

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

Questions

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

Preguntas

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



Hamilton Beach®

Meat Grinder and
Sausage Stuffer
Hachoir à viande
et poussoir à
saucisses

Molino de Carne
Electrico y Rellenador
de Salchichas

English 2

Français 10

Español 19

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not use or play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock: Do not submerge the main grinder body into water or liquid. Be sure the grinder is disconnected from the power source before cleaning. Wash all parts by hand and thoroughly dry. Thoroughly clean all parts that will come in contact with food before using the appliance. Never rinse appliance grinder motor under tap. Only use a moist cloth to clean the grinder motor unit.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before servicing, changing accessories, or cleaning the unit.
6. Plug the grinder into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided technical service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons and will void your warranty.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Before plugging cord into wall outlet, turn off the appliance. To disconnect cord, switch to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
12. Do not use the grinder without the tray/safety guard secured into place.
13. Never feed food by hand. Always use the provided food pusher. Keep fingers clear of the auger and cutting blades at all times. Never reach into the grinder. Doing so may cause serious injury.
14. Never use fingers to scrape food away from the grinding plate while the grinder is in operation. Severe injury may result.
15. Never operate the grinder unattended. Be safe. Disconnect the grinder from power source before leaving the work area.
16. Avoid contact with moving parts. Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the grinder.
17. To reduce the risk of severe personal injury, and/or damage to the grinder, tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the grinder. Remove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the grinder.
18. Be sure the grinder is on a stable work surface. Be sure all the grinder feet are stable.
19. Do not let cord come in contact with a hot surface. Do not use on a hot surface.

- 20. Do not run grinder without meat in the head. Severe damage to the head and auger may occur.
- 21. Wear eye protection. Wear safety glasses. Everyday eyeglasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. NOTE: Approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
- 22. Do not use appliance for other than intended purpose.
- 23. Do not attempt to operate the grinder if the grinder itself is cold. The grinder temperature should be at least 45°F (7°C) before beginning.
- 24. The gear housing and the motor cover may become hot during operation. This is normal. Do not touch these parts during operation or until they cool after use.
- 25. **WARNING!** Busted, splintered bones can get into the digestive tract of a pet and cause severe damage, even death by puncturing the walls of the intestines or even the stomach.
- 26. This meat grinder is capable of grinding smaller, softer animal bones such as rabbit, whole chickens or chicken quarters, and other birds, due to both the power and all-metal construction of the units.
- 27. Avoid grinding large, dense animal bones as they are very difficult to process (i.e., bones one would find in large game, pigs, or cows).
- 28. Grinding blade is sharp. Handle carefully.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Entanglement Hazard: To avoid serious injury, do not reach into grinder inlet. Always use food pusher. Do not operate without tray in place.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Carry the unit by the motor housing with both hands. Do not carry by the tray or neck.

Parts and Features

*To order parts:

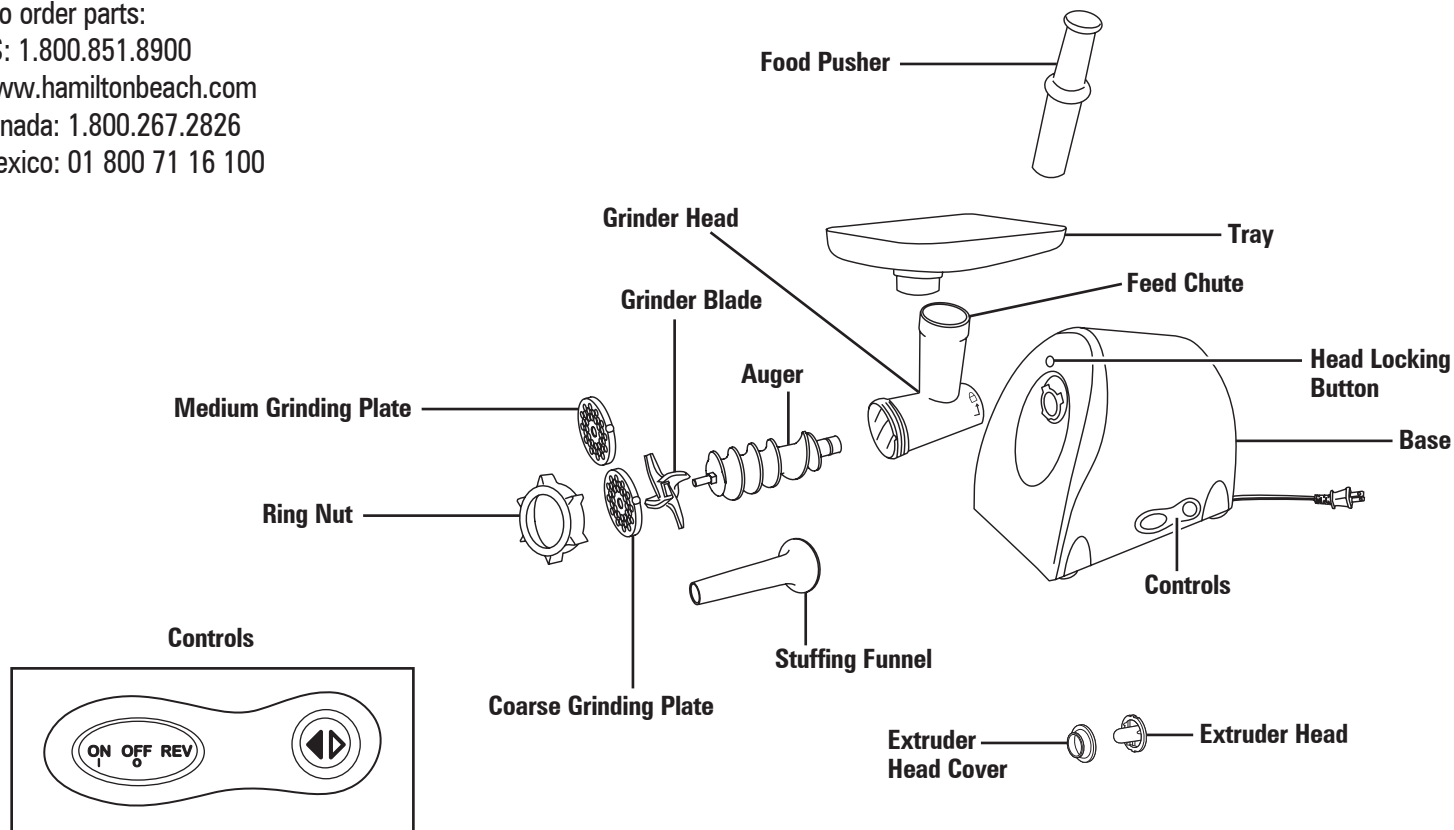
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

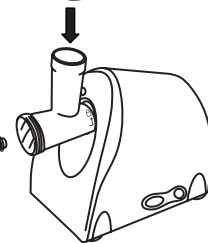
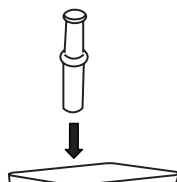
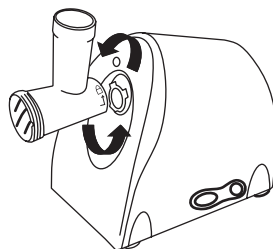


Grinder Assembly

⚠ WARNING Entanglement Hazard.

