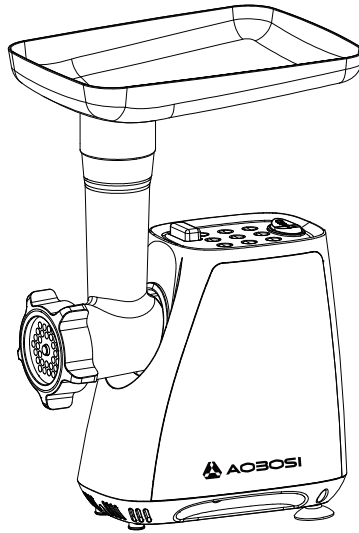




USER MANUAL

MEAT GRINDER

Brand: AOBOSI

Model: AZ-MGC04

110-120V~ 50/60Hz

Rated 300W, Max. 2800W

EN MEAT GRINDER	USER MANUAL	01
FR HACHOIR À VIANDE	NOTICE D'UTILISATION	10

Welcome to the AOBOSI Family!

Cheers to you for owning a new AOBOSI product!

We are devoted to making high-quality kitchen, home, and personal care products for all our customers. As a respected manufacturer, all our products adhere to rigorous standard, safety, and functionality.

We are dedicated to offering exceptional customer service, which is why we provide a 1-year warranty on this product to guarantee your satisfaction for years to come.

If you have questions or need assistance, please get in touch with us via our website: **www.iaobosi.com**, or email: **info@iaobosi.com**. Problem + order number + a photo or a video attached in the email would help us solve the problem better and faster.

Your thoughts and suggestions matter to us, so please don't hesitate to email them at **info@iaobosi.com**.

The AOBOSI Team

MADE IN CHINA

Manufacturer: ULTRA Electrical Appliances Co.,Ltd.

Add.: 11 Road No.6, Science and Technology Park, Xingtan Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, P.R.China

Tel: +1 (833) 937 2122 E-Mail: info@iaobosi.com

Table of contents

 Safety Precautions	1	 Cooking Guideline	5
 Getting to Know Your Appliance	2	 Cleaning & Maintenance	7
 Installation Instruction	3	 Troubleshooting	8
 Operation	4	 Technical Specification	8
 Hints & Tips	5		

Safety Precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

◆ This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food.

◆ This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.

◆ This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

◆ Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating your appliance.

Risk of electric shock!

◆ Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by trained engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

◆ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

◆ Avoid using the machine with wet hands, on wet surfaces, or in water. Do not soak the machine in water for cleaning purposes.

◆ Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended or before assembling, disassembling or cleaning.

Risk of injury!

◆ Never use your fingers or other objects to push food through the head tube. Please use the food pusher.

◆ Avoid contacting moving parts. Do not use fingers to scrape food away from hopper plate while appliance is operating. Cut type injury may result.

Use Caution

NEVER grind hard food such as bones, meat with skin, nuts, etc.
NEVER grind ginger and other materials with hard fiber.



◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

◆ When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head tube.

- ◆ Do not fix the cutting blade and grinding plate when using kibbe attachment.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- ◆ Reverse function is prohibited while the appliance is operating. For example, when shifting the switch from “ON” to “R” or on the contrary, wait at least 5 seconds until grinder has come to a complete stop. Otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result damage to appliance and make a user frightened.
- ◆ After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.
- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.

NOTE:

1. Upon initial use, the machine may emit an odor. It's suggested to place it in a well-ventilated area for a while. The odor should fade away with regular use.
2. Avoid running the machine idly. This will increase the black metal powder. It's recommended to place the meat before starting the machine.



Getting to Know Your Appliance

Feed screw

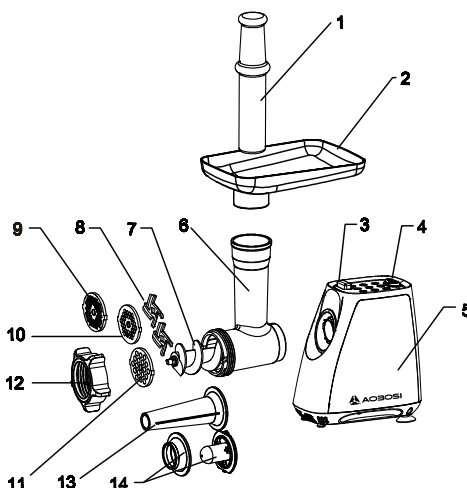
1. Food pusher
2. Hopper plate
3. Locking knob
4. ON/O/R switch
5. Housing

Head tube

7. Feed screw
8. Cutting blade
9. Grinding plate (fine)
10. Grinding plate (medium)

Grinding plate (coarse)

12. Fixing ring
13. Sausage attachment
14. Kibbe attachment



There are 3 sizes of grinding plates. They differ by hole diameter and produce finer grinds of meat as the hole diameter decreases: 7mm (0.3") > 5mm (0.2") > 3mm (0.1").



