

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



BUTCHER SERIES MG08, MG09 / pro series MG04, MG07

MEAT GRINDERS

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX.

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





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (O), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use food stomper.
8. Never use fingers to scrape food away from the grinding plate while the grinder is in operation. Severe injury may result.
9. 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.
10. Do not use the grinder without the tray secured into place
11. 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.
12. 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 customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
13. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Check that the appliance is OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
18. Do not use appliance for other than intended purpose.
19. Never operate the grinder unattended. Be safe. Disconnect the grinder from power source before leaving the work area.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

20. Grinding blade is sharp. Handle carefully.
21. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
22. Do not run grinder without meat in the head. Severe damage to the head and auger may occur.
23. Be sure the grinder is on a stable work surface. Be sure all the grinder feet are stable.
24. Do not let cord come in contact with a hot surface. Do not use on a hot surface. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
25. Wear eye protection. Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements.
NOTE: Approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
26. 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.
27. 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.
28. **WARNING:** 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.
29. 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.
30. 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).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, have an electrician replace the outlet.

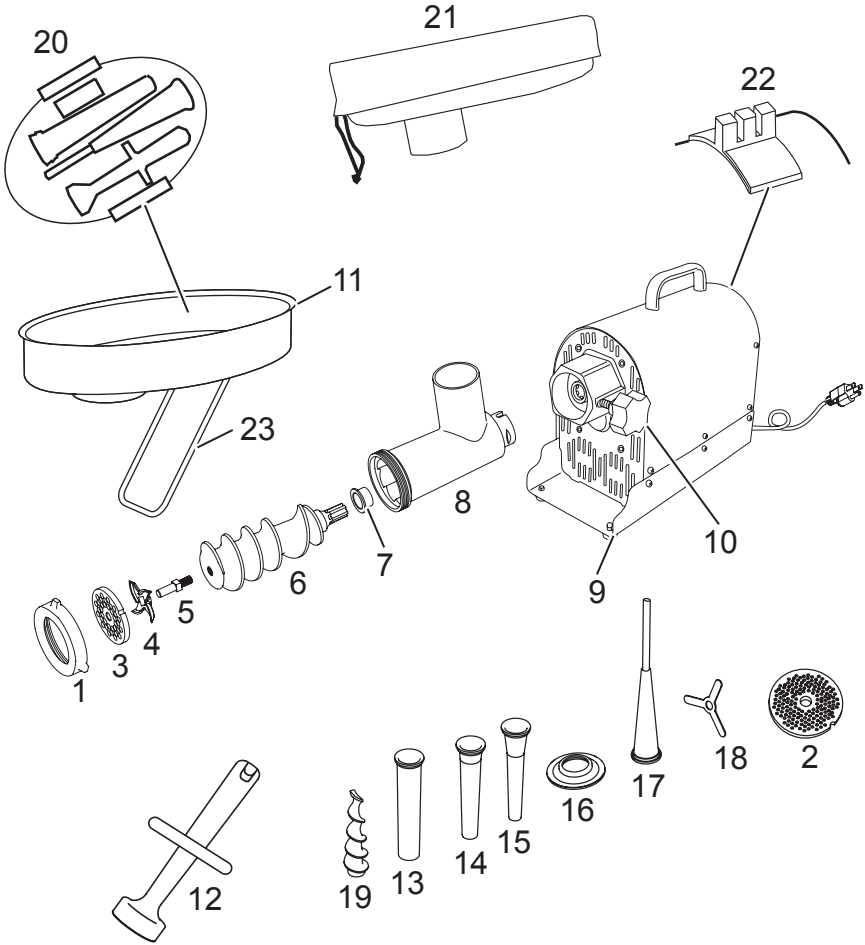
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. 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.

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

PARTS AND FEATURES

Remove all parts from packaging material and check to be sure there are no missing parts.

Before first use: After unpacking, wash everything except Grinder Motor Base Assembly in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe base assembly with a damp cloth or sponge.



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	FRONT RING NUT
2	4.5 MM GRINDER PLATE
3	7 MM GRINDER PLATE
4	GRINDING KNIFE
5	AUGER PIN
6	AUGER
7	AUGER BEARING
8	STAINLESS STEEL HEAD
9	RUBBER FEET WITH NUTS (4)
10	HEAD-LOCKING KNOB
11	STAINLESS STEEL TRAY
12	AUGER GRABBING STOMPER
13	FUNNEL 40 MM
14	FUNNEL 30 MM
15	FUNNEL 20 MM
16	FLANGE FOR STUFFING FUNNEL
17	FUNNEL 10 MM SS HIGH-SPEED
18	STAINLESS STEEL STUFFING STAR
19	HIGH-SPEED PLASTIC AUGER PATENTED
20	STORAGE TRAY (Select models)
21	TRAY COVER (Select models)
22	KNIFE SHARPENER (Select models)
23	TRAY SUPPORT BRACKET (Select models)

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonBrands.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801.

GRINDER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious or fatal injury, never reach into grinder feed chute. Always use stomper. Never operate without tray in place. Secure long hair and loose clothing before use. Disconnect power before assembling. Always read instructions.

1. Make sure Meat Grinder is unplugged. Insert the Head into the Gear Housing with the Feed Chute facing straight up. You will need to line up the slot in the Head with the Key inside the Gear Housing. Be sure the Head is seated fully into the Gear Housing (**FIGURE 1**).

2. Tighten the Head-Locking Knob to lock the Head into place.

3. Insert the Auger, with the Auger Bearing attached, into the Head (**FIGURE 2**). Align the Auger Splines with the Drive Shaft of the Grinder.

NOTE: Periodically inspect the Auger Bearing for wear. If the Auger Bearing has excessive wear, replace it to prevent head damage.

4. Place the Knife onto the square part of the Auger Pin (**FIGURE 2**). Be sure the blades of the Knife are facing outward.

5. Place one of the Grinder Plates onto the Auger Pin; align the notch in the Grinder Plate along with the Pin in the Grinder Head.

6. Install the Front Ring Nut. **DO NOT OVERTIGHTEN.** Turn the Front Ring Nut until it makes contact with the grinder plate; then make 1/4 turn more to tighten into place.

7. Insert the neck of the Tray into the Feed Chute (**FIGURE 3**). Plug into electrical outlet.

8. **NEVER** operate Grinder without the Tray secured in place (**FIGURE 3**).

FIGURE 1

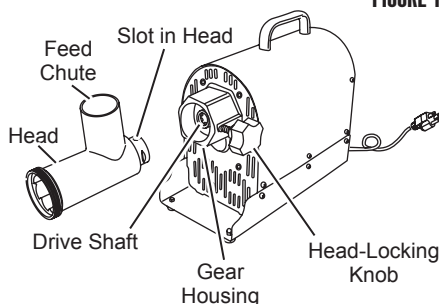
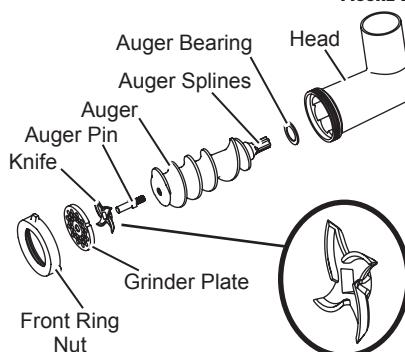
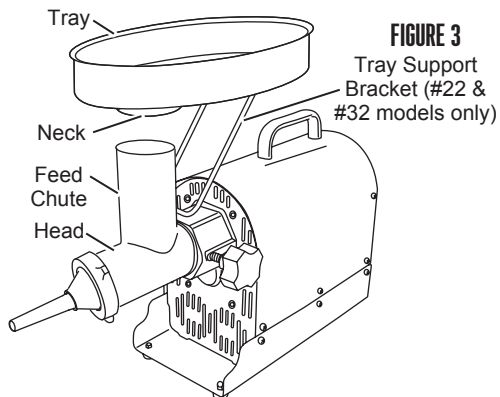


FIGURE 2



NOTE! Be sure the blades of the **Knife** are facing out.

FIGURE 3



GRINDING INSTRUCTIONS

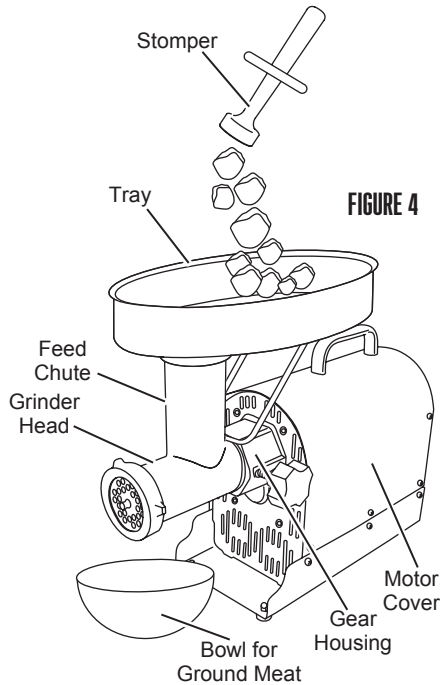
⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious or fatal injury, never reach into grinder feed chute. Always use stomper. Never operate without tray in place. Secure long hair and loose clothing before use. Always read instructions.

⚠ CAUTION Burn Hazard. 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.

1. Make sure Meat Grinder is unplugged. Follow the “Grinder Assembly Instructions” to fully assemble 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 fine, 4.5-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.
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 **(FIGURE 4)**.
7. Make sure the grinder is in the “OFF” (○) position. Plug into electrical outlet.
8. Switch the Grinder to the forward “FWD” position. Carefully start feeding cubes of meat into the Feed Chute. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD. DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**



PLEASE NOTE: This Grinder features an all-hardened steel gear transmission. This causes the Grinder to operate at a higher volume and temperature than other Grinders. This is normal and will not affect the Grinder's performance.

GRINDING TIPS

- DO NOT overtighten the Front Ring Nut. It should be firmly tight.
- Make sure the Grinding Knife blades lay 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 Knife with a food-grade silicone spray after cleaning.

If the Grinder Plate becomes jammed/clogged during operation, follow these steps to restore normal output:

- Turn the Grinder "OFF" (○) and disconnect the Power Cord from the electrical outlet.
- Remove the Front Ring Nut and Grinding Plate.
- Thoroughly clean the Grinding Plate. Make sure all of the holes are clear.

⚠ CAUTION **Cut Hazard.** The grinding knife and plate can be sharp. Handle with care.

- Reinstall the Grinding Plate and Front Ring Nut.
- Reconnect the Grinder to the electrical outlet.
- Continue with grinding.
- Repeat as necessary.

STANDARD STUFFER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious or fatal injury, never reach into grinder feed chute. Always use stomper. Never operate without tray in place. Secure long hair and loose clothing before use. Disconnect power before assembling. Always read instructions.

1. Make sure Meat Grinder is unplugged. Insert the Head into the Gear Housing with the feed chute of the Head facing straight up. You will need to line up the slot in the Head with the Key inside the Gear Housing. Be sure the Head is seated fully into the Gear Housing (**FIGURE 5**).

2. Tighten the Head-Locking Knob to lock the Head into place.

3. Insert the Auger, with the Auger Bearing attached, into the Head (**FIGURE 6**). Align the Auger Splines with the Drive Shaft of the Grinder.

NOTE: Periodically inspect the Auger Bearing for wear. If the Auger Bearing has excessive wear, replace it to prevent head damage.

4. Slide the Stuffing Star over the round portion of the Auger Pin.

5. Slide one of the Stuffing Funnels through the Flange and place it through the Front Ring Nut.

6. Install the Front Ring Nut. **DO NOT OVERTIGHTEN.** Turn the Front Ring Nut until it makes contact with the Flange; then make 1/4 turn more to tighten into place.

7. Insert the neck of the Tray into the Feed Chute (**FIGURE 7**). Plug into electrical outlet.

8. **NEVER** operate Grinder without the Tray secured in place (**FIGURE 7**).

