



Meat Grinder Operation Manual

GJ-M30D

Manufacturer: UNITED GAIN LIMITED

Entrusting party: HANGZHOU GLOBAL JET ECOMMERCE CO., LTD

Address: 1-2310, 501 2nd Avenue, QianTang New Area, Hangzhou, P.R. China

Telephone: 0571-88269187

Origin: Made in China

please read this manual carefully before using the product and keep it properly for future reference.

- the appliance is not to be used 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
 - children being supervised not to play with the appliance
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Precautions

1. The input voltage of this product is AC220-240V 50/60Hz, please confirm before use;
2. Please disconnect the power supply before disassembling, installing or adjusting any part of the product;
3. Please check whether the power cord, plug and other parts are damaged before use. If any damage is found, please stop using and contact our customer service department in time. Do not disassemble and repair without authorization to avoid danger;
4. Please contact the customer service department of our company when the product needs to be repaired during use, or directly go to the maintenance point designated by our company for repair. Do not disassemble without authorization to avoid danger;
5. Please ensure that the mincing blade rest is installed in place and operates smoothly before adding ingredients;
6. The ingredients shall not exceed the requirements of the mixing guide;
7. It is strictly forbidden to idle (i.e., no food in the cup) or use the cup with overload;
8. Please do not place the meat grinding cup in the microwave oven for heating or the refrigerator for freezing, so as to avoid cracking;
9. Do not use this product to process hard or watery food materials, such as coffee beans, soybeans, donkey hide gelatin, rice or frozen meat;
10. Do not touch removable parts such as blades and motors when the product is working to avoid injury or damage to the product;
11. Please wait until the motor and blade stop rotating after processing and use, and make sure to disconnect the power before removing the main body;

12. If the product stops working during operation, it may be caused by motor temperature control protection, please turn off the switch, disconnect the power supply and cool it for 20-30 minutes before use;
13. This product is recommended to be washed with warm water. Please do not sterilize it with microwave oven or freeze it in the refrigerator to avoid deformation and damage caused by heat or low temperature. The parts and materials in contact with the food materials meet the requirements of food level certification, which are clean, sanitary and reliable;
14. Do not use steel wool, abrasive cleaner or corrosive liquid (such as gasoline or acetone) to clean this product;
15. Do not put any part of this product into the dishwasher for cleaning;
16. The product should be stored in a place that is not easily accessible to children, and it should not be used or played by people (including children) who are not physically sound, feel or mentally handicapped or lack relevant experience and knowledge;
17. Note: Be careful not to hurt your hands when removing the blade, emptying or cleaning the meat grinding cup

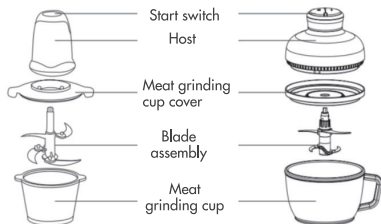
Note:

- (1) There may be peculiar smell when the machine is used for the first time, which is the smell emitted by friction between the machine and lubricating oil. It can be dissipated after several times of use without affecting the normal use;
- (2) If the product stops working during operation, it may be caused by motor temperature control protection, please turn off the switch, disconnect the power supply and cool it for 20-30 minutes before use;
- (3) Be careful not to hurt your hands when installing or removing the blade, emptying or cleaning the meat grinding cup.

Technical parameters

Model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Rated capacity
GJ-M30D	220-240V	50/60Hz	300W	1.8L

Product parts description



Note: This manual is a general version. If there is any discrepancy in the picture, please refer to the actual product in the box

No.	Part name	Function description
1	Start switch	Used to control the start and stop of products
2	Host	The main part of the product, which contains the motor and other components to provide power to the product.
3	Meat grinding cup cover	Cover on the meat grinding cup to play a role of safety protection
4	Blade assembly	Combined with meat grinding cup, meat grinding cup cover, can make meat stuffing, fruits and vegetables
5	Meat grinding cup	Used to hold ingredients, combined with the blade assembly and meat grinding cup cover, can make meat stuffing, fruits and vegetables.

Operation method

1. Please thoroughly clean the parts in contact with the food before the first use.
2. Please gently press the switch after connecting the power supply to make the product start working, and stop working after releasing the hand.
Gear "1" is a slow gear, which is suitable for starting and easy cutting food materials, such as vegetables
Gear "2" is a fast gear, which is applicable to tough food materials, such as meat, carrot, etc.

