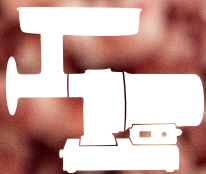


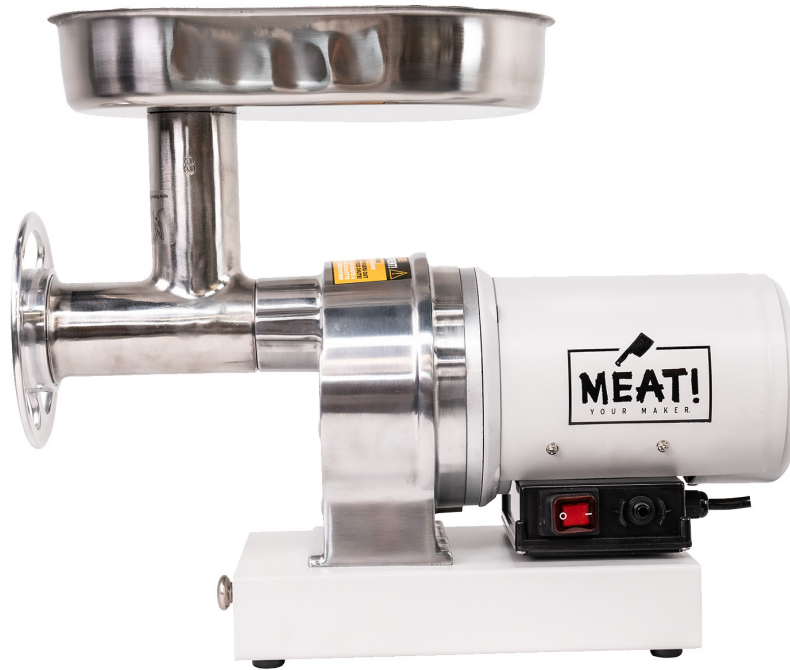
*So you bought a*

# .5HP MEAT GRINDER



MADEWITHMEAT.COM

# .5HP MEAT GRINDER



INSTRUCTION MANUAL #1121838 VER. 005

**NOT WARRANTED AGAINST MISUSE OR ABUSE.  
LIMITED LIFETIME WARRANTY**

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



©2026 MEAT!. All Rights Reserved.



**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 in a safe place and on hand so that they can be read when required. Keep these instructions to assist in future servicing.**



**WARNING: The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions or situations that could occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors that cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.**

## GENERAL SAFETY REGULATIONS

Please operate according to Operation Method and use the proper operation procedures before using. Please assemble and operate carefully, taking care not to scratch skin.

Please read instruction manual.

- Keep all loose clothing away from moving parts when the grinder is in use.
- 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 be a result.
- Turn grinder off before unplugging from outlet.
- Always unplug grinder when changing part (head, plates, blades stuffing tubes, etc) on the grinder.
- Remove all tendons, bone, and shot from meat before grinding.
- Unplug when assembling or disassembling the unit.
- 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.
- 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 to customer service or the store where it was purchased.
- To protect against risk of electrical shock do not put the machine in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 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.
- SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## TECHNICAL DETAILS

Product Number: 1117073

Head Size: #8

Power Supply: AC 120V 60Hz

Motor Power: 0.5HP (370W)

