

The VEVOR logo, consisting of the word "VEVOR" in white, bold, sans-serif capital letters, centered within a red rounded rectangle.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : SYTMDDJRJSYG7U4BV2



VEVOR Ηλεκτρικός Κρεατομηχανή 14 lbs/λεπτό με Λουκανικομηχανή Κουζίνας SYTMDDJRJSYSG7U4BV2

Μοντέλα: 1A-EG808 / 1A-EG812 / 1A-EG822 / 1A-EG832

Τεχνική Υποστήριξη και Πιστοποιητικό Ηλεκτρονικής Εγγύησης

www.vevor.com/support

Συνεχίζουμε να δεσμευόμαστε για την παροχή εργαλείων σε ανταγωνιστικές τιμές. Οι εκφράσεις «Εξοικονομήστε τα μισά», «Μισή τιμή» ή οποιεσδήποτε άλλες παρόμοιες εκφράσεις χρησιμοποιούμε αντιπροσωπεύουν αποκλειστικά μια εκτίμηση της εξοικονόμησης που ενδέχεται να επωφεληθείτε αγοράζοντας ορισμένα εργαλεία από εμάς σε σύγκριση με τις κορυφαίες μεγάλες μάρκες και δεν σημαίνει απαραίτητα ότι αφορά όλες τις κατηγορίες εργαλείων που προσφέρουμε.

Σας υπενθυμίζουμε να ελέγχετε προσεκτικά, κατά την τοποθέτηση της παραγγελίας σας, εάν πράγματι εξοικονομείτε το ήμισυ της τιμής σε σύγκριση με τις κορυφαίες μεγάλες μάρκες.

ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΒΟΗΘΕΙΑ; ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ!

Έχετε ερωτήσεις σχετικά με το προϊόν; Χρειάζεστε τεχνική υποστήριξη; Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε μαζί μας:

Τεχνική Υποστήριξη και Πιστοποιητικό Ηλεκτρονικής Εγγύησης

www.vevor.com/support

Αυτό είναι το πρωτότυπο εγχειρίδιο οδηγιών. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες του εγχειριδίου πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Η VEVOR διατηρεί το δικαίωμα τελικής ερμηνείας του εγχειριδίου χρήσης. Η εμφάνιση του προϊόντος εξαρτάται από το προϊόν που παραλάβατε. Ζητούμε την κατανόησή σας ότι δεν θα σας ενημερώνουμε εκ νέου σε περίπτωση τεχνολογικών ή λογισμικών ενημερώσεων του προϊόντος.

Κρεατομηχανή No 8 & No 12
Κρεατομηχανή No 22 & No 32

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών πρέπει πάντοτε να τηρούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ!

2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΚΑΤΕΣΤΡΑΜΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πριν χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή, ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα λειτουργούν σωστά και εκτελούν τις προβλεπόμενες λειτουργίες τους.

Ελέγξτε την ευθυγράμμιση των κινούμενων εξαρτημάτων, τυχόν εμπλοκές, τη σωστή τοποθέτηση και οποιαδήποτε άλλη κατάσταση που θα μπορούσε να επηρεάσει τη λειτουργία.

Εάν οποιοδήποτε εξάρτημα, το καλώδιο τροφοδοσίας ή η ίδια η κρεατομηχανή έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών στον αριθμό που αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο.

3.

Αποσυνδέετε πάντοτε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα ή αξεσουάρ και πριν από τον καθαρισμό.

Μετά την αποσύνδεση της συσκευής, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση **ON** και στη συνέχεια στη θέση **OFF**, ώστε να διασφαλίσετε ότι έχει αποφορτιστεί όλη η ηλεκτρική ενέργεια από την κρεατομηχανή.

4.

Η συσκευή **ΔΕΝ προορίζεται για χρήση από παιδιά** ή από άτομα, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.

Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.

5.

ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ ΕΝΩ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ!

6.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΤΟ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΙΕΣΗΣ (STOMPER). ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΩΘΕΙΤΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ.

