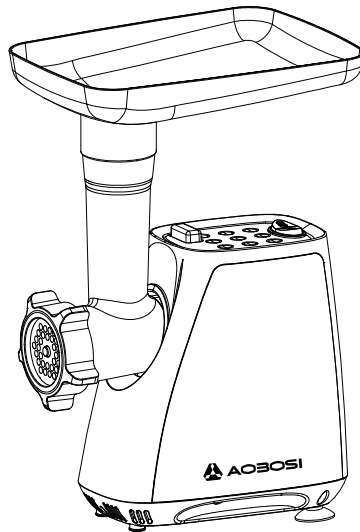




USER MANUAL

MEAT GRINDER

Brand: AOBOSI

Model: AZ-MGC04

220-240V~ 50/60Hz

Rated 300W, Max. 2800W

DE FLEISCHWOLF	BENUTZERINFORMATION	01
FR HACHOIR À VIANDE	NOTICE D'UTILISATION	10
ES PICADORA DE CARNE	MANUAL DEL USUARIO	19
IT TRITACARNE	MANUALE D'USO	28
EN MEAT GRINDER	USER MANUAL	37

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 2-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

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Inhaltsverzeichnis

⚠ Sicherheitsvorkehrungen	1	👨‍🍳 Anleitung zum Kochen	5
🔍 Kennenlernen des Geräts	2	🧼 Reinigung & Wartung	7
🔧 Montageanleitung	3	❓ Fehlersuche	8
👉 Bedienung	4	📄 Technische Daten	8
💡 Hinweise & Tipps	5		

⚠ Sicherheitsvorkehrungen

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungs- und Installationsanleitung sowie das Gerätezertifikat zur späteren Verwendung oder für nachfolgende Besitzer auf.

◆ Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch und für die häusliche Umgebung bestimmt. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden.

◆ Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von bis zu 2000 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.

◆ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

◆ Die in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise und wichtigen Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können. Bei der Installation, der Wartung und dem Betrieb Ihres Geräts müssen Sie mit gesundem Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt vorgehen.

Gefahr eines elektrischen Schlages!

◆ Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von geschulten Technikern durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

◆ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

◆ Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf nassen Oberflächen oder im Wasser. Tauchen Sie das Gerät zu Reinigungszwecken nicht in Wasser ein.

◆ Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird oder bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

Es besteht Verletzungsgefahr!

◆ Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände, um Nahrung durch das Oberrohr zu schieben. Bitte verwenden Sie den Lebensmittelschieber.

◆ Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Kratzen Sie während des Betriebs des Geräts keine Lebensmittel mit den Fingern von der Trichterplatte ab. Dies kann zu Schnittverletzungen führen.

Vorsicht bei der Verwendung

Mahlen Sie NIEMALS harte Lebensmittel wie Knochen, Fleisch mit Haut, Nüsse usw.

Mahlen Sie NIEMALS Ingwer und andere Materialien mit harten Fasern.



- ◆ Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- ◆ Achten Sie beim Tragen des Geräts darauf, dass Sie das Motorgehäuse mit beiden Händen festhalten. Tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie nur die Trichterplatte oder das Kopfrohr halten.
- ◆ Befestigen Sie das Schneidmesser und die Schleifplatte nicht, wenn Sie den Kibbe-Aufsatz verwenden.
- ◆ Der kontinuierliche Betrieb des Fleischwolfs sollte nicht länger als 10 Minuten dauern, mit einer anschließenden 10-minütigen Pause zum Abkühlen des Motors.
- ◆ Der Rückwärtsgang ist während des Betriebs des Geräts verboten. Wenn Sie z. B. den Schalter von "ON" auf "R" oder umgekehrt umlegen, warten Sie mindestens 5 Sekunden, bis die Schleifmaschine vollständig zum Stillstand gekommen ist. Andernfalls kann es zu abnormalen Geräuschen, Vibrationen oder einem vorübergehenden elektrischen Funken im Gerät kommen. Dies könnte zu einer Beschädigung des Geräts führen und den Benutzer verängstigen.
- ◆ Nach dem Gebrauch kann es vorkommen, dass ein wenig Futter im Mahlwerkkopf zurückbleibt. Das ist normal. Es kann sein, dass am Ende ein wenig schwarzes Metallpulver an den gemahlenen Lebensmitteln haftet. Bitte nehmen Sie diese heraus und werfen Sie sie weg, essen Sie sie nicht.
- ◆ Um ein Verkleben zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit übermäßigem Druck betrieben werden.

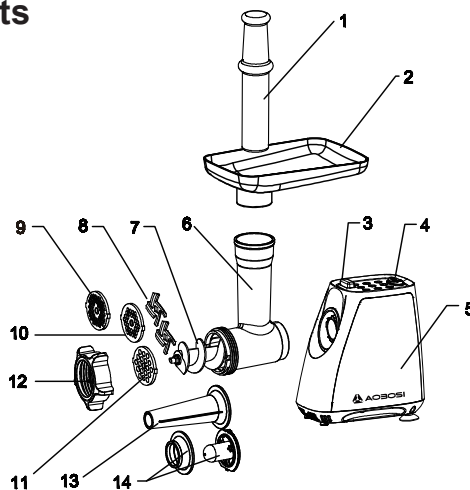
NOTIZ:

1. Beim ersten Gebrauch kann die Maschine einen Geruch abgeben. Es wird empfohlen, es für eine Weile an einem gut belüfteten Ort aufzustellen. Der Geruch sollte bei regelmäßiger Anwendung verschwinden.
2. Vermeiden Sie es, die Maschine im Leerlauf laufen zu lassen. Dadurch wird das schwarze Metallpulver erhöht. Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Starten der Maschine einzulegen.



Kennenlernen Ihres Geräts

1. Stößel für Lebensmittel
2. Trichterplatte
3. Verriegelungsknopf
4. ON/O/R-Schalter
5. Gehäuse
6. Steuerrohr
7. Vorschubschraube
8. Schneidmesser
9. Schleifplatte (fein)
10. Schleifplatte (mittel)
11. Schleifteller (grob)
12. Fixierring
13. Wurstaufsatz
14. Kibbe-Aufsatz



Es gibt 3 Größen von Mahlscheiben. Sie unterscheiden sich nach dem Lochdurchmesser und mahlen das Fleisch mit abnehmendem Lochdurchmesser immer feiner: 7 mm (0,3") > 5 mm (0,2") > 3 mm (0,1").



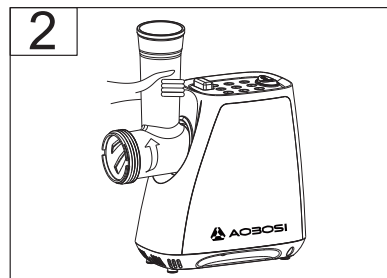
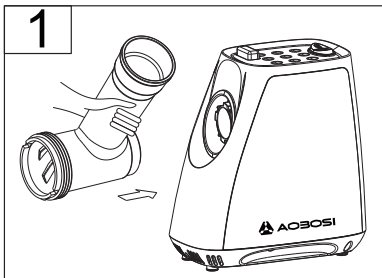
Montageanleitung

Vor der ersten Verwendung

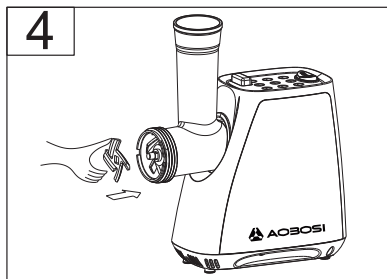
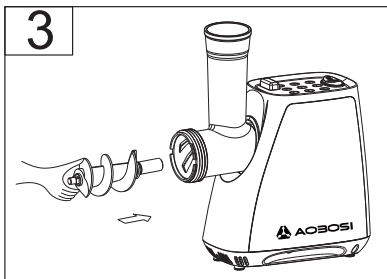
- ◆ Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- ◆ Waschen Sie alle Teile (außer dem Gehäuse) in warmer Seifenlauge.
- ◆ Prüfen Sie vor dem Einstecken des Steckers, ob der Schalter in der Mitte an der "O"-Markierung positioniert ist.

Zusammenbau

1. Halten Sie das Steuerrohr mit einer Hand und führen Sie es in die Zufuhr ein (Abb. 1).
2. Drehen Sie dann das Steuerrohr gegen den Uhrzeigersinn, um es sicher zu befestigen (Abb. 2).



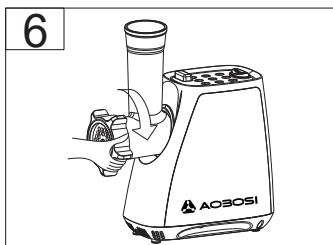
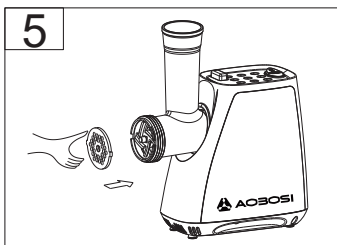
3. Führen Sie die Zufuhrschraube mit dem langen Ende zuerst in das Steuerrohr ein, indem Sie die Schraube leicht drehen, bis sie in das Gehäuse passt (Abb. 3).
4. Setzen Sie das Schneidmesser wie abgebildet mit der Klinge nach vorne auf die Welle der Vorschubschraube. Bei falscher Positionierung wird das Fleisch nicht zerkleinert (Abb. 4).



Die Klinge muss nach vorne zeigen.



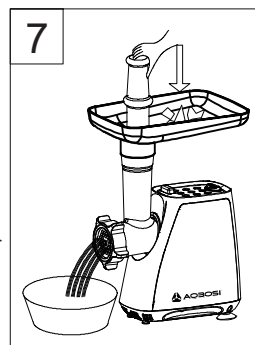
5. Positionieren Sie die bevorzugte Schleifplatte außerhalb des Schneidmessers und achten Sie darauf, dass die Vorsprünge mit den Schlitzten übereinstimmen (Bild 5).
6. Verwenden Sie einen Finger, um die Mitte der Schleifplatte zu stützen oder zu drücken, während Sie mit der anderen Hand den Befestigungsring fest anziehen. Achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht zu fest anziehen (Bild 6).



- ◆ Befestigen Sie die Trichterplatte am Steuerrohr.
- ◆ Stellen Sie die Einheit auf einen festen Platz.
- ◆ Der Luftdurchlass am Boden und an der Seite des Gehäuses muss frei bleiben und darf nicht blockiert werden.

