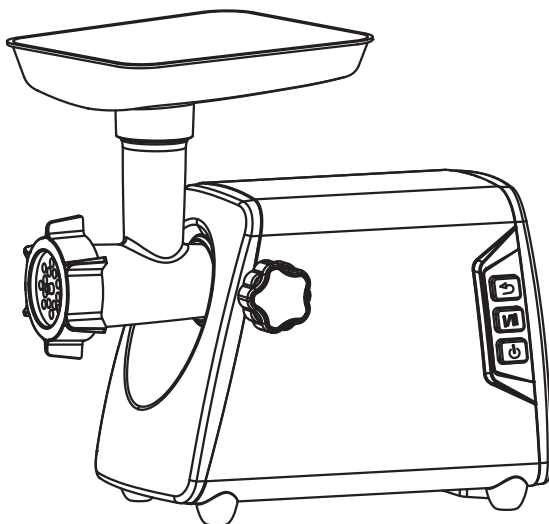




Instruction Manual

MEAT GRINDER



Model:MGJ-180

ITEM Model:MGJ-1TZ80

220-240V 50/60Hz Rated 600W, Max. 3000W

Please read thoroughly these safety instructions and keep this manual for future reference

Inhalt

Deutsche

BESCHREIBUNG	01
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	01
ZUM ERSTEN MAL	02
GEBRAUCHSANWEISUNG	02
KUBBE ZUBEREITEN	03
WÜRSTCHEN ZUBEREITEN	04
Burger/Schieberpresse	04
Fleischkrallen	05
REINIGUNG UND WARTUNG	05
NORMEN.	06
TROUBLESHOOTING	06
GARANTIE	08

Contenu du site

Français

DESCRIPTION	09
GARANTIES IMPORTANTES	09
POUR LA PREMIÈRE FOIS	10
INSTRUCTIONS D' UTILISATION	10
FABRICATION DE KEBBE	11
FABRICATION DE SAUCISSES	12
Presse à hamburgers/gliissades	12
Pinces à viande	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
SPÉCIFICATIONS	14
DÉPANNAGE	14
GARANTIE	16

contenido

español

DESCRIPCIÓN	17
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	17
POR PRIMERA VEZ	18
INSTRUCCIONES DE USO	18
HACER KUBBE	19
ELABORACIÓN DE SALCHICHAS	20
Hamburguesa/Prensa deslizante	20
Garras de carne	21
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
ESPECIFICACIÓN	22
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	22
GARANTIA	24

contenuto

italiano

DESCRIZIONE	25
TUTELE IMPORTANTI	25
PER LA PRIMA VOLTA	26
ISTRUZIONI PER L'USO	26
PREPARARE IL KUBBE RIPIENO	27
PREPARARE LA SALSICCIA	28
Hamburger/Slider Press	28
Artigli di carne	29
PULIZIA E MANUTENZIONE	29
SPECIFICA	30
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	30
GARANZIA	32

CONTENT

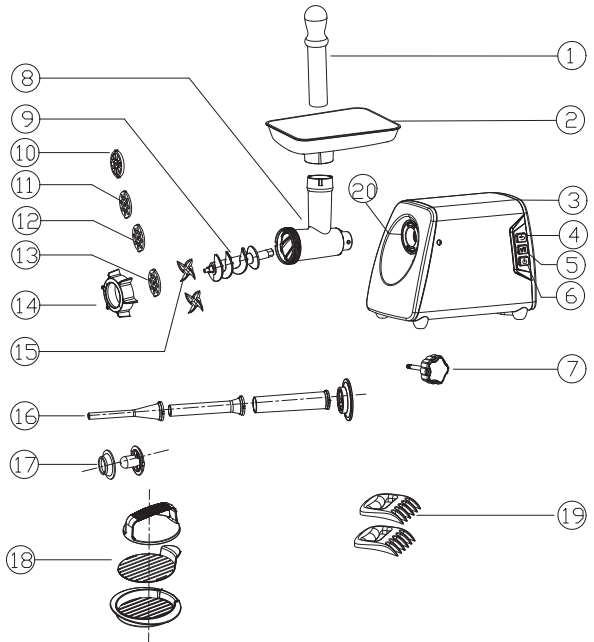
English

DESCRIPTION	33
IMPORTANT SAFEGUARDS	33
FOR THE FIRST TIME	34
INSTRUCTION FOR USE	34
MAKING KIBBE	35
MAKING SAUSAGE	36
Burger/Slider Press	36
Meat Claws	37
CLEANING AND MAINTENANCE	37
SPECIFICATION	38
TROUBLESHOOTING	38
WARRANTY	40

BESCHREIBUNG

Lesen sie diese anleitung gut und speichern sie sie gut ein

1. Lebensmittelschieber
2. Essenstablett
3. Gehäuse
4. Rückwärts-Taste
5. Taste für Geschwindigkeit I/II
6. Power-Taste
7. Verriegelungsknopf
8. Kopf
9. Einzugsschnecke
10. Schneidplatte (fein)
11. Schneidplatte (mittel)
12. Schneidplatte (grob)
13. Schneidplatte (Sektor)
14. Fixierring
15. Schneidklinge
16. 3 Größen von Wurstfüllröhren
17. Kibbe-Bausatz
18. Burger-/Schieberpresse
19. Fleischklammern
20. Kopfeinlass



WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

- Nur für den Hausgebrauch. Nicht für industrielle Zwecke verwenden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät montieren oder demontieren
- Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- 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.
- Befestigen Sie das Schneidmesser und die Schneidplatte nicht, wenn Sie den Kibbe-Aufsatz verwenden.
- Füllen Sie Lebensmittel niemals von Hand ein. Verwenden Sie immer den Lebensmittelschieber.
- Zerkleinern Sie keine harten Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw.
- Zerkleinern Sie keinen Ingwer und andere Materialien mit harten Fasern.
- Der Fleischwolf sollte nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen, mit einer anschließenden 10-minütigen Pause zum Abkühlen des Motors.
- Der Rückwärtsgang ist während des Betriebs des Geräts verboten. Schalten Sie z. B. den Schalter von I/II auf den Rückwärtsgang (↶) um oder warten Sie mindestens 5 Sekunden, bis die Schleifmaschine vollständig zum Stillstand gekommen ist, da es sonst zu anormalen Geräuschen, Vibrationen oder einem vorübergehenden elektrischen Funken im Gerät kommen kann. Dies kann leicht zu einer Beschädigung des Geräts führen und den Benutzer erschrecken.

■ Nach dem Gebrauch kann es vorkommen, dass ein wenig Nahrung im Mühlenkopf zurückbleibt. Das ist normal. Es kann sein, dass am Ende ein wenig schwarzes Metallpulver an den gemahlenden Lebensmitteln haftet. Bitte entfernen Sie diese Reste und werfen Sie sie weg, essen Sie sie nicht.

■ Um ein Verkleben zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit übermäßigem Druck betrieben werden.

■ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Schutzschalter ausgelöst hat. Versuchen Sie niemals, die Teile auszutauschen und das Gerät selbst zu reparieren.

■ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit dem Gerät zu benutzen ist. eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie vermeiden.

■ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu spielen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät ausgeschaltet ist. Waschen Sie alle Teile (außer dem Gehäuse) in warmer Seifenlauge.

ZUM ERSTEN MAL

■ Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.

■ Waschen Sie alle Teile (außer dem Gehäuse) in warmer Seifenlauge.

■ Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

GEBRAUCHSANWEISUNG

MONTAGE

■ Halten Sie den Kopf und führen Sie ihn mit einer Hand in den Einlass ein, setzen Sie den Verriegelungsknopf in das Loch an der Seite des Motorgehäuses ein und ziehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest, um den Kopf zu sichern (Abb. 2).

■ Setzen Sie die Vorschubschraube in den Kopf ein, das lange Ende zuerst, indem Sie die Vorschubschraube leicht drehen, bis sie im Motorgehäuse sitzt (Abb. 3).

■ Setzen Sie die Schneideklinge auf die Welle der Vorschubspindel, wobei die Klinge wie abgebildet nach vorne zeigt (Abb.4). Wenn sie nicht richtig aufgesetzt ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.

■ Legen Sie die gewünschte Schneidplatte neben das Schneidmesser, so dass die Vorsprünge in die Schlitz passen (Abb.5).

■ Stützen oder drücken Sie die Mitte der Schneidplatte mit einem Finger und schrauben Sie den Befestigungsring mit der anderen Hand fest (Abb.6). Ziehen Sie ihn nicht zu fest an.

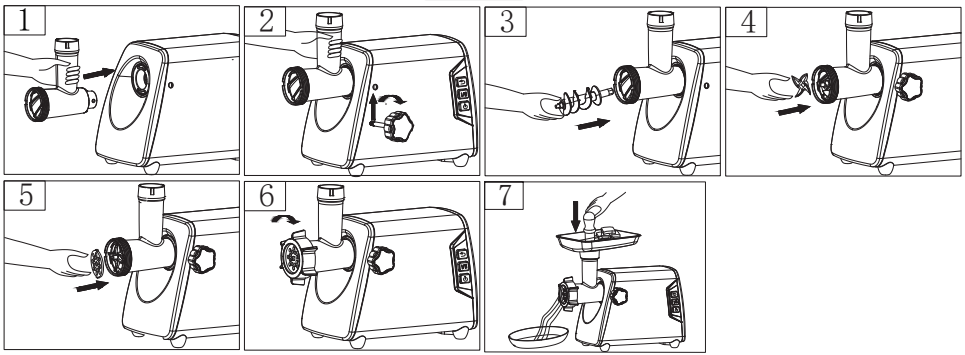
■ Setzen Sie die Trichterplatte auf den Kopf und befestigen Sie sie.

■ Stellen Sie das Gerät auf einen festen Platz.

■ Der Luftdurchlass am Boden und an der Seite des Motorgehäuses sollte frei bleiben und nicht blockiert werden.

