
particulièrement attention lorsque vous manipulez les Porte-Lames.

10. Séchez soigneusement avant de remonter.

REMARQUE: Il est fortement recommandé de recouvrir toutes les pièces métalliques avec un spray silicone de qualité alimentaire (vendu séparément) pour éviter la corrosion.



Instruction Manual

Meat Tenderizer & Jerky Slicer Set

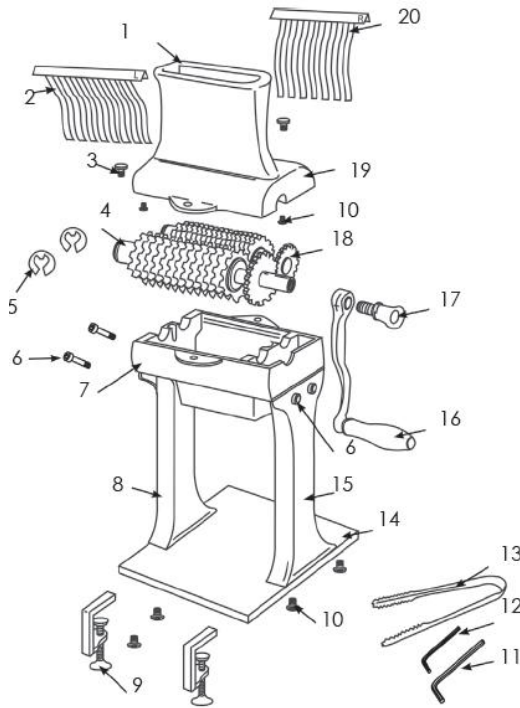
Model: 008858722



Toll Free: 1-888-380-7953

PRODUCT PARTS

1. CHUTE
2. STAINLESS STEEL LEFT COMB
3. HOUSING THUMBSCREW (2)
4. NYLON BUSHING
5. SHAFT CLIP (2)
6. SCREW FOR LEGS (4)
7. LOWER HOUSING
8. LEFT LEG
9. C-CLAMP
10. SCREW FOR CHUTE AND BASE (6)
11. ALLEN WRENCH FOR LEG SCREWS
12. ALLEN WRENCH FOR CHUTE & BASE SCREWS
13. STAINLESS STEEL TONGS
14. BASE
15. RIGHT LEG
16. HANDLE
17. HANDLE THUMBSCREWS
18. STAINLESS STEEL BLADE RACK ASSEMBLY
19. TOP HOUSING
20. STAINLESS STEEL RIGHT COMB



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Enlevez tous les os ou les objets durs de la viande avant d'attendrir ou de couper en cubes. L'appareil peut être endommagé si des os ou des objets durs sont poussés à travers.
2. Ne pas coupez en cubes ni attendrir une viande de plus de 1" (2,5 cm) d'épaisseur. Une viande plus épaisse peut se loger dans les lames, ce qui peut endommager le produit.
3. Insérez la viande à attendrir ou à couper en cubes dans la bouche de la Goulotte jusqu'à ce que la viande entre en contact avec les Lames. Tournez la Poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela tirera la viande à travers les Lames. N'insérez qu'un seul morceau de viande à la fois pour éviter les bourrages.
4. Si un morceau de viande est trop court pour atteindre les Lames, utilisez les Pincés fournis pour guider la viande vers les Lames.
5. **ATTENTION!** NE PAS appuyez ou poussez la viande dans la Goulotte avec vos doigts ou tout autre objet. Cela pourrait causer des blessures et / ou endommager l'appareil. NE PAS enfoncez les pincés ou autres ustensiles dans les Lames.
6. Il peut être nécessaire de passer plusieurs fois la viande dans le Cuber / Attendrisseur pour obtenir les résultats souhaités. Vous pouvez également passer la viande sous différents angles si vous souhaitez obtenir un résultat différent.
7. Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation.

! NE JAMAIS ATTEINDRE le Cuber / la Trancheuse. Cela pourrait causer des blessures graves.
UTILISEZ TOUJOURS LES PINCES FOURNIES.