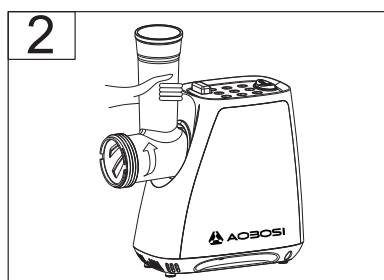
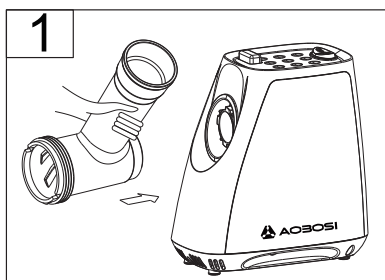
Installation Instruction

Before first using

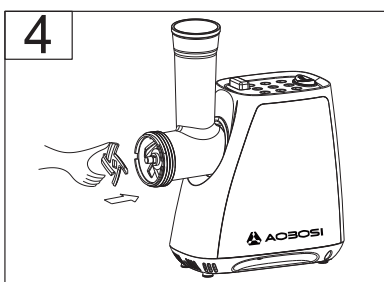
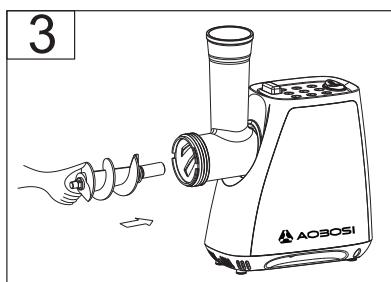
- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except the housing) in warm soapy water.
- ◆ Prior to inserting the plug, double-check that the switch is positioned in the middle at the "O" marking.

Assembling

1. Hold the head tube with one hand and insert it into the inlet (pic 1).
2. Then securely fasten it by turning the head tube anti-clockwise (pic 2).



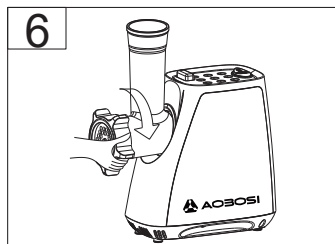
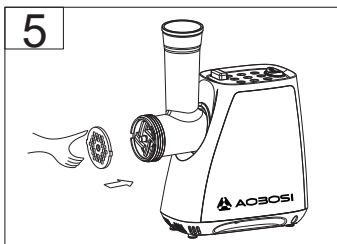
3. Insert the feed screw into the head tube with the long end first, by gently twisting the screw until it fits into the housing (pic 3).
4. Position the cutting blade on the feed screw shaft with the blade facing forward as illustrated. Incorrect placement will result in meat not being ground (pic 4).



With the blade facing forward.



5. Position the preferred grinding plate outside the cutting blade, ensuring that the protrusions align with the slots (pic 5).
6. Use one finger to support or push the center of the grinding plate while twisting the fixing ring tightly with the other hand. Be careful not to tighten too much (pic 6).

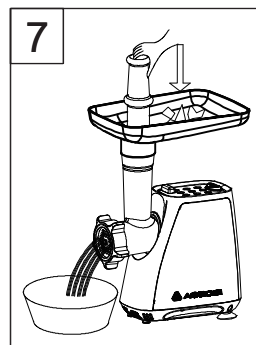


- ◆ Secure the hopper plate to the head tube.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the housing should be kept free and not blocked.

Operation

Mincing meat

1. Chop all foods into small pieces to ensure they can be easily inserted into the hopper opening. Opt for lean, boneless, and fat-free meat if possible, around 20x20x60 mm (0.8x0.8x2.4 inch) in size.
2. Plug in and switch the button to "ON". The machine will start working.
3. Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (pic 7).
4. After using, remember to turn it off by switching the button to "O", and then disconnect it from the power supply. Don't forget to clean it up after each use.



NOTE:

- ◆ Use the food pusher to direct the meat into the head tube.
- ◆ DO NOT apply excessive force with the food pusher (referred to as hogging the grinder). Once the food engages the feed screw, it will be carried forward to the cutting blade/grinding plate and the ground food will extrude from the front of the grinder.
- ◆ The cut of meat that you are grinding often will determine how much pressure you will need to apply with the food pusher.



Reverse function

1. In case of jamming, switch off the appliance by switching the button to "O".
2. Wait for a few seconds for a complete stop, and then press the switch to the "R" mark.
3. Feed screw will rotate in the opposite direction, and the head tube will become empty.
4. In case of malfunction, switch off the unit, unplug it, and clean the interior.

Hints & Tips

- ◆ Attempting to grind to a very fine level or excessive grinding may produce a mushy textured result.
- ◆ Many consumers Double Grind for a better mix of lean and fatter meat. For example, if you want to make hamburger out of chuck roast, you might want to grind the meat initially with the a biggest diameter plate, then regrind using a smaller one.
- ◆ Typically an 80 – 20 mix (80% lean - 20% fat) or an 85 - 15 mix (85% lean – 15% fat) are the two best mixes for grilling hamburger. When you are grilling at high temperatures, you will normally lose between 5 - 10% of the fat content of your meat.

Cooking Guideline

Making Kibbe

Kibbe is a traditional Middle Eastern appetizer comprised of a small rugby shaped shell filled with meat.