Schneidmesser einbauen





Fleisch zerkleinern

- Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (empfohlen wird sehnens-, knochen- und fettfreies Fleisch, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm), so dass das Fleisch leicht in die Trichteröffnung passen kann.
- Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät zu starten.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Einfülltrichter. Verwenden Sie nur den Lebensmittelschieber (Abb.7).
- Drücken Sie die Taste I/II, um die Geschwindigkeit wie gewünscht einzustellen.
- Drücken Sie nach dem Gebrauch die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Rückwärts-Funktion

- Im Falle einer Blockierung schalten Sie das Gerät durch Drücken der POWER Taste aus, drücken Sie dann die Rückwärts-Taste und halten Sie sie einige Sekunden lang gedrückt.
- "Reverse"-Schalter drehen, Die Förderschnecke dreht sich dann in die entgegengesetzte Richtung, und der Kopf wird leer.
- Wenn das nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.

Tipps: Die Maschine schützt sich selbst, wenn sie während des Betriebs überlastet ist. Bitte stoppen Sie die Maschine, indem Sie den Stecker ziehen, wenn Sie den "Piep, Piep, Piep"-Ton hören, und räumen Sie die Hindernisse aus dem Weg, bevor Sie weiterarbeiten.

KUBBE ZUBEREITEN

REZEPT

FÜLLEN	
Hammelfleisch	100g
Oliveöl	1½ Esslöffel
Zwiebel (fein geschnitten)	10g oder Ihrem Geschmack nach Belieben
Gewürze	Ihrem Geschmack nach Belieben
Salz	Ihrem Geschmack nach Belieben
Mehl	1½ Esslöffel

- Hammelfleisch ein- oder zweimal hacken.
- Zwiebel braun anbraten und Hackfleisch, Gewürz, Salz und Mehl hinzufügen.

AUSLAUFDECKEL

Mageres Fleisch	450g
Mehl	150-200g
Gewürze	nach Ihrem Geschmack
Muskatnuss (fein geschnitten)	1
Powdered red pepper	nach Ihrem Geschmack
Pepper	nach Ihrem Geschmack

■ Das Fleisch dreimal durchhacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für den Auslaufdeckel ergeben eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.

■ Mahlen Sie die Mischung dreimal.

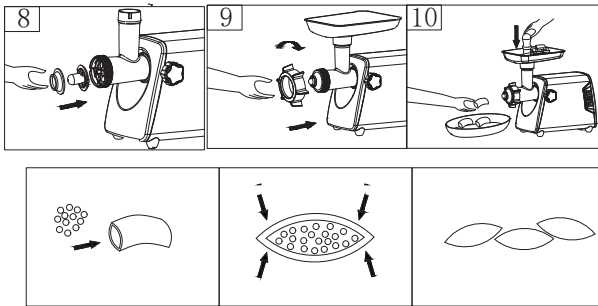
■ In umgekehrter Reihenfolge wie unter 5-3 beschrieben vorgehen, um die Schneidplatte und die Schneidklinge abzunehmen.

■ Setzen Sie die Kibbe-Aufsätze zusammen auf die Zufuhrschneckenwelle, so dass die Vorsprünge in die Schlitze passen (Abb.8).

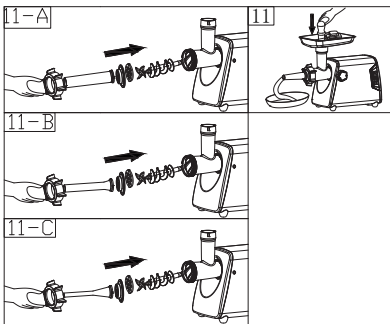
■ Schrauben Sie den Befestigungsring fest an. Nicht zu fest anziehen (Abb.9).

■ Stellen Sie den zylindrischen Auslassdeckel her (Abb. 10).

■ Form kibe as illustrated below and deep fry.



WURZELZUBEREITUNG

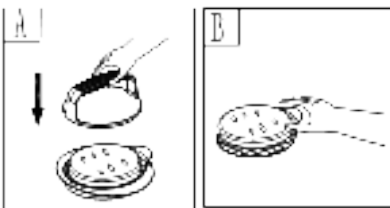


Avant de commencer, veuillez assembler la buse à saucisse comme indiqué sur la (figure 11)

Tips:

Wenn Sie Ihre Wurst gerne etwas körnig oder zäh mögen, sollten Sie einen Double Grind in Betracht ziehen. Beginnen Sie mit dem Zerkleinern des Fleisches mit der Wagon Wheel Plate (Sektor); Montieren Sie dann das Füllrohr, entfernen Sie dabei das Schneidmesser und mahlen Sie es ein zweites Mal.

Burger-/Schieberpresse

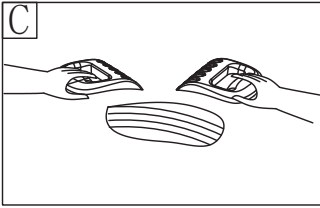


◆ Legen Sie das Fleisch auf den Schieber und geben Sie es in den Behälter der Burgerpresse, nehmen Sie den Deckel und drücken Sie das Fleisch wie in Abb. A.

◆ Halten Sie den Schieber fest und nehmen Sie das Fleisch heraus (Abb. B).

◆ Reinigen Sie das Zubehör nach dem Gebrauch.

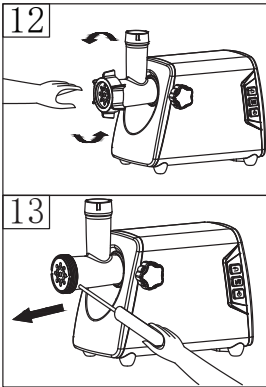
Fleischklauen



■ Halten Sie die Griffe der Fleischklauen und trennen Sie die Lebensmittel auf beiden Seiten wie in Abb. C dargestellt.

■ Reinigen Sie das Zubehör nach dem Gebrauch.

REINIGUNG UND WARTUNG



DEMONTAGE

■ Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

■ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

■ Demontieren Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wie in Abb. (6-1) beschrieben.

■ Wenn sich der Befestigungsring nicht leicht mit den Händen entfernen lässt, verwenden Sie bitte Werkzeug (Abb.12).

■ Um die Schneidplatte leicht entfernen zu können, setzen Sie einen Schraubenzieher zwischen die Schneidplatte und den Kopf, wie in der Abbildung gezeigt, und heben Sie sie an (Abb.13).

REINIGUNG

■ Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

■ Reinigen Sie das Zubehör niemals in einer Spülmaschine mit stark alkalischen Reinigern, chlorhaltige Bleichmittel verfärben die Aluminiumoberflächen.

■ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.

■ Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser ein, sondern wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab.

■ Verdünner und Benzin führen zu Rissen oder Farbveränderungen am Gerät.

■ Wash all metal parts in water below 50 C and dry them;

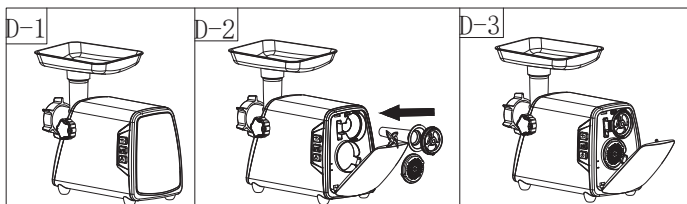
■ Wischen Sie alle Mahlscheiben mit einem mit Pflanzenöl befeuchteten Tuch ab. If the appliance will not be used for a long time, wipe them with a cloth moistened with vegetable oil.

ACCESSORIES STORAGE

■ Das Aufbewahrungsfach befindet sich auf der Rückseite des Geräts, wie in Abbildung (D-1) dargestellt.

■ Drücken Sie den Deckel des Staufachs, um es zu öffnen (siehe Abbildung D-2).

■ Legen Sie das gereinigte Zubehör (z. B. Messer, Schneidplatten, Wurstaufsatz, Kibbe-Aufsatz) in das Ablagefach (siehe Abbildung D-3).



NORMEN

Modell	MGJ-180
Nennspannung	220-240V~50/60Hz
Nennleistung	600W
Maximale Leistung	3000W

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	LÖSUNG
Der Mahlwerkskopf bleibt während des Mahlvorgangs stecken des Mahlvorgangs stecken	1. die Menge der Zutaten, die in den "Mahlwerkskopf" gedrückt wird, ist zu groß. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Fleisch in 20 mm × 20 mm große Würfel geschnitten haben, damit sie leicht in den Mahlwerkskopf passen. 2. Lösen Sie eventuelle Verstopfungen, drücken Sie "REV". Schalten Sie dann den Fleischwolf aus und versuchen Sie es erneut.
Der Fleischwolf ist während des Betriebs zu laut	Prüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile korrekt montiert wurden, indem Sie die Montageanleitung befolgen.
Der Fleischwolf bleibt während des Betriebs stehen	Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Schalten Sie das Gerät nach 10 Minuten aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie weiterarbeiten.

Im extrudierten Fleisch befinden sich kleine Metallspäne	1. Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile mit Ausnahme des Motorgehäuses gründlich. 2. Waschen Sie die Teile, die nicht spülmaschinenfest sind, nicht in der Spülmaschine. 3. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
Ein bisschen schwarzes Metallpulver, das an den Lebensmitteln haftet	1. Dies ist bei den ersten Malen üblich. Bitte suchen Sie sie aus und werfen Sie sie weg, essen Sie sie nicht. 2. Vermeiden Sie es, die Maschine im Leerlauf laufen zu lassen. Legen Sie das Fleisch hinein, bevor Sie die Maschine starten.

WARNUNG

Versuchen Sie niemals, eine Verstopfung mit Metallgegenständen wie Messern oder mit den Fingern zu entfernen. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie eine Verstopfung beseitigen.

GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein AOBOSI-Produkt entschieden haben. Wir hoffen aufrichtig, dass Sie damit zufrieden sind.

Die Herstellergarantie deckt das Produkt für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler ab. Alle Garantien werden in unserem System automatisch nachverfolgt, sodass Sie Ihr Produkt nicht registrieren müssen.

Agent/Distributor ist willkommen, uns zu kontaktieren. E-Mail: info@iaobosi.com.