Disconnect power before cleaning, disassembling, or assembling.

1. Unplug.
2. Remove the ring nut, grinding plate, grinder blade, and auger from the grinder head before installing the grinder head to the base.
3. Align notches on the grinder head with the tabs on the base.
4. Press the grinder head against the motor and rotate it counterclockwise until it locks into place.
5. Insert the auger into the grinder head, auger driver end first.
6. Place the grinder blade onto the square portion of the auger pin. The cutting edges (flat side) of the blade should be facing out.
7. Place the grinding plate of your choice onto the auger pin. Make sure the notch of the grinding plate fits into the positioning pin of the grinder head.
8. Turn the ring nut clockwise onto the threaded end of the grinder head until it touches the grinding plate and is snug. **DO NOT** overtighten the ring nut.
9. Place the tray on the upright part of the grinder head. **NEVER** use the grinder without the tray installed.



How to Grind

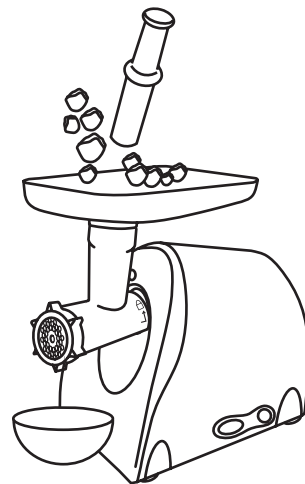
⚠ WARNING Entanglement Hazard.

To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use food pusher. Do not operate without Tray in place.

1. Follow the "Grinder Assembly" instructions to fully assembly the grinder including the tray.

NOTE: It is best to grind the meat using the coarse, 7-mm grinding plate first. If a finer grind of meat is desired, run the coarse ground meat through the grinder a second time using the medium, 5-mm grinding plate.

2. Trim the meat of all cords, tendons, bones, shot, etc.
3. For best results, be sure that all meat has been chilled to between 32°–34°F (0°–1°C) before grinding. **DO NOT ALLOW MEAT TO SIT OUT AT ROOM TEMPERATURE LONGER THAN ABSOLUTELY NEEDED.** Closely follow the "Food Safety" instructions as outlined by the USDA at <https://www.usda.gov/>.
4. Cut meat into sizes small enough to fit into the feed chute, approximately 1" (2.5 cm) cubes.
5. Place cubed meat to be ground into the tray. Do not overfill the tray; place just enough meat to leave the feed chute area open.
6. Place a dish or bowl to collect the ground meat at the end of the grinder head.
7. Make sure the grinder is in the OFF (○) position. Plug into outlet.
8. Make sure the grinder is in the FWD position by pressing the ◀ (FORWARD) switch.
9. Press ON (-) the grinder button. Carefully start feeding cubes of meat into the feed chute. **ONLY USE THE FOOD PUSHER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD. DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**

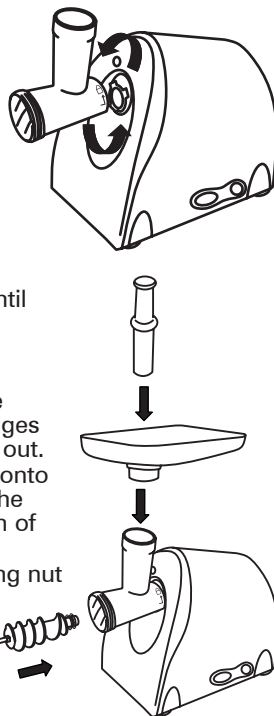


Stuffer Assembly

⚠ WARNING Entanglement Hazard.

Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

1. Unplug.
2. Remove the ring nut, grinding plate, grinder blade, and auger from the grinder head before installing the grinder head to the base.
3. Align notches on the grinder head with the tabs on the base.
4. Press the grinder head against the motor and rotate it counterclockwise until it locks into place.
5. Insert the auger into the grinder head, auger driver end first.
6. Place the grinder blade onto the square portion of the auger pin. The cutting edges (flat side) of the blade should be facing out.
7. Place the grinding plate of your choice onto the auger pin. Make sure the notch of the grinder plate fits into the positioning pin of the grinder head.
8. Insert the stuffing funnel through the ring nut and then onto the grinder head.
9. Turn the ring nut clockwise onto the threaded end of the grinder head until it touches the stuffing funnel. **DO NOT** overtighten the ring nut.
10. Place the tray on the upright part of the grinder head. **NEVER** use the grinder without the tray installed.

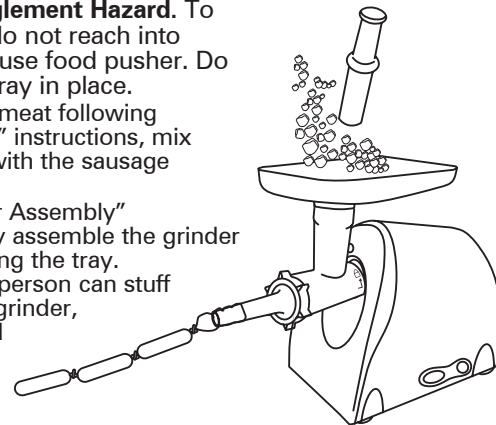


How to Stuff

⚠ WARNING Entanglement Hazard.

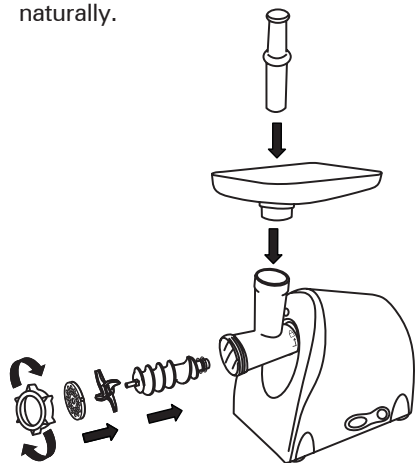
To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use food pusher. Do not operate without tray in place.

1. After grinding the meat following the "How to Grind" instructions, mix the ground meat with the sausage seasonings.
2. Follow the "Stuffer Assembly" instructions to fully assemble the grinder as a stuffer including the tray.
NOTE: While one person can stuff sausage with this grinder, it is recommended that two people perform this operation.
3. Place seasoned ground meat into the tray. Do not overfill the tray; place just enough meat to leave the feed chute area open.
4. Slide a sausage casing over the stuffing funnel.
5. Slide 4"-6" (10.2-15.2 cm) of casing from the end of the stuffing funnel and tie a knot in the end of the casing. If you are using large-diameter fibrous casing, hold the closed end of the casing tightly against the end of the stuffing funnel.
6. Make sure the grinder is in the OFF (O) position. Plug into outlet.
7. Make sure the grinder is in the FWD position by pressing the red ◀ (FORWARD) switch.
8. Press ON (-) the grinder button. Carefully start feeding ground meat into the feed chute. **ONLY USE THE FOOD PUSHER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD. DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**



How to Stuff (cont.)