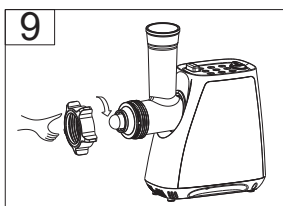
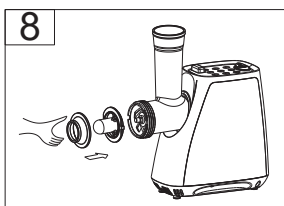
The center is often stuffed with spiced minced mutton filling and the ends are sealed. Kibbe is usually deep fried resulting in a crispy outside with a delicious filling. It is time consuming to make, but well worth the effort. This delicious treat can be frozen raw and fried straight from the freezer.

Recipe

STUFFING	
Mutton	100g
Olive oil	1½ tablespoons
Onion (cut finely)	10g or to your taste
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour (do not grind)	1½ tablespoons

OUTER SHELL	
Lean meat	450g
Flour (do not grind)	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- ◆ Remove the grinding plate (following the installation steps backward from 5 to 3 for disassembling).
- ◆ Attach the kibbe attachments onto the feed screw shaft by aligning the protrusions with the slots (pic 8).
- ◆ Tighten the fixing ring firmly, but do not tighten too much (pic 9).



Stuffing preparing

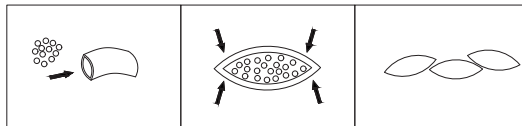
- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minced mutton, all spices, salt and flour.

Outer shell

- ◆ Mince meat three times until it is very finely ground almost into a paste.
- ◆ Mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outer shell creates better consistency and taste. Grind the mixture three times.
- ◆ Shape the oval shell, trim it to the desired length, and keep one end open (pic 10).

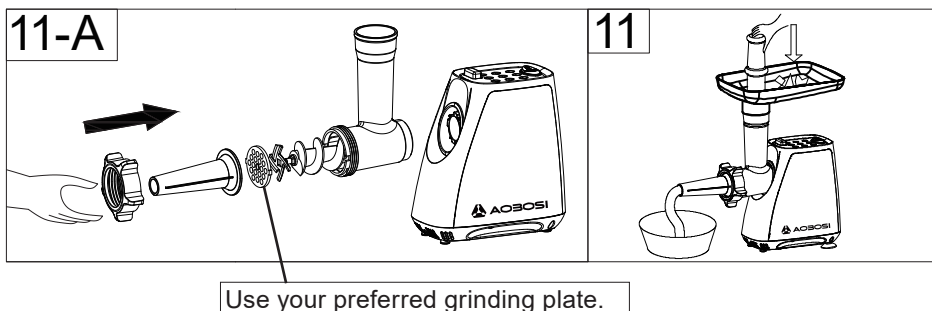
Filling

- ◆ Stuff the interior of the shell with your choice of meat filling.
- ◆ Seal the open end and deep fry.



Making Sausage

Insert the stuffing tube into and through the back of the adapter ring and push it in until it is snug. Assemble the attachment as per below (pic 11).



Use your preferred grinding plate.

Tips:

If you like your sausage with a bit of a gritty or chewy feel, consider performing a Double Grind. Begin by grinding the meat with the largest plate (7mm / 0.3"); then assemble the stuffing tube while removing the cutting blade, and proceed to grind it a second time.



Sausage stuffing

1. Grind the meat to the proper consistency you desire for your sausage.
2. Add water and the spices of your choice to the mixture. Mix them thoroughly.
3. Choose the proper sized casing for your sausage. Bunch it up onto the sausage stuffing tube.
4. Put your sausage mixture into the hopper plate and stuff it into the running grinder using the food pusher.
5. When the sausage starts filling up the casings, twist the casings off to your desired length.

NOTE:

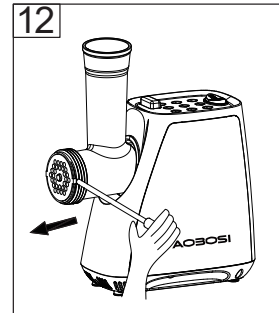
Meat must be prepped beforehand. You cannot grind unprocessed meat directly into sausage casings.

Water content in a sausage mixture is very important. The correct amount of water for each blend of meats and spices differs tremendously. Some trial and error may be necessary.



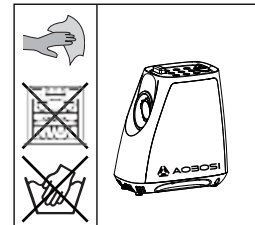
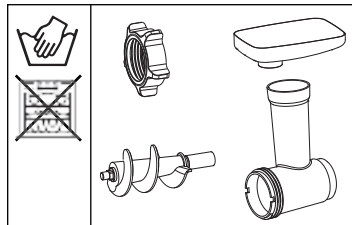
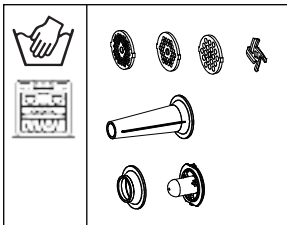
Cleaning & Maintenance

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Following the installation steps backward from pic 6 to pic 1 for disassembling.
- ◆ If the fixing ring cannot be removed with hands, tools should be used.
- ◆ Use a screwdriver to easily lift the grinding plate from the head tube. (pic 12).



