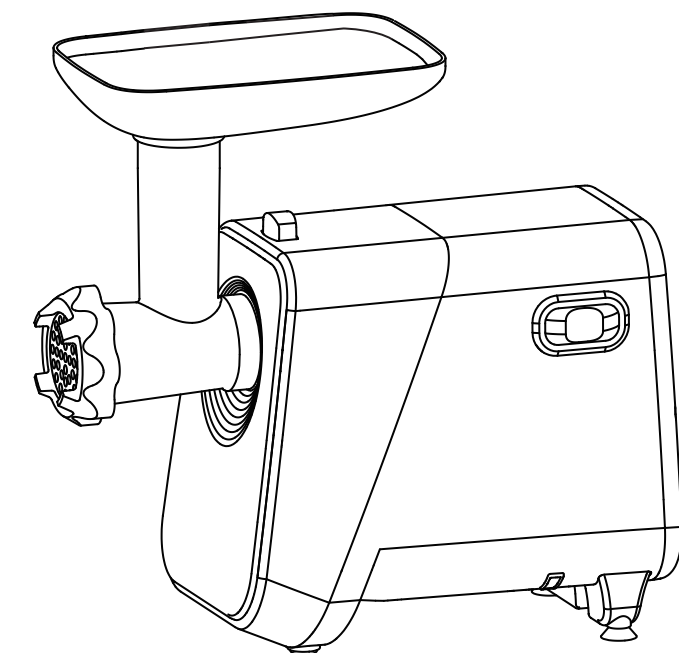


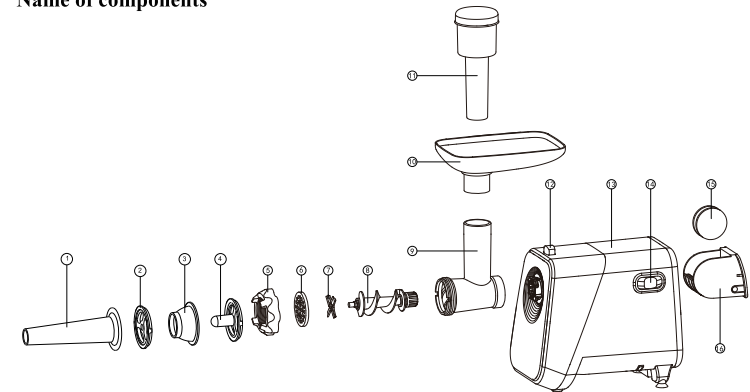
INSTRUCTION MANUAL MEAT GRINDER



AC 220-240V~ 50/60Hz 1800W

Name of product part

Name of components



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. enema tube | 2. meat pie circle |
| 3. meat pie cover | 4. enema circle |
| 5. meat cone with | 6. holes and round knives. |
| 7. four blade cutter | 8. screw |
| 9. meat cone | 10. tray |
| 11. push rod | 12. loose lock key |
| 13. host | 14. switch / reverse key |
| 15. medium diameter round knife cake, | |
| 16. knife cake box. | |

Voltage: AC220-240V Frequency:50/60Hz Power:1800W

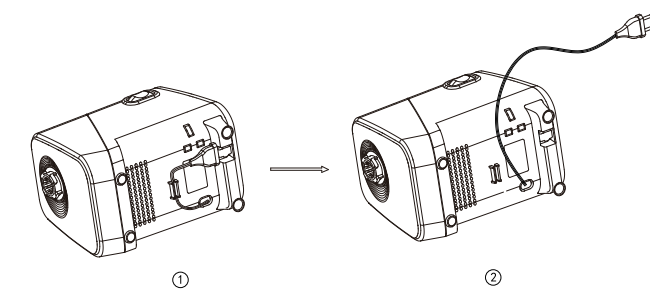
Methods of using products

Usage method

- before using the machine, make sure that the voltage marked on the machine is consistent with the voltage in your home.
- before use, please use warm water (caution can not use more than 40 degrees of water) to clean the parts outside the machine.
- before inserting the power, make sure the switch is in shutdown.

