la FDA/CE.
12. ⚠ **PRECAUCIÓN DE LIMPIEZA:** Limpie la máquina

inmediatamente después de usarla. No utilice limpiadores abrasivos, herramientas afiladas ni productos químicos corrosivos (por ejemplo, lejía) que puedan dañar las superficies en contacto con los alimentos.

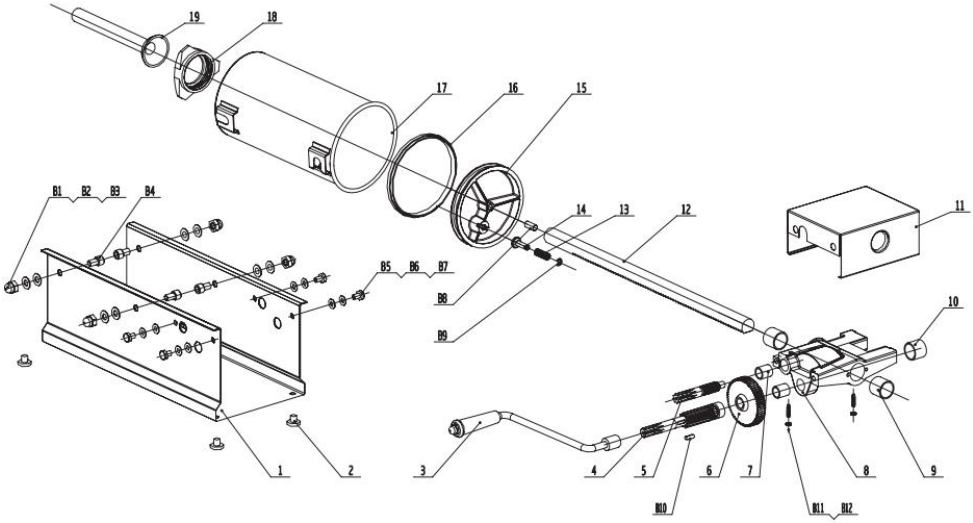
13. ⚠ SEGURIDAD ALIMENTARIA: Todas las partes que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes del primer uso y después de cada uso. Utilice únicamente ingredientes y envolturas aptos para uso alimentario y aprobados por la FDA/CE.

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

Breve introducción

Lleno Construcción de acero inoxidable, diseño horizontal, larga vida útil, tiene un nuevo sistema de engranajes que permite al usuario liberar el émbolo para Relleno realmente rápido y sencillo . Es ideal para el fabricante de salchichas casero o el restaurante que desea elaborar salchichas gourmet; con 4 especificaciones de acero inoxidable . Tubo para fabricación de acero, fácil de limpiar y dos niveles de velocidad para un empuje potente y rápido. levantamiento.

Estructura y nombre de la parte



NO .	DES	NO .	DES
1	marco principal	17	recipiente de acero inoxidable
2	pies de goma	18	tuerca del anillo delantero
3	manejar	19	Juego de embudos de acero inoxidable
4	engranaje de control de baja velocidad	B1	tuerca de tapa
5	engranaje de control de velocidad rápida	B2	lavadora S
6	engranaje principal de transmisión	B3	arandela C
7	revestimiento 1	B4	tornillo de cabeza
8	Carcasa de engranajes con kit de montaje	B5	tornillo
9	revestimiento 2	B6	lavadora S
10	revestimiento 3	B7	arandela C
11	Tapa de la carcasa de	B8	tornillo de cabeza

	engranajes con kit de montaje		
12	eje del émbolo	B9	arandela dividida
13	primavera	B10	tecla f
14	válvula de alivio de presión	B11	tornillo de cabeza
15	émbolo	B12	tuerca de tapa
16	sello del émbolo		

Operación

1. Lave bien las partes que entran en contacto con los alimentos, prepare el embudo y haga el enlace de la carcasa en el embudo.
2. Coloque la manija en el engranaje de control de velocidad rápida y gírela en el sentido de las agujas del reloj para hacer que émbolo fuera del recipiente
3. Saque el recipiente, agregue el material; vuelva a colocar el recipiente.
4. Fije la manivela en la posición de control de velocidad lenta y gírela en el sentido de las agujas del reloj para introducir el émbolo en el recipiente.
5. Gire la manivela, el material se convertirá en salchicha, hágalo continuamente hasta que se acabe el material.
6. Realizar la operación 2 de nuevo

Reparación y mantenimiento

1. Retire el recipiente y el émbolo después de usarlos y lávelos bien. Limpiar el cuerpo con un paño
2. Antes de usar y durante el funcionamiento, agregue aceite al soporte del engranaje grande y al engranaje pequeño y a la cremallera dos veces.