Capacity: 6-8lb./min

Weight: 38.5 lbs

## INTRODUCTION

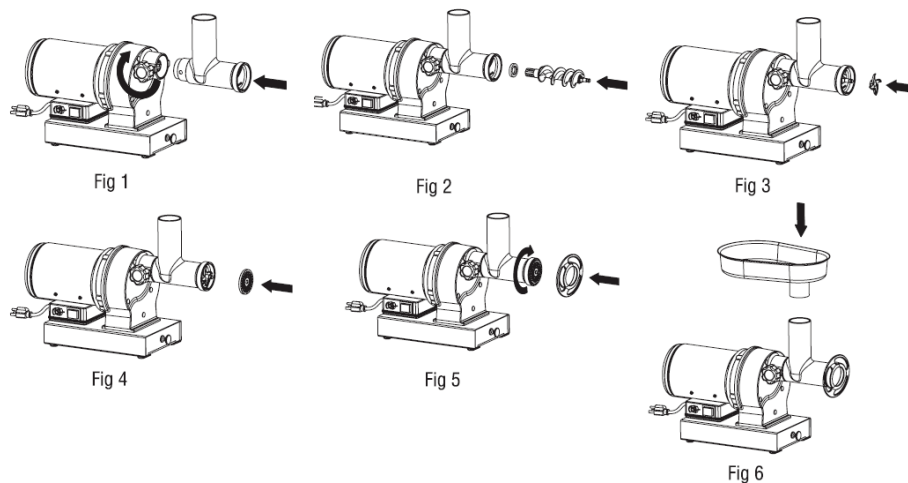
Thank you, and congratulations on purchasing a MEAT! electric meat grinder for household use. Your grinder comes complete with everything you need to safely and easily grind meat and stuff sausage. Please take a few minutes to read through this booklet to learn more about your MEAT! grinder. Your grinder is made of the finest materials to ensure extended use for all of your meat processing needs.

## 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

- Insert grinder head into gear housing; be sure that the hopper tray throat is facing upward. Holding grinder head with one hand, place locking knob into the hole on the side of Motor housing and tighten it clockwise (See Fig 1).
- Insert auger into the grinder head. You may need to turn the auger to align it with the drive shaft of the motor (See Fig 2).
- Place cutting knife blade onto Feed Screw shaft of the auger with the Flat edge of blade facing the front (See Fig 3).
- If blade is not seated properly, meat will not be ground.
- Place desired grinding plate next to Cutting Blade. The notch in the plate should align with the protrusion on the grinder head (See Fig 4).
- Firmly screw ring cap onto grinder head. Do not over tighten (See Fig 5).
- Insert the Hopper meat tray onto the throat of the head (See Fig 6).



## 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.

## IF JAMMING OCCURS OR PERFORMANCE SLOWS

- First turn the switch to REV position (“REV” means reverse) and keep 3-5 seconds. Then turn the switch to FOR position for grinding. If performance still remains slowly, please follow the steps as below. (REV is only for #22 & #32 meat grinders)
- 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.
- Continue grinding.
- Repeat steps as necessary to enhance grinder performance.



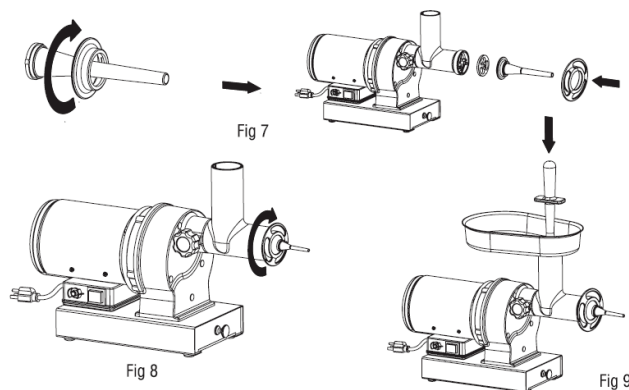
**CAUTION: After turning the switch from FOR position to OFF position, please wait until the motor stops completely. Then turn the switch to REV position. Also, please wait until the motor stops completely when turn the switch from REV position to OFF position. Then turn the switch to FOR position. Otherwise,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

## 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 plate onto auger. Grinding blade is not used when stuffing.
- Slide one of the stuffing tubes through the funnel flange and place in Grinder ring cap (stuffing tube faces out). Stuffing tube size depends on the type of casing you have chosen to use (See Fig 7).
- Firmly screw grinder ring onto Grinder head. (See Fig 8).

## 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 stuff position when ready to start.
- Begin to feed sausage mixture into the hopper opening (See Fig 9).
- 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.