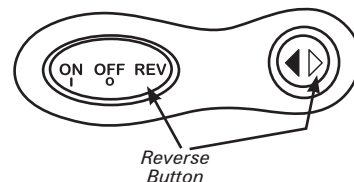
9. Hold the casing in place with one hand while feeding the sausage mixture through the grinder. As the meat fills the casing, gently lay it on a clean, dry surface. **NOTE:** When using natural casings, use a wet surface.
10. Do not fill the last 3"-4" (8-10 cm) of casing. After the entire length of casing has been stuffed, twist the open end to close and then tie off the ends of the casing tightly to close. Twist into links.
11. When stuffing sausage, fill the casing slowly to avoid air pockets. If air pockets do appear in the sausage, use a pin to prick the small holes will seal naturally.



Using the Reverse Function

The reverse function only should be used for brief periods of time to help clear a jam.

1. Allow the grinder motor to come to a COMPLETE STOP before engaging in REV (reverse). **NOTE:** NEVER operate the grinder in reverse for more than 5 seconds.
2. Push the ▷ REVERSE button; then press the REV switch.
3. If the grinder remains jammed after using the reverse function, turn the grinder to the OFF (○) position. Unplug. Disassemble the grinder head and clean it according to the "Care and Cleaning" instructions. Reassemble the grinder and follow the "How to Grind/How to Stuff" instructions.



Tips

- Any time that you change the grinding plates, the head should be removed COMPLETELY to prevent pushing meat back into the motor drive shaft housing.
- To prevent overheating, do not operate the grinder for more than 15 minutes at a time. Allow the grinder to cool periodically.
- DO NOT overtighten the front ring nut. It should be firmly tight.
- Make sure the grinder blade lays flat on the grinder plate.
- DO NOT operate the grinder without meat in the head. Running the grinder while dry could damage the head and auger.
- Always lubricate the head, grinding plate, and grinding blade with a food-grade silicone spray after cleaning.
- DO NOT grind bones or other hard objects.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning, disassembling, or assembling. Do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.

1. Unplug from outlet.
2. Unscrew the ring nut and remove all parts from the grinder head.
3. To remove the grinder head, press the head locking button and turn the grinder head clockwise.
4. Wash all parts that come in contact with food in hot soapy water. Rinse and dry. The grinder parts are not dishwasher-safe. DO NOT use bleach.
5. Fully lubricate the grinder head, grinding plates, and the grinder blade with food-grade silicone spray before and after each use.
6. Clean the main body with a soft damp towel. Dry. DO NOT immerse the main body of the grinder in water or other liquids.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Pour vous protéger contre tout risque de chocs électriques: ne pas immerger le corps principal du hachoir dans de l'eau ou du liquide. S'assurer que le hachoir est débranché de la source d'alimentation avant de procéder au nettoyage. Laver toutes les pièces à la main et bien les sécher ensuite. Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil. Ne jamais rincer le moteur du hachoir de l'appareil sous l'eau courante. Toujours utiliser un chiffon humide pour nettoyer le moteur du hachoir.
5. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'effectuer l'entretien, changer les accessoires ou le nettoyage.
6. Brancher le hachoir dans une prise murale standard de 120 V, 60 Hz. Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de connecter l'appareil.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant représente un risque de blessures et annulera la garantie.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
11. Éteindre l'appareil avant de le brancher dans la prise de courant. Pour débrancher le cordon, mettre l'interrupteur de mise en marche/arrêt est en position OFF (O/arrêt) puis débrancher de la prise de courant.
12. Ne pas utiliser le hachoir sans le dispositif de protection/ plateau.
13. Ne pas introduire d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir fourni. Éloigner les doigts de la vis sans fin et des lames en tout temps. Ne jamais introduire les mains dans le hachoir. Ceci représente un risque de blessures graves.
14. Ne jamais utiliser les doigts pour enlever la nourriture de la plaque de hachage alors que le hachoir est toujours en marche. Vous risquez de vous blesser sérieusement.
15. Ne jamais laisser le hachoir sans surveillance. Par précaution, débrancher le hachoir de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail.
16. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Attendre que toutes les pièces mobiles soient immobilisées avant de retirer des pièces du hachoir.
17. Pour réduire le risque de blessure grave et les bris du hachoir, attacher les cheveux et les vêtements et retrousser les manches longues avant de mettre l'appareil en marche et d'utiliser le hachoir. Retirer les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant de faire fonctionner le hachoir.

18. S'assurer que le hachoir est posé sur une surface de travail stable. S'assurer que les pieds du hachoir sont stables.
19. Éviter le contact du cordon avec une surface chaude. Ne pas utiliser sur une surface chaude.
20. Ne pas faire fonctionner le hachoir sans viande dans la tête. La tête et la vis sans fin risquent de subir de sérieux dommages.
21. Porter une protection pour les yeux. Porter des lunettes de sécurité. Les lunettes de vue ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité doivent être conformes aux exigences de la norme ANSI Z87.1. REMARQUE : Les lunettes de sécurité agréées ont la marque Z87 imprimée ou gravée dessus.
22. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
23. Ne pas utiliser le hachoir si l'appareil est froid. La température du hachoir doit être d'au moins de 45 °F (7 °C) avant de commencer.
24. Le carter d'engrenage et le couvercle du moteur peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement. Cette condition n'est pas anormale. Ne pas toucher ces pièces pendant le fonctionnement et attendre qu'elles aient refroidi après utilisation.
25. **AVERTISSEMENT !** Des os éclatés peuvent entrer dans le tube digestif d'un animal et entraîner de graves dommages, voire la mort en perforant les parois intestinales ou même l'estomac.
26. Ce hachoir à viande peut hacher des petits os souples d'animaux comme ceux du lapin, de poulets entiers ou poulets en quartiers et d'autres volailles grâce à la fabrication entièrement métallique des appareils.
27. Ne pas hacher des animaux de grande taille dans la mesure où ils sont difficiles à traiter (par exemple, des os de gibier, de porcs ou des vaches).
28. La lame de hachoir de broyage est affûtée. Manipuler avec soin.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement : Ne jamais introduire la main dans tout orifice d'entrée du hachoir afin d'éviter les blessures graves. Toujours utiliser le poussoir. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir installé le plateau.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

