

3. Placez la viande dans l'entrée d'alimentation jusqu'à ce que la viande entre en contact avec la lame. Une fois la machine démarrée, la viande sera extraite de la lame. N'insérez qu'un seul morceau de viande à la fois pour éviter les interférences.

4. Si un morceau de viande est trop court pour atteindre la lame, utilisez le clip en acier inoxydable fourni pour atteindre la lame.

5. Attention! N'utilisez pas vos doigts pour presser la viande dans l'entrée d'alimentation car vous risqueriez de vous blesser.

6. Pour obtenir les résultats souhaités, il peut être nécessaire de passer la viande dans le produit plusieurs fois. Si vous voulez des résultats différents, vous pouvez également passer la viande sous différents angles. Nettoyer avant et après chaque utilisation.

## Nettoyage, entretien et stockage

### Instructions de nettoyage:

**\*Note importante :** Mettez toujours l'appareil hors tension avant de nettoyer la machine, débranchez la fiche, desserrez la poignée, démontez la machine avec un attendrisseur à viande ou une découpeuse et nettoyez soigneusement les pièces en contact avec la viande avec de l'eau tiède, en veillant particulièrement à enlever toute graisse sur la surface.

Lavez toutes les pièces en contact avec la viande avec de l'eau tiède. Assurez-vous de les nettoyer immédiatement après utilisation. Après que les pièces à nettoyer soient sèches, appliquez de l'huile antirouille et assemblez.

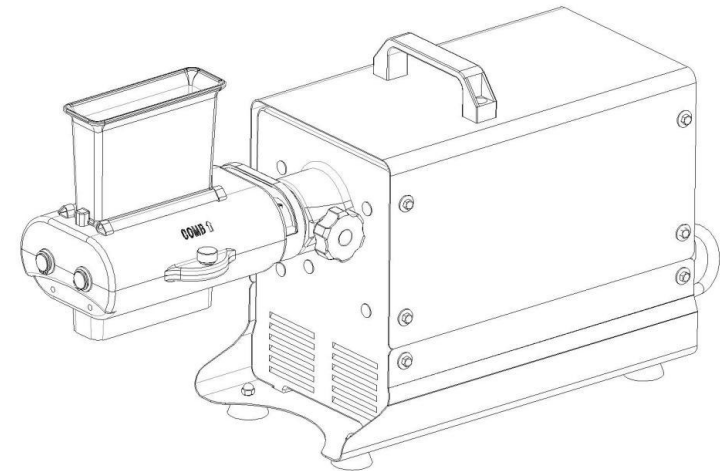


Pour éviter les blessures accidentelles, veillez à utiliser un collier en acier inoxydable et ne mettez pas votre main directement dans l'entrée.



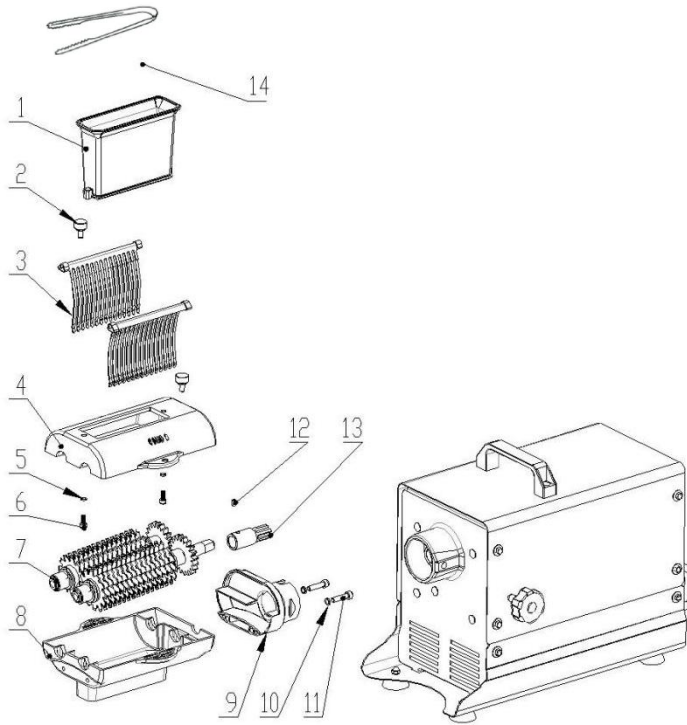
## Instruction Manual

Model: 008859191 1A-EG003 Tenderizing Attachment  
008859209 1A-EG004 Jerky Slicing Attachment