## AFTER USE

- Disassemble all parts and wash thoroughly in soapy water. Using a dishwasher to clean grinder parts is not recommended. Dishwashers can damage stainless steel coatings through harsh detergents with bleach, abrasive scrubbing, and high heat cycles, leading to rust.
- 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.



**WARNING: Always be as thorough as possible when cleaning and sanitizing components. Any parts exposed to raw meat may harbor or develop bacteria causes illness or death.**

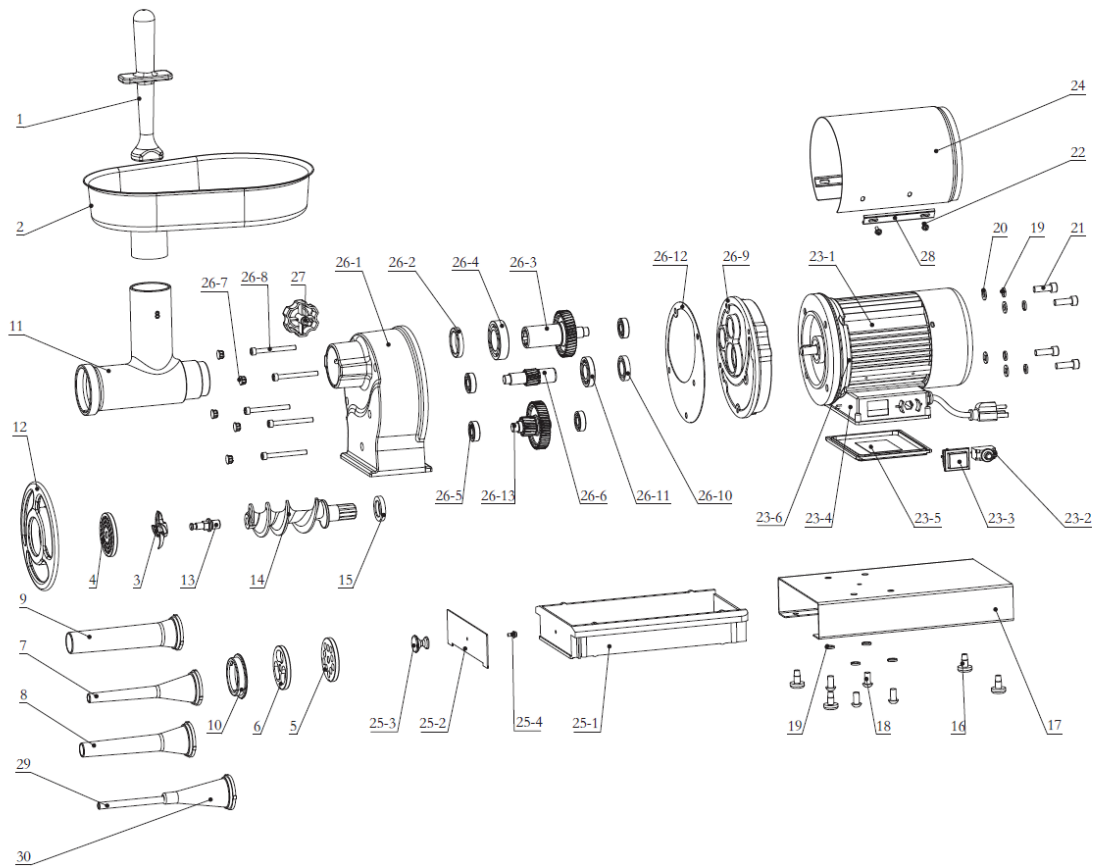


**WARNING: When cleaning with sanitizers, always follow the manufacturer's recommendations. Never use products that cause exposed surfaces to render meat unsafe for consumption. Failure to follow this warning may lead to sickness or death!**

## GRINDER TROUBLE - SHOOTING GUIDE

<b>Problems:</b>	<b>Solutions:</b>
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°.
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 is silicone spray.