3. Installation and use

(1) Put the assembled mincing blade rest onto the axis in the cup. Make sure that the mincing blade rest is installed in place and operates smoothly.



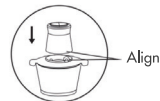
(2) Put the ingredients into the meat grinding cup. Do not add more meat ingredients than the upper limit of the scale in the cup, so as not to affect the processing effect of the ingredients and the service life of the product.



(3) Align the handle of the meat grinding cup cover with the handle of the meat grinding cup to tightly cover the cup cover. Note: Please align the handle of the cup cover with the handle of the cup and press it down to ensure that the handle of the cup is embedded in the handle groove, so as to avoid wear on the top of the blade.



(4) Align the concave part on the host with the convex part on the cup cover to place it on the cup cover. Note: When the host cannot be placed at one time, gently rotate the host to the exact position.



(5) Turn on the power, hold the host, and press high speed or low speed to start working, with the working time \leq 30 seconds. After the work is completed, release the switch button, disconnect the power supply, take down the host after the blade stops rotating, open the cover of the meat grinding cup, take out the meat grinder blade, and take out the food.



Note: Please hold the plastic part of the blade handle when assembling or disassembling the blade, and do not touch the blade to avoid injury.

4. Meat: single layer blade can be used alone, or double-layer blade can be used together. Put the blade into the cup, remove the tendons, bones, and skin of the meat before processing, cut the ingredients into 1-2 cm blocks and put them into the cup. The amount of ingredients cannot exceed the upper limit scale line of the cup.

5. Fruits and vegetables: double-layer blade can be used together, put the blade into the cup, and cut the ingredients into strips or blocks: the width of the strip is about 1-2cm, and the length is not more than 5-10cm; the length of the block ingredients is not more than 2-3 cm. The amount of ingredients shall not exceed four fifths of the total amount of the cup body. It is better to cover the cup body with the cover that can make the cover fit perfectly.

6. Dry flavor: single layer blade can be used alone or double layer blade can be used together. The total amount of dry pepper and pepper cannot exceed the upper limit of meat production of the cup, so as not to affect the effect or service life.

7. Disconnect the power supply after the processing is completed. When the blade stops rotating, remove the host and open the transparent cover. Take out the meat grinder and use the scraper or chopsticks to take out the ingredients.

8. Turn on the power supply and gently press the switch to start working. The continuous working time shall not exceed 30 seconds.

9. This product cannot be used to dry grind such hard food materials as soybeans, donkey hide gelatin, rice, frozen meat and liquid food materials with more water: When the product shakes due to uneven distribution of ingredients, please turn off the switch, disconnect the power supply and distribute the ingredients evenly in the cup before turning on the power supply;

10. If the required effect is not achieved within 30 seconds, please release the power switch and process again after an interval of 2 minutes, which is conducive to extending the product life.

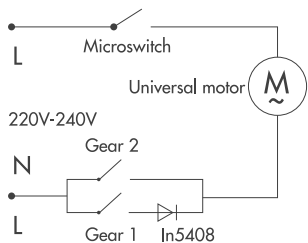
Mixing guidelines

Food	Component or quantity	Recommended mixing time	Remarks
Meat	About one-third cup	3 seconds intermittent operation	Remove skin, tendons and bones and cut into pieces of 5 - 10 grams each
Cabbage, Chinese cabbage	About four-fifths cup	3 seconds intermittent operation	Cut into 2-3 cm pieces
Carrots, cucumbers	About one-half cup	3 seconds intermittent operation	Cut into 1-2 cm pieces
Dried peppers, pepper	About one-third cup	3 seconds intermittent operation	

Cleaning and maintenance

1. Clean the cup body, blade and cup cover immediately after use;
2. The motor, host machine and start switch cannot be cleaned with water and cannot be immersed in water or other liquids. Clean with a soft damp cloth;
3. Add proper amount of detergent in clean water, and clean it with a cleaning pad, preferably with warm water;
4. The blade is very sharp. Please do not touch it directly with your hands to avoid injury. The cleaning water should be clear enough so that you can see the blade during cleaning;
5. Please dry the cleaned parts before reassembly and storage;