NEVER REACH INTO the Cuber/Tenderizer or the Jerky Slicer. Doing so could cause serious injury. ALWAYS USE THE PROVIDED TONGS

## PRODUCT PARTS



1	CHUTE	8	COVER
2	THUMBSCREW M6*12	9	SUPPORTING STRUCTURE
3	STAINLESS STEEL LEFT COMB	10	WASHERS * 6
4	COVER	11	HEXAGON SOCKET HEAD CAP SCREWS M6*25
5	WASHER * 5	12	HEXAGON SOCKET SET SCREW WITH FLAT END M5*8
6	HEXAGON SOCKET HEAD CAP SCREWS M5*12	13	CONNECTING SHAFT
7	TENDER BLADE SET	14	STAINLESS STEEL TONGS

## Avertissement important de sécurité

Suivez toujours les précautions de sécurité élémentaires lors de l'utilisation, notamment:

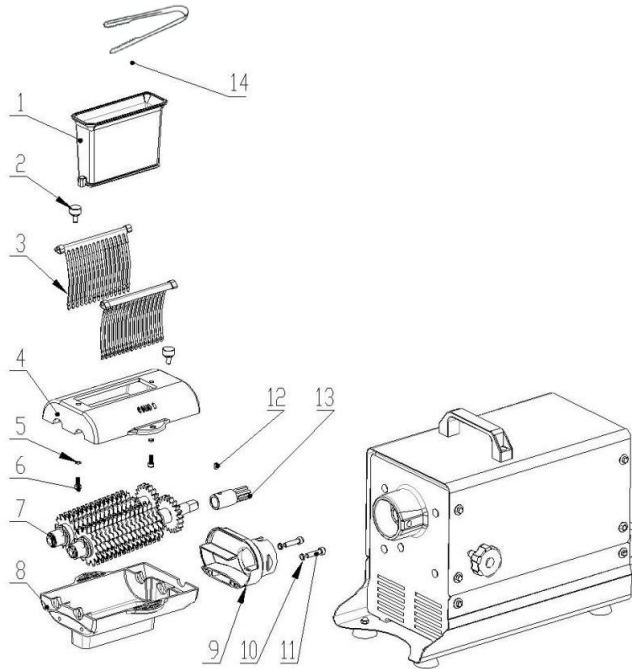
1. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser l'attendrisseur à viande ou la découpeuse à viande.
2. Après avoir placé la machine dans le hachoir à viande, verrouillez la poignée rotative pour assurer que la poignée est bien verrouillée.
3. Pour éviter le risque d'électrocution, l'attendrisseur à viande ou la découpeuse à viande est chargé lorsque l'unité principale est mise hors tension.
4. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation et il est strictement interdit d'accéder et de fonctionner pour les enfants.
5. Avant de retirer ou d'installer les composants, veuillez débrancher la fiche, sinon débranchez-la et mettez-la hors tension pour éviter les accidents.
6. Ne mettez pas la viande à la main dans l'entrée d'alimentation. Utilisez des pinces en acier inoxydable pour éviter d'endommager vos doigts.
7. Lorsque la machine est en marche, il est strictement interdit de retirer la viande sortant manuellement pour éviter les blessures accidentelles.
8. Nettoyez soigneusement les pièces avant la première utilisation.
9. Ne laissez jamais la machine sans surveillance pendant son fonctionnement.
10. N'utilisez pas la machine pour attendrir ou couper des os ou d'autres objets durs.

## Notice d'utilisation

**\*Note importante :** *Avant l'assemblage, assurez-vous que la poignée de l'unité principale ne se verrouille pas trop étroitement.*

1. Retirez tous les os ou objets durs de la viande avant de les offrir ou de les hacher. Si un os ou un objet dur est placé, cela peut endommager le composant.
2. Ne coupez pas en morceaux de la viande de plus de 20 cm, ni attendrissez-la. Une viande plus épaisse peut rester coincée dans la lame, ce qui peut endommager le produit.

