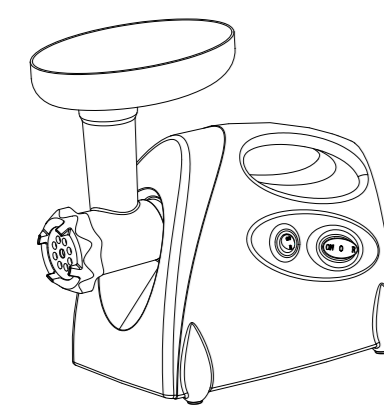


142.5mm

210mm



Instruction Manual
350W ELECTRIC MEAT GRINDER
Model#: 008858649



HOUSEHOLD USE ONLY
Toll Free: 1-888-380-7953

DESCRIPTION

- 1. Hopper plate
2. Motor housing
3. ON/O/R (ON/OFF/Reverse) switch
4. ON / R switch
5. Unlock button
6. Head inlet
7. Food pusher
8. Head
9. Feed screw
10. Cutting plate (fine)
11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (coarse)
13. Fixing ring
14. Cutting blade
15. Sausage attachment
16. Kibbe attachment

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
- Read all instructions and save them for future reference.
- NOT INTENDED FOR USE BY CHILDREN.
- To protect against risk of electrical shock do not put main body in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. NEVER feed the machine by hand. ALWAYS use the food pusher.
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Blades are SHARP - handle with care.
- DO NOT use fingers to scrape food away from the discharge disc while appliance is operating.
- Serious injury may result.
- There are MOVING PARTS. KEEP FINGERS OUT OF FEED OPENING.
- UNPLUG device before inserting or removing parts, assembling OR disassembling the unit.
- DO NOT use appliance for other than manufacturer's intended use.
- For HOUSEHOLD USE ONLY NOT intended for industrial use.
- When carrying the unit be sure to hold the main body with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- DO NOT fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.

3

- DO NOT grind hard food such as bones, nuts, etc.
NO NOT grind ginger and other materials with hard fiber.
DO NOT run the meat grinder for more than 10 continuous minutes.
Operate the unit from "ON" to "R" or from "R" to "ON" after the previous working condition stops for more than 30 seconds, or it may cause the unit to jerk or bounce.
To avoid jamming, DO NOT feed the unit with excessive pressure.
When the circuit breaker activates, do not switch on.
Never try to replace the parts and repair the unit yourself.
Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
Wash all parts (except body) in warm soapy water.
Before plugging in, ensure the "ON/O/R" switch is turned to "O" position.

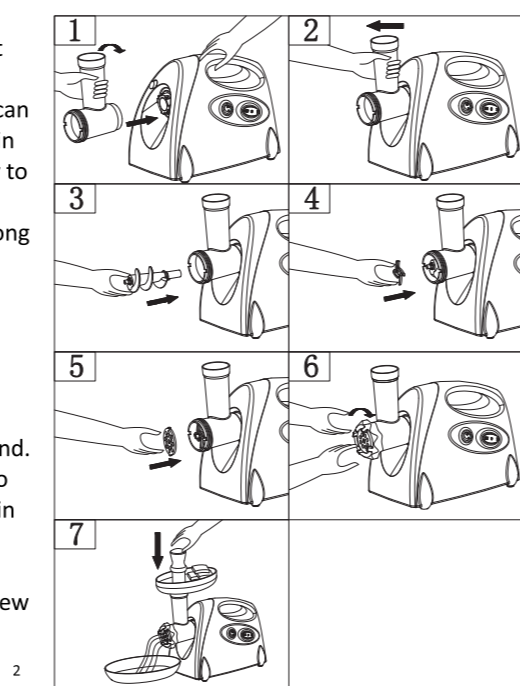
FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
Wash all parts (except body) in warm soapy water.
Before plugging in, ensure the "ON/O/R" switch is turned to "O" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLY

- Holding the head, insert it in the inlet (fig.1). Rotate the head in the same direction as fig.2 until a small sound can be heard.
Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4).
Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).
Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw



2

- the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
Place the hopper plate on the head and fix into position.
Locate the unit on a firm place.
The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size : 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
Plug in and turn the "ON / R" switch to "ON" position, then turn the "ON/O/R" switch to "ON" position.
Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).
After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch the appliance off by turning the "ON / R" switch to "R" position and "ON/O/R" switch to "R" position.
Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
If it doesn't work, switch the unit off and clean it.

MAKING KIBBE

RECIPE

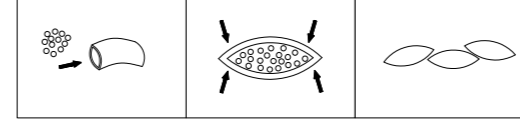
- Mutton 100g
Olive oil 1 1/2tablespoons
Onion (cut finely) 1 1/2tablespoons
Spices to your taste
Salt to your taste
Flour 1 1/2tablespoons

OUTLET COVER

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

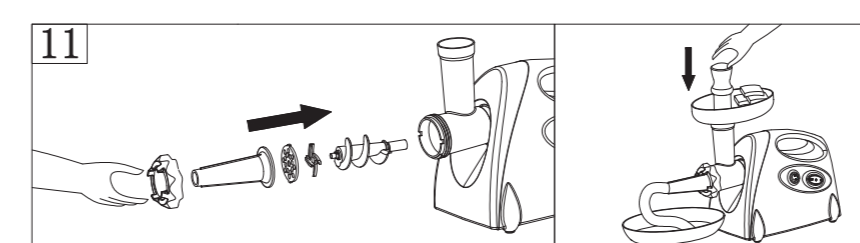
3

- Mince mutton once or twice.
Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.
Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl.
Grind the mixture three times.
Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
Place kibbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
Screw fixing ring into place until tight.
Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
Form kibbe as illustrated below and deep fry.