Electrical schematic diagram



Packing list

Name	Host	Cup cover	Blade set	Cup body	Manual
Qty.	1	1	1	1	1

Những điều cần lưu ý

- Điện áp đầu vào của sản phẩm này là AC220-240V 50/60Hz, vui lòng xác nhận trước mới có thể sử dụng;
- Trước khi tháo lắp hoặc chỉnh sửa bất cứ phần nào của sản phẩm này, vui lòng nhớ cắt nguồn điện;
- Vui lòng kiểm tra các bộ phận khác có bị hư hỏng không chẳng hạn như dây điện, phích cắm v.v. trước khi sử dụng, nếu phát hiện hư hỏng vui lòng dừng lại sử dụng sản phẩm, vui lòng liên hệ với bộ môn dịch vụ khách hàng của công ty, không được tự ý tháo dỡ sửa đổi để tránh khỏi xảy ra nguy hiểm;
- Nếu cần sửa chữa sản phẩm trong quá trình sử dụng, vui lòng liên hệ với bộ môn dịch vụ công ty, hoặc trực tiếp thực hiện sửa chữa tại chỗ chỉ định của công ty này, không được tự ý tháo dỡ để tránh khỏi xảy ra nguy hiểm;
- Trước khi thêm thực phẩm, vui lòng đảm bảo lưỡi dao xay thịt được lắp vào đúng vị trí, chạy bình thường;
- Khi cho vào nguyên liệu, không được vượt quá lượng yêu cầu của hướng dẫn này;
- Nghiêm cấm cho cốc chạy không (tức là không cho nguyên liệu vào trong đó) hoặc sử dụng quá tải;
- Vui lòng không đặt máy xay thịt vào lò vi sóng gia nhiệt hoặc đặt vào tủ lạnh để ướp lạnh để tránh khỏi làm hư hỏng thân cốc;
- Sản phẩm này không được dùng để xay nguyên liệu quá cứng hoặc nguyên liệu chứa quá nhiều nước, chẳng hạn như: đậu cà phê, đậu nành, a giao, gạo nếp hoặc thịt đông lạnh hoặc nguyên liệu tương tự;
- Khi sản phẩm đang hoạt động, nghiêm cấm tiếp xúc với các bộ phận có thể tháo ra như lưỡi dao, động cơ v.v. để tránh khỏi bị thương hoặc làm hư hỏng sản phẩm;
- Sau khi gia công xong, vui lòng chờ động cơ và lưỡi dao ngừng quay và đảm bảo đã ngắt kết nối với nguồn điện sau mới tháo thân chính;
- Nếu sản phẩm ngừng lại hoạt động trong quá trình thao tác, có thể là do bảo hộ nhiệt độ động cơ, vui lòng tắt công tắc, ngắt kết nối với nguồn điện, để nguội 20-30 phút sau mới có thể sử dụng tiếp;
- Sản phẩm này đề nghị được rửa bằng nước ấm, không được diệt trùng bằng lò vi sóng cũng không được ướp lạnh trong tủ lạnh để tránh khỏi chịu nhiệt hoặc nhiệt độ quá thấp gây hư hỏng biến dạng. Các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm đều phù hợp yêu cầu chứng nhận cấp thực phẩm, vệ sinh, sạch sẽ, đáng tin cậy;

14. Vui lòng không sử dụng búi sắt, chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc chất lỏng có tính ăn mòn (chẳng hạn như xăng hoặc Aceton) để vệ sinh sản phẩm;
 15. Vui lòng không bỏ bất cứ phần nào của sản phẩm này vào trong máy rửa bát để làm sạch;

16. Sản phẩm này phải được lưu trữ tại chỗ trẻ em không thể tiếp xúc tới, không cho phép những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, sử dụng hoặc chơi với sản phẩm này;

17. Lưu ý: Lấy lưỡi dao ra, lấy nguyên liệu ra từ cối xay thịt và rửa sạch, hãy cẩn thận lưỡi dao làm thương tay

Lưu ý:

(1) Khi lần đầu tiên sử dụng máy có thể có mùi vị bất thường, đây là mùi vị phát ra bởi ma sát giữa máy và đầu mài mòn, sau khi sử dụng mấy lần sẽ tan mất mùi vị này và không ảnh hưởng sử dụng bình thường;