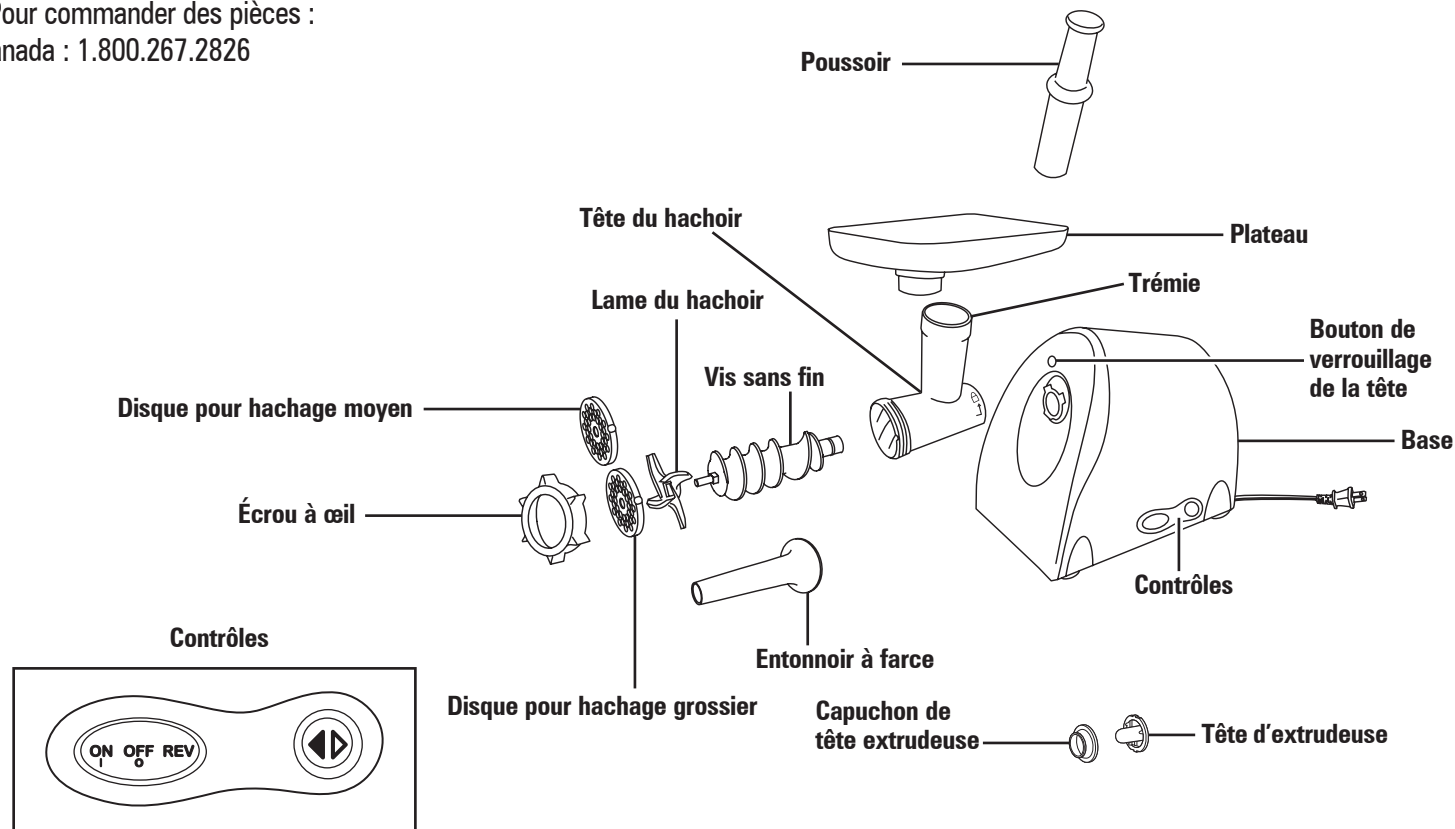
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Transporter l'appareil par le boîtier du moteur avec les deux mains. Ne pas transporter par le plateau ou la tête du hachoir.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

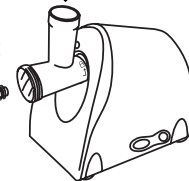
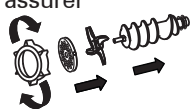
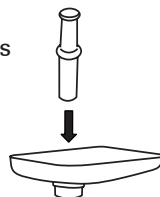
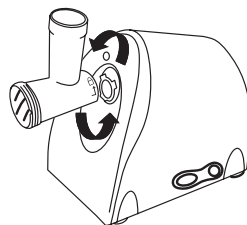


Assemblage du hachoir

⚠ AVERTISSEMENT Risque

d'enchevêtrement. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, le démonter ou l'assembler.

1. Débrancher.
2. Retirer l'écrou à œil, le disque de hachage, la lame de hachoir et la vis sans fin de la tête du hachoir avant d'installer la tête du hachoir sur la base.
3. Aligner les encoches de la tête du hachoir avec les languettes de la base.
4. Appuyer la tête du hachoir contre le moteur et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se cale en place.
5. Insérer d'abord la vis sans fin puis l'entraînement de la vis sans fin dans la tête du hachoir.
6. Placer la lame de hachoir sur la partie carrée de l'axe de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) de la lame doivent être orientés vers l'extérieur.
7. Placer le disque pour hachage de votre choix sur l'axe de la vis sans fin. S'assurer que l'encoche du disque du hachoir correspond bien dans la goupille de positionnement de la tête du hachoir.
8. Tourner l'écrou à œil dans le sens des aiguilles d'une montre dans l'extrémité fileté de la tête du hachoir jusqu'à ce qu'il touche le disque du Hachoir et est bien serré. NE PAS trop serrer l'écrou à œil.
9. Placer le plateau sur la partie verticale de la tête du hachoir. NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau installé!

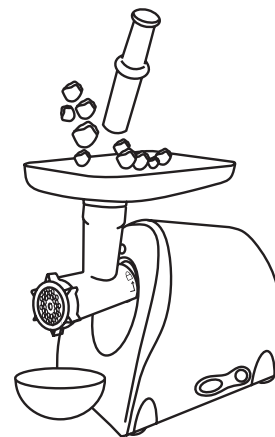


Directives pour hacher

⚠ AVERTISSEMENT Risque

d'enchevêtrement. Ne jamais introduire la main dans tout orifice d'entrée du hachoir afin d'éviter les blessures graves. Toujours utiliser le poussoir. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir installé le plateau.

1. Suivre les "Directives de Montage du Hachoir" pour assembler complètement le hachoir y compris le plateau. **REMARQUE :** Il est préférable de hacher la viande en utilisant le disque pour hachage de 7 mm à gros trous en premier. Si un hachage plus fin de la viande est désiré, faire passer la viande hachée avec le disque à gros trous à travers le hachoir une deuxième fois en utilisant le disque pour hachage moyen de 5 mm.
2. Enlever les cordons, tendons, os, balle, etc. de la viande.
3. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que toute la viande a été mise à refroidir rapidement entre 0 et 1 °C (32-34°F) avant de l'hacher. NE PAS LAISSER DE LA VIANDE A TEMPERATURE AMBIANTE PLUS LONGTEMPS QU'IL NE SOIT ABSOLUMENT NÉCESSAIRE. Suivre de près les directives "Sécurité des aliments" (Food Safety) définies par l'USDA à <https://www.usda.gov/>.
4. Couper la viande en morceaux de taille suffisamment petite pour aller dans la trémie. Des cubes d'environ 1 po (2,5 cm).