Cleaning

CAUTION! Before you clean the appliance, switch the appliance off and unplug from the socket.



- ◆ Never clean the accessories by a dishwasher with strong alkaline cleaner, 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. Do not use them.
- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- ◆ Wash all the metal parts in water below 50°C (122°F) and dry.
- ◆ In case the unit is left unused for a long period of time, wipe all the metal parts by vegetable oil cloth.

Troubleshooting

Problem	Solution
Does not work after turning on	1. Check whether the plug is loose, whether the socket is suitable, and whether the socket is faulty. 2. Contact customer service.
The head tube becomes stuck during grinding, and the reverse function fails to work.	1. Too many ingredients are being forced down the head tube. Make sure the meat is cut into 20x20 mm (0.8x0.8 inch) cubes so that they can easily fit down the head tube. 2. Unplug the device for a minute, then plug it back in. Press the "R" button for 3-6 seconds to remove any blockages. Then unplug the meat grinder again and clean it thoroughly.
The meat grinder is too noisy during operation	Check that all removable components are properly installed by following the provided instruction.
The meat grinder stops during operation	Avoid using for over 10 minutes consecutively. Turn off the appliance and unplug it for 10 minutes. Wait for it to cool down before resuming.
There are small metal fillings within the extruded meat	1. This is usual for the first few times. Please pick them out and throw away, do not eat them. 2. Avoid running the machine idly. Place the meat before starting the machine.

Please do not attempt to disassemble the unit yourself to prevent any potential dangers or damage to the appliance.

Never attempt to remove a blockage using metal implements such as knives or with your fingers. Turn off the appliance and disconnect from the mains before removing a blockage.

Technical Specification

Model	AZ-MGC04
Rated voltage	110~120V~ 50/60Hz
Rated power	300W
Max power	2800W

The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. The diagrams here are just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.



Thanks for choosing **AOBOSI** product.

We sincerely hope that you are satisfied with it.

The manufacturer's warranty covers the product for a period of 12 months from the date of purchase against any electronic or mechanical defects.

Replacement unit / parts will be warranted for the remaining portion of the original warranty period.

Questions? Problems? Concerns?

If you need any help, please feel free to contact us,
via our website: www.iaobosi.com / email: info@iaobosi.com.

Problem + order number + a photo or a video attached in the email would help us solve the problem better and faster.

We will get back to you within 24 hours once we received the email.



Problem+Order Number
+Photo/Video



Contact us



Within 24 hours



We must find a
solution for you

Agent/Distributor is welcome to contact us.
Email: info@iaobosi.com

Table des matières

⚠ Mesures de Sécurité	10	👨‍🍳 Conseils de Cuisson	14
🔧 Apprendre à Connaître l'Appareil	11	🧼 Nettoyage et Entretien	16
📖 Instructions d'Installation	12	🔧 Dépannage	17
👉 Utilisation	13	🔧 Caractéristiques Techniques	17
💡 Conseils et Astuces	14		

⚠ Mesures de Sécurité

Veuillez lire attentivement ce manuel. Conservez le manuel d'instruction et d'installation ainsi que le certificat de l'appareil dans un endroit sûr pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires suivants.

- ◆ Cet appareil est destiné à un usage privé et domestique. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments.
- ◆ Cet appareil est prévu pour être utilisé à une hauteur maximale de 2000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- ◆ Cet appareil peut également être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques associés.
- ◆ Les avertissements et les instructions essentielles figurant dans ce guide ne sont pas censés couvrir toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il faut donc faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil.

Risque d'électrocution !

- ◆ De mauvaises réparations peuvent s'avérer dangereuses. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés. Si votre appareil est défectueux, débranchez la prise de courant ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.
- ◆ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ◆ Évitez d'utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur des surfaces mouillées ou dans l'eau. Ne pas tremper la machine dans l'eau à des fins de nettoyage.
- ◆ Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Risque de blessure !

- ◆ N'utilisez jamais vos doigts ou d'autres objets pour introduire des aliments dans le tube de direction. Utilisez le poussoir d'aliments.
- ◆ Évitez d'entrer en contact avec les pièces mobiles. Ne pas utiliser les doigts pour racle les aliments de la plaque de la trémie pendant que l'appareil fonctionne. Des blessures par coupure peuvent en résulter.

Précautions d'Utilisation

Ne JAMAIS mouliner des aliments durs tels que des os, de la viande avec la peau, des noix, etc.
Ne JAMAIS mouliner du gingembre ou d'autres matériaux contenant des fibres dures.



