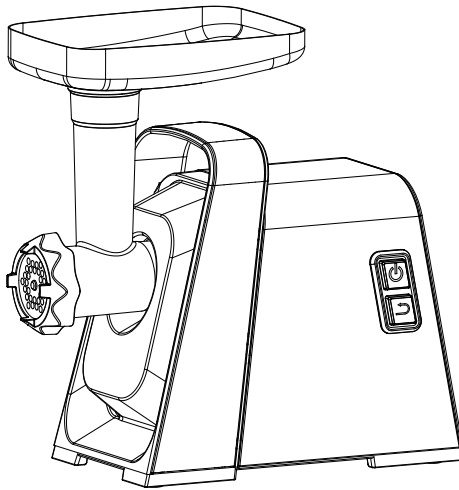




AOBOSI

www.iaobosi.com

Bedienungsanleitung
Manuel d'Instruction
Manual de Instrucciones
Manuale di istruzioni
Instruction Manual



Fleischwolf
Hachoir à viande
Picadora de carne
Tritacarne
Meat grinder

Brand:AOBOSI
Model:MG-100

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Inhalt

Das ist Deutsch

BESCHREIBUNG	1
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	2
GEBRAUCHSANWEISUNG	3
KUBBE ZUBEREITEN	4
WÜRSTCHEN ZUBEREITEN	5
REINIGUNG UND WARTUNG	5
NORMEN.	7
TROUBLESHOOTING	7
GARANTIE	9

Contenu du site

Français

DESCRIPTION	10
GARANTIES IMPORTANTES	11
INSTRUCTIONS D' UTILISATION	12
FABRICATION DE KEBBE	13
FABRICATION DE SAUCISSES	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
SPÉCIFICATIONS	16
DÉPANNAGE	16
GARANTIE	18

contenido

Español

DESCRIPCIÓN	19
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	20
INSTRUCCIONES DE USO	21
HACER KUBBE	22
ELABORACIÓN DE SALCHICHAS	23
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
ESPECIFICACIÓN	25
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	25
GARANTÍA	27

contenuto

italiano

DESCRIZIONE	28
TUTELE IMPORTANTI	29
ISTRUZIONI PER L'USO	30
PREPARARE IL KUBBE RIPIENO	31
PREPARARE LA SALSICCIA	32
PULIZIA E MANUTENZIONE	32
SPECIFICA	34
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	34
GARANZIA	36

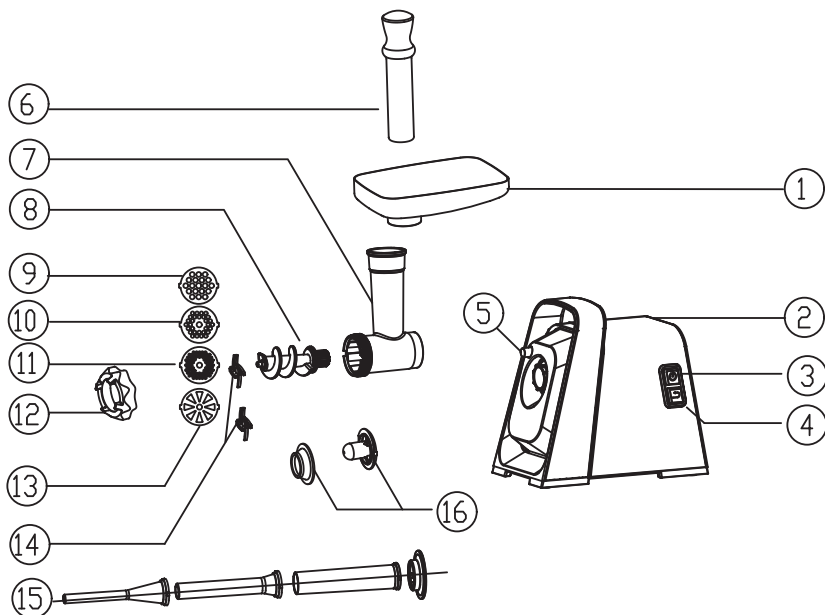
Content

English

DESCRIPTION	37
IMPORTANT SAFEGUARDS	38
INSTRUCTION FOR USE	39
MAKING KIBBE	40
MAKING SAUSAGE	41
CLEANING AND MAINTENACE	41
SPECIFICATION	43
TROUBLESHOOTING	43
WARRANTY	45

Lesen sie diese anleitung gut und speichern sie sie gut ein



BESCHREIBUNG



1. Essenstablett
2. Gehäuse
3. AUS/EIN -Taste
4. RÜCKWÄRTS-Taste
5. Entriegelungstaste
6. Schieber für Lebensmittel
7. Zerkleinerungskopf
8. Schnecke

9. Mahlteller (grob)
10. Mahlteller (mittel)
11. Schleifplatte (fein)
12. CAP
13. Schneidplatte (Sektor)
14. Schneidmesser
15. Rohr für Wurstfüllung
16. Kubbe/Kibbeh-Befestigung

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- ◆ Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt;
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät montieren oder demontieren.
- ◆ Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- ◆ Wenn Sie das Gerät tragen, halten Sie es mit beiden Händen fest.
- ◆ Befestigen Sie das Schneidmesser und die Mahlscheibe nicht, wenn Sie den Kubbe-Aufsatz verwenden.
- ◆ Füttern Sie die Lebensmittel niemals mit der Hand. Verwenden Sie einen Lebensmittelschieber.
- ◆ Zerkleinern Sie keine harten Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw.
- ◆ Zerkleinern Sie keinen Ingwer und andere Materialien mit harten Fasern.
- ◆ Wenn Sie gefrorenes Fleisch wolfen, lassen Sie es bitte vollständig auftauen und wolfen Sie es dann.
- ◆ Lassen Sie den Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen, lassen Sie ihn abkühlen und verwenden Sie ihn dann wieder.
- ◆ Um ein Verklemmen zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit übermäßigem Druck betrieben werden.
- ◆ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Schutzschalter aktiviert wird.
- ◆ Das Gerät schaltet sich aus, wenn der Strom über dem Nennstrom liegt. Lassen Sie das Gerät abkühlen und benutzen Sie es dann wieder.
- ◆ Versuchen Sie niemals, Teile auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- ◆ Die Umkehrfunktion ist während des Betriebs des Geräts verboten (Schalten Sie von der Ein-/Aus-Taste  auf die Rückwärtstaste  um oder umgekehrt), warten Sie mindestens eine Minute, bis das Mahlwerk vollständig zum Stillstand gekommen ist, andernfalls kann es zu abnormalen Geräuschen, Vibrationen oder einem vorübergehenden elektrischen Funken im Gerät kommen. Dies kann leicht zu einer Beschädigung des Geräts führen und den Benutzer verängstigen.
- ◆ Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- ◆ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- ◆ Nach dem Gebrauch würde noch etwas Essen im Mühlenkopf übrig sein. Das ist normal. Es kann sein, dass am Ende etwas schwarzes Metallpulver am Boden der Lebensmittel haftet. Bitte suchen Sie sie aus und werfen Sie sie weg, essen Sie sie nicht.

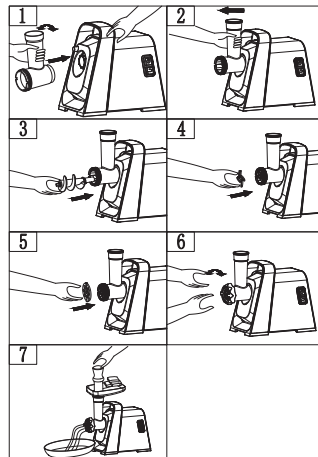
GEBRAUCHSANWEISUNG

Zum ersten Mal

- ◆ Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- ◆ Waschen Sie alle Teile (außer dem Gehäuse) gründlich in warmer Seifenlauge.
- ◆ Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken, dass die Tasten nicht heruntergedrückt sind. Das ist der normale Zustand aller Tasten.

Montage


- ◆ Halten Sie den Schleifkopf fest und führen Sie ihn in den Einlass ein (siehe Abb. 1), dann befestigen Sie den Schleifkopf mit dem Befestigungsknopf. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, so dass der Kopf fest sitzt. (Abb.2)
- ◆ Setzen Sie die Schnecke in den Schleifkopf ein, das lange Ende zuerst (Abb.3).
- ◆ **Setzen Sie das Schneidmesser mit der Klinge nach vorne auf die Schneckenwelle, wie im Abschnitt "Schneidmesser einbauen" gezeigt. Wenn es nicht richtig aufgesetzt ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.**
- ◆ Legen Sie die gewünschte Mahlplatte neben das Schneidmesser, richten Sie die Vorsprünge des Schneidmessers mit dem Schlitz am Kopf aus (Abb. 5).
Stützen oder drücken Sie die Mitte der
- ◆ Mahlplatte mit einem Finger und schrauben Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn mit der anderen Hand fest (Abb.6). Ziehen Sie sie nicht zu fest an.
- ◆ Setzen Sie die Lebensmittelschale auf den Kopf und fixieren Sie sie. (Abb.7)
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf einen festen Platz.
- ◆ Der Luftdurchlass am Boden und an der Seite des Motorgehäuses sollte frei bleiben und nicht blockiert werden.