Directives pour hacher (suite)

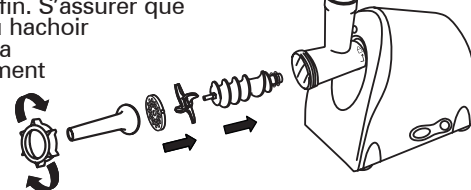
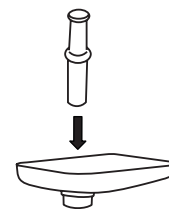
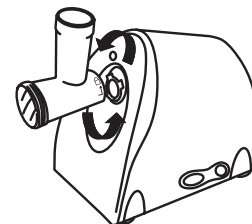
5. Placer les cubes de viandes à hacher dans le plateau. Ne pas trop remplir le plateau, placer juste assez pour laisser la surface de la trémie ouverte.
6. Placer un plat ou un bol pour récupérer la viande hachée lorsqu'elle tombe de la tête du hachoir.
7. S'assurer que le hachoir est sur la position OFF (O/arrêt). Brancher dans la prise de courant.
8. Assurez-vous que hachoir est en position de « FWD », en appuyant sur ◀ rouge le bouton EN AVANT.
9. Appuyer le bouton du hachoir sur MARCHE (-). Commencer à mettre soigneusement les cubes de viande dans la trémie. UTILISER SEULEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET.

Assemblage de poussoir

⚠ AVERTISSEMENT Risque

d'enchevêtrement. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, le démonter ou l'assembler.

1. Débrancher.
2. Enlever l'écrou à oeil, le disque pour hachage, la lame de hachoir et la vis sans fin de tête du hachoir avant d'installer la tête du hachoir au corps principal.
3. Aligner les encoches de la tête du hachoir avec les languettes de la base.
4. Appuyer la tête du hachoir contre le moteur et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se cale en place.
5. Insérer l'ensemble de vis sans fin dans la tête du hachoir, l'extrémité de l'entraînement de vis sans fin en premier.
6. Placer la lame de hachoir sur la partie carrée de l'axe de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) de la lame doivent être orientés vers l'extérieur.
7. Placer le disque pour hachage de votre choix sur l'axe de la vis sans fin. S'assurer que l'encoche du disque du hachoir correspond bien dans la goupille de positionnement de la tête du hachoir.
8. Insérer l'entonnoir à farce dans l'écrou à oeil puis sur la tête du hachoir.
9. Tourner l'écrou à oeil dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'extrémité fileté de la tête du hachoir jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir à farce. NE PAS trop serrer l'écrou à oeil.
10. Placer le plateau sur la partie verticale de la tête du hachoir. NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau installé!



Directives pour farcir

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement. Ne jamais introduire la main dans tout orifice d'entrée du hachoir afin d'éviter les blessures graves. Toujours utiliser le poussoir. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir installé le plateau.

1. Une fois la viande hachée, suivre les instructions du chapitre « Directives pour hacher », mélanger la viande hachée avec les assaisonnements pour saucisses.

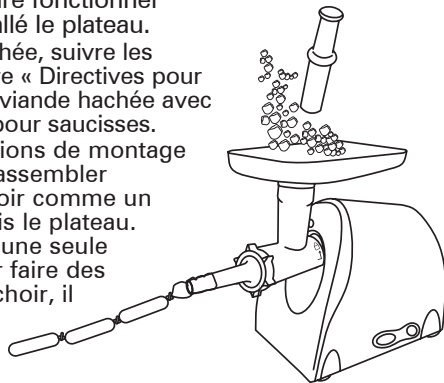
2. Respecter les Instructions de montage du remplisseur pour assembler correctement le hachoir comme un remplisseur, y compris le plateau.

REMARQUE: Bien qu'une seule personne suffise pour faire des saucisses avec ce hachoir, il est recommandé que deux personnes effectuent cette opération.

3. Placer la viande hachée assaisonnée sur le plateau. Ne pas surcharger le plateau. Placer une quantité suffisante de viande et ne pas obstruer la zone de la chute d'aliments.

4. Placer une enveloppe de saucisse par-dessus l'entonnoir de bourrage.

5. Déplacer entre 4"-6" (10 à 15 cm) de l'enveloppe de l'extrémité de l'entonnoir de bourrage et faire un nœud à l'extrémité de l'enveloppe. Avec une enveloppe plus fibreuse à grand diamètre, tenir l'extrémité fermée de l'enveloppe bien serrée contre l'extrémité de l'entonnoir de bourrage.

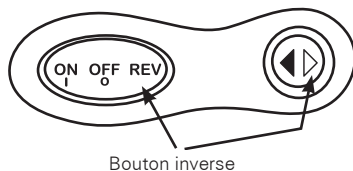


6. S'assurer que le hachoir est en position OFF (O/arrêt). Brancher dans la prise de courant.
7. S'assurer que le hachoir est dans la position « FWD », en appuyant sur le bouton rouge ◀ FORWARD (AVANT).
8. Appuyer sur le bouton ON (-) du hachoir. Commencer doucement à mettre les cubes de viande dans la goulotte d'alimentation. **UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE. NE PAS UTILISER LES DOIGTS NI AUCUN AUTRE OBJET.**
9. Tenir le boyau en place d'une main tout en faisant passer le mélange à travers le hachoir. Au fur et à mesure que la viande remplit le boyau, le posez délicatement sur une surface sèche et propre. **REMARQUE :** Utiliser une surface mouillée si vous utilisez des boyaux naturels.
10. Ne pas remplir les derniers 3 à 4 po (7,6 à 10,2 cm) de boyau. Une fois que toute la longueur de boyau est farcie, tourner l'extrémité ouverte pour la fermer, puis nouer bien serrez les extrémités du boyau pour fermer. Tourner pour faire des chainons.
11. Pour farcir des saucisses, remplir le boyau lentement pour éviter des poches d'air. Si des poches d'air apparaissent dans la saucisse, utiliser une aiguille pour percer les bulles. Les petits trous se refermeront naturellement.

Utilisation de la fonction inverse (Reverse)

La fonction inverse (REV) doit seulement être utilisée pendant des temps très courts pour aider à dégager un blocage.

1. Laisser le moteur du hachoir S'ARRÊTER COMPLÈTEMENT avant d'engager la fonction inverse "REV".
2. Pousser le bouton ▷ inverse appuyer sur alors le bouton REV.
3. Si les aliments sont toujours coincés dans le hachoir après avoir utilisé la fonction de marche arrière, mettre l'interrupteur à la position (○) pour éteindre. Débrancher. Démontez la tête du hachoir et la nettoyer selon les instructions du chapitre « Entretien et nettoyage ». Remonter le hachoir selon les instructions du chapitre « Directives pour hacher/Directives pour farcir ».