MAKING SAUSAGE

- Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)

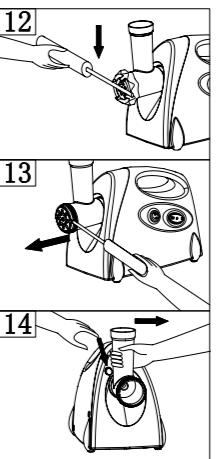


4

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 6-1 pictures.
If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools (fig.12).
To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).
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.



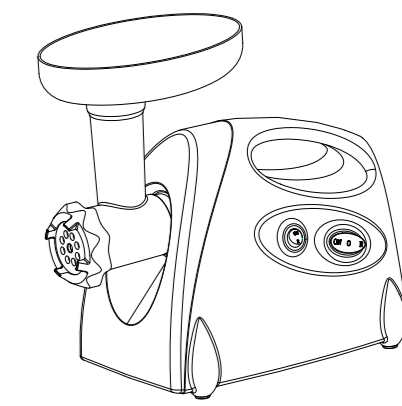
5

CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
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 cutting parts by vegetable oil -wet cloth.



Manuel d'Instructions
350 W HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE
Modèle #: 008858649



A USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
Téléphone Gratuit: 1-888-380-7953

6

DESCRIPTION

- 1. Plaque de trémie
2. Carter du moteur
3. Commutateur ON/O/R(ON/OFF/Reverse)
4. Commutateur ON/R
5. Bouton de déverrouillage
6. Entrée
7. Pousoir de nourriture
8. Tête
9. Vis d'alimentation
10. Plaque de coupe(Fine)
11. Plaque de coupe (Moyenne)
12. Plaque de coupe (Grossière)
13. Bague fixe
14. Lame de coupe
15. Accessoire de saucisse
16. Accessoire du Kibbe

SAUVEGARDES IMPORTANTES

- Lorsque vous utilisez des appareils, respectez toujours les précautions de sécurité élémentaires suivantes:
- Veuillez Lire toutes les instructions et conservez les pour référence future.
- NON PREVU A L'USAGE DES ENFANTS.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne mettez pas le corps principal dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- La surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez la prise avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé (e), après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque.
- NE PAS laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Les lames sont COUPANTES.
- NE PAS utiliser les doigts pour gratter les aliments du disque de décharge pendant le fonctionnement de l'appareil.
- DÉBRANCHEZ l'appareil avant d'insérer ou de retirer des pièces, d'assembler OU de désassembler l'appareil.
- NE PAS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui prévu par le fabricant.
- A USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
- Lorsque vous transportez l'appareil, assurez-vous de tenir le corps principal à deux mains.
- NE PAS fixer la lame et la plaque de coupe lorsque vous utilisez un accessoire pour kibbe.
- NE PAS broyer des aliments durs tels que des os, des noix, etc.
- NE PAS faire fonctionner le hachoir à viande pendant plus de 10 minutes continues.
- Faites fonctionner l'appareil de "ON" à "R" ou de "R" à "ON" lorsque la condition de travail précédente s'est arrêtée pendant plus de 30 secondes, ou cela pourrait provoquer un crissement ou un rebond de l'appareil.
- Pour éviter les bourrages, NE PAS alimenter l'appareil avec une pression excessive.
- Lorsque le disjoncteur s'active, ne pas l'allumer.
- Ne jamais essayer de remplacer les pièces et de réparer vous-même l'appareil.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur de votre domicile.
- Lavez toutes les parties (sauf le corps) dans de l'eau chaude savonneuse.
- Avant de brancher, assurez-vous que le commutateur ON / O / R est sur la position "O".

POUR LA PREMIERE FOIS

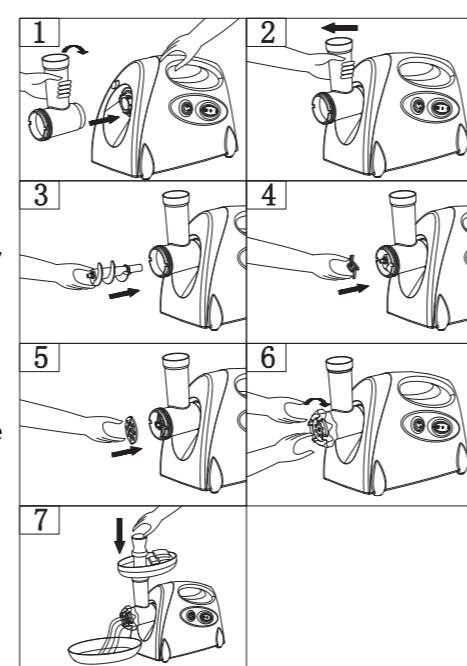
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur de votre domicile.
Lavez toutes les parties (sauf le corps) dans de l'eau chaude savonneuse.
Avant de brancher, assurez-vous que le commutateur ON / O / R est sur la position "O".

MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE

7

- En tenant la tête, insérez-la dans l'entrée (fig.1).
Placez la vis d'alimentation dans la tête, l'extrémité longue en premier, en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le boîtier du moteur (fig.3).
Placez la lame de coupe sur la tige de la vis d'alimentation avec la lame orientée vers l'avant, comme illustré (fig.4).
Placez la plaque de coupe souhaitée à côté de la lame de coupe, en insérant des saillies dans les fentes (fig.5).
Soutenez ou appuyez au centre de la plaque de coupe avec un doigt, puis vissez la bague de fixation à l'aide d'une autre main (fig.6).
Placez la plaque de la trémie sur la tête et fixez-la en place.
Localisez l'unité sur un endroit ferme.
Les passages d'air situés en bas et sur les côtés du boîtier du moteur doivent rester libres et non obstrués.



2

HACHER DE LA VIANDE

- Coupez tous les aliments en morceaux (une viande sans os, sans os et sans gras est recommandée, format approximatif: 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture de la trémie.
Branchez et positionnez le commutateur "ON / R" sur "ON", puis réglez le commutateur "ON / O / R" sur "ON".
Nourrissez les aliments dans la plaque de la trémie.
Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation.

FONCTION INVERSE

3

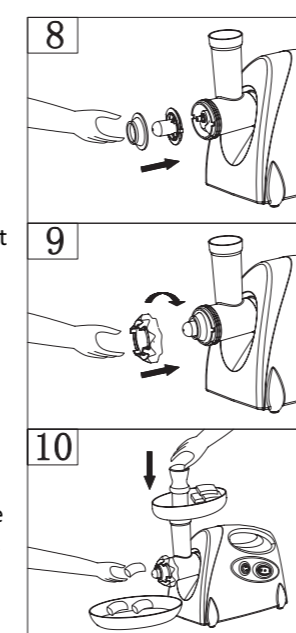
- En cas de bourrage, éteignez l'appareil en tournant le commutateur "ON / R" sur la position "R" et le commutateur "ON / O / R" en position "R".
La vis d'alimentation tournera dans le sens opposé et la tête deviendra vide.
Si cela ne fonctionne pas, éteignez l'appareil et nettoyez-le.

FAIRE DU KIBBE

- RESETTE FARCE
Mouton 100g
Huile d'olive 1 1/2cuillère à soupe
Oignon (couper finement) 1 1/2cuillère à soupe
Epices à votre goût
Sel à votre goût
Farine 1 1/2cuillère à soupe

COUVERCLE DE SORTIE

- Viande maigre 450g
Farine 150-200g
Epices à votre goût
Noix de muscade (couper finement) 1
Piment rouge en poudre à votre goût
Poivre à votre goût

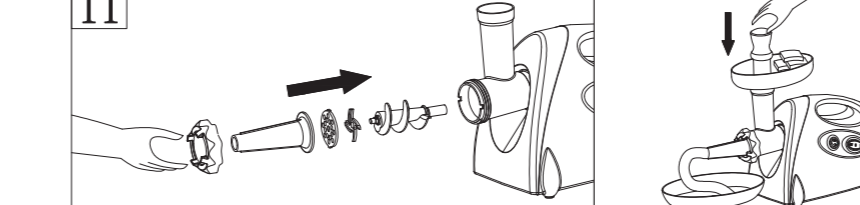


4

- Vissez la bague de fixation en place jusqu'à serrer.
Fabriquez le couvercle de sortie cylindrique.
Former kibbe comme illustré ci-dessous et faire frire.

FAIRE DES SAUCISSES

- Avant de commencer, veuillez assembler l'accessoire de saucisse comme indiqué ci-dessous(fig.11)



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DISASSEMBLAGE

- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
Débranchez la fiche de la prise de courant.
Disassemblez en inversant les étapes à partir des images 6-1.
Si la bague de fixation ne se retire pas facilement à la main, utilisez les outils (fig.12).
Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête, comme illustré, puis soulevez-la (fig.13).
Appuyez sur le bouton de déverrouillage avant de retirer la tête.
Placez ensemble les fixations de l'embout sur l'arbre de la vis d'alimentation, en insérant des saillies dans les fentes (fig.8).

5

NETTOYAGE

- Retirez la viande, etc. Lavez chaque partie dans de l'eau tiède savonneuse.
La solution de blanchiment contenant du chlore décolorera les surfaces en aluminium.
N'immergez pas le carter du moteur dans l'eau, mais essuyez-le uniquement avec un chiffon humide.
Les diluants et l'essence vont craquer ou changer la couleur de l'appareil.
Essuyez toutes les pièces coupantes avec un chiffon humide.

6