Wenn Sie Hilfe oder Fragen während der Verwendung haben, kontaktieren Sie uns bitte über die Website www.iaobosi.com, senden Sie eine E-Mail an info@iaobosi.com. Wir werden Sie innerhalb von 24 Stunden warten. Wir empfehlen Ihnen, eine Garantiekarte, ein Foto oder ein Video bereitzustellen, wenn ein defektes Ersatzteil oder eine nicht funktionierende Maschine vorhanden ist, damit wir Ihre Probleme deutlicher erkennen und Ihnen die beste Lösung anbieten können.



Garantiekarte

Artikelname _____

Modell _____

Seriennummer _____

Geschäftsname _____

Kaufdatum _____

Name des Käufers _____

Email _____

Adresse _____

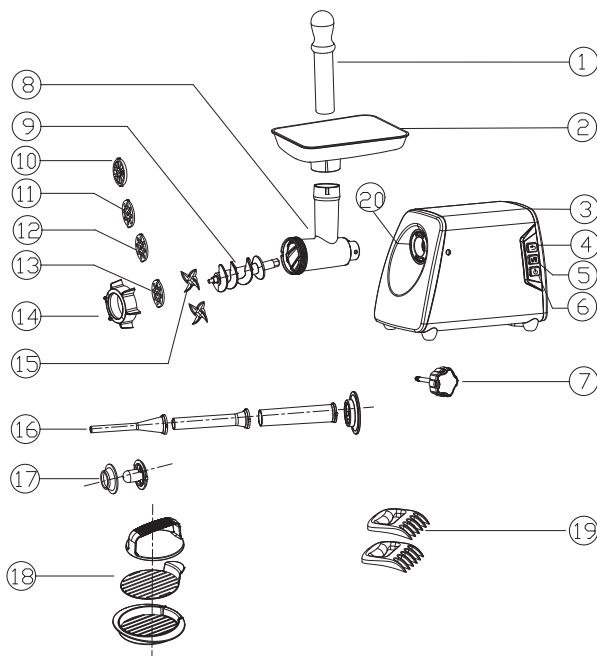
Tel. _____

Bitte füllen Sie die Tabelle aus und senden Sie sie innerhalb von 10 Tagen ab Kaufdatum per E-Mail.

DESCRIPTION

Veuillez bien lire et noter les instructions

1. Pousseur d'aliments
2. Plateau à aliments
3. Boîtier
4. Bouton Reverse
5. Bouton Vitesse I/II
6. Bouton d'alimentation
7. Bouton de verrouillage
8. Tête
9. Vis d'alimentation
10. Plaque de coupe (fine)
11. Plaque de coupe (moyenne)
12. Plaque de coupe (grossière)
13. Plaque de coupe (secteur)
14. Bague de fixation
15. Lame de coupe
16. 3 tailles de tube de remplissage de saucisse
17. Kit Kibbe
18. Presse à hamburger/slider
19. Griffes à viande
20. Entrée de la tête



GARANTIES IMPORTANTES

- Usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins industrielles.
- Débrancher la prise de courant lors du montage et du démontage de l'appareil.
- 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.
- Ne pas fixer la lame et la plaque de coupe lors de l'utilisation de l'accessoire kibbe.
- Ne pousser jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir à aliments.
- Do not grind hard food such as bones, meat with skin, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Le fonctionnement continu du hachoir à viande ne doit pas dépasser 10 minutes, suivies d'un intervalle de 10 minutes pour le refroidissement du moteur.
- La fonction de marche arrière est interdite pendant le fonctionnement de l'appareil. Par exemple, faire passer le bouton de commutation de I/II au bouton de marche arrière (↶) ou, au contraire, attendre au moins 5 secondes jusqu'à l'arrêt complet de la meuleuse, sous peine de provoquer un bruit anormal, des vibrations ou une étincelle électrique transitoire dans l'appareil. Cela pourrait facilement endommager l'appareil et effrayer l'utilisateur.

■ Après utilisation, il reste un peu d'aliments dans la tête du broyeur. C'est normal. Il se peut qu'un peu de poudre de métal noir adhère aux aliments à la fin. Veuillez les ramasser et les jeter, ne les mangez pas.

■ Pour éviter les blocages, ne pas forcer l'appareil en exerçant une pression excessive.

■ Lorsque le disjoncteur est activé, ne pas mettre l'appareil en marche.

■ N'essayez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil par vous-même.

■ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et de comprendre les risques encourus.

■ Si le cordon 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.

■ Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Pour la première

■ Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.

■ Laver toutes les parties (sauf le corps) à l'eau chaude savonneuse.

■ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous qu'il est hors tension.

INSTRUCTIONS D' UTILISATION

ASSEMBLAGE

■ Tenir la tête et l'insérer dans l'entrée d'une main, placer le bouton de verrouillage dans le trou sur le côté du boîtier du moteur, serrer dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer la tête (fig.2)

■ Placer la vis d'alimentation dans la tête, l'extrémité longue en premier, en tournant légèrement la vis d'alimentation jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le boîtier du moteur (fig.3).

■ Placez la lame de coupe sur l'arbre de la vis d'alimentation, la lame faisant face à l'avant, comme illustré (fig.4). Si elle n'est pas installée correctement, la viande ne sera pas hachée.

■ Placez la plaque de coupe souhaitée à côté de la lame de coupe, en insérant les protubérances dans les fentes (fig.5).

■ Soutenez ou appuyez sur le centre de la plaque de coupe avec un doigt, puis vissez la bague de fixation jusqu'à ce qu'elle soit serrée avec une autre main (fig.6). Ne pas trop serrer.

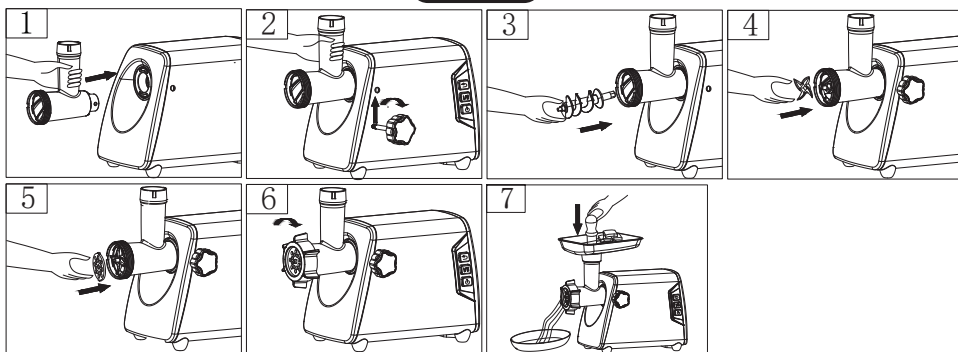
■ Placez la plaque de la trémie sur la tête et fixez-la.

■ Placez l'appareil sur un support solide.

■ Le passage d'air au bas et sur le côté du carter du moteur doit rester libre et ne pas être obstrué.

Installer la lame de coupe





MINCING MEAT

■ Coupez tous les aliments en morceaux (il est recommandé d'utiliser des viandes sans nerfs, désossées et dégraissées, de taille approximative) : 20 mm x 20 mm x 60 mm), afin qu'ils puissent s'insérer facilement dans l'ouverture de la trémie.

■ Branchez et appuyez sur le bouton POWER pour démarrer la machine.

■ Introduisez les aliments dans le plateau de la trémie. Utilisez uniquement le poussoir à aliments (fig.7).

■ Appuyez sur le bouton I/II pour modifier la vitesse comme vous le souhaitez.

■ Après utilisation, appuyez sur la touche POWER pour éteindre l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.

REVERSE FUNCTION

■ En cas de bourrage, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche POWER, puis appuyez sur la touche REVERSE et maintenez-la enfoncée pendant quelques secondes.

■ La vis d'alimentation tournera dans le sens inverse et la tête se videra.

■ Si cela ne fonctionne pas, éteignez l'appareil et nettoyez-le.

Conseils : la machine se protège d'elle-même lorsqu'elle est surchargée pendant son fonctionnement, veuillez arrêter la machine en la débranchant lorsque vous entendez le son « bip, bip, bip », et retirez les obstacles avant de continuer à l'utiliser.

FABRICATION DE KEBBE

RECIPÉ

STUFFING	
Mouton	100g
Huile d'olive	1½ cuillère à soupe
Oignon (coupé finement)	10 g ou selon votre préférence
Épices	selon votre préférence
Sel	selon votre préférence
Farine	1½ cuillère à

■ Broyer la viande de mouton une ou deux fois.

■ Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit brun et ajouter les hachis, les petites épices, le selet le four.

COUVERCLE DE SORTIE

Viande maigre	450g
Farine	150-200g
Épices	selon préférence
Muscade (coupée finement)	1
Poivre rouge en poudre	selon préférence
Poivre	selon préférence

■ Broyer la viande trois fois et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine pour le couvercle de sortie, ce qui donne une meilleure consistance et un meilleur goût.

■ Broyer le mélange trois fois.

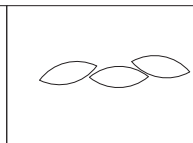
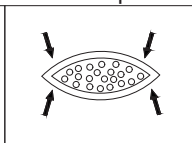
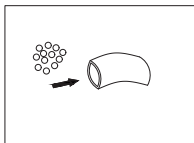
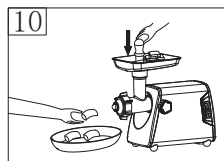
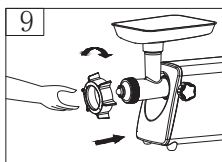
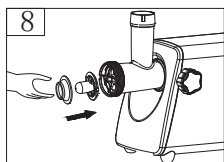
■ Démontez en inversant les étapes à partir de 5-3 pour retirer la plaque de coupe et la lame de coupe.

■ Placer les accessoires kibbe sur l'arbre de la vis d'alimentation ensemble, en insérant les protubérances dans les fentes (fig.8).

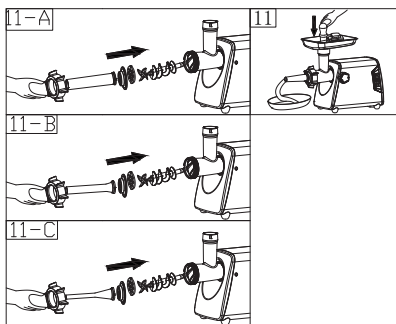
■ Visser la bague de fixation jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Ne pas trop serrer (fig.9).