Mantenimiento rutinario

1. Retire y limpie todas las partes que entren en contacto con la salchicha.
2. Limpie las partes no extraíbles con un paño para eliminar las bacterias.

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

Fabricante: CHANGZHOU SONGYU FOOD MACHINERY TECHNOLOGY CO., LTD.
Dirección: 3486-7 Zhencheng Road, ciudad de Huangtu, ciudad de Jiangyin, ciudad de Wuxi, provincia de Jiangsu, 214445 China
Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

MODELE: SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELE: SYS-3L/H,SYS-5L/H



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

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

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

OSTRZEŻENIE: Przed użyciem tego urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Należą do nich:
1. Nie zezwalaj na korzystanie z urządzenia dzieciom poniżej 14. roku życia. Produkt może być używany lub konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej,

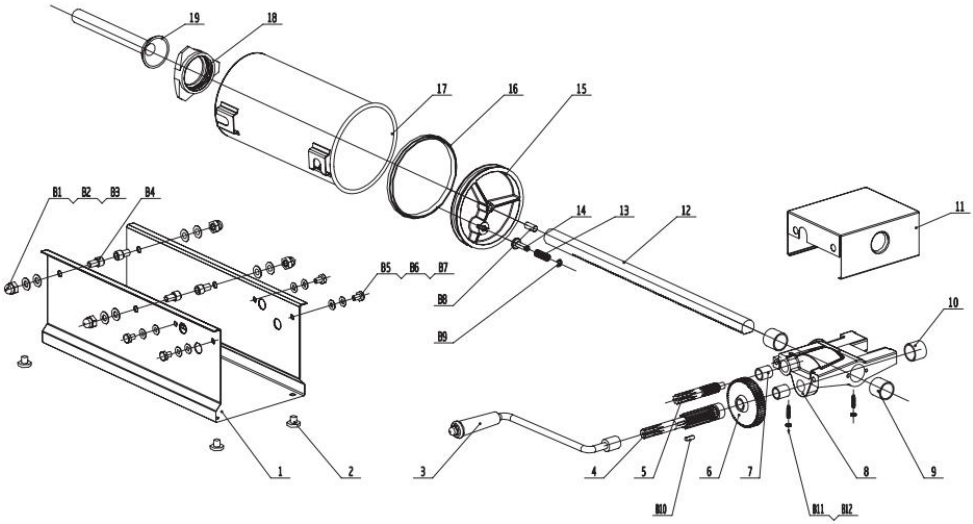
sensorycznej lub umysłowej oraz osoby niewykwalifikowane pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
2. Aby zapewnić optymalną obsługę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyść ten sprzęt do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować jego wygląd i wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.
4. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może stwarzać zagrożenie. Produkt należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszelkie inne zastosowania będą uważane za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia powstałe w wyniku instalacji.
5. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
6. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
7. Produkt nie powinien być używany przez dzieci.
8. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego użytkowania.
9. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.
10. ⚠ **STABILNOŚĆ:** Podczas użytkowania urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej i antypoślizgowej powierzchni. Nie przechylać ani nie przesuwać urządzenia podczas napełniania, aby zapobiec rozlaniu jedzenia lub przewróceniu się urządzenia.