⚠ Schneidmesser einbauen




Fleisch zerkleinern

- ◆ Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (wir empfehlen sehnens-, knochen- und fettfreies Fleisch, ungefähre Größe: 20 x 20x 60 mm/0.8x0.8x2.4inch), so dass sie leicht in den Einlass der Lebensmittelschale passen.
- ◆ Schließen Sie den Netzschalter an und drücken Sie ihn .
- ◆ Führen Sie das Fleisch mit dem Fleischschieber in den Einfüllschacht ein.
- ◆ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Hinweis: Wenn Sie gefrorenes Fleisch zerkleinern, lassen Sie es bitte vollständig auftauen und zerkleinern Sie es dann.

Rückwärts-Funktion

- ◆ Im Falle eines Verklemmens kehrt die Maschine von selbst um, oder Sie können das Gerät ausschalten und dann die Rückwärtstaste  drücken und die Taste für Sekunden gedrückt halten
- ◆ Die Vorschubschraube dreht sich in die entgegengesetzte Richtung und der Kopf wird leer.
- ◆ Die Förderschnecke dreht sich dann in die entgegengesetzte Richtung, und der Kopf wird leer.

Wenn das nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.

Tipps:

Für optimale Sicherheit ist die Maschine mit einer automatischen Rückfahr- und Abschaltfunktion ausgestattet, um Schäden durch Überlastung zu vermeiden.

1. Im ausgeschalteten Zustand arbeitet die Maschine sekundenlang in umgekehrter Richtung, um die Schnecke freizugeben.
2. Wenn die Schnecke stecken bleibt, stoppt der Maschine und kehrt um, um ihn zu befreien. Es könnte diesen Vorgang einige Male wiederholen.
3. Falls die Maschine anhält und einen kontinuierlichen "Piepton, Piepton, Piep"-Alarm ausgibt, bedeutet dies, dass die Maschine auf ein vollständiges Hindernis gestoßen ist. Bitte schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Stromquelle. Stellen Sie sicher, dass Sie vor dem nächsten Gebrauch alle Hindernisse entfernen.

KUBBE ZUBEREITEN

FÜLLEN

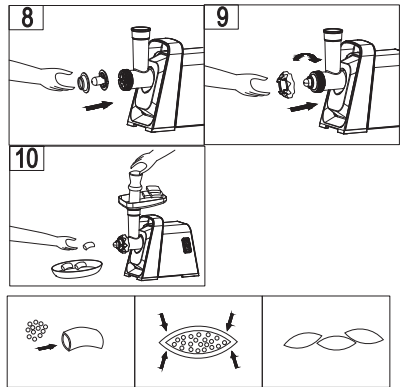
Hammelfleisch	100g/0.22lb
Olivenöl	1 Esslöffel
Zwiebel (fein geschnitten)	10g oder nach Ihrem Geschmack
Gewürze	nach Ihrem Geschmack
Salz	nach Belieben
Mehl	1 Esslöffel

AUSLAUFDECKEL

Mageres Fleisch	450g /0.99lb
Mehl	150-200g
Gewürze	nach Ihrem Geschmack
Muskatnuss (fein geschnitten)	1
Pulverisierter roter Pfeffer	nach Ihrem Geschmack
Pfeffer	nach Ihrem Geschmack

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

- ◆ Das Fleisch dreimal durchhacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für den Auslaufdeckel ergeben eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.
- ◆ Mahlen Sie die Mischung dreimal.
- ◆ Demontieren Sie den Mahlteller und das Schneidmesser.
- ◆ Stecken Sie die Aufsätze A und B zusammen auf die Schneckenwelle, so dass die Vorsprünge in die Schlitzte passen (Abb.8).
- ◆ Schrauben Sie den Deckel fest, aber nicht zu fest (Abb. 9).
- ◆ Stellen Sie den zylindrischen Auslassdeckel her (Abb. 10).
- ◆ Formen Sie den Kubbe wie unten abgebildet und frittieren Sie ihn.

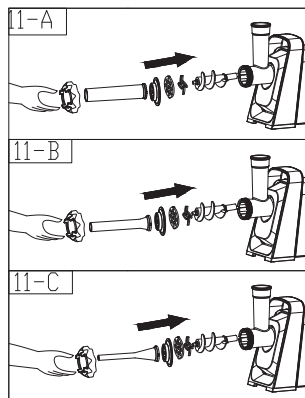


WÜRSCHEN ZUBEREITEN

- ◆ Bevor Sie beginnen, wählen Sie bitte die passende Düsengröße aus und bauen Sie sie wie folgt zusammen (Abb.11-A, 11-B oder 11-C).
- ◆ Führen Sie die Arbeitsschritte entsprechend der oben erwähnten Anleitung zum Zerkleinern von Fleisch aus.

Tipps:

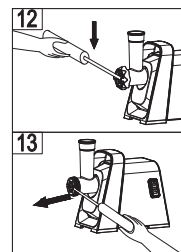
Wenn Sie Ihre Wurst gerne etwas körnig oder zäh mögen, sollten Sie einen Double Grind in Betracht ziehen. Beginnen Sie mit dem Zerkleinern des Fleisches mit der Wagon Wheel Plate (Sektor); Montieren Sie dann das Füllrohr, entfernen Sie dabei das Schneidmesser und mahlen Sie es ein zweites Mal.



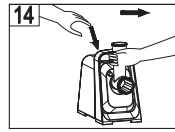
REINIGUNG UND WARTUNG

DEMONTAGE

- ◆ Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ◆ Demontieren Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wie in den Abbildungen 1-6 beschrieben.
- ◆ Um die Schleifplatte leicht zu entfernen, setzen Sie einen Schraubendreher zwischen die Schleifplatte und den Kopf, wie in der Abbildung gezeigt, und heben Sie sie an (Abb. 12).

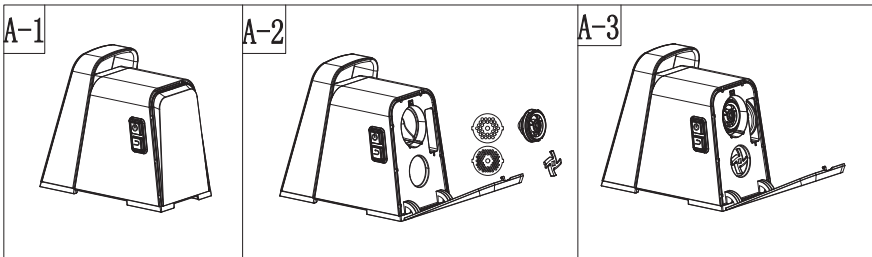


◆ Drücken Sie die Entriegelungstaste, bevor Sie den Kopf abnehmen. Halten Sie den Kopf und drehen Sie ihn in die gleiche Richtung wie in Abb. 14. Dann kann der Kopf leicht abgenommen werden.



AUFBEWAHRUNG DES ZUBEHÖRS:

- ◆ Das Aufbewahrungsfach befindet sich auf der Rückseite des Geräts, wie in Abbildung (A-1) dargestellt.
- ◆ Drücken Sie den Deckel des Staufachs, um es zu öffnen (siehe Abbildung A-2).
- ◆ Legen Sie das gereinigte Zubehör (z. B. Messer, Schneidplatten, Kibbe-Aufsatz) in das Ablagefach (siehe Abbildung A-3).




REINIGUNG

- ◆ Fleisch etc. entfernen. Waschen Sie jedes Teil in warmer Spülmittellösung.
Waschen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler!
- ◆ Eine chlorhaltige Bleichlösung verfärbt die Aluminiumoberflächen.
- ◆ Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser ein, sondern wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab.
- ◆ Verdüner und Benzin führen zu Rissen oder Farbveränderungen am Gerät.
- ◆ Wischen Sie alle Mahlscheiben mit einem mit Pflanzenöl befeuchteten Tuch ab.
- ◆ Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät niemals in der Spülmaschine.
- ◆ Waschen Sie alle Metallteile in Wasser unter 50 °C und trocknen Sie sie ab; wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, wischen Sie sie mit einem mit Pflanzenöl befeuchteten Tuch ab.

NORMEN.

Modell	MGG-100
Nennspannung	220-240V~ 50/60Hz
Nennleistung	500W
Maximale Leistung	3000W

TROUBLESHOOTING

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

<p>Im extrudierten Fleisch befinden sich kleine Metallspäne</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile mit Ausnahme des Motorgehäuses gründlich. 2. Waschen Sie die Teile, die nicht spülmaschinenfest sind, nicht in der Spülmaschine. 3. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
<p>Ein bisschen schwarzes Metallpulver, das an den Lebensmitteln haftet</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dies ist bei den ersten Malen üblich. Bitte suchen Sie sie aus und werfen Sie sie weg, essen Sie sie nicht. 2. Vermeiden Sie es, die Maschine im Leerlauf laufen zu lassen. Legen Sie das Fleisch hinein, bevor Sie die Maschine starten.

WARNUNG

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



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.

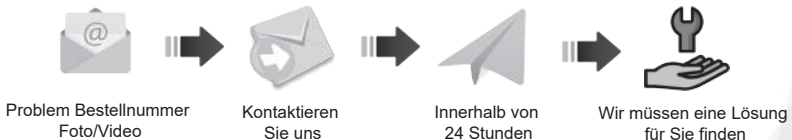
ür Ersatzgeräte / Ersatzteile wird eine Garantie für den verbleibenden Teil der ursprünglichen Garantiezeit gewährt.

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.