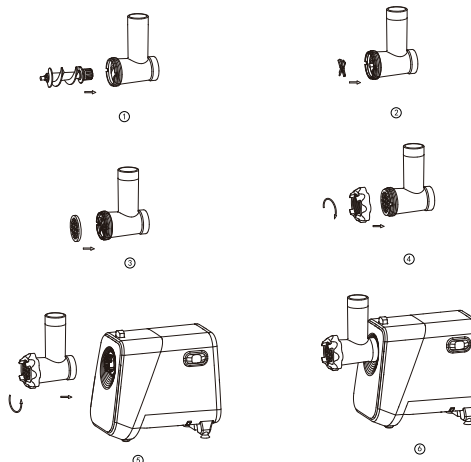
Instructions:

Installation steps 1: pull out the power cord from the main engine.



1

Installation step two: assemble meat parts.



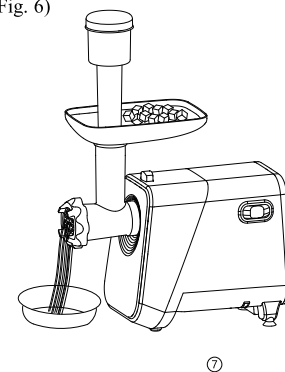
Product usage method

Installation steps 1: pull out the power cord from the main engine.

Turn the main engine, remove the power plug from the bottom of the main engine and pull the power cord lightly. Figure 1, figure 2

Installation step two: assemble meat parts.

- one hand holds the meat cone, the other hand screws the meat into the meat barrel (Fig. 1).
- Install the four-blade knife on the screw. The blade must be facing outward. Be careful not to pinch the blade so as to prevent hand injury (Fig. 2).
- install knife cake. The knife cake position is aligned to the minced meat cylinder gap (Fig. 3).
- tighten the lid of the meat cone. It is tightened clockwise and loosens the counterclockwise direction. Do not rotate too tightly. (Figure 4)
- Hold the main engine with one hand and the meat grinder with the other, tilt slightly to the nose and install it on the main engine (Fig. 5, Fig. 6)



2

Meat:

- Cut the meat into pieces (make sure to remove the bones, tendons, skins and fat from the meat first, and the maximum size is within 20MM *20MM *60MM)
- plug in the power cord and press the "switch" button.
- Put the meat in the tray and push the meat into the grinder only with a push rod. Don't push the meat with other utensils. (Fig. 7)
- after processing, press the "switch" reversing key to stop the machine and dial the power plug. Depending on the need, you can choose knife cakes with different diameters and twist out different meat minors.

Product usage method

Reversal function

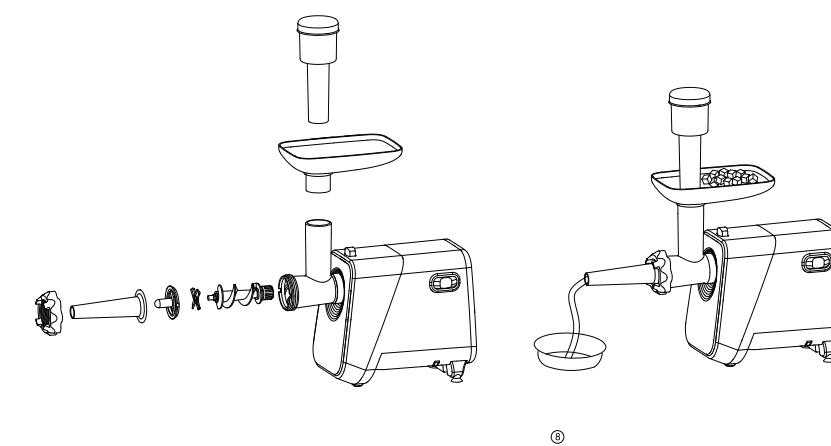
If clogging occurs in the process of processing fresh meat, press the switch button "inversion" button does not put, can achieve inversion.

When the screw rotates backwards, the blockage will be released and the "reverse" button will be loosened, and the meat grinder will be removed to remove the non-fresh meat foreign bodies in the barrel.

Making sausages

Assemble as shown in Figure 8.

Press the sausage coat over the sausage tube. Hold the sausage coat in one hand and put the seasoned meat in the meat tube with the other. Two people can operate as required.