11. ⚠ **KONSERWACJA:** Nie wolno demontować, modyfikować ani naprawiać urządzenia bez zezwolenia. Zużyte lub uszkodzone części należy wymieniać wyłącznie na części dostarczone przez producenta, zgodne z normami FDA/EC.
12. ⚠ **UWAGA DOTYCZĄCA CZYSZCZENIA:** Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu. Nie używaj środków czyszczących o działaniu ściernym, ostrych narzędzi ani żrących środków chemicznych (np. wybielacza), które mogą uszkodzić powierzchnie mające kontakt z żywnością.
13. ⚠ BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI: Wszystkie części mające kontakt z żywnością muszą zostać umyte i zdezynfekowane przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym. Należy używać wyłącznie składników i osłonek dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zatwierdzonych przez FDA/WE.
14. OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI : Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanów Zjednoczonych i Kanady. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

Krótkie wprowadzenie

Pełny konstrukcja ze stali nierdzewnej, pozioma konstrukcja, długa żywotność, posiada nowy system przekładni, który umożliwia użytkownikowi zwolnienie tłoka Naprawdę szybkie i łatwe napełnianie . Idealne dla domowych wędliniarzy lub restauracji, które chcą przygotować kiełbasę gourmet; z czterema stalowymi elementami. rura stalowa, łatwa do czyszczenia i dwustopniowa prędkość umożliwiająca mocne pchanie i szybkie podnoszenie.

Struktura i nazwa części



NIE .	DES	NIE .	DES
1	rama główna	17	pojemnik ze stali nierdzewnej
2	gumowe nóżki	18	nakrętka pierścieniowa przednia
3	uchwyt	19	zestaw lejków ze stali nierdzewnej
4	przekładnia sterująca powolną prędkością	B1	nakrętka pokrywy
5	przekładnia sterująca prędkością	B2	podkładka S
6	główne podwozie napędowe	B3	podkładka C
7	wkładka 1	B4	śruba z łbem sześciokątnym
8	obudowa przekładni z zestawem montażowym	B5	śruba
9	wkładka 2	B6	podkładka S

10	wkładka 3	B7	podkładka C
11	pokrywa obudowy przekładni z zestawem montażowym	B8	śruba z łbem sześciokątnym
12	wał tłoka	B9	podkładka dzielona
13	wiosna	B10	klucz falt
14	zawór upustowy ciśnienia	B11	śruba z łbem sześciokątnym
15	tłok nurnikowy	B12	nakrętka kołpakowa
16	uszczelka tłoka		

Działanie

1. Dokładnie umyj części mające kontakt z żywnością, ustaw lejek i wykonaj połączenie obudowy z lejkiem.
2. Umieść uchwyt w przekładni sterowania prędkością dużą i przekręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać
tłok z pojemnika
3. Wyciągnij pojemnik, dodając do niego materiał; załóż pojemnik z powrotem
4. Zamocuj uchwyt w przekładni sterującej o małej prędkości i przekręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby tłok wsunął się do pojemnika
5. Obróć uchwyt, a materiał stanie się kiełbasą. Powtarzaj tę czynność, aż do wyczerpania materiału.
6. Wykonaj operację 2 Ponownie

Naprawa i konserwacja

1. Po użyciu wyjmij pojemnik i tłok i dokładnie je umyj.
Wytrzyj ciało szmatką
2. Przed użyciem i w trakcie pracy należy dwukrotnie dolać oleju do przekładni zębatej dużej i małej oraz listwy zębatej.

Rutynowa konserwacja

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

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WORSTVULLER

MODEL: SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: SYS-3L/H, SYS-5L/H



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

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

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

WAARSCHUWING: Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Neem bij het gebruik van deze apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht. Deze omvatten:

1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar het apparaat niet gebruiken. Dit product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of