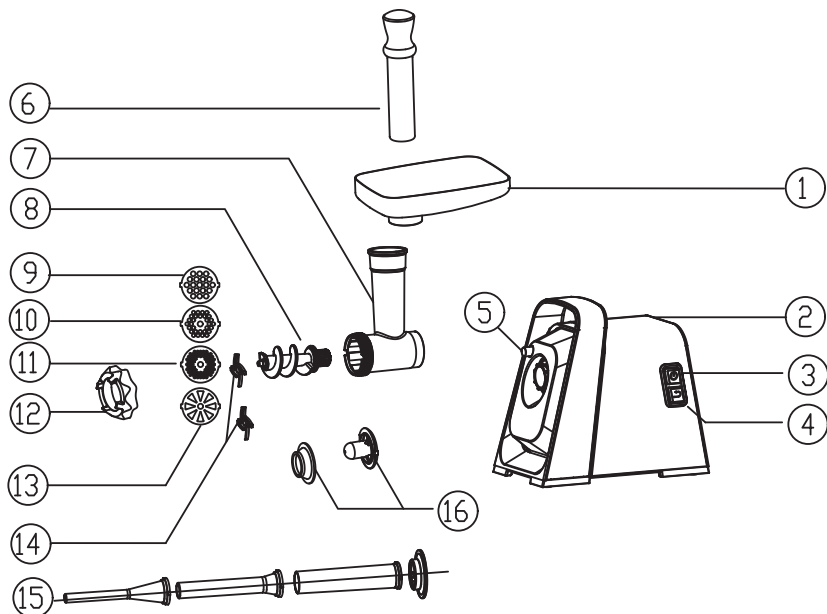
Wir werden uns innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der E-Mail bei Ihnen melden.



Der Agent/Distributor ist herzlich eingeladen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.
Email: info@iaobosi.com

Veillez bien lire et noter les instructions

DESCRIPTION



1. Plateau à aliments

2. Corps

3. Bouton OFF/ON

4. Bouton REVERSE

5. Bouton de déverrouillage

6. Pousseur de nourriture

7. Tête du broyeur

8. Tarière

9. Plaque de broyage (grossière)

10. Plaque de broyage (moyenne)

11. Plaque de broyage (fine)

12. CAPUCHON




13. Plaque de coupe (secteur)

14. Lame de coupe

15. Tube de farce à la saucisse

16. Accessoire pour kebbe/kebbeh

GARANTIES IMPORTANTES

- ◆ Appareil destiné à un usage domestique ;
- ◆ Débranchez la prise lors du montage et du démontage de l'appareil.
- ◆ Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- ◆ Lorsque vous transportez l'appareil, veillez à tenir le corps à deux mains.
- ◆ Ne pas porter l'appareil par le plateau ou la tête. Ne pas fixer la lame de coupe et la plaque de broyage lors de l'utilisation de l'accessoire pour kebbe.
- ◆ Ne jamais pousser d'aliments à la main. Utiliser le poussoir à aliments.
- ◆ Ne pas broyer d'aliments durs tels que les os, les noix, etc.
- ◆ Ne pas broyer le gingembre et d'autres matières à fibres dures.
- ◆ Lorsque vous broyez de la viande congelée, laissez-la se décongeler complètement, puis broyez-la.
- ◆ Le fonctionnement continu du broyeur à viande ne doit pas dépasser 10 minutes. Veuillez le laisser refroidir avant de le réutiliser.
- ◆ Pour éviter les blocages, ne pas forcer l'appareil en exerçant une pression excessive.
- ◆ Lorsque le disjoncteur est activé, ne pas mettre en marche.
- ◆ L'appareil coupe l'alimentation lorsque le courant est supérieur au courant nominal. Laissez l'appareil refroidir et utilisez-le à nouveau.
- ◆ N'essayez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil par vous-même.
- ◆ La fonction inverse est interdite pendant le fonctionnement de l'appareil (exemple, passer du bouton d'alimentation  au bouton de marche arrière  ou ), au contraire attendez au moins une minute jusqu'à l'arrêt complet du broyeur, sinon, cela peut provoquer un bruit anormal, des vibrations ou une étincelle électrique transitoire dans l'appareil. Cela pourrait facilement endommager l'appareil et effrayer l'utilisateur.
- ◆ Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- ◆ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ◆ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ◆ Après utilisation, il restera un peu de nourriture dans la tête du broyeur. C'est normal. Il se peut qu'il y ait un peu de poudre de métal noir qui adhère au sol de la nourriture à la fin. S'il vous plaît, choisissez-les et jetez-les, ne les mangez pas.

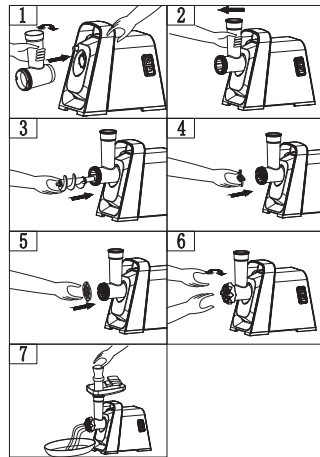
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Pour la première fois

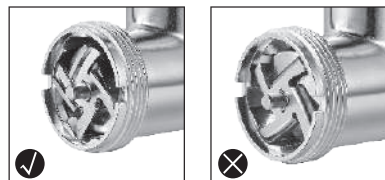
- ◆ Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- ◆ Lavez soigneusement toutes les parties (sauf le corps) à l'eau chaude savonneuse.
- ◆ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les boutons ne sont pas enfoncés. C'est l'état naturel de tous les boutons.

Installation


- ◆ Tenir a tête du broyeur et l'insérer dans l'entrée (voir fig.1), puis fixer la tête du broyeur à l'aide de la poignée de fixation. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que la tête soit bien fixée. (fig.2)
- ◆ Insérez la tarière dans la tête du broyeur, l'extrémité longue en premier (fig.3).
- ◆ **Placez la lame de coupe sur l'arbre de la tarière, la lame tournée vers l'avant, comme illustré dans la section « installation de la lame de coupe ». Si elle n'est pas ajustée correctement, la viande ne sera pas broyée.**
- ◆ Placez la plaque de broyage souhaitée à côté de la lame de coupe, alignez les protubérances de la lame de coupe avec la fente de la tête (fig.5).
- ◆ Soutenez ou appuyez le centre de la plaque de broyage avec un doigt, puis visser le CAPUCHON dans le sens des aiguilles d'une montre avec l' autre main (fig.6). Ne pas trop serrer.
- ◆ Placez le plateau à aliments sur la tête et fixez-le. (fig.7)
- ◆ Placez l'appareil sur un support solide.
- ◆ Le passage d'air au bas et sur le côté du carter du moteur doit rester libre et ne pas être obstrué.



⚠ Installer la lame de coupe




Broyage de la viande

- ◆ Couper tous les aliments en morceaux (il est recommandé d'utiliser de la viande sans nerfs, désossée et dégraissée, d'une taille approximative de 20 x 20 x 60 mm) de manière à ce qu'ils s'insèrent facilement dans l'entrée du bac à aliments.
- ◆ Branchez et appuyez sur le bouton d'alimentation .
- ◆ Introduire la viande dans l'orifice d'alimentation à l'aide du poussoir.
- ◆ Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.

Remarque : lorsque vous broyez de la viande congelée, laissez-la décongeler complètement, puis broyez-la.

Fonction Reverse

- ◆ En cas de blocage, la machine s'inversera d'elle-même, ou vous pouvez éteindre l'appareil, puis appuyer sur le bouton de marche arrière  et le maintenir enfoncé pendant quelques secondes.
- ◆ La vis d'alimentation tournera dans le sens opposé et la tête se videra.
- ◆ Si cela ne fonctionne pas, éteignez l'appareil et nettoyez-le.

Conseils :

Pour une sécurité optimale, la machine est équipée d'une fonction d'inversion et d'arrêt automatique afin d'éviter les dommages dus à la surcharge.

1. Lorsqu'elle est éteinte, la machine fonctionnera dans le sens inverse pendant quelques secondes pour libérer la tarière.
2. Si la tarière se coince, l'extracteur de Machine et fera marche arrière pour le libérer. Il pourrait répéter ce processus plusieurs fois.
3. Dans le cas où la machine s'arrête et émet une alarme continue « bip, bip », cela indique que la machine a rencontré une obstruction complète. Veuillez l'éteindre et le débrancher de la source d'alimentation. Assurez-vous d'enlever toute obstruction avant la prochaine utilisation.

FABRICATION DE KEBBE

FARCE

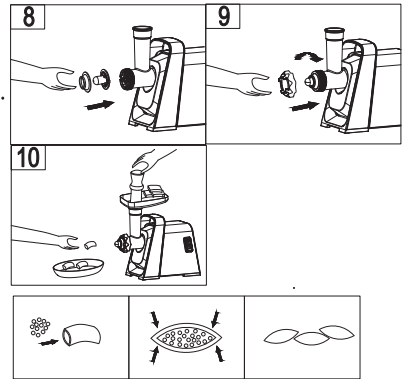
Mouton	100g/0.22lb
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Oignon (coupé finement)	10g ou à votre goût
Épices	selon préférence
Sel	selon préférence
Farine	1 cuillère à soupe

COUVERCLE DE SORTIE

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

- ◆ Broyer la viande de mouton une ou deux fois.
- ◆ Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit brun et ajouter les hachis, les petites épices, le sel et le four.