! GARDEZ LES DOIGTS À L'ÉCART DES LAMES EN TOUT TEMPS. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser. L'**Assemblage Lames de Coupe / lame** est très coupant.

! NE PAS pressez ou poussez de la viande dans la **Goulotte** avec les doigts ou tout autre objet. Cela pourrait causer des blessures et / ou endommager l'appareil.

! NE JAMAIS utilisez les doigts pour gratter les aliments du **Cuber / de la Trancheuse** pendant le fonctionnement. **BLESSURES GRAVES POUVANT EN RESULTER.**

! NE PAS poussez les **Pincés** ou autres ustensiles dans les **Lames**.

INSTRUCTIONS DE DESASSEMBLAGE ET DE NETTOYAGE

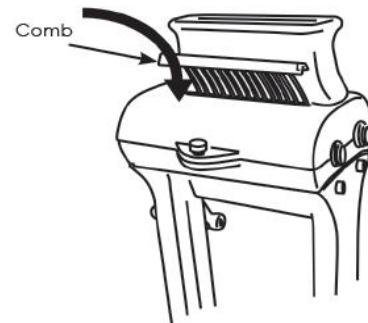
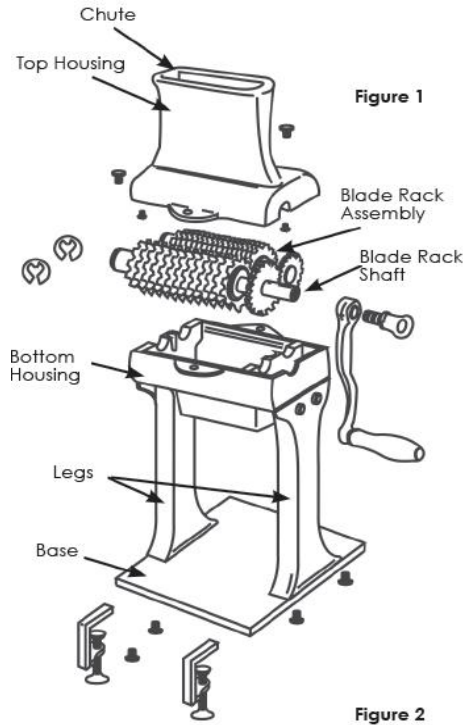
1. Gardez les enfants à une distance de sécurité de la machine pendant le nettoyage.
2. Retirez la Poignée de Vis à Oreilles de la poignée. Retirez la Poignée de l'Arbre du Porte-Lame en dévissant la Poignée de Vis à Oreilles.
3. Retirez les Peignes du Boîtier Supérieur en soulevant les Peignes.
4. Retirez les deux Vis à Oreilles du Boîtier Supérieur.
5. Retirez le Boîtier Supérieur. ATTENTION! Cela exposera les Lames de Coupe. Faites attention lors de la manipulation de l'Assemblage de lame.
6. Utilisez la Clé Mâle fournie, retirez la Goulotte du Boîtier Supérieur.
7. Soulevez avec précaution l'Assemblage de Porte-Lame du Boîtier Inférieur.
8. Désassemblez le Boîtier Inférieur des Jambes. Désassemblez les Jambes de la Base.
9. Lavez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire. Une brosse à poils longs est recommandée pour le nettoyage de l'Assemblage de Porte-Lame. Faites

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Reliez les Jambes Gauches et Droite à la Base à l'aide de la Clé Mâle et des Vis fournis.
2. Utilisez une Clé Mâle et des Vis, fixez les Jambes Gauches et Droite au Boîtier Inférieur. Figure 1
3. Installez la Goulotte sur le Boîtier Supérieur à l'aide d'une Clé Mâle, et des Vis.
4. Insérez l'Assemblage de Porte-Lames dans le Boîtier Inférieur en guidant l'Arbre de Transmission dans les tourillon à collet. Assurez-vous que les dents des Porte-Lames sont bien engrenées ensemble.
5. Positionnez le Boîtier Supérieur sur le Boîtier Inférieur et alignez les trous de vis.
6. Fixez le Boîtier Supérieur au Boîtier Inférieur à l'aide des Vis à Oreilles du Boîtier. NE PAS TROP SERRÉ!
7. Insérez le Peigne Gauche et le Peigne Droit dans le Boîtier Supérieur. Figure 2

REMARQUE: le Peigne Gauche est marqué d'un «L» dans la partie supérieure du Peigne. Le Boîtier Supérieur est marqué d'un «Peigne en L» et d'un «Peigne en R» pour faciliter l'installation du Peigne.