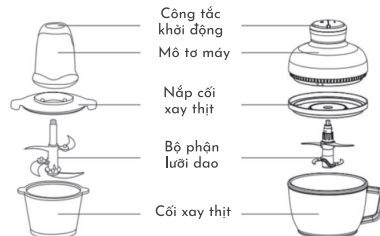
(2) Nếu ngừng hoạt động trong quá trình sử dụng sản phẩm, có thể gây ra bài báo về nhiệt độ động cơ, vui lòng tắt công tắc, cắt nguồn điện và để nguội 20-30 phút sau sử dụng tiếp;

(3) Khi lắp hoặc tháo lưỡi dao, lấy nguyên liệu ra từ cối xay thịt và rửa sạch, hãy cẩn thận lưỡi dao làm thương tay!

Bảng thông số kỹ thuật sản phẩm

Mã sản phẩm	Điện áp định mức	Tần số định mức	Công suất định mức	Dung tích định mức
GJ-M30D	220-240V	50/60Hz	300W	1.8L

Giới thiệu các bộ phận chính



Lưu ý: Hướng dẫn này là hướng dẫn sử dụng chung, nếu hình ảnh có gì không phù hợp, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế trong hộp

STT.	Tên bộ phận	Chức năng
1	Công tắc khởi động	Dùng để điều khiển công tắc sản phẩm
2	Mô tơ máy	Đây là bộ phận chính của sản phẩm, có động cơ trong đó, đây là nguồn động lực sản phẩm, cung cấp động lực.
3	Nắp cối xay thịt	Đóng trên cối xay thịt, có tác dụng bảo vệ an toàn
4	Bộ phận lưỡi dao	Tổ hợp với cối xay thịt và nắp cối xay thịt, có thể xay nhân thịt, rau và hoa quả
5	Cối xay thịt	Dùng để đựng nguyên liệu, kết hợp với bộ phận lưỡi dao, nắp cối xay thịt, có thể xay thịt, rau và hoa quả.

1. Trước khi lần đầu tiên sử dụng sản phẩm, vui lòng làm sạch các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu.

2. Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm nhẹ công tắc thì sản phẩm bắt đầu hoạt động, sau khi thả tay thì máy dừng lại hoạt động.

Tốc độ "1" là tốc độ chậm, sử dụng khởi động và cắt nguyên liệu dễ cắt, chẳng hạn như rau quả...

Tốc độ "2" là tốc độ nhanh, sử dụng để cắt nguyên liệu tương đối cứng, chẳng hạn như: thịt, củ cải đỏ...

3. Lắp đặt và sử dụng

(1)Đặt bộ phận lưỡi dao trên trục cốc, vui lòng đảm bảo dao xay thịt được lắp vào đúng vị trí và xay bình thường.



(2)Đặt nguyên liệu vào cối xay thịt. Nguyên liệu thịt được thêm vào không được vượt quá vạch giới hạn trên trong cối xay thịt, để tránh khỏi ảnh hưởng hiệu quả xay và tuổi thọ sử dụng sản phẩm.



(3)Căn chỉnh tay cầm nắp cối xay thịt với cối xay thịt, đồng nắp lại, lưu ý: vui lòng căn chỉnh tay cầm cối xay thịt với nắp tay cầm cối xay thịt, ấn xuống dưới, để đảm bảo tay cầm cối xay thịt vừa với phần lõm của tay cầm, trong khe để tránh mài mòn đầu cối xay thịt.



(4)Căn chỉnh phần lõm mô tơ chính với phần lõm trên nắp cối xay thịt, đặt trên nắp xay thịt. Lưu ý: khi mô tơ máy không thể đặt vào đúng vị trí trong một lần, có thể xoay nhẹ mô tơ chính đến vị trí chính xác.



(5)Kết nối nguồn điện, giữ mô tơ máy, ấn xuống tốc độ nhanh hoặc tốc độ thấp, bắt đầu hoạt động, thời gian làm việc ≤30s, sau khi gia công xong, thả nút công tắc, ngắt kết nối nguồn điện, chờ khi lưỡi dao ngừng hoạt động, tháo máy chủ ra, mở nắp cối xay thịt, lấy lưới dao xay thịt ra, lấy nguyên liệu ra.



Lưu ý: khi lắp đặt hoặc tháo ra lưới dao, tay phải giữ phần nhựa của lưới dao, không được tiếp xúc với lưỡi dao để tránh bị cắt thương.

