



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

#5 ELECTRIC

MEAT GRINDER

& SAUSAGE STUFFER

82-0301-W

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

GENERAL SAFETY RULES	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	4
OUTLET INSTRUCTIONS	5
COMPONENT LIST	6-7
CLEANING	8
GRINDER ASSEMBLY	9
GRINDING INSTRUCTIONS	10
STUFFER ASSEMBLY	11
STUFFING INSTRUCTIONS	12-13
REVERSE FUNCTION	13
THERMAL OVERLOAD PROTECTION	14
HELPFUL HINTS	15
FOOD SAFETY	16
WARRANTY	18
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	20
SALVAGUARDAS IMPORTANTES	21
INSTRUCCIONES DEL TOMACORRIENTE	22
LISTA DE COMPONENTES	24-25
LIMPIEZA	26
ENSAMBLADO DE LA PICADORA	27
INSTRUCCIONES PARA PICAR	28
ENSAMBLADO DE LA EMBUTIDORA	29
INSTRUCCIONES PARA EMBUTIR	30-31
USADO LA FUNCIÓN DE REVERSA	31
PROTECCIÓN DE SOBRECARGA TERMAL	32
SEGERENCIAS	32
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	33
INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA	34
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	36
IMPRTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	38
MISES EN GARDE IMPORTANTES	40
DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT	41
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	42-43
NETTOYAGE	44
ASSEMBLAGE DU HACHOIR	45
DIRECTIVES DE HACHAGE	46
ASSEMBLAGE DU POUSSOIR	47
DIRECTIVES POUR FARCIR	48-49
UTILISATION DE LA FONCTION INVERSE (REVERSE)	49
PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES	50
CONSEILS UTILES	50
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	51
INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES	52
INFORMATION SUR LA GARANTIE	55



GENERAL SAFETY RULES

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. DO NOT use the Grinder without the Tray secured into place.

2. ALWAYS DISCONNECT Grinder from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.

3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance. Plug the Grinder into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet. This appliance has a polarized plug (one blade of the plug is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.

4. DO NOT USE the Grinder if the Power Cord, Plug or any other parts are damaged. If the Power Cord or the Grinder is damaged, call Customer Service. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. Be sure to not allow the Power Cord to drape into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts or any other conditions that may affect the operation.

5. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.

6. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: DO NOT SUBMERGE THE MAIN GRINDER BODY INTO WATER OR LIQUID. To protect against risk of electrical shock, do not submerge or use this appliance near water or other liquid. BE SURE THE GRINDER IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING. Wash all parts by hand and thoroughly dry. Thoroughly clean all parts that will come in contact with food before using the appliance. NEVER rinse appliance Grinder Motor under tap, only use a moist cloth to clean the Grinder Motor Unit.

7. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the "O" OFF position before attaching to the power source.

8. KEEP FINGERS CLEAR of the Auger and Cutting Blades AT ALL TIMES. NEVER REACH INTO THE GRINDER, doing so may cause serious injury. ALWAYS USE THE PROVIDED STOMPER, NEVER FEED FOOD BY HAND.

9. CAUTION! SHARP BLADE - HANDLE CAREFULLY! NEVER use fingers to scrape food away from the Grinding Plate while the Grinder is in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.

10. NEVER LEAVE THE GRINDER UNATTENDED. Be safe, DISCONNECT the Grinder from power source before leaving the

work area. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is NOT to be used by children.

11. Avoid contacting moving parts. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance. Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the Grinder, or before switching the Grinder in reverse.

12. 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.

13. Be sure the Grinder is on a stable work surface. Be sure all the Grinder Feet are stable.

14. DO NOT attempt to grind bones or other hard items.

15. DO NOT run Grinder without meat in the Head. Severe damage to the Head and Auger may occur.

16. 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.

17. DO NOT use outdoors.

18. DO NOT use the Grinder while under the influence of drugs, medications or alcohol.

19. DO NOT let cord come in contact with a hot surface. DO NOT use on an oven or stove. DO NOT let the Power Cord hang over edge of work surface.