Κρατάτε πάντοτε τα δάχτυλά σας μακριά από τον κοχλία και τις λεπίδες κοπής.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΒΑΖΕΤΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΗΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ, καθώς μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός.

7.

Διατηρείτε πάντοτε το προστατευτικό του δίσκου στη θέση του κατά τη λειτουργία.

Σημείωση: Το προστατευτικό του δίσκου είναι εγκατεστημένο μόνο στα μοντέλα **No 22 και No 32.**

8.

Αποφεύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.

ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΑ ΔΑΧΤΥΛΑ ΣΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΠΙΔΑ ΚΟΠΗΣ ΕΝΩ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ.

Η επαφή με τη λεπίδα κατά τη λειτουργία μπορεί να προκαλέσει **ΣΟΒΑΡΟ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ.**

9.

Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν πλήρως όλα τα κινούμενα μέρη και απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα από την κρεατομηχανή ή πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία αντίστροφης κίνησης.

10.

Δένετε πίσω τα χαλαρά μαλλιά, τα ρούχα ή οποιοδήποτε χαλαρό αντικείμενο και ανεβάζετε τα μακριά μανίκια πριν θέσετε την κρεατομηχανή σε λειτουργία.

11.

Αφαιρείτε γραβάτες, δαχτυλίδια, ρολόγια, βραχιόλια και άλλα κοσμήματα πριν χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή.

12.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ την κρεατομηχανή ή οποιονδήποτε άλλο ηλεκτρικό εξοπλισμό εάν το καλώδιο ή το φως έχει υποστεί ζημιά ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία.

ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΤΕ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ.

Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για την επιστροφή της κρεατομηχανής για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.

13.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ. Το προϊόν προορίζεται **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.**

14.

Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου, να έρχεται σε επαφή με αιχμηρές ακμές ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.

15.

Μην αφήνετε το καλώδιο να τσακίζεται, να παγιδεύεται κάτω από τη συσκευή ή να τυλίγεται γύρω από την κρεατομηχανή.

16.

ΜΗΝ ΤΡΑΒΑΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

17.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΛΩΔΙΟ ΠΡΟΕΚΤΑΣΗΣ.

Συνδέετε πάντοτε τη συσκευή απευθείας σε γειωμένη πρίζα τοίχου.

18.

Η κρεατομηχανή διαθέτει γειωμένο φως τριών ακίδων (φάση, ουδέτερος και γείωση), το οποίο πρέπει να συνδέεται απευθείας σε γειωμένη πρίζα τοίχου 120 V, 60 Hz, τριών ακίδων.

Τα γειωμένα φις χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικές συσκευές με μεταλλικό περίβλημα για την προστασία από ηλεκτροπληξία.

ΜΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙΤΕ Ή ΑΛΛΑΖΕΤΕ ΤΟ ΦΙΣ ΜΕ ΚΑΝΕΝΑΝ ΤΡΟΠΟ.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΗΝ ΑΚΙΔΑ ΓΕΙΩΣΗΣ από φις τριών αγωγών. Κάτι τέτοιο ακυρώνει την εγγύηση και μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

19.

Τοποθετήστε την κρεατομηχανή σε σταθερή και στιβαρή επιφάνεια.

Βεβαιωθείτε ότι δεν βρίσκεται κοντά στην άκρη του πάγκου εργασίας, όπου θα μπορούσε εύκολα να σπρωχτεί ή να πέσει.

20.

Το περίβλημα των γραναζιών και το κάλυμμα του κινητήρα ενδέχεται να **ΘΕΡΜΑΝΘΟΥΝ** κατά τη λειτουργία. Αυτό είναι φυσιολογικό.

ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΑΥΤΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

21.

ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΤΕ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ, Ο ΚΙΝΗΤΗΡΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΚΙΒΩΤΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ.

Η θερμοκρασία της κρεατομηχανής, του κινητήρα και του κιβωτίου ταχυτήτων πρέπει να είναι τουλάχιστον **45°F (7°C)** πριν από την έναρξη λειτουργίας.

22.

Για να μειωθεί ο κίνδυνος ακούσιας εκκίνησης, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση **OFF** πριν συνδέσετε το καλώδιο στην πρίζα.