- ◆ Démontez la plaque de broyage et la lame de coupe.
- ◆ Broyer la viande trois fois et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine pour le couvercle de sortie, ce qui donne une meilleure consistance et un meilleur goût.
- ◆ Broyer le mélange trois fois.
- ◆ Placer les fixations A et B sur l'arbre de la tarière en insérant les saillies dans les fentes (fig. 8).
- ◆ Visser le capuchon en place jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne pas trop serrer (fig.9).
- ◆ Faire le couvercle de sortie cylindrique (fig.10).
- ◆ Former le kebbe et l'illustrer ci-dessous, puis le frire.

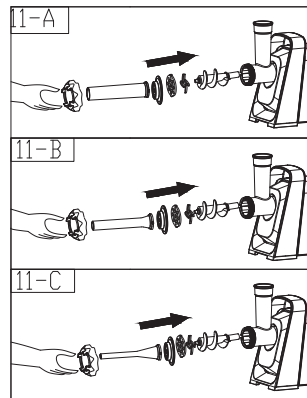


FABRICATION DE SAUCISSES

- ◆ Avant de commencer, veuillez sélectionner la taille appropriée des buses, puis assemblez-les comme suit (fig.11-A, 11-B ou 11-C).
- ◆ Effectuez les étapes conformément aux instructions de HACHAGE DE LA VIANDE mentionnées ci-dessus.

Conseils:

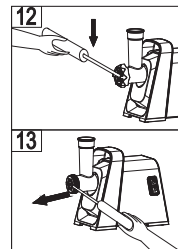
Si vous aimez votre saucisse avec une sensation un peu granuleuse ou moelleuse, envisagez d'effectuer un Double Grind. Commencez par hacher la viande avec la plaque de roue de wagon (secteur) ; assemblez ensuite le tube de farce tout en retirant la lame coupante, et procédez à le broyer une seconde fois.



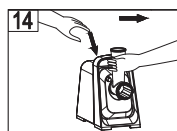
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DÉMONTAGE

- ◆ Assurez-vous que le moteur s'est complètement arrêté. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- ◆ Démontez en inversant les étapes des images 1 à 6.
- ◆ Pour retirer facilement la plaque de broyage, placez un tournevis entre la plaque de broyage et la tête, comme illustré, et soulevez-la (fig.12).
- ◆ Visser le bouton de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, déplacer la tête dans le sens illustré à la figure 13, puis retirer la tête.

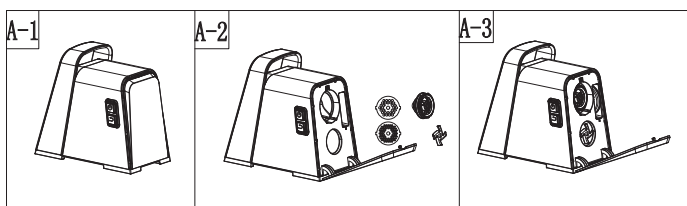


◆ Appuyez sur le bouton de déverrouillage avant de retirer la tête. En tenant la tête, faites-la tourner dans le même sens que la figure 14. La tête peut alors être retirée facilement.



RANGEMENT DES ACCESSOIRES :

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




NETTOYAGE

- ◆ Retirer la viande, etc. Laver chaque partie à l'eau chaude savonneuse. Ne pas laver les pièces au lave-vaisselle !
- ◆ Une solution de blanchiment contenant du chlore décolore les surfaces en aluminium.
- ◆ Ne pas immerger le carter du moteur dans l'eau, mais l'essuyer avec un chiffon humide.
- ◆ Les diluants et l'essence fissurent ou modifient la couleur de l'appareil.
- ◆ Essuyez toutes les plaques de broyage avec un chiffon imbibé d'huile végétale.
- ◆ Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant.
- ◆ Ne jamais nettoyer l'appareil au lave-vaisselle.
- ◆ Lavez toutes les parties métalliques dans une eau inférieure à 50 °C et séchez-les. Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	MGG-100
Tension nominale	220-240V~ 50/60Hz
Puissance nominale	500W
Puissance maximale	3000W

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
La tête du broyeur se bloque pendant le processus de broyage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La quantité d'ingrédients poussés vers la tête du broyeur est trop importante. Veillez à découper la viande en cubes de 20 mm × 20 mm pour qu'ils puissent s'insérer facilement dans la tête du broyeur. 2. Débloquez les éventuelles obstructions, appuyez sur bouton de marche arrière . Éteignez ensuite le hachoir et réessayez.
Le broyeur à viande est trop bruyant pendant l'utilisation	Vérifiez que tous les éléments amovibles ont été correctement montés en suivant les instructions d'assemblage.
Le broyeur à viande s'arrête en cours de fonctionnement	Ne pas l'utiliser en continu pendant plus de 10 minutes. Éteindre l'appareil et le débrancher après 10 minutes et le laisser refroidir avant de continuer.

<p>La viande extrudée contient de petites limailles métalliques</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avant de l'utiliser, nettoyez soigneusement toutes les pièces, à l'exception du carter du moteur. 2. Ne pas mettre au lave-vaisselle les pièces qui n'y sont pas résistantes. 3. En cas de problème, veuillez contacter le fournisseur.
<p>Un peu de poudre de métal noir adhérent à la nourriture</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. C'est habituel pour les premières fois. S'il vous plaît, choisissez-les et jetez-les, ne les mangez pas. 2. Évitez de faire fonctionner la machine au ralenti. Placez la viande avant de démarrer la machine.

AVERTISSEMENT

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



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



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



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.

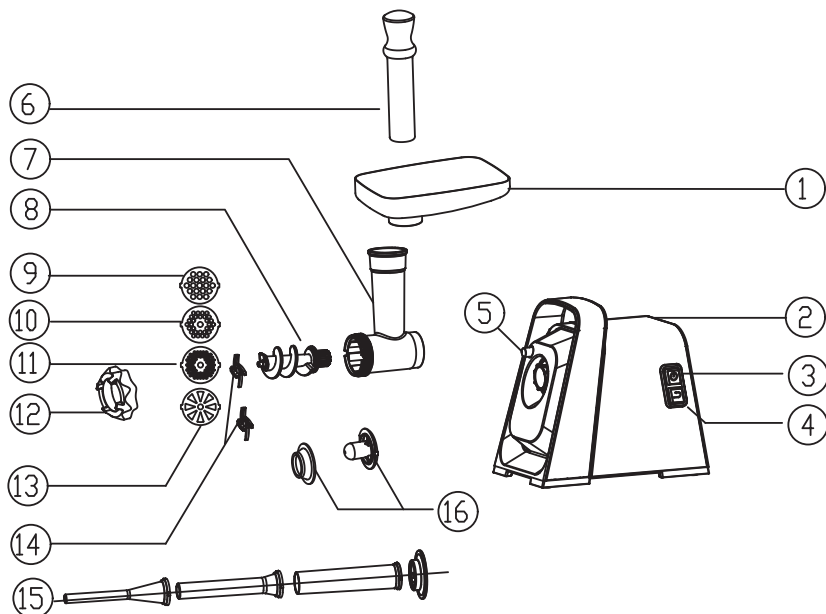
Nous vous répondrons dans les 24 heures suivant la réception de l'e-mail.



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

Por favor, lea atentamente y guarde bien las instrucciones



DESCRIPCIÓN



1. Bandeja de comida
2. Cuerpo
3. Botón OFF/ON
4. Botón REVERSE
5. Botón de desbloqueo
6. Empujador de alimentos
7. Cabezal de picado
8. Sinfín

9. Placa de trituración (grosso)
10. Plato triturador (medio)
11. Placa de afilado (fina)
12. TAPÓN
13. Placa de corte (sector)
14. Cuchilla de corte
15. Tubo de embutido
16. Fijación del kubbe/kibbeh

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

- ◆ Es para uso doméstico;
- ◆ Desenchúfelo cuando monte y desmonte el aparato.
- ◆ Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.
- ◆ Cuando transporte la unidad asegúrese de sujetar el cuerpo con ambas manos.
- ◆ No transporte la unidad por la bandeja de alimentos ni por el cabezal.No fije la cuchilla de corte ni la placa trituradora cuando utilice el accesorio kubbe.
- ◆ Nunca alimente los alimentos a mano. Utilice un empujador de alimentos.
- ◆ No triture alimentos duros como huesos, nueces, etc.
- ◆ No triture jengibre ni otros materiales con fibra dura.
- ◆ Cuando triture carne congelada, deje que se descongele por completo y después triture.
- ◆ El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe ser superior a 10 minutos.Por favor, deje que se enfríe y vuelva a utilizarla.
- ◆ Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento de la unidad con una presión excesiva.
- ◆ Cuando se active el disyuntor, no lo encienda.
- ◆ El aparato cortará la corriente cuando ésta sea superior a la nominal. Deje que el aparato se enfríe y vuelva a utilizarlo.
- ◆ No intente nunca sustituir las piezas ni reparar el aparato usted mismo.
- ◆ La función inversa está prohibida mientras el aparato está en funcionamiento (exampole, cambie del botón de encendido  al botón de retroceso  o por el contrario),espere almenos un minuto hasta que la amoladora se haya detenido por completo, delo contrario, puede causar un ruido anormal, vibración o una chispa eléctrica transitoria en el aparato. Podría dañar fácilmente el aparato y asustar al usuario.
- ◆ Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva.
Los niños no deben jugar con el aparato.
- ◆ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante,
- ◆ su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- ◆ Después de su uso, quedaría un poco de comida en el cabezal del molinillo. Esto es normal. Es posible que al final haya un poco de polvo de metal negro adherido al suelo de la comida. Por favor, recójalos y tírelos, no los coma.