20. DO NOT attempt to operate the Grinder if the Grinder itself is cold. The Grinder temperature should be at least 45oF (7oC) before beginning.

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

22. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

23. Switch the appliance off "O" before detaching or attaching any accessory.

24. DO NOT attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Call Customer Service for repair or replacement.

25. DO NOT operate the appliance for more than 15 minutes at one time. After 15 minutes of continuous use, allow 10 minutes for the appliance to rest before next use.

26. CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

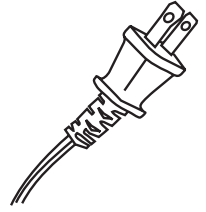
27. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



OUTLET INSTRUCTIONS

To reduce the risk of electrical shock, this plug must fit fully into the outlet. If the blades do not fit into the outlet, try turning the plug around. If the plug still does not fit into the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.



WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray secured in place.
To avoid serious or fatal injury, **NEVER** reach into any Grinder inlet.
ALWAYS use the Stomper to push food into the Grinder Head.
Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

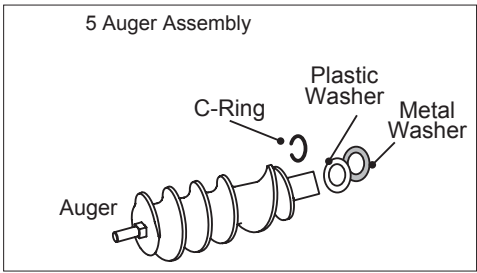
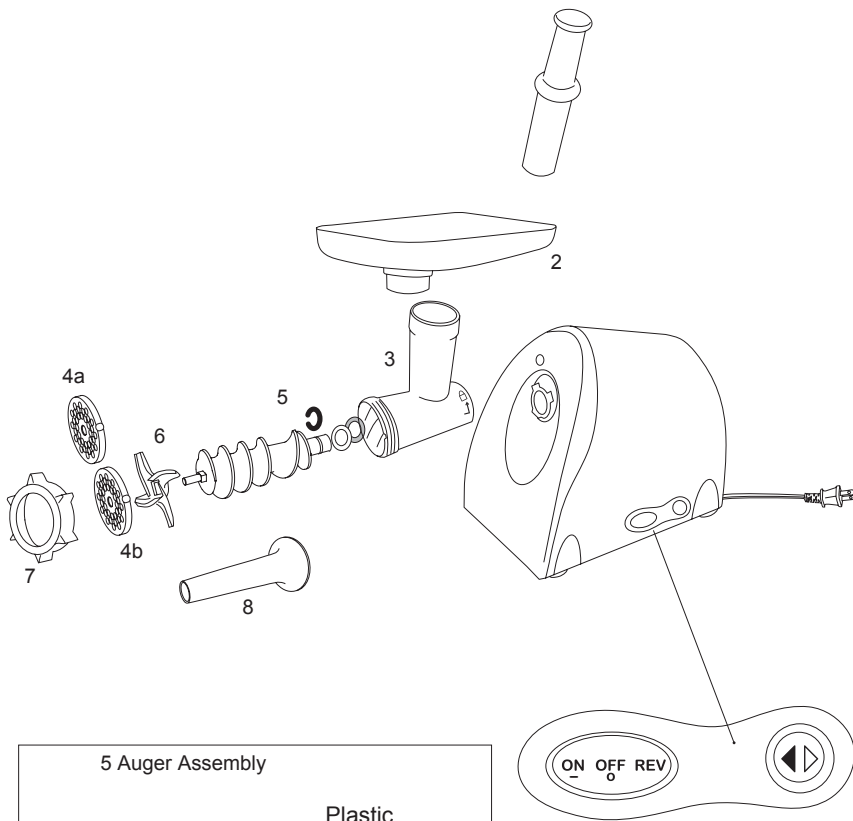


COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	STOMPER	82-0109
2	TRAY	82-0318
3	GRINDER HEAD	82-0316
4A	4MM STAINLESS STEEL MEDIUM GRINDING PLATE	82-0303
4B	6MM STAINLESS STEEL COARSE GRINDING PLATE	
5	JAUGER ASSEMBLY PLASTIC WASHER, METAL WASHER, AUGER, C-RING	82-0305
6	STAINLESS STEEL GRINDER KNIFE	82-0304
7	FRONT RING NUT	82-0307
8	STUFFING FUNNEL	82-0302

