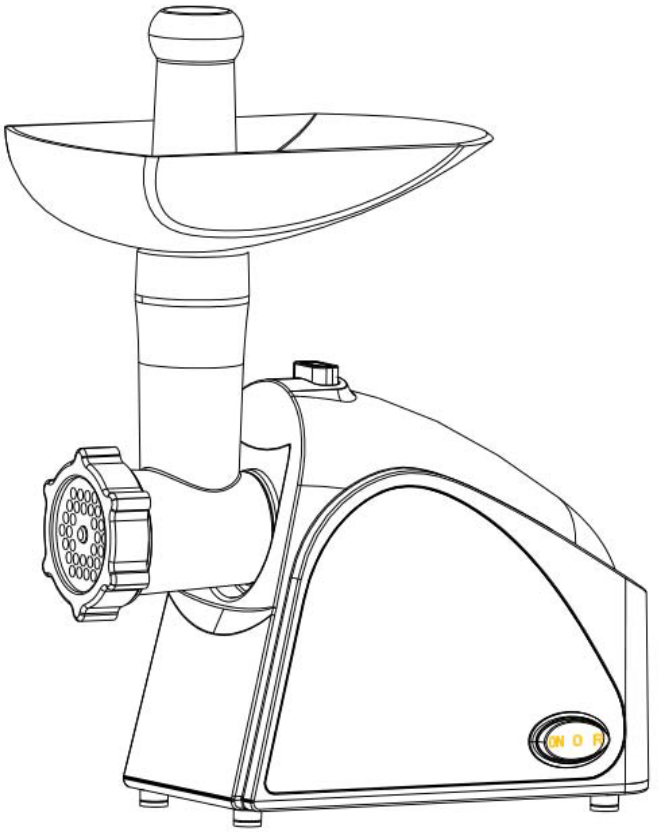
Informationen zum Hersteller	
Hersteller	FOSHAN TOC ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD
Adresse：	3F.No.9 Chaoguang Road,Gaoli, Ronggui, Shunde,Foshan, Guangdong, China
Kundendienst TEL：	+86 757 89619666
Informationen zum Produkt	
Modell Nr.：	MG416
Marke:	MEYKEY
EC REP	Informationen für EU -Vertreter
Name：	AMZLAB GmbH
Adresse：	Laubenhof 23, 45326 Essen
E-mail：	info@amz-lab.de
CE	

MEYKEY

INSTRUCTION MANUAL

MEAT GRINDER



Kebbe-Vorsatz reinigen

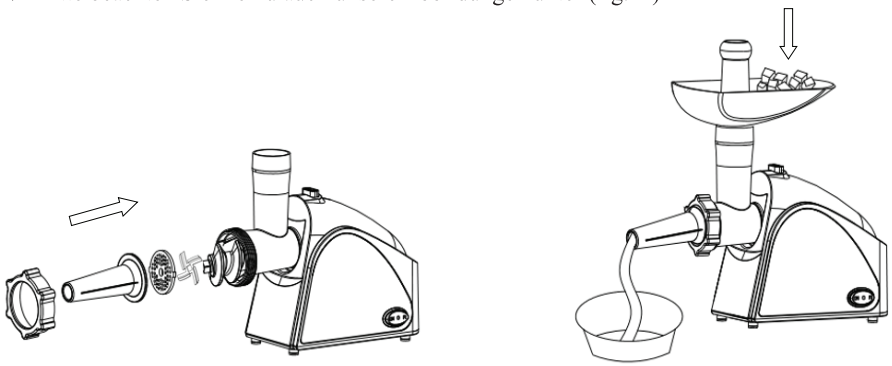
- Leeren Sie eventuell in der Schnecke zurückgebliebene Nahrungsmittelreste aus. Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs in warmer Spülmittellauge.
- Scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.
- Niemals Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen.
- Verdünner und Benzin zerreißen oder verändern die Farbe der Einheit.
- Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig ab.