FIGURE 5

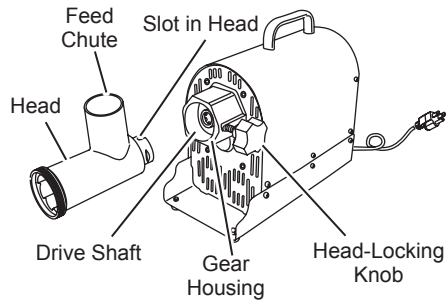


FIGURE 6

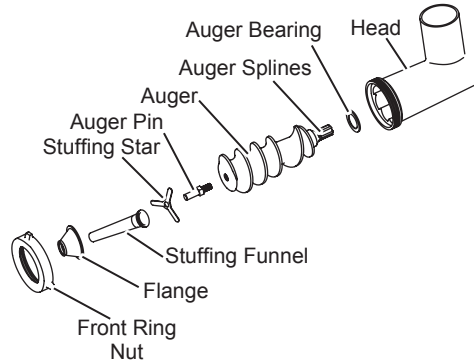
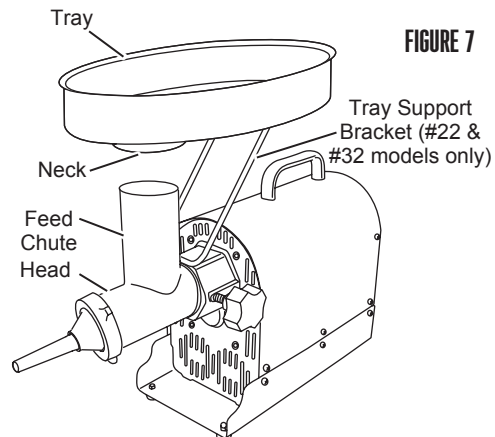


FIGURE 7



HIGH-SPEED STUFFER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious or fatal injury, never reach into grinder feed chute. Always use stomper. Never operate without tray in place. Secure long hair and loose clothing before use. Disconnect power before assembling. Always read instructions.

NOTE: The High-Speed Stuffing System is designed for use with the 10-mm Funnel ONLY. DO NOT attempt to use the High-Speed Plastic Auger with any other Funnels. SERIOUS DAMAGE to the Grinder Head and other components may occur. Follow the “Standard Stuffer Assembly Instructions” located in this manual, when using the 20-mm, 30-mm, or 40-mm Funnels.

1. Make sure Meat Grinder is unplugged. Insert the Head into the Gear Housing with the feed chute of the Head facing straight up. You will need to line up the slot in the Head with the Key inside the Gear Housing. Be sure the Head is seated fully into the Gear Housing (**FIGURE 8**).

2. Tighten the Head-Locking Knob to lock the Head into place.

3. Insert the Auger, with the Auger Bearing attached, into the Head (**FIGURE 9**). Align the Auger Splines with the Drive Shaft of the Grinder.

NOTE: Periodically inspect the Auger Bearing for wear. If the Auger Bearing has excessive wear, replace it to prevent head damage.

4. Slide the High-Speed Plastic Auger onto the Auger Pin, making sure the square part of the Plastic Auger fully seats on to the square portion of the Auger Pin.

5. Slide the 10-mm Stuffing Funnel through the Flange and place it through the Front Ring Nut.

6. Install the Front Ring Nut. DO NOT OVERTIGHTEN. Turn the Front Ring Nut until it makes contact with the Flange; then make 1/4 turn more to tighten into place.

7. Insert the neck of the Tray into the Feed Chute (**FIGURE 10**). Plug into electrical outlet.

8. NEVER operate Grinder without the Tray secured in place (**FIGURE 10**).

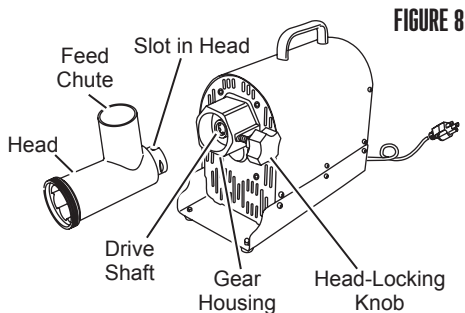


FIGURE 8

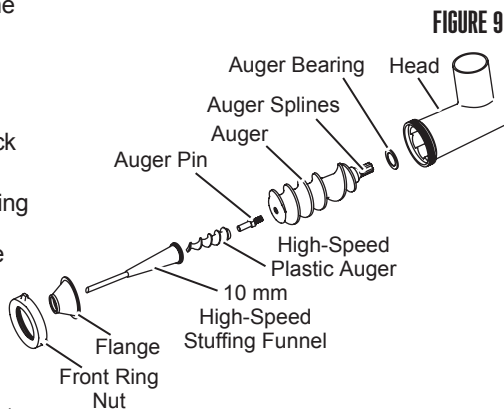


FIGURE 9

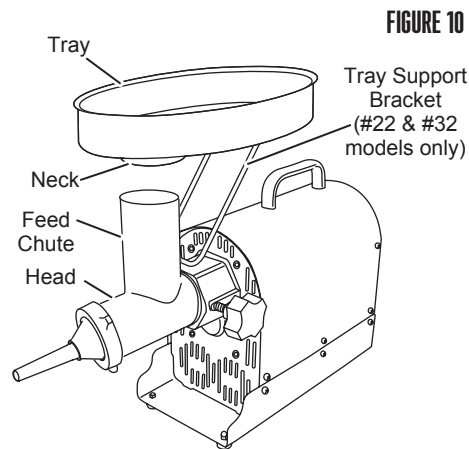


FIGURE 10

STUFFING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious or fatal injury, never reach into grinder feed chute. Always use stomper. Never operate without tray in place. Secure long hair and loose clothing before use. Always read instructions.

⚠ CAUTION Burn Hazard. 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.

1. Make sure Meat Grinder is unplugged. After grinding the meat following the “Grinding Instructions,” mix the ground meat with the sausage seasonings.

2. Follow the “Standard Stuffer Assembly Instructions” on page 9 or the “High-Speed Stuffer Assembly Instructions” on page 10 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. For best results when using the High-Speed Stainless Steel 10-mm Stuffing Funnel, do not grind the meat through the 4.5-mm Grinding Plate.

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” (10–15 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 (**FIGURE 11**).

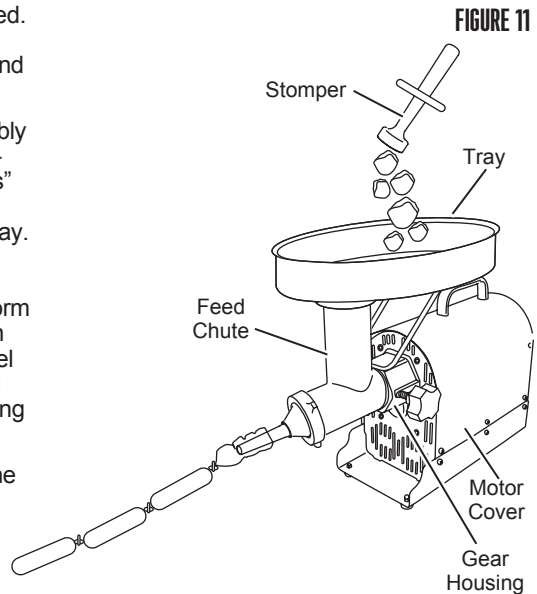
6. Make sure the Grinder is in the “OFF” (○) position. Plug into electrical outlet.

7. Switch the Grinder to the forward “FWD” position. Carefully start feeding ground meat into the Feed Chute. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD. DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**

8. 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.

9. Do not fill the last 3”–4” (7.5–10 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. Unplug Meat Grinder.

TIP: Whenever stuffing sausage, fill the casing slowly to avoid air pockets. If air pockets appear in the sausage use a pin to prick the bubbles. The small holes will seal naturally.



REVERSE FUNCTION

- Allow the Grinder Motor to come to a COMPLETE STOP before engaging into reverse “REV”.
- Allow the Grinder Motor to come to a COMPLETE STOP before engaging in forward “FWD” after using the reverse function.
- NEVER operate the Grinder in reverse for more than 5 seconds at a time.

CIRCUIT BREAKER INSTRUCTIONS

This Grinder is equipped with a Circuit Breaker as a safety precaution. If the Grinder stops running, follow these steps to remedy:

1. Turn the Grinder to the “OFF” (O) position.
2. Check the Grinder to see if there is a jam in the Grinder Head. If there is, the jam needs to be cleared of the obstruction as outlined in “Grinding Tips.”
3. Press the Circuit Breaker Reset Button.
4. Turn the Grinder back on and resume grinding.
5. If the Grinder still does not turn on, check that the electrical outlet is properly working. Plug in another appliance to see if that appliance works from the outlet. Check that the household circuit breaker has not been tripped. If none of the above steps remedy the situation, or if the Circuit Breaker repeatedly shuts off the Grinder, contact customer service for further assistance.

NOTICE: DO NOT continue to use the Grinder if the Circuit Breaker trips repeatedly. Continued use may cause permanent damage to the Grinder and will void the warranty.

AUGER GRABBING STOMPER INSTRUCTIONS

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

To use the Stomper to disassemble the head of the Meat Grinder, follow these instructions:

1. Unscrew the Front Ring Nut.
2. Make sure Meat Grinder is unplugged.
3. Attach the handle end of the Stomper onto the Auger Pin. The opening on the Stomper should completely secure around the groove in the Pin (**FIGURE 12**).
4. Pull the Stomper toward yourself, and away from the Grinder. The Auger will begin to disengage from the head of the Grinder.
5. Use the hand that is not holding the Stomper to guide the Auger out from the head completely.
6. The Auger, Grinder Knife, and Plate are all now free from the head and can be cleaned appropriately (**FIGURE 13**).

FIGURE 12

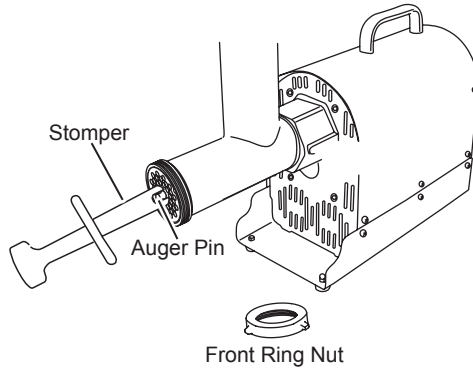
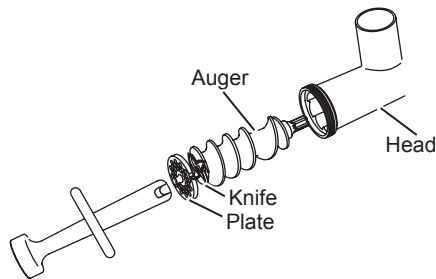


FIGURE 13



CLEANING INSTRUCTIONS

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

Before first use: After unpacking, wash everything except Grinder Motor Base Assembly in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe Base Assembly with a damp cloth or sponge.

1. Unplug Meat Grinder from electrical outlet.
2. Remove the Head Assembly from the Grinder Motor.
3. Disassemble the Head Assembly.
4. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. **BE SURE TO CLEAN IMMEDIATELY AFTER USE. DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**
5. Rinse the Grinder parts with clean hot water; then dry them **IMMEDIATELY**.
6. Fully lubricate the Head, Plates, and the Knife with a food-grade silicone spray before and after each use.
7. Clean the Motor Cover and Gear Housing with a damp towel and wipe dry.
IMPORTANT: Any metal parts should be coated with a food-safe silicone spray to prevent rusting. If not properly protected, these parts can begin to rust very quickly. **DO NOT** use rusted parts.
8. Make sure the Grinder and all components are completely dry before assembling or storing.

SANITIZE

Sanitize all food contact parts at least daily and/or immediately after each use. Sanitize using 1 tablespoon (15 ml) of household bleach per 1 gallon (3.8 liter) of clean, cool water (60°F [16°C]), mixed according to the instructions on the bleach.

1. Immerse all food contact parts in sanitizing solution for 2 minutes.
2. Wipe exterior with soft cloth dampened with sanitizing solution.
3. **When ready to use**, rinse with clean water.

NOTE: Visit www.foodsafety.gov for information on preparation and food safety.

SAUSAGE INFORMATION

MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

Sausage making has evolved over many years and generations, and as a result there are countless types of sausage you can make using the basic ingredients of meat, fat and a few carefully blended spices. Following are a few simple guidelines that will help you make the best tasting sausage possible.

Any type of meat can be used for making sausage: pork, beef, bison, moose and caribou, even antelope make great sausage. It is important when preparing venison or other red game meats to trim all the fat from the meat, as red game tallow will turn rancid in as few as five days. Replace the fat with either pork or beef fat, depending on the type of product you are making, at a ratio of 1 pound (0.5 kg) of fat for every 4 pounds (1.8 kg) of game meat.

The fat content of your sausage will affect the taste, texture, cooking characteristics and shelf life of your product. Most commercially made sausage has a fat content of about 20%. Using less than 12% fat will result in a very dry tasting sausage, while using more than 20% may result in a sticky flavorless sausage that will be difficult to cook.