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 WestonSupply.com

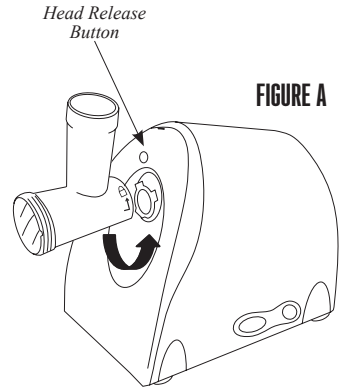
Or call Weston Brands, LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801



CLEANING

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Unscrew the Ring Nut and remove all parts from the Grinder Head.
2. To remove the Grinder Head, press the Head Release Button and turn the Grinder Head clockwise (**FIGURE A**).
3. Wash all parts that come in contact with food in hot soapy water. Rinse with clear water. Dry immediately. The Grinder parts are not dishwasher safe. Do NOT use bleach.
4. Fully lubricate the Grinder Head, Grinding Plates and the Knife with food grade silicone spray before and after each use.
5. Clean the Main Body with a soft damp towel. Dry immediately. DO NOT immerse the Main Body of the Grinder in water or other liquids.



GRINDER ASSEMBLY

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Remove the Ring Nut, Grinding Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.
2. Align the notches on the Grinder Head with the tabs on the Main Body.
3. Press the Grinder Head against the Motor and rotate it counterclockwise until it locks into place (**FIGURE B**).
4. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE C**).
5. Place the Grinder Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges (flat side) of the Knife should be facing out (**FIGURE D**).
6. Place the Grinding Plate of your choice onto the Auger Pin. Make sure the notch of the Grinder Plate fits into the positioning pin of the Grinder Head (**FIGURE C**).
7. Turn the Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Grinder Plate and is snug. DO NOT over-tighten the Ring Nut.
8. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. NEVER use the Grinder without the Tray installed!

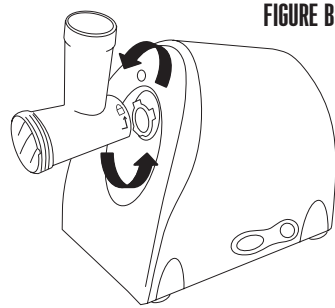


FIGURE B

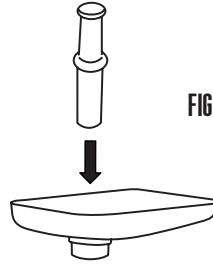


FIGURE C

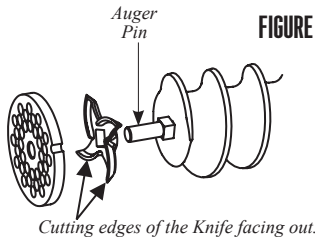
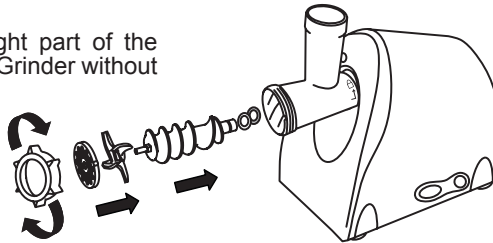


FIGURE D

WARNING!
READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. Never leave this appliance unattended!

GRINDING INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Follow the “Grinder Assembly Instructions” to fully assemble the Grinder including the Tray.

NOTE: It is best to grind the meat using the coarse, 6 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 mm Grinding Plate.

2. Trim the meat of all cords, tendons, bones, shot, etc.

3. For best results, be sure that all meat has been chilled to between 32-34°F (0-1°C) before grinding. **DO NOT ALLOW MEAT TO SIT OUT AT ROOM TEMPERATURE LONGER THAN ABSOLUTELY NEEDED.** Closely follow the “Food Safety” instructions as outlined by the USDA.

4. Cut meat into sizes small enough to fit into the Feed Chute. Approximately 1” (2.5 cm) cubes.

