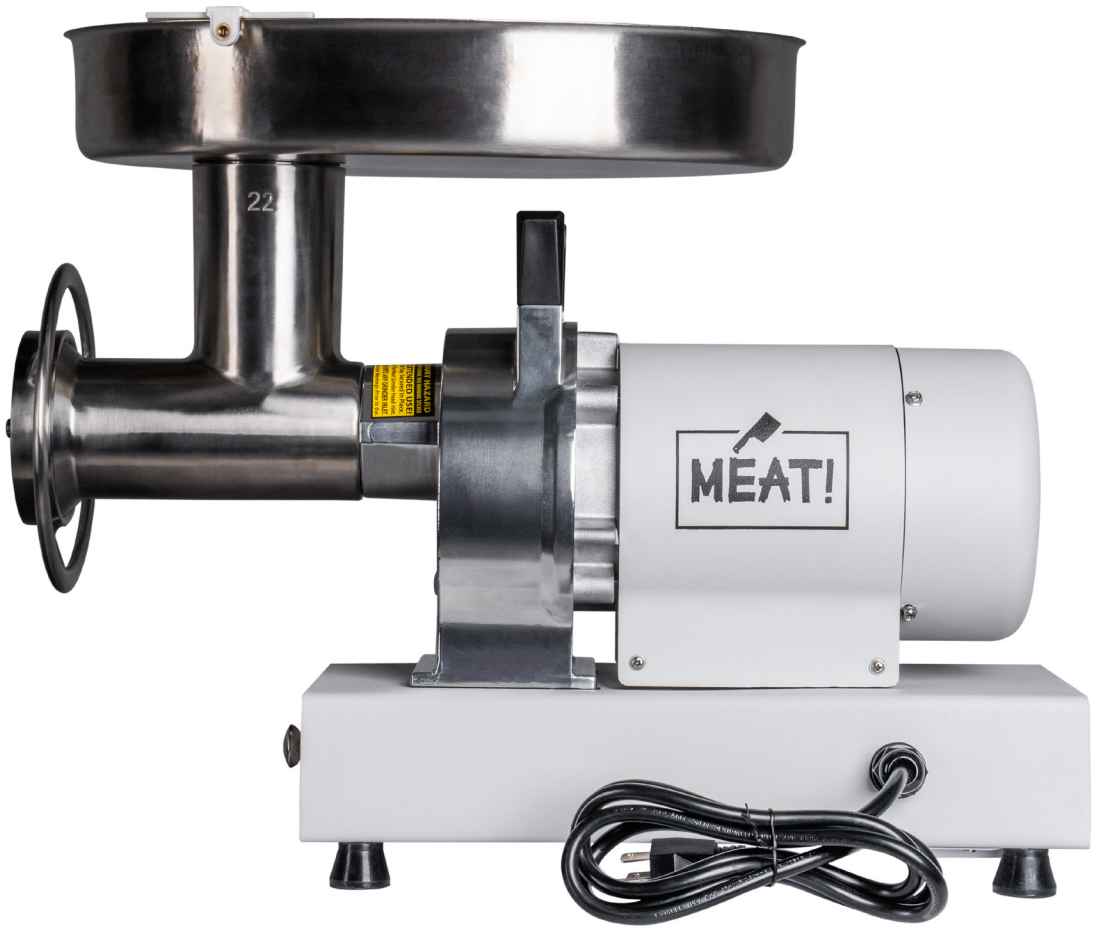

So you bought a
1 HP DUAL GRIND
GRINDER (#22)
MEATYOURMAKER.COM

1 HP DUAL GRIND GRINDER (#22)

MODEL: 1193466



NOT WARRANTED AGAINST MISUSE OR ABUSE.
LIMITED LIFETIME WARRANTY

For complete warranty terms and conditions please visit meatyourmaker.com/warranty, or contact customer service at 1-833-993-1831 or email us at support@madewithmeat.com.

MEAT! YOUR MAKER

Instruction Manual #1193921 Ver. 003
©2023 AOB Products Company. All Rights Reserved.

WARNING: Read carefully and understand all INSTRUCTIONS before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury. Save these instructions and refer to them as needed during use of the product. Keep these instructions to assist in future servicing.

GENERAL SAFETY GUIDELINES

Keep all loose clothing away from moving parts when the grinder is in use.

WARNING: Keep fingers and hair away from moving parts when grinder is in use.

DO NOT run grinder without meat in the grinder head. Severe damage to the head and auger may occur.

Turn grinder off before unplugging from outlet.

Always unplug grinder when cleaning, changing parts (head, plates, blades stuffing tubes, etc.) or disassembling.

Remove all tendons, bone, and shot from meat before grinding.

Adult supervision is necessary when any appliance is used near children.

When carrying the unit, be sure to hold the motor housing with both hands.

Never remove or attach hopper plate, head, or cap when motor is running.

WARNING: Do not disassemble the grinder or place anything (especially fingers, spoons, forks, etc.) in the grinder during operation.

Do not use the grinder if the power cord is broken. Please return the unit by contacting customer service at 1-833-993-1831 or email us at support@madewithmeat.com.

To protect against risk of electrical shock do not put the machine in water or other liquid.

WARNING: Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use food pusher. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.

Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

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 the table or counter.

TECHNICAL DETAILS

Product Number: 1193466
Head Size: #22
Power Supply: AC 120V/60Hz
Motor Power: 1 HP
Capacity: 13 lbs./min

INTRODUCTION

Thank you for purchasing a MEAT! 1 HP Dual Grind Grinder (#22). This Dual Grind Grinder will enable you to fine grind meat with one pass and get the same consistency as if you did a 2-grind process! This will save you time and eliminate the frustration that often comes with the 2-grind process. No more cooling and waiting between grinds. One pass and done!

Your grinder comes complete with everything you need to safely and easily grind meat and stuff sausage. Please take a few minutes to read through this booklet to learn more about your MEAT! grinder. Your grinder is made of high quality materials to ensure extended use for all of your meat processing needs.