CURING

It is important to properly cure meats to preserve meat and poultry, and to destroy undesirable microorganisms on the meat surfaces that cause spoilage and foodborne illnesses. There are many steps that help in this process, including smoking, cooking, drying, chilling and the addition of cure ingredients. The oldest means of accomplishing this is by introducing salt into the meat. The resistance of bacteria to salt varies widely among different types of bacteria. The growth of some bacteria is inhibited by salt concentrations as low as 3%, e.g., Salmonella, whereas other types are able to survive in much higher salt concentrations, e.g., Staphylococcus. Fortunately, the growth of many undesirable organisms normally found in cured meat and poultry products is inhibited at low concentrations of salt.

Modern curing is based on Nitrates and is very scientific. Purchase Weston Pink Curing Salt (02-0000-W) and follow the included instructions to ensure that you are properly curing your homemade sausage.

CASING

Weston offers a complete variety of casings. The right choice depends on personal preference as well as the type of sausage you wish to make. For most sausages, your choices are natural or collagen. Don't let the names fool you; collagen casings are not a synthetic. They are made from beef skin and other tissues. Collagen casings are uniform in size and texture and require almost no preparation. "Natural" casings are the intestines of lamb, sheep, hogs or beef. They are less uniform in size and require preparation. There are also fibrous non-edible casings that are most commonly used for summer sausage and ring bologna.

TYPES OF SAUSAGE

Most sausages fall into one of four categories: Fresh, Smoked, Cooked or Dried. All sausages, except dried, require refrigerated storage. There is also a sub-category of uncooked smoked sausages.

Among the fresh and uncooked smoked sausages, you will find such flavors as kielbasa or Polish sausage, Italian sausage, breakfast sausage and many others. Both fresh and uncooked smoked sausages require cooking before eating and also require refrigerated storage.

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time, as they are air dried over a long period of time. Dry cured sausages include salami, chorizo, pepperoni, among others. The conditions under which the meat is dried are very exacting; temperature, time and humidity must all be carefully monitored for a safe and delicious product.

STORAGE

For the best flavors, we recommend vacuum sealing your fresh sausages, then storing them in the refrigerator (short term) or freezer (long term). Weston manufactures a variety of vacuum sealers. Ask the retailer from which you purchased this unit for their selection. Store dry cured products in paper or other breathable wrapping, unrefrigerated.

FIVE-YEAR LIMITED WESTON 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 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. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. 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 unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, 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 and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 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.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim do not return this product to the store: Please go to WestonBrands.com; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 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 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. FERMER l'appareil (○), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. N'insérez jamais d'aliments avec vos mains. Utilisez toujours le poussoir.
8. 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.
9. 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 éprésente un risque de blessures grave.
10. Ne pas utiliser le hachoir sans le plateau bien fixé.
11. 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.
12. 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.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. 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.
16. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
17. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
18. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

19. Ne jamais laisser le hachoir sans surveillance. Par précaution, débrancher le hachoir de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail.
 20. La lame de hachoir de broyage est affûté. Manipuler avec soin.
 21. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
 22. Ne pas faire fonctionner le hachoir sans viande dans la tête. La tête et la vis sans fin risquent de subir de sérieux dommages.
 23. S'assurer que le hachoir est posé sur une surface de travail stable. S'assurer que les pieds du hachoir sont stables.
 24. Éviter le contact du cordon avec une surface chaude. Ne pas utiliser sur une surface chaude. Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de connecter l'appareil.
 25. 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.
26. Ne pas utiliser le hachoir si l'appareil est froid. La température du hachoir doit être d'au moins de 7 °C (45 °F) avant de commencer.
 27. 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.
 28. **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.
 29. 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.
 30. 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).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

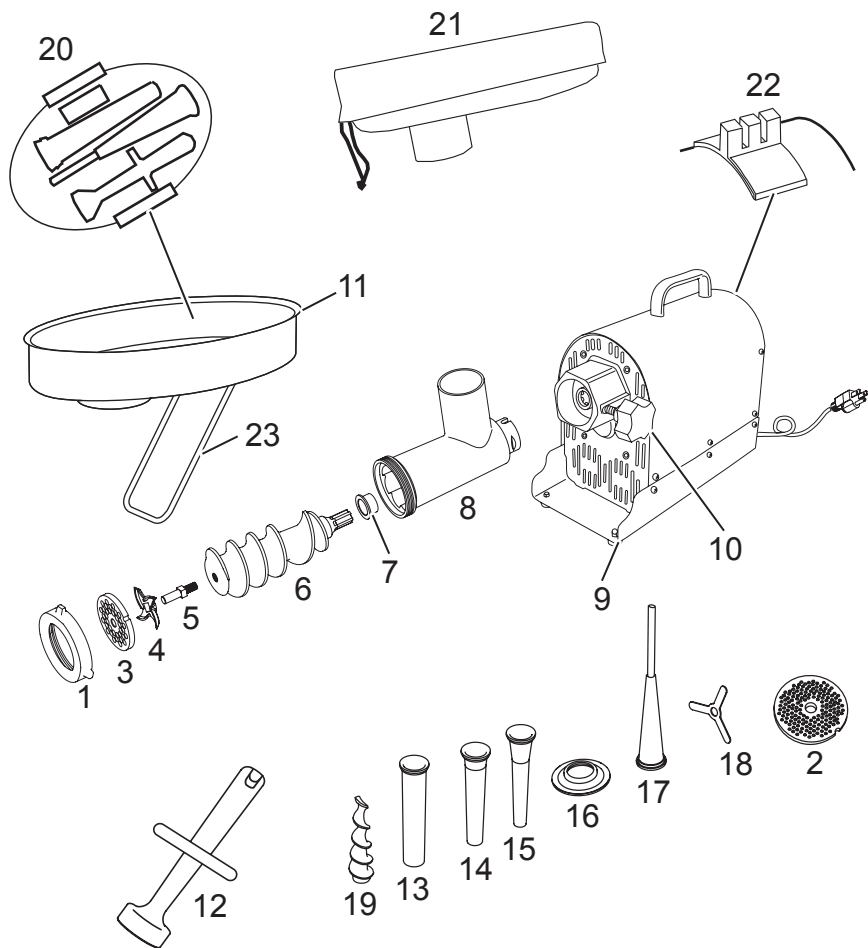
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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.

Si l'assemblage de couteau se bloque et refuse de bouger, ceci peut endommager le moteur. Ne pas utiliser. Appeler le numéro sans frais du service à la clientèle pour obtenir plus d'information.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Retirez toutes les pièces de matériaux d'emballage et vérifiez pour être sûr qu'il n'y a pas de pièces manquantes.

Avant la première utilisation : Après avoir déballé l'appareil, laver toutes les pièces, sauf le socle-moteur du hachoir, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Essuyer le socle-moteur avec un linge ou une éponge humide.



LISTE DES COMPOSANTS

NO DU SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	ÉCROU ANNULAIRE AVANT
2	PLAQUE DE HACHAGE 4,5 MM
3	PLAQUE DE HACHAGE 7 MM
4	COUTEAU DE BROYAGE
5	GOUPILLE DE VIS SANS FIN
6	VIS SANS FIN
7	ROULEMENT DE VIS SANS FIN
8	TÊTE EN ACIER INOXYDABLE
9	PIEDS EN CAOUTCHOUC AVEC ÉCROUS (4)
10	BOUTON DE VERROUILLAGE DE LA TÊTE
11	PLATEAU EN ACIER INOXYDABLE
12	POUSSOIR
13	ENTONNOIR 40 MM
14	ENTONNOIR 30 MM
15	ENTONNOIR 20 MM
16	SUPPORT POUR ENTONNOIR DE BOURRAGE
17	ENTONNOIR 10 MM EN ACIER INOXYDABLE À VITESSE ÉLEVÉE
18	ÉTOILE DE BOURRAGE EN ACIER INOXYDABLE
19	VIS SANS FIN EN PLASTIQUE À VITESSE ÉLEVÉE BREVETÉE
20	PLATEAU DE RANGEMENT (Certains modèles)
21	COUVERCLE DE PLATEAU (Certains modèles)
22	AIGUISEUR DE COUTEAU (Certains modèles)
23	PIÈCE DE SUPPORT POUR PLATEAU (Certains modèles)

Si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au

WestonBrands.com

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 1-216-901-6801.

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE D'UN HACHOIR

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de enchevêtrement.** Pour éviter les blessures graves ou mortelles, ne jamais introduire les doigts dans la trémie. Veuillez toujours utiliser un pilon. Ne jamais faire fonctionner sans que le plateau soit installé. Veuillez attacher les cheveux longs et les vêtements amples avant d'utiliser. Débrancher de la source d'alimentation avant d'assembler. Toujours lire les instructions.

1. Veuillez vous assurer que le hachoir à viande est débranché. Insérer la tête dans le boîtier d'engrenage avec la chute des aliments faisant face toute droite. Les fentes de la tête doivent être alignées avec l'ouverture piriforme à l'intérieur de carter d'engrenages. S'assurer que la tête est correctement logée dans le boîtier d'engrenages (**FIGURE 1**).

2. Serrer le bouton de verrouillage de la tête pour bloquer la tête.

3. Insérer la vis sans fin, avec le roulement de la vis sans fin fixé sur la tête (**FIGURE 2**). Aligner les cannelures de la vis sans fin à l'arbre d'entraînement du hachoir.

REMARQUE : Inspecter régulièrement le roulement de la vis sans fin pour détecter toute trace d'usure. Si le roulement de la vis sans fin est particulièrement usé, le remplacer immédiatement pour ne pas endommager la tête.

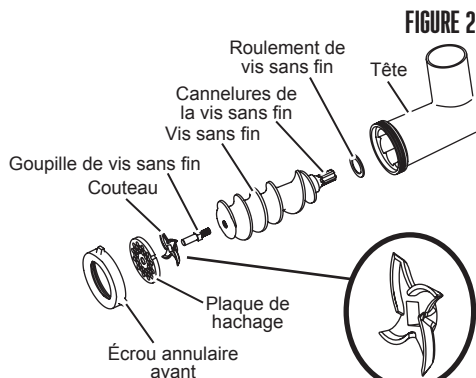
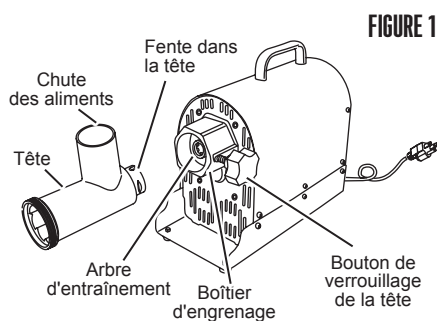
4. Placer le couteau sur la partie carrée de la goupille de la vis sans fin (**FIGURE 2**). S'assurer que les lames du couteau sont dirigées avec l'extérieur.

5. Placer l'une des plaques de hachage sur la vis sans fin; aligner l'encoche de la plaque de hachage à la goupille de la tête du hachoir.

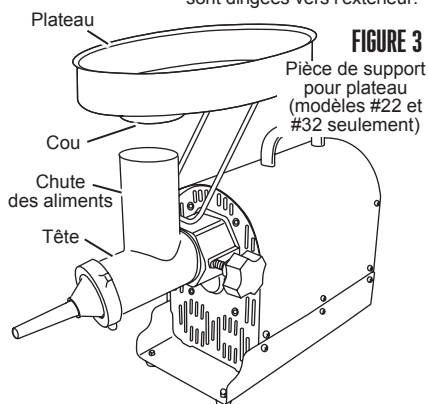
6. Installer l'écrou annulaire avant. **NE PAS SERRER AVEC EXCÈS.** Tourner l'écrou annulaire avant jusqu'à ce qu'il entre en contact avec la plaque de hachage, et faire un autre 1/4 de tour pour bloquer.

7. Insérer le col du plateau dans la chute d'aliments (**FIGURE 3**). Brancher dans une prise de courant.

8. **NE JAMAIS** utiliser le hachoir sans le plateau bien fixé (**FIGURE 3**).



REMARQUE ! S'assurer que les lames du **couteau** sont dirigées vers l'extérieur.