Entsorgung

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Montage des Wurstaufsatzes

◆ Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter (fig.11)

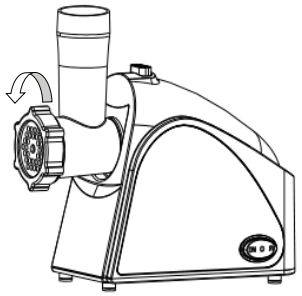


⑪

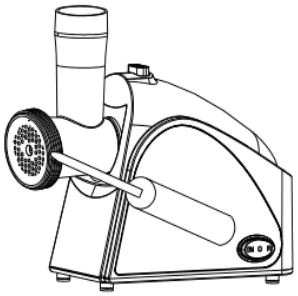
PFLEGE UND REINIGUNG

DAS GERÄT ZERLEGEN

◆ Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
◆ Demontieren Sie, indem Sie die Schritte von 6-1 Bildern umkehren.
◆ Wenn der Verschlussring nicht leicht von Hand entfernt werden kann, verwenden Sie bitte Werkzeuge（fig.12）.
◆ Um die Lochscheibe leicht entfernen zu können, platzieren Sie einen Schraubendreher wie abgebildet zwischen Lochscheibe und Kopf und heben Sie sie an (fig.13).



⑫



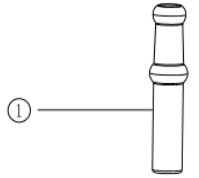
⑬

Model: AMB005332

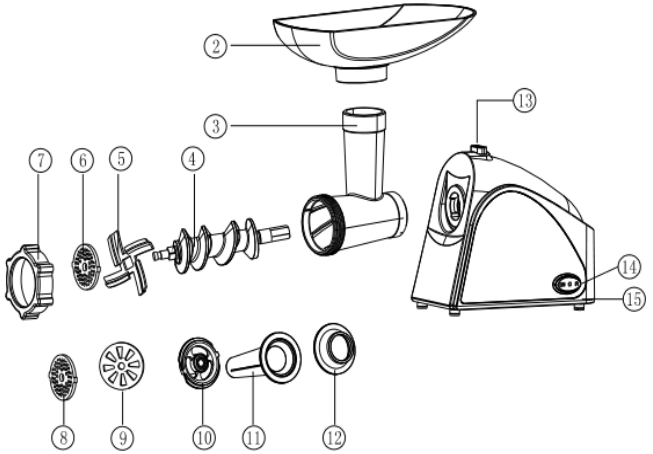
（220~240V，50/60Hz，KB=5min）

Rated 400W, Lock power 2000W

DESCRIPTION



①



②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Household use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
  Close supervision is necessary
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes.
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example switch“ON”knob to“R”knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop， otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.

- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- Children or handicapped should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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“**ON**”position.

REZEPT FLEISCHTASCHEN/KEBBE

Füllung für Kebbe

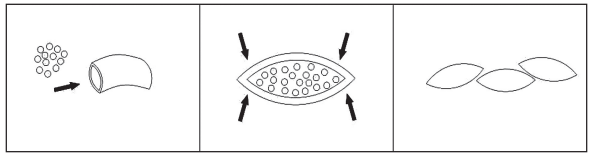
Hammelfleisch	100g
Olivenöl	1 1/2 EL
Zwiebeln (fein gehackte)	1 1/2 EL
Piment	1/3 TL
Salz	1/2 TL
Mehl	1 1/2 EL

- Ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern.
- Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu zweimal im Fleischwolf. Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.

Hülle für Kebbe

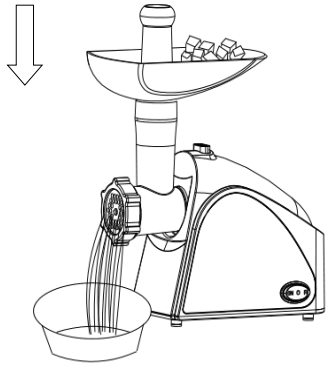
Rind	450g
Mehl	150-200g
Piment	1 TL
Muskatnuss (geriebene)	1 TL
Chillipulver	1 Prise
Pfeffer	1 Prise

- Bereiten Sie die Füllung vor: Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu zweimal im Fleischwolf. Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.
- Vermengen Sie das Produkt mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut dreimal hintereinander im Fleischwolf.
- Schrauben Sie den Verschlussring ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser heraus (siehe 5-3).
- Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen (fig.8).
- Fixing Befestigungsring festschrauben. Nicht zu fest anziehen (fig.9).
- Nehmen Sie die zylindrische Auslassabdeckung vor (fig.10).
- Kibbe wie unten gezeigt formen und frittieren.