Για την αποσύνδεση, θέστε τον διακόπτη στη θέση **OFF** και στη συνέχεια αφαιρέστε το φις από την πρίζα.

23.

ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΕΠΙΤΟΙΧΙΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ.

Κατά την αποθήκευση, αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την ηλεκτρική πρίζα.

Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος πυρκαγιάς, ιδιαίτερα εάν η συσκευή έρθει σε επαφή με τους τοίχους του γκαράζ ή εάν η πόρτα αγγίζει τη συσκευή κατά το κλείσιμο.

24.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΣΥΝΔΕΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΟ ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΝΑ ΠΛΗΜΜΥΡΙΣΕΙ ΜΕ ΝΕΡΟ.

25.

Για την προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΞΕΠΛΕΝΕΤΕ ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΡΕΧΟΥΜΕΝΟ ΝΕΡΟ.
Χρησιμοποιείτε μόνο ένα νωπό πανί για τον καθαρισμό της μονάδας του κινητήρα.

26.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΜΕ ΒΡΕΓΜΕΝΑ ΧΕΡΙΑ Ή ΕΝΩ ΣΤΕΚΕΣΤΕ ΣΕ ΒΡΕΓΜΕΝΟ ΔΑΠΕΔΟ.

27.

Η χρήση εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται ειδικά από τον κατασκευαστή για τη συγκεκριμένη κρεατομηχανή ακυρώνει την εγγύηση και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

28.

ΠΛΕΝΕΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΣΤΟ ΧΕΡΙ! ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε θερμή εστία, μέσα σε φούρνο ή σε πλυντήριο πιάτων.

29.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΛΕΙΑΝΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ Ή ΛΕΙΑΝΤΙΚΑ ΠΑΝΙΑ κατά τον καθαρισμό της κρεατομηχανής.

30.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ ΣΚΟΠΟ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟ.

31.

ΜΗΝ ΘΕΤΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ ΜΕΣΑ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΗ ΤΗΣ.

Μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά στην κεφαλή και στον κοχλία.

32.

Ποτέ μην ενεργοποιείτε και μην λειτουργείτε την κρεατομηχανή **χωρίς κρέας για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα.**

Η τριβή μεταξύ του κοχλία και της κεφαλής της κρεατομηχανής δημιουργεί υψηλή θερμοκρασία, η οποία μπορεί να προκαλέσει την προσκόλληση του κρέατος στο εσωτερικό του συγκροτήματος.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΦΟΡΤΙΟ.

Ζημιές που προκαλούνται από λειτουργία χωρίς φορτίο ακυρώνουν την εγγύηση.

33.

Βεβαιωθείτε ότι η κρεατομηχανή βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια εργασίας.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα πόδια της συσκευής είναι σταθερά.

34.

ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΛΕΞΕΤΕ ΚΟΚΑΛΑ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ Ή ΑΛΛΑ ΣΚΛΗΡΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ.

35.

ΦΟΡΑΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΥΑΛΙΑ.

Τα καθημερινά γυαλιά οράσεως δεν αποτελούν προστατευτικά γυαλιά.

Τα προστατευτικά γυαλιά πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του προτύπου **ANSI Z87.1.**

Σημείωση: Τα εγκεκριμένα προστατευτικά γυαλιά φέρουν τυπωμένη ή χαραγμένη την ένδειξη **Z87.**

36.

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της κρεατομηχανής.

Η ακατάλληλη χρήση της κρεατομηχανής ακυρώνει την εγγύηση.

37.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΥΠΟ ΤΗΝ ΕΠΗΡΕΙΑ ΝΑΡΚΩΤΙΚΩΝ Ή ΑΛΚΟΟΛ.

38.

ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ.

Η αφαίρεσή τους ακυρώνει την εγγύηση του προϊόντος και μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.

39.

Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη κατά τη χρήση, ώστε να προστατεύεται ο χειριστής από ηλεκτροπληξία.