INSTRUCTIONS POUR HACHER

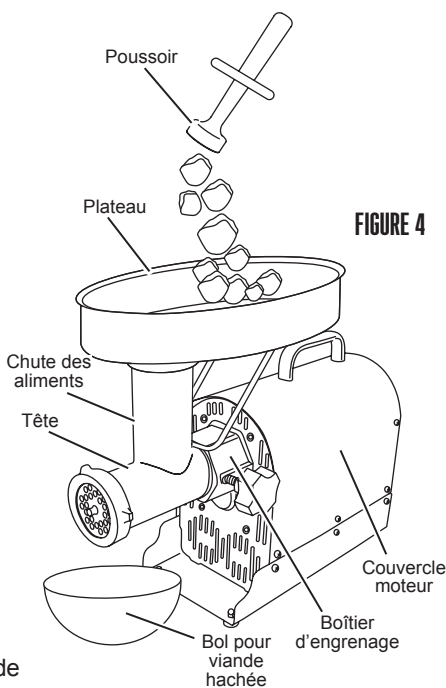
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de enchevêtrement.** Pour éviter les blessures graves ou mortelles, ne jamais introduire les doigts dans la trémie. Toujours utiliser le pilon. Ne jamais faire fonctionner sans avoir installée le plateau. Veuillez attacher les cheveux longs et les vêtements amples avant d'utiliser. Toujours lire les instructions.

⚠ ATTENTION **Risque de brûlure.** Le boîtier 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.

1. Veuillez vous assurer que le hachoir à viande est débranché. Procéder selon les « Instructions pour le montage d'un hachoir » pour assembler le hachoir y compris le plateau.

REMARQUE : Il est recommandé de commencer par hacher la viande en morceaux grossiers avec la plaque de hachage de 7 mm. Pour hacher la viande plus finement, passer la viande par le hachoir une deuxième fois avec la plaque de hachage de 4,5 mm.

2. Enlever tous les cordons, tendons, os, etc. de la viande.
3. Pour obtenir de meilleurs résultats, s'assurer que la viande a été refroidie à 0–1 °C (32–34 °F) avant d'être hachée.
4. Couper la viande en morceaux suffisamment petits pour pouvoir passer par la chute d'aliments, en cubes de 2,5 cm (1 po) environ.
5. Placer la viande en cube prête à être hachée sur le plateau. Ne pas surcharger le plateau, placer une quantité suffisante de viande de manière à ce que la zone de la chute d'aliments soit libre.
6. Placer un plat ou un bol pour récupérer la viande hachée lorsqu'elle tombe de la tête du hachoir (**FIGURE 4**).
7. S'assurer que le hachoir est en position OFF (O/arrêt). Brancher dans une prise de courant.
8. Mettre le hachoir en position d'avancement (FWD). Placer soigneusement des cubes de viande dans la chute d'aliments. **POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR D'ALIMENTS. NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU UN AUTRE OBJET.**



REMARQUE IMPORTANTE : Ce hachoir dispose d'une transmission par engrenage entièrement en acier trempé. En conséquence, le hachoir fonctionne à des vitesses et des températures supérieures aux autres hachoirs. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur la performance du hachoir.

CONSEILS POUR HACHER LA VIANDE

- NE PAS serrer excessivement l'écrou annulaire avant. Il doit simplement être serré fermement.
- S'assurer que les lames du couteau de hachage sont bien à plat sur la plaque de hachage.
- NE PAS mettre le hachoir en marche sans viande dans la tête. Si le hachoir est utilisé à sec, la tête et la vis sans fin subiront des dommages.
- TOUJOURS lubrifier la tête, la plaque de hachage et le couteau de hachage avec un vaporisateur de silicone alimentaire après le nettoyage.

Si la plaque de hachage se coince/bouche pendant le fonctionnement, procéder comme suit pour reprendre normalement l'opération :

- Mettre le hachoir à OFF (O/arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation de la prise d'alimentation.
- Retirer l'écrou annulaire avant ainsi que la plaque de hachage.
- Nettoyer soigneusement la plaque de hachage. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués.

⚠ ATTENTION Risque de coupures. Le couteau hachoir et la plaque peuvent être tranchants. Manipuler avec soin.

- Ré-installer la plaque de hachage et l'écrou annulaire avant.
- Rebrancher le hachoir dans la prise électrique.
- Poursuivre l'opération.
- Répéter au besoin.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE D'UN REMPLISSEUR STANDARD

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de enchevêtrement.** Pour éviter les blessures graves ou mortelles, ne jamais introduire les doigts dans la trémie. Veuillez toujours utiliser un pilon. Ne jamais faire fonctionner sans que le plateau soit installé. Veuillez attacher les cheveux longs et les vêtements amples avant d'utiliser. Débrancher de la source d'alimentation avant d'assembler. Toujours lire les instructions.

1. Veuillez vous assurer que le hachoir à viande est débranché. Insérer la tête dans le boîtier d'engrenage avec la chute d'aliment de la tête faisant face toute droite. Les fentes de la tête doivent être alignées avec l'ouverture piriforme à l'intérieur de carter d'engrenages. S'assurer que la tête est correctement logée dans le boîtier d'engrenages (**FIGURE 5**).

2. Serrer le bouton de verrouillage de la tête pour bloquer la tête.

3. Insérer la vis sans fin, avec le roulement de la vis sans fin fixé sur la tête (**FIGURE 6**). Aligner les cannelures de la vis sans fin à l'arbre d'entraînement du hachoir.

REMARQUE : Inspecter régulièrement le roulement de la vis sans fin pour détecter toute trace d'usure. Si le roulement de la vis sans fin est particulièrement usé, le remplacer immédiatement pour ne pas endommager la tête.

4. Déplacer l'étoile de bourrage sur la partie ronde de la goupille de la vis sans fin.

5. Déplacer l'un des entonnoirs de bourrage par la bride puis par l'écrou annulaire avant.

6. Installer l'écrou annulaire avant. **NE PAS SERRER AVEC EXCÈS.** Tourner l'écrou annulaire avant jusqu'à ce qu'il entre en contact avec le support, et faire un autre 1/4 de tour pour bloquer.

7. Insérer le col du plateau dans la chute d'aliments (**FIGURE 7**). Brancher dans une prise de courant.

8. **NE JAMAIS** utiliser le hachoir sans le plateau bien fixé (**FIGURE 7**).

FIGURE 5

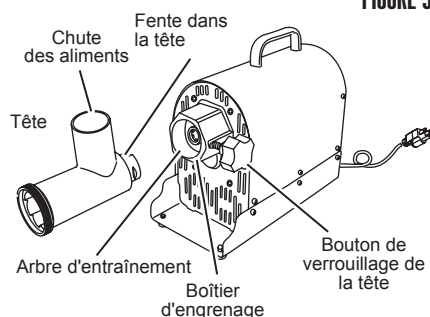


FIGURE 6

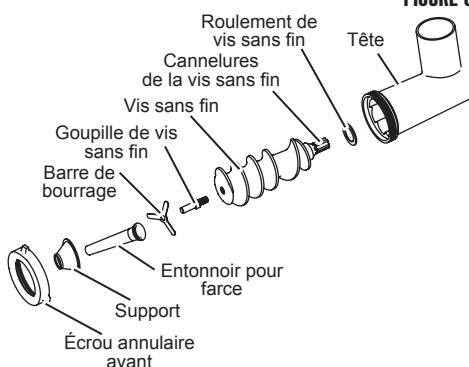
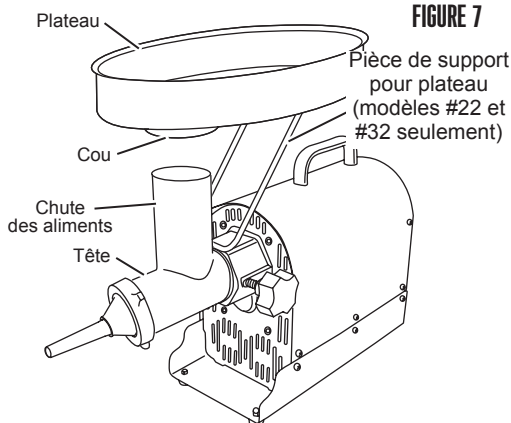


FIGURE 7



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE D'UN REMPLISSEUR HAUTE VITESSE

⚠ AVERTISSEMENT Risque de enchevêtrement. Pour éviter les blessures graves ou mortelles, ne jamais introduire les doigts dans la trémie. Veuillez toujours utiliser un pilon. Ne jamais faire fonctionner sans que le plateau soit installé. Veuillez attacher les cheveux longs et les vêtements amples avant d'utiliser. Débrancher de la source d'alimentation avant d'assembler. Toujours lire les instructions.

REMARQUE : Le système de bourrage à vitesse élevée a été conçu pour être utilisé avec l'entonnoir de 10 mm **UNIQUEMENT**. NE PAS utiliser la vis sans fin en plastique à vitesse élevée avec d'autres entonnoirs. La tête du hachoir et les autres composants subiront de sérieux dommages. Respecter les Instructions de montage du remplisseur standard stipulées dans ce manuel, avec des entonnoirs de 20, 30, ou 40 mm.

1. Veuillez vous assurer que le hachoir à viande est débranché. Insérer la tête dans le boîtier d'engrenage avec la chute d'aliments de la tête faisant face toute droite. Les fentes de la tête doivent être alignées avec l'ouverture piriforme à l'intérieur de carter d'engrenages. S'assurer que la tête est correctement logée dans le boîtier d'engrenages (**FIGURE 8**).
2. Serrer le bouton de verrouillage de la tête pour bloquer la tête.
3. Insérer la vis sans fin, avec le roulement de la vis sans fin fixé, dans la tête (**FIGURE 9**). Aligner les cannelures de la vis sans fin à l'arbre d'entraînement du hachoir.

REMARQUE : Inspecter régulièrement le roulement de la vis sans fin pour détecter toute trace d'usure. Si le roulement de la vis sans fin est particulièrement usé, le remplacer immédiatement pour ne pas endommager la tête.

4. Déplacer la vis sans fin en plastique haute vitesse sur la goupille de la vis sans fin en veillant à ce que la section carrée de la vis sans fin en plastique soit bien logée sur la section carrée de la goupille de la vis sans fin.
5. Passer l'entonnoir de bourrage de 10 mm par le support et par l'écrou annulaire avant.
6. Installer l'écrou annulaire avant mais **NE PAS LE SERRER EXCESSIVEMENT**. Tourner l'écrou annulaire avant jusqu'à ce qu'il entre en contact avec le support, et faire un autre 1/4 de tour pour bloquer.
7. Insérer le col du plateau dans la chute d'aliments (**FIGURE 10**). Brancher dans une prise de courant.
8. **NE JAMAIS** utiliser le hachoir sans le plateau bien fixé (**FIGURE 10**).

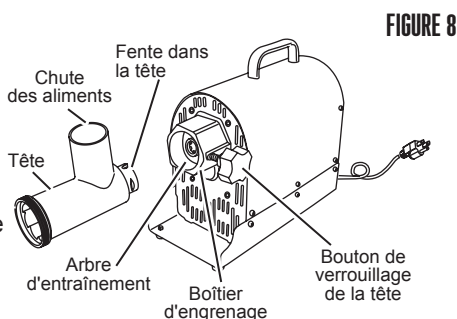


FIGURE 8

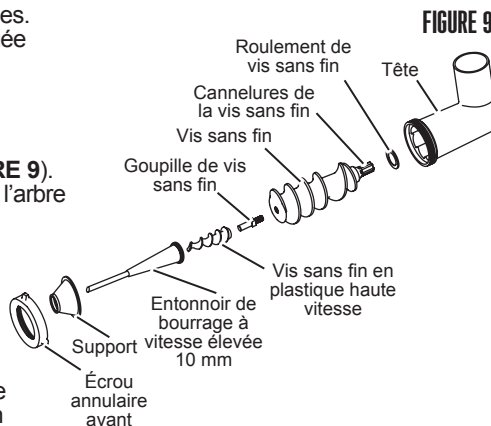


FIGURE 9

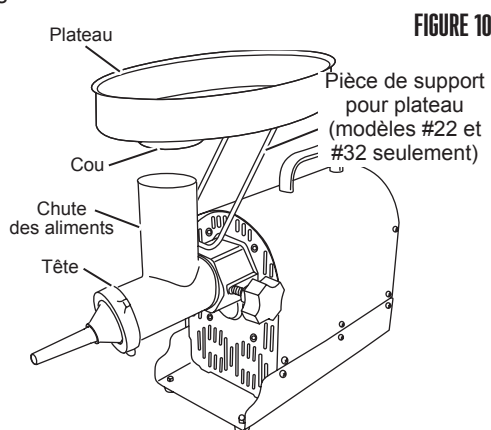


FIGURE 10

INSTRUCTIONS DE BOURRAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de enchevêtrement.** Pour éviter les blessures graves ou mortelles, ne jamais introduire les doigts dans la trémie. Toujours utiliser le pilon. Ne jamais faire fonctionner sans avoir installée le plateau. Veuillez attacher les cheveux longs et les vêtements amples avant d'utiliser. Toujours lire les instructions.