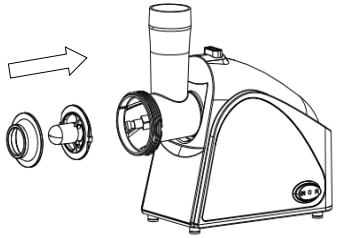


Vorbereitungen:

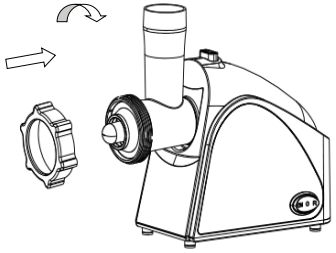
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen, Rinde und Schalen vom Fleisch. Schneiden Sie Fleisch in ca. 2,5 cm breite Streifen.
- Stecken Sie den Stecker ein und drehen Sie den Schalter „ON / O / R" in die Position „ON".
- Benutzen Sie den Stopfer, um das Fleisch in den Einfülltricher zu drücken. (fig.7).
- Stellen Sie den Drehregler auf „OFF" und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.



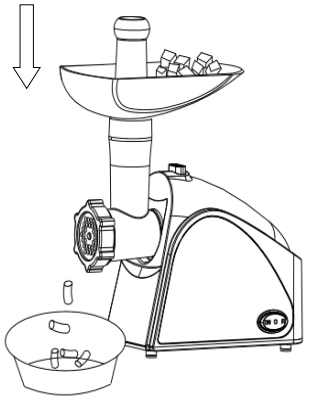
⑦



⑧



⑨



⑩

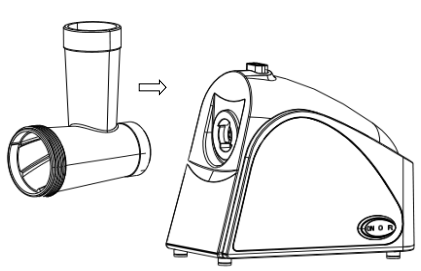
REVERSE FUNKTION

Im Falle eines Blockierens schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den „ON / O / R" -Schalter auf „R" stellen. Warten Sie mindestens eine Minute, bis das Mahlwerk vollständig zum Stillstand gekommen ist. Drehen Sie den „ON / O / R" -Schalter auf die Position „R". Die Förderschnecke dreht sich in die entgegengesetzte Richtung und der Kopf wird leer. Wenn dies nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.

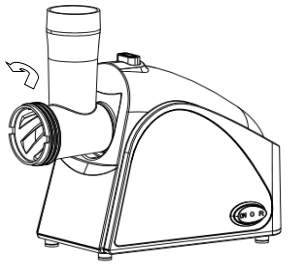
INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, revolves toward left(fig.2).

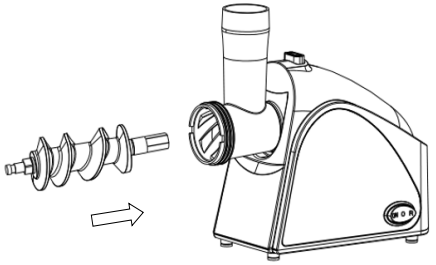


①

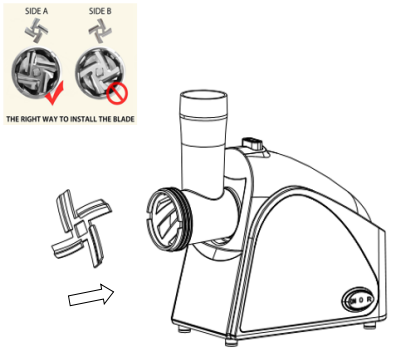


②

- 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). If it is not fitted properly, meat will not be ground.

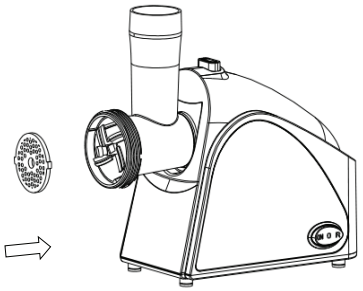


③

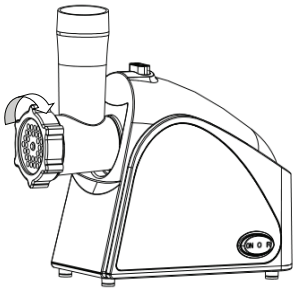


④

- 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 the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.