- ◆ Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- ◆ En transportant l'appareil, assurez-vous de tenir le boîtier du moteur avec les deux mains. Ne transportez pas l'appareil en tenant uniquement la plaque de la trémie ou le tube de tête.
- ◆ Ne fixez pas la lame de coupe et la plaque de broyage lorsque vous utilisez l'accessoire kibbe.
- ◆ Utiliser le hachoir à viande en continu pendant 10 minutes au maximum, suivies d'un intervalle de 10 minutes pour le refroidissement du moteur.
- ◆ Il est strictement interdit de faire marche arrière pendant le fonctionnement de l'appareil. Ainsi, lorsque l'on fait passer l'interrupteur de « ON » à « R » ou inversement, il faut patienter au moins 5 secondes jusqu'à ce que le hachoir s'arrête complètement. Dans le cas contraire, cela pourrait provoquer un bruit anormal, des vibrations ou une étincelle électrique transitoire dans l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil et effrayer l'utilisateur.
- ◆ Après utilisation, des restes d'aliments peuvent se trouver dans la tête du hachoir. C'est normal. Il est aussi possible qu'un peu de poudre métallique noire adhère à la nourriture hachée à la fin. Veuillez les retirer et les jeter, ne les mangez pas.
- ◆ Pour éviter les bourrages, ne pas forcer l'appareil en exerçant une pression excessive.

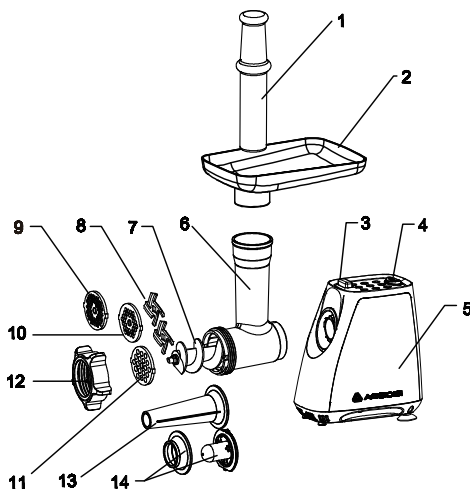
REMARQUE :

1. Lors de la première utilisation, la machine peut émettre une odeur. Il est suggéré de le placer dans un endroit bien ventilé pendant un moment. L'odeur devrait disparaître avec une utilisation régulière.
2. Évitez de faire fonctionner la machine au ralenti. Cela augmentera la poudre de métal noir. Il est recommandé de placer la viande avant de démarrer la machine.



Apprendre à Connaître l'Appareil

1. Pousseur d'aliments
2. Plateau-entonnoir
3. Bouton de verrouillage
4. Interrupteur ON/O/R
5. Boîtier
6. Tube de tête
7. Vis sans fin
8. Lame de coupe
9. Plaque d'affûtage (fine)
10. Plaque d'affûtage (moyenne)
11. Plaque de broyage (grossière)
12. Anneau de fixation
13. Accessoire à saucisses
14. Accessoire à kibbe



Il existe 3 tailles de plaques de broyage. Elles diffèrent par le diamètre du trou et produisent des hachages de viande de plus en plus fins à mesure que le diamètre du trou diminue : 7 mm (0,3") > 5 mm (0,2") > 3 mm (0,1").



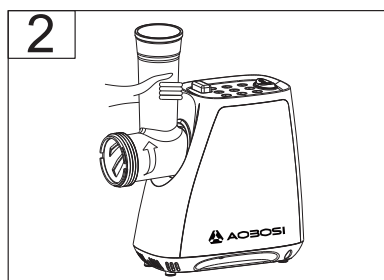
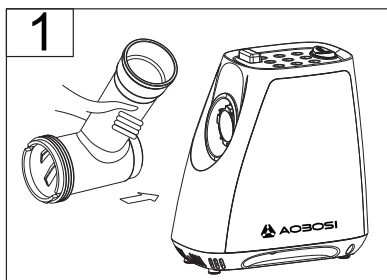
Instructions d'Installation

Avant la première utilisation

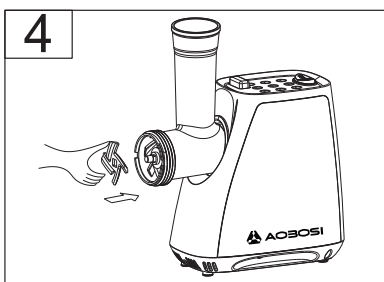
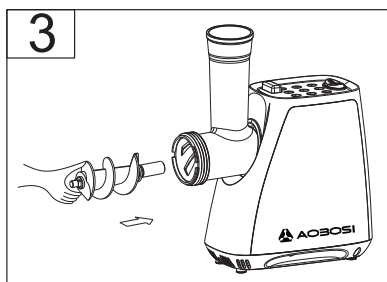
- ◆ Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- ◆ Nettoyez toutes les pièces (à l'exception du boîtier) à l'eau chaude savonneuse.
- ◆ Avant d'insérer la prise, assurez-vous que l'interrupteur est positionné au centre, au niveau du repère "O".

Assemblage

1. Maintenir le tube de direction d'une main et l'insérer dans l'entrée (image 1).
2. Fixez-le ensuite solidement en tournant le tube de direction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (image 2).