⚠ ATTENTION **Risque de brûlure.** 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.

1. Veuillez vous assurer que le hachoir à viande est débranché. Après avoir haché la viande en suivant les « Instructions pour hacher » la viande, mélanger la viande hachée avec les assaisonnements de saucisses.

2. Suivre les « Instructions d'assemblage d'un remplisseur standard » à la page 24 ou les « Instructions d'assemblage d'un remplisseur haute vitesse » à la page 25 afin de pouvoir assembler complètement le hachoir comme poussoir avec 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. Pour de meilleurs résultats avec l'entonnoir de bourrage 10 mm en acier inoxydable haute vitesse, ne pas hacher la viande avec la plaque de hachage de 4,5 mm.

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" à 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 (**FIGURE 11**).

6. S'assurer que le hachoir est en position OFF (O/arrêt). Brancher dans une prise de courant.

7. Mettre le hachoir en position d'avancement (FWD). Placer soigneusement la viande dans la chute d'aliments. **POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR D'ALIMENTS. NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU UN AUTRE OBJET.**

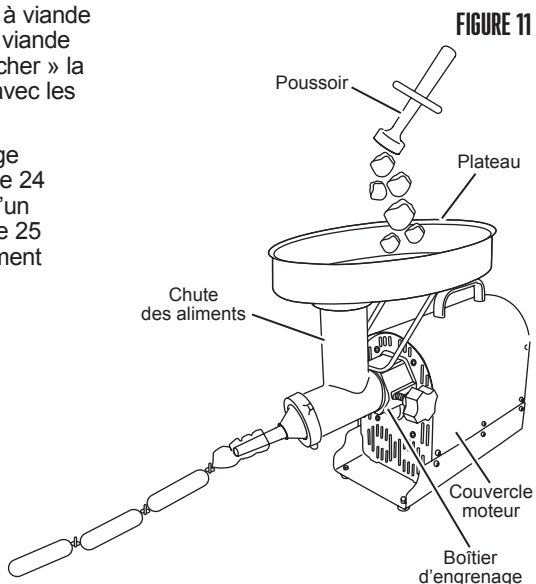


FIGURE 11



8. Tenir l'enveloppe en place d'une main tout en alimentant le mélange de saucisses dans le hachoir. À mesure que la farce remplit l'enveloppe, l'étaler sur une surface propre et sèche. **REMARQUE** : Lors de l'utilisation d'enveloppe naturelle, humidifier la surface.
9. Ne pas remplir les derniers 7,5 à 10 cm (3 po à 4 po) de l'enveloppe. Après avoir bourré toute la longueur de l'enveloppe, entortiller l'extrémité ouverte pour la fermer puis nouer les extrémités de l'enveloppe en serrant bien. Entortiller en chapelet. Débrancher le hachoir à viande.

CONSEIL : Pour bourrer de la saucisse, remplir lentement l'enveloppe afin d'éviter les poches d'air. Si des poches d'air se forment dans la saucisse, perce les bulles avec une épingle. Les petits trous vont se sceller naturellement.

FONCTION DE MARCHÉ ARRIÈRE

- Attendre que le moteur du hachoir est atteint un ARRÊT COMPLET avant de passer à la marche arrière (soit REV).
- Attendre que le moteur du hachoir est atteint un ARRÊT COMPLET avant de passer à la fonction d'avance (soit FWD) après avoir utilisé la marche arrière.
- NE JAMAIS utiliser le hachoir en marche arrière pendant plus de 5 secondes à la fois.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU DISJONCTEUR

Par mesure de sécurité, ce hachoir est équipé d'un disjoncteur. Si le hachoir cesse de fonctionner, procéder comme suit pour remédier au problème.

1. Mettre le hachoir en position OFF (O/arrêt).
2. Inspecter le hachoir afin de déterminer s'il y a un bourrage coincé dans la tête. Si c'est le cas, il faut éliminer l'obstruction selon les instructions de la section « Conseils pour hacher la viande ».
3. Appuyer sur le bouton de remise à zéro du disjoncteur.
4. Remettre le hachoir en marche et reprendre l'opération.
5. Si le hachoir ne fonctionne toujours pas, s'assurer que la prise électrique murale fonctionne correctement. Brancher un autre appareil pour déterminer si la prise fonctionne. S'assurer que le disjoncteur de la maison n'a pas été déclenché. Si aucune des étapes susmentionnées ne parviennent à solution le problème ou si le disjoncteur continue d'éteindre brusquement le hachoir, contacter un représentant du service clientèle.

AVIS : CESSER d'utiliser le hachoir si le disjoncteur est déclenché plusieurs fois. L'utilisation continue peut endommager le hachoir de manière permanente et annuler la garantie.



INSTRUCTIONS PILON D'EXTRACTION DE LA VRILLE

⚠ 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.

Veillez suivre les instructions suivantes pour utiliser le pilon pour démonter la tête du hachoir à viande :

1. Dévissez l'anneau-écrou antérieur.
2. Veuillez vous assurer que le hachoir à viande est débranché.
3. Attachez le bout de la poignée du pilon sur la goupille de la vis sans fin. L'ouverture sur le pilon doit bien se fixer autour de la rainure dans la goupille (**FIGURE 12**).
4. Tirez le pilon vers vous, dans la direction opposée au hachoir. La vis sans fin va commencer à sortir de la tête du hachoir.
5. Utilisez la main qui ne tient pas le pilon pour guider la goupille et la sortir complètement de la tête.
6. La vis sans fin, le couteau de hachoir et la plaque sont désormais libérés de la tête et peuvent être nettoyés comme il faut (**FIGURE 13**).

FIGURE 12

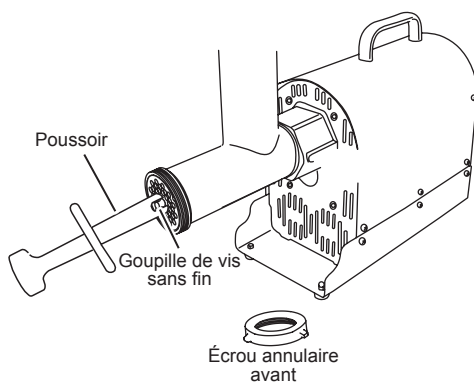
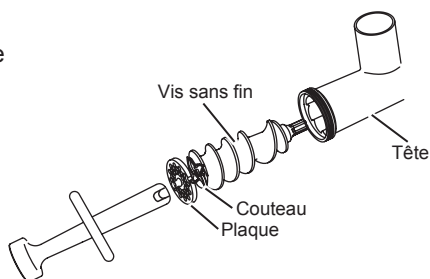


FIGURE 13



INSTRUCTIONS DE 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.

Avant la première utilisation : Après avoir déballé l'appareil, laver toutes les pièces, sauf le socle-moteur du hachoir, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Essuyer le socle-moteur avec un linge ou une éponge humide.

1. Débrancher le hachoir à viande de la prise de courant.
2. Retirer l'ensemble tête du moteur du hachoir.
3. Démonter l'ensemble de tête.
4. Laver toutes les pièces qui entrent en contact avec la viande dans de l'eau chaude et savonneuse. **TOUJOURS NETTOYER IMMÉDIATEMENT APRÈS EMPLOI. NE JAMAIS IMMÉRGER LE MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
5. Rincer les pièces du hachoir avec de l'eau claire et chaude et les sécher **IMMEDIATELEMENT.**
6. Lubrifier entièrement la tête, les plaques et le couteau avec un vaporisateur de silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.
7. Nettoyer le couvercle du moteur ainsi que le boîtier d'engrenage avec un chiffon humide et bien essuyer ensuite.
IMPORTANT : Toutes les pièces métalliques doivent être vaporisées de silicone qualité alimentaire en prévention de la rouille; si ces pièces ne sont pas protégées correctement, elles vont très rapidement commencer à rouiller. **NE PAS** utiliser de pièces rouillées.
8. Assurez-vous que le broyeur et tous les composants sont secs avant de monter complètement ou de le ranger.

DÉSINFECTION

Désinfecter toutes les pièces en contact avec les aliments au moins une fois par jour et/ou immédiatement après chaque utilisation. Désinfecter en utilisant une solution de 15 ml à soupe (1 c.) de javellisant domestique par 3,8 litres (1 gal) d'eau propre et froide (16 °C [60 °F]) mélangée selon les instructions du fabricant du javellisant.

1. Immerger toutes les pièces en contact avec les aliments dans la solution pendant 2 minutes.
2. Essuyer l'extérieur avec un linge humidifié de la solution de désinfection.
3. Rincer à l'eau claire **avant de les utiliser à nouveau.**

REMARQUE : Veuillez consulter le www.foodsafety.gov pour des consignes relativement à la préparation des aliments et la salubrité alimentaire.

INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES

CHOIX DE VIANDE POUR LA FABRICATION DE SAUCISSE

La fabrication de saucisse s'est développée au cours des nombreuses années et générations, et il en résulte qu'un nombre incalculable de type de saucisses peuvent être fabriquées en utilisant les ingrédients de base de la viande, matière grasse et quelques épices soigneusement mélangées. Ci-dessous, vous trouverez quelques indications simples qui vous aideront à faire des saucisses avec le meilleur goût possible.

Tout type de viande peut être utilisé pour faire des saucisses : porc, bœuf, bison, orignal et caribou, même l'antilope font de la très bonne saucisse. Il est important lors de la préparation de venaison ou d'autres viandes de gibier rouges d'enlever la matière grasse de la viande, car le suif de gibier rouge rancira en aussi peu que cinq jours. Remplacez la matière grasse avec soit de la graisse de porc ou de bœuf, suivant le type de produit que vous faites, à un taux de 0,5 kg (1 livre) de graisse pour chaque 1,8 g (4 livres) de viande de gibier.

La teneur en matière grasse de vos saucisses affectera le goût, la texture, les caractéristiques de cuisson et la durée de conservation de votre produit. La plupart des saucisses fabriquées commercialement ont une teneur en matière grasse d'environ 20 %. En utilisant moins de 12 % de matière grasse, vous obtiendrez des saucisses avec un goût très sec, alors que si vous utilisez plus de 20 %, cela peut résulter en des saucisses collantes et sans goût qui seront très difficiles à cuire.

SAUMURAGE

Il est important de saumer correctement les viandes pour conserver la viande et la volaille, et pour détruire les microorganismes indésirables sur les surfaces de la viande qui causent la détérioration et des maladies d'origine alimentaire. Il y a de nombreuses étapes qui aident à ce processus, y compris la fumaison, la cuisson, le séchage, le refroidissement rapide et l'addition d'ingrédients de saumure. Le plus ancien moyen d'accomplir cela est en introduisant le sel dans la viande. La résistance des bactéries au sel varie beaucoup parmi les différents types de bactéries. Le développement de certaines bactéries est inhibé par des concentrations en sel aussi basses que 3 %, par exemple. Salmonella, alors que d'autres types peuvent survivre dans de plus hautes concentrations en sel, par exemple, Staphylococcus. Heureusement, le développement de nombreux microorganismes indésirables normalement trouvés dans les viandes et produits de volaille saumurés est inhibé à des basses concentrations de sel.

Le saumurage moderne est basé sur les Nitrates et est très scientifique. Achetez le sel de salage rose Weston (02-0000-W) et suivez les instructions fournies pour vous assurer que vous faites correctement votre saucisse maison.

BOYAUX

Weston offre une variété complète de boyaux. Le bon choix dépend de la préférence personnelle aussi bien que le type de saucisse que vous désirez faire. Pour la plupart des saucisses, vos choix sont "naturel" ou "collagène". Ne laissez pas les noms vous tromper; les boyaux en collagène ne sont pas un produit synthétique. Ils sont fabriqués à partir de peau de bœuf et d'autres tissus. Les boyaux en collagène sont uniformes en taille et en texture et ne nécessitent presque aucune préparation. Les boyaux "Naturels" sont les intestins d'agneau, de mouton, porc ou bœuf. Ils sont moins uniformes en taille et nécessitent une préparation. Il existe également des boyaux non comestibles en matière fibreuse qui sont le plus couramment utilisés pour le saucisson d'été et la mortadelle.

TYPES DE SAUCISSE

La plupart des saucisses se situent dans une des quatre catégories : Fraîche, Fumée, Cuite ou Sèche. Toutes les saucisses, sauf les sèches, exigent l'entreposage frigorifique. Il y a aussi une sous-catégorie de saucisses fumées non cuites.