Η κρεατομηχανή διαθέτει γειωμένο φισ τριών ακίδων, το οποίο πρέπει να συνδέεται απευθείας σε γειωμένη πρίζα τοίχου τριών ακίδων **120 V (ΗΠΑ) / 230 V (ΕΚ).**

Τα γειωμένα φισ χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικές συσκευές με μεταλλικό περίβλημα για προστασία από ηλεκτροπληξία.

ΜΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙΤΕ Ή ΑΛΛΑΖΕΤΕ ΤΟ ΦΙΣ. ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΗΝ ΑΚΙΔΑ ΓΕΙΩΣΗΣ.

Κάτι τέτοιο ακυρώνει την εγγύηση και μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο	Προδιαγραφή	Τροφοδοσία	Ισχύς	Ικανότητα	Συνεχής χρόνος λειτουργίας
1A-EG808GS	Κρεατομηχανή No 8	230V / 50Hz	350W	≥ 2,7 kg/min	4 ώρες
1A-EG812GS	Κρεατομηχανή No 12	230V / 50Hz	550W	≥ 4,0 kg/min	4 ώρες
1A-EG822GS	Κρεατομηχανή No 22	230V / 50Hz	750W	≥ 6,3 kg/min	4 ώρες
1A-EG832GS	Κρεατομηχανή No 32	230V / 50Hz	1.100W	≥ 9,5 kg/min	4 ώρες

Τα παραπάνω στοιχεία προέρχονται από τον πίνακα τεχνικών χαρακτηριστικών του manual.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Μοντέλα 1A-EG808GS / 1A-EG812GS

- **Meat Stomper** — Εξάρτημα πίεσης κρέατος
- **Meat Tray** — Δίσκος κρέατος
- **Grinder Head** — Κεφαλή κρεατομηχανής
- **Nylon Sleeve** — Νάιλον δακτύλιος
- **Auger** — Κοχλίας
- **Knife** — Λεπίδα κοπής
- **10 mm Meat Plate** — Δίσκος κοπής κρέατος 10 mm
- **Front Ring Nut** — Μπροστινό παξιμάδι δακτυλίου
- **Stuffing Tube Set (3 Pieces)** — Σετ σωλήνων γεμίσματος (3 τεμάχια)
- **Plastic Stuffing Connector** — Πλαστικός σύνδεσμος γεμίσματος
- **4.5 mm Meat Plate** — Δίσκος κοπής κρέατος 4,5 mm
- **Stuffing Knife** — Λεπίδα γεμίσματος
- **Base** — Βάση
- **Brush** — Βούρτσα

Μοντέλα 1A-EG822GS / 1A-EG832GS

Περιλαμβάνονται επιπλέον:

- **Protection Plate** — Προστατευτική πλάκα
- **Front Ring Nut** — Μπροστινό παξιμάδι δακτυλίου
- **Stuffing Tube Set (3 Pieces)** — Σετ σωλήνων γεμίσματος (3 τεμάχια)
- **Plastic Stuffing Connector** — Πλαστικός σύνδεσμος γεμίσματος
- **4.5 mm Meat Plate** — Δίσκος κοπής κρέατος 4,5 mm
- **Stuffing Knife** — Λεπίδα γεμίσματος
- **Base** — Βάση
- **Brush** — Βούρτσα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΣΤΟ ΡΕΥΜΑ.

1.

Χαλαρώστε το μαύρο κουμπί ασφάλισης της κεφαλής μέχρι τα σπειρώματα να μην προεξέχουν στο εσωτερικό του ανοίγματος του περιβλήματος του κινητήρα.

Τοποθετήστε την κεφαλή της κρεατομηχανής στο περίβλημα του κινητήρα, με τη χοάνη τροφοδοσίας στραμμένη κατακόρυφα προς τα επάνω.

Περιστρέψτε δεξιόστροφα μέχρι η εγκοπή στο επάνω μέρος της κεφαλής να ευθυγραμμιστεί με τον πείρο στο εσωτερικό του περιβλήματος του κινητήρα.

Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει τοποθετηθεί πλήρως στο περίβλημα του κινητήρα.

Σφίξτε το κουμπί ασφάλισης για να ασφαλίσετε την κεφαλή στη θέση της.