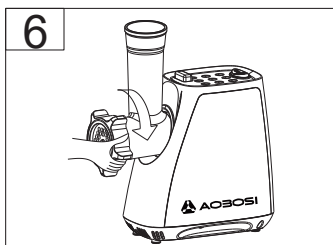
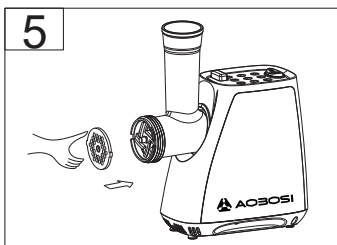


3. Insérez la vis sans fin dans le tube de direction, avec l'extrémité longue en premier, en tournant doucement la vis jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le logement (image 3).
4. Positionner la lame de coupe sur l'arbre de la vis sans fin, la lame tournée vers l'avant, comme illustré. Un mauvais positionnement aura pour conséquence que la viande ne sera pas hachée (photo 4).



La lame étant orientée vers l'avant.

5. Placez la plaque d'affûtage préférée à l'extérieur de la lame de coupe, en veillant à ce que les saillies s'alignent sur les fentes (image 5).
6. Avec un doigt, soutenez ou poussez le centre de la plaque d'affûtage tout en serrant l'anneau de fixation avec l'autre main. Veiller à ne pas trop serrer (image 6).

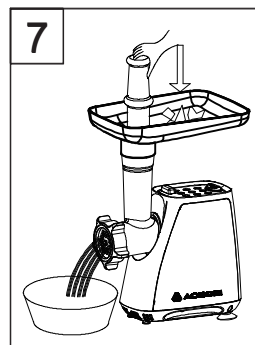


- ◆ Fixez la plaque de la trémie au tube de direction.
- ◆ Placez l'unité sur un endroit stable.
- ◆ Le passage d'air au bas et sur le côté du boîtier doit rester libre et ne pas être obstrué.

Utilisation de l'appareil

Hachage de la viande

1. Hachez tous les aliments en petits morceaux afin qu'ils puissent être facilement insérés dans l'ouverture de la trémie. Choisissez si possible de la viande maigre, désossée et sans graisse, d'une taille d'environ 20x20x60 mm (0,8x0,8x2,4").
2. Branchez l'appareil et mettez le bouton sur "ON". L'appareil commence à fonctionner.
3. Introduisez les aliments dans le plateau de la trémie. Utilisez uniquement le poussoir d'aliments (image 7).
4. Ne pas oublier d'éteindre l'appareil après utilisation en mettant le bouton sur "O", puis de le débrancher de l'alimentation électrique. N'oubliez pas de le nettoyer après chaque utilisation.



REMARQUE :

- ◆ Utilisez le poussoir à aliments pour diriger la viande dans le tube de direction.
- ◆ NE PAS exercer une force excessive avec le poussoir à aliments (ce qu'on appelle "forcer sur le hachoir"). Une fois que les aliments s'engagent dans la vis sans fin, ils seront entraînés vers l'avant jusqu'à la lame de coupe/plaque de broyage et les aliments hachés sortiront par l'avant du hachoir.
- ◆ La coupe de viande que vous hachez souvent déterminera la pression que vous devrez exercer avec le poussoir.



Fonction d'Inversion

1. En cas de blocage, éteignez l'appareil en mettant le bouton sur "O".
2. Attendez quelques secondes l'arrêt complet de l'appareil, puis appuyez sur le bouton jusqu'au repère "R".
3. La vis sans fin tourne en sens inverse et le tube de direction se vide.
4. En cas de dysfonctionnement, éteindre l'appareil, le débrancher et nettoyer l'intérieur.

Conseils et Astuces

- ◆ Un hachage très fin ou excessif peut produire une texture pâteuse.
- ◆ Beaucoup de consommateurs pratiquent le double broyage pour obtenir un meilleur mélange de viande maigre et de viande plus grasse. Par exemple, si vous voulez faire un hamburger à partir d'un rôti de paleron, vous pouvez commencer par hacher la viande avec le plateau de plus grand diamètre, puis la hacher à nouveau avec un plateau de plus petit diamètre.
- ◆ En règle générale, un mélange 80 - 20 (80 % de maigre - 20 % de gras) ou un mélange 85 - 15 (85 % de maigre - 15 % de gras) sont les deux meilleurs mélanges pour griller des hamburgers. Lorsque vous grillez à haute température, vous perdez normalement entre 5 et 10 % de la teneur en graisse de votre viande.

Conseils de Cuisson

Préparation du kibbe

Le kibbe est un amuse-gueule traditionnel du Moyen-Orient composé d'une petite coquille en forme de rugby remplie de viande.