4. Phương pháp làm chế phẩm thịt: có thể chọn lưới dao một lớp để sử dụng riêng, cũng có thể chọn lưới dao hai lớp để sử dụng phối hợp, lắp đặt lưới dao vào cối xay thịt, trước khi chế biến, loại bỏ gân và da của thịt, cắt các nguyên liệu thành miếng 1-2 cm và cho vào cối xay thịt, lượng xay không được vượt quá vạch giới hạn trên làm chế phẩm thịt của cối xay thịt.

5.Phương pháp chế biến hoa quả, rau: Chọn lưới dao hai lớp kết hợp để sử dụng, đặt lưới dao vào trong thân cốc, nguyên liệu được thái thành thanh dài hoặc miếng; thanh dài rộng 1-2cm, chiều dài không vượt qua 5-10cm; nguyên liệu từng miếng không vượt quá 2-3cm. Lượng chế biến không được vượt qua 4/5 tổng lượng thân cối, có thể cho nắp hoàn toàn che phủ mép thân nắp.

6.Loại xay khô: có thể chọn lưới dao một lớp kết hợp sử dụng, cũng có thể chọn lưới dao hai lớp kết hợp sử dụng, tổng lượng của ớt khô, hạt tiêu không được vượt quá giới hạn trên để làm thịt của cối, nếu không sẽ ảnh hưởng hiệu quả chế biến và tuổi thọ sử dụng của cối.

7. Gia công xong cắt nguồn điện, chờ khi lưới dao ngừng lại quay, tháo máy chính ra khỏi từ nắp trong suốt, lấy lưới dao ra và lấy nguyên liệu ra bằng lưới dao hoặc đũa.

8. Kết nối với nguồn điện, ép nhẹ công tắc, bắt đầu hoạt động, thời gian hoạt động liên tục không vượt quá 30s.

9. Sản phẩm này không thể xay những nguyên liệu quá cứng và nguyên liệu chứa nhiều nước chẳng hạn như đậu nành, a giao, gạo nếp, thịt đông lạnh:

:Nếu vì Sản phẩm bị rung lắc do nguyên liệu phân bố không đều, vui lòng tắt công tắc, ngắt nguồn điện để nguyên liệu phân bố đều trong cối, sau đó bật nguồn;

10. Nếu chưa đạt hiệu quả của yêu cầu trong 30s, vui lòng thả ra công tắc nguồn điện, cách 2 phút sau thực hiện gia công lại, biện pháp này có lợi cho kéo dài tuổi thọ sản phẩm.

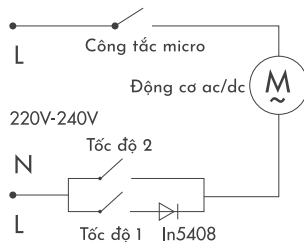
Hướng dẫn xay

Nguyên liệu	Trọng lượng hoặc số lượng	Thời gian đề nghị xay	Ghi chú
Thịt	Khoảng 1/3 cối	Thao tác không liên tục 3s	Khử vò, gân, sườn và thái thành miếng 5--10g
Rau cải trắng, Xu hào	Khoảng 4/5 cối	Thao tác không liên tục 3s	Thái thành từng miếng là 2~3cm
Cà rốt, dưa chuột	Khoảng 1/2 cối	Thao tác không liên tục 3s	Thái thành từng miếng là 1~2 cm
Ôt khô, hạt tiêu	Khoảng 1/3 cối	Thao tác không liên tục 3s	

Vệ sinh và bảo trì

- Sau khi sử dụng xong vui lòng rửa sạch cối xay thịt, lưỡi dao, nắp cối xay thịt;
- Mô tơ, mô tơ máy, công tắc khởi động đều không được rửa bằng nước, không được ngâm vào nước hoặc chất lỏng khác. Có thể lau bằng khăn ướt mềm khi cần làm sạch;
- Bỏ vào chất tẩy rửa thích hợp vào trong nước sạch, rửa sạch bằng khăn lau, sử dụng nước ấm sẽ có hiệu quả tốt hơn;
- Lưỡi dao rất là bén, không được tiếp xúc bằng tay trực tiếp, để tránh khỏi bị thương, nước để làm sạch phải thật là sạch, cho bạn có thể nhìn thấy lưỡi dao trong quá trình làm sạch;
- Vui lòng lau khô hoặc phơi khô các bộ phận sản phẩm sau khi làm sạch, rồi lắp đặt lại và thu xếp cẩn thận;