## Composant 1



Liste de pièces de l'attendrisseur de viande

No.	Pièce	No.	Pièce
1	Entrée d'alimentation	8	La caisse inférieure
2	Vis moletée à main M6*12	9	Cadre de fixation
3	Peigne à viande	10	Coussin à ressort 6
4	La caisse supérieure	11	Vis à tête cylindrique M6*25
5	Coussin à ressort 5	12	Vis sans tête à six pans creux à bout plat M5*8
6	Vis à tête cylindrique M5*12	13	Arbre de liaison
7	Les groupes de lames pour attendrir la viande	14	Clip en acier inoxydable (accessoire)

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when used:

1. Read and follow all instructions before using the mechanical tenderers or mechanical meat cutters.
2. Put the machine on the meat grinder and tighten the lock knob. Make sure the handle is locked.
3. In order to prevent the risk of electric shock, the meat tenderers or meat cutters are loaded when the main engine is power off.
4. Attention should be paid to the care of children when using, do not close to children and operation.
5. Remove the plug from the socket before removing and installing the components When the equipment is not in use, also want unplug, cut off power supply, prevent accident happen.
6. Do not put the meat into the feeding port by hand. Please use the stainless steel clip to avoid finger injury.
7. When the machine is running, it is strictly prohibited to remove the meat coming out below by hand to avoid accidental injury.
8. Thoroughly clean all parts before first use.
9. Do not leave the machine unattended while it is running.
10. Do not use the machine to tenderize or cut bones or other hard objects.

## Instructions

\*\* important: before assembly, please ensure that the host handle does not lock too tightly.

1. After all the bones or hard objects in the meat are removed, tenderize or cut up. If bone or hard material is put in, it may cause damage to the parts.
2. Do not cut meat more than 20cm thick into lumps or tenderize. Thicker meat can get stuck in the leaves, which can damage the product.
3. Put the meat into the feed port until the meat comes into contact with the blade. After the host machine is started, the meat will be pulled out from the blade. Insert one piece of meat at a time to prevent interference.
4. If a piece of meat is too short to reach the blade, use the provided stainless steel clip to guide the blade of the meat

5. Be careful! Do not press the meat into the feed opening with your fingers as this may cause personal injury.
6. It may be necessary to pass the meat through the product several times in order to achieve the desired effect. If you want different results, you can also cross the meat from different angles. Clean before and after each use.

### Cleaning, maintenance and storage

Cleaning instructions:

\* important note: always cut off the power supply before cleaning the machine, unplug the plug, loosen the handle, remove the meat tendering machine or meat cutting machine and thoroughly clean the parts in contact with meat with warm water, pay special attention to remove all grease on the surface.

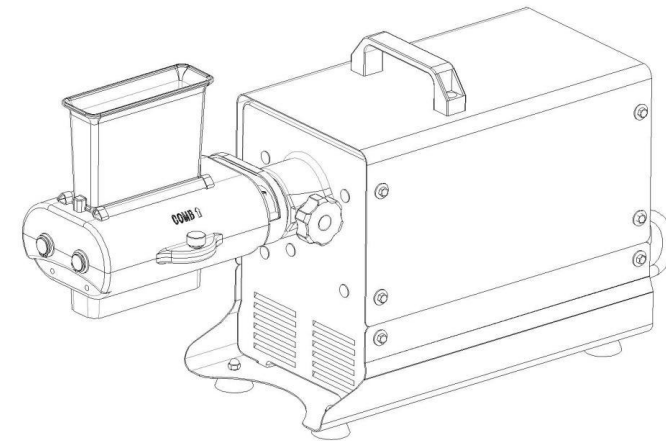
Wash all parts that come into contact with meat with warm water. Be sure to clean them immediately after use. After the parts are dried, coat them with anti-rust oil and then assemble.



## Attendrisseur et découpeuse de viande (Deux en un)

Modèle: 1A-EG003

1A-EG004



Pour éviter les blessures accidentelles, veuillez à utiliser un collier en acier inoxydable et ne mettez pas votre main directement dans l'entrée. ■