WARNING: Never assemble, disassemble, work on, or clean grinder if it is plugged into an electrical outlet. Unplug the grinder before assembly, disassembly, and cleaning.

BEFORE USE

Disassemble the grinder head and wash each part thoroughly in warm soapy water.

Remove all packing grease and oil from the surfaces.

Dry all parts before re-assembly.

Keep packing material for future storage of grinder and grinder parts.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Loosen the Grinder Head Locking Knob (2) until the threads are not exposed inside the Gearbox Housing opening. Insert the Grinder Head (3) into the Gearbox Housing with the Feed Chute oriented vertical. Tighten Grinder Head Locking Knob by turning clockwise until Grinder Head is secure. Ensure Nylon Sleeve (4) is assembled within Grinder Head before proceeding to the next step.

Insert the Auger (5) by aligning the splined auger shaft with the output shaft of the Gearbox Housing. This may require rotating the auger to ensure items fit together properly.

Orient First Grinding Plate (6) onto auger making sure it aligns with notch on the bottom of the Grinder Head.

Place the Dual Edge Cutting Knife (7) onto the square portion of the Auger shaft.
Note: The Cutting Knife is a one-way-fit design. The letters need to be facing outwards when assembled (away from the machine).

Place the Second Grinder Plate (8a or 8b) onto the Auger shaft making sure it aligns with notch on the bottom of the Grinder Head.
**Note: The Second Grinder Plate will only fit one way and will protrude approx. 1/8" out of the grinder head when installed.*
**Note: It is recommended to start with 8b (10mm Second Grinding Plate), then move to 8a (4.5mm Second Grinding Plate) in a separate operation if consistency of meat is not obtained.*

Attach the Front Head Ring Nut (1) and turn the Front Ring Nut clockwise until it is snug against the Grinder Plate.

Place the Meat Tray (9) onto the Feed Chute Opening and press down until it is secure.

Use Meat Stomper (10) only when grinding meat. Always use Meat Stomper to move meat through the grinder head assembly.

GRINDING INSTRUCTIONS

For best results, trim all excess tendons, cartilage, cords, and blood clots and remove meat from bones.

Optimal results occur when meat is chilled to 32-34˚F before grinding.

Cut meat into pieces that will easily fit in throat of grinder head. (Approximately 1 inch squares.)

Place cubed meat into tray. Be sure not to over fill the tray. Make sure the throat opening of the tray remains clear and open.

Place a dish, bowl, or tray under grinder head to catch ground meat.

Switch grinder to grind position. Carefully begin to feed meat down the throat. Use plunger to push meat. DO NOT use fingers or utensils other than the plunger provided; bodily injury may occur and you could damage your grinder.

WARNING: Never place fingers or body parts into grinder as personal injury or death will occur.

IF JAMMING OCCURS OR PERFORMANCE SLOWS

Shut grinder off immediately.

Remove power cord from outlet.

Carefully remove Grinder head ring cap, grinder plate and cutting blade.

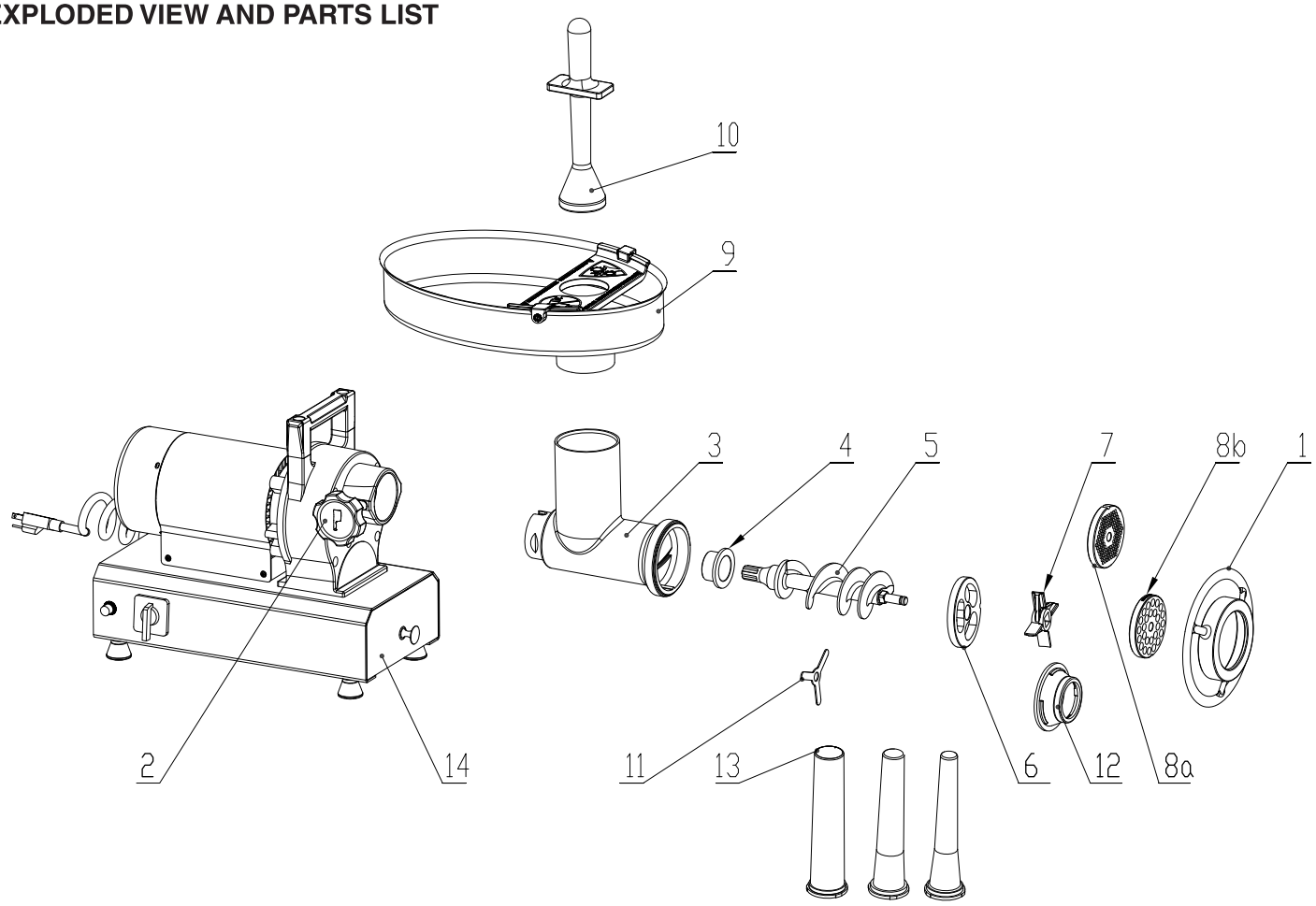
Carefully clean grinder plate holes thoroughly and remove any tendons from around cutting blade.