# EXPLODED VIEW AND PARTS LIST

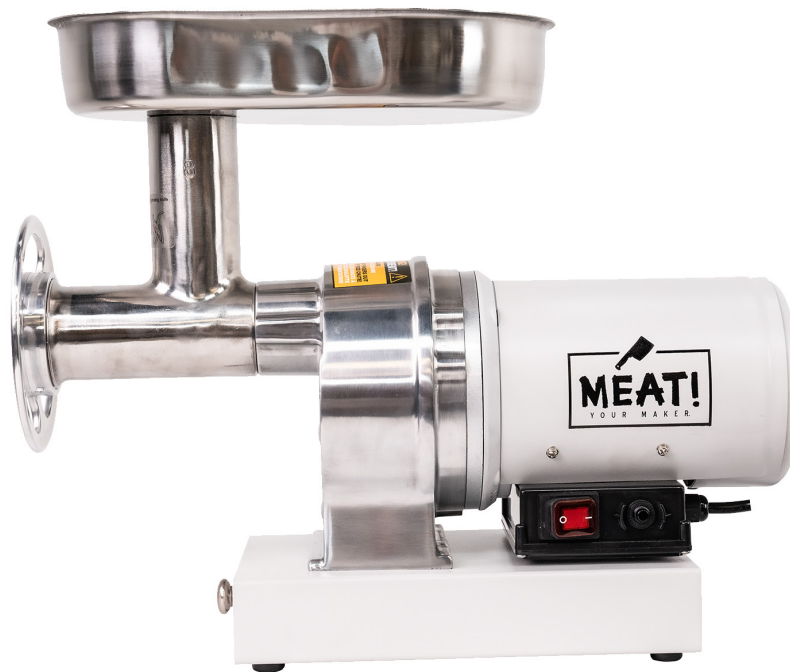


Part No.	Description	Qty.	Part No.	Description	Qty.
1	Stomper	1	23-4	Electric box	1
2	Hopper Tray	1	23-5	Electric box cover	1
3	Knife	1	23-6	Plastic ring	1
4	4.5mm Cutting plate	1	24	Motor housing	1
5	10mm Cutting plate	1	25-1	Drawer	1
6	Stuffing plate	1	25-2	Drawer panel	1
7	1/2" stuffing tube	1	25-3	Drawer knob	1
8	3/4" stuffing tube	1	25-4	Screw M4x10	1
9	1 1/8" stuffing tube	1	26-1	Gear Housing	1
10	Flange for stuffing tube	1	26-2	Front Shaft Oil Seal	1
11	Grinder head	1	26-3	Gear	1
12	Locking ring	1	26-4	Bearing 6006	1
13	Auger stud	1	26-5	Bearing 6001	4
14	Auger	1	26-6	Pinion Gear	1
15	Bushing	1	26-7	Sealer	5
16	Rubber feet	4	26-8	Screw M6x60	5
17	Base	1	26-9	Gear Housing	1
18	Hex bolt M8x16	4	26-10	Oil seal	1
19	Spring washer 8	8	26-11	Bearing 16004	1
20	Washer 8	4	26-12	Gear housing seal	1
21	Hex bolt M8x25	4	26-13	Gear	1
22	Screw M4x10	4	27	Head Locking Knob	1
23-1	Motor	1	28	Plastic Matt	2
23-2	Circuit breaker	1	29	2/5" S.S. Stuffing Tube	1
23-3	Power switch	1	30	Connector for Part 29	1



*Vous avez donc acheté un*

# HACHOIR À VIANDE DE 0,5 CH



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](https://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](mailto:support@madewithmeat.com).



© 2026 MEAT!. Tous droits réservés.