mentale capaciteit, of ongeschoolde personen onder voldoende toezicht van een volwassene. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
2. Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
3. Voedingszuren tasten het metaal aan. Reinig deze keukenapparatuur altijd direct na elk gebruik. Reinig de apparatuur dagelijks om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen.
4. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaar opleveren. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en op de wijze zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als ongepast en gevaarlijk beschouwd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door onjuist of verkeerd gebruik en installatie.
5. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
6. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
7. Dit product is niet geschikt voor kinderen.
8. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.
9. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
10. ⚠ **STABILITEIT:** Plaats het apparaat tijdens gebruik op een stabiele, vlakke en antislip ondergrond. Kantel of verplaats het apparaat niet tijdens het vullen om morsen van voedsel of omvallen te voorkomen.
11. ⚠ **ONDERHOUD:** Demonteer, wijzig of repareer de machine niet zonder toestemming. Vervang versleten of beschadigde onderdelen uitsluitend door door de fabrikant geleverde, compatibele onderdelen die voldoen aan de FDA/EC-normen.
12. ⚠ **REINIGINGSINSTRUCTIES:** Reinig het apparaat direct na gebruik. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen

of bijtende chemicaliën (bijv. bleekmiddel) die de oppervlakken die met voedsel in contact komen, kunnen beschadigen.

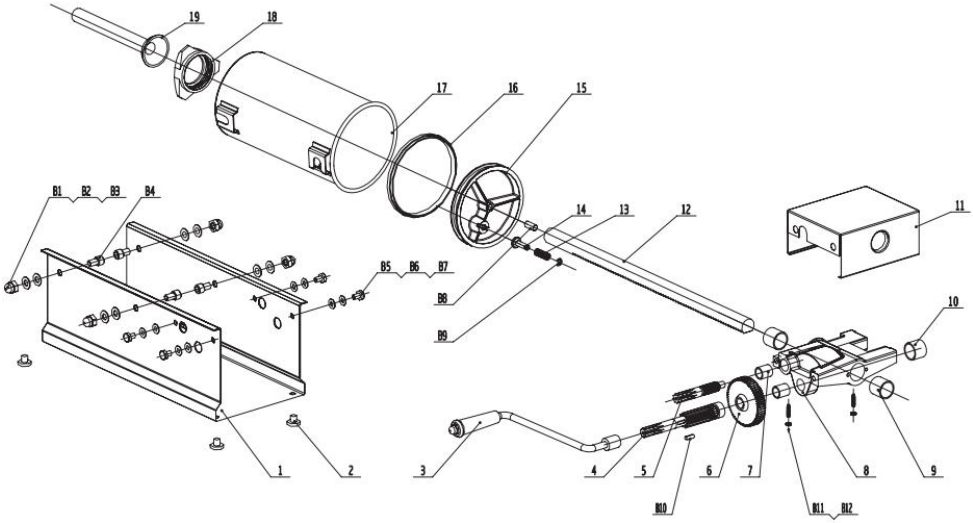
13. ⚠ VOEDSELVEILIGHEID: Alle onderdelen die met voedsel in contact komen, moeten vóór het eerste gebruik en na elk gebruik worden gereinigd en gedesinfecteerd. Gebruik uitsluitend ingrediënten en omhulsels van voedselkwaliteit die zijn goedgekeurd door de FDA/EC.

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

Korte introductie

Vol Gemaakt van roestvrij staal, horizontaal ontwerp, lange levensduur. Het beschikt over een nieuw tandwielsysteem waarmee de gebruiker de plunjer kan loslaten. Zeer snel en gemakkelijk bij te vullen . Ideaal voor de thuisworstmaker of het restaurant dat gastronomische worst wil maken; met 4 roestvrijstalen specificaties . Stalen buizen voor productie, gemakkelijk schoon te maken en twee snelheidsniveaus voor krachtig duwen en snel werken. tillen.

Structuur en naam van het onderdeel



NEE .	DES	NEE .	DES
1	hoofdframe	17	roestvrijstalen bus
2	rubberen voetjes	18	voorste ringmoer
3	hendel	19	roestvrijstalen trechterset
4	langzame snelheidsregeling	B1	afdekmoot
5	snelregelingsmechanisme	B2	wasmachine S
6	hoofdaandrijfmechanisme	B3	ring C
7	voering 1	B4	dopschroef
8	Tandwielkast met montageset	B5	schroef
9	voering 2	B6	wasmachine S
10	voering 3	B7	ring C
11	Tandwielbehuizingsdeksel met montageset	B8	dopschroef
12	plunjerschacht	B9	splitring
13	lente	B10	platte sleutel
14	drukontlastklep	B11	dopschroef
15	plunjer	B12	dopmoer
16	zuigerafdichting		