⑤

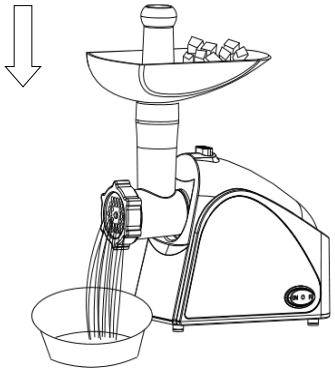


⑥

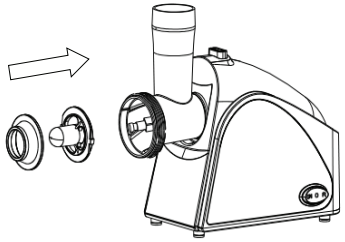
- Place the hopper plate on the head and fix into position.
- Locate the unit on a firm place.
  The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

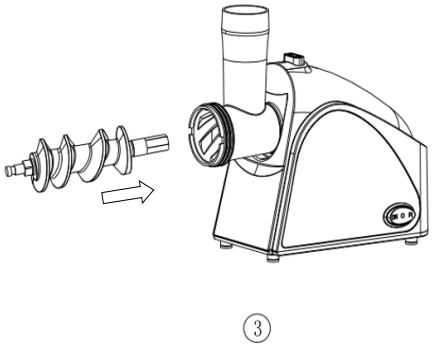
- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug in and turn the “ON/O/ R” switch to“**ON**”position.
- Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).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



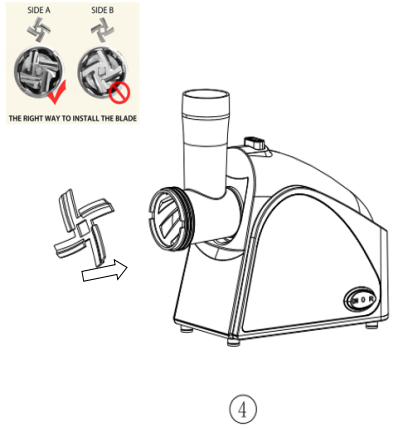
⑦



⑧

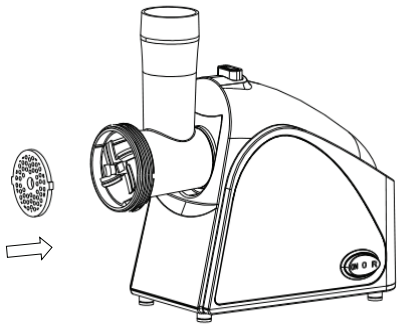


③

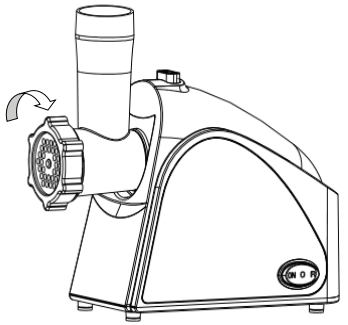


④

- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe so auf die Förderschnecke, dass die Nut auf dem Mitnehmer des Messergehäuses sitzt. (fig.5).
- Schrauben Sie den Verschlussring locker auf (fig.6).



⑤



⑥

- Setzen Sie den Einfülltrichter auf den Fleischwolf-Vorsatz.
- Stellen Sie das Gerät an einem festen Ort auf.
- Der Luftdurchlass am Boden und an der Seite des Motorgehäuses sollte frei bleiben und darf nicht blockiert werden.

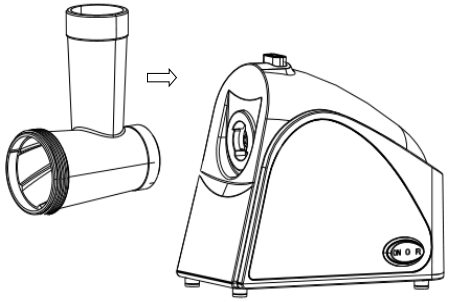
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung in Ihrem Zuhause entspricht.
- Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfeinsatzes vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung´Pflege und Reinigung`.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drücken Sie den “ON”-Knopf.

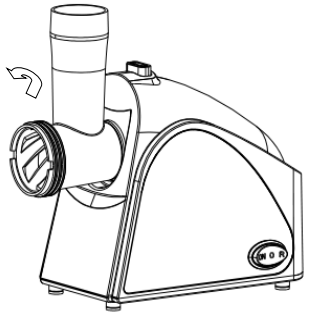
DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

MONTAGE ZUR HACKHERSTELLUNG

- Setzen Sie jetzt den Wurstfüll-Vorsatz auf das Schneckengehäuse und setzen Sie den Verschlussring darüber. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest. (fig.2).