Replace cutting blade, grinder plate and screw ring cap back onto grinder head.

Plug the grinder back in.
Continue grinding.
Repeat steps as necessary to enhance grinder performance.

CAUTION: After turning the switch from ON position to OFF position, please wait until the motor stops completely. Then turn the switch to ON position. Otherwise, the motor will be damaged.

EXPLODED VIEW AND PARTS LIST



Part Number	Part Description
1	Front Ring Nut
2	Grinder Head Locking Knob
3	Grinder Head
4	Nylon Sleeve
5	Auger
6	First Grinding Plate
7	Dual Edge Cutting Knife

Part Number	Part Description
8a	4.5mm Second Grinding Plate
8b	10mm Second Grinding Plate
9	Meat Tray
10	Meat Stomper
11	Stuffing Star
12	Stuffing Tube Flange
13	Stuffing Tube Set (3 Pieces)
14	Base with Drawer

SAUSAGE STUFFING ASSEMBLY

Be sure grinder is unplugged.

Attach grinder head to motor and install auger as previously described in General Assembly Instructions.

Slide the Stuffing Star (11) onto auger. Grinding blade is not used when stuffing.

Slide one of the Stuffing Tubes (13) through Stuffing Tube Flange (12).
Note: Clean and sanitize all surfaces immediately after use.

Place Stuffing Tube/Flange Assembly through Front Ring Nut and secure to Grinder Head. (Make sure sausage tube faces out). Attached the Front Ring Nut and turn the Front Ring Nut clockwise until it is snug against the Flange Assembly.

SAUSAGE STUFFING DIRECTIONS

Properly prepare casings as directed on casing packaging. Place artificial or natural intestines onto sausage funnel.

Load hopper with prepared meat and feed meat into grinder head opening before operating unit. Reminder: Do not operate grinder without meat in grinder head. Damage to auger and/or motor can occur.

Plug in and turn switch to forward position when ready to start.

Begin to feed sausage mixture into the hopper opening.

Hold the casing on the sausage tube in one hand and slowly let the meat output pull the casing from the tube. Fill casing as desired by holding casing back on tube.

Twist or tie the sausage into links as desired. Tie end of casing into a knot.

It is recommended that 2 people perform sausage stuffing.

Add small amounts of water to your ground meat when stuffing sausage to improve output of meat through sausage stuffing tube.
**Clean and sanitize all surfaces immediately after use.*
**Store food or cook properly after processing.*

AFTER USE

Disassemble all parts and wash thoroughly in soapy water (grinder components are dishwasher safe).

You must remove all foreign material from all appliance parts.

Dry all surfaces.

Do not use bleach or chlorine based chemicals to clean. Discoloration of plastic parts can occur.

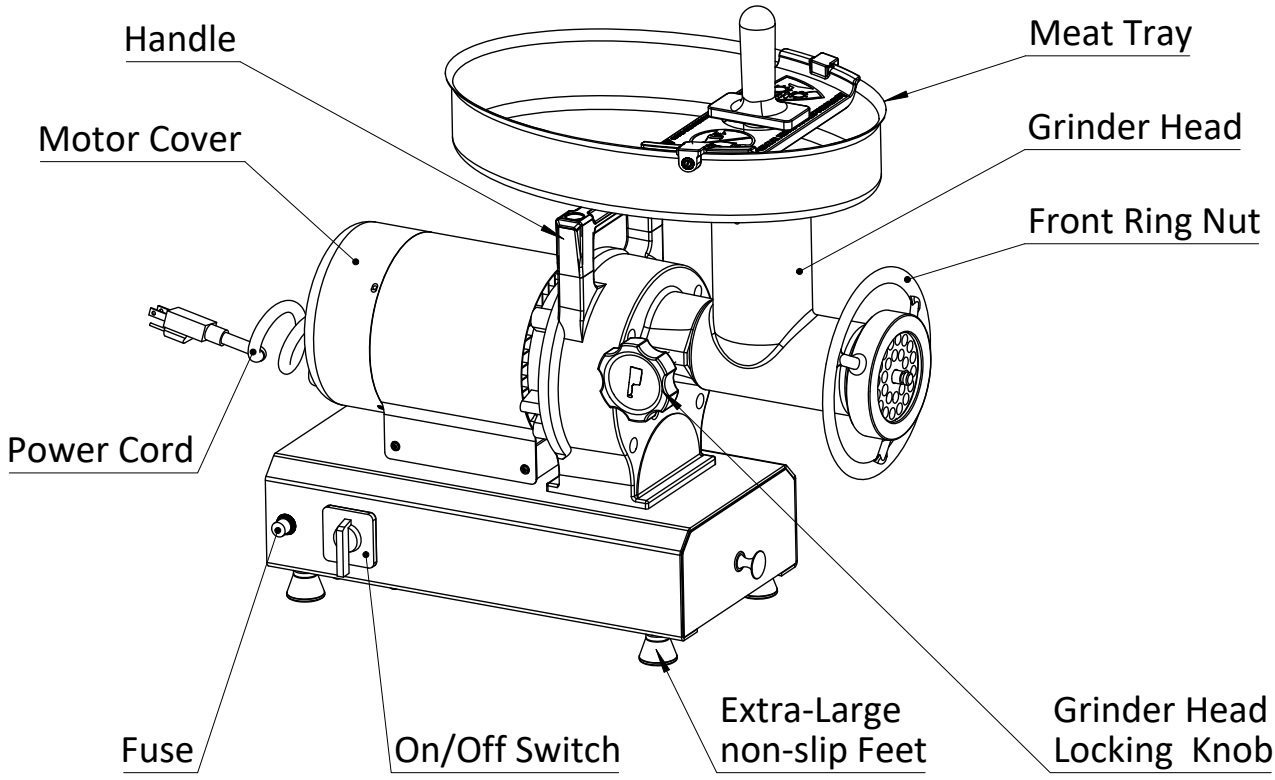
Wipe down all non stainless steel parts with a food grade spray. Alternatively, wipe down with oil to keep from rusting.