Betrieb **Fleischwolf**

1. Schneiden Sie alle Lebensmittel in kleine Stücke, damit sie leicht in die Trichteröffnung eingeführt werden können. Wählen Sie möglichst mageres, knochenloses und fettfreies Fleisch mit einer Größe von etwa 20x20x60 mm.
2. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie den Schalter auf "ON". Das Gerät beginnt zu arbeiten.
3. Füllen Sie die Lebensmittel in die Trichterplatte. Verwenden Sie nur den Lebensmittelschieber (Bild 7).
4. Denken Sie daran, das Gerät nach dem Gebrauch auszuschalten, indem Sie den Knopf auf "O" stellen, und trennen Sie es dann vom Stromnetz. Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen.



HINWEIS:

- ◆ Verwenden Sie den Fleischschieber, um das Fleisch in das Hauptrohr zu schieben.
- ◆ Wenden Sie mit dem Fleischschieber KEINE übermäßige Kraft an (dies wird als Zerkleinerung des Mahlwerks bezeichnet). Sobald das Fleisch in die Einzugschnecke gerät, wird es zum Schneidmesser/zur Mahlplatte befördert, und das zerkleinerte Fleisch tritt an der Vorderseite des Fleischwolfs aus.
- ◆ Je nachdem, welche Fleischsorte Sie häufig zerkleinern, müssen Sie mit dem Fleischschieber einen bestimmten Druck ausüben.



Rückwärtsfunktion

1. Im Falle einer Blockierung schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste auf "O" stellen.
2. Warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und drücken Sie dann den Schalter auf die Markierung "R".
3. Die Förderschnecke dreht sich in die entgegengesetzte Richtung, und das Kopfrohr wird leer.
4. Im Falle einer Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker und reinigen das Innere.



Hinweise & Tipps

- ◆ Der Versuch, sehr fein zu mahlen, oder ein übermäßiges Mahlen kann zu einer breiigen Konsistenz führen.
- ◆ Viele Benutzer mahlen doppelt, um eine bessere Mischung aus magerem und fetterem Fleisch zu erhalten. Wenn Sie z. B. aus einem Rinderbraten einen Hamburger machen wollen, sollten Sie das Fleisch zunächst mit der Platte mit dem größten Durchmesser mahlen und dann mit einer kleineren Platte nachmahlen.
- ◆ In der Regel sind eine 80-20-Mischung (80 % mageres Fleisch - 20 % Fett) oder eine 85-15-Mischung (85 % mageres Fleisch - 15 % Fett) die beiden besten Mischungen zum Grillen von Hamburgern. Wenn Sie bei hohen Temperaturen grillen, verlieren Sie normalerweise zwischen 5 und 10 % des Fettgehalts Ihres Fleisches.



Anleitung zum Kochen

Kibbe zubereiten

Kibbe ist eine traditionelle Vorspeise aus dem Nahen Osten, die aus einer kleinen, rautenförmigen Schale besteht, die mit Fleisch gefüllt ist.

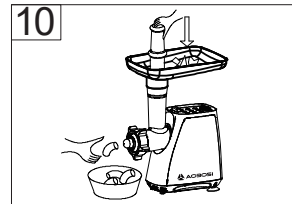
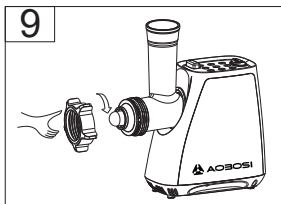
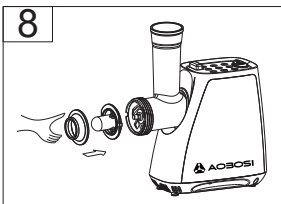
Die Mitte ist oft mit gewürztem Hammelhackfleisch gefüllt und die Enden sind verschlossen. Kibbe wird in der Regel frittiert, wodurch eine knusprige Außenseite mit einer köstlichen Füllung entsteht. Die Herstellung ist zeitaufwändig, aber die Mühe lohnt sich. Diese köstliche Leckerei kann roh eingefroren und direkt aus dem Gefrierschrank gebraten werden.

Rezept

FÜLLUNG	
Hammelfleisch	100g
Olivenöl	1½ Esslöffel
Zwiebel (fein geschnitten)	10g oder nach Belieben
Gewürze	je nach Geschmack
Salz	je nach Geschmack
Mehl (nicht mahlen)	1½ Esslöffel

AUSSENHÜLLE	
Mageres Fleisch	450g
Mehl (nicht mahlen)	150-200g
Gewürze	je nach Geschmack
Muskatnuss (fein geschnitten)	1
Roter Pfeffer in Pulverform	je nach Geschmack
Pfeffer	je nach Geschmack

- ◆ Entfernen Sie die Schleifplatte (folgen Sie den Montageschritten rückwärts von 5 bis 3 zur Demontage).
- ◆ Befestigen Sie die Kibbe-Aufsätze auf der Vorschubspindel, indem Sie die Vorsprünge mit den Schlitzen ausrichten (Bild 8).
- ◆ Ziehen Sie den Befestigungsring fest, aber nicht zu fest an (Bild 9).



Zubereitung der Füllung

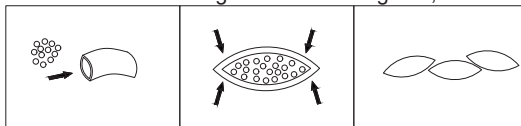
- ◆ Hammelfleisch ein- oder zweimal zerkleinern.
- ◆ Zwiebel braun anbraten und Hackfleisch, alle Gewürze, Salz und Mehl hinzufügen.

Äußere Hülle

- ◆ Das Fleisch dreimal durchhacken, bis es sehr fein, fast wie eine Paste, zerkleinert ist.
- ◆ Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Je mehr Fleisch und je weniger Mehl für die äußere Hülle, desto besser sind Konsistenz und Geschmack. Die Mischung dreimal durchmahlen.
- ◆ Formen Sie die ovale Schale, schneiden Sie sie auf die gewünschte Länge zu, und lassen Sie ein Ende offen (Bild 10).

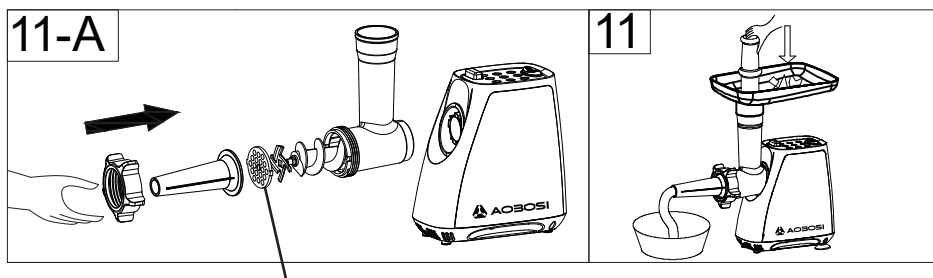
Füllung

- ◆ Das Innere der Schale mit einer Fleischfüllung Ihrer Wahl füllen.
- ◆ Das offene Ende verschließen und frittieren.



Herstellung von Wurstwaren

Führen Sie das Füllrohr in und durch die Rückseite des Adapterrings und drücken Sie es hinein, bis es fest sitzt. Montieren Sie den Aufsatz wie unten abgebildet (Bild 11).



Verwenden Sie die von Ihnen bevorzugte Mahlplatte.

Tipps:

Wenn Sie Ihre Wurst gerne etwas körnig oder zäh mögen, sollten Sie einen Double Grind in Betracht ziehen. Beginnen Sie damit, das Fleisch mit der größten Platte (7 mm / 0,3 Zoll) zu zerkleinern. Montieren Sie dann das Füllrohr, entfernen Sie dabei das Schneidmesser und mahlen Sie es ein zweites Mal.



Füllung der Wurst

1. Zerkleinern Sie das Fleisch so, dass es die gewünschte Konsistenz für Ihre Wurst hat.
2. Fügen Sie der Mischung Wasser und die Gewürze Ihrer Wahl hinzu. Mischen Sie sie gründlich.
3. Wählen Sie die richtige Größe für Ihre Wurst. Ballen Sie ihn auf den Schlauch für die Wurstfüllung.
4. Geben Sie Ihre Wurstmischung in die Trichterplatte und füllen Sie sie mit dem Stopfer in den laufenden Fleischwolf.
5. Wenn die Wurst beginnt, die Hüllen zu füllen, drehen Sie die Hüllen auf die gewünschte Länge ab.

HINWEIS:

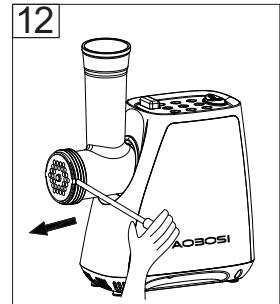
Das Fleisch muss vorher zubereitet werden. Sie können unverarbeitetes Fleisch nicht direkt in Wursthüllen mahlen.

Der Wassergehalt in einer Wurstmischung ist sehr wichtig. Die richtige Wassermenge für jede Mischung aus Fleisch und Gewürzen ist sehr unterschiedlich. Einige Versuche können notwendig sein.



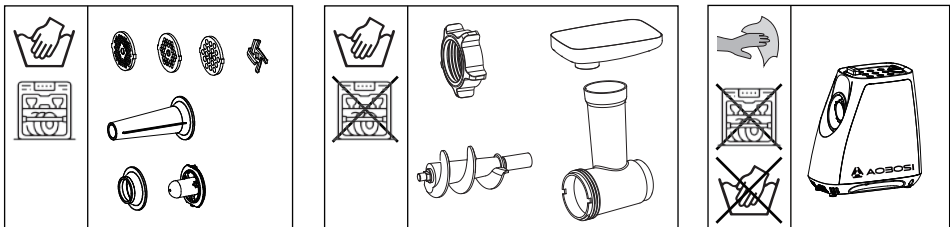
Reinigung & Wartung

- ◆ Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ◆ Befolgen Sie die Montageschritte rückwärts von Bild 6 bis Bild 1, um das Gerät zu demontieren.
- ◆ Wenn der Befestigungsring nicht mit den Händen entfernt werden kann, sollte Werkzeug verwendet werden. Verwenden Sie einen Schraubenzieher, um die Schleifplatte leicht vom Steuerrohr abzuheben. (Bild 12).



Reinigung

VORSICHT! Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



- ◆ Reinigen Sie das Zubehör niemals in einer Geschirrspülmaschine mit stark alkalischen Reinigern, chlorhaltige Bleichmittel verfärben Aluminiumoberflächen.
- ◆ 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 verändern die Farbe des Geräts. Verwenden Sie sie nicht.
- ◆ Entfernen Sie Fleisch usw. Waschen Sie jedes Teil in warmer Seifenlauge.
- ◆ Waschen Sie alle Metallteile in Wasser unter 50°C (122°F) und trocknen Sie sie.
- ◆ Falls das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, wischen Sie alle Metallteile mit einem Tuch mit Pflanzenöl ab.