Operatie

1. Was de onderdelen die met het voedsel in contact komen grondig af, plaats de trechter en bevestig de behuizing aan de trechter.
2. Zet de hendel in de stand voor snelle snelheidsregeling en draai hem met de klok mee om de
zuiger uit de bus
3. Trek de bus eruit en vul hem met materiaal; plaats de bus vervolgens terug.
4. Zet de hendel in de stand voor lage snelheid en draai hem met de klok mee om de plunjer in de bus te duwen.
5. Draai aan de hendel; het materiaal zal tot een worst worden gevormd. Blijf dit doen totdat het materiaal op is.
6. Voer de operatie uit 2 opnieuw

Reparatie en onderhoud

1. Verwijder na gebruik de bus en de zuiger en was ze grondig.
Veeg het lichaam af met een doek.
2. Voeg vóór en tijdens gebruik tweemaal olie toe aan de tandwielkast, het grote en het kleine tandwiel en de tandheugel.

Routinematig onderhoud

1. Verwijder en reinig alle onderdelen die in contact zijn gekomen met de worst.
2. Veeg de niet-verwijderbare onderdelen af met een doek om bacteriën te verwijderen.
3. Smeer bewegende onderdelen en tandwielen om de levensduur van het product te verlengen.
4. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
5. Bewaar de machine op een droge, schone en veilige plaats.

6. Maandelijks onderhoud: Veeg het apparaat af met een roestvrijstalen reiniger van voedselkwaliteit om vlekken te verwijderen en roest te voorkomen. Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten; draai ze vast indien nodig.
7. Langdurige opslag: Als de machine langer dan een maand niet wordt gebruikt, reinig en desinfecteer dan alle onderdelen grondig, droog ze volledig af en bewaar ze in een afgesloten zak of container om stof en vervuiling te voorkomen. Breng een dunne laag voedselveilige olie aan op de roestvrijstalen onderdelen om roestvorming te voorkomen.

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

KORVFYLLNING

MODELL: SYS-3L/H, SYS-5L/H

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: SYS-3L/H, SYS-5L/H



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

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

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

VARNING: Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder enheten och förvara den nära till hands för framtida bruk. Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder dessa enheter. Dessa inkluderar:
1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Denna produkt får endast användas eller underhållas av barn 14 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan utbildning under tillräcklig vuxenövervakning. Barn får inte leka med apparaten.

2. För optimal drift och livslängd för enheten, följ instruktionerna.
3. Livsmedelssyror korroderar metallen. Rengör alltid denna matlagningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att bibehålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka risker. Denna produkt får endast användas för sitt avsedda ändamål och på det sätt som anges i instruktionerna. All annan användning ska anses vara olämplig och farlig. Tillverkaren ansvarar inte för felaktig användning eller installationsskador.
5. Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.
6. Barn får inte leka med apparaten.
7. Denna produkt får inte användas av barn.
8. Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.
9. Använd produkten enligt avsett ändamål. Varna för potentiella skador vid felaktig användning.
10. ⚠ **STABILITET:** Placera maskinen på en stabil, plan och halkfri yta under användning. Luta eller flytta inte maskinen under påfyllning för att förhindra att mat spills eller att maskinen välter.
11. ⚠ **UNDERHÅLL:** Demontera, modifiera eller reparera inte maskinen utan tillstånd. Byt endast ut slitna eller skadade delar mot kompatibla delar från tillverkaren som uppfyller FDA/EC-standarder.
12. ⚠ **RENGÖRINGSVARNING:** Rengör maskinen omedelbart efter användning. Använd inte slipande rengöringsmedel, vassa verktyg eller frätande kemikalier (t.ex. blekmedel) som kan skada ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
13. ⚠ **LIVSMEDELSSÄKERHET:** Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel måste rengöras och desinficeras före första användningen och efter varje användning. Använd endast livsmedelsklassade,