Conseils

- Chaque fois que vous changez de disques pour hachage, la tête doit être enlevée **COMPLÈTEMENT** pour éviter de repousser la viande dans le logement de l'arbre de transmission du moteur.
- Pour éviter les risques de surchauffe, ne pas utiliser le hachoir pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser le hachoir se refroidir périodiquement.
- **NE PAS** trop serrer l'écrou à œil de devant. Il doit être fermement serré.
- S'assurer que les lames de la lame de hachoir sont disposées à plat sur le disque du hachoir.
- **NE PAS** utiliser le hachoir sans viande dans la tête. Faire marcher le hachoir à sec pourrait endommager la tête et la vis sans fin.
- Toujours lubrifier la tête, le disque pour hachage et la lame de hachoir avec un aérosol à base de silicone de qualité alimentaire après le nettoyage.
- **NE PAS** broyer les os ou autres objets durs.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, le démonter ou l'assembler. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher.
2. Dévisser l'écrou à œil et enlever toutes les pièces de la tête du hachoir.
3. Pour retirer la tête du hachoir, appuyer sur le bouton de verrouillage de la tête puis tourner la tête du hachoir vers la droite.
4. Laver toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher. Les pièces du hachoir ne sont pas lavables au lave-vaisselle. **Ne PAS** utiliser d'eau de javel.
5. Lubrifier complètement la tête du hachoir, les disques pour hachage et la lame avec un aérosol à base de silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.
6. Nettoyer le corps principal avec un chiffon doux humide. Dry. **NE PAS** immerger le corps principal du hachoir dans l'eau ou autres liquides.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse de choques eléctricos: no sumerja el cuerpo principal del molino en agua u otro líquido. Asegúrese de que el molino esté desconectado de la fuente de corriente antes de limpiarlo. Lave a mano todas las partes y séquelas bien. Limpie cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con los alimentos antes de usar el electrodoméstico. Nunca enjuague el motor del molino bajo la llave, utilice sólo un paño húmedo para limpiar la unidad del motor del molino.
6. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no utilice la unidad, antes de efectuar reparaciones, cambiar accesorios o limpiar el artefacto.
7. Conecte el molino en un tomacorriente estándar de 120 volts y 60 Hz. Revise si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de su localidad antes de conectarlo.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un riesgo de lesión a las personas y anulará su garantía.
9. NO la use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta o toque superficies calientes, incluyendo el horno.
11. Antes de enchufar el cable en el tomacorriente, apague el artefacto. Para desconectar el cable, cambie el interruptor a OFF (O/apagado). Luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
12. NO use el molino sin la bandeja/guarda de seguridad asegurada en su lugar.
13. Nunca coloque alimentos con la mano. Siempre utilice el pisón de alimentos provisto. Mantenga los dedos alejados del tornillo sin fin y de las cuchillas de corte en todo momento. Nunca meta los dedos dentro del molino. Hacerlo puede provocar una lesión grave.
14. Nunca utilice los dedos para raspar alimentos de la placa de molido mientras el molino está en funcionamiento. Pueden producirse lesiones graves.
15. Nunca tenga funcionando el molino sin vigilancia. Sea prudente, desconecte el molino de la fuente de corriente antes de dejar el área de trabajo.
16. Evite el contacto con partes en movimiento. Espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido antes de remover cualquier parte del molino.
17. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves, y/o daños al molino, recójase el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar el molino. Quítese la corbata, anillos, relojes, brazaletes y demás joyería antes de manejar el molino.
18. Revise que el molino esté en una superficie de trabajo estable. Revise que estén estables las patas del molino.
19. No permita que el cable entre en contacto con una superficie caliente. No lo utilice sobre una superficie caliente.

20. NO opere el molino sin carne en el cabezal. Pueden ocurrir daños severos en el cabezal y en el tornillo sinfín.
21. Use protección en los ojos. Utilice gafas de seguridad. Los anteojos ópticos no son protección de seguridad. Las gafas de seguridad cumplen con los requerimientos de la norma ANSI Z87.1. NOTA: las gafas de seguridad aprobadas tienen impresa o estampada la clave Z87.
22. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
23. NO intente operar el molino si el molino está frío. La temperatura del molino debe ser de al menos 45°F (7°C) antes de comenzar.
24. El gabinete de engranes y la tapa del motor pueden calentarse durante la operación. Esto es normal. NO toque estas partes durante la operación, o hasta que se enfrien después del uso.
25. **¡ADVERTENCIA!** Los huesos rotos y astillados pueden ingresar al tracto digestivo de las mascotas y causar daños severos, incluso la muerte, debido a la perforación de los intestinos o incluso del estómago.
26. Este molino puede moler huesos más pequeños y blandos de animales tales como conejo, pollos enteros o cuartos de pollo, y otras aves, debido a la potencia y la construcción totalmente metálica de las unidades.
27. Evite moler huesos animales grandes y densos ya que son muy difíciles de procesar (por ejemplo, huesos como los que se encuentran en animales de caza, cerdos o reses).
28. La cuchilla del molino es filosa. Manéjela con cuidado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Enredo: Para evitar lesiones graves no meta las manos ni los dedos dentro de la entrada del molino. Siempre utilice el pisón de alimentos. No utilice sin la bandeja en su lugar. (and the warning box)

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Transporte la unidad cargando la cubierta del motor con ambas manos. No transporte la unidad de la bandeja o del cuello.

Partes y Características

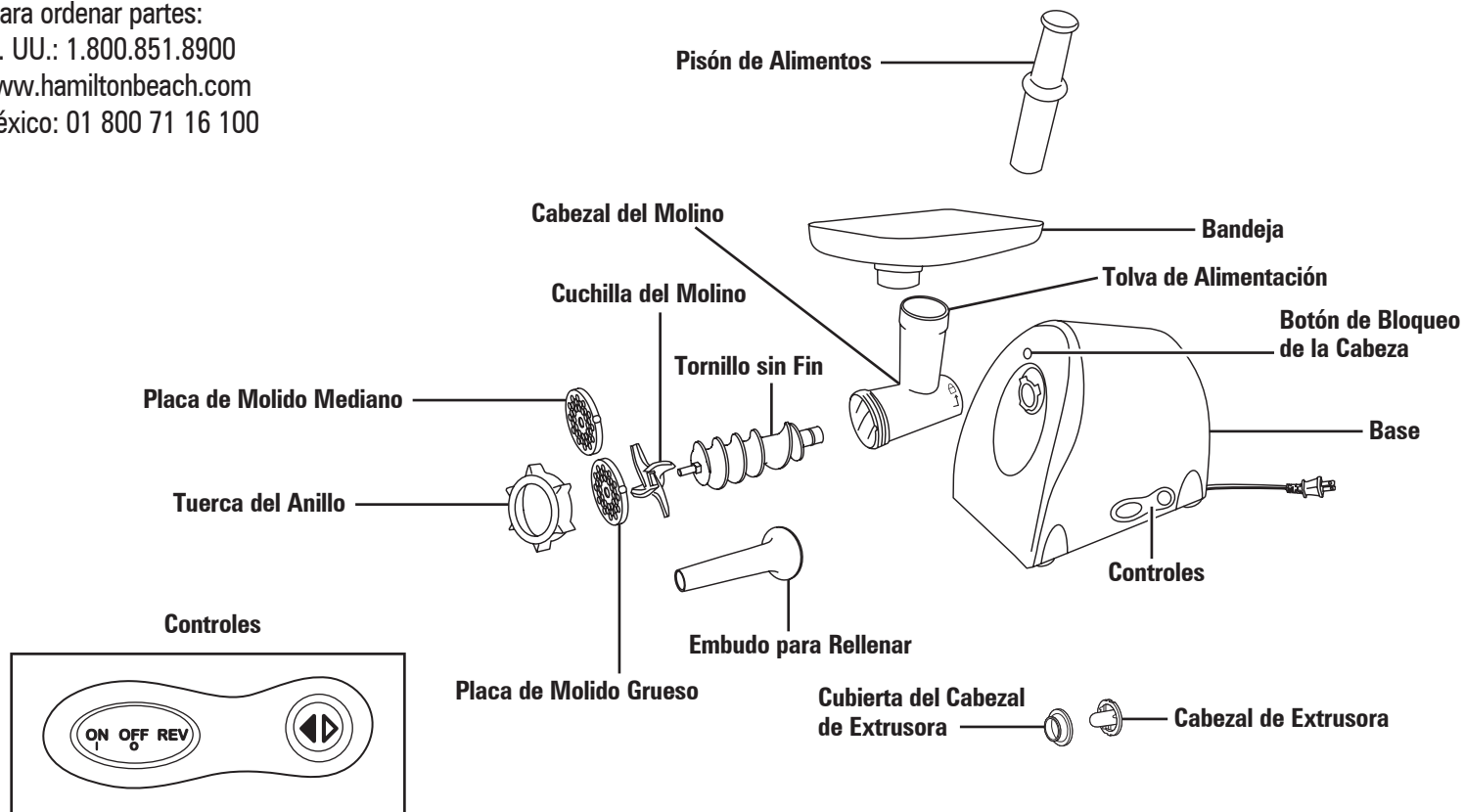
*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas desmontables en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