**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 dans un lieu sûr et accessible afin de pouvoir les lire au besoin. Conservez ces instructions pour faciliter les entretiens ultérieurs.**



**AVERTISSEMENT : Les avertissements, mises en garde et instructions présentés dans ce manuel d'instructions ne peuvent pas couvrir toutes les conditions ou situations possibles qui pourraient se produire. L'utilisateur doit comprendre qu'il est impératif de faire preuve de jugement et de prudence, des qualités qui ne peuvent pas être incorporées dans cet outil.**

## **RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES**

Utilisez l'appareil selon le mode d'emploi et prenez connaissance des procédures de fonctionnement appropriées avant l'utilisation. Veuillez assembler et utiliser la machine attentivement, en prenant soin de ne pas vous égratigner.

Veuillez lire ce mode d'emploi.

- Gardez les vêtements amples éloignés des pièces mobiles lorsque l'appareil est en marche.
- Gardez les doigts et les cheveux éloignés des pièces mobiles lorsque l'appareil 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 broyeur avant de le débrancher.
- Débranchez toujours le hachoir lorsque vous remplacez une pièce (tête, plaques, lames, poussoir, etc.).
- Retirez tous les tendons, les os et les parties indésirables avant de hacher la viande.
- Débranchez l'appareil lorsque vous l'assemblez ou le démontez.
- 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 pas la plaque, la tête ou le capuchon de la trémie ou ne les installez pas lorsque le moteur est en marche.
- 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 bloc d'alimentation est endommagé. Veuillez rapporter l'appareil au service clientèle ou au magasin où il a été acheté.
- Pour vous protéger des décharges électriques, n'immergez pas l'appareil dans de l'eau ni d'autres liquides.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'enfoncez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir. N'utilisez pas les doigts pour racler les aliments sur le disque de décharge lorsque l'appareil fonctionne. Des coupures pourraient en résulter.
- N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, ou une fois qu'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou est 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.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.
- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

## **RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES**

Numéro du produit : 1117073

Taille de la tête : N° 8

Alimentation en courant : c.a. 120 volts, 60 Hz

Puissance du moteur : 0,5 ch (370 W)

Capacité : 6 à 8 lb/min

Poids : 38,5 lb

## **INTRODUCTION**

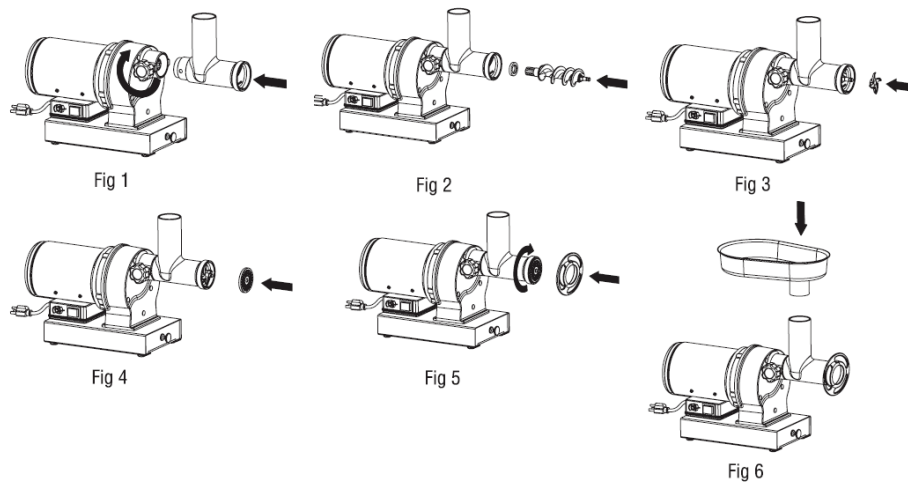
Nous vous remercions et vous félicitons d'avoir acheté un hachoir à viande électrique MEAT! à usage domestique. Votre hachoir est livré avec tout le nécessaire pour hacher et farcir les saucisses facilement, et en toute sécurité. Veuillez prendre quelques minutes pour passer en revue ce livret afin d'en savoir davantage sur votre hachoir. Ce hachoir est fabriqué à partir des matériaux les plus fiables pour en assurer une utilisation prolongée, quels que soient vos besoins en matière de transformation de la viande.