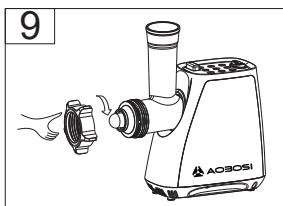
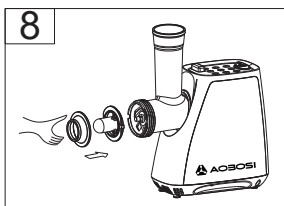
Son centre est souvent farci de viande de mouton hachée et épicée, et ses extrémités sont scellées. Le kibbe est habituellement frit, ce qui donne un extérieur croustillant et une farce délicate. Sa préparation prend du temps, mais le jeu en vaut la chandelle. Cette délicieuse friandise peut être congelée crue et frite directement à partir du congélateur.

Recette

GARNITURE	
Mouton	100g
Huile d'olive	1½ cuillère à soupe
Oignon (coupé finement)	10g ou suivant vos goûts
Épices	suivant vos goûts
Sel	suivant vos goûts
Farine (ne pas broyer)	1½ cuillère à soupe

ENVELOPPE EXTERIEURE	
Viande maigre	450g
Farine (ne pas moudre)	150-200g
Épices	suivant vos goûts
Muscade (coupée finement)	1
Poivre rouge en poudre	suivant vos goûts
Poivre	suivant vos goûts

- ◆ Retirez la plaque de broyage (en suivant les étapes d'installation en arrière de 5 à 3 pour le démontage).
- ◆ Fixez les accessoires à kibbe sur l'arbre de la vis sans fin en alignant les protubérances sur les fentes (image 8).
- ◆ Serrez fermement l'anneau de fixation, mais ne serrez pas trop (image 9).



Préparation de la farce

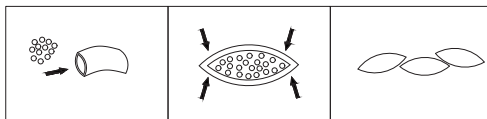
- ◆ Hachez la viande de mouton une ou deux fois.
- ◆ Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit brun et ajoutez le mouton haché, toutes les épices, le sel et la farine.

Enveloppe extérieure

- ◆ Hachez la viande trois fois jusqu'à ce qu'elle soit très finement hachée, presque en pâte.
- ◆ Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine pour l'enveloppe extérieure donne une meilleure consistance et un meilleur goût. Broyer le mélange trois fois.
- ◆ Formez l'enveloppe ovale, coupez-la à la longueur souhaitée et gardez une extrémité ouverte (photo 10).

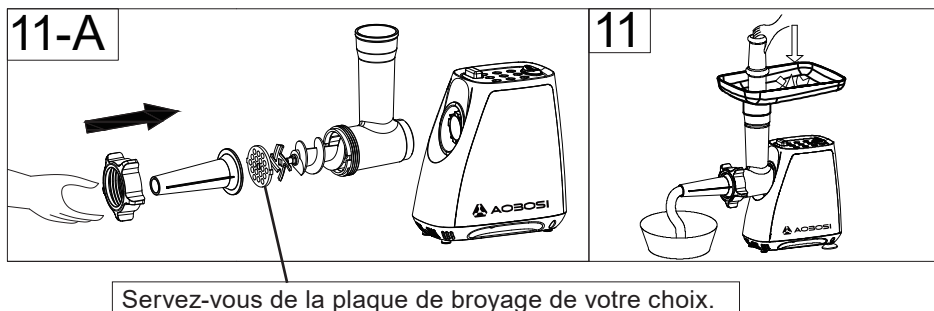
Garniture

- ◆ Fourrez l'intérieur de la coquille avec la farce de viande de votre choix.
- ◆ Fermer l'extrémité ouverte et faire frire.



Préparation de la saucisse

Insérez le tube de farce à l'arrière de l'anneau adaptateur et poussez-le jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Assemblez l'accessoire comme indiqué ci-dessous (image 11).



Servez-vous de la plaque de broyage de votre choix.

REMARQUE :

Si vous aimez votre saucisse avec une sensation un peu granuleuse ou moelleuse, envisagez d'effectuer un Double Grind. Commencez par hacher la viande avec la plaque la plus grande (7 mm / 0,3 ") ; assemblez ensuite le tube de farce tout en retirant la lame coupante, et procédez à le broyer une seconde fois.



Farce à saucisse

1. Hachez la viande jusqu'à obtenir la consistance souhaitée pour votre saucisse.
2. Incorporez l'eau et les épices de votre choix au mélange. Bien mélanger.
3. Choisissez le boyau de la taille appropriée pour votre saucisse. Placez-le sur le tube de farce à saucisse.
4. Mettez votre mélange de saucisses dans le plateau de la trémie et introduisez-le dans le hachoir en marche à l'aide du poussoir.
5. Une fois que la saucisse commence à remplir les boyaux, torsadez les boyaux jusqu'à la longueur souhaitée.

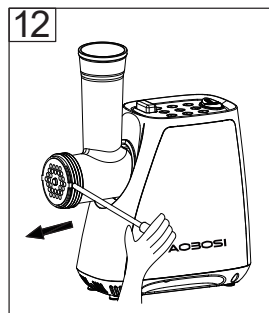
REMARQUE :

La viande doit être préparée au préalable. Vous ne pouvez pas hacher de la viande non transformée directement dans les boyaux de saucisses. La teneur en eau d'un mélange de saucisses est très importante. La quantité d'eau correcte pour chaque mélange de viandes et d'épices varie considérablement. Il faudra peut-être procéder par tâtonnements.