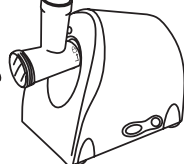
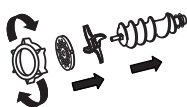
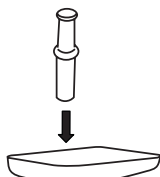
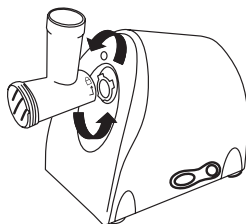


Ensamblado del Molino Cómo Moler

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Enredo.

Desconecte la energía antes de limpiar, desmontar o montar la unidad.

1. Desenchufe.
2. Quite la tuerca del anillo, la placa de molido, la cuchilla del molino y el tornillo sin fin del cabezal del molino antes de instalar el cabezal del molino en la base.
3. Alinee las muescas del cabezal del molino con las lengüetas de la base.
4. Presione el cabezal del molino contra el motor y gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que se asegure en su lugar.
5. Inserte el tornillo sin fin en el cabezal del molino, con el extremo del impulsor del tornillo sin fin primero.
6. Coloque la cuchilla del molino en la parte cuadrada del pasador del tornillo sin fin. Los bordes de corte (lado plano) de la cuchilla deben mirar hacia afuera.
7. Coloque la placa de molino de su elección en el pasador del tornillo sin fin. Asegúrese que la muesca de la placa de molino encaja en la clavija de posición del cabezal del molino.
8. Gire la tuerca de seguridad en el sentido de las manecillas del reloj en el extremo del cabezal del molino hasta que toque la placa picadora y esté ajustado. NO ajuste de más la tuerca de seguridad.
9. Coloque la bandeja en la parte vertical del cabezal del molino. ¡NUNCA use la picadora sin la bandeja instalada.

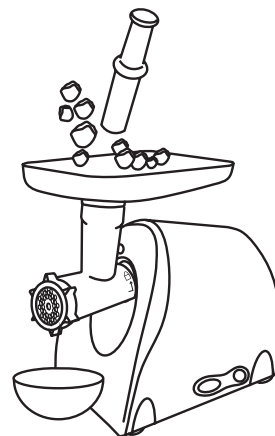


⚠ ADVERTENCIA Peligro de Enredo.

Para evitar lesiones graves no meta las manos ni los dedos dentro de la entrada del molino. Siempre utilice el pisón de alimentos. No utilice sin la bandeja en su lugar.

1. Siga las "Instrucciones de Ensamble del Molino" para ensamblar completamente el molino incluida la charola.
NOTA: Es mejor moler la carne utilizando primero la placa del molino gruesa de 7 mm. Si se desea un molido más fino de la carne, pase la carne molida gruesa a través del molino una segunda vez utilizando la placa de molino fino de 5 mm.

2. Recorte de todos los cordones, tendones, huesos, etc. de la carne.
3. Para mejores resultados, asegúrese de que toda la carne se haya enfriado a una temperatura de 32–34°F (0–1°C) antes de molerla. No permita que la carne esté a temperatura ambiente por más tiempo del que sea absolutamente necesario. Siga cuidadosamente las instrucciones de "Seguridad Alimenticia" impartidas por la USDA a <https://www.usda.gov/>.
4. Corte la carne en pedazos lo suficientemente pequeños como para que quepan en la tolva de alimentación. Cubos de aproximadamente 1" (2.5 cm).



Cómo Moler (cont.)

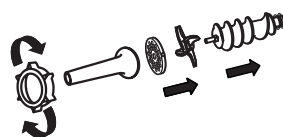
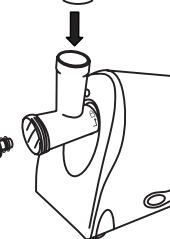
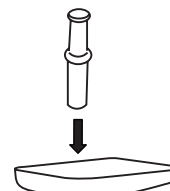
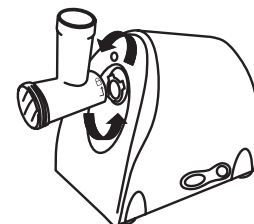
5. Coloque los cubos de carne que se van a moler en la charola. No llene demasiado la charola, coloque solo suficiente carne para dejar abierta el área de la tolva de alimentación.
6. Coloque un plato o un cuenco para recolectar la carne molida en el extremo del cabezal del molino.
7. Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición "OFF" (O/apagado). Enchufe en el tomacorriente.
8. Asegúrese que la picadora está en la posición "FWD" (hacia adelante), presionando ◀ FORWARD.
9. Presione el botón ON (-/encendido) de la picadora. Empiece a alimentar cuidadosamente cubos de carne en la tolva de alimentación. **SÓLO UTILICE EL PISÓN DE ALIMENTOS PARA EMPUJAR CARNE DENTRO DEL CABEZAL. NO USE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.**

Ensamblado de la Embutidora

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Enredo.

Desconecte la energía antes de limpiar, desmontar o montar la unidad.