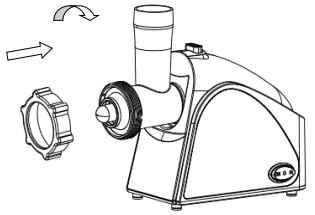


①

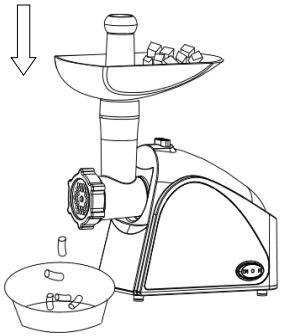


②

- Nehmen Sie das Schneckengehäuse in die rechte Hand und setzen Sie mit der linken Hand die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Die Seite der Schnecke mit dem Kunststoffteil muss beim Einsetzen in das Schneckengehäuse weisen. Ist die Schnecke korrekt eingesetzt, ragt das Kunststoffteil einige Millimeter aus dem hinteren Teil des Schneckengehäuses heraus. (fig.3).
- Setzen Sie das Kreuzmesser so auf die Förderschnecke, dass die Schneidkante nach außen zeigt (fig.4).



⑨



⑩

REVERSE FUNCTION

In case of jamming switch the appliance off by turning the “ON/O/ R”switch to“**R**”. wait at least one minute until grinder has come to a complete stop.Then, turn the “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 STUFFING

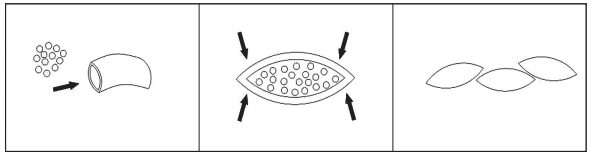
Mutton	100g
Olive oil	1 1/tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/tablespoons

- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COVER

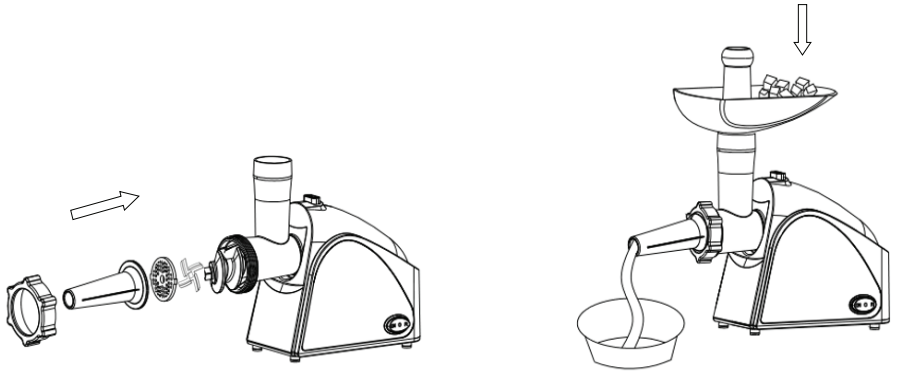
Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- 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)