Sơ đồ nguyên lý mạch điện



Danh sách đóng hàng

Tên	Mô tơ máy	Nắp cối	Bộ phận lưỡi dao	Cối xay thịt	Sách hướng dẫn
Số lượng	1	1	1	1	1

Hal Yang Perlu Diperhatikan

1. Tekanan tegangan produk ini adalah AC220-240V 50/60Hz, mohon memastikan dulu baru digunakan;
2. Sebelum membongkar, memasang atau mengatur komponen produk, mohon memastikan listrik sumber daya sudah dimatikan;
3. Sebelum menggunakan produk mohon memeriksakan dulu kabel listrik, steker dan komponen lainnya apakah ada kerusakan, jika menemukannya harus segera memberhentikan penggunaan produk, dan segera menghubungi departemen layanan servis produk kami, mohon jangan membongkarnya sendiri agar tidak terjadi bahaya.
4. Jika dalam penggunaan produk memerlukan perbaikan, mohon menghubungi departemen layanan servis perusahaan kami atau dibawa ke tempat perbaikan yang ditentukan oleh perusahaan kami, mohon jangan membongkarnya sendiri agar tidak terjadinya bahaya;
5. Sebelum memasuki bahan makanan, mohon memastikan dulu rak silet penggiling daging sudah terpasang benar dan bisa berputar lancar;
6. Masukkan bahan makanan tidak melebihi dari petunjuk yang dipertukan;
7. Dilarang keras berputar kosong (tanpa ada bahan makanan di dalam) atau penggunaan lebih beban;
8. Jangan membiarkan gelas penggiling daging dimasukkan ke mikro oven untuk dipanaskan atau ke kulkas untuk didinginkan, karena demikian bisa mengakibatkan gelas tubuh retak;
9. Produk ini tak dapat digunakan untuk menggiling bahan makanan yang keras atau makanan yang mengandung banyak air, seperti: biji kopi, kacang kedelai, medicinal glue (e jiao), beras atau daging freezer dan bahan makanan lainnya;
10. Saat produk bekerja, dilarang keras untuk mendekati silet pisau, motor mesin dan perakitan lainnya yang dapat dilepaskan, agar tidak terjadinya bahaya cedera atau produk rusak;
11. Setelah makanan selesai digiling, mohon menunggu sampai mesin motor dan silet pisau berhenti berputar, dan memastikan sumber daya sudah dimatikan baru dilepaskan tubuh utamanya;
12. Kalau dalam proses pengoperasian produk berhenti bekerja, ada kemungkinan proses perlindungan dari pengontrolan suhu mesin motor, mohon tutup saklar dan matikan sumber daya listrik, setelah pendinginan 20-30 menit baru digunakan lagi;

13. Untuk menghindari kepanasan atau kedinginan suhu yang bisa mengakibatkan perubahan bentuk, produk ini tidak direkomendasikan dicuci dengan air hangat, dan tidak boleh disteril di mikro oven dan tidak boleh didinginkan di dalam kulkas. Komponen yang berhubungan langsung dengan bahan makanan semua terbuat dari bahan kelas makanan yang memenuhi syarat, bersih, sanitasi dan terandal.

14. Mohon jangan menggunakan kawat baja, deterjen abrasif atau cairan korosif (seperti bensin atau aseton) untuk membersihkan produk;

15. Jangan memasukkan komponen produk apapun ke dalam mesin cuci piring untuk dibersihkan;

16. Produk ini harus disimpan pada tempat jauh dari jangkauan anak kecil, dan jangan membiarkan orang cacat kaki tangan, yang ada kelemahan sensor atau halangan jiwa dan yang kurang pengalaman untuk menggunakan atau memainkan produk ini;

17. Perhatian: Keluarkan pisau silet, kosongkan gelas penggiling daging dan dibersihkan, hati-hati jangan sampai tangan tergores luka;

Perhatian:

(1) Awal penggunaan mesin mungkin ada bau aneh, ini adalah bau dari gesekan mesin dan minyak pelumas, tapi setelah beberapa kali digunakan akan hilang baunya, ini tidak akan mengganggu penggunaan.