8. Installez la Poignée sur l'Arbre du Porte-Lame. Fixez la Poignée à l'Arbre du Porte-Lame avec la Poignée de Vis à Oreilles.



AVERTISSEMENT!

Lors de la manipulation de la Lame, des gants de protection/ résistant aux coupures sont recommandés!

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING! READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFEGUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. CAUTION SHARP BLADES! Wear cut-resistant gloves (Sold Separately) when handling the Blades.
2. NEVER REACH INTO the Cuber/Tenderizer or the Jerky Slicer. Doing so could cause serious injury. ALWAYS USE THE PROVIDED TONGS.
3. KEEP FINGERS CLEAR OF THE BLADES AT ALL TIMES. Failure to do so may result in personal injury. The Cutting Blades/Blade Assembly is very sharp. Wear cut-resistant gloves (Sold Separately) when handling the Blades.
4. DO NOT press or push meat into the Chute with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit.
5. NEVER use fingers to scrape food away from the Cuber/Tenderizer or the Jerky Slicer while in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.
6. DO NOT push the Tongs or other utensils into the Blades.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY.
9. Thoroughly clean all parts that will come into contact with food before using the Cuber/Tenderizer or the Jerky Slicer. Wash all parts by hand and dry thoroughly. Wear cut-resistant gloves (Sold Separately) when handling the Blades.
10. DO NOT attempt to tenderize or slice meat with bones or other hard items. Damage to the machine will occur.
11. TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the Cuber/Slicer. REMOVE ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating.
12. DO NOT use the Cuber/Slicer while under the influence of drugs, medications or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Connect the Left and Right Legs to the Base using the provided Allen Wrench and Screws.
2. Using an Allen Wrench and Screws, attach the Left and Right Legs to the Lower Housing. Figure 1
3. Install the Chute to the Top Housing using an Allen Wrench, Screws.
4. Insert the Blade Rack Assembly into the Lower Housing, guiding the Drive Shaft into the bearing journals. Make sure the teeth of the Blade Racks are properly meshed together.
5. Position the Top Housing onto the Lower Housing and line up the screw holes.
6. Secure the Top Housing to the Lower Housing using the Housing Thumbscrews. **DO NOT OVERTIGHTENED!**
7. Insert the Left Comb and Right Comb into the Top Housing. Figure 2

NOTE: The Left Comb is marked with an "L" on the upper portion of the Comb. The Top Housing is marked with an "L Comb" and "R Comb" to aid in Comb installation.

8. Install Handle onto the Blade Rack Shaft. Secure the Handle to Blade Rack Shaft with the Handle Thumbscrew.

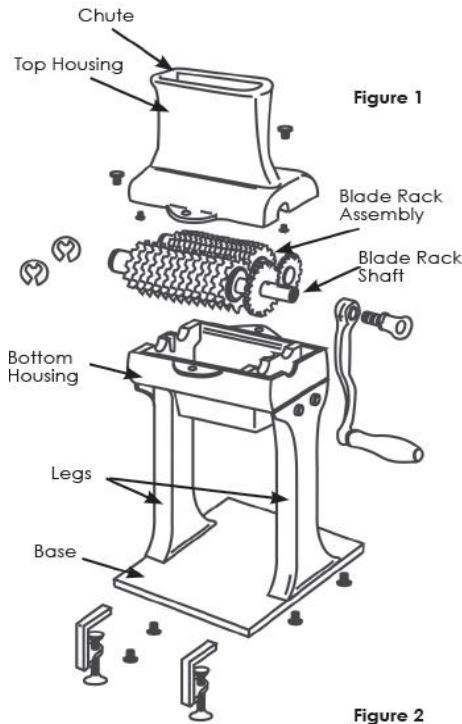
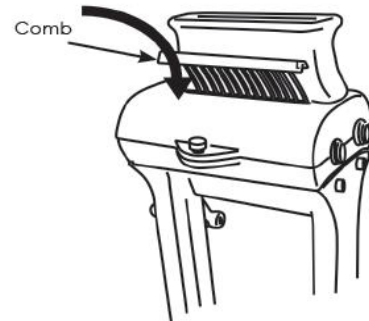


Figure 2



WARNING!