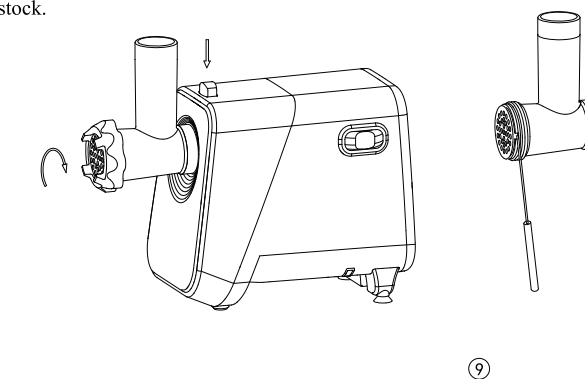


3

Cleaning and maintenance

Disassemble

- be careful to turn off the switch first, then pull out the plug.
- Press the loosening button to the bottom as shown in the arrow in Figure 9, and rotate the meat grinder clockwise to release from the main engine.
- Unscrew the cap of the mince barrel. If the knife cake is too tight, you can use a screwdriver to pry it loose.
- remove the parts from the meat cone, rinse it with water, and dry it at last.
- The outside of the fuselage can be wiped with a wet cloth. It is forbidden to immerse the main engine in water or wash it under the tap.
- The metal parts such as knife cake and four-leaf knife can be soaked in olive oil or other edible oils to avoid rusting.
- the power cord can be put into the fuselage and can be operated in reverse sequence according to the "installation steps".
- Medium and small hole knife cake can also be placed in the knife cake box to store and restock.



clean

- when you take out the four blade knife, notice the sharp blade and do not scratch your hand.
- Clean up the minced meat and then clean all the parts (except the main body) with normal temperature water (not more than 40 degrees).
- please store this product in a cool and dry place where children can't get it.
- for your health, please ensure that the product is clean and dry when receiving the product.
- never put the mainframe in the dishwasher.

4

Matters needing attention

Safety precautions

This machine is only suitable for family use. It can not be used for industrial or commercial purposes.

Do not plug in the power supply until the machine is assembled. Do not attempt to remove any parts during operation.

Don't put the machine in children or mentally handicapped people, easy to touch the place you get.

When you move or take in a machine, please use your hands to stabilize the machine. Do not only take part in the tray or the meats.

Please push the food with pusher bar, and do not use hand or other equipment to push food.

The machine is only suitable for grinding fresh meat. It is forbidden to process fresh meat with bones, skins, tendons or other nuts or hard objects.

Try not to strangle sugarcane, ginger, celery and other coarse fiber ingredients.

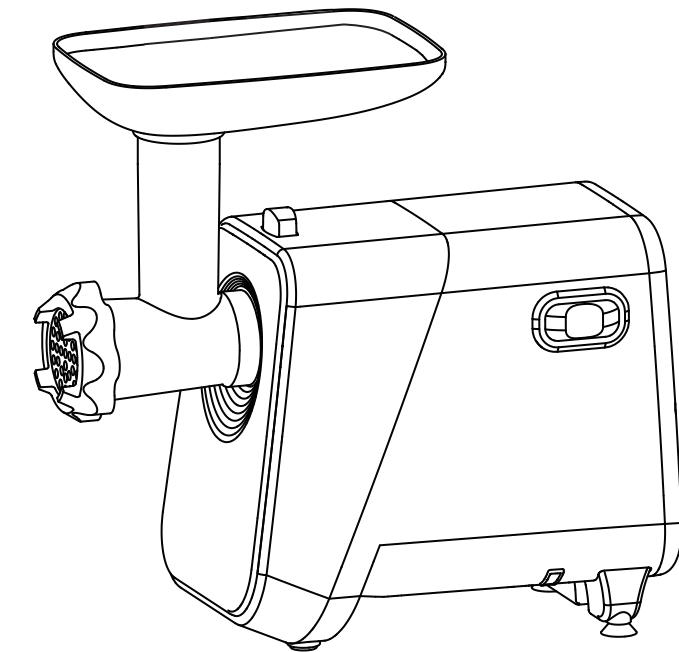
_Machine continuous operation should not exceed 10 minutes, re-use of the machine to wait for complete cooling before proceeding.

_The machine is prohibited from switching quickly from the gears between "forward-reverse" or "reverse-forward" during operation. It must stop at the "off" position for more than 30 seconds. Otherwise, the machine will be easily damaged.

When the machine is abnormal, please do not use it again, nor do you try to repair the machine or replace parts.