## AVANT L'UTILISATION

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

- Insérez la tête du hachoir dans le boîtier d'engrenage; assurez-vous que le goulot de la trémie est orienté vers le haut. En tenant la tête du hachoir d'une main, placez le bouton de verrouillage dans le trou situé sur le côté du boîtier du moteur et serrez-le dans le sens horaire (fig. 1).
- Insérez la tarière dans la tête du hachoir. Vous devrez peut-être tourner la tarière pour l'aligner avec l'arbre d'entraînement du moteur (fig. 2).
- Placez la lame du couteau sur l'arbre de la vis d'alimentation de la tarière, le bord plat de la lame tourné vers l'avant (fig. 3).
- Si la lame n'est pas correctement placée, la viande ne sera pas hachée.
- Placez la plaque de hachage souhaitée à côté de la lame de coupe. L'encoche de la plaque doit être alignée sur la saillie de la tête du hachoir (fig. 4).
- Vissez fermement le capuchon de la vis à anneau sur la tête du hachoir. Ne serrez pas trop (fig. 5).
- Insérez le bac à viande de la trémie dans le goulot de la tête (fig. 6).



## INSTRUCTIONS DE HACHAGE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, coupez tous les tendons, les cartilages, les cordons 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.
- Sélectionnez la fonction 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.

## EN CAS DE BLOCAGE OU DE RALENTISSEMENT DE L'APPAREIL

- Tournez d'abord l'interrupteur en position « REV » (ce qui signifie « sens inverse ») et faites fonctionner de trois à cinq secondes. Tournez ensuite l'interrupteur en position « FOR » pour hacher. Si l'appareil est toujours lent, veuillez suivre les étapes suivantes. (REV est uniquement disponible pour les hachoirs à viande N° 22 et N° 32)
- 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 ou morceau dur autour de la lame de coupe.
- Remplacez la lame coupante, le plateau de la meuleuse et le couvercle de l'anneau de vis sur la tête de la meuleuse.
- Reprenez le hachage.
- Le cas échéant, répétez ces étapes pour améliorer le rendement de l'appareil.



**ATTENTION : Après avoir fait passer l'interrupteur de la position « FOR » à la position « OFF (ARRÊT) », attendez que le moteur s'arrête complètement. Tournez ensuite l'interrupteur en position « REV ». Attendez également que le moteur s'arrête complètement lorsque vous tournez l'interrupteur de la position « REV » à la position « OFF (ARRÊT) ». Tournez ensuite l'interrupteur en position « FOR ». Sinon, le moteur sera endommagé.**

## ASSEMBLAGE DU MODE À SAUCISSE

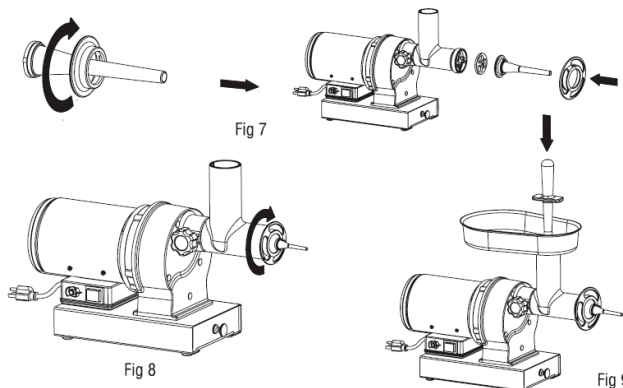
- Assurez-vous que le hachoir est débranché.
- Fixez la tête de hachoir au moteur et installez la tarière comme décrit précédemment dans les instructions générales d'assemblage.
- Enfilez la plaque à farce sur la tarière. La lame du hachoir n'est pas utilisée lors de cette étape.
- Glissez l'un des tubes à travers la bride de l'entonnoir et le placez dans le capuchon de l'anneau du hachoir (le tube est tourné vers l'extérieur). La taille du tube dépend du type d'enveloppe que vous avez choisi d'utiliser (fig. 7).
- Vissez fermement l'anneau sur la tête du hachoir (fig. 8).

## INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DE SAUCISSES

- Préparez correctement les boyaux selon les instructions figurant sur l'emballage. Placez les tubes 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 : Ne faites pas fonctionner le hachoir sans viande dans la tête du hachoir. Cela pourrait endommager le moteur ou la tarière.
- Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur en position de préparation de saucisse lorsque vous êtes prêt à commencer.
- Commencez à insérer le mélange de saucisses dans l'ouverture de la trémie (fig. 9).
- Tenez le boyau du tube à saucisse d'une main et laissez la viande glisser lentement dans le boyau. Remplissez le boyau à volonté en le maintenant sur le tube.
- Tordez ou ficelez la saucisse en maillons comme vous le souhaitez. Faites un nœud à l'extrémité du boyau.
- Il est recommandé que deux personnes préparent les saucisses, pour faciliter le travail.
- Ajoutez de petites quantités d'eau à votre viande hachée lorsque vous farcissez une saucisse pour améliorer la sortie de la viande dans le tube.

## APRÈS L'UTILISATION

- Démontez toutes les pièces et lavez-les soigneusement dans de l'eau savonneuse. Il n'est pas recommandé d'utiliser un lave-vaisselle pour nettoyer les pièces du hachoir. Les lave-vaisselle peuvent endommager les revêtements en acier inoxydable en raison des détergents agressifs contenant de l'eau de Javel, du frottement abrasif et des cycles à haute température, ce qui peut entraîner de la rouille.
- Vous devez enlever tous les corps étrangers de toutes les pièces de l'appareil.
- Asséchez 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.





**AVERTISSEMENT : Soyez toujours le plus minutieux possible lors du nettoyage et de la désinfection des composants. Toute pièce exposée à de la viande crue peut accueillir ou développer des bactéries pouvant causer des maladies ou la mort.**