■ Faire le couvercle de sortie cylindrique (fig.10).

■ Former le kebbe et l'illustrer ci-dessous, puis le frire.



FABRICATION DE LA SAUCISSE

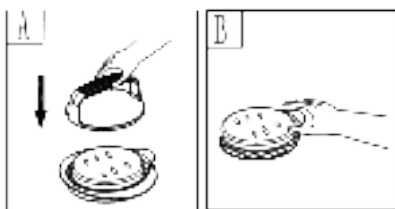


Bevor Sie beginnen, montieren Sie bitte die Wurstdüse gemäß (Abb.11)

Conseils:

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 de roue de wagon (secteur) ; assemblez ensuite le tube de farce tout en retirant la lame coupante, et procédez à le broyer une seconde fois.

Presse à steaks hachés/à glissières

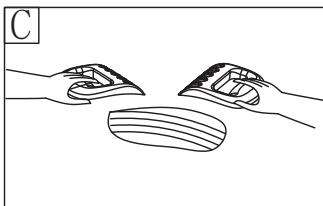


◆ Placer la viande sur la glissière, puis la mettre dans le récipient de la presse à burger, prendre le couvercle et presser la viande comme fig.A.

◆ Tenir la glissière et retirer la viande (fig.B).

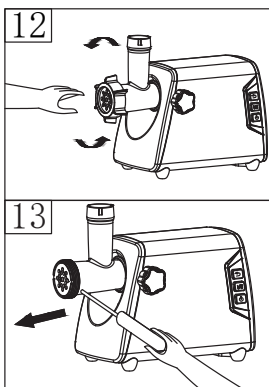
◆ Nettoyer les accessoires après utilisation.

Pincès à viande



- ◆ Tenir les poignées des pincès à viande et séparer les aliments des deux côtés (fig.C).
- ◆ Nettoyer les accessoires après utilisation

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



DÉMONTAGE

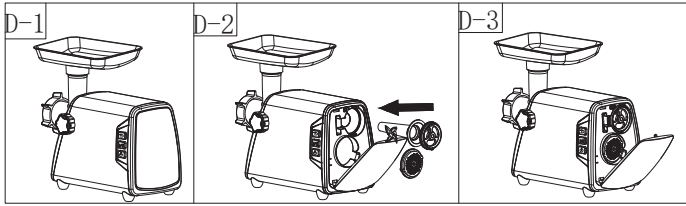
- Assurez-vous que le moteur s'est complètement arrêté
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Démontez en inversant les étapes de la figure (6-1).
- Si la bague de fixation n'est pas facilement démontable à la main, utilisez des outils (fig.12).
- Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête, comme illustré, et soulevez-la (fig.13).

NETTOYA

- Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
- Essuyer toutes les parties coupantes avec un chiffon imbibé d'huile végétale.
- GERtirer la viande, etc. Laver chaque partie à l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas immerger le carter du moteur dans l'eau, mais l'essuyer avec un chiffon humide.
- Une solution de blanchiment contenant du chlore décolore les surfaces en aluminium.
- Lavez toutes les parties métalliques dans une eau inférieure à 50 C et séchez-les.
- Placez les accessoires propres (tels que la lame, les plaques de coupe, l'accessoire à saucisses, l'accessoire kibbe) dans le compartiment de rangement, comme indiqué sur l'image (A-3).

RANGEMENT DES ACCESSOIRES

- Le compartiment de rangement se trouve à l'arrière de l'appareil, comme le montre l'illustration (D-1).
- Poussez le couvercle du compartiment de rangement pour l'ouvrir, comme indiqué sur l'image (D-2).
- Placez les accessoires propres (tels que la lame, les plaques de coupe, l'accessoire à saucisses, l'accessoire kibbe) dans le compartiment de rangement, comme indiqué sur l'image (D-3).



SPÉCIFICATIONS

Modèle	MGJ-180
Tension nominale	220-240V~50/60Hz
Puissance nominale	600W
Puissance maximale	3000W

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
La tête du broyeur se bloque pendant le processus de broyage.	1. La quantité d'ingrédients poussés vers la tête du broyeur est trop importante. Veuillez à découper la viande en cubes de 20 mm × 20 mm pour qu'ils puissent s'insérer facilement dans la tête du broyeur. 2. Débloquez les éventuelles obstructions, appuyez sur "REV". Éteignez ensuite le hachoir et réessayez.
Le broyeur à viande est trop bruyant pendant l'utilisation	Vérifiez que tous les éléments amovibles ont été correctement montés en suivant les instructions d'assemblage.
Le broyeur à viande s'arrête en cours de fonctionnement	Ne pas l'utiliser en continu pendant plus de 10 minutes. Éteindre l'appareil et le débrancher après 10 minutes et le laisser refroidir avant de continuer.

La viande extrudée contient de petites limailles métalliques	1. Avant de l'utiliser, nettoyez soigneusement toutes les pièces, à l'exception du carter du moteur. 2. Ne pas mettre au lave-vaisselle les pièces qui n'y sont pas résistantes. 3. En cas de problème, veuillez contacter le fournisseur.
Un peu de poudre de métal noir adhérent à la nourriture	1. C'est habituel pour les premières fois. S'il vous plaît, choisissez-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.

AVERTISSEMENT

N'essayez jamais d'éliminer un blocage à l'aide d'instruments métalliques tels que des couteaux ou avec les doigts. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant d'éliminer un blocage.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Nos produits et emballages se recyclent, ne les jetez pas! Trouvez où les déposer sur le site www.quefairedemesdechets.fr

GARANTIE

Merci d'avoir choisi le produit AOBOSI. Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait. La garantie du fabricant couvre le produit pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat contre les défauts de fabrication. Toutes les garanties sont automatiquement enregistrées dans notre système, il n'est donc pas nécessaire d'enregistrer votre produit.

L'agent/distributeur est invité à nous contacter. Courriel : info@iaobosi.com.

Pour toute aide ou question pendant l'utilisation, veuillez nous contacter via le site Web www.iaobosi.com, envoyer un e-mail à info@iaobosi.com, nous vous répondrons dans les 24 heures. Nous vous suggérons de fournir une carte de garantie, une photo ou une vidéo s'il y a une pièce de rechange cassée ou une machine qui ne fonctionne pas afin que nous puissions être beaucoup plus clairs sur vos problèmes et vous proposer la meilleure solution.



Carte de Garantie

E-mail _____

Numéro de l'acheteur _____

Adresse _____

Tel _____

Numéro de commande _____

Date d'Achat _____

Nom de l'Article _____

Modèle _____

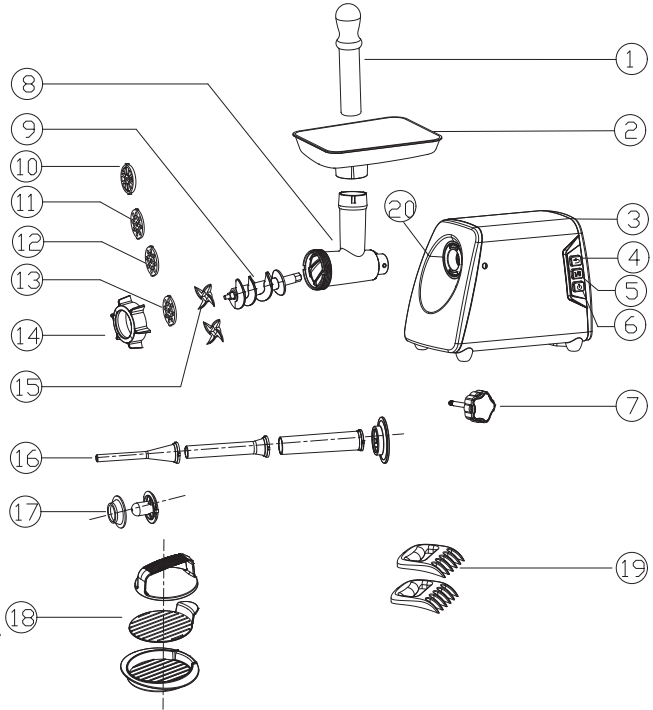
Numéro de Série _____

Veuillez remplir le tableau et l'envoyer par e-mail dans les 10 jours suivant la date d'achat.

DESCRIPCIÓN

Por favor, lea atentamente y guarde bien las instrucciones

1. Empujador de alimentos
2. Bandeja de comida
3. Carcasa
4. Botón de marcha atrás
5. Botón de velocidad I/II
6. Botón de encendido
7. Botón de bloqueo
8. Cabezal
9. Tornillo de alimentación
10. Placa de corte (fino)
11. Placa de corte (medio)
12. Placa de corte (gruesa)
13. Placa de corte (sector)
14. Anillo de fijación
15. Cuchilla de corte
16. Tubo para rellenar salchichas de 3 tamaños
17. Kit Kibbe
18. Prensa para hamburguesas
19. Garras de carne
20. Entrada del cabezal



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

- Entrada del cabezal
- Desenchufe de la toma de corriente cuando monte y desmonte la unidad.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice cualquier aparato.
- Wcca de niños. Cuando transporte la unidad asegúrese de sujetar el cuerpo con ambas manos. No transporte la unidad por la bandeja de alimentos ni por el cabezal.
- No fije la cuchilla ni la placa de corte cuando utilice el accesorio kibbe.
- Nunca alimente los alimentos con la mano. Utilice siempre un empujador de alimentos.
- No triture alimentos duros como huesos, nueces, etc.
- No triture jengibre ni otros materiales con fibra dura.
- El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe ser superior a 10 minutos con el siguiente intervalo de 10 minutos para el enfriamiento del motor.
- La función de marcha atrás está prohibida mientras el aparato está en funcionamiento. Por ejemplo, cambie el botón del interruptor de I/II al botón de marcha atrás (↶) o, por el contrario, espere al menos 5 segundos hasta que la amoladora se haya detenido por completo; de lo contrario, podría producirse un ruido anormal, vibraciones o una chispa eléctrica transitoria en el aparato. Podría dañar fácilmente el aparato y asustar al usuario.