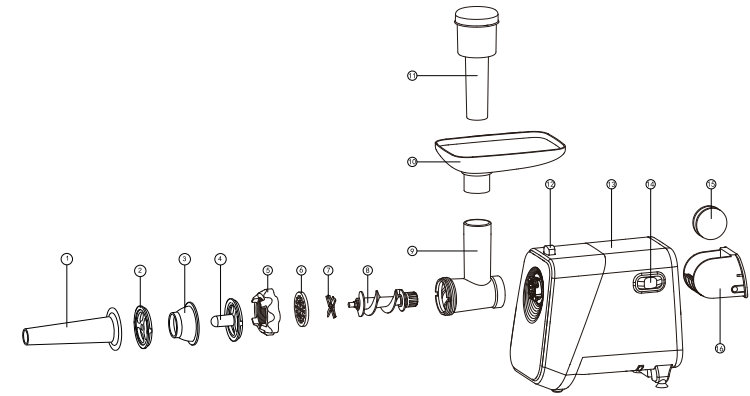
5

GEBRAUCHSANWEISUNG FLEISCHWOLF



AC 220-240V~ 50/60Hz 1800W

Name des Produktteils
Name der Komponenten



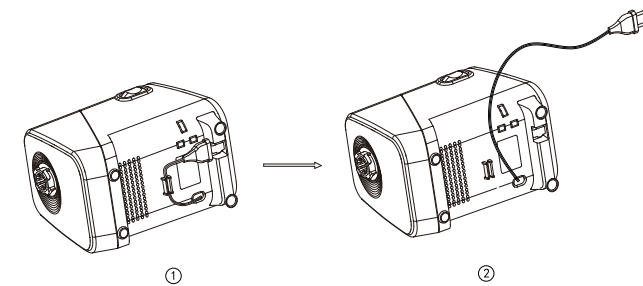
- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Klistierschlauch | 2. Fleischkuchen-Kreis |
| 3. Fleischkuchendeckel | 4. Einlaufkreis |
| 5. Fleischkegel mit | 6. Löcher und runde Messer. |
| 7. Vierklingenschneider | 8. Schraube |
| 9. Fleischtüte | 10. Tablett |
| 11. Schubstange | 12. loser Schlossschlüssel |
| 13. Hostie | 14. Schalter/Umkehrschlüssel |
| 15. runder Messerkuchen mit mittlerem Durchmesser, | |
| 16. Messer-Kuchen-Box. | |

Spannung: AC220-240V Frequenz:50/60Hz Leistung:1800W
Methoden der Produktverwendung

Methode zur Verwendung

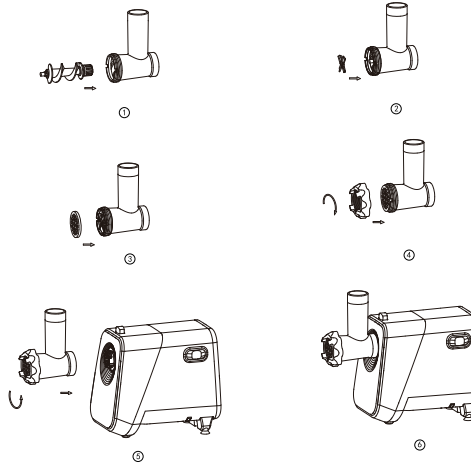
- vor der Verwendung der Maschine, stellen Sie sicher, dass die Spannung auf der Maschine markiert ist im Einklang mit der Spannung in Ihrem Haus.
- vor dem Gebrauch, verwenden Sie bitte warmes Wasser (Vorsicht, nicht mehr als 40 Grad Wasser verwenden), um die Teile außerhalb der Maschine zu reinigen.
- bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass der Schalter ausgeschaltet ist. Anleitung:

Installationschritte 1: Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Hauptmotor.



1

Zweiter Installationsschritt: Zusammenbau der Fleischteile.

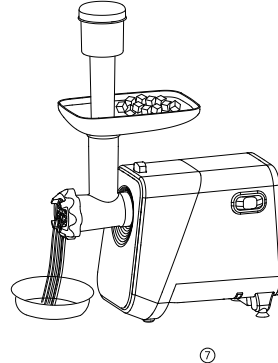


Methode zur Verwendung des Produkts

Installationschritte 1: Ziehen Sie das Netzkabel aus der Hauptmaschine. Drehen Sie die Hauptmaschine um, ziehen Sie den Netzstecker aus der Unterseite der Hauptmaschine und ziehen Sie leicht am Netzkabel. Abbildung 1, Abbildung 2

Zweiter Installationsschritt: Fleischteile zusammensetzen.