🔍 Fehlersuche

Problem	Lösung
Funktioniert nicht nach dem Einschalten	1. Prüfen Sie, ob der Stecker lose ist, ob die Steckdose geeignet ist und ob die Steckdose defekt ist. 2. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Steuerrohr klemmt beim Schleifen und die Rückwärtsfunktion funktioniert nicht.	1. Zu viele Zutaten werden durch das Steuerrohr gedrückt. Achten Sie darauf, dass das Fleisch in 20 x 20 mm (0.8 x 0.8 Zoll) große Würfel geschnitten ist, damit es problemlos durch das Steuerrohr passt. 2. Ziehen Sie den Stecker des Geräts für eine Minute und stecken Sie ihn dann wieder ein. Drücken Sie die Taste „R“ 3–6 Sekunden lang, um eventuelle Verstopfungen zu lösen. Ziehen Sie anschließend den Stecker des Fleischwolfs und reinigen Sie ihn gründlich.
Der Fleischwolf ist während des Betriebs zu laut	Prüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile ordnungsgemäß installiert sind, indem Sie die mitgelieferten Anweisungen befolgen.
Der Fleischwolf bleibt während des Betriebs stehen	Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker für 10 Minuten. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wieder benutzen.
Es befinden sich kleine Metallfüllungen im extrudierten Fleisch	1. Dies ist bei den ersten paar Malen üblich. Bitte pflücken 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 ein, bevor Sie die Maschine starten.

Versuchen Sie bitte nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um mögliche Gefahren oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

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.

📄 Technische Daten

Modell	AZ-MGC04	Design und Spezifikationen können zum Zwecke der Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
Nennspannung	220~240V~ 50/60Hz	Die Abbildungen dienen lediglich als Referenz.
Nennleistung	300W	Das tatsächliche Produkt ist der Maßstab.
Maximale Leistung	2800W	



Vielen Dank, dass Sie sich für das **AOBOSI**-Produkt entschieden haben.

Wir hoffen aufrichtig, dass Sie damit zufrieden sind.

Die Herstellergarantie erstreckt sich für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum auf das Produkt gegen elektronische oder mechanische Defekte.

für Ersatzgeräte / Ersatzteile wird eine Garantie für den verbleibenden Teil der ursprünglichen Garantiezeit gewährt.

Fragen? Probleme? Betrifft?

Wenn Sie Hilfe benötigen, können Sie sich gerne an uns wenden, über unsere Website: www.iaobosi.com / E-Mail: info@iaobosi.com.

Ein Problem mit der Bestellnummer, ein Foto oder ein Video, das in der E-Mail angehängt ist, würde uns helfen, das Problem besser und schneller zu lösen.

Wir werden uns innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der E-Mail bei Ihnen melden.



Problem Bestellnummer
Foto/Video



Kontaktieren
Sie uns



Innerhalb von
24 Stunden



Wir müssen eine Lösung
für Sie finden

Der Agent/Distributor ist herzlich eingeladen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.
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 raclez 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 mouline des aliments durs tels que des os, de la viande avec la peau, des noix, etc.

Ne JAMAIS mouline 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.

NOTE:

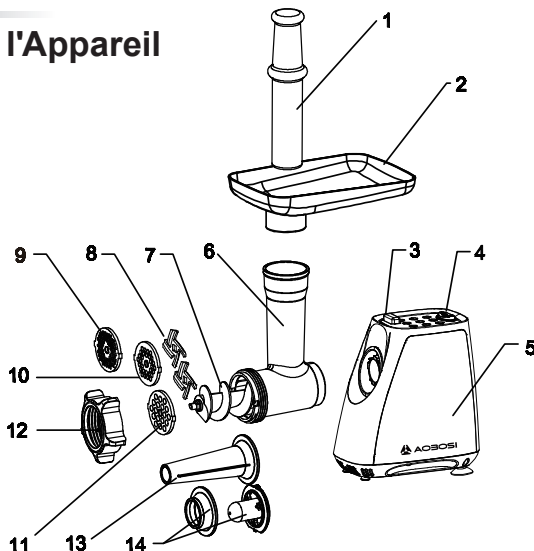
1. Lors de la première utilisation, la machine peut émettre une odeur. Il est suggéré de le placer dans un endroit bien ventilé pendant un moment. L'odeur devrait disparaître avec une utilisation régulière.
2. Évitez de faire fonctionner la machine au ralenti. Cela augmentera la poudre de métal noir.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



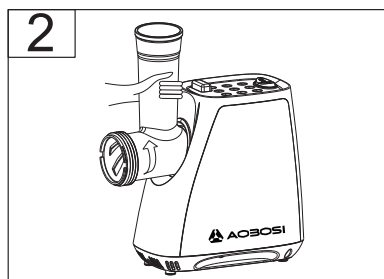
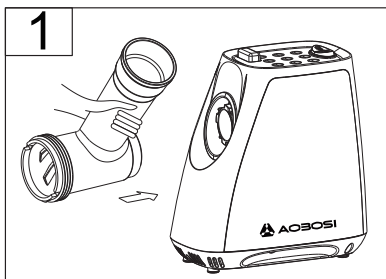
Instructions d'Installation

Avant la première utilisation

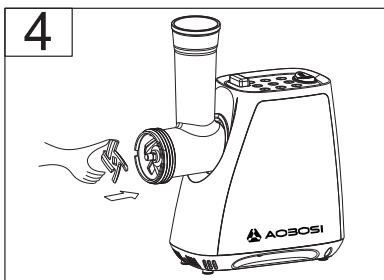
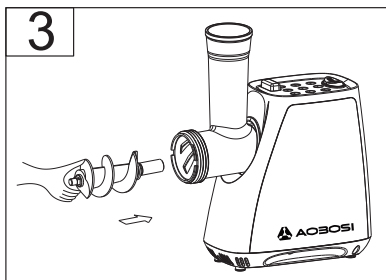
- ◆ Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- ◆ Nettoyez toutes les pièces (à l'exception du boîtier) à l'eau chaude savonneuse.
- ◆ Avant d'insérer la prise, assurez-vous que l'interrupteur est positionné au centre,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



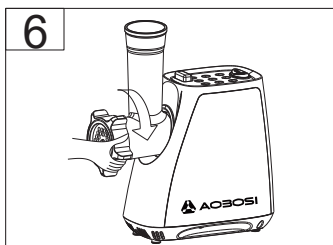
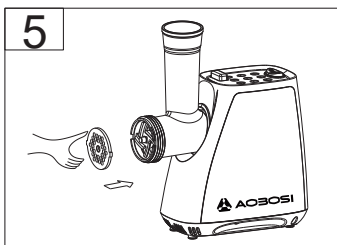
3. Insérez la vis sans fin dans le tube de direction, avec l'extrémité longue en premier, en tournant doucement la vis jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le logement (image 3).
4. Positionner la lame de coupe sur l'arbre de la vis sans fin, la lame tournée vers l'avant, comme illustré. Un mauvais positionnement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

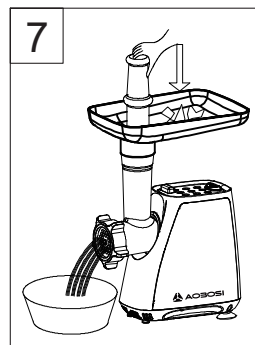


- ◆ Fixez la plaque de la trémie au tube de direction.
- ◆ Placez l'unité sur un endroit stable.
- ◆ Le passage d'air au bas et sur le côté du boîtier doit rester libre et ne pas être obstrué.

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.

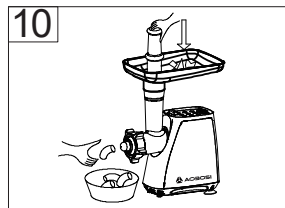
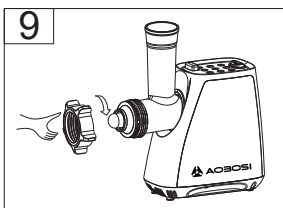
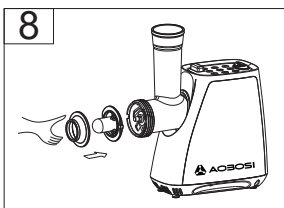
Son centre est souvent farci de viande de mouton hachée et épicée, et ses extrémités sont scellées. Le kibbe est habituellement frit, ce qui donne un extérieur croustillant et une farce délicieuse. Sa préparation prend du temps, mais le jeu en vaut la chandelle. Cette délicieuse friandise peut être congelée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

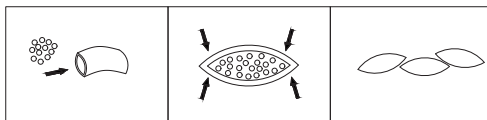
- ◆ Hachez la viande de mouton une ou deux fois.
- ◆ Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit brun et ajoutez le mouton haché, toutes les épices, le sel et la farine.

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).

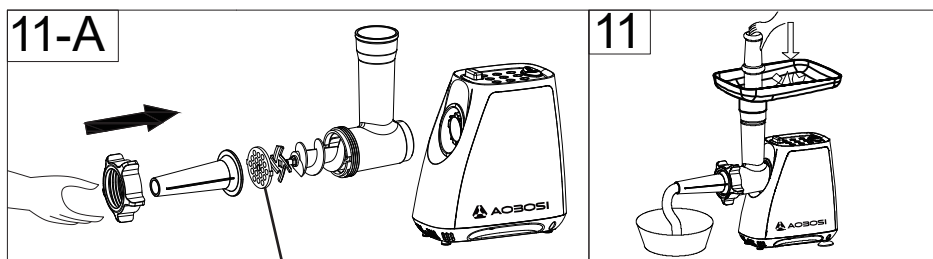
Garniture

- ◆ 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 :

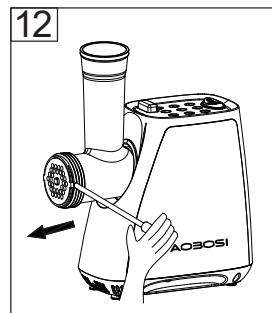
La viande doit être préparée au préalable. Vous ne pouvez pas hacher de la viande non transformée directement dans les boyaux de saucisses.

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.