- Después del uso, puede quedar un poco de comida en el cabezal de la picadora. Esto es normal. Al final puede haber un poco de polvo metálico negro adherido a los alimentos triturados. Por favor, recójalos y tírelos, no se los coma.
- Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento de la unidad con una presión excesiva.
- Cuando se active el disyuntor, no lo encienda.
- Nunca intente sustituir las piezas ni reparar la unidad usted mismo.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o una persona con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Por primera vez

- Compruebe que la tensión indicada en la etiqueta de características se corresponde con la tensión de red de su domicilio.
- Lave todas las piezas (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que está apagado.

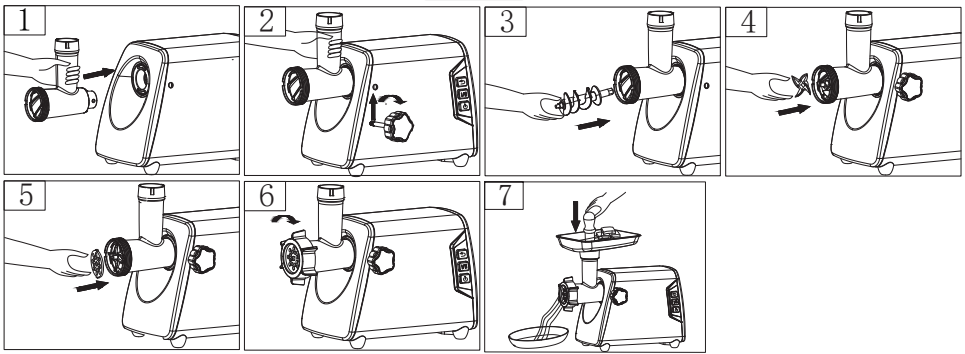
INSTRUCCIONES DE USO

Instalación de

- Sujete el cabezal e introdúzcalo en la entrada con una mano, coloque el pomo de bloqueo en el orificio del lateral de la carcasa del motor, apriételo en el sentido de las agujas del reloj para fijar el cabezal (fig. 2).
- Coloque el tornillo de alimentación en el cabezal, primero el extremo largo, girando ligeramente el tornillo de alimentación hasta que quede encajado en la carcasa del motor (fig.3).
- Coloque la cuchilla de corte en el eje del tornillo de alimentación con la cuchilla hacia delante, tal y como se muestra en la ilustración (fig.4). Si no está bien colocada, la carne no se triturará.
- Coloque la placa de corte deseada junto a la cuchilla de corte, encajando los salientes en las ranuras (fig.5).
- Apoye o presione el centro de la placa de corte con un dedo y luego enrosque el anillo de fijación hasta apretarlo con otra mano (fig.6). No apriete demasiado.
Place the hopper plate on the head and fix into position.
- Coloque la placa de la tolva en el cabezal y fíjela en su posición.
- Coloque la bandeja de alimentos sobre el aparato en un lugar firme.
- El paso de aire en la parte inferior y en el lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y no obstruido.



⚠ Instale la cuchilla de corte.



Picar la carne

- Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones, deshuesada y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm), para que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.
- Enchufe y pulse el botón POWER para encender la máquina.
- Introduzca los alimentos en el plato de la tolva. Utilice sólo el empujador de alimentos (fig.7).
- Pulse el botón I/II para cambiar la velocidad como desee.
- Después del uso, pulse el botón POWER para apagar la máquina y desenchúfela de la corriente.

Funzione inversione

- En caso de atasco, apague el aparato pulsando el botón POWER y, a continuación, pulse el botón REVERSE y manténgalo pulsado durante unos segundos.
- El tornillo de alimentación girará en sentido contrario y el cabezal se vaciará.
- Si no funciona, apague el aparato y límpielo.

Consejos: la máquina se protegerá a sí misma cuando esté sobrecargada durante su funcionamiento, por favor, pare la máquina desenchufándola cuando oiga el sonido "bip, bip, bip", y despeje los obstáculos antes de seguir utilizándola.

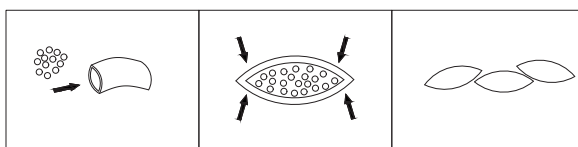
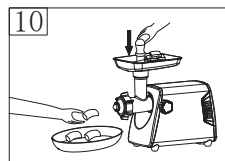
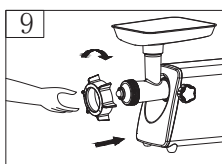
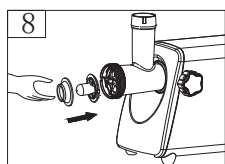
HACER KUBBE

RECIPE

RELLENO	
Cordero	100g
Aceite de oliva	1½ cucharada
Cebolla (cortada finamente)	10g o a su gusto
Especias	a su gusto
Sal	a su gusto
Harina	1½ cucharada

- Pique el cordero una o dos veces.
- Fría la cebolla hasta que se dore y añada las especias picadas, la sal y cuatro.

TAPA	
Carne magra	450g
Harina	150-200g
Especias	a su gusto
Nuez moscada (cortada finamente)	1
Pimienta roja en polvo	a su gusto
Pimienta	a su gusto



■ Pique la carne tres veces y mezcle todos los ingredientes en un bol. Más carne y menos harina para la tapa de salida crean una mejor consistencia y sabor.

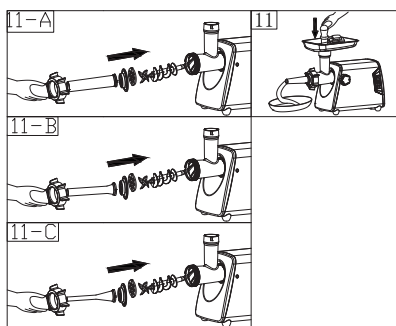
■ Triture la mezcla tres veces.

■ Desmonte invirtiendo los pasos del 5-3 para retirar la placa de corte y la cuchilla de corte.

■ Coloque los accesorios kibbe juntos en el eje del tornillo de alimentación, encajando los salientes en las ranuras (fig.8).

■ Atornille el anillo de fijación hasta que quede bien apretado. No apriete demasiado (fig.9).
Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
Form kibbe as illustrated below and deep fry.

Presna para hamburguesas

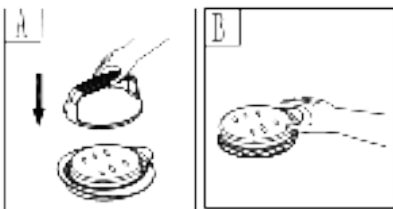


Antes de empezar, monte la boquilla para salchichas como se indica en la fig. 11.

Consejos:

Si le gusta la salchicha con una sensación un poco arenosa o masticable, considere realizar un doble molido. Comience moliendo la carne con la Placa de Rueda de Carro (sector); luego ensamble el tubo de relleno mientras retira la cuchilla de corte, y proceda a molerlo por segunda vez.

ELABORACIÓN DE SALCHICHAS

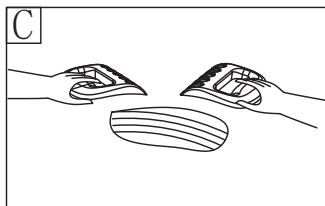


◆ Ponga la carne en la corredera, y luego llévela al recipiente de la presna para hamburguesas, coja la tapa y presne la carne como fig.A

◆ Sujete el deslizador y saque la carne como fig.B

◆ Limpie los accesorios después de usar..

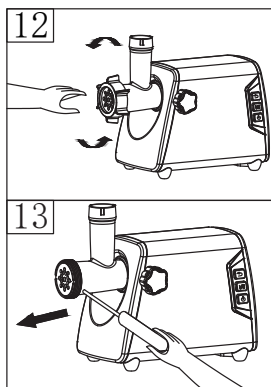
Garras para carne



◆ Sujete los mangos de las garras para carne y separe los alimentos hacia ambos lados como fig.C

◆ Limpie los accesorios después de su uso

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



DESMONTAJE

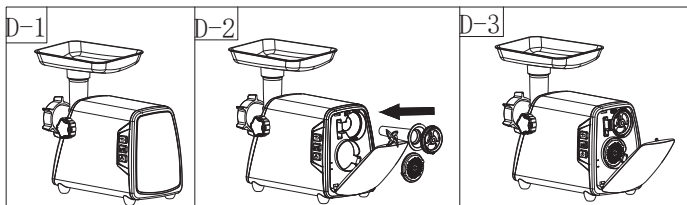
- Asegúrese de que el motor se ha parado completamente.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Desmonte invirtiendo los pasos de las imágenes 1-6.
- Si el anillo de fijación no se puede quitar fácilmente con las manos, utilice herramientas (fig.12).
- Para retirar fácilmente la placa de corte, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cabezal, tal como se ilustra, y levántela (fig.13).

LIMPIEZA

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Nunca limpie los accesorios en el lavavajillas con un limpiador alcalino fuerte, una solución blanqueadora que contenga cloro decolorará las superficies de aluminio.
- Retire la carne, etc. Lave cada pieza en agua tibia jabonosa.
- No sumerja la carcasa del motor en agua, límpiela sólo con un paño húmedo.
- Los diluyentes y la gasolina agrietarán o cambiarán el color del aparato.
- Lave todas las piezas metálicas con agua a menos de 50 C y séquelas;
- Limpie todas las partes cortantes con un paño humedecido con aceite vegetal.
- En caso de que la unidad no se utilice durante un largo periodo de tiempo, limpie todas las piezas metálicas con un paño humedecido en aceite vegetal.

ALMACENAMIENTO DE ACCESORIOS

- El compartimento de almacenamiento se encuentra en la parte posterior de la unidad, como se muestra en la imagen (D-1).
- Empuje la tapa del compartimento de almacenamiento para abrirlo como se muestra en la imagen (D-2).
- Coloque los accesorios limpios (como la cuchilla, las placas de corte, el accesorio para salchichas y el accesorio para kibbe) en el compartimento de almacenamiento como se muestra en la imagen (D-3).