1. Desenchufe.
2. Quite la tuerca del anillo, la placa de molido, la cuchilla del molino y el tornillo sin fin del cabezal del molino antes de instalar el cabezal del molino en la base.
3. Alinee las muescas del cabezal del molino con las lengüetas de la base.
4. Presione el cabezal del molino contra el motor y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee en su lugar.
5. Inserte el conjunto del sinfín en el cabezal del molino, primero el extremo de transmisión del sinfín.
6. Coloque la cuchilla del molino en la parte cuadrada del pasador del sinfín. Los extremos cortantes (lado plano) de la cuchilla deben quedar hacia afuera.



Ensamblado de la Embutidora (cont.)

7. Coloque la placa del molino de su elección en el pasador del sinfín. Asegúrese de que la muesca en la placa de molino queda en el perno de posición en el cabezal del molino.
8. Inserte el embudo de relleno a través del anillo de nuez y luego a la cabeza del molino.
9. Gire la tuerca de seguridad en el sentido de las agujas del reloj en el extremo roscado del cabezal del molino hasta que toque la placa picadora y quede ajustada. NO apriete en exceso la tuerca de seguridad.
10. Coloque la bandeja en la parte superior del cabezal del molino. ¡NUNCA use la picadora sin la bandeja instalada!

Cómo Rellenar

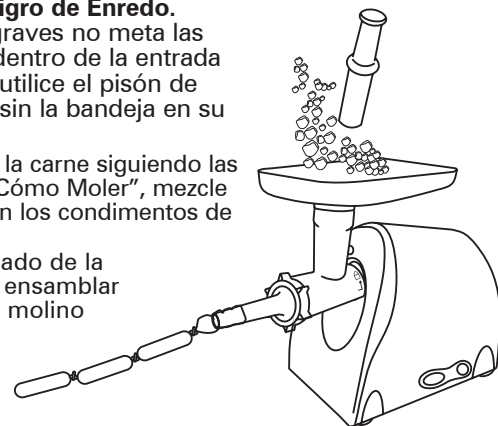
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Enredo.

Para evitar lesiones graves no meta las manos ni los dedos dentro de la entrada del molino. Siempre utilice el pisón de alimentos. No utilice sin la bandeja en su lugar.

1. Después de moler la carne siguiendo las instrucciones de "Cómo Moler", mezcle la carne molida con los condimentos de las salchichas.
2. Siga las "Ensamblado de la Embutidora" para ensamblar completamente el molino como rellenador, incluida la charola.

NOTA: Aunque una sola persona puede rellenar salchichas con este molino, se recomienda que dos personas lleven a cabo esta operación.

3. Coloque la carne molida y sazonada en la charola. No llene demasiado la charola, coloque solo suficiente carne para dejar abierta el área de la tolva de alimentación.
4. Deslice una punta para salchichas sobre el embudo de relleno.
5. Deslice entre 4" y 6" (10.2–15.2 cm) de funda desde el extremo del embudo de relleno y haga un nudo en el extremo de la funda. Si está utilizando una funda fibrosa de gran diámetro, mantenga el extremo cerrado de la funda firmemente contra el extremo del embudo de relleno.
6. Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición "OFF" (O/apagado). Enchufe en el tomacorriente.
7. Asegúrese que la picadora está en la posición "FWD" (hacia adelante), presionando el botón rojo ◀ FORWARD.



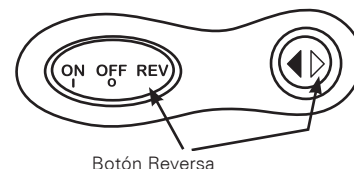
Cómo Rellenar (cont.)

- Presione el botón ON (-/encendido) de la picadora. Empiece a alimentar cuidadosamente cubos de carne en la tolva de alimentación. **SÓLO UTILICE EL PISÓN DE ALIMENTOS PARA EMPUJAR CARNE DENTRO DEL CABEZAL. NO UTILICE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.**
- Sostenga la funda en su lugar con una mano mientras alimenta la mezcla de salchichas a través del molino. A medida que la carne llena la funda, colóquela suavemente sobre una superficie limpia y seca. **NOTA:** Cuando utilice fundas naturales, utilice una superficie húmeda.
- No rellene las últimas 3"-4" (7.6-10.2 cm) de la funda. Después de rellenar toda la longitud de la funda, gire el extremo abierto para cerrarlo, luego amarre firmemente los extremos de la funda para cerrarlos. Haga giros para formar eslabones.
- Siempre que rellene salchichas, rellene lentamente la funda para evitar bolsas de aire. Si aparecen bolsas de aire en la salchicha, utilice un alfiler para perforar las burbujas. Los pequeños agujeros se cerrarán de forma natural.

Usando la Función de Reversa

La función de reversa se debe usar solamente por breves periodos para ayudar a limpiar un atascamiento.

- Permita que el motor del molino **SE DETENGA COMPLETAMENTE** antes de ponerlo en reversa ("REV").
- Presione el botón rojo ▷ REVERSE (reversa), luego presione el botón negro REV. **NOTA:** Nunca opere el molino en reversa durante más de 5 segundos seguidos.
- Si el molino permanece trabado después de utilizar la función reversa, gire el molino a la posición OFF (O/apagado). Desenchufe la unidad. Desarme el cabezal del molino y límpielo de acuerdo con las instrucciones de "Cuidado y Limpieza". Vuelva a armar el molino y siga las instrucciones de "Cómo Moler/Cómo Rellenar".



Consejos

- Siempre que quiera cambiar las placas picadoras, se debe quitar el cabezal TOTALMENTE para evitar que entre carne en la carcasa del eje de transmisión del motor.
- Para prevenir el sobrecalentamiento no opere la picadora por más de 15 minutos a la vez. Permita que la picadora se enfríe periódicamente.
- NO ajustar de más la tuerca de seguridad delantera. Debe quedar firmemente ajustada.
- Asegúrese que las cuchillas de la molina estén planas contra la placa picadora.
- NO opere la picadora sin carne en el cabezal. Operar la picadora mientras está seca puede dañar el cabezal y el tornillo sinfín.
- Siempre lubrique el cabezal, las placas picadoras y la cuchilla de la molina con un aerosol de silicona apta para alimentos.
- NO pique huesos ni ningún otro objeto duro.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar, desmontar o montar la unidad. No sumerja el cable, el enchufe o el motor en agua o en otro líquido.

1. Desenchufe.
2. Desatornille la tuerca de seguridad y retire todas las partes del cabezal del molino.
3. Para quitar el cabezal del molino, presione el botón de liberación del cabeza y gire el cabezal del molino en sentido de las agujas del reloj.
4. Lave todas las piezas que estuvieron en contacto con los alimentos con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Las piezas de la picadora no son aptas para el lavavajillas. NO use cloro.
5. Antes y después de usar la picadora, lubrique totalmente el cabezal del molino, las placas picadoras y la cuchilla del molino con un aerosol de silicona apta para alimentos.
6. Limpie todo el cuerpo principal con una toalla suave y húmeda. Seque. NO sumerja el cuerpo principal de la picadora en agua u otro líquido.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____ MES ____ AÑO ____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Modelo:
78402

Tipo:
MG01

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 500 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".