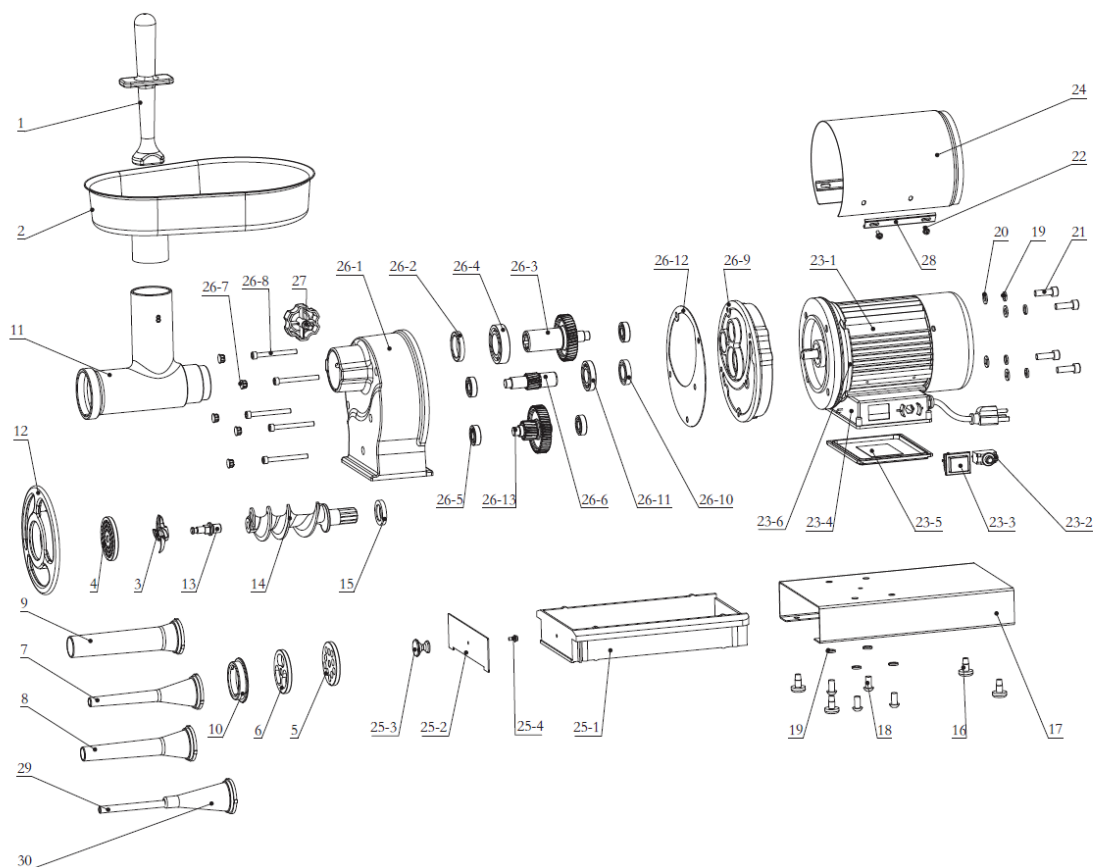


**AVERTISSEMENT : Lors du nettoyage avec des désinfectants, suivez toujours les recommandations du fabricant. N'utilisez jamais de produits sur des surfaces exposées qui pourraient rendre la viande impropre à la consommation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des maladies voire la mort!**

## GUIDE DE DÉPANNAGE DU HACHOIR

Problèmes :	Solutions :
Le hachoir n'est pas alimenté en électricité	Vérifiez l'alimentation électrique de la prise de courant. Assurez-vous que l'appareil est branché de façon sécuritaire dans la prise de courant.
Le hachoir n'est pas alimenté en électricité, mais la prise de courant oui	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 interne. Essayez de réenclencher 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 fonctionne pas, 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 fonctionne pas, communiquez avec le service à la clientèle.
La viande s'accumule à l'arrière du hachoir	La tarière ne peut pas manipuler de grandes 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 aérosol de silicone de qualité alimentaire.

## VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES



Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité
1	Piéteineur	1	23-4	Boîte électrique	1
2	Plateau de trémie	1	23-5	Couvercle de boîte électrique	1
3	Couteau	1	23-6	Anneau en plastique	1
4	Plaque de coupe 4,5 mm	1	24	Carter moteur	1
5	Plaque de coupe 10 mm	1	25-1	Tiroir	1
6	Plaque de farce	1	25-2	Panneau de tiroir	1
7	Tube de remplissage 1/2"	1	25-3	Bouton de tiroir	1
8	Tube de remplissage 3/4"	1	25-4	Vis M4x10	1
9	tube de rembourrage 1 1/8"	1	26-1	Carter d'engrenage	1
10	Bride pour tube de remplissage	1	26-2	Joint d'huile d'arbre avant	1
11	Tête de broyeur	1	26-3	Engrenage	1
12	Anneau de verrouillage	1	26-4	Roulement 6006	1
13	Goujon de tarière	1	26-5	Roulement 6001	4
14	Tarière	1	26-6	Pignon	1
15	Bague	1	26-7	Scellant	5
16	Pieds en caoutchouc	4	26-8	Vis M6x60	5
17	Base	1	26-9	Carter d'engrenage	1
18	Boulon hexagonal M8x16	4	26-10	Joint Huile	1
19	Rondelle élastique 8	8	26-11	Roulement 16004	1
20	Rondelle 8	4	26-12	Joint de carter d'engrenage	1
21	Boulon hexagonal M8x25	4	26-13	Engrenage	1
22	Vis M4x10	4	27	Bouton de verrouillage de la tête	1
23-1	Moteur	1	28	Plastique Mat	2
23-2	Disjoncteur	1	29	Tube en acier inoxydable de 2/5"	1
23-3	Interrupteur	1	30	Connecteur pour partie 29	1





[MEATYOURMAKER.COM](http://MEATYOURMAKER.COM)

©2026 MEAT!. All Rights Reserved.

©2026 MEAT!. Tous droits réservés.