Protective/cut-resistant gloves are recommended whenever handling the Blade assembly!

SAUVEGARDES IMPORTANTES



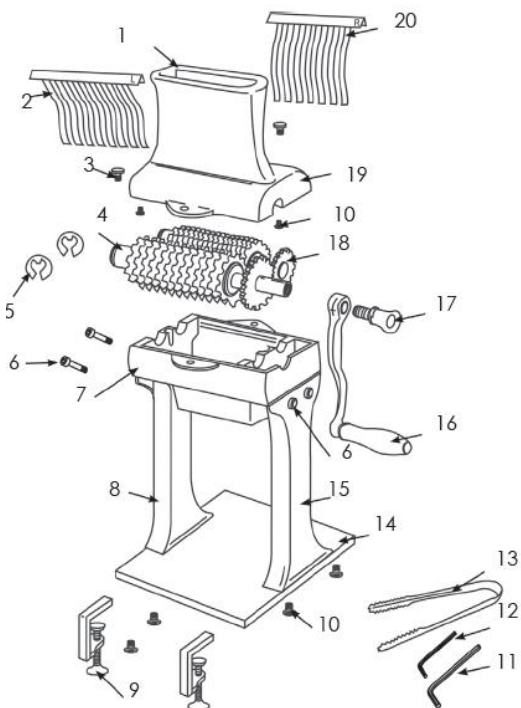
AVERTISSEMENT! VEUILLEZ LIRE ET COMPRENDRE ENTIEREMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CETTE MACHINE. VOTRE SECURITE EST LE PLUS IMPORTANT! LE NON-RESPECT DES PROCEDURES ET DES PROTECTIONS PEUT ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATERIELS. RAPPELEZ-VOUS: VOTRE SECURITE PERSONNEL EST VOTRE RESPONSABILITE.

1. ATTENTION LES LAMES COUPANTES! Portez des gants résistants aux coupures (Vendus Séparément) lors de la manipulation des lames.
2. NE JAMAIS ATTEINDRE LE Cuber / Attendrisseur ou la Trancheuse à Jerky. Cela pourrait causer des blessures graves. TOUJOURS UTILISER LES PINCES FOURNIES.
3. GARDEZ LES DOIGTS À L'ÉCART DES LAMES EN TOUT TEMPS. Ne pas le faire peut entraîner des blessures corporelles. L'ensemble Lames de Coupe / Lame est très coupant. Portez des gants résistants aux coupures (Vendus Séparément) lors de la manipulation des lames.
4. NE PAS appuyez ou poussez la viande dans la goulotte avec les doigts ou tout autre objet. Cela pourrait causer des blessures et / ou endommager l'appareil.
5. NE JAMAIS utilisez les doigts pour retirer les aliments du Cuber / Attendrisseur ou de la Trancheuse à Jerky pendant le fonctionnement. DES BLESSURES GRAVES PEUVENT EN RÉSULTER.
6. NE PAS poussez les pinces ou autres ustensiles dans les Lames.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités sensorielles ou mentales physiques réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'un contrôle ou une instruction concernant leur utilisation ait été donnée par une personne responsable de leur sécurité.
8. NE JAMAIS utilisez d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants. Cela ANNULERA VOTRE GARANTIE.
9. Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec des aliments avant d'utiliser le Cuber / Attendrisseur ou la Trancheuse à Jerky. Lavez toutes les pièces à la main et séchez-les soigneusement. Portez des gants résistants aux coupures (Vendus Séparément) lors de la manipulation des Lames.
10. NE PAS essayez d'attendrir ou de trancher la viande avec des os ou d'autres objets durs. La machine risque d'être endommagée.
11. RETIREZ les cheveux et les vêtements lâches et remontez les manches longues avant d'utiliser le Cuber / la Trancheuse. ENLEVEZ les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant d'opérer.
12. NE PAS utilisez le Cuber / la Trancheuse sous l'influence de drogues, de médicaments ou d'alcool.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