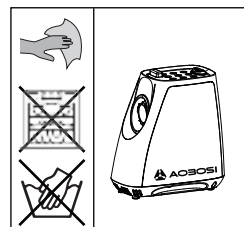
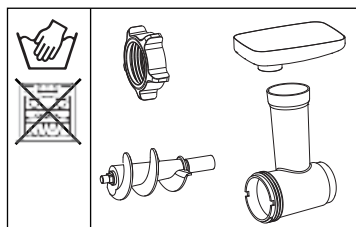
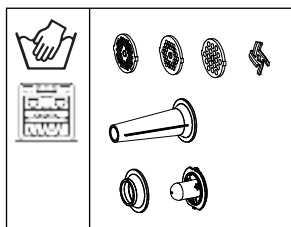
Nettoyage et entretien

- ◆ Veillez à ce que le moteur s'arrête complètement.
- ◆ Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- ◆ Suivez les étapes d'installation à l'envers de l'image 6 à l'image 1 pour le démontage.
- ◆ Si l'anneau de fixation ne peut pas être retiré avec les mains, utilisez des outils.
- ◆ Servez-vous d'un tournevis pour soulever facilement la plaque d'affûtage du tube de direction. (image 12).



Nettoyage

ATTENTION ! Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant.



- ◆ N'utilisez jamais un lave-vaisselle avec un nettoyant alcalin puissant pour nettoyer les accessoires, une solution de blanchiment contenant du chlore décolorera les surfaces en aluminium.
- ◆ N'immergez pas le boîtier du moteur dans l'eau, mais essuyez-le uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- ◆ Les diluants et l'essence fissurent ou modifient la couleur de l'appareil. Ne pas les utiliser.
- ◆ Retirez la viande, etc. Lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse.
- ◆ Lavez toutes les pièces métalliques dans de l'eau à une température inférieure à 50°C (122°F) et séchez-les.
- ◆ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, essuyez toutes les pièces métalliques avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

Dépannage

Problème	Solution
La machine ne fonctionne pas après avoir été mise en marche	1. Vérifiez si la fiche est desserrée, si la prise est adaptée et si la prise est défectueuse. 2. Contactez le service clientèle.
Le tube de direction se coince pendant le meulage et la fonction d'inversion ne fonctionne pas.	1. Trop d'ingrédients sont introduits dans le tube de direction. Assurez-vous que la viande est coupée en cubes de 20 x 20 mm (0,8 x 0,8 pouce) afin qu'ils puissent facilement passer dans le tube de direction. 2. Débranchez l'appareil pendant une minute, puis rebranchez-le. Appuyez sur le bouton « R » pendant 3 à 6 secondes pour éliminer tout blocage. Débranchez ensuite le hachoir à viande et nettoyez-le soigneusement.
Le hachoir à viande est trop bruyant pendant le fonctionnement.	Assurez-vous que tous les composants amovibles sont correctement installés en suivant les instructions fournies.
Le hachoir s'arrête en cours de fonctionnement	Abstenez-vous d'utiliser l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives. Éteignez l'appareil et débranchez-le pendant 10 minutes. Attendez qu'il refroidisse avant de recommencer.
La viande extrudée contient des petits morceaux de métal.	1. C'est habituel les premières fois. S'il vous plaît, ramassez-les et jetez-les, ne les mangez pas. 2. Évitez de faire fonctionner la machine au ralenti. Placez la viande avant de démarrer la machine.

Pour éviter tout risque de danger ou d'endommagement de l'appareil, n'essayez pas de le démonter vous-même. N'essayez jamais d'éliminer un bourrage à l'aide d'outils métalliques tels que des couteaux ou avec les doigts. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de le débloquer.

Caractéristiques techniques

Modèle	AZ-MGC04
Tension nominale	110~120V~ 50/60Hz
Puissance nominale	300W
Puissance maximale	2800W

La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Les schémas sont donnés à titre indicatif. Veuillez considérer l'apparence du produit réel comme standard.



Merci d'avoir choisi le produit **AOBOSI**.

Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait.

La garantie du fabricant couvre le produit pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat contre tout défaut électronique ou mécanique.

L'unité / les pièces de remplacement seront garanties pour la partie restante de la période de garantie d'origine.

Questionne? Problèmes? Préoccupations?

Si vous avez besoin d'aide, n'hésitez pas à nous contacter, via notre site web : www.iaobosi.com / email : info@iaobosi.com.

Le numéro de commande du problème, une photo ou une vidéo jointe à l'e-mail nous aiderait à résoudre le problème mieux et plus rapidement.

Nous vous répondrons dans les 24 heures suivant la réception de l'e-mail.



Problème Numéro de commande Photo/Vidéo



Contactez-nous



Dans les 24 heures



Nous devons trouver une solution pour vous

L'agent/distributeur est le bienvenu pour nous contacter.
Email: info@iaobosi.com