ESPECIFICACIÓ

Modelo	MGJ-180
Tensión nominal	220-240V~50/60Hz
Potencia nominal	600W
Potencia máxima	3000W

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El cabezal picador se atasca durante el proceso de picado	1. La cantidad de ingredientes empujados hacia abajo por el "cabezal picador" es excesiva. Asegúrese de haber cortado la carne en cubos de 20 mm × 20 mm para que quepan fácilmente por el cabezal picador. 2. Elimine cualquier obstrucción, pulse "REV". A continuación, apague la picadora y vuelva a intentarlo.
La picadora de carne es demasiado ruidosa durante su uso	Compruebe que todos los componentes desmontables se han colocado correctamente siguiendo las instrucciones de montaje.
La picadora de carne se para durante el funcionamiento	No la utilice de forma continuada durante más de 10 minutos seguidos. Apague el aparato y desenchúfelo después de un periodo de 10 minutos y deje que se enfríe antes de continuar.

Hay pequeñas limaduras metálicas dentro de la carne extrusionada	1. Antes de utilizarla, limpie bien todas las piezas excepto la carcasa del motor. 2. No lave en el lavavajillas las piezas que no sean aptas para lavavajillas. 3. Ante cualquier problema, póngase en contacto con el proveedor.
Un poco de polvo de metal negro adherido a la comida	1. Esto es habitual para las primeras veces. Por favor, recójalos y tírelos, no los coma. 2. Evite hacer funcionar la máquina sin hacer funcionar. Coloque la carne antes de poner en marcha la máquina.



ADVERTENCIA

No intente nunca eliminar un atasco utilizando utensilios metálicos como cuchillos o con los dedos. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de eliminar un atasco.

GARANTÍA

Gracias por elegir el producto AOBOSI. Esperamos sinceramente que esté satisfecho con él. La garantía del fabricante cubre el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra contra defectos de fabricación. Todas las garantías se registran automáticamente en nuestro sistema, por lo que no es necesario registrar su producto.

El agente / distribuidor puede ponerse en contacto con nosotros. Correo electrónico: info@iaobosi.com.

Cualquier ayuda o pregunta durante el uso, comuníquese con nosotros a través del sitio web www.iaobosi.com, envíe un correo electrónico a info@iaobosi.com, lo atenderemos dentro de las 24 horas. Sugerimos proporcionar una tarjeta de garantía, una foto o un video si hay una pieza de repuesto rota o una máquina que no funciona para que podamos ser mucho más claros sobre sus problemas y ofrecerle la mejor solución.



Tarjeta de Garantía

Nombre de artículo _____

Modelo _____

Número de serie _____

Nombre de la tienda _____

Fecha de compra _____

Nombre del comprador _____

E-mail _____

Habla a _____

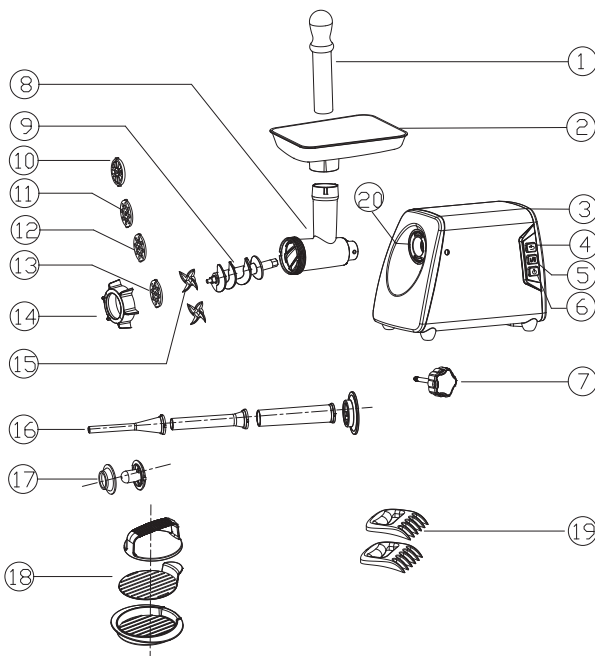
Tel _____

Complete la tabla y envíela por correo electrónico dentro de los 10 días posteriores a la fecha de compra.

DESCRIZIONE

Leggere attentamente e conservare le istruzioni

1. Pestello
2. Vassoio per alimenti
3. Alloggiamento
4. Pulsante di retromarcia
5. Pulsante I/II velocità
6. Pulsante di accensione
7. Pomello di bloccaggio
8. Testa
9. Coclea di alimentazione
10. Piatto di taglio (fine)
11. Piatto di taglio (medio)
12. Piatto di taglio (grossolano)
13. Piatto di taglio (settore)
14. Anello di fissaggio
15. Lama da taglio
16. 3 misure di tubo per salsicce
17. Kit Kibbe
18. Premere l'hamburger/il cursore
19. Artigli di carne
20. Ingresso testa



TUTELE IMPORTANTI

- Solamente per uso casalingo. Non utilizzarlo con scopo industriale.
- Scollegalo dalla presa quando assembli e disassembli l'unità.
- È necessaria la supervisione quando l'apparecchio è utilizzato vicino a dei bambini.
- 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.
- Non fissare la lama di taglio e la piastra di taglio quando si utilizza il collegamento kibbe.
- Non inserire mai il cibo manualmente. Utilizzare sempre il pestello.
- Non macinate cibo duro come ossa, noccioline, etc.
- Non macinate zenzero o altri materiali con fibre dure.
- Il funzionamento continuo del tritatutto non deve superare i 10 minuti, seguiti da un intervallo di 10 minuti per il raffreddamento del motore.
- La funzione di retromarcia è vietata durante il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, spostare il pulsante di commutazione da I/II al pulsante di retromarcia (↶) o, al contrario, attendere almeno 5 secondi fino all'arresto completo della smerigliatrice; in caso contrario, potrebbero verificarsi rumori anomali, vibrazioni o una scintilla elettrica transitoria nell'apparecchio. Ciò potrebbe danneggiare facilmente l'apparecchio e spaventare l'utente.

- Dopo l'uso, nella testa del tritatutto potrebbe restare un po' di cibo. E' normale. Alla fine potrebbe rimanere un po' di polvere di metallo nero attaccata al cibo macinato. Per favore, raccoglieteli e buttateli, non mangiateli.
- Per evitare inceppamenti, non forzare l'unità con una pressione eccessiva.
- Quando l'interruttore automatico si attiva, non accenderlo.
- Non provare mai a sostituire le parti e riparare l'unità da solo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona similmente qualificata per evitare pericoli.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Per la prima volta

- Controlla il voltaggio indicato sulla targhetta corrispondente al voltaggio di rete della vostra casa.
- Lavare tutte le parti (eccetto il corpo) in acqua tiepida e sapone.
- Prima di collegarla, assicurarsi che la macchina sia spenta.

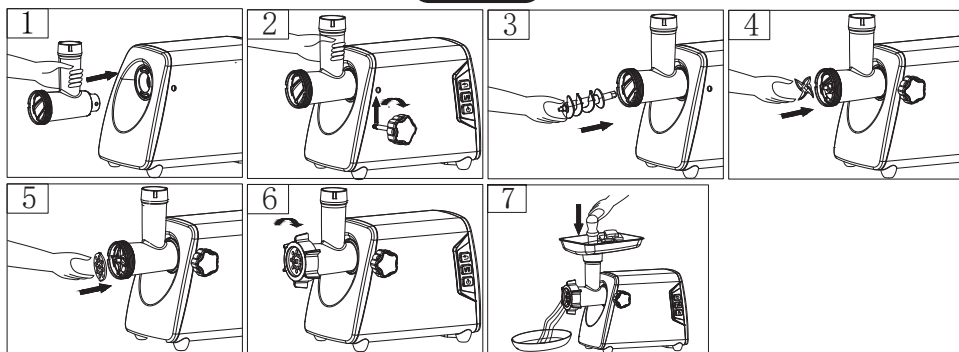
ISTRUZIONI PER L'USO

ASSEMBLAGGIO

- Tenendo la testa e inserendola nell'ingresso con una mano, posizionare la manopola di bloccaggio nel foro sul lato dell'alloggiamento del motore, serrarla in senso orario per fissare la testa. (fig.2)
- Posizionare la vite di avanzamento nella testa, prima dall'estremità lunga, ruotando leggermente la vite di avanzamento finché non si inserisce nell'alloggiamento del motore (fig.3).
- Posizionare la lama di taglio sull'albero della coclea con la lama rivolta in avanti come illustrato (fig.4). Se non è montato in modo corretto, la carne non verrà macinata.
- Posizionare la piastra di taglio desiderata accanto alla lama di taglio, inserendo le sporgenze nelle fessure (fig.5).
- Sostenere o premere il centro della piastra di taglio con un dito, quindi avvitare l'anello di fissaggio fino a fissarlo con l'altra mano (fig.6). Non stringere eccessivamente.
- Posizionare la piastra della tramoggia sulla testa e fissarla in posizione.
- Sistemare l'unità su una superficie dritta.
- Il passaggio dell'aria sulla parte inferiore e il lato dov'è alloggiato il motore devono essere liberi e non bloccati.

Installare le lame da taglio





Tritare la carne

- Tagliare tutti gli alimenti a pezzi (si consiglia carne senza tendini, disossata e senza grasso, dimensioni approssimative: 20 mm x 20 mm x 60 mm), in modo che possano essere facilmente inseriti nell'apertura della tramoggia.
- Collegare e premere il pulsante POWER per avviare la macchina.
- Inserire gli alimenti nella piastra della tramoggia. Utilizzare solo il pestello (fig.7).
- Premere il pulsante I/II per modificare la velocità come desiderato.
- Dopo l'uso, premere il pulsante POWER per spegnere la macchina e scollegarla dall'alimentazione.

Funzione inversione

- Friggere la cipolla fino a doratura e aggiungere la carne di montone tritata, tutte le spezie, il sale e la farina.
- La vite di alimentazione ruoterà in direzione opposta e la testina si svuoterà.
- Se non funziona, spegnere l'apparecchio e pulirlo.