PIECES DU PRODUIT

1. GOULOTTE
2. PEIGNE GAUCHE EN ACIER INOXYDABLE
3. VIS A OREILLES DU BOITIER (2)
4. DOUILLE EN NYLON
5. CLIP D'ARBRE (2)
6. VIS POUR LES JAMBES
7. BOITIER INFERIEUR
8. JAMBE GAUCHE
9. PINCE EN C
10. VIS POUR GOULOTTE ET BASE
11. CLE MALE POUR VIS A JAMBE
12. CLE MALE POUR VIS DE GOULOTTE ET DE BASE
13. PINCES EN ACIER INOXYDABLE
14. BASE
15. JAMBE DROITE
16. POIGNEE
17. POIGNEE DE VIS A OREILLES
18. ASSEMBLAGE DE PORTE-LAMES EN ACIER INOXYDABLE
19. BOITIER SUPERIEUR
20. PEIGNE DROITE EN ACIER INOXYDABLE



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove all bones or hard items in the meat before tenderizing or cubing. Damage to the unit may occur if bones or hard objects are pushed through.
2. Do not cube or tenderize meat that is more than 1" (2.5 cm) thick. Thicker meat may get lodged in Blades, which may cause damage to the product.
3. Insert the meat to be tenderized or cubed into the mouth of the Chute until the meat comes in contact with the Blades. Turn the Handle in a clockwise motion. This will pull the meat through the Blades. Insert only one piece of meat at a time to prevent jamming.
4. If a piece of meat is too short to reach the Blades, use the provided Tongs to guide the meat to the Blades.
5. **CAUTION! DO NOT** press or push the meat into the Chute with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit. **DO NOT** push the Tongs or other utensils into the Blades.
6. It may be necessary to pass the meat through the Cuber/Tenderizer several times to obtain the desired results. You may also pass the meat through at different angles if a different result is desired.
7. Clean the unit before and after each use.

! NEVER REACH INTO the Cuber/Slicer. Doing so could cause serious injury. **ALWAYS USE THE PROVIDED TONGS.**

! KEEP FINGERS CLEAR OF THE BLADES AT ALL TIMES. Failure to do so may result in personal injury. The **Cutting Blades/Blade Assembly** is very sharp.

! DO NOT press or push meat into the **Chute** with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit.

! NEVER use fingers to scrape food away from the **Cuber/Slicer** while in operation. **SEVERE INJURY MAY RESULT.**

! DO NOT push the **Tongs** or other utensils into the **Blades**.

DISASSEMBLY & CLEANING INSTRUCTIONS

1. Keep children at a safe distance from machine while cleaning.
2. Remove the Handle Thumbscrew from the Handle. Remove Handle from the Blade Rack Shaft by unscrewing the Handle Thumbscrew.
3. Remove the Combs from the Top Housing by lifting up on Combs.
4. Remove the two Thumbscrews from the Top Housing.
5. Remove the Top Housing. **WARNING!** This will expose the Cutting Blades. Take care when handling the Blade Assembly.
6. Using the provided Allen Wrench, remove the Chute from the Top Housing.
7. Carefully lift the Blade Rack Assembly from the Lower Housing.
8. Disassemble the Lower Housing from the Legs. Disassemble the Legs from the Base.
9. Wash all parts thoroughly with warm, soapy water. Rinse with clear water. A long bristle brush is recommended for cleaning the Blade Rack Assembly. Take extra care when handling the Blade Racks.
10. Dry thoroughly before re-assembling.

NOTE: It is highly suggested to coat all metal parts with a food-grade silicone spray (sold separately) to prevent corrosion.



Manuel d'Instruction

Ensemble de l'Attendrisseur à Viande & la Trancheuse à Jerky

Modèle: 1A-MT113



Téléphone Gratuit: 1-888-380-7953