(2) Kalau dalam proses pekerjaan produk berhenti, ini ada kemungkinan karena perlindungan kontrol suhu mesin motor, harap di matikan listriknya, dan didinginkan 20-30 menit baru dilanjutkan lagi.

(3) Saat pemasangan atau pelepasan silet pisau, gelas penggiling harus dikosongkan dan dibersihkan dulu, berhati-hati dalam pekerjaan jangan sampai tangan tergores luka!

Tabel Parameter Teknologi Produk

No. seri produk	Nilai tekanan tegangan	Nilai frekuensi	Nilai daya	Nilai kapasitas
GJ-M30D	220-240V	50/60Hz	300W	1.8L

Pengenalan Komponen Utama



Perhatian: Buku panduan ini untuk penggunaan umum, jika barang berbeda dengan gambar, mohon dirujuk ke objek sebenarnya yang berada dalam kardus.

Urutan	Nama komponen	Fungsi
1	Saklar mulai	Saklar yang digunakan untuk pengontrolan produk
2	Mesin utama	Perakitan utama produk, tersedia perakitan mesin motor untuk memberikan daya dan juga adalah produk sumber daya.
3	Tutup penggiling daging	Penutup yang digunakan pada gelas penggiling daging, memberikan perlindungan keamanan sepenuhnya.
4	Perakitan kepala silet	Berpasangan dengan gelas dan penutup penggiling daging, dapat membuat daging cincang dan buah-buahan sayur-sayuran irisan halus
5	Gelas penggiling daging	Untuk menampung bahan makanan, berpasangan dengan perakitan kepala silet dan gelas penggiling daging, dapat membuat daging cincang dan buah-buahan sayur-sayuran irisan halus

Penjelasan Penggunaan

1. Saat pertama kali awal penggunaan produk, mohon bersihkan bahan makanan yang berhubungan dengan perakitan benar-benar.
2. Setelah listrik disambungkan, pelan-pelan menekan saklar untuk memulai pekerjaan, tangan lepas dari saklar mesin akan berhenti bekerja. Level "1" adalah kecepatan putaran lambat yang cocok untuk memulai awal pekerjaan dan untuk memotong bahan makanan ringan, seperti: sayur dan serupa. Level "2" adalah kecepatan putaran sedang yang cocok untuk bahan makanan agak keras, seperti: daging, wortel dan lain-lainnya.

3. Pemasangan dan penggunaan

- (1) Setelah memasang silet penggiling ke dalam tengah poros gelas, mohon memastikan bahwa rak silet sudah terpasang tepat benar ditempatnya, dan berputar lancar.



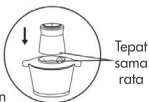
- (2) Masukkan bahan makanan ke dalam gelas, bahan makanan yang berupa daging dimasukkan jangan melebihi skala garis maksimum, jika melebihi akan mengganggu hasil penggiling dan akan mengurangi umur penggunaan produk.



- (3) Pasang tepat pegangan tutup gelas penggiling pada pegangan gelas penggiling, putar kencang, perhatian: mohon setelah pegangan tutup gelas penggiling terpasang tepat pada pegangan gelas penggiling ditekan kebawah untuk memastikan pegangan penggiling masuk ke dalam alurnya, sehingga tidak terjadi silet penggiling tidak menggosok bagian atasnya gelas.



(4)Pasangkan mesin utama bagian alurnya pada tutup penggiling bagian yang menonjol dengan tepat, letakkan pada penutup penggiling daging. Perhatian: mesin utama tidak dapat penempatan tepat dengan sekali pemasangan, mesin utama pelan-pelan diputarakan sampai tepat tempatnya.



(5)Sambungkan sumber daya listrik , tekan mesin utama dan tekan pengaturan kecepatan tinggi atau rendah untuk memulai pekerjaan, waktu durasi bekerja ≤ 30 detik. Setelah proses penggilingan selesai lepas penekanan tombol. Matikan sumber daya listrik, dan tunggu sampai silet berhenti berputar lalu lepaskan mesin utama, buka tutup penggiling daging, keluarkan mesin penggiling, kemudian keluarkan bahan makanan.



Perhatian: Saat pemasangan atau pelepasan silet, tangan harus memegang di bagian pegangan plastik, tidak boleh menyentuh silet agar tidak terjadi cedera luka.