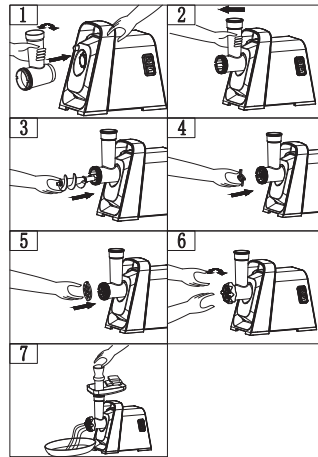
INSTRUCCIONES DE USO

Por primera vez

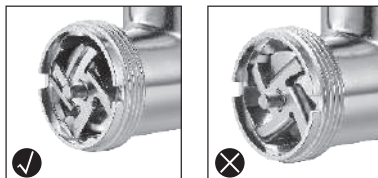
- ◆ Compruebe que la tensión indicada en la etiqueta de características se corresponde con la tensión de red de su domicilio.
- ◆ Lave a fondo todas las piezas (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- ◆ Antes de enchufarla, asegúrese de que los botones de las teclas no están en estado de ser pulsados. Ese es el estado natural de todas las teclas.

Instalación de


- ◆ Sujete el cabezal de la amoladora e introdúzcalo en la entrada, (ver fig.1), después fije el cabezal de la amoladora utilizando el pomo de fijación. Gire el pomo en el sentido de las agujas del reloj para que el cabezal quede bien sujeto. (fig.2)
- ◆ Introduzca el sinfín en el cabezal de la amoladora, primero el extremo largo (fig.3).
- ◆ **Coloque la cuchilla de corte en el eje del sinfín con la cuchilla orientada hacia delante, tal y como se ilustra en la sección ""instalar la cuchilla de corte"". Si no se coloca correctamente, no se picará la carne.**
- ◆ Coloque la placa de picado deseada junto a la cuchilla de corte, Alinee los salientes de la cuchilla de corte con la ranura del cabezal. (- fig.5).
- ◆ Apoye o presione el centro de la placa de picado con un dedo y luego enrosque el CAP en el sentido de las agujas del reloj con otra mano (fig.6). No apriete demasiado.
- ◆ Coloque la bandeja de alimentos sobre el
- ◆ Coloque el aparato en un lugar firme.
- ◆ El paso de aire en la parte inferior y en el lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y no obstruido.



⚠ **Instale la cuchilla de corte.**




Picar la carne

- ◆ Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones, deshuesada y sin grasa, tamaño aproximado :20 x 20x 60 mm/0,8x0,8x2,4 pulgadas) para que quepan fácilmente en la entrada de la bandeja para alimentos.
- ◆ Enchufe y presione el botón de encendido .
- ◆ Introduzca la carne en la entrada de alimentación mediante el empujador de alimentos.
- ◆ Después del uso apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica.

Nota: cuando pique carne congelada, deje que se descongele por completo y después píquela.

Función de marcha atrás

- ◆ En caso de atasco, la máquina retrocederá por sí sola, o puede apagar el aparato y luego presionar el botón de retroceso  y sostenerlo durante segundos.
- ◆ El tornillo de alimentación girará en la dirección opuesta y la cabeza se vaciará.
- ◆ Si no funciona, apague el aparato y límpielo.

Consejos:

Para una seguridad óptima, la máquina está equipada con una función de retroceso y apagado automático para evitar daños por sobrecarga.

1. Cuando está apagada, la máquina trabajará en sentido inverso durante segundos para liberar el sinfín.
2. Si la barrena se atasca, el exprimidor se detendrá y retrocederá para liberarla. Podría repetir este proceso varias veces.
3. En el caso de que la máquina se detenga y emita una alarma continua de "bip, bip, bip", indica que la máquina ha encontrado una obstrucción completa. Apague y desconéctelo de la fuente de alimentación. Asegúrese de eliminar cualquier obstrucción antes del próximo uso.

HACER KUBBE

RELLENO

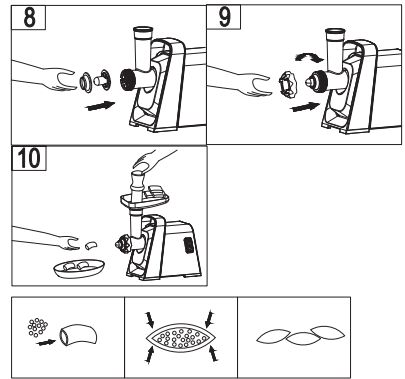
Cordero	100g/0.22lb
Aceite de oliva	1 cucharada
Cebolla (cortada finamente)	10 g o a su gusto
Especias	a su gusto
Sal	a su gusto
Harina	1 cucharada

TAPA

Carne magra	450g /0.99lb
Harina	150-200g
Especias	a su gusto
Nuez moscada (cortada finamente)	1
Pimienta roja en polvo	a su gusto
Pimienta	a su gusto

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

- ◆ Pique la carne tres veces y mezcle todos los ingredientes en un bol.
- ◆ Más carne y menos harina para la tapa de salida crean una mejor consistencia y sabor.
- ◆ Triture la mezcla tres veces.
- ◆ Desmonte la placa de molienda y la cuchilla de corte.
- ◆ Coloque juntos los accesorios kubbe Ay B en el eje del sinfín, encajando los salientes en las ranuras (fig.8).
- ◆ Enrosque la tapa en su sitio hasta que quede apretada. No apriete en exceso (fig.9).
- ◆ Realice la tapa cilíndrica de salida (fig.10).
- ◆ Forme el kubbe ilustrado a continuación y fríalo.

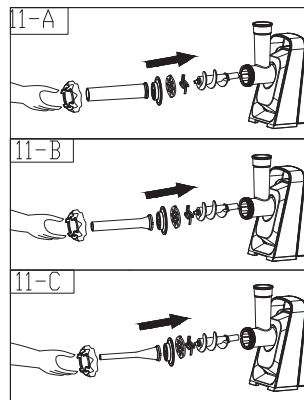


ELABORACIÓN DE SALCHICHAS

- ◆ Antes de comenzar, por favor seleccione el tamaño apropiado de las boquillas, y luego ensámblelo como se indica a continuación (fig.11-A, 11-B o 11-C) .
- ◆ Realice los pasos de acuerdo con las instrucciones de MINADO DE CARNE mencionadas anteriormente.

Consejos:

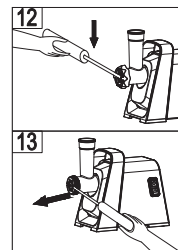
Si le gusta la salchicha con una sensación un poco arenosa o masticable, considere realizar un doble molido. Comience moliendo la carne con la Placa de Rueda de Carro (sector); luego ensamble el tubo de relleno mientras retira la cuchilla de corte, y proceda a molerlo por segunda vez.



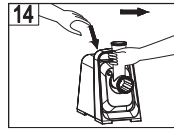
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESMONTAJE

- ◆ Asegúrese de que el motor se ha parado completamente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ◆ Desmonte invirtiendo los pasos de las imágenes 1-6.
- ◆ Para desmontar fácilmente el plato de amolar, coloque un destornillador entre el plato de amolar y el cabezal tal como se ilustra y levántelo (fig.12).
- ◆ Atornille el pomo de fijación en sentido contrario a las agujas del reloj, mueva el cabezal según la dirección ilustrada en la fig.13, entonces podrá sacar el cabezal.

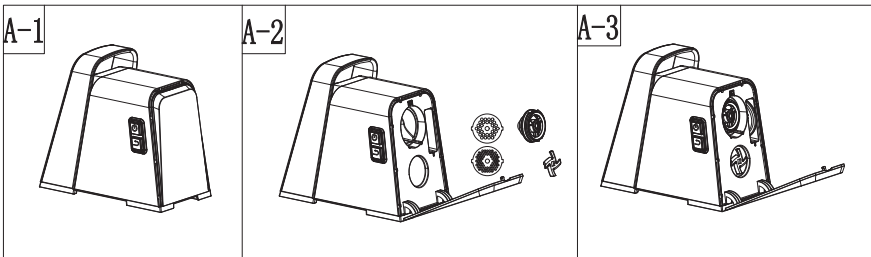


◆ Pulse el botón de desbloqueo antes de extraer el cabezal. Sujutando el cabezal, gírelo en la misma dirección que en la fig.14. A continuación, el cabezal puede extraerse fácilmente.



ALMACENAMIENTO DE ACCESORIOS:

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




LIMPIEZA

- ◆ Retire la carne, etc. Lave cada pieza en agua tibia jabonosa. No lave las piezas en lavavajillas.
- ◆ 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 agrietarán o cambiarán el color del aparato.
- ◆ Limpie todas las placas de molienda con un paño humedecido en aceite vegetal.
- ◆ Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.
- ◆ Nunca limpie el aparato con un lavavajillas.
- ◆ Lave todas las piezas metálicas con agua a menos de 50 °C y séquelas; si el aparato no se va a utilizar durante mucho tiempo, límpielas con un paño humedecido en aceite vegetal.