Do not immerse motor housing in water. Damage to motor can occur.

GRINDER TROUBLE - SHOOTING GUIDE

Problems:	Solutions:
Grinder has no power	Check power to outlet. Make sure unit is securely plugged into outlet.
Grinder has no power, but outlet does	First, check and reset circuit breaker. Problem may be with switch or power cord. Contact customer service.
Grinder hums or runs in only one direction	Grinder has switch or internal problem. Try resetting circuit breaker. Contact customer service.
Grinder hums or labors to operate	Possible cold gear grease problem. Move grinder to warmer area. If this does not work contact customer service.
Grinder runs slowly and erratically	Possible cold gear grease problem. Move grinder to warmer area. If this does not work contact customer service.
Meat is backing up at the back of the grinder	Auger is not able to handle large portions of meat. Cut meat into smaller pieces so auger can work properly.
Meat is only turning around the auger and compressing against the head	Meat is too warm. Cool meat to a temperature around 40˚F.
Meat does not flow through the grinder	Make sure grinder head is properly assembled. Check sharpness of knife blade.
Meat is backing up at the head and will not flow	Meat may be snagging on the auger or other parts. Lubricate internal parts with food-grade silicone spray.

PRODUCT FEATURES



IMPORTANT NOTICE: DO NOT REMOVE WARNING LABELS FROM THE GRINDER!

Doing so will void the product warranty and may result in serious personal injury.

GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. This grinder uses a grounded, three prong plug (Figure A) that should be connected directly to a grounded 120 Volt, 60 Hz three prong grounded wall outlet receptacle (Figure B). Grounded plugs are used on metal-encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. DO NOT change or alter the plug in any way. NEVER break off a grounding prong from a 3-conductor plug. Doing so voids the warranty and may result in electric shock.

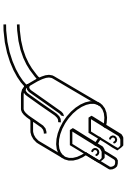


Fig. A. GROUNDED 3-PRONG PLUG

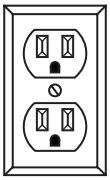


Fig. B. GROUNDED WALL OUTLET RECEPTACLE

WARNING: Follow USDA or state guidelines for cleaning, sanitizing, and Food Allergen Cross-Contamination guidance. 21 CFR 110; 21 CFR 117; 21 CFR 178.1010

WARNING: When cleaning with sanitizers, always follow the manufacturer's recommendations. Never use products that cause exposed surfaces to render meat unsafe for consumption. Failure to follow this warning may lead to sickness or death!

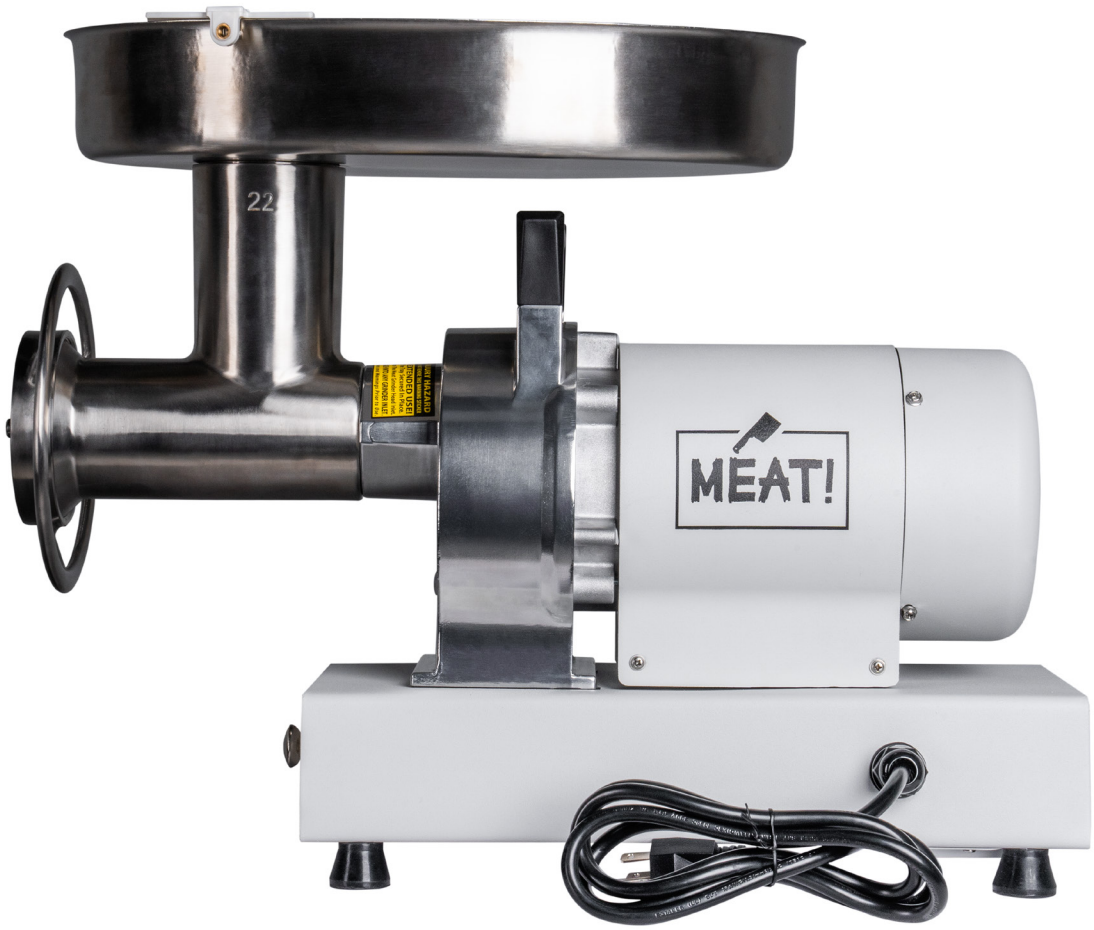


©2023 AOB Products Company. All Rights Reserved.
©2023 AOB Products Company. Tous droits réservés.