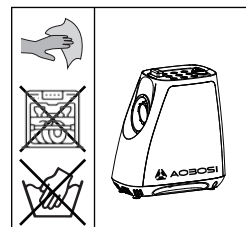
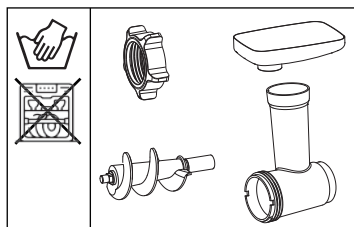
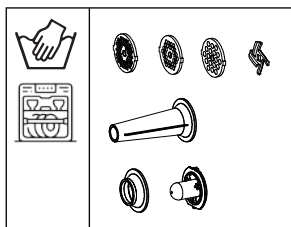
Nettoyage et entretien

- ◆ 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.

② 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 bouchage à l'aide d'outils métalliques tels que des couteaux ou avec les doigts. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de le déboucher.

📖 Caractéristiques techniques

Modèle	AZ-MGC04
Tension nominale	220~240V~ 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 24 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

Índice

⚠ Precauciones de seguridad Conozca	19	👨‍🍳 Pautas de cocción	23
🔍 Su aparato	20	🧼 Limpieza y mantenimiento	25
🔧 Instrucciones de instalación	21	❓ Solución de problemas	26
👉 Funcionamiento	22	📄 Especificaciones técnicas	26
💡 Consejos y sugerencias	23		

⚠ Precauciones de seguridad

Lea atentamente este manual. Conserve el manual de instrucciones y de instalación, así como el certificado del aparato, en un lugar seguro para su uso posterior o para posteriores propietarios.

◆ Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado y al entorno doméstico. El aparato sólo debe utilizarse para la preparación de alimentos.

◆ Este aparato está previsto para su uso hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

◆ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, si son supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros asociados.

◆ Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que puedan ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener o utilizar el aparato.

¡Riesgo de descarga eléctrica!

◆ Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Si el aparato está averiado, desenchúfelo de la red o desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

◆ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico, o por una persona con cualificación similar, para evitar situaciones de peligro.

◆ Evite utilizar la máquina con las manos mojadas, sobre superficies mojadas o en el agua. No sumerja la máquina en agua para limpiarla.

◆ Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

¡Peligro de lesiones!

◆ No utilice nunca los dedos u otros objetos para empujar los alimentos a través del tubo de la cabeza. Por favor, utilice el empujador de alimentos.

◆ Evite el contacto con las piezas móviles. No utilice los dedos para raspar los alimentos de la placa de la tolva mientras el aparato esté en funcionamiento. Pueden producirse lesiones de tipo cortante.

Uso Precaución

NUNCA muele alimentos duros como huesos, carne con piel, nueces, etc.
NUNCA muele jengibre y otros materiales con fibra dura.



◆ Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.

◆ Cuando transporte la unidad asegúrese de sujetar la carcasa del motor con ambas manos. No transporte la unidad sujetándola sólo por la placa de la tolva o el tubo del cabezal.

- ◆ No fije la cuchilla de corte y la placa de molienda cuando utilice el accesorio kibbe.
- ◆ 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, al cambiar el interruptor de "ON" a "R" o al contrario, espere al menos 5 segundos hasta que la picadora se haya detenido por completo. De lo contrario, podría producirse un ruido anormal, vibraciones o una chispa eléctrica transitoria en el aparato. Podría dañar el aparato y asustar al usuario.
- ◆ Después del uso, podría 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 los coma.
- ◆ Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento de la unidad con una presión excesiva.

NOTA:

1. Durante el uso inicial, la máquina puede emitir un olor. Se sugiere colocarlo en un área bien ventilada por un tiempo. El olor debería desaparecer con el uso regular.
2. Evite hacer funcionar la máquina en ralentí. Esto aumentará el polvo de metal negro. Se recomienda colocar la carne antes de poner en marcha la máquina.



🔍 Conozca su aparato

1. Empujador de alimentos

Empujador de alimentos

2. Placa de la tolva

Placa de la tolva

3. Botón de bloqueo

Botón de bloqueo

5. Carcasa

6. Tubo del cabezal

Tubo del cabezal

7. Tornillo de avance

Tornillo de avance

8. Cuchilla de corte

Cuchilla de corte

9. Plato de amolar (fino)

Plato de amolar (fino)

10. Placa de afilado (medio)

Placa de afilado (medio)

11. Plato afilador (grueso)

Plato afilador (grueso)

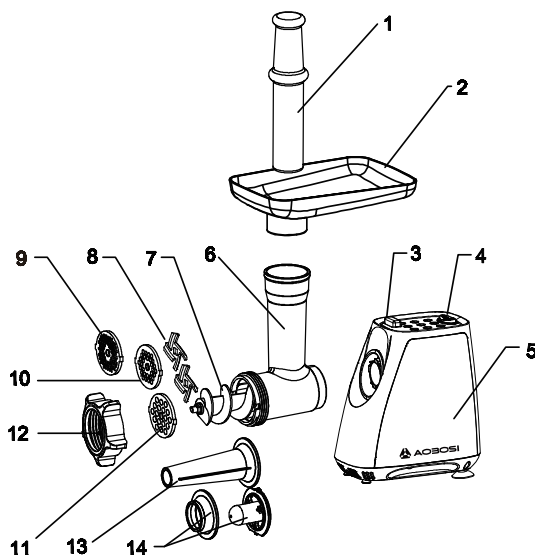
12. Anillo de fijación

Anillo de fijación

13. Accesorio para salchichas

Accesorio para salchichas

14. Accesorio para kibbe



Hay 3 tamaños de placas de picado. Se diferencian por el diámetro del orificio y producen moliendas más finas de carne a medida que disminuye el diámetro del orificio: 7mm (0.3") > 5mm (0.2") > 3mm (0.1").



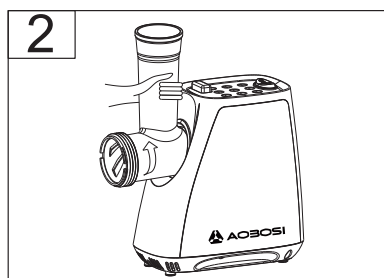
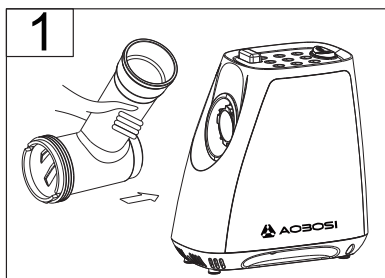
Instrucciones de instalación

Before first using

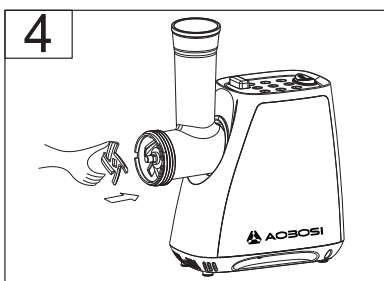
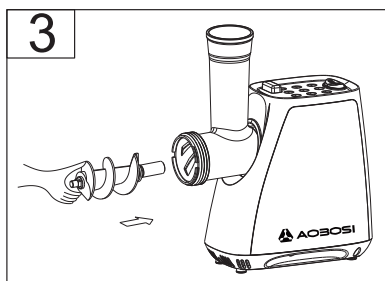
- ◆ Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de características se corresponde con el voltaje de red de su hogar.
- ◆ Lave todas las piezas (excepto la carcasa) con agua jabonosa tibia.
- ◆ Antes de insertar el enchufe, compruebe dos veces que el interruptor está colocado en el centro, en la marca "O".

Montaje

1. Sujete el tubo de dirección con una mano e introdúzcalo en la entrada (fig. 1).
2. A continuación, fíjelo firmemente girando el tubo de dirección en sentido antihorario (fig. 2).



3. Introduzca el tornillo de alimentación en el tubo de dirección con el extremo largo primero, girando suavemente el tornillo hasta que encaje en el alojamiento (fig. 3).
4. Coloque la cuchilla de corte en el eje del tornillo de alimentación con la cuchilla hacia delante, tal como se muestra en la ilustración. Una colocación incorrecta provocará que la carne no se triture (fig. 4).

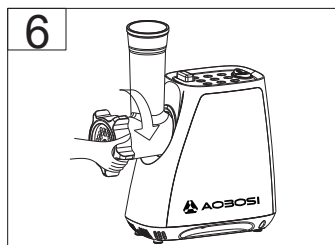
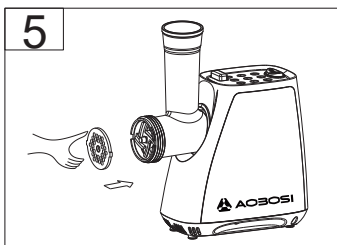


Con la cuchilla hacia delante.



5. Coloque la placa de afilado preferida fuera de la cuchilla de corte, asegurándose de que los salientes se alinean con las ranuras (fig. 5).

6. Utilice un dedo para apoyar o empujar el centro de la placa de esmerilado mientras gira con fuerza el anillo de fijación con la otra mano. Tenga cuidado de no apretar demasiado (fig. 6).



- ◆ Fije la placa de la tolva al tubo de dirección.
- ◆ Ubique la unidad en un lugar firme.
- ◆ El paso de aire en la parte inferior y en el lateral de la carcasa debe mantenerse libre y no obstruido.

Funcionamiento

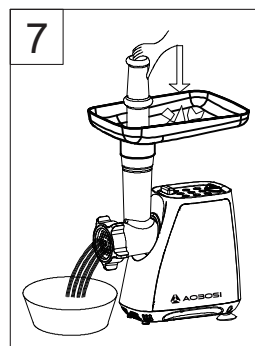
Picar carne

1. Pique todos los alimentos en trozos pequeños para que puedan introducirse fácilmente en la abertura de la tolva. Opte, si es posible, por carne magra, deshuesada y sin grasa, de un tamaño aproximado de 20x20x60 mm (0,8x0,8x2,4 pulgadas).

2. Enchufe y ponga el botón en "ON". La máquina comenzará a funcionar.

3. Introduzca los alimentos en la placa de la tolva. Utilice sólo el empujador de alimentos (fig. 7).

4. Después de usarla, no olvide apagarla poniendo el botón en "O" y desconectarla de la corriente. No olvide limpiarlo después de cada uso.



NOTA:

- ◆ Utilice el empujador de alimentos para dirigir la carne hacia el tubo de la cabeza.
- ◆ NO aplique una fuerza excesiva con el empujador de alimentos (lo que se conoce como acaparar la picadora). Una vez que el alimento enganche el tornillo de alimentación, será llevado hacia adelante hasta la cuchilla de corte/placa de molienda y el alimento molido saldrá por la parte delantera de la picadora.
- ◆ El corte de carne que vaya a triturar con frecuencia determinará cuánta presión deberá aplicar con el empujador de alimentos.