Parmi les saucisses fraîches et fumées non cuites, vous trouverez des arômes tels que la kielbasa ou saucisse polonaise, saucisse italienne, saucisse petit déjeuner et beaucoup d'autres. Les saucisses fraîches aussi bien que les saucisses fumées non cuites doivent être cuites avant de les manger et elles nécessitent aussi l'entreposage frigorifique.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, le saucisson de Bologne, les toujours aussi populaires hot-dogs et de nombreux autres. La fumaison correcte nécessite un fumeur ou appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidons. La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant de servir. Un grand nombre de personnes pensent qu'une saucisse fumée durera plus longtemps sans altération, mais cela n'est pas vrai. Les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes d'entreposage.

Les saucisses sèches exigent le temps de transformation le plus long, puisqu'elles sont séchées à l'air pendant une longue période de temps. Les conditions sous lesquelles la viande est séchée sont très exigeantes; la température, la durée et l'humidité doivent toutes être soigneusement surveillées pour avoir un produit sûr et délicieux.

ENTREPOSAGE

Pour obtenir de meilleurs saveurs, nous recommandons le scellage sous vide pour les saucisses fraîches, puis de les entreposer dans le réfrigérateur (à court terme) ou au congélateur (à long terme). Weston fabrique une variété d'appareils d'emballage sous vide. Demandez au détaillant où vous avez acheté cet appareil de vous parler de sa sélection. Conservez les produits salés à sec dans du papier ou un autre emballage qui respire, non réfrigéré.

INFORMATION SUR LA GARANTIE DE WESTON

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré. Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse WestonBrands.com/Warranty

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie.

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. **Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite.** La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse WestonBrands.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

REMARQUES

INSTRUCCIONES SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 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. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. 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.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) acorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
9. Nunca utilice los dedos para raspar alimentos de la cuchilla mientras el molino está en funcionamiento. Pueden producirse lesiones graves.
10. 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.
11. NO use el molino sin la bandeja asegurada en su lugar.
12. 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, razaletes y demás joyería antes de manejar el molino.
13. 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.
14. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, descarga eléctrica, o lesiones.
15. No lo use en exteriores.
16. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
17. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
18. Verifique que el aparato esté OFF (● / apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (● / apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
19. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
20. Nunca tenga funcionando el molino sin vigilancia. Sea prudente, desconecte el molino de la fuente de corriente antes de dejar el área de trabajo.
21. La cuchilla del molino es filosa. Manéjela con cuidado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

22. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
23. NO opere el molino sin carne en el cabezal. Pueden ocurrir daños severos en el cabezal y en el tornillo sinfin.
24. Revise que el molino esté en una superficie de trabajo estable. Revise que estén estables las patas del molino.
25. No permita que el cable entre en contacto con una superficie caliente. No lo utilice sobre una superficie caliente. Revise si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de su localidad antes de conectarlo.
26. 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.
27. 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.
28. 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 enfríen después del uso.
29. **¡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.
30. 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.
31. 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).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

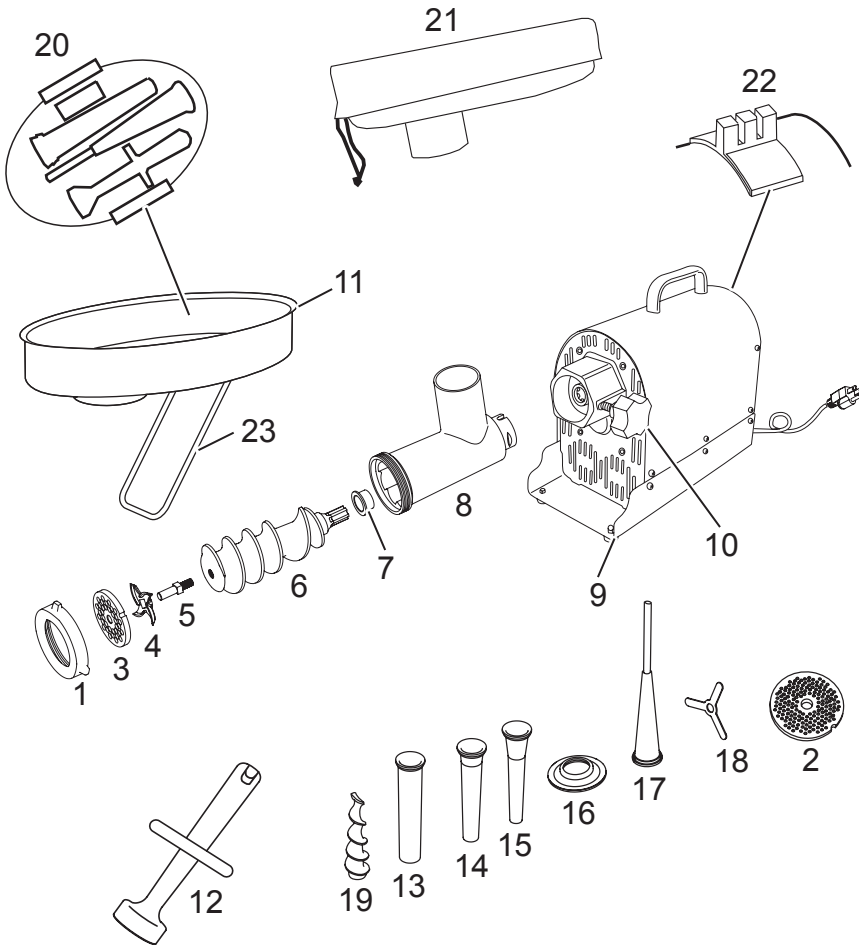
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

Si el montaje de cuchillas de corte se traba y no se mueve, se dañará el motor. No lo utilice. Llame al número gratuito de atención al cliente para información.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Retire todas las partes del material de empaque y verifique que no falte ninguna.

Antes del primer uso: Después de desempacar la unidad, lave todo en agua caliente jabonosa con excepción del montaje de la base del motor del molino. Enjuague y seque bien. Limpie el montaje de la base con un paño o esponja húmedos.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	TUERCA DEL ANILLO FRONTAL
2	PLACA DEL MOLINO DE 4.5 MM
3	PLACA DEL MOLINO DE 7 MM
4	NAVAJA DEL MOLINO
5	PERNO DEL TORNILLO SINFÍN
6	TORNILLO SINFÍN
7	COJINETE DEL TORNILLO SINFÍN
8	CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE
9	PATA DE CAUCHO CON TUERCAS (4)
10	PERILLA DE BLOQUEO DEL CABEZAL
11	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE
12	PISÓN
13	EMBUDO 40 MM
14	EMBUDO 30 MM
15	EMBUDO 20 MM
16	BRIDA PARA EL EMBUDO DE RELLENADO
17	EMBUDO DE 10 MM DE ACERO INOXIDABLE DE ALTA VELOCIDAD
18	ESTRELLA DE RELLENADO DE ACERO INOXIDABLE
19	TORNILLO SINFÍN PLÁSTICO DE ALTA VELOCIDAD PATENTADO
20	BANDEJA DE ALMACENAMIENTO (Modelos seleccionados)
21	CUBIERTA DE LA BANDEJA (Modelos seleccionados)
22	AFILADOR DE CUCHILLOS (Modelos seleccionados)
23	MÉNSULA DE SOPORTE DE BANDEJA (Modelos seleccionados)

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonBrands.com

O llame a Weston Brands, LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**.
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 1-216-901-6801.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE DEL MOLINO

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de enredo.** Para evitar lesiones graves o mortales, nunca coloque las manos dentro de la tolva de alimentación del molino. Siempre use el pisón. No opere sin la bandeja en su lugar. Asegure el cabello largo y la ropa suelta antes de usar. Desconecte la energía antes del montaje. Siempre lea las instrucciones.

1. Asegúrese de que el molino de carne esté desenchufado. Inserte el cabezal en el gabinete de engranajes con la tolva de alimentación hacia arriba. Usted tendrá que alinear la ranura del cabezal con la llave ubicada dentro de la carcasa de engranajes. Asegúrese de que el cabezal esté totalmente asentada dentro del gabinete de engranajes (**FIGURA 1**).

2. Apriete la perilla de bloqueo del cabezal para fijar el cabezal en su lugar.

3. Inserte el tornillo sinfín, con el cojinete del tornillo sinfín colocado, dentro del cabezal (**FIGURA 2**). Alinee las tiras del tornillo sinfín con el eje de transmisión del molino.

NOTA: Inspeccione de forma periódica el cojinete del tornillo sinfín en busca de desgaste. Si el cojinete del tornillo sinfín está desgastado de forma excesiva, reemplácelo inmediatamente o pueden presentarse daños en el cabezal.

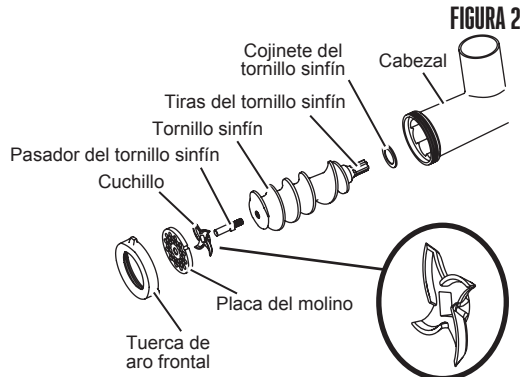
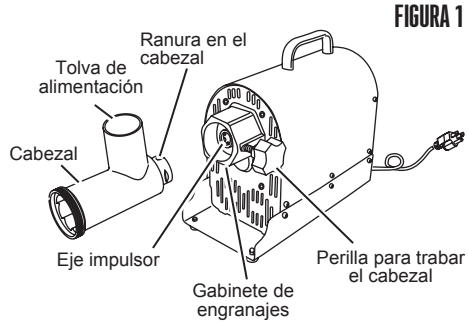
4. Coloque el cuchillo en el extremo cuadrado del perno del tornillo sinfín (**FIGURA 2**). Asegúrese de que las navajas de la cuchilla miran hacia afuera.

5. Coloque una de las placas del molino sobre el pasador del tornillo sinfín; alinee la muesca en la placa del molino con el pasador en el cabezal del molino.

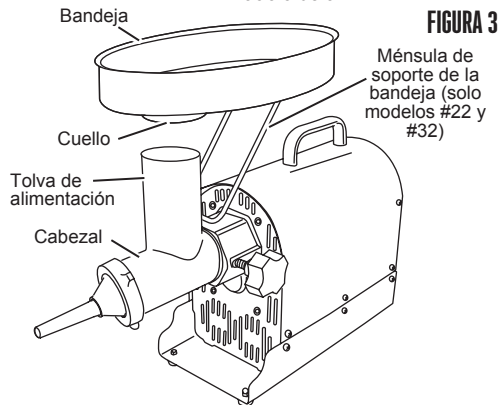
6. Instale la tuerca del anillo frontal, **NO APRIETE DEMASIADO**. Gire la tuerca del anillo frontal hasta que haga contacto con la placa del molino, gire otro 1/4 de vuelta para apretarla en su lugar.

7. Inserte el cuello de la bandeja en la tolva de alimentación (**FIGURA 3**). Enchufe en un tomacorriente.

8. **NUNCA** opere el molino sin haber asegurado la bandeja en su lugar (**FIGURA 3**).



NOTA! Asegúrese de que las navajas de la **cuchilla** miran hacia afuera.



INSTRUCCIONES PARA MOLER

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de enredo.** Para evitar lesiones graves o mortales, nunca coloque las manos dentro de la tolva de alimentación del molino. Siempre use el pisón. Nunca lo utilice sin la bandeja en su lugar. Asegure el cabello largo y la ropa suelta antes de usar. Siempre lea las instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** 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 enfríen después del uso.