Suggerimenti: la macchina si proteggerà quando è in sovraccarico durante il funzionamento, arrestare la macchina scollegandola quando si sente il suono "bip, bip, bip" ed eliminare gli ostacoli prima di continuare ad utilizzarla.

PREPARARE IL KUBBE RIPIENO

RECIPe

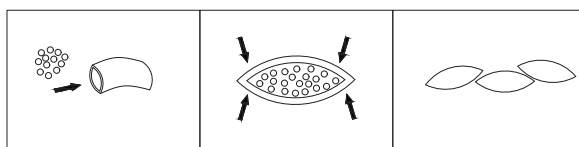
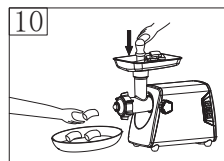
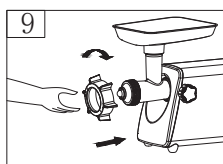
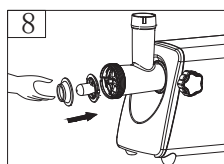
IMBOTTITURA	
Montone	100g
Olio d'oliva	1½ cucchiaino
Cipolla (tagliata finemente)	10g o a tuo gusto
Spezie	a tuo gusto
Sale	a tuo gusto
Farina	1½ cucchiaino

- Taglia il montone in uno o due pezzi.

- Friggi la cipolla sino a che diventa dorata e aggiungi le spezie tritate piccole, sale e farina.

COPERCHIO D'USCITA

Carne magra	450g
Farina	150-200g
Spezie	a tuo gusto
Noce moscata (tagliata finemente)	1
Peperoncino rosso forte	a tuo gusto
Pepe	a tuo gusto



■ Taglia la carne tre volte e mescola tutti gli ingredienti insieme in una ciotola. Altra carne e poca farina per il coperchio d'uscita creano una migliore consistenza e sapore.

■ Macina la mistura tre volte.

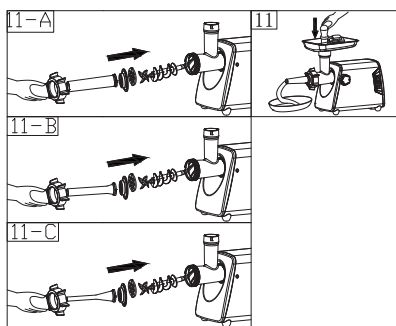
■ Smontare eseguendo i passaggi 5-3 in ordine inverso per rimuovere la piastra di taglio e la lama di taglio.

■ Posizionare insieme i collegamenti della kibbe sull'albero della coclea, inserendo le sporgenze nelle fessure (fig.8).

■ Avvitare l'anello di fissaggio in posizione fino a fissarlo. Non stringere eccessivamente (fig.9)

■ Realizza il coperchio di uscita cilindrico (fig.10).

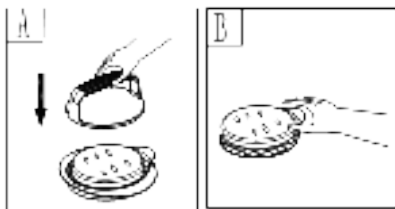
■ Forma il kubbe come illustrato di seguito e friggere.

PREPARAZIONE DELLA SALSICCIA

Prima di iniziare, montare l'ugello per salsicce come da (fig.11)

Consejos:

Si le gusta la salchicha con una sensación un poco arenosa o masticable, considere realizar un doble molido. Comience moliendo la carne con la Placa de Rueda de Carro (sector); luego ensamble el tubo de relleno mientras retira la cuchilla de corte, y proceda a molerlo por segunda vez.

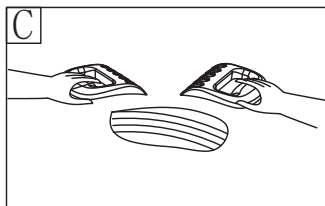
Pressa per hamburger/slider

◆ Mettere la carne sullo slider, quindi portarla nel contenitore della pressa per hamburger, prendere il coperchio e pressare la carne come in fig.A

◆ Tenere il cursore ed estrarre la carne come in figura B.

◆ Pulire gli accessori dopo l'uso.

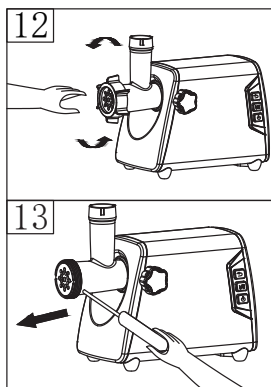
Artigli da carne



◆ Tenere i manici degli artigli di carne e separare il cibo da entrambi i lati come indicato nella figura C.

◆ Pulire gli accessori dopo l'uso

PULIZIA E MANUTENZIONE



DISASSEMBLING

Make sure that the motor has stopped completely. Disconnect the plug from the power outlet.

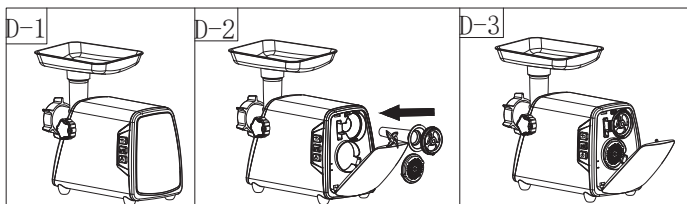
- Smontare invertendo i passaggi della fig.(6-1).
- Se l'anello di fissaggio non può essere rimosso in maniera semplice manualmente, utilizzare degli strumenti (fig.12).
- Per rimuovere facilmente il vassoio da taglio, posizionare un cacciavite tra il vassoio da taglio e la testa come illustrato e sollevarlo (fig.13).

PULIZIA

- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e togliere la spina dalla presa.
- Non pulire mai gli accessori in lavastoviglie con detergenti alcalini forti; una soluzione sbiancante contenente cloro scolorisce le superfici in alluminio.
- Rimuovere la carne, ecc. Lavare ogni parte in acqua calda e sapone.
- Non immergere l'alloggiamento del motore nell'acqua, ma passarlo solo con un panno umido.
- I diluenti e la benzina incrinano o cambiano il colore dell'unità.
- Lavare tutte le parti metalliche in acqua a meno di 50 °C e asciugare.
- Pulire tutte le parti taglienti con un panno bagnato di olio vegetale.
- Nel caso in cui l'unità rimanga inutilizzata per un lungo periodo di tempo, pulire tutte le parti metalliche con un panno all'olio vegetale.

STOCCAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Il vano portaoggetti si trova sul retro dell'unità, come illustrato nella figura (D-1).
- Spingere il coperchio del vano portaoggetti per aprirlo, come illustrato nella figura (D-2).
- accessori puliti (come la lama, i piatti da taglio, l'accessorio per salsicce e l'accessorio per kibbe) nel vano portaoggetti come illustrato nell'immagine (D-3).



SPECIFICA

Modello	MGJ-180
Tensione nominale	220-240V~50/60Hz
Potenza nominale	600W
Potenza massima	3000W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
La Testa del Macinatore si blocca durante il processo di macinazione	1. la quantità degli ingredienti spinti verso il basso nella "Testa del Macinatore" è troppa. Assicuratevi di aver tagliato la carne in cubi da 20 mm x 20 mm per permettere di inserirla facilmente in basso nella Testa del Macinatore. 2. Eliminare eventuali blocchi e premere "REV". Quindi spegnere il tritacarne e riprovare.
Il tritacarne è rumoroso durante l'uso	Controlla che tutte le parti removibili siano sistemate correttamente e segui le istruzioni di assemblaggio.
Il tritacarne si ferma durante l'uso	Non utilizzarlo continuamente oltre i 10 minuti per volta. Premi il pulsante off dell'apparecchio e scollegalo per un periodo di 10 minuti e permettilgli di raffreddarsi prima di continuare.

Ci sono delle piccole limature metalliche insieme alla carne estrusa	1. Prima dell'uso, vi preghiamo di pulire tutte le parti eccetto l'alloggiamento del motore. 2. Non lavare le parti che non sono sicure in lavastoviglie. 3. Per qualsiasi problema, contattate il fornitore.
Un po' di polvere di metallo nero che aderisce al cibo	1. Questo è normale per le prime volte. Si prega di raccogliarli e gettarli via, non mangiarli. 2. Evitare di far girare la macchina al minimo. Posizionare la carne prima di avviare la macchina.

AVVERTIMENTO

Non provare a rimuovere il bloccaggio usando utensili in metallo come coltelli oppure con le tue dita. Spegnerne l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica prima di rimuovere il bloccaggio.

GARANTIA

Grazie per aver scelto il prodotto AOBOSI. Speriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto. La garanzia del produttore copre il prodotto per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione. Tutte le garanzie vengono automaticamente registrate nel nostro sistema, quindi non è necessario registrare il prodotto.

L'agente/distributore è invitato a contattarci. E-mail: info@iaobosi.com.

Per qualsiasi aiuto o domanda durante l'uso, contattaci tramite il sito Web www.iaobosi.com, invia un'e-mail a info@iaobosi.com, ti forniremo assistenza entro 24 ore. Ti suggeriamo di fornire una scheda di garanzia, una foto o un video se c'è un pezzo di ricambio rotto o una macchina non funzionante in modo che possiamo essere molto più chiari sui tuoi problemi e offrirti la migliore soluzione.



Certificato di Garanzia

Nome dell'oggetto _____

Modello _____

Numero di Serie _____

Nome del negozio _____

Data di Acquisto _____

Nome dell'Acquirente _____

E-mail _____

Indirizzo _____

Tel _____

Si prega di compilare la tabella e inviarla tramite e-mail entro 10 giorni dalla data di acquisto.