Función de marcha atrás

1. En caso de atasco, apague el aparato poniendo el botón en "O".

2. Espere unos segundos a que se detenga por completo y, a continuación, pulse el interruptor hasta la marca "R".

3. El tornillo de alimentación girará en sentido contrario, y el tubo de cabeza se vaciará.

4. En caso de avería, apague la unidad, desenchúfela y limpie el interior.

💡 Consejos

- ◆ Intentar moler a un nivel muy fino o un molido excesivo puede producir un resultado de textura blanda.
- ◆ Muchos consumidores realizan un doble picado para obtener una mejor mezcla de carne magra y grasa. Por ejemplo, si quiere hacer hamburguesas con carne de ternera asada, puede moler la carne inicialmente con el plato de mayor diámetro y luego volver a moler con uno más pequeño.
- ◆ Normalmente, una mezcla 80 - 20 (80% de magro - 20% de grasa) o una mezcla 85 - 15 (85% de magro - 15% de grasa) son las dos mejores mezclas para asar hamburguesas. Cuando se asa a altas temperaturas, normalmente se pierde entre un 5 y un 10% del contenido graso de la carne.

👨‍🍳 Guía de cocción

Cómo hacer Kibbe

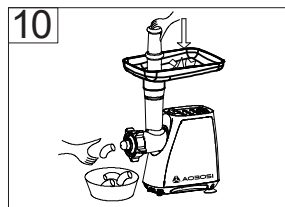
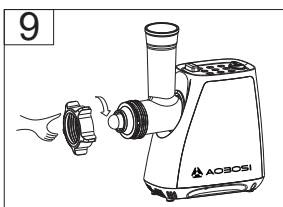
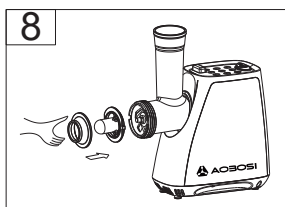
El Kibbe es un aperitivo tradicional de Oriente Medio que consiste en una pequeña concha con forma de rugby rellena de carne.

El centro suele rellenarse con carne de cordero picada y especiada y los extremos se sellan. El kibbe suele freírse para que quede crujiente por fuera y con un relleno delicioso. Su elaboración lleva tiempo, pero merece la pena. Este delicioso manjar puede congelarse crudo y freírse directamente en el congelador.

Receta

RELLENO		CARNE EXTERIOR	
Cordero	100g	Carne magra	450g
Aceite de oliva	1½ cucharadas	Harina (sin moler)	150-200g
Cebolla (cortada fina)	10g o a su gusto	Especias	a su gusto
Especias	a su gusto	Nuez moscada (cortada fina)	1
Sal	a su gusto	Pimienta roja en polvo	a su gusto
Harina (no moler)	1½ cucharadas	Pimienta	a su gusto

- ◆ Retire la placa de molienda (siguiendo los pasos de instalación hacia atrás del 5 al 3 para el desmontaje).
- ◆ Fije las fijaciones del kibbe en el eje del tornillo de alimentación alineando los salientes con las ranuras (fig. 8).
- ◆ Apriete firmemente el anillo de fijación, pero no apriete demasiado (fig. 9).



Preparación del relleno

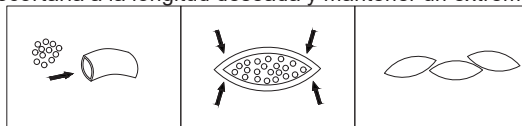
- ◆ Picar el cordero una o dos veces.
- ◆ Freír la cebolla hasta que se dore y añadir el cordero picado, todas las especias, la sal y la harina.

Carcasa exterior

- ◆ Picar la carne tres veces hasta que quede muy fina, casi como una pasta.
- ◆ Mezclar todos los ingredientes en un bol. Más carne y menos harina para la cáscara exterior crea una mejor consistencia y sabor. Triturar la mezcla tres veces.
- ◆ Dar forma a la cáscara ovalada, recortarla a la longitud deseada y mantener un extremo abierto (fig. 10).

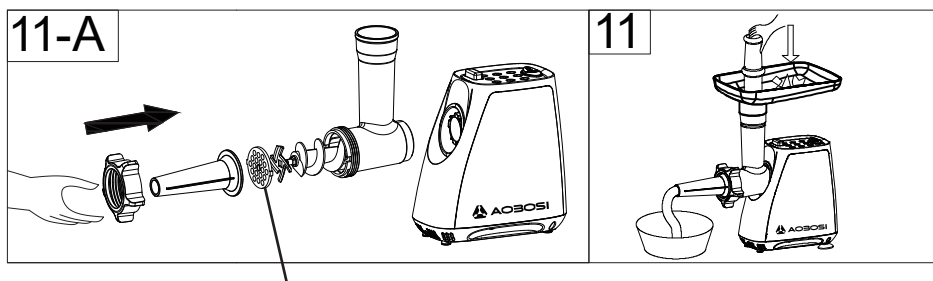
Relleno

- ◆ Rellene el interior de la concha con el relleno de carne que prefiera.
- ◆ Sellar el extremo abierto y freír.



Hacer salchichas

Inserte el tubo de relleno en y a través de la parte posterior del anillo adaptador y empujelo hasta que quede ajustado. Monte el adaptador como se indica a continuación (fig. 11).



Utilice el plato de trituración que prefiera.

Consejos:

Si le gusta la salchicha con una sensación un poco arenosa o masticable, considere realizar un doble molido. Comience moliendo la carne con el plato más grande (7 mm / 0,3"); luego ensamble el tubo de relleno mientras retira la cuchilla de corte, y proceda a molerla por segunda vez.



Relleno de salchichas

1. Triture la carne hasta obtener la consistencia adecuada que desee para su salchicha.
2. Añada agua y las especias de su elección a la mezcla. Mézclelas bien.
3. Elija la tripa del tamaño adecuado para su salchicha. Apriétela en el tubo de embutido de salchichas.
4. Ponga su mezcla de salchichas en la placa de la tolva y embútala en la picadora en marcha utilizando el empujador de alimentos.
5. Cuando la salchicha empiece a llenar las tripas, gírelas hasta la longitud deseada.

NOTA:

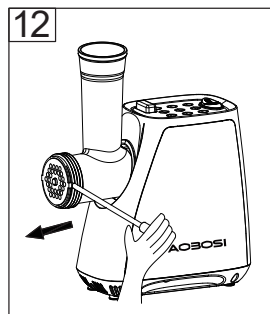
La carne debe estar preparada de antemano. No se puede triturar carne sin procesar directamente en tripas para salchichas.

El contenido de agua en una mezcla para salchichas es muy importante. La cantidad correcta de agua para cada mezcla de carnes y especias difiere enormemente. Puede que sea necesario probar y equivocarse.



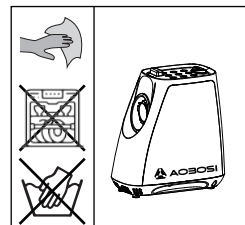
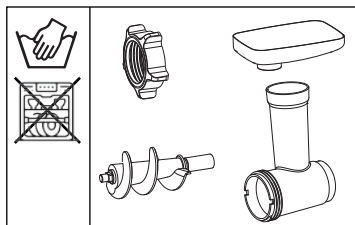
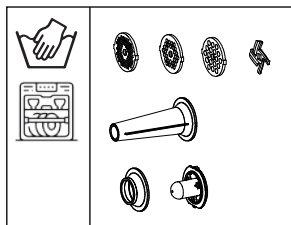
Limpieza y mantenimiento

- ◆ Asegúrese de que el motor se ha parado completamente.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ◆ Siga los pasos de instalación hacia atrás desde pic 6 a pic 1 para desmontar.
- ◆ Si el anillo de fijación no se puede quitar con las manos, se deben utilizar herramientas.
- ◆ Utilice un destornillador para levantar fácilmente la placa de esmerilado del tubo de dirección. (fig. 12).



Limpieza

¡ATENCIÓN! Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.



- ◆ Nunca limpie los accesorios en un lavavajillas con un limpiador alcalino fuerte, una solución blanqueadora que contenga cloro decolorará las superficies de aluminio.
- ◆ No sumerja la carcasa del motor en agua, límpiela sólo con un paño húmedo.
- ◆ Los diluyentes y la gasolina agrietan o cambian el color de la unidad. No los utilice.
- ◆ Retire la carne, etc. Lave cada pieza con agua jabonosa tibia.
- ◆ Lave todas las piezas metálicas en agua a menos de 50°C y séquelas.
- ◆ En caso de que la unidad no se utilice durante un largo período de tiempo, limpie todas las piezas metálicas con un paño de aceite vegetal.

❓ Solución de problemas

Problema	Solución
No funciona después de encenderlo	1. Compruebe si el enchufe está suelto, si la toma de corriente es adecuada y si la toma de corriente está defectuosa. 2. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El tubo de dirección se atasca durante la molienda y la función inversa no funciona.	1. Se están introduciendo demasiados ingredientes por el tubo de dirección. Asegúrese de que la carne esté cortada en cubos de 20 x 20 mm (0,8 x 0,8 pulgadas) para que quepan fácilmente por el tubo de dirección. 2. Desenchufe el aparato durante un minuto y vuelva a enchufarlo. Presione el botón "R" de 3 a 6 segundos para eliminar cualquier obstrucción. Luego, desenchufe la picadora de carne y límpiela a fondo.
es demasiado ruidosa durante el funcionamiento La	Compruebe que todos los componentes desmontables están correctamente instalados siguiendo las instrucciones suministradas.
picadora de carne se para durante el funcionamiento	Evite utilizarla durante más de 10 minutos consecutivos. Apague el aparato y desenchúfelo durante 10 minutos. Espere a que se enfríe antes de reanudar el uso.
Hay pequeños rellenos metálicos dentro de la carne extrusionada.	1. Esto es habitual las primeras veces. Por favor sácalos y tíralos, no los comas. 2. Evite hacer funcionar la máquina en ralentí. Coloque la carne antes de poner en marcha la máquina.

No intente desmontar el aparato usted mismo para evitar posibles peligros o daños al aparato. 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 desatascarlo.

Especificaciones técnicas

Modelo	AZ-MGC04
Tensión nominal	220~240V~ 50/60Hz
Potencia nominal Potencia	300W
máxima	2800W

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto.

Los diagramas que se muestran aquí son solo de referencia. Tome como referencia la apariencia del producto real.



Gracias por elegir el producto **AOBOSI**.

Esperamos sinceramente que esté satisfecho con él.

La garantía del fabricante cubre el producto durante un período de 24 meses a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto electrónico o mecánico.

La unidad / piezas de reemplazo estarán garantizadas por la parte restante del período de garantía original.

¿Preguntas? ¿Problemas? ¿Preocupaciones?