1. Asegúrese de que el molino de carne esté desenchufado. 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 4.5 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.
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).
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 (**FIGURA 4**).
7. Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición "OFF" (O/apagado). Enchufe en un tomacorriente.
8. Lleve el molino a la posición "FWD" (adelante). Con cuidado, comience a introducir cubos de carne en la tolva de alimentación. **UTILICE ÚNICAMENTE EL PISÓN PARA EMPUJAR LA COMIDA DENTRO DEL CABEZAL, NO UTILICE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.**

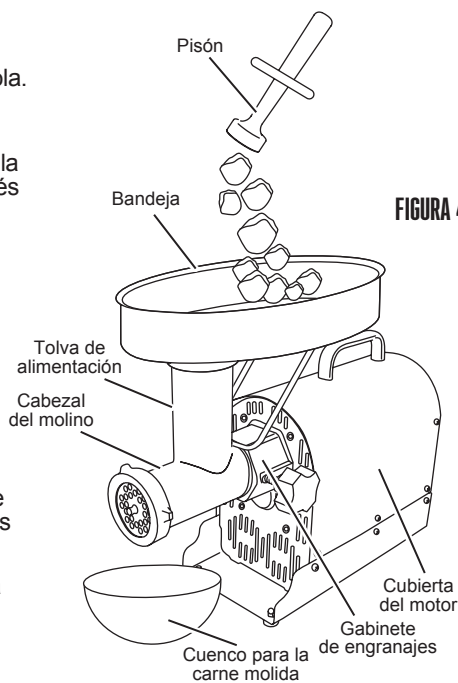


FIGURA 4

POR FAVOR TOME NOTA: Este molino tiene todos los engranajes de la transmisión en acero endurecido. Esto hace que el molino funcione a un volumen y temperatura mayor de otros molinos. Esto es normal y no afecta el desempeño del molino.

CONSEJOS PARA EL MOLIDO

- NO apriete demasiado la tuerca del anillo frontal. Debe estar firmemente apretada.
- Asegúrese de que las navajas de la cuchilla de molido están planas sobre la placa del molino.
- NO opere el molino sin carne en el cabezal. Hacer funcionar el molino en seco podría dañar el cabezal y el tornillo sinfín.
- SIEMPRE lubrique el cabezal, la placa de molido y la cuchilla de molido con un atomizador de silicona para alimentos después de limpiarlos.

Si la placa del molino se atasca durante la operación, siga estos pasos para restablecer el desempeño normal:

- Apague (●) el molino y desconecte el cable de corriente del tomacorriente.
- Remueva la tuerca del anillo frontal y la placa de molido.
- Limpie muy bien la placa de molido. Asegúrese de que todos los agujeros estén limpios.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de cortaduras.** La cuchilla y la placa pueden estar filosos. Manipúlelos con cuidado.

- Vuelva a instalar la placa de molido y la tuerca el anillo frontal.
- Vuelva a conectar el molino al tomacorriente.
- Continúe mordiéndolo.
- Repita si es necesario.

RELLENADOR ESTÁNDAR INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de enredo.** Para evitar lesiones graves o mortales, nunca coloque las manos dentro de la tolva de alimentación del molino. Siempre use el pisón. No opere sin la bandeja en su lugar. Asegure el cabezelo largo y la ropa suelta antes de usar. Desconecte la energía antes del montaje. Siempre lea las instrucciones.

1. Asegúrese de que el molino de carne esté desenchufado. Inserte el cabezelo en el gabinete de engranajes con la tolva de alimentación del cabezelo hacia arriba. Usted tendrá que alinear la ranura del cabezelo con la llave ubicada dentro de la carcasa de engranajes. Asegúrese de que el cabezelo esté totalmente asentado dentro del gabinete de engranajes (**FIGURA 5**).

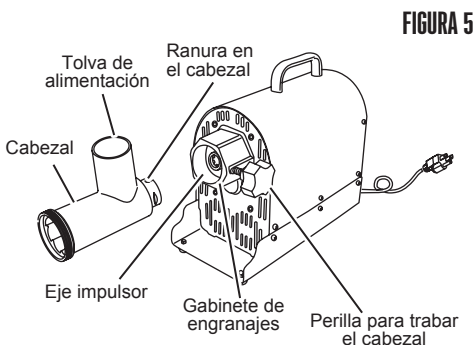


FIGURA 5

2. Apriete la perilla de bloqueo del cabezelo para fijar el cabezelo en su lugar.

3. Inserte el tornillo sinfín, con el cojinete del tornillo sinfín colocado, dentro del cabezelo (**FIGURA 6**). Alinee las tiras del tornillo sinfín con el eje de transmisión del molino.

NOTA: Inspeccione de forma periódica el cojinete del tornillo sinfín en busca de desgaste. Si el cojinete del tornillo sinfín está desgastado de forma excesiva, reemplácelo inmediatamente o pueden presentarse daños en el cabezelo.

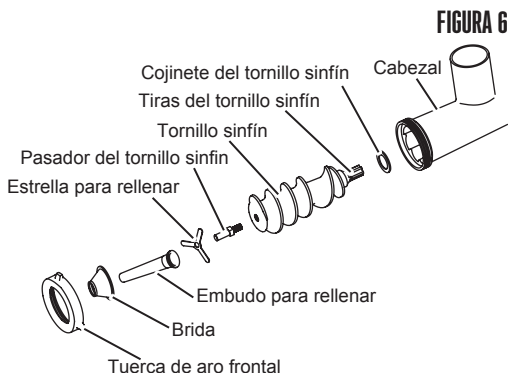


FIGURA 6

4. Coloque la estrella de rellenado en el extremo redondo del perno del taladro.

5. Deslice uno de los embudos de rellenado a través de la brida y para hacerlo a través de la tuerca de anillo frontal.

6. Instale la tuerca del anillo frontal, NO APRIETE DEMASIADO. Gire la tuerca del anillo frontal hasta que haga contacto con la brida, gire otro 1/4 de vuelta para apretarla en su lugar.

7. Inserte el cuello de la bandeja en la tolva de alimentación (**FIGURA 7**). Enchufe en un tomacorriente.

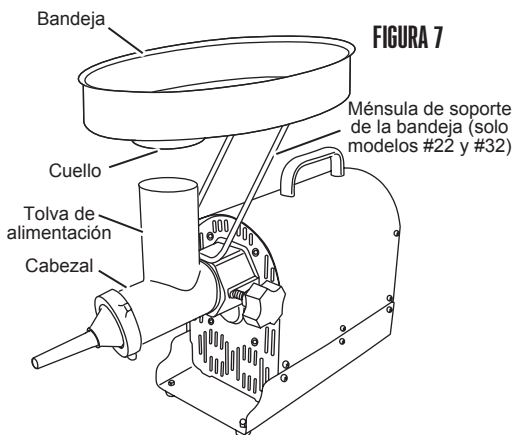


FIGURA 7

8. NUNCA opere el molino sin haber asegurado la bandeja en su lugar (**FIGURA 7**).

ALTA VELOCIDAD DE INSTRUCCIONES DE MONTAJE EMBUTIDORA

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de enredo. Para evitar lesiones graves o mortales, nunca coloque las manos dentro de la tolva de alimentación del molino. Siempre use el pisón. No opere sin la bandeja en su lugar. Asegure el cabello largo y la ropa suelta antes de usar. Desconecte la energía antes del montaje. Siempre lea las instrucciones.

NOTA: El sistema de rellenado de alta velocidad está diseñado para utilizarlo ÚNICAMENTE con el embudo de 10 mm. NO trate de utilizar el tornillo sinfín plástico de alta velocidad con ningún otro embudo. Pueden ocurrir DAÑOS GRAVES en el cabezal del molino y otros componentes. Siga las "Rellenador estándar instrucciones de ensamblado" que se encuentran en este manual cuando utilice los embudos de 20, 30, o 40 mm.

1. Asegúrese de que el molino de carne esté desenchufado. Inserte el cabezal dentro del gabinete de engranajes con la tolva de alimentación del cabezal hacia arriba. Usted tendrá que alinear la ranura del cabezal con la llave ubicada dentro de la carcasa de engranajes. Asegúrese de que el cabezal esté totalmente asentada dentro del gabinete de engranajes (**FIGURA 8**).

2. Apriete la perilla de bloqueo del cabezal para bloquear el cabezal en su lugar.

3. Inserte el tornillo sinfín, con el cojinete del tornillo sinfín instalado, dentro del cabezal (**FIGURA 9**). Alinee las tiras del tornillo sinfín con el eje de transmisión del molino.

NOTA: Inspeccione de forma periódica el cojinete del tornillo sinfín en busca de desgaste. Si el cojinete del tornillo sinfín está desgastado de forma excesiva, reemplácelo inmediatamente o pueden presentarse daños en el cabezal.

4. Deslice el tornillo sinfín plástico de alta velocidad sobre el pasador del tornillo sinfín asegurándose de que la parte cuadrada del tornillo sinfín plástico se asiente completamente sobre la porción cuadrada del pasador del tornillo sinfín.

5. Deslice el embudo de rellenado de 10 mm a través de la brida y páselo a través de la tuerca del anillo frontal.

6. Instale la tuerca del anillo frontal, NO APRIETE DEMASIADO. Gire la tuerca del anillo frontal hasta que haga contacto con la brida, gire otro 1/4 de vuelta para apretarla en su lugar.

7. Inserte el cuello de la bandeja en la tolva de alimentación (**FIGURA 10**). Enchufe en un tomacorriente.

8. NUNCA opere el molino sin haber asegurado la bandeja en su lugar (**FIGURA 10**).

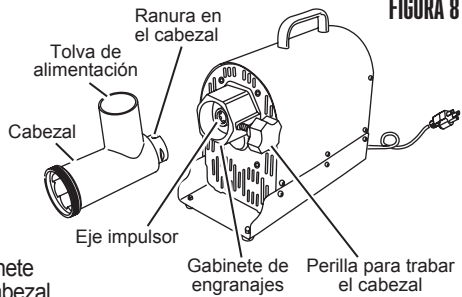


FIGURA 8

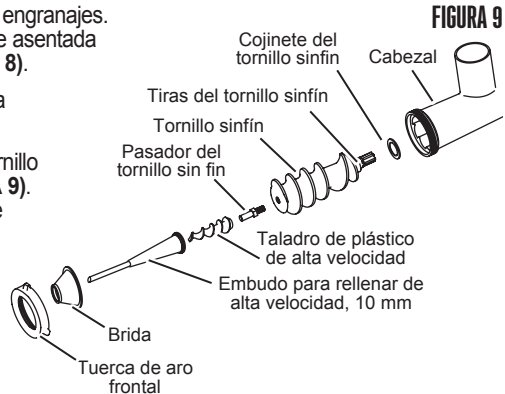


FIGURA 9

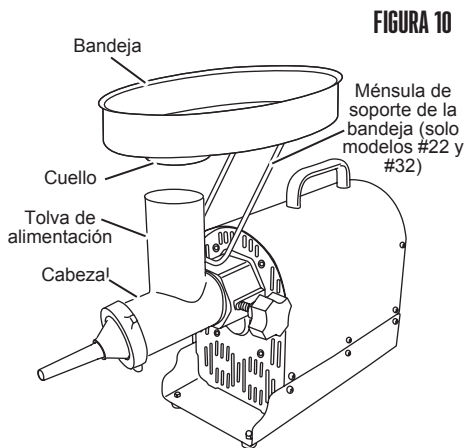


FIGURA 10

INSTRUCCIONES DE RELLENADO

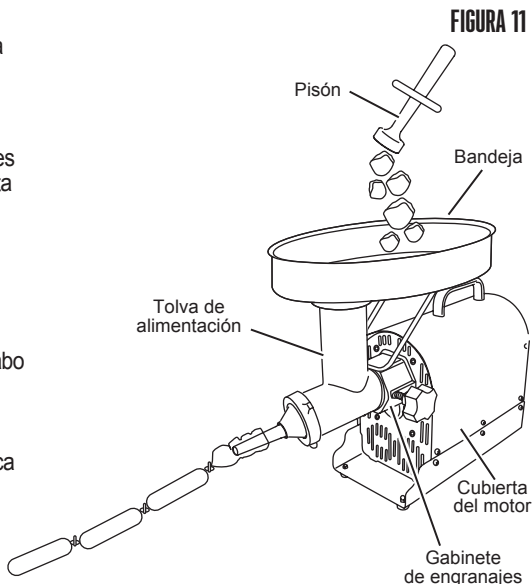
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de enredo.** Para evitar lesiones graves o mortales, nunca coloque las manos dentro de la tolva de alimentación del molino. Siempre use el pisón. No opere sin la bandeja en su lugar. Asegure el cabello largo y la ropa suelta antes de usar. Siempre lea las instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** 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 enfríen después del uso.

1. Asegúrese de que el molino de carne esté desenchufado. Después de moler la carne siguiendo las "Instrucciones para moler", mezcle la carne molida con los condimentos para salchichas.
2. Siga las "Rellenador estándar instrucciones de ensamblado" de la página 40 o las "Alta velocidad de instrucciones de montaje embudidora" de la página 41 para montar completamente el molino como un rellenedor, incluyendo la bandeja.