- Eine Hand hält den Fleischkegel, die andere Hand schraubt das Fleisch in den Fleischzylinder (Abb. 1).
- Setzen Sie das Vierklingenmesser auf die Schraube. Die Klinge muss nach außen gerichtet sein. Achten Sie darauf, die Klinge nicht einzuklemmen, um Handverletzungen zu vermeiden (Abb. 2).
- Installieren Sie den Messerkuchen. Die Position des Messerkuchens ist auf den Spalt des Hackfleischzylinders ausgerichtet (Abb. 3).
- Ziehen Sie den Deckel des Fleischkegels fest. Er wird im Uhrzeigersinn angezogen und gegen den Uhrzeigersinn gelockert. Drehen Sie nicht zu fest. (Abbildung 4)
- Halten Sie den Hauptmotor mit einer Hand und den Fleischwolf mit der anderen, kippen Sie ihn leicht nach vorne und setzen Sie ihn auf den Hauptmotor (Abb. 5, Abb. 6)



2

Fleisch:

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (stellen Sie sicher, dass die Knochen, Sehnen, Häute und Fett aus dem Fleisch zuerst zu entfernen, und die maximale Größe ist innerhalb 20MM *20MM *60MM).
- Stecken Sie das Netzkabel ein und drücken Sie die Taste "switch".
- Legen Sie das Fleisch in die Schale und schieben Sie es nur mit einer Schubstange in den Fleischwolf. Drücken Sie das Fleisch nicht mit anderen Utensilien (Abb. 7).
- nach der Verarbeitung, drücken Sie den "Schalter" Umkehr-Taste, um die Maschine zu stoppen und wählen Sie den Netzstecker. Je nach Bedarf, können Sie wählen, Messer Kuchen mit verschiedenen Durchmessern und drehen Sie verschiedene Fleisch minors.

Methode der Produktverwendung

Funktion der Umkehrung

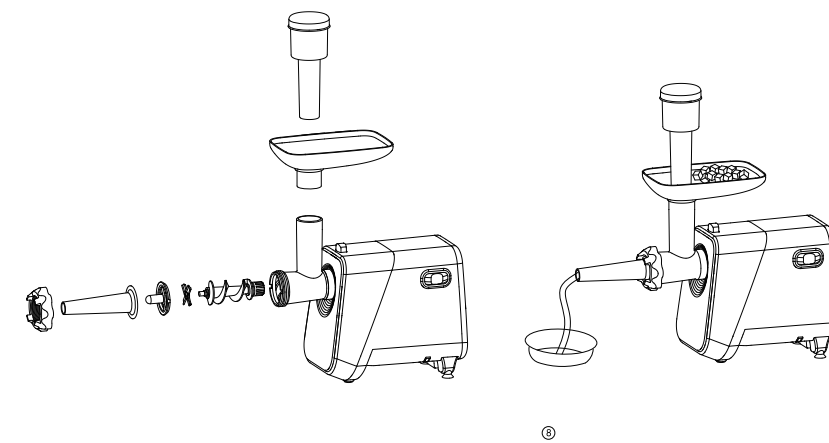
Wenn Verstopfung in den Prozess der Verarbeitung von frischem Fleisch auftritt, drücken Sie die Schaltfläche "Umkehrung" Taste nicht setzen, kann Umkehrung zu erreichen.

Wenn sich die Schraube rückwärts dreht, wird die Verstopfung gelöst und die "Umkehr"-Taste wird gelöst, und der Fleischwolf wird entfernt, um die nicht frischen Fleischfremdkörper im Lauf zu entfernen.

Herstellung von Würstchen

Zusammensetzen wie in Abbildung 8 gezeigt.

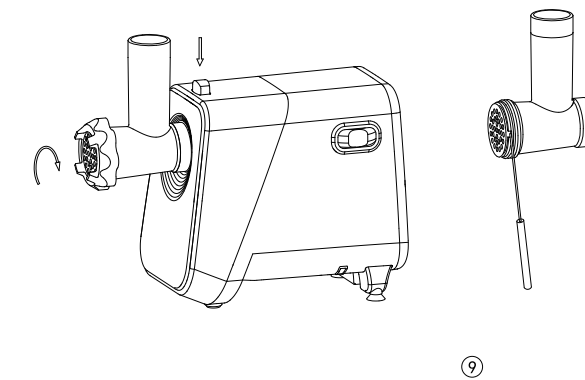
Drücken Sie den Wurstmantel über den Wurstschlauch. Halten Sie den Wurstmantel in der einen Hand und legen Sie das gewürzte Fleisch mit der anderen Hand in das Fleischrohr. Bei Bedarf können zwei Personen arbeiten.