DESCRIPTION

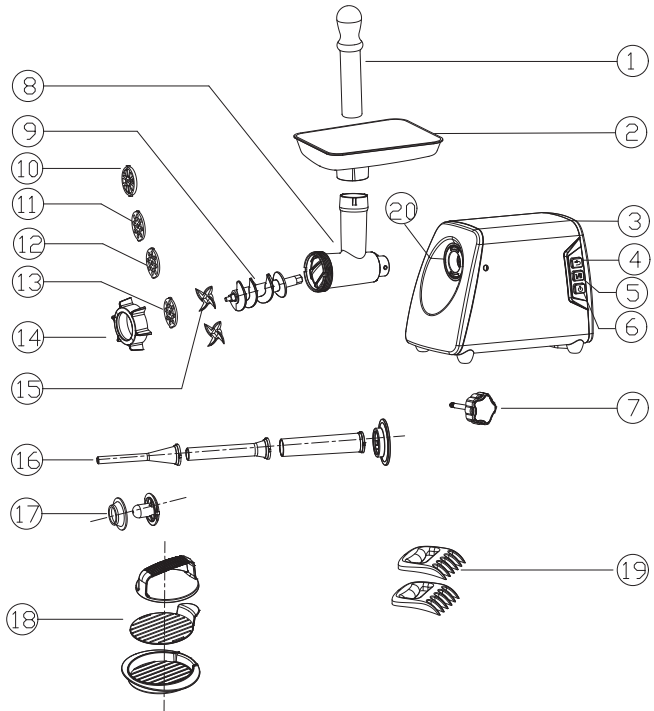
Please read carefully and keep the instruction well

1. Food pusher
2. Food Tray
3. Housing
4. Reverse button
5. I/II Speed button

6. Power button
7. Locking knob
8. Head
9. Feed screw
10. Cutting plate (fine)

11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (coarse)
13. Cutting plate (sector)
14. Fixing ring
15. Cutting blade

16. 3 sizes of Sausage Stuffer Tube
17. Kibbe Kit
18. Burger/Slider Press
19. Meat Claws
20. Head inlet



IMPORTANT SAFEGUARDS

- Household use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, meat with skin, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating. For example, shift the switch button from I/II to reverse button (↶) 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 easily 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.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduce physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the machine is powered off..

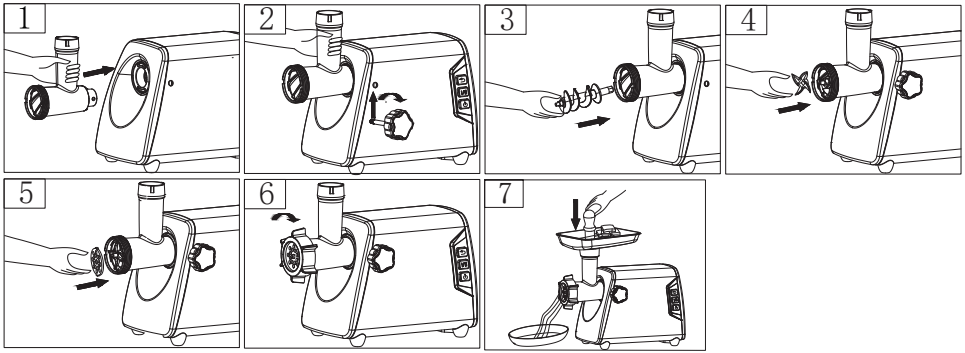
INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, place the locking knob into the hole on the side of the motor housing, tighten it clockwise to secure the head .(fig.2)
- Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

 Install cutting blade





MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm), so that they can fit easily into the hopper opening.
- Plug in and press the POWER button to start the machine.
- Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).
- Press I/II button to shift the speed as you desired.
- After use, press the POWER button to turn off the machine and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming, switch the appliance off by pressing POWER button, then press the REVERSE button and hold on for seconds.
- Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch the unit off and clean it.

Tips: the machine will protect itself when it's overloaded during its working, please stop the machine by unplug it when you heard "beep, beep, beep" sound, and clear the obstacles before continuing to use.

MAKING KUBBE

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	1½ tablespoons

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

OUTLET COVER

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

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

■ Grind the mixture three times.

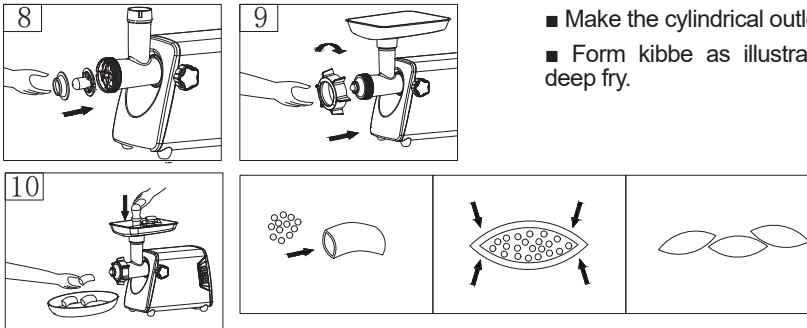
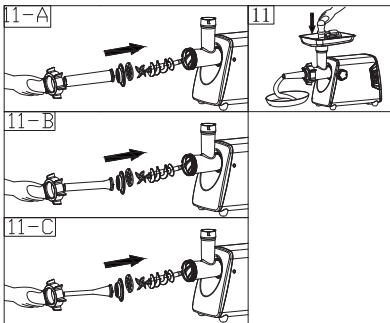
■ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.

■ Place kibbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).

■ Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).

■ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).

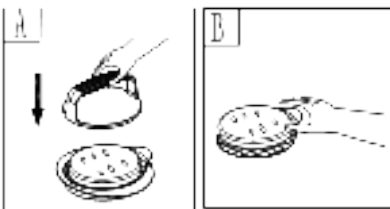
■ Form kibbe as illustrated below and deep fry.

**MAKING SAUSAGE**

Before starting, please assemble sausage nozzle as per (fig.11)

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 Wagon Wheel Plate (sector); then assemble the stuffing tube while removing the cutting blade, and proceed to grind it a second time.

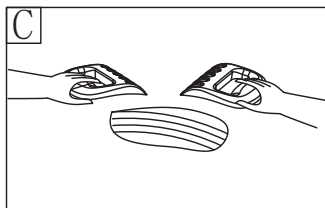
Burger/Slider Press

◆ Put the meat onto the slider, and then take it into the container of burger press, take the lid and press the meat as fig.A

◆ Hold the slider and take out the meat as fig.B

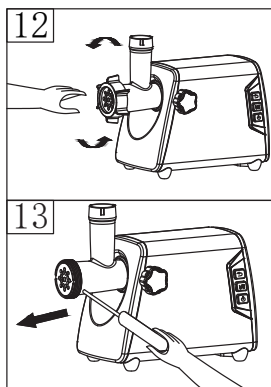
◆ Clean the accessories after using..

Meat Claws



- ◆ Hold the handles of meat claws and separate the food to both sides as fig.C
- ◆ Clean the accessories after using.

CLEANING AND MAINTENANCE



DISASSEMBLING

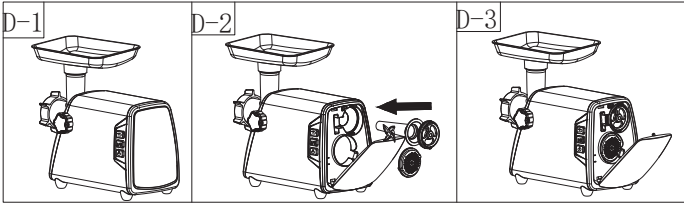
- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from fig.(6-1).
- If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools (fig.12).
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).

CLEANING

- Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
- Never clean the accessories by a dishwasher with strong alkaline cleaner, a bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water. 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.
- Wash all the metal parts in water below 50°C and dry.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.
- In case the unit is left unused for a long period of time, wipe all the metal parts by vegetable oil cloth.

ACCESSORIES STORAGE

- The storage compartment is on the back of the unit as picture (D-1).
- Push the cover of storage compartment to open it as picture (D-2).
- Put the clean accessories (such as blade, cutting plates, sausage attachment, kibbe attachment) into the storage compartment as picture (D-3).



SPECIFICATION

Model	MGJ-180
Rated voltage	220-240V~50/60Hz
Rated power	600W
Max power	3000W

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
The Grinder Head becomes stuck during grinding process	1. the quantity of ingredients pushed down the "Grinder Head" is too much. Ensure you have sliced the meat into 20mm×20mm cubes to allow the them to easily fit down the Grinder Head. 2. Dislodge any blockages press the "REV" button for 3-6 seconds. Then switch off the Meat Grinder and try again.
The meat grinder is too noisy during use	Check that all removable components have been correctly fitted by following the assembly instructions.
The meat grinder stops during operation	Do not use continuously for more than 10 minutes at a time. Switch the appliance off and unplug after 10 minutes period and allow to cool before continuing.

There are small metal filings within the extruded meat.	1. Before using, please clean all parts thoroughly except the motor housing. 2. Do not wash the parts which are not dishwasher safe in a dishwasher. 3. Any problem, please contact the supplier.
A bit of black metal powder adhering to the food	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.

 **WARNING** 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.



The device meets the requirements of Regulation 2015/863/EU as well as the applicable standards EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021, EN 61000-3-3:2013/A2:2021.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Manufacturer: Shunde Qingzhou Wanbang Trading Co., Ltd.

Address: ROOM 2901, BUILDING 18, VANKE JINYU RIVERSIDE PLAZA, NO.13 DESHENG MIDDLE ROAD, DALIANG STREET, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, CHINA

Contact: Kelly Tel: +1 (838) 900 9806 E-Mail: info@iaobosi.com



Name: E-CrossStu GmbH
Address: Mainzer Landstr. 69, Frankfurt am Main, Hessen, 60329
Contact: Yating He Tel: +49 69332967674
Email: E-crossstu@web.de

WARRANTY

Thank you for choosing AOBOSI product. We sincerely hope that you are satisfied with it. The manufacturer's warranty covers the product for a period of 24 months from the date of purchase against manufacturing faults. All warranties are automatically kept track of in our system, so there is no need to register your product.

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

Any help or questions during use, please contact us via website www.iaobosi.com, send email to info@iaobosi.com, we will service you within 24 hours. We suggest to provide a warranty card, a photo or a video if there's broken spare part or not working machine so that we can be much more clear about your problems and offer you the best solution.



Warranty Card

Item name: _____

Model: _____

Serial No: _____

Store name: _____

Purchase date: _____

Buyer' s name: _____

Email: _____

Address: _____

Tel: _____

Please fill in the table and email it within 10 days from the date of purchase.