NOTA: Aunque una sola persona puede rellenar salchichas con este molino, se recomienda que dos personas lleven a cabo esta operación. Para mejores resultados cuando utilice el embudo de rellenado de acero inoxidable de alta velocidad de 10 mm, no muele la carne a través de la placa de molido de 4.5 mm.

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 rellenado.
5. Deslice entre 4" y 6" (10–15 cm) de funda desde el extremo del embudo de rellenado 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 rellenado (**FIGURA 11**).
6. Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición "OFF" (⊖/apagado). Enchufe en un tomacorriente.
7. Lleve el molino a la posición "FWD" (adelante). Con cuidado, comience a introducir cubos de carne en la tolva de alimentación. **UTILICE ÚNICAMENTE EL PISÓN PARA EMPUJAR LA COMIDA DENTRO DEL CABEZAL, NO UTILICE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.**
8. 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.



9. No rellene las últimas 3"-4" (7.5-10 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. Desenchufe el molino de carne

CONSEJO: 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.

FUNCIÓN DE REVERSA

- Permita que el motor del molino SE DETENGA COMPLETAMENTE antes de ponerlo en reversa ("REV").
- Permita que el motor del molino SE DETENGA COMPLETAMENTE antes de ponerlo en "FWD" (adelante) después de utilizar la función de reversa.
- Nunca opere el molino en reversa durante más de 5 segundos seguidos.

INSTRUCCIONES PARA EL CORTADOR DE CIRCUITOS

Este molino está equipado con un cortador de circuitos como medida de precaución. Si el molino deja de funcionar, siga estos pasos para solucionarlo:

1. Ponga el molino en la posición OFF (O/apagado).
2. Revise el molino para ver si hay una obstrucción en el cabezal del molino. Si la hay, es necesario retirar la obstrucción como se describe en los "Consejos para el molido".
3. Presione el botón de reinicio del cortador de circuitos.
4. Vuelva a encender el molino y continúe moliendo.
5. Si el molino aún no gira, verifique que el tomacorriente esté funcionando de forma adecuada. Con este otro electrodoméstico para ver si funciona en ese tomacorriente. Verifique que no se haya disparado el cortador de circuitos de la casa. Si ninguno de los anteriores pasos soluciona la situación, o si el cortador de circuitos apaga el molino de manera repetida, póngase en contacto con servicio al cliente para mayor asistencia.

AVISO: NO continúe utilizando el molino si el cortador de circuitos se dispara de forma repetida. Seguir utilizándolo puede causar daños permanentes al molino y anula la garantía.

INSTRUCCIONES PARA EL PRENSADORRETIRA EL SINFÍN

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo 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.

Siga las instrucciones a continuación para desarmar el cabezal de la picadora de carne con el prensador:

1. Desatornille la tuerca de seguridad delantera.
2. Asegúrese de que el molino de carne esté desenchufado.
3. Coloque el extremo de la manivela del prensador en el pasador del sinfín. La abertura del prensador debería estar totalmente fija alrededor de la ranura del pasador (**FIGURA 12**).
4. Tire del prensador hacia usted, hacia afuera de la picadora. El sinfín comenzará a separarse del cabezal de la picadora.
5. Utilice la mano con la que no sostiene el prensador para guiar al sinfín y separarlo por completo del cabezal.
6. El sinfín, la cuchilla y la placa para picadora ahora están separadas del cabezal y pueden limpiarse como corresponde (**FIGURA 13**).

FIGURA 12

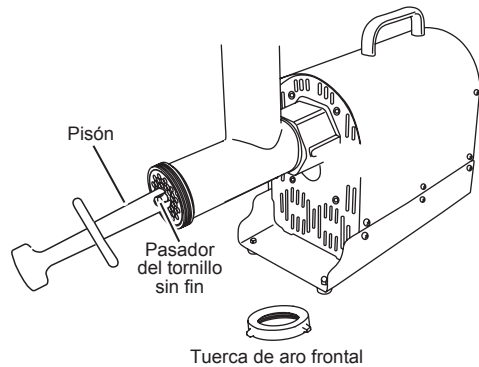
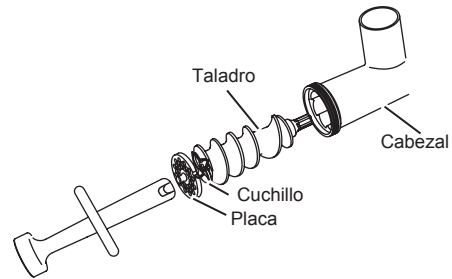


FIGURA 13



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo 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.

Antes del primer uso: Después de desempacar la unidad, lave todo en agua caliente jabonosa con excepción del montaje de la base del motor del molino. Enjuague y seque bien. Limpie el montaje de la base con un paño o esponja húmedos.

1. Desenchufe el molino de carne del tomacorriente.
2. Retire el cabezal del motor del molino.
3. Desarme el conjunto del cabezal.
4. Lave con agua jabonosa caliente todas las partes que entren en contacto con la carne. **PROCURE LIMPIAR LAS PARTES INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLAS. ¡NO SUMERJA EL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**
5. Enjuague las partes del molino con agua caliente limpia y séquelas **INMEDIATAMENTE.**
6. Lubrique completamente el cabezal, las placas y la navaja con un atomizador de silicona para uso con alimentos antes y después de cada uso.
7. Limpie la cubierta del motor y el gabinete de engranajes con una toalla húmeda y séquelos.
IMPORTANTE: Cualquier parte mecánica debe recubrirse con un atomizador de silicona para uso con alimentos para evitar la oxidación; si no se protegen de forma adecuada, estas partes comenzarán a oxidarse de forma muy rápida. No use partes oxidadas.
8. Hacer agría el molino y todos los componentes son completamente seco llame antes de montar el oro almacenamiento.

DESINFECCIÓN

Desinfecte todas las piezas que hagan contacto con los alimentos por lo menos una vez por día y/o inmediatamente después de cada uso. Desinfecte utilizando 1 cucharada (15 ml) de lejía doméstica por 1 galón (3,8 litro) de agua limpia y fría (60°F [16°C]), mezclada de acuerdo con las instrucciones de la lejía.

1. Sumerja todas las partes que hagan contacto con los alimentos en la solución desinfectante durante 2 minutos.
2. Limpie la parte exterior con un paño suave humedecido con solución desinfectante.
3. **Cuando esté lista para usar,** enjuague con agua limpia.

NOTA: Visite www.foodsafety.gov para obtener información sobre preparación y seguridad de los alimentos.

INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA

SELECCIÓN DE CARNE PARA HACER SALCHICHAS

La elaboración de salchichas ha evolucionado a lo largo de muchos años y generaciones, y como resultado, hay un sinnúmero de tipos de salchichas que puede hacer usando los ingredientes básicos como carne, grasa y algunas especias cuidadosamente combinadas. A continuación se presentan algunos lineamientos sencillos que le ayudarán a elaborar salchichas con el mejor sabor posible.

Se puede utilizar cualquier tipo de carne para elaborar embutidos: carne de cerdo, de res, de bisontes, de alces y de caribúes, incluso con la de antílope se hacen excelentes salchichas. En la preparación de la carne de venado o de otras carnes rojas de caza es importante quitar toda la grasa de la carne, ya que el sebo de la carne roja de caza se vuelve rancio en tan sólo cinco días. Reemplace la grasa, con grasa de cerdo o de vaca, dependiendo del tipo de producto que esté elaborando, en una proporción de 0.5 kg (1 lb) de grasa por cada 1.8 kg (4 lb) de carne de caza.

El contenido de grasa de la salchicha afectará el sabor, la textura, las características de cocción y la vida útil de su producto. La mayoría de las salchichas comerciales tienen un contenido de grasa de alrededor del 20%. El uso de menos de 12% de grasa dará lugar a una salchicha muy seca a la degustación, mientras que con más del 20% puede dar como resultado una salchicha sin sabor y pegajosa que será difícil de cocinar.

CURADO

Es importante curar adecuadamente las carnes para conservarlas, y destruir los microorganismos indeseables en las superficies de la carne que causan su descomposición así como enfermedades derivadas de ésta. Hay muchas medidas que son de ayuda en este proceso, como el ahumado, la cocción, el secado, la refrigeración, y la adición de ingredientes para curado. Los medios más antiguos para lograr esto eran mediante la introducción de la sal en la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varía ampliamente entre los diferentes tipos de bacterias. El crecimiento de algunas bacterias se inhibe por concentraciones de sal tan bajas como el 3% en por ejemplo la Salmonela, mientras que otros tipos son capaces de sobrevivir en concentraciones mucho más altas de sal, por ejemplo el estafilococo. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos no deseados que normalmente se encuentran en los productos de carne y de aves de corral curadas se inhibe a concentraciones bajas de sal.

El curado moderno se basa en nitrosos y es muy científico. Adquiera Sal rosa para curar Weston (02-0000-W) y siga las instrucciones para asegurar que está curando adecuadamente su salchicha casera.

FORRO

Weston ofrece una variedad completa de envoltorios. La elección correcta depende de su la preferencia personal, así como del tipo de salchicha que desea elaborar. Para la mayoría de las salchichas, sus opciones son naturales o de colágeno. No deje que los nombres le engañen; los forros de colágeno no son un producto sintético. Están hechos de piel de res y otros tejidos. Los forros de colágeno son uniformes en tamaño y textura y casi no requieren preparación. Los forros "naturales" son los intestinos de cordero, de ovejas, de cerdos o de res. Son menos uniformes en tamaño y requieren una preparación. También hay forros fibrosos no comestibles que se utilizan para algunas variedades de salchichas y mortadelas ahumadas. También hay envoltorios fibrosos no comestibles que son usados más comúnmente para salchichón y bolonia

TIPOS DE SALCHICHAS

La mayoría de las salchichas caen dentro de una de cuatro categorías: Frescas, ahumadas, cocidas o secas. Todas las salchichas, excepto las secas, requieren ser refrigeradas para su almacenamiento. También hay una subcategoría de salchichas ahumadas crudas.

Entre las salchichas ahumadas frescas y las crudas, encontrará sabores como kielbasa o salchicha polaca, salchicha italiana, salchichas para desayuno y muchos otros. Las salchichas ahumadas frescas y crudas requieren cocción antes de comerse y también requieren de almacenamiento refrigerado.

Las salchichas ahumadas y las cocidas incluyen al salami, a la mortadela, a los siempre populares perros calientes y a muchas otras. El ahumado adecuado requiere un ahumadero o un ahumador. La mayoría de las salchichas ahumadas se calientan antes de servir. Muchas personas piensan que una salchicha ahumada va a durar mucho más tiempo sin echarse a perder, pero esto no es cierto. Las salchichas ahumadas deben ser tratadas de la misma manera que las salchichas frescas en cuanto al almacenamiento.

Las salchichas secas requieren un tiempo de procesamiento más largo, ya que se secan al aire durante un largo período de tiempo. Las salchichas curadas en seco incluyen salami, chorizo y pepperoni, entre otras. Las condiciones en las que se seca la carne son muy exigentes; la temperatura, el tiempo y la humedad deben ser monitoreados cuidadosamente para obtener un producto seguro y delicioso.

ALMACENAMIENTO

Recomendamos sellar al vacío sus salchichas frescas, luego almacenarlas en el refrigerador (por corto tiempo) o en el congelador (por largo tiempo) para obtener el mejor sabor. Weston fabrica diversas selladoras al vacío. Pida su selección al vendedor donde compró esta unidad. Almacene los productos curados secos y sin refrigerar en papel u otra envoltura transpirable.



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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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 al:

Centro de Atención al Consumidor: 800 96 30 301

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 5 AÑOS.

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: cabezales de cepillo, 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 o 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, 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.

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 800 95 30 121 Email: mexico.service@westonbrands.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco, Benito Juárez,
 Ciudad de México, C.P. 09490
 Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac, Benito Juárez,
 Ciudad de México, C.P. 03910
 Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Col. Centro
 Monterrey, N.L., CP 64000
 Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
 Garibaldi No. 1450,
 Ladrón de Guevara
 Guadalajara,
 Jalisco, C.P. 44660
 Tel: 33 3825 3480

Modelos:	Tipos:	Características Eléctricas:		
10-2201-W	MG04	120 V ~	60 Hz	1120 W MAX
10-3201-W	MG07	120 V ~	60 Hz	1500 W MAX
09-2201-W	MG08	120 V ~	60 Hz	750 W MAX
09-3201-W	MG09	120 V ~	60 Hz	1050 W MAX

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".

models

09-2201-W, 09-3201-W, 10-2201-W, 10-3201-W

02/20

840303701