Si necesita ayuda, no dude en ponerse en contacto con nosotros, a través de nuestro sitio web: www.iaobosi.com / correo electrónico: info@iaobosi.com.

Número de pedido del problema: una foto o un video adjunto en el correo electrónico nos ayudaría a resolver el problema mejor y más rápido.

Nos pondremos en contacto con usted dentro de las 24 horas una vez que recibamos el correo electrónico.



Problema Número de
pedido Foto/Video



Contáctenos



Dentro de
las 24 horas



Debemos encontrar una
solución para usted

Agente/Distribuidor puede contactarnos.
Email: info@iaobosi.com

Tabella dei contenuti

⚠ Precauzioni di Sicurezza	28	👨 Pulizia e Manutenzione	32
🔍 Quello che Devi sapere sul Tuo Apparecchio	29	🔧 Risoluzione dei Problemi	34
🔧 Istruzioni di Installazione	30	❓ Specifiche Tecniche	35
👉 Funzionalità Consigli e Suggerimenti	31	🛡 Precauzioni di Sicurezza	35
💡 Linee Guida per la Cottura	32		

⚠ Precauzioni di Sicurezza

Ti preghiamo di leggere attentamente questo manuale. Mantieni il manuale d'istruzioni e installazione così come il certificato dell'apparecchio in un luogo sicuro per utilizzarlo più avanti o per il prossimo proprietario.

- ◆ Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico privato e all'ambiente domestico. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi.
- ◆ Questo apparecchio è destinato all'uso fino ad un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare.
- ◆ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con mancanza di esperienza o conoscenza se supervisionati o istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e aver compreso i pericoli ad esso associati.
- ◆ Le avvertenze e le istruzioni importanti contenute in questa guida non intendono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. È necessario usare buon senso, cautela e cura durante l'installazione, la manutenzione o il funzionamento dell'apparecchio.

Rischio di scossa elettrica!

- ◆ Riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite solo da tecnici qualificati. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
- ◆ 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.
- ◆ Evitare di utilizzare la macchina con le mani bagnate, su superfici bagnate o in acqua. Non immergere la macchina in acqua per pulirla.
- ◆ Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito o prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Rischio di infortunio!

- ◆ Non usare mai le dita o altri oggetti per spingere il cibo attraverso il tubo sterzo. Si prega di utilizzare lo spingi-alimenti.
- ◆ Evitare il contatto con le parti in movimento. Non usare le dita per raschiare via il cibo dalla piastra della tramoggia mentre l'apparecchio è in funzione. Potrebbero verificarsi lesioni di tipo taglio.

Fai attenzione

Non macinare MAI alimenti duri come ossa, carne con pelle, noci, ecc.
Non macinare MAI lo zenzero e altri materiali con fibra dura.



- ◆ È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
- ◆ Quando si trasporta l'unità, assicurarsi di tenere l'alloggiamento del motore con entrambe le mani. Non trasportare l'unità tenendola solo per la piastra della tramoggia o per il tubo sterzo.

- ◆ Non fissare la lama di taglio e la piastra di macinazione quando si utilizza l'accessorio kibbe.
- ◆ Il funzionamento continuo del tritacarne non deve superare i 10 minuti, seguiti da un intervallo di 10 minuti per permettere al motore di raffreddarsi.
- ◆ La funzione inversa è vietata mentre l'apparecchio è in funzione. Ad esempio, quando si sposta l'interruttore da "ON" a "R" o viceversa, attendere almeno 5 secondi fino all'arresto completo del tritatutto. In caso contrario si potrebbero causare rumori anormali, vibrazioni o scintille elettriche transitorie nell'apparecchio. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio e spaventare l'utente.
- ◆ Dopo l'uso, nella testa del tritatutto è rimasto 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 il funzionamento dell'unità con una pressione eccessiva.

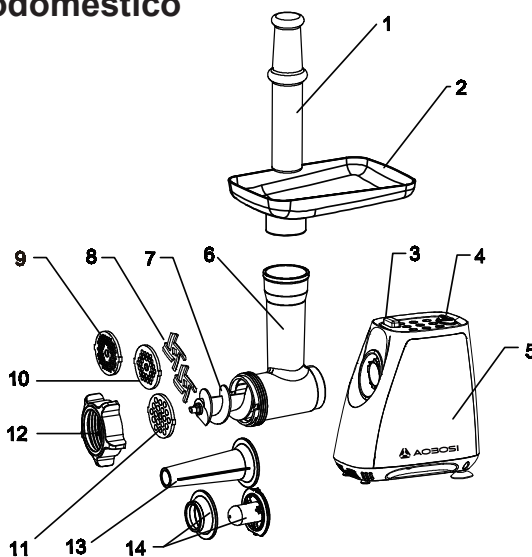
NOTA:

1. Al primo utilizzo la macchina potrebbe emettere odore. Si consiglia di posizionarlo per un po' in un'area ben ventilata. L'odore dovrebbe svanire con l'uso regolare.
2. Evitare di far funzionare la macchina a vuoto. Ciò aumenterà la polvere di metallo nero. Si consiglia di posizionare la carne prima di avviare la macchina.



🔍 Conoscere il tuo elettrodomestico

1. Pestello
2. Piatto della tramoggia
3. Pomello di bloccaggio
4. Interruttore ON/O/R
5. Alloggio
6. Tubo sterzo
7. Coclea di alimentazione
8. Lama da taglio
9. Piastra di macinazione (fine)
10. Piastra di macinazione (media)
11. Piastra di macinazione (grossolano)
12. Anello di fissaggio
13. Attacco per salsiccia
14. Accessorio Kibbe



Sono disponibili 3 dimensioni di piastre di macinazione. Si differenziano per il diametro del foro e producono macinature di carne più fini al diminuire del diametro del foro: 7 mm (0,3") > 5 mm (0,2") > 3 mm (0,1").



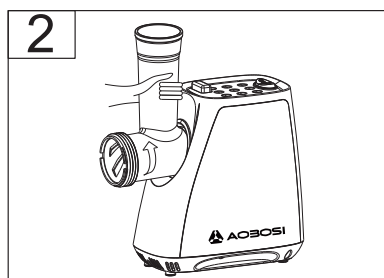
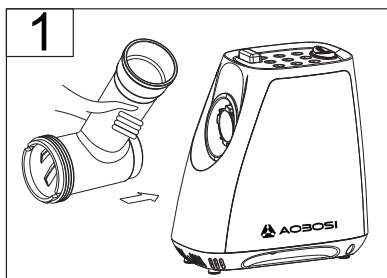
Istruzioni per l'installazione

Prima del primo utilizzo

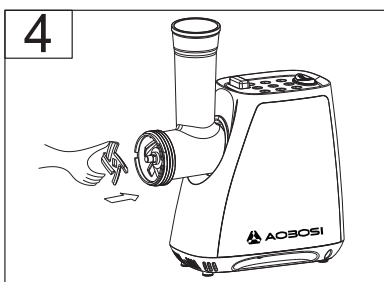
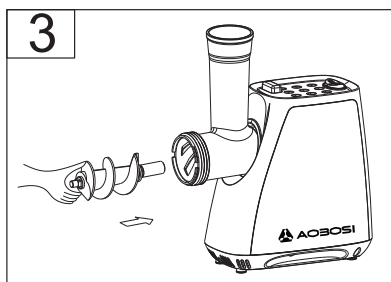
- ◆ Controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete della vostra casa.
- ◆ Lavare tutte le parti (eccetto l'alloggiamento) in acqua calda e sapone.
- ◆ Prima di inserire la spina, ricontrollare che l'interruttore sia posizionato al centro in corrispondenza del segno "O".

Montaggio

1. Tenere il tubo sterzo con una mano e inserirlo nell'ingresso (foto 1).
2. Quindi fissarlo saldamente ruotando il tubo sterzo in senso antiorario (foto 2).



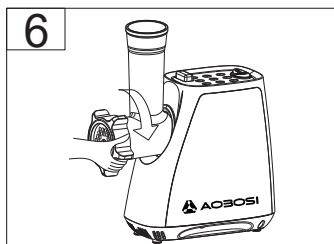
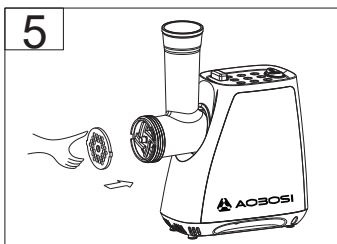
3. Inserire prima la vite di alimentazione nel tubo sterzo con l'estremità lunga, ruotando delicatamente la vite finché non si inserisce nell'alloggiamento (foto 3).
4. Posizionare la lama di taglio sull'albero della coclea di alimentazione con la lama rivolta in avanti come illustrato. Un posizionamento errato farà sì che la carne non venga macinata (foto 4).



Con la lama rivolta in avanti.



5. Posizionare la piastra di macinazione preferita all'esterno della lama di taglio, assicurandosi che le sporgenze siano allineate con le fessure (foto 5).
6. Utilizzare un dito per sostenere o spingere il centro della piastra di macinazione mentre si gira saldamente l'anello di fissaggio con l'altra mano. Fare attenzione a non stringere troppo (foto 6).

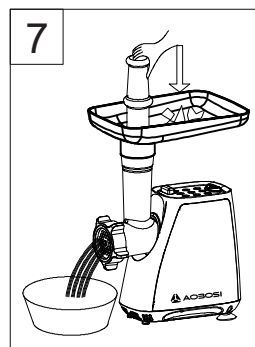


- ◆ Fissare la piastra della tramoggia al tubo sterzo.
- ◆ Posizionare l'unità su un luogo stabile.
- ◆ Il passaggio dell'aria sul fondo e sui lati dell'alloggiamento deve essere mantenuto libero e non bloccato.

Funzionalità

Macinare la carne

1. Tritare tutti gli alimenti in piccoli pezzi per garantire che possano essere facilmente inseriti nell'apertura della tramoggia. Se possibile, scegli carne magra, disossata e senza grassi, di dimensioni circa 20x20x60 mm (0,8x0,8x2,4 pollici).
2. Collegare e posizionare il pulsante su "ON". La macchina inizierà a funzionare.
3. Inserire gli alimenti nella piastra della tramoggia. Utilizzare solo lo spingi-alimenti (foto 7).
4. Dopo l'uso, ricordarsi di spegnerlo spostando il pulsante su "O", quindi scollegarlo dall'alimentazione. Non dimenticare di pulirlo dopo ogni utilizzo.