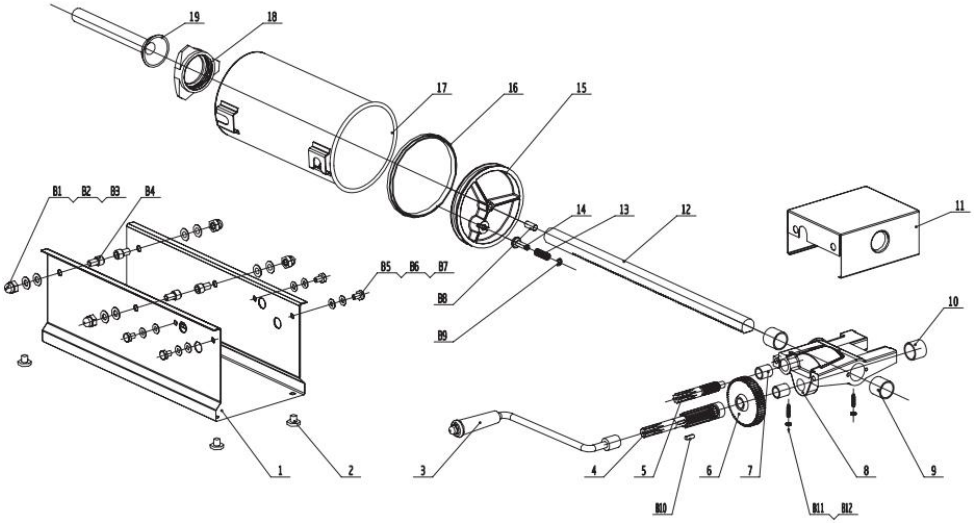
FDA/EG-godkända ingredienser och höljen.

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

Kort introduktion

Full konstruktion i rostfritt stål, horisontell design, lång livslängd, den har ett nytt växelsystem som gör det möjligt för användaren att släppa kolven för Riktigt snabb och enkel påfyllning . Den är idealisk för hemmakorvmakaren eller restaurangen som vill göra en gourmetkorv; med 4 specifikationer för rostfritt stål stålrör, lätt att rengöra och två hastighetsnivåer för kraftfull tryckning och snabbhet lyftning.

Delens struktur och namn



NEJ .	DES	NEJ .	DES
1	huvudram	17	rostfri stålbehållare
2	gummifötter	18	främre ringmutter
3	hantera	19	trattset i rostfritt stål
4	växel för låg hastighet	B1	täckmutter
5	snabb hastighetsregleringsutrustning	B2	bricka S
6	huvuddrivväxel	B3	bricka C
7	foder 1	B4	skruvlock
8	växelhus med hårdvarusats	B5	skruva
9	foder 2	B6	bricka S
10	foder 3	B7	bricka C
11	växelhuskåpa med hårdvarusats	B8	skruvlock
12	kolvaxel	B9	delad bricka
13	fjädra	B10	fel nyckel
14	tryckavlastningsventil	B11	skruvlock
15	kolven	B12	överfallsmutter
16	kolvtätning		

Drift

1. Tvätta de delar som kommer i kontakt med maten ordentligt, ordna tratten och gör sedan höljets länk på tratten.
2. Placera handtaget i snabbhastighetsreglaget och vrid det medurs för att göra det
kolven ut ur behållaren
3. Dra ut behållaren och tillsätt material i den. Sätt tillbaka behållaren.
4. Fäst handtaget i låghastighetsreglaget och vrid det medurs för att få in kolven i behållaren.
5. Vrid handtaget, materialet kommer att vara gjord av korv, gör detta konstant tills materialet är slut .
6. Utför operationen 2 igen

Reparation och underhåll

1. Ta bort behållaren och kolven efter användning och skölj dem noggrant. Torka av kroppen med en trasa
2. Före användning och under drift, tillsätt olja i växelstället, det stora kugghjulet och det lilla kugghjulet samt kuggstången två gånger.

Rutinmässigt underhåll

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

rengör och desinficera alla komponenter noggrant, torka helt och förvara dem i en förseglad påse eller behållare för att förhindra damm och kontaminering. Applicera ett tunt lager livsmedelsgodkänd olja på de rostfria delarna för att förhindra rost.

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