2.

Τοποθετήστε τον κοχλία ευθυγραμμίζοντας τη ράβδωση του κοχλία με τον άξονα κίνησης της κρεατομηχανής.

Περιστρέψτε ελαφρά τον κοχλία δεξιόστροφα μέχρι να εφαρμόσει στο περίβλημα των γραναζιών.

3.

Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής στο τετράγωνο τμήμα του πείρου του κοχλία.

Σημειώστε ότι η λεπίδα κοπής διαθέτει σχεδιασμό **μονόδρομης τοποθέτησης**, ώστε η επίπεδη πλευρά των ακμών της λεπίδας να είναι στραμμένη προς τα έξω.

4.

Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής στον πείρο του κοχλία και ευθυγραμμίστε την εγκοπή του δίσκου με την κάτω εγκοπή στο άνοιγμα της κεφαλής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο δίσκος κοπής εφαρμόζει μόνο με έναν τρόπο και προεξέχει περίπου 1/8" από την κεφαλή της κρεατομηχανής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Συνιστάται να χρησιμοποιείτε πάντοτε τον **χοντρό δίσκο 10 mm για το πρώτο άλεσμα**.

5.

Τοποθετήστε το μπροστινό παξιμάδι δακτυλίου και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να εφαρμόσει σταθερά πάνω στον δίσκο κοπής.

6.

Τοποθετήστε τον λαιμό του δίσκου κρέατος στο άνοιγμα της χοάνης τροφοδοσίας της κρεατομηχανής και πιέστε προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΜΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Πριν από τον καθαρισμό, τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της κρεατομηχανής, βεβαιωθείτε ότι το **ΦΙΣ ΕΧΕΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΘΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΗΓΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ**.

Αποσυνδέετε πάντοτε την κρεατομηχανή όταν δεν χρησιμοποιείται.

Μετά την αποσύνδεση, θέστε τον διακόπτη στη θέση **ΟΝ** και στη συνέχεια στη θέση **OFF**, ώστε να διασφαλίσετε ότι έχει αποφορτιστεί όλη η ηλεκτρική ενέργεια από τη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Παρόλο που ένα άτομο μπορεί να γεμίσει λουκάνικα με αυτή την κρεατομηχανή, συνιστάται η διαδικασία να πραγματοποιείται από **δύο άτομα**.

Το ένα άτομο χειρίζεται την κρεατομηχανή και ωθεί το κρέας στη χοάνη χρησιμοποιώντας το εξάρτημα πίεσης, ενώ το δεύτερο άτομο διαχειρίζεται την έξοδο του μείγματος μέσα στο έντερο του λουκάνικου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ!

Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Το κρέας λειτουργεί ως λιπαντικό κατά τη διέλευσή του από την κρεατομηχανή. Εάν τελειώσει το κρέας, **απενεργοποιήστε αμέσως την κρεατομηχανή**.

ΕΝΑΡΞΗ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ

1.

Τοποθετήστε τον καρυκευμένο κιμά στον δίσκο κρέατος.

Μην γεμίζετε υπερβολικά τον δίσκο. Τοποθετήστε μόνο την απαιτούμενη ποσότητα, ώστε η περιοχή της χοάνης τροφοδοσίας να παραμένει ελεύθερη.

(Εικόνα 1)

2.

Περάστε το έντερο του λουκάνικου πάνω από το χωνί γεμίσματος.

(Εικόνα 2)

3.

Τραβήξτε περίπου **10–15 cm (4–6")** από το έντερο πέρα από το άκρο του σωλήνα του χωνιού γεμίσματος και δέστε έναν κόμπο στο άκρο.

(Εικόνα 3)

4.

Βεβαιωθείτε ότι η κρεατομηχανή βρίσκεται στη θέση **OFF**.

Συνδέστε την κρεατομηχανή στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

5.

Πατήστε το κουμπί **ON** στα μοντέλα **No 8 και No 12** ή θέστε τον διακόπτη των μοντέλων **No 22 και No 32** στη θέση **FWD** (προς τα εμπρός).