⑪

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

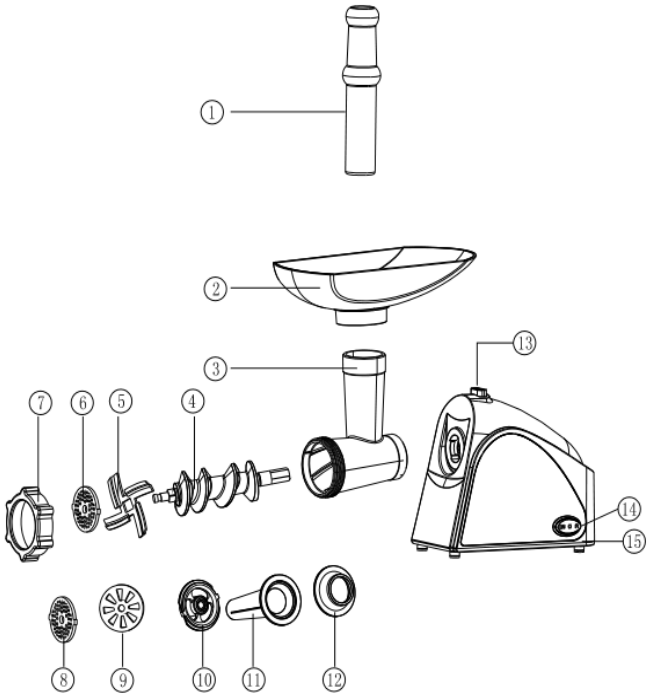
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netzgetrennt warden
- Kinder sollten übergewacht werden, so dass sie mit dem Gerät nicht spielen
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.
- Niemals Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit dem Wurstfüll-Vorsatz,der Adapterscheibe, dem Spritzgebäck-Vorsatz oder den KebbeVorsätzen verwenden. Setzen Sie immer nur eines dieser Zubehörvorsätze am Gerät ein.
- Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!
- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten.
- Das Gerät darf NICHT länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung in Betrieb sein.
- Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drücken Sie immer auf die Ein- uns Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht und drücken Sie dann den Power-Schalter bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.
- Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Stiele, Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herausspringen.
- Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an!
- Schalten Sie den Leistungsschalter nicht ein.
- Es ist verboten, das Gerät abzumontieren oder zu reparieren , um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Dieses Gerät kann nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung haben. Sie können das Gerät benutzen, wenn sie übergewacht sind, oder wenn sie unterweist von Leute sind, die verantwortlich für ihre Sicherheit sind.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einenautorisi erten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

Model： AMB005332

（220~240V，50/60Hz，KB=5min）

Nennleistung:400W Maximale Leistung:2000W

Bezeichnung der Teile

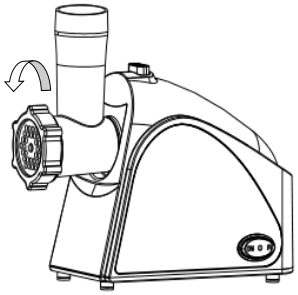


1. Stopfer
2. Einfüllschale
3. Schneckengehäuse
4. Schnecke
5. Kreuzmesser
6. Lochscheibe (fein)
7. Verschlussring
8. Lochscheibe (grob)
9. Lochscheibe (mittel)
10/12. Adapterscheibe
11. Wurstfüll-Vorsatz
13. Verriegelungs-Schalter
14. Power-Schalter
15. Motorgehäuse

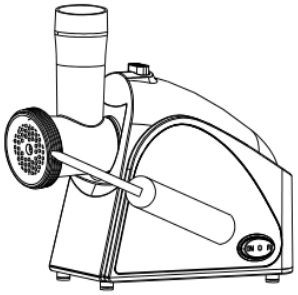
CLEANING AND MAINTENANCE

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).



⑫



⑬

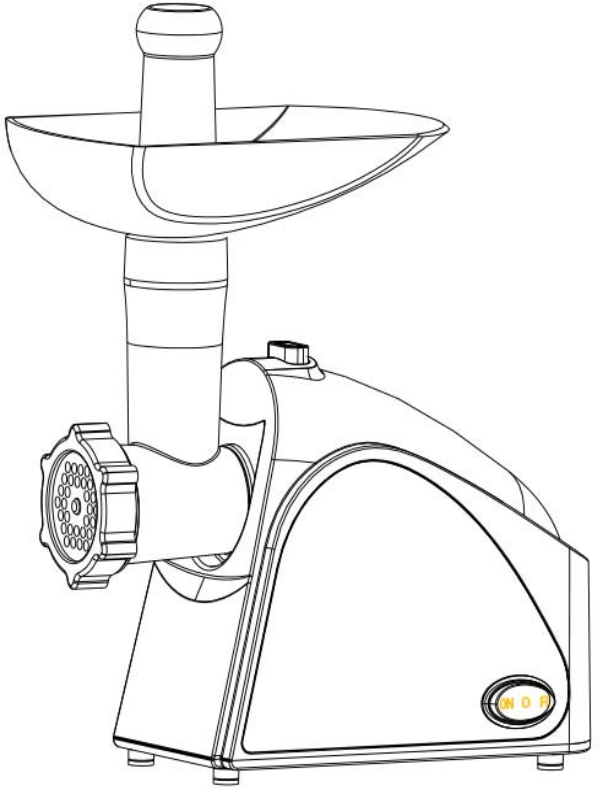
CLEANING

- 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.

Correct Disposal of this product:

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

MEYKEY

BEDIENUNGSANLEITUNG

MEAT GRINDER