3

Reinigung und Wartung
Demontieren

- Achten Sie darauf, zuerst den Schalter auszuschalten und dann den Stecker zu ziehen.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf nach unten (siehe Pfeil in Abbildung 9) und drehen Sie den Fleischwolf im Uhrzeigersinn, um ihn von der Hauptmaschine zu lösen.
- Schrauben Sie den Deckel des Hackfleischfasses ab. Wenn der Messerkuchen zu fest sitzt, können Sie ihn mit einem Schraubenzieher heraushebeln.
- Entfernen Sie die Teile aus dem Fleischkegel, spülen Sie ihn mit Wasser ab und trocknen Sie ihn abschließend.
- Die Außenseite des Rumpfes kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Es ist verboten, den Hauptmotor in Wasser zu tauchen oder unter dem Wasserhahn zu waschen.
- Die Metallteile wie Messerkuchen und Vierblattnesser können in Olivenöl oder anderen Speiseölen eingeweicht werden, um Rost zu vermeiden.
- das Stromkabel kann in den Rumpf gesteckt werden und in umgekehrter Reihenfolge gemäß den "Installationschritten" betrieben werden.
- Mittleres und kleines Loch Messerkuchen kann auch in der Messerkuchen-Box platziert werden, um zu speichern und wieder aufzufüllen.



reinigen

- Wenn Sie das Messer mit vier Klingen herausnehmen, achten Sie auf die scharfe Klinge und vermeiden Sie Kratzer an der Hand.
- Säubern Sie das Hackfleisch und reinigen Sie dann alle Teile (außer dem Hauptteil) mit normal temperiertem Wasser (nicht mehr als 40 Grad).
- Bitte bewahren Sie dieses Produkt an einem kühlen und trockenen Ort auf, an dem Kinder es nicht erreichen können.
- für Ihre Gesundheit, stellen Sie bitte sicher, dass das Produkt sauber und trocken ist, wenn Sie das Produkt erhalten.
- Geben Sie den Hauptrahmen niemals in die Spülmaschine.

4

Zu beachtende Punkte

Sicherheitsvorkehrungen

Dieses Gerät ist nur für den Familiengebrauch geeignet. Sie kann nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke verwendet werden.

Stecken Sie den Netzstecker erst ein, wenn die Maschine zusammengebaut ist. Versuchen Sie nicht, während des Betriebs irgendwelche Teile zu entfernen.

Setzen Sie die Maschine nicht in Kinder oder geistig behinderte Menschen, leicht zu berühren den Ort, den Sie bekommen.

Wenn Sie eine Maschine bewegen oder einnehmen, benutzen Sie bitte Ihre Hände, um die Maschine zu stabilisieren. Greifen Sie nicht nur in das Tablett oder das Fleisch.

Bitte schieben Sie das Essen mit dem Schiebebalken und benutzen Sie nicht die Hand oder andere Geräte zum Schieben des Essens.

Die Maschine ist nur zum Zerkleinern von frischem Fleisch geeignet. Es ist verboten, frisches Fleisch mit Knochen, Häuten, Sehnen oder anderen Nüssen oder harten Gegenständen zu verarbeiten.

Versuchen Sie, Zuckerrohr, Ingwer, Sellerie und andere grobfaserige Zutaten nicht zu erwürgen.

Der Dauerbetrieb der Maschine sollte 10 Minuten nicht überschreiten, bei Wiederverwendung der Maschine ist die vollständige Abkühlung abzuwarten.

Die Maschine darf während des Betriebs nicht schnell zwischen den Gängen "vorwärts-rückwärts" oder "rückwärts-vorwärts" umschalten. Sie muss länger als 30 Sekunden in der "Aus"-Position stehen bleiben. Andernfalls kann die Maschine leicht beschädigt werden.

Wenn das Gerät eine Störung aufweist, verwenden Sie es bitte nicht mehr und versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder Teile auszutauschen.

5