Αρχίστε προσεκτικά να τροφοδοτείτε τον κιμά στη χοάνη.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΙΕΣΗΣ ΓΙΑ ΝΑ ΩΘΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΗ. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΑ ΔΑΧΤΥΛΑ ΣΑΣ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ.

6.

Κρατήστε το έντερο στη θέση του με το ένα χέρι ενώ το μείγμα του λουκάνικου περνά μέσα από την κρεατομηχανή.

Καθώς το κρέας γεμίζει το έντερο, τοποθετήστε το απαλά σε καθαρή και στεγνή επιφάνεια.

(Εικόνα 4)

7.

Μην γεμίζετε τα τελευταία **10–15 cm (4–6")** του εντέρου.

Όταν ολοκληρωθεί το γέμισμα ολόκληρου του εντέρου, στρίψτε το ανοιχτό άκρο για να κλείσει και στη συνέχεια δέστε καλά τα άκρα.

Εάν επιθυμείτε, στρίψτε το λουκάνικο ώστε να σχηματιστούν επιμέρους τεμάχια.

8.

Κατά το γέμισμα των λουκάνικων, γεμίζετε το έντερο αργά ώστε να αποφεύγονται οι θύλακες αέρα.

Εάν εμφανιστούν θύλακες αέρα στο λουκάνικο, χρησιμοποιήστε μια καρφίτσα για να τρυπήσετε τις φυσαλίδες.

Οι μικρές οπές θα κλείσουν φυσικά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΙΝΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΟ ΡΕΥΜΑ.

Αποσυναρμολογήστε την κεφαλή της κρεατομηχανής και πλύνετε σχολαστικά τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με το κρέας με ζεστό νερό και σαπούνι, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην απομάκρυνση όλων των λιπών και ελαίων από τις επιφάνειες.

Ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά όλα τα εξαρτήματα πριν από την επανασυναρμολόγηση.

1.

Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα που έχουν έρθει σε επαφή με το κρέας σε ζεστό νερό και σαπούνι.

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΤΑ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ!

2.

Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα της κρεατομηχανής με καθαρό ζεστό νερό και στη συνέχεια στεγνώστε τα **ΑΜΕΣΩΣ**.

3.

Λιπάνετε πλήρως την κεφαλή, τον κοχλία, τους δίσκους και τη λεπίδα με **σπρέι σιλικόνης κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα** πριν και μετά από κάθε χρήση.

4.

Καθαρίστε το κάλυμμα του κινητήρα και το περίβλημα των γραναζιών με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν.

ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ!

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα πρέπει να επικαλύπτονται με **σπρέι σιλικόνης κατάλληλο για τρόφιμα**, ώστε να αποτρέπεται η σκουριά.

Εάν δεν προστατεύονται σωστά, τα μεταλλικά εξαρτήματα θα αρχίσουν να σκουριάζουν πολύ γρήγορα.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙΤΕ ΕΙΝΑΙ:

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Είναι απαραίτητο να μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε ασφαλή εσωτερική θερμοκρασία, ώστε να καταστρέφονται τα υπάρχοντα βακτήρια.

Η ασφάλεια των χάμπουργκερ και άλλων τροφίμων που παρασκευάζονται από κιμά έχει προσελκύσει ιδιαίτερη προσοχή και δικαιολογημένα.

Όταν το κρέας αλέθεται, τα βακτήρια που βρίσκονται στην επιφάνειά του αναμειγνύονται σε ολόκληρο το μείγμα του κιμά.

Εάν ο κιμάς δεν μαγειρευτεί σε θερμοκρασία τουλάχιστον **160°F έως 165°F (71°C έως 74°C)**, τα βακτήρια δεν θα καταστραφούν και υπάρχει μεγάλη πιθανότητα να προκληθεί ασθένεια.

Συμπαγή κομμάτια κρέατος, όπως μπριζόλες και παϊδάκια, δεν περιέχουν επικίνδυνα βακτήρια, όπως το **E. coli**, στο εσωτερικό τους και επομένως μπορούν να σερβιριστούν λιγότερο ψημένα.