NOTA:

- ◆ Utilizzare lo spingi-alimento per dirigere la carne nel tubo sterzo.
- ◆ NON applicare una forza eccessiva con lo spingi-alimenti (detto anche monopollizzare il tritatutto). Una volta che il cibo si aggancia alla coclea di alimentazione, verrà portato avanti verso la lama di taglio/piastra di macinazione e il cibo macinato fuoriuscirà dalla parte anteriore del tritacarne.
- ◆ Il taglio di carne che macinerete spesso determinerà quanta pressione dovrete applicare con lo spingi-alimento.



Funzione inversa

1. In caso si inceppi, spegnere l'apparecchio posizionando il pulsante su "O".
2. Attendere alcuni secondi per l'arresto completo, quindi premere l'interruttore sul segno "R".
3. La coclea ruoterà nella direzione opposta e il tubo sterzo si svuoterà.
4. In caso di malfunzionamento, spegnere l'unità, scollegarla e pulire l'interno.

Consigli e Suggerimenti

- ◆ Tentare di macinare a un livello molto fine o macinare eccessivamente può produrre un risultato dalla consistenza pastosa.
- ◆ Molti consumatori effettuano la doppia macinatura per ottenere un mix migliore di carne magra e grassa. Ad esempio, se vuoi preparare un hamburger con l'arrosto di manzo, potresti macinare inizialmente la carne con la piastra dal diametro più grande, quindi macinarla nuovamente utilizzando una piastra più piccola.
- ◆ Solitamente una miscela 80 – 20 (80% magra - 20% grassi) o una miscela 85 - 15 (85% magra – 15% grassi) sono le due miscele migliori per grigliare gli hamburger. Quando si griglia ad alte temperature, normalmente si perde tra il 5 e il 10% del contenuto di grasso della carne.

Linee guida per cucinare

Preparare il Kibbe

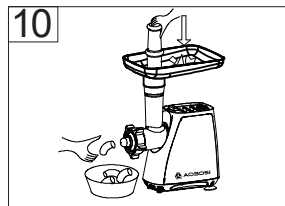
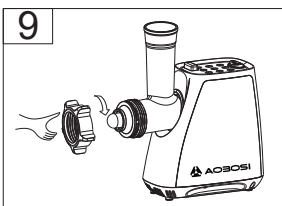
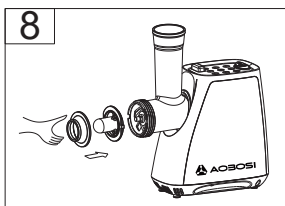
Il Kibbe è un antipasto tradizionale mediorientale composto da un piccolo guscio a forma di rugby riempito di carne.

Il centro è spesso farcito con ripieno di montone macinato speziato e le estremità sono sigillate. Il kibbe viene solitamente fritto e risulta croccante all'esterno con un delizioso ripieno. Richiede tempo per realizzarlo, ma ne vale la pena. Questa pietanza deliziosa può essere congelata cruda e fritta appena tirata fuori dal congelatore.

Ricetta

RIPIENO		GUSCIO ESTERNO	
Montone	100g	Carne magra	450g
Olio d'oliva	1 cucchiaino e mezzo	Farina (non macinare)	150-200g
Cipolla (tagliata finemente)	10g o secondo i vostri gusti	Spezie	a tuo gusto
Spezie	a tuo gusto	Noce moscata (tagliata finemente)	1
Sale	ta tuo gusto	Peperoncino rosso in polvere	a tuo gusto
Farina (non macinare)	1 cucchiaino e mezzo	Pepe	a tuo gusto

- ◆ Rimuovere la piastra di macinazione (seguendo i passaggi di installazione dal punto 5 al punto 3 per lo smontaggio).
- ◆ Collegare gli attacchi della kibbe sull'albero della coclea allineando le sporgenze con le fessure (foto 8).
- ◆ Stringere saldamente l'anello di fissaggio, ma non stringere troppo (foto 9).



Preparazione del ripieno

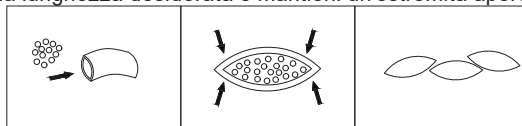
- ◆ Tritare la carne di montone una o due volte.
- ◆ Soffriggere la cipolla fino a doratura e aggiungere la carne di montone tritata, tutte le spezie, sale e farina.

Guscio esterno

- ◆ Tritare la carne tre volte fino a renderla molto fine, quasi fino a ridurla in pasta.
- ◆ Mescolare tutti gli ingredienti insieme in una ciotola. Più carne e meno farina per il guscio esterno creano consistenza e gusto migliori. Macinare la miscela tre volte.
- ◆ Modella il guscio ovale, taglialo alla lunghezza desiderata e mantieni un'estremità aperta (foto 10).

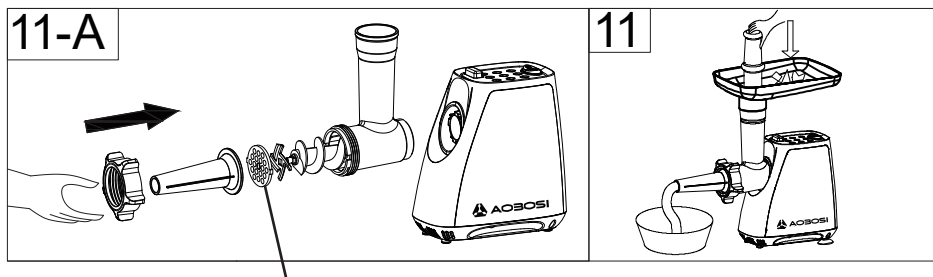
Riempimento

- ◆ Farcire l'interno del guscio con il ripieno di carne che preferisci.
- ◆ Sigillare l'estremità aperta e friggerla.



Fare la salsiccia

Inserisci il tubo di riempimento dentro e attraverso la parte posteriore dell'anello adattatore e spingilo finché non è ben aderente. Assemblare l'accessorio come indicato di seguito (foto 11).



Utilizza la tua piastra di macinazione preferita.

Suggerimenti:

Se ti piace la salsiccia con un aspetto un po' granuloso o gommoso, valuta la possibilità di eseguire una doppia macinatura. Iniziate macinando la carne con la piastra più grande (7mm/0.3"); quindi montare il tubo di insacco rimuovendo la lama di taglio e procedere a macinarlo una seconda volta.



Ripieno di salsiccia

1. Macina la carne fino alla giusta consistenza che desideri per la tua salsiccia.
2. Aggiungi al composto l'acqua e le spezie che preferisci. Mescolarli accuratamente.
3. Scegli il budello della dimensione adeguata per la tua salsiccia. Raggruppalo sul tubo per il ripieno della salsiccia.
4. Metti il composto di salsiccia nella piastra della tramoggia e inseriscilo nel tritatutto in funzione utilizzando lo spingi-alimento.
5. Quando la salsiccia inizia a riempire il budello, torcere il budello fino alla lunghezza desiderata.

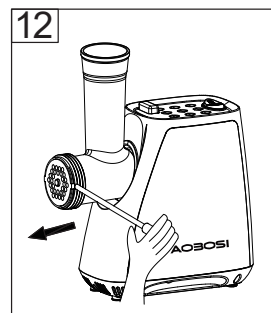
NOTA:

La carne deve essere preparata in anticipo. Non è possibile macinare la carne non trasformata direttamente nel budello della salsiccia. Il contenuto di acqua nell'impasto delle salsicce è molto importante. La quantità corretta di acqua per ogni miscela di carne e spezie varia enormemente. Potrebbero essere necessari alcuni tentativi ed errori.



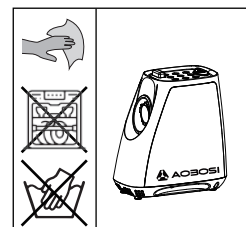
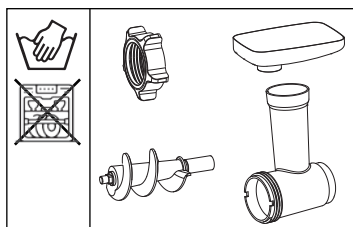
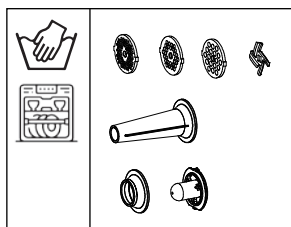
Pulizia e Manutenzione

- ◆ Assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- ◆ Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- ◆ Seguire i passaggi di installazione all'indietro dalla foto 6 alla foto 1 per lo smontaggio.
- ◆ Se non è possibile rimuovere l'anello di fissaggio con le mani, è necessario utilizzare degli attrezzi.
- ◆ Utilizzare un cacciavite per sollevare facilmente la piastra di macinazione dal tubo sterzo. (foto 12).



Pulizia

ATTENZIONE! Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina dalla presa.



- ◆ Non pulire mai gli accessori in lavastoviglie con un detergente fortemente alcalino, una soluzione sbiancante contenente cloro scolorirà le superfici in alluminio.
- ◆ Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua, ma pulirlo solo con un panno umido.
- ◆ Diluenti e benzina creeranno o cambieranno il colore dell'unità. Non usarli.
- ◆ Rimuovere la carne, ecc. Lavare ogni parte in acqua calda e sapone.
- ◆ Lavare tutte le parti metalliche in acqua a temperatura inferiore a 50°C (122°F) e asciugarle.
- ◆ Nel caso in cui l'unità venga lasciata inutilizzata per un lungo periodo di tempo, pulire tutte le parti metalliche con un panno oleoso vegetale.

❓ Risoluzione dei Problemi

Problema	Soluzione
Non funziona dopo l'accensione	1. Controllare se la spina è allentata, se la presa è adatta e se la presa è difettosa. 2. Contatta il servizio clienti.
Il tubo sterzo si blocca durante la molatura e la funzione inversa non funziona.	1. Troppi ingredienti vengono spinti nel tubo di sterzo. Assicurati che la carne sia tagliata in cubetti da 20x20 mm (0,8x0,8 pollici) in modo che possano entrare facilmente nel tubo di sterzo. 2. Scollegare il dispositivo per un minuto, quindi ricollegarlo. Premere il pulsante "R" per 3-6 secondi per rimuovere eventuali ostruzioni. Quindi scollegare nuovamente il tritacarne e pulirlo accuratamente.
Il tritacarne è troppo rumoroso durante il funzionamento	Verificare che tutti i componenti rimovibili siano installati correttamente seguendo le istruzioni fornite.
Il tritacarne si ferma durante il funzionamento	Evitare l'uso per più di 10 minuti consecutivi. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo per 10 minuti. Aspetta che si raffreddi prima di riprendere.
All'interno della carne estrusa sono presenti piccole otturazioni metalliche	1. Questo è normale per le prime volte. Per favore, raccoglieteli e buttateli, non mangiateli. 2. Evitare di far funzionare la macchina a vuoto. Posizionare la carne prima di avviare la macchina.