4.Cara membuat dengan jenis daging: Boleh memilih silet tunggal tapi juga boleh gabungan penggunaan dengan silet ganda, masukkan silet pisau ke dalam tubuh gelas, dan masukkan bahan makanan yang perlu digiling seperti daging urat yang sudah dikupas kulitnya dan dipotong kotak sebesar 1-2 cm, jumlah bahan makanan tidak boleh melebihi garis batas paling atas gelas tubuh.

5.Cara membuat dengan jenis buah-buahan ,sayur-sayuran: Memilih silet bertapis ganda untuk menggiling, masukkan daging ke dalam gelas tubuh, dan sebelumnya bahan makanan dipotong kotak atau bentuk batangan: lebar batangan 1-2cm, panjangnya tak boleh lebih dari 5-10 cm: bentuk potongan kotak tidak boleh lebih dari 2-3 cm. Jumlah bahan makanan tidak boleh lebih dari lima per empat kapasitas gelas dengan ukuran tutup bisa pas tertutup pada tubuh gelas.

6.Dengan jenis makanan kering: boleh memilih silet ganda tapi juga boleh gabungan penggunaan dengan silet ganda, jumlah cabai kering atau jenis lada tidak boleh melebihi garis batas paling atas gelas tubuh, jika tidak akan mempengaruhi hasil penggilingan dan umur penggunaan produk.

7.Setelah selesai pekerjaan matikan sumber daya listrik, setelah silet berhenti berputar, tutup transparan baru dibuka, dan keluarkan bahan makanan dengan pisau penggores atau sumpit.

8.Sambungkan sumber daya listrik, dengan tangan pelan menekan saklar untuk memulai pekerjaan, tapi tidak boleh terus menerus melebihi 30 detik.

9. Produk ini tidak boleh digunakan untuk menggiling kacang kedelai, medicinal glue (ejiao), beras, daging freezer atau bahan makanan lainnya yang keras atau mengandung banyak air.

10.Jika pekerjaan sudah bekeja 30 detik tapi belum mendapatkan hasil yang diinginkan, mohon meninggalkan tombol saklar, setelah 2 menit kemudian baru melanjutkan pekerjaan, cara ini bermanfaat untuk memperpanjang usia penggunaan produk.

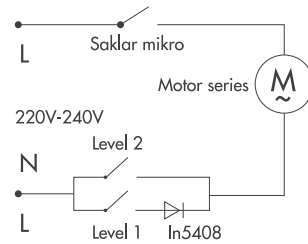
Panduan Penggiling

Jenis makanan	Porsi atau jumlah	Waktu yang dirujukkan	komentar
Jenis daging	Kira-kira sepertiga gelas	3 detik jarak bekerja dan berhenti	Kupas kulit, urat, tulang dipotong 5-10 gram perpotong
Pakcai,	Kira-kira lima per empat gelas	3 detik jarak bekerja dan berhenti	Dipotong kotak sebesar 2-3 cm
Wortel, jenis ketimun	Kira-kira setengah gelas	3 detik jarak bekerja dan berhenti	Dipotong kotak sebesar 1-2 cm
Cabe kering, jenis lada	Kira-kira sepertiga gelas	3 detik jarak bekerja dan berhenti	

Pembersihan dan Pemeliharaan

1. Setelah selesai menggunakan produk segera mencuci bersih gelas, silet dan tutup;
2. Motor, mesin utama dan saklar memulai tidak boleh dicuci dengan air, tidak boleh direndam dalam air atau cairan lainnya. Pembersihan yang diperlukan boleh dilap dengan kain lembut basah;
3. Pembersihan akan mendapatkan hasil lebih efisiensi dengan kain lap bersih yang direndam dalam air bercampur deterjen secukupnya;
4. Karena silet sangat tajam maka tidak boleh menyentuhnya langsung dengan tangan agar tidak tergores luka, dan pembersihannya harus dengan air yang sangat jernih untuk bisa dapat melihat silet dengan jelas dalam proses pembersihan.
5. Setelah selesai pembersihan mohon setiap komponen prosudik dilap kering atau dijemur kering, dan baru dirakitkan kembali dan disimpan .

Pembersihan dan Pemeliharaan



Daftar Kemasan

Nama	Motor utama	Tutup gelas	Rakitan silet	Tubuh gelas	Buku panduan
Jumlah	1	1	1	1	1