ESPECIFICACIÓN

Modelo	MGG-100
Tensión nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potencia nominal	500W
Potencia máxima	3000W

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

<p>Hay pequeñas limaduras metálicas dentro de la carne extrusionada</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de utilizarla, limpie bien todas las piezas excepto la carcasa del motor. 2. No lave en el lavavajillas las piezas que no sean aptas para lavavajillas. 3. Ante cualquier problema, póngase en contacto con el proveedor.
<p>Un poco de polvo de metal negro adherido a la comida</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esto es habitual para las primeras veces. Por favor, recójalos y tírelos, no los coma. 2. Evite hacer funcionar la máquina sin hacer funcionar. Coloque la carne antes de poner en marcha la máquina.

ADVERTENCIA

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



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.

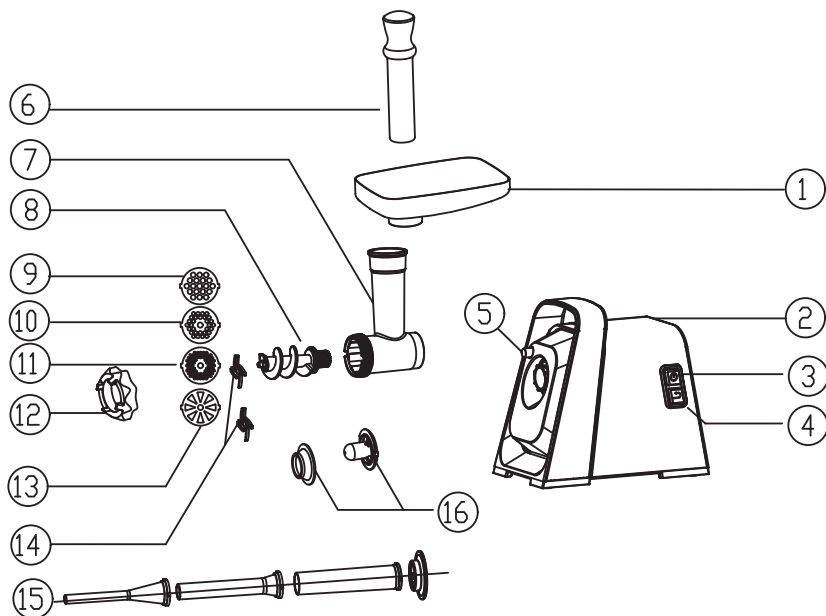
Nos pondremos en contacto con usted dentro de las 24 horas una vez que recibamos el correo electrónico.



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

Leggere attentamente e conservare le istruzioni



DESCRIZIONE



- 1. Vassoio per alimenti
- 2. Corpo
- 3. Pulsante OFF/ON
- 4. Pulsante INVERSIONE
- 5. Pulsante di sblocco
- 6. Spingitore per alimenti
- 7. Testa macinatore
- 8. Trivella

- 9. Piatto macinatore (grosso)
- 10. Piatto macinatore (medio)
- 11. Piatto macinatore (fine)
- 12. TAPPO
- 13. Piastra di taglio (setto)
- 14. Lame da taglio
- 15. Tubo per il ripieno della salsiccia
- 16. Attacco Kubbe/Kibbeh

TUTELE IMPORTANTI

- ◆ È solo per uso domestico;
- ◆ Scollegarlo quando assemblate e disassemblate l'unità.
- ◆ È necessaria la supervisione quando l'apparecchio è utilizzato vicino a dei bambini.
- ◆ Quando trasportate l'unità assicuratevi di tenere il corpo con entrambe le mani. Non caricate l'unità dal vassoio per alimenti o dalla testa.
- ◆ Non sistemate le lame da taglio e il vassoio macinatore quando utilizzate l'attacco kubbe.
- ◆ Non inserite il cibo con le mani. Utilizzate lo spingitore per cibo.
- ◆ Non macinate cibo duro come ossa, noccioline, etc.
- ◆ Non macinate zenzero o altri materiali con fibre dure.
- ◆ Quando macinate la carne surgelata, assicuratevi di averla completamente scongelata prima, poi macinate.
- ◆ La macinazione continua della carne può avvenire per non più di 10 minuti. Preghiamo di farlo raffreddare e poi usarlo ancora.
- ◆ Per evitare inceppamenti, non forzare la funzionalità dell'unità con una pressione eccessiva.
- ◆ Quando l'interruttore è attivo, non premere on.
- ◆ Il dispositivo si interrompe quando la corrente è oltre la corrente nominale. Lascia che l'apparecchio si raffreddi quindi usalo ancora.
- ◆ Non provare mai a sostituire le parti e riparare l'unità da solo.
- ◆ La funzione inversa è vietata quando l'apparecchio è in funzione (ad esempio, passare dal pulsante di accensione  al pulsante di inversione  o al contrario), attendere almeno un minuto fino a quando la smerigliatrice non si è completamente arrestata, altrimenti si potrebbero verificare rumori anomali, vibrazioni o scintille elettriche transitorie nell'apparecchio. Ciò potrebbe danneggiare facilmente l'apparecchio e spaventare l'utente.
- ◆ Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che abbiano compreso i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ◆ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata per evitare un pericolo.
- ◆ Dopo l'uso, rimarrebbe un po' di cibo nella testa del macinino. E 'normale. Alla fine potrebbe esserci un po' di polvere di metallo nero che aderisce al terreno del cibo. Si prega di raccogliarli e gettarli via, non mangiarli.

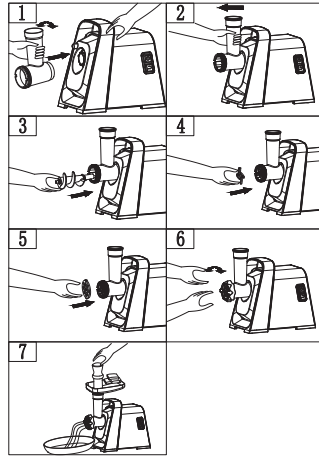
ISTRUZIONI PER L'USO

Per la prima volta

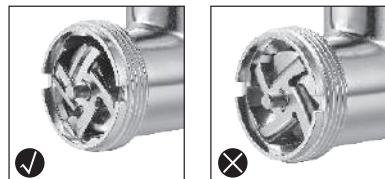
- ◆ Controlla il voltaggio indicato sulla targhetta corrispondente al voltaggio di rete della vostra casa.
- ◆ Lavare completamente tutte le parti (tranne il corpo) in acqua calda e sapone.
- ◆ Prima di collegarlo, assicuratevi che il pulsante chiave non sia stato premuto. Questo è lo stato naturale di tutte le chiavi.

Installazione


- ◆ Prendi la testa del macinatore e inseriscila nella presa (fig.1), quindi fissa la testa del macinatore utilizzando la manopola di fissaggio. Gira la manopola in senso orario in modo che la testa sia fissata saldamente. (fig.2)
- ◆ Inserire la trivella nella testa del macinatore prima dalla fine lunga. (fig. 3)
- ◆ **Sistemare le lame di taglio sull'albero della trivella con la lama rivolta in avanti come illustrato nella sezione in "installare le lame da taglio". Se non sono fissate propriamente, la carne non verrà tritata.**
- ◆ Sistemare il vassoio del macinatore desiderato dopo le lame da taglio, allineare le sporgenze della lama da taglio con la fessura sulla testa. (fig.5)
- ◆ Supportare o premere il centro del vassoio del macinatore con un dito quindi avvitare il tappo in senso orario con l'altra mano (fig.6). Non stringere troppo.
- ◆ Sistemare il vassoio per alimenti sulla testa e fissarlo in posizione (fig.7)
- ◆ Sistemare l'unità su una superficie dritta.
- ◆ Il passaggio dell'aria sulla parte inferiore e il lato dov'è alloggiato il motore devono essere liberi e non bloccati.



⚠ Installare le lame da taglio




Tritare la carne

- ◆ Taglia tutto il cibo in pezzi (senza nervi, ossa o grasso della carne è consigliato, la dimensione approssimativa: 20 x 20 x 60 mm/0.8 x 0.8 x 2.4 inch) così che possano infilarsi facilmente nell'ingresso del vassoio per alimenti.
- ◆ Collegare e premere il pulsante di accensione .
- ◆ Introdurre la carne nell'ingresso utilizzando lo spingitore per cibo.
- ◆ Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

Note: quando macinate la carne surgelata, lasciatela scongelare completamente prima, quindi macinate.

Funzione inversione

- ◆ In caso di inceppamento, la macchina si invertirà da sola, oppure è possibile spegnere l'apparecchio e quindi premere il pulsante di retromarcia  e tenerlo premuto per secondi.
- ◆ La coclea di alimentazione ruoterà nella direzione opposta e la testa si svuoterà.
- ◆ Se non funziona, spegnere l'apparecchio e pulirlo.

Suggerimenti:

Per una sicurezza ottimale, la macchina è dotata di una funzione di inversione e spegnimento automatici per evitare danni da sovraccarico.

1. Quando è spenta, la macchina lavorerà in senso inverso per secondi per liberare la coclea.
2. Se la coclea si blocca, la macchina si fermerà e si invertirà per liberarla. Potrebbe ripetere questo processo alcune volte.
3. Nel caso in cui la macchina si fermi ed emetta un allarme continuo "beep, beep, beep", indica che la macchina ha incontrato un'ostruzione completa. Si prega di spegnerlo e scollegarlo dalla fonte di alimentazione. Assicurarsi di rimuovere eventuali ostruzioni prima dell'uso successivo.