Vous avez donc acheté un
HACHOIR À HACHAGE DOUBLE DE 1 HP (Nº 22)
MEATYOURMAKER.COM

HACHOIR À HACHAGE DOUBLE DE 1 HP (Nº 22)

MODÈLE : 1193466



PRODUIT NON GARANTI EN CAS D'USAGE INCORRECT OU ABUSIF.
GARANTIE À VIE LIMITÉE

Pour connaître toutes les modalités de la garantie, veuillez consulter le site meatyourmaker.com/warranty ou communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 833 993-1831 ou en envoyant un courriel à l'adresse support@madewithmeat.com.

MEAT! YOUR MAKER

Manuel d'instructions no 1193921 Ver. 003
© 2023 AOB Products Company. Tous droits réservés.

AVERTISSEMENT : Prenez le temps de lire et de comprendre toutes les INSTRUCTIONS avant d'utiliser votre appareil. Le non-respect des règles de sécurité ou autres précautions de sécurité de base peut entraîner des préjudices physiques graves. Conservez ces instructions et reportez-vous à celles-ci au besoin lors de l'utilisation du produit. Conservez ces instructions, qui vous seront utiles pour l'entretien.

RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Gardez les vêtements amples éloignés des pièces mobiles lorsque l'appareil est en marche.

AVERTISSEMENT : Gardez les doigts et les cheveux éloignés des pièces mobiles lorsque le hachoir est en marche.

NE faites PAS fonctionner le hachoir sans que de la viande se trouve dans la tête du hachoir. La tête et la tarière risquent d'être gravement endommagées.

Éteignez le hachoir avant de le débrancher.

Débranchez toujours le hachoir lors du nettoyage, du remplacement d'une pièce (tête, plaques, lames, tubes de remplissage, etc.) ou du démontage.

Retirez tous les tendons, les os et les parties indésirables avant de hacher la viande.

La surveillance d'un adulte est de rigueur lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.

Lorsque vous transportez l'appareil, veuillez tenir le boîtier du moteur à deux mains.

Ne retirez ou n'installez jamais le plateau de la trémie, la tête ou le capuchon lorsque le moteur est en marche.

AVERTISSEMENT : Ne démontez pas le hachoir ou ne placez rien (en particulier les doigts, des cuillères, des fourchettes, etc.) dans le hachoir pendant le fonctionnement.

N'utilisez pas le hachoir si le cordon d'alimentation est endommagé. Veuillez retourner l'unité en communiquant avec le service à la clientèle au 1 833 993-1831 ou par courriel à l'adresse support@madewithmeat.com.

Pour vous protéger des décharges électriques, n'immergez pas l'appareil dans de l'eau ni d'autres liquides.

AVERTISSEMENT : Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'enfoncez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir. N'utilisez pas vos doigts pour racler les aliments sur le disque de décharge lorsque l'appareil fonctionne. Des coupures pourraient en résulter.

N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au service de réparation autorisé le plus près pour une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.

L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil risque de causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Numéro du produit : 1193466
Taille de la tête : nº 22
Alimentation en courant : c.a. 120 V/60 Hz
Puissance du moteur : 1 HP
Capacité : 5,9 kg/min (13 lb/min)
Poids : 26,4 kg (58,3 lb)

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté un hachoir à hachage double MEAT! de 1 HP (nº 22). Ce hachoir à hachage double vous permettra de hacher finement la viande en un seul passage et d'obtenir la même consistance que si vous aviez procédé à deux hachages! Cela vous fera gagner du temps et éliminera la frustration que suscite souvent le processus de deux hachages. Plus besoin de refroidissement et d'attente entre les hachages. Un passage et c'est bon!

Votre hachoir est livré avec tout le nécessaire pour hacher la viande et remplir les saucisses facilement, et en toute sécurité. Veuillez prendre quelques minutes pour passer en revue ce livret afin d'en savoir davantage sur votre hachoir MEAT!. Ce hachoir est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour en assurer une utilisation prolongée, quels que soient vos besoins en matière de transformation de la viande.

AVERTISSEMENT : Ne montez, démontez, réparez ou nettoyez jamais le hachoir s'il est branché à une prise électrique. Débranchez le hachoir avant son montage, son démontage et son nettoyage.

AVANT L'UTILISATION

Enlevez la tête du hachoir et lavez soigneusement chaque pièce à l'eau chaude savonneuse.

Enlevez toute la graisse et l'huile accumulées sur les surfaces.

Séchez toutes les pièces avant de les remettre.

Conservez le matériel d'emballage pour le rangement ultérieur du hachoir et de ses pièces.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Desserrez le bouton de verrouillage de la tête du hachoir (2) jusqu'à ce que les filets ne soient pas exposés à l'intérieur de l'ouverture du boîtier de la boîte d'engrenages. Insérez la tête du hachoir (3) dans le boîtier de la boîte d'engrenages avec la goulotte d'alimentation à la verticale. Serrez le bouton de verrouillage de la tête du hachoir en tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que la tête du hachoir soit bien fixée. Assurez-vous que le manchon en nylon (4) est assemblé à l'intérieur de la tête du hachoir avant de passer à l'étape suivante.

Insérez la tarière (5) en alignant l'arbre de la tarière cannelé avec l'arbre de sortie du boîtier de boîte d'engrenages. Pour ce faire, il faudra peut-être faire tourner la tarière pour s'assurer que les éléments s'emboîtent correctement.