Si prega di non tentare di smontare l'unità da soli per evitare potenziali pericoli o danni all'apparecchio.

Non tentare mai di rimuovere un'ostruzione utilizzando strumenti metallici come coltelli o con le dita. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di rimuovere un blocco.

Specifiche Tecniche

Modello	AZ-MGC04
Tensione nominale	220~240V~ 50/60Hz
Potenza nominale	300W
Massima potenza	2800W

Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso allo scopo di migliorare il prodotto.

I diagrammi qui riportati sono solo a scopo illustrativo. Si prega di considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.



Grazie per aver scelto il prodotto **AOBOSI**.

Ci auguriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto.

La garanzia del produttore copre il prodotto per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto contro eventuali difetti elettronici o meccanici.

L'unità/le parti sostitutive saranno garantite per la parte rimanente del periodo di garanzia originale.

Domande? Problematica? Preoccupazioni?

Se hai bisogno di aiuto, non esitare a contattarci, tramite il nostro sito web: www.iaobosi.com /
e-mail: info@iaobosi.com.

Numero d'ordine del problema: una foto o un video allegato nell'e-mail ci aiuterebbe a risolvere il problema meglio e più velocemente.

Ti risponderemo entro 24 ore dalla ricezione dell'e-mail.



Problema Numero
d'ordine Foto/Video



Contattaci



Entro 24 ore



Dobbiamo trovare una
soluzione per te

L'agente/distributore è il benvenuto a contattarci.
Email: info@iaobosi.com

Table of contents

⚠ Safety Precautions	37	👨🍳 Cooking Guideline	41
🔍 Getting to Know Your Appliance	38	🧼 Cleaning & Maintenance	43
🔧 Installation Instruction	39	❓ Troubleshooting	44
👉 Operation	40	📄 Technical Specification	44
💡 Hints & Tips	41		

⚠ 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.

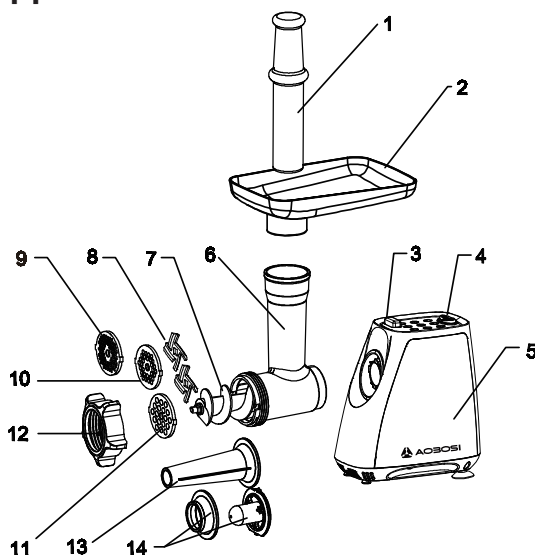
NOTE:

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

1. Food pusher
2. Hopper plate
3. Locking knob
4. ON/O/R switch
5. Housing
6. Head tube
7. Feed screw
8. Cutting blade
9. Grinding plate (fine)
10. Grinding plate (medium)
11. 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").



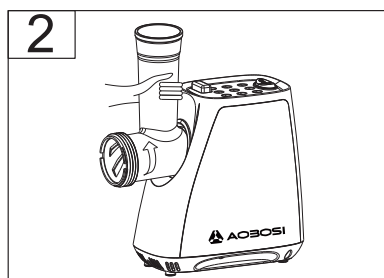
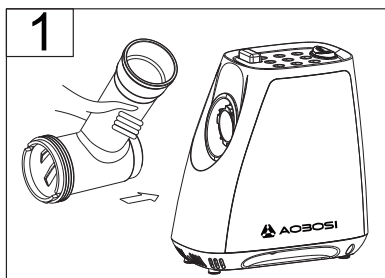
Installation Instruction

Before first using

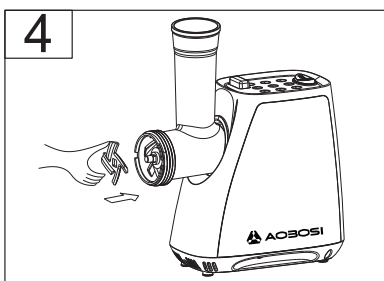
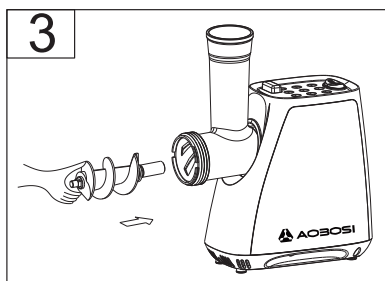
- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except the housing) in warm soapy water.
- ◆ Prior to inserting the plug, double-check that the switch is positioned in the middle at the "O" marking.

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).



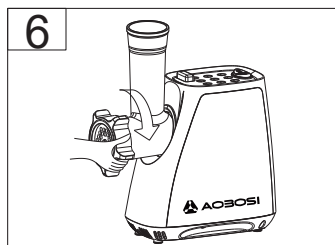
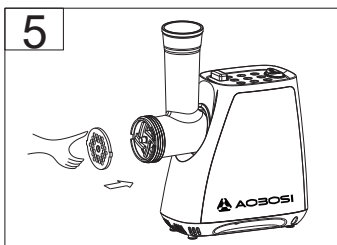
3. Insert the feed screw into the head tube with the long end first, by gently twisting the screw until it fits into the housing (pic 3).
4. Position the cutting blade on the feed screw shaft with the blade facing forward as illustrated. Incorrect placement will result in meat not being ground (pic 4).



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).

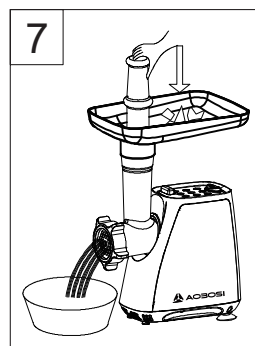


- ◆ Secure the hopper plate to the head tube.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the housing should be kept free and not blocked.

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

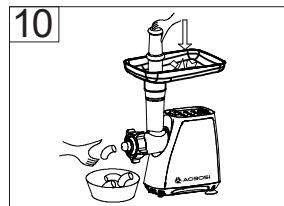
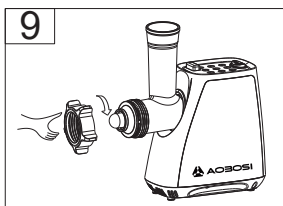
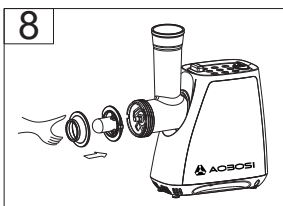
Kibbe is a traditional Middle Eastern appetizer comprised of a small rugby shaped shell filled with meat.

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		OUTER SHELL	
Mutton	100g	Lean meat	450g
Olive oil	1½ tablespoons	Flour (do not grind)	150-200g
Onion (cut finely)	10g or to your taste	Spices	to your taste
Spices	to your taste	Nutmeg (cut finely)	1
Salt	to your taste	Powdered red pepper	to your taste
Flour (do not grind)	1½ tablespoons	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

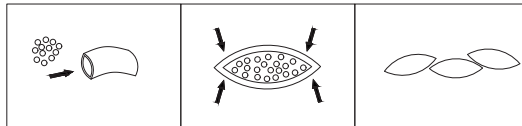
- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minced mutton, all spices, salt and flour.

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).

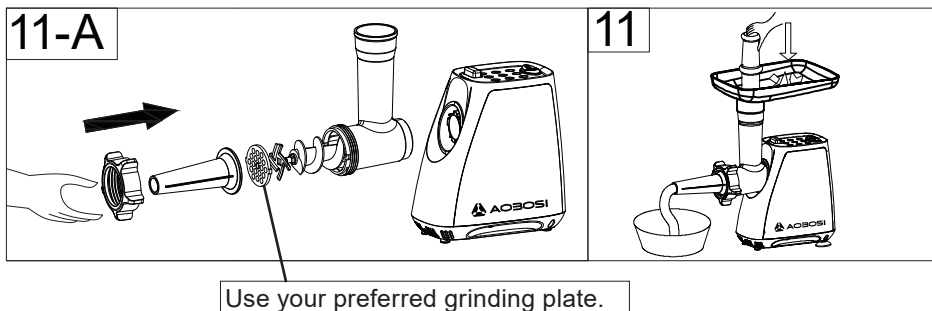
Filling

- ◆ 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).



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:

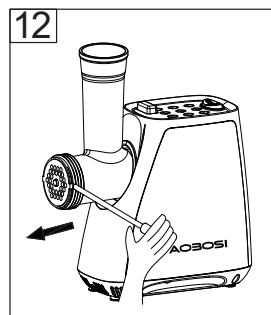
Meat must be prepped beforehand. You cannot grind unprocessed meat directly into sausage casings.

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.



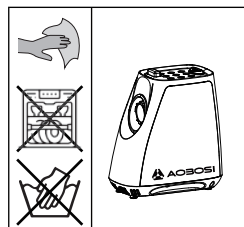
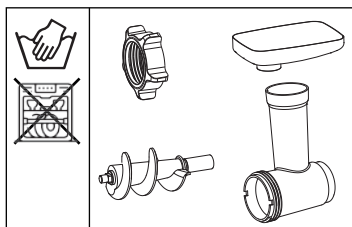
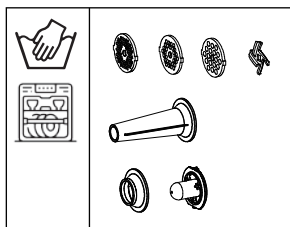
Cleaning & Maintenance

- ◆ 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.

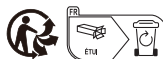
Never attempt to remove a blockage using metal implements such as knives or with your fingers. Turn off the appliance and disconnect from the mains before removing a blockage.

📄 Technical Specification

Model	AZ-MGC04
Rated voltage	220~240V~ 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.



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



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 environmentally safe recycling.



The device meets the requirements of Regulation.

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

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



Name: E-CrossStu GmbH

Add.: Mainzer Landstr.69, Frankfurt am Main, Hessen, 60329

Contact: Yating He **Tel:** +49 69332967674 **E-Mail:** E-crossstu@web.de



Name: YH Consulting Limited

Add.: C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

Contact: Yingmin He **Tel:** +44 07514-677868

E-Mail: H2YHUK@gmail.com



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 24 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