Ωστόσο, κάθε κομμάτι βοδινού κρέατος πρέπει να μαγειρεύεται σε εσωτερική θερμοκρασία τουλάχιστον **145°F (63°C)** (μέτρια ψημένο).

Η ασφαλής θερμοκρασία για τα πουλερικά είναι **180°F (82°C)**, ενώ τα συμπαγή κομμάτια χοιρινού πρέπει να μαγειρεύονται στους **160°F (71°C)**.

Τα αυγά πρέπει επίσης να μαγειρεύονται καλά.

Εάν παρασκευάζετε μαρέγκα ή άλλη συνταγή που περιέχει ωμά αυγά, χρησιμοποιείτε ειδικά παστεριωμένα αυγά ή έτοιμη σκόνη μαρέγκας.

ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η διασταυρούμενη μόλυνση συμβαίνει όταν ωμό κρέας ή αυγά έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που πρόκειται να καταναλωθούν χωρίς περαιτέρω μαγείρεμα.

Αποτελεί σημαντική πηγή τροφικής δηλητηρίασης.

Πάντοτε τυλίγετε τα ωμά κρέατα με διπλή συσκευασία και τοποθετείτε τα στο χαμηλότερο ράφι του ψυγείου, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να στάξουν υγρά πάνω σε φρέσκα προϊόντα.

Χρησιμοποιείτε τα ωμά κρέατα εντός **1–2 ημερών** από την αγορά τους ή καταψύξτε τα για μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης.

Ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα κρέατα στο ψυγείο και όχι πάνω στον πάγκο.

Κατά το ψήσιμο ή το μαγείρεμα ωμού κρέατος ή ψαριού, τοποθετείτε το μαγειρεμένο κρέας σε καθαρό πιάτο.

Μην χρησιμοποιείτε το ίδιο πιάτο που χρησιμοποιήσατε για να μεταφέρετε το φαγητό προς την ψησταριά.

Πλένετε τα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν στο ψήσιμο αφού γυρίσετε για τελευταία φορά το φαγητό στην ψησταριά, καθώς και τις σπάτουλες και τα κουτάλια που χρησιμοποιούνται για το ανακάτεμα ή το γύρισμα του κρέατος κατά το μαγείρεμα.

Πλένετε τα χέρια σας μετά τον χειρισμό ωμού κρέατος ή ωμών αυγών.

Το πλύσιμο των χεριών με σαπούνι και νερό ή η χρήση προεμποτισμένου αντιβακτηριακού μαντηλιού είναι απολύτως απαραίτητη μετά την επαφή με ωμό κρέας ή ωμά αυγά.

Η μη τήρηση της καθαριότητας των χεριών και των επιφανειών κατά το μαγείρεμα αποτελεί σημαντική αιτία **διασταυρούμενης επιμόλυνσης**.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πλένετε συχνά τα χέρια σας και τις επιφάνειες εργασίας κατά το μαγείρεμα.

Πλένετέ τα με σαπούνι και ζεστό νερό για τουλάχιστον **15 δευτερόλεπτα** και στη συνέχεια στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.

ΨΥΞΗ

Η ψύξη των τροφίμων είναι πολύ σημαντική.

Η επικίνδυνη ζώνη στην οποία πολλαπλασιάζονται τα βακτήρια αναφέρεται στο manual ως **40°F έως 140°F (4°C έως 6°C)**.

Το ψυγείο πρέπει να ρυθμίζεται στους **40°F (4°C) ή χαμηλότερα**, ενώ ο καταψύκτης στους **0°F (-17°C) ή χαμηλότερα**.

Ένας απλός κανόνας είναι:

Σερβίρετε τα ζεστά τρόφιμα ζεστά και τα κρύα τρόφιμα κρύα.

Χρησιμοποιείτε σκεύη διατήρησης θερμότητας ή θερμαινόμενες πλάκες για να διατηρείτε τα ζεστά τρόφιμα ζεστά κατά το σερβίρισμα.

Χρησιμοποιείτε λουτρά με παγωμένο νερό για να διατηρείτε τα κρύα τρόφιμα κρύα.