Orientez la première plaque de hachage (6) sur la tarière en vous assurant qu'elle est alignée avec l'encoche sur le bas de la tête du hachoir.

Placez le couteau à double tranchant (7) sur la partie carrée de l'arbre de la tarière.
** Remarque : Le couteau est conçu pour s'ajuster dans un seul sens. Les lettres doivent faire face à l'extérieur lors de l'assemblage (en direction opposée à l'appareil).*

Placez la deuxième plaque de hachage (8a ou 8b) sur l'arbre de la tarière en vous assurant qu'elle s'aligne avec l'encoche au bas de la tête du hachoir.
**Remarque : La deuxième plaque de hachage ne pourra être installée que d'une seule manière et dépassera d'environ 0,32 cm (1⁄8 po) de la tête du hachoir une fois installée.*
** Remarque : Il est recommandé de commencer par 8b (deuxième plaque de hachage de 10 mm), puis de passer à 8a (deuxième plaque de hachage de 4,5 mm) dans une opération séparée si vous n'obtenez pas la consistance de viande souhaitée.*

Fixez l'écrou annulaire frontal (1) et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré contre la plaque du hachoir.

Placez le plateau à viande (9) sur l'ouverture de la goulotte d'alimentation et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

Utilisez le pilon à viande (10) seulement pendant le hachage de la viande. Utilisez toujours le pilon à viande pour déplacer la viande dans la tête du hachoir.

INSTRUCTIONS DE HACHAGE

Pour obtenir les meilleurs résultats, coupez tous les tendons, les cartilages, les nerfs et les caillots sanguins en excès, puis retirez la viande des os.

Les résultats sont optimaux lorsque la viande est refroidie entre 0 et 1 °C (32 à 34 °F) avant d'être hachée.

Coupez la viande en morceaux qui s'insèrent facilement dans le goulot de la tête du hachoir. (cubes d'environ 2,54 cm [1 po])

Placez les cubes de viande dans le plateau. Assurez-vous de ne pas trop le remplir. Veillez à ce que l'ouverture du goulot du plateau reste dégagée et ouverte.

Placez un plat, un bol ou un plateau sous la tête du hachoir pour récupérer la viande hachée.

Passez le hachoir en position de hachage. Commencez prudemment à faire descendre la viande dans le goulot. Utilisez le poussoir pour pousser la viande. N'utilisez PAS les doigts ni des ustensiles autres que le poussoir fourni. Des blessures corporelles pourraient survenir, et vous risquez d'endommager votre hachoir.

AVERTISSEMENT : Ne placez jamais les doigts ou les parties du corps dans le hachoir, car cela pourrait provoquer des blessures corporelles ou la mort.

EN CAS DE BLOCAGE OU DE RALENTISSEMENT DE L'APPAREIL

Éteignez le hachoir.

Déconnectez le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Retirez avec précaution le capuchon de l'anneau de la tête de hachoir, la plaque de hachage et la lame de coupe.

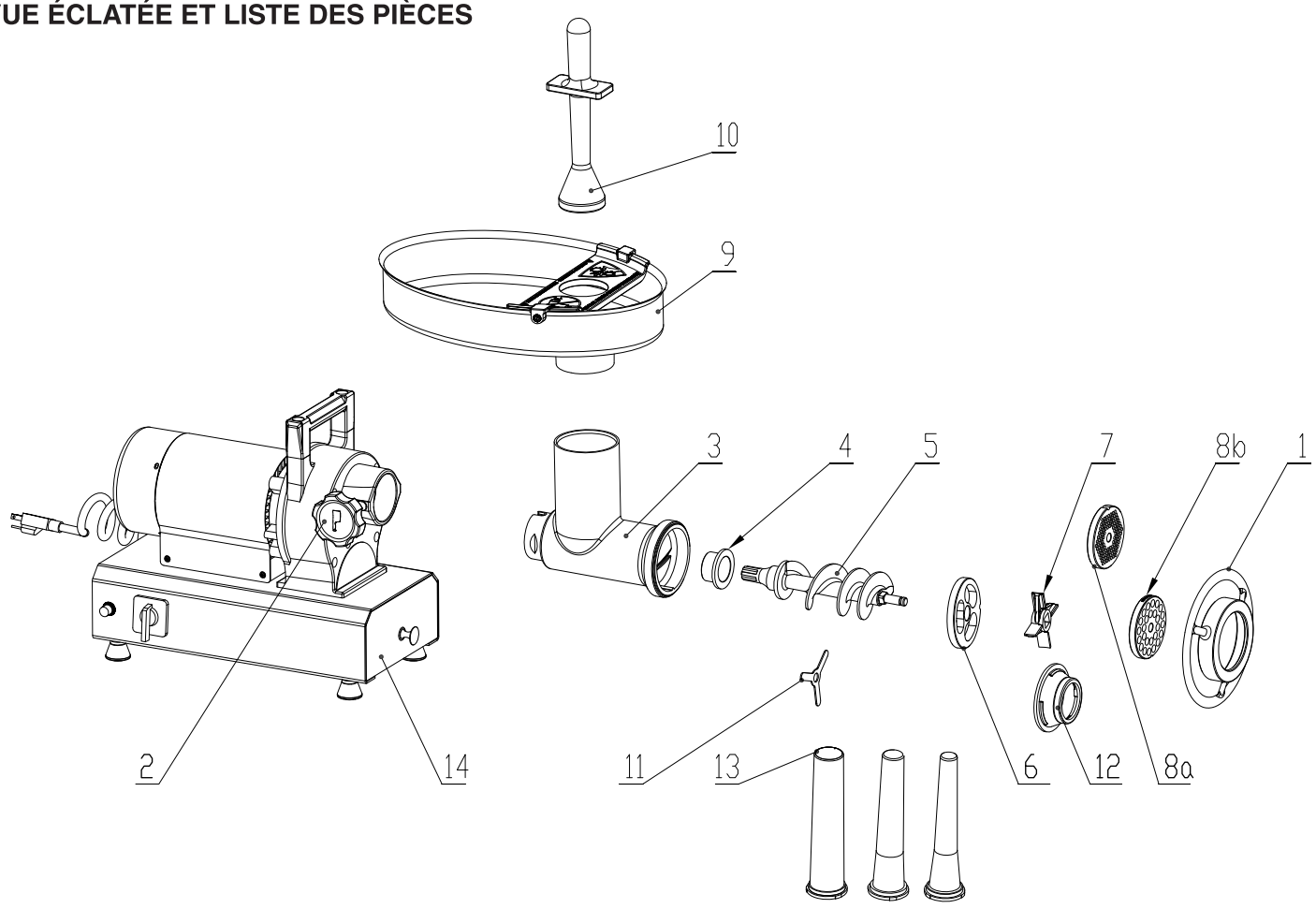
Nettoyez soigneusement les trous de la plaque de hachage et retirez tout tendon autour de la lame de coupe.