PREPARARE IL KUBBE RIPIENO

IMBOTTITURA

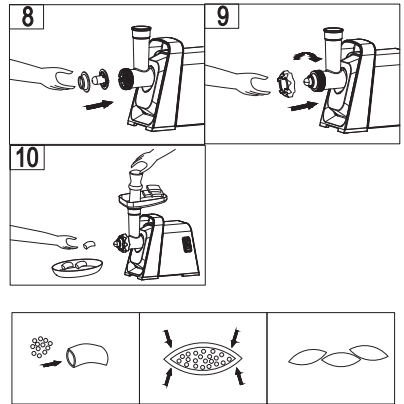
Montone	100g/0.22lb
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Cipolla (tagliata finemente)	10 g o secondo i tuoi gusti
Spezie	a tuo gusto
Sale	a tuo gusto
Farina	1 cucchiaio

COPERCHIO D'USCITA

Carne magra	450g/0.99lb
Farina	150-200g
Spezie	a tuo gusto
Noce moscata (tagliata finemente)	1
Peperoncino rosso forte	a tuo gusto
Pepe	a tuo gusto

- ◆ Taglia il montone in uno o due pezzi.
- ◆ Friggi la cipolla sino a che diventa dorata e aggiungi le spezie tritate piccole, sale e farina.

- ◆ Taglia la carne tre volte e mescola tutti gli ingredienti insieme in una ciotola. Altra carne e poca farina per il coperchio d'uscita creano una migliore consistenza e sapore.
- ◆ Macina la mistura tre volte.
- ◆ Disassembla il vassoio macinatore e le lame da taglio.
- ◆ Sistema l'attacco kubbe A e B insieme nell'albero della trivella, sistema le protusioni negli alloggiamenti (fig.8).
- ◆ Avvita il tappo nel posto sino a stringerlo. Non stringerlo troppo (fig. 9).
- ◆ Realizza il coperchio di uscita cilindrico (fig.10).
- ◆ Forma il kubbe come illustrato di seguito e friggere.

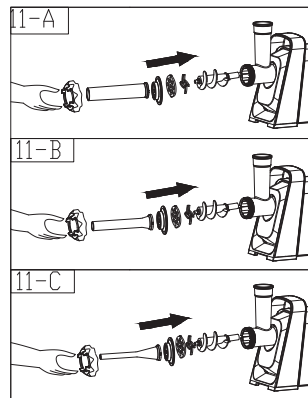


PREPARARE LA SALSICCIA

- ◆ Prima di iniziare, selezionare la dimensione appropriata degli ugelli e assemblarli come indicato di seguito (fig. 11-A, 11-B o 11-C).
- ◆ Eseguire le operazioni seguendo le istruzioni per la tritatura della carne riportate sopra.

Suggerimenti:

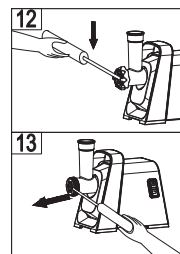
Se ti piace la salsiccia con un aspetto un po' granuloso o gommoso, valuta la possibilità di eseguire una doppia macinatura. Iniziate macinando la carne con il Piatto Ruota del Carro (settore); quindi montare il tubo di insacco rimuovendo la lama di taglio e procedere a macinarlo una seconda volta.



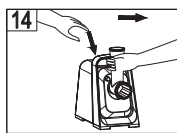
PULIZIA E MANUTENZIONE

DISASSEMBLAGGIO

- ◆ Assicurati che il motore si sia fermato completamente. Disconnetti la spina dalla presa di corrente.
- ◆ Disassembla invertendo i passi dalla figura 1-6.
- ◆ Per rimuovere facilmente il vassoio di macinatura, sistemate un cacciavite tra il vassoio di macinatura e la testa come illustrato e sollevare (fig. 12). Svita la
- ◆ manopola di fissaggio in senso antiorario, muovi la testa nella direzione illustrata nella fig 13, quindi puoi prendere la testa.

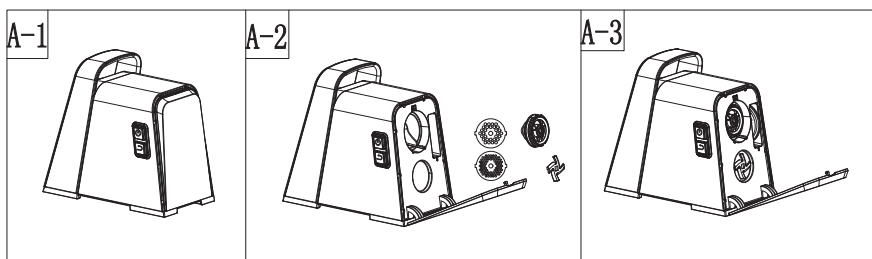


- ◆ Premere il pulsante di sblocco prima di rimuovere la testina. Tenendo la testina, ruotarla nella stessa direzione della fig.14. A questo punto la testina può essere rimossa facilmente.



CONSERVAZIONE DEGLI ACCESSORI:

- ◆ Il vano portaoggetti si trova sul retro dell'unità, come illustrato nella figura (A-1).
- ◆ Spingere il coperchio del vano per aprirlo, come illustrato nella figura (A-2).
- ◆ Mettere gli accessori puliti (come la lama, i piatti di taglio, l'accessorio per kibbe) nel vano di stoccaggio come illustrato (A-3).




PULIZIA

- ◆ Rimuovi la carne, etc. Lava ogni parte con acqua calda e sapone. Non lavare le parti nella lavastoviglie!
- ◆ La soluzione di sbiancamento contiene cloro che scolorisce le superfici in alluminio.
- ◆ Non immergere il motore nell'acqua, ma puoi pulirlo con un panno umido.
- ◆ Diluenti o petrolio possono rompere e cambiare il colore dell'unità.
- ◆ Pulisci tutti i vassoio di macinatura con olio vegetale - panno umido
- ◆ Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e togliere la spina dalla presa. Non pulire mai l'apparecchio con la lavastoviglie.
- ◆ Lavare tutte le parti metalliche in acqua a meno di 50 °C e asciugarle; nel
- ◆ caso in cui l'apparecchio rimanga inutilizzato per un lungo periodo di tempo, pulirle con un panno bagnato di olio vegetale.

SPECIFICA

Modello	MGG-100
Tensione nominale	220-240V~ 50/60Hz
Potenza nominale	500W
Potenza massima	3000W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

<p>Ci sono delle piccole limature metalliche insieme alla carne estrusa</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prima dell'uso, vi preghiamo di pulire tutte le parti eccetto l'alloggiamento del motore. 2. Non lavare le parti che non sono sicure in lavastoviglie. 3. Per qualsiasi problema, contattate il fornitore.
<p>Un po' di polvere di metallo nero che aderisce al cibo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Questo è normale per le prime volte. Si prega di raccogliarli e gettarli via, non mangiarli. 2. Evitare di far girare la macchina al minimo. Posizionare la carne prima di avviare la macchina.

AVVERTIMENTO

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



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.

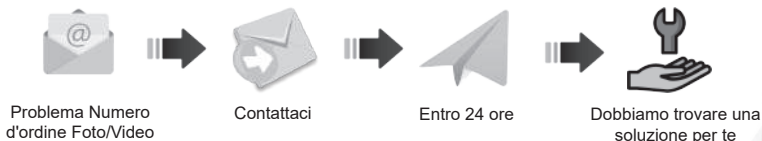
L'unità/le parti sostitutive saranno garantite per la parte rimanente del periodo di garanzia originale.

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.

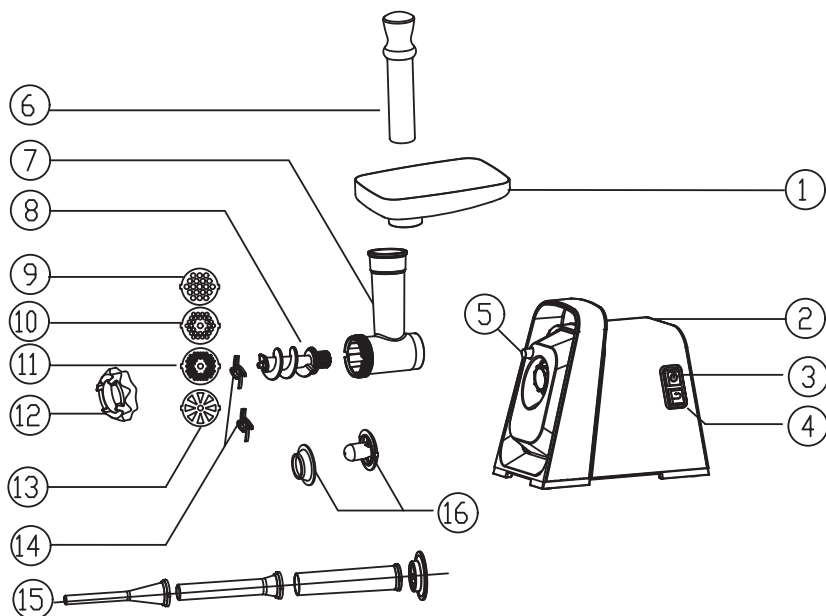
Ti risponderemo entro 24 ore dalla ricezione dell'e-mail.



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

Please read carefully and keep the instruction well



DESCRIPTION



1. Food tray
2. Body
3. ON/OFF button
4. REVERSE button
5. UNLOCK button
6. Food pusher
7. Grinder head
8. Auger

9. Grinding plate (coarse)
10. Grinding plate (medium)
11. Grinding plate (fine)
12. CAP
13. Cutting plate (sector)
14. Cutting blade
15. Sausage stuffer tubes
16. Kibbe attachment

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ It is for household use;
- ◆ Unplug when assembling and disassembling the unit.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- ◆ Do not fix the cutting blade and grinding plate when using kubbe attachment.
- ◆ Never feed food by hand. Use food pusher.
- ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- ◆ When grinding the frozen meat, please let it unfreeze completely, then grind.
- ◆ Continuous running of the meat grinder should be not more than 10 minutes with the motor cool down to room temperature before switching it on again.
- ◆ The reverse function is prohibited while the appliance is operating (example, switch from power button  to reverse button  or on the contrary), wait at least one minute until the grinder has come to a complete stop, otherwise, it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to the appliance and make a user frightened.
- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- ◆ Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- ◆ Children shall not play with the appliance.
- ◆ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Appliance will cut off power when the current is over the rated current. Let the appliance cool down and then use it again.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ 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.

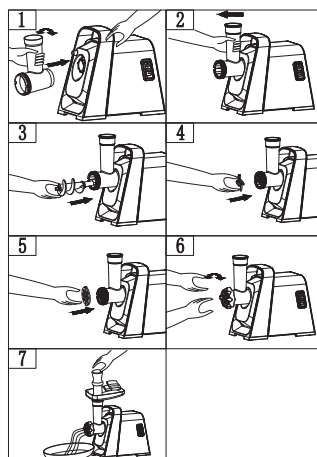
INSTRUCTION FOR USE

For the first time

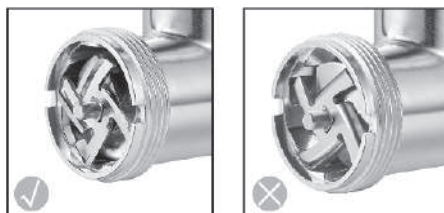
- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- ◆ Thoroughly wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plug in, make sure the key buttons are not in the state of being pressed down. That is the natural state of all keys.

Installing


- ◆ hold the grinder head and insert it into the inlet, (see fig.1), then fix the grinder head by using fasten knob. Turn the knob clockwise so that the head being fastened tightly. (fig.2)
- ◆ Insert the auger into the grinder head, long end first (fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the auger shaft with the blade facing the front as illustrated in “install cutting blade” section. If it is not fitted properly, meat will not be minced.
- ◆ Place the desired grinding plate next to the cutting blade, Align protrusions of cutting blade with the slot on the head.(fig.5).
- ◆ Support or press the centre of the grinding plate with one finger then screw the CAP clockwise with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- ◆ Place the food tray on the head and fix it into position. (fig.7)
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



⚠ Install cutting blade




Mincing meat

- ◆ Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 x 20x 60 mm/0.8x0.8x2.4inch) so that they fit easily into the inlet of food tray.
- ◆ Plug in and press the power button  .
- ◆ Feed meat into the feeding inlet via using food pusher.
- ◆ After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

Note: when grinding the frozen meat, please let it unfreeze completely, then grind.

Reverse function

- ◆ In case of jamming, the machine will reverse by itself, or you can switch the appliance off and then press reverse button  and hold on for seconds.
- ◆ Auger will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch the unit off and clean it.

Tips:

For optimal safety, the machine is equipped with an automatic reverse and shutdown feature to prevent damage from overloading.

1. When switched off, the machine will work in the reverse direction for seconds to free up the auger.
2. If the auger gets stuck, the machine will stop and reverse to free it. It could repeat this process a few times.
3. In the event the machine halts and emits a continuous "beep, beep, beep" alarm, it indicates that the machine has encountered a complete obstruction. Please switch off and unplug it from the power source. Ensure to remove any obstructions before next use.

MAKING KIBBE

STUFFING

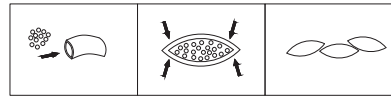
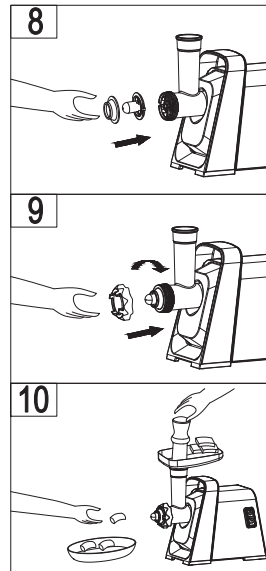
Mutton	100g / 0.22lb
Olive oil	1 tablespoons
Onion (cut finely)	10g or to your taste
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 tablespoons

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

OUTLET COVER

Lean meat	450g / 0.99lb
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble the grinding plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbe attachments A and B onto the auger shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- ◆ Form kibbe as illustrated below and deep fry.



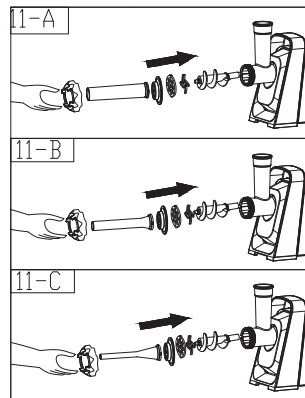
MAKING SAUSAGE

◆ Before starting, please select the appropriate size of nozzles, and then assemble it as per following (fig.11-A, 11-B or 11-C) .

◆ Operate the steps according to the instructions of MINCING MEAT which mentioned above.

Tips:

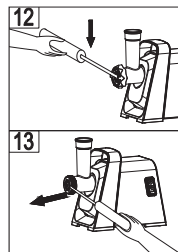
If you like your sausage with a bit of a gritty or chewy feel, consider performing a Double Grind. Begin by grinding the meat with the Wagon Wheel Plate (sector); then assemble the stuffing tube while removing the cutting blade, and proceed to grind it a second time.



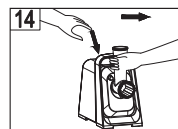
CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.
- ◆ To remove the grinding plate easily, place a screwdriver between the grinding plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).

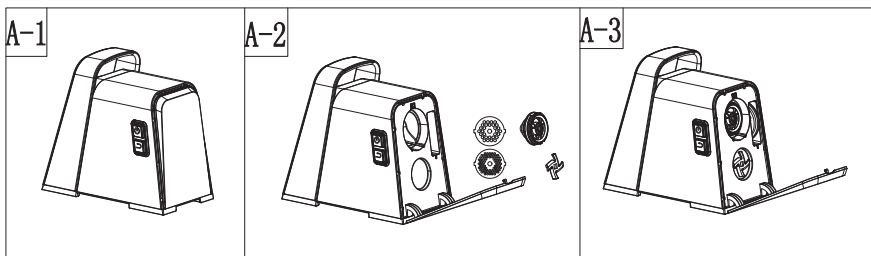


- ◆ Press the unlock button before removing the head. Holding the head, rotate it in the same direction as fig.14. Then the head can be removed easily.



ACCESSORIES STORAGE:

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



CLEANING


- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water. **Do not wash the parts in dishwasher!**
- ◆ 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.
 - ◆ Wipe all the grinding plates by vegetable oil -wet cloth.
 - ◆ Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
 - ◆ Never clean the unit by a dishwasher.
- Wash all the metal parts in water below 50 °C and dry, in case the unit is left unused for a long period of time, wipe them by vegetable oil -wet cloth.


SPECIFICATION

Model	MGG-100
Rated voltage	220-240V 50/60Hz
Rated power	500W
Max power	3000W

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
The Grinder Head becomes stuck during grinding process	<ol style="list-style-type: none"> 1. the quantity of ingredients pushed down the "Grinder Head" is too much. Ensure you have sliced the meat into 20mm×20mm cubes to allow the them to easily fit down the Grinder Head. 2. Dislodge any blockages press the reverse button  for 3-6 seconds. Then switch off the Meat Grinder and try again.

The meat grinder is too noisy during use	Check that all removable components have been correctly fitted by following the assembly instructions.
The meat grinder stops during operation	Do not use continuously for more than 10 minutes at a time. Switch the appliance off and unplug after 10 minutes period and allow to cool before continuing.
There are small metal filings within the extruded meat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Before using, please clean all parts thoroughly except the motor housing. 2. Do not wash the parts which are not dishwasher safe in a dishwasher. 3. Any problem, please contact the supplier.
A bit of black metal powder adhering to the food	<ol style="list-style-type: none"> 1. This is usual for the first few times. Please pick them out and throw away, do not eat them. 2. Avoid running the machine idly. Place the meat before starting the machine.

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



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.



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



The device meets the requirements of Regulation 2014/30/EU as well as the applicable standards EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021.



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



retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Manufacturer: Foshan Shunde Yeekai Electrical Co., Ltd.

Add.: No.203, Building 1 of Zhifu Zone, No.8 of 2nd Ring Road, Xingtan Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China.

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



Name: E-CrossStu GmbH

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

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



Company: YH Consulting Limited

Address: 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