Μην αφήνετε ποτέ τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου για περισσότερο από **2 ώρες** — ή **1 ώρα** εάν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι **90°F (32°C) ή υψηλότερη**.

Κατά την προετοιμασία τροφίμων για πικνίκ, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι ήδη κρύα όταν τοποθετούνται στο ισοθερμικό δοχείο.

Το ισοθερμικό δοχείο δεν ψύχει τα τρόφιμα· απλώς τα διατηρεί κρύα όταν έχει τοποθετηθεί σωστά πάγος.

Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε ρηχά δοχεία και να μπαίνουν αμέσως στο ψυγείο, ώστε να κρυώνουν γρήγορα.

Καλύπτετε τα τρόφιμα αφού κρυώσουν.

Σημείωση: Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση κρέατος ελαφιού ή άλλου θηράματος, καθώς μπορεί να έχει μολυνθεί σε μεγάλο βαθμό κατά την εκδορά/επεξεργασία στο πεδίο.

Το κρέας ελαφιού συχνά διατηρείται σε θερμοκρασίες που θα μπορούσαν να επιτρέψουν την ανάπτυξη βακτηρίων, για παράδειγμα κατά τη μεταφορά του.

Για περισσότερες ερωτήσεις ή πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια του κρέατος και των τροφίμων, το manual παραπέμπει στο **USDA Meat and Poultry Department**.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Το προϊόν υπόκειται στις διατάξεις της **Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/EK**.

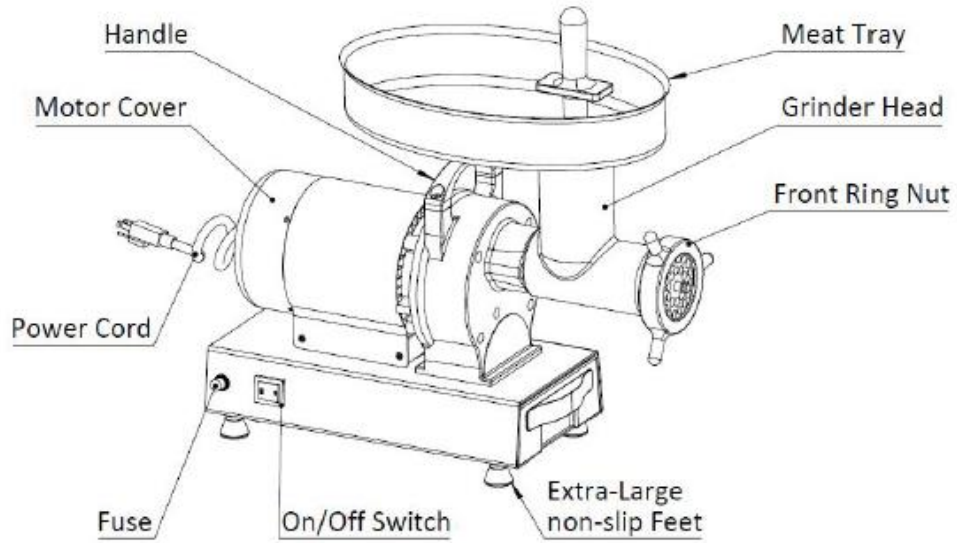
Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδεικνύει ότι το προϊόν πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Αυτό ισχύει τόσο για το προϊόν όσο και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν το συγκεκριμένο σύμβολο.

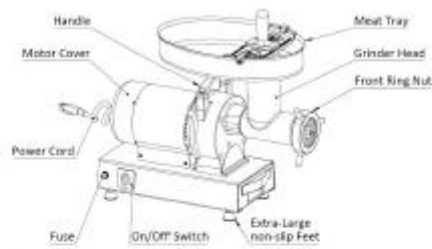
Τα προϊόντα που φέρουν αυτό το σύμβολο **δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα**.

Πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

**1A-EG808GS #8 Meat Grinder
1A-EG812GS #12 Meat Grinder**



**1A-EG822GS #22 Meat Grinder
1A-EG832GS #32 Meat Grinder**



1A-EG808UL & 1A-EG812UL Product explosion diagram