Replacez la lame de coupe, la plaque de hachage et le capuchon de la vis à anneau sur la tête du hachoir.

Rebranchez le hachoir.
Reprenez le hachage.
Le cas échéant, répétez ces étapes pour améliorer le rendement de l'appareil.

ATTENTION : Après avoir tourné l'interrupteur de la position « ON » (Marche) à la position « OFF » (Arrêt), veuillez attendre que le moteur s'arrête complètement. Ensuite, mettez l'interrupteur en position « ON » (Marche). Sinon, le moteur sera endommagé.

VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES



Numéro de pièce	Description des pièces
1	Écrou annulaire frontal
2	Bouton de verrouillage de la tête du hachoir
3	Tête du hachoir
4	Manchon en nylon
5	Tarière
6	Première plaque de hachage
7	Couteau à double tranchant

Numéro de pièce	Description des pièces
8a	Deuxième plaque de hachage de 4,5 mm
8b	Deuxième plaque de hachage de 10 mm
9	Plateau à viande
10	Pilon à viande
11	Étoile de remplissage
12	Bride du tube de remplissage
13	Jeu de tube de remplissage (3 pièces)
14	Base avec tiroir

ASSEMBLAGE DU MODE À SAUCISSE

Assurez-vous que le hachoir est débranché.

Fixez la tête de hachoir au moteur et installez la tarière comme décrit précédemment dans les instructions générales d'assemblage.

Glissez l'étoile de remplissage (11) sur la tarière. La lame de hachage n'est pas utilisée lors du remplissage.

Glissez l'un des tubes de remplissage (13) à travers la bride du tube de remplissage (12).

** Remarque : Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces immédiatement après utilisation.**

Placez l'assemblage tube de remplissage/bride à travers l'écrou annulaire frontal et fixez-le à la tête du hachoir. (Assurez-vous que le tube à saucisses fait face à l'extérieur.) Installez l'écrou annulaire frontal et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré contre la bride.

INSTRUCTIONS POUR LE REMPLISSAGE DES SAUCISSES

Préparez correctement les boyaux selon les instructions figurant sur leur emballage. Placez les boyaux artificiels ou naturels sur l'entonnoir à saucisses.

Chargez la trémie avec la viande préparée et insérez la viande dans l'ouverture de la tête du hachoir avant de faire fonctionner l'appareil. Rappel : N'utilisez pas le hachoir sans viande dans la tête. Cela pourrait endommager le moteur ou la tarière.

Branchez et tournez l'interrupteur en position de marche avant (forward) lorsque vous êtes prêt à démarrer.

Commencez à insérer le mélange à saucisse dans l'ouverture de la trémie.

Maintenez le boyau sur le tube à saucisse d'une main et laissez la viande glisser lentement dans le boyau et l'étirer du tube. Remplissez le boyau à volonté en le maintenant sur le tube.

Tordez ou ficelez la saucisse en chapelet comme vous le souhaitez. Faites un nœud à l'extrémité du boyau.

Il est recommandé que deux personnes préparent les saucisses.

Ajoutez de petites quantités d'eau à votre viande hachée lorsque vous remplissez une saucisse pour améliorer la sortie de la viande à travers le tube de remplissage de la saucisse.

** Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces immédiatement après utilisation.*

** Entreposez la nourriture ou cuisinez-la de manière appropriée après sa transformation.*

APRÈS L'UTILISATION

Démontez toutes les pièces et lavez-les soigneusement à l'eau savonneuse (les composants du hachoir vont au lave-vaisselle).

Vous devez enlever tous les corps étrangers de toutes les pièces de l'appareil.

Séchez toutes les surfaces.

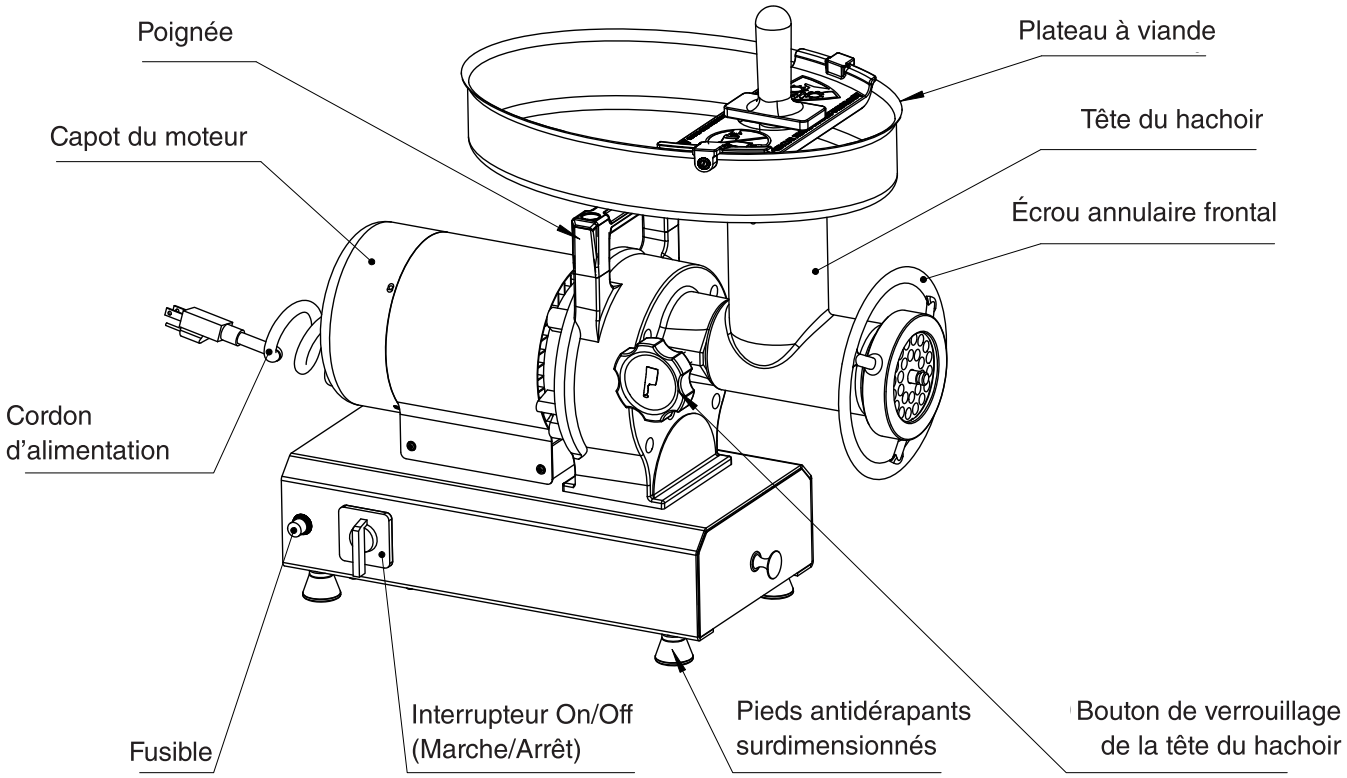
N'utilisez pas d'eau de Javel ou de solvants. Les pièces en plastique peuvent se décolorer.

Essuyez toutes les pièces qui ne sont pas en acier inoxydable à l'aide d'un enduit alimentaire. Sinon, essuyez avec de l'huile pour empêcher les pièces de rouiller.

N'immergez pas le boîtier du moteur dans l'eau. Cela pourrait endommager le moteur.

QUESTIONS :	SOLUTION :
Le hachoir n'est pas alimenté en électricité	Vérifiez la prise de courant. Assurez-vous que l'appareil est branché de façon sécuritaire sur la prise de courant.
Le hachoir n'est pas alimenté en électricité, mais la prise de courant l'est.	Tout d'abord, vérifiez et réinitialisez le disjoncteur. Le problème peut provenir de l'interrupteur ou du cordon d'alimentation. Communiquez avec le service à la clientèle.
Le hachoir ronfle ou ne fonctionne que dans un sens.	Le hachoir a un problème d'interrupteur ou un problème interne. Essayez de réinitialiser le disjoncteur. Communiquez avec le service à la clientèle.
Le hachoir ronfle ou peine à fonctionner.	Il se peut que la graisse des engrenages soit froide. Déplacez le hachoir dans un endroit plus chaud. Si cela ne résout rien, communiquez avec le service à la clientèle.
Le hachoir fonctionne lentement et de manière irrégulière.	Il se peut que la graisse des engrenages soit froide. Déplacez le hachoir dans un endroit plus chaud. Si cela ne résout rien, communiquez avec le service à la clientèle.
La viande s'accumule à l'arrière du hachoir.	La tarière ne peut pas manipuler de grosses portions de viande. Coupez la viande en petits morceaux pour que la tarière fonctionne correctement.
La viande ne fait que tourner autour de la tarière et se comprime contre la tête.	La viande est trop chaude. Refroidissez la viande à une température d'environ 4,44 °C (40 °F.).
La viande ne circule pas dans le hachoir.	Assurez-vous que la tête du hachoir est correctement assemblée. Vérifiez l'affûtage de la lame du couteau.
La viande refoule à la tête et ne circule pas.	La viande peut s'accrocher à la tarière ou à d'autres pièces. Lubrifiez les pièces internes avec un vaporisateur de silicone de qualité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



AVIS IMPORTANT : NE RETIREZ PAS LES ÉTIQUETTES D'AVERTISSEMENT DU HACHOIR!

Cela annulera la garantie du produit et pourrait causer de graves blessures corporelles.

MISE À LA TERRE

Durant l'utilisation, cet appareil doit être mis à la terre afin de protéger l'utilisateur des chocs électriques. Ce hachoir utilise une fiche à trois broches avec mise à la terre (Figure A) qui doit être reliée directement à une prise de courant à trois broches avec mise à la terre de 120 volts et 60 Hz (Figure B). Des prises mises à la terre sont utilisées sur les appareils électriques à boîtier métallique afin d'assurer une protection contre les chocs électriques. NE CHANGEZ OU NE MODIFIEZ la fiche d'aucune façon. Ne coupez JAMAIS une broche de masse d'une fiche à trois conducteurs. Cela annule la garantie et peut causer un choc électrique.

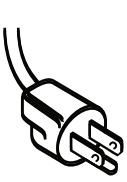


Figure A
FICHE MISE À LA TERRE À 3 BROCHES

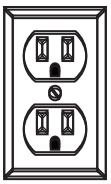


Figure B
PRISE MURALE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT : Suivez les directives de l'USDA ou de l'État (ou de votre province) pour le nettoyage, la désinfection et les directives relatives à la contamination croisée par des allergènes alimentaires. 21 CFR 110; 21 CFR 117; 21 CFR 178.1010

AVERTISSEMENT : Lors du nettoyage avec des désinfectants, suivez toujours les recommandations du fabricant. N'utilisez jamais de produits sur des surfaces exposées qui pourraient rendre la viande impropre à la consommation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des maladies voire la mort!



©2023 AOB Products Company. All Rights Reserved.
©2023 AOB Products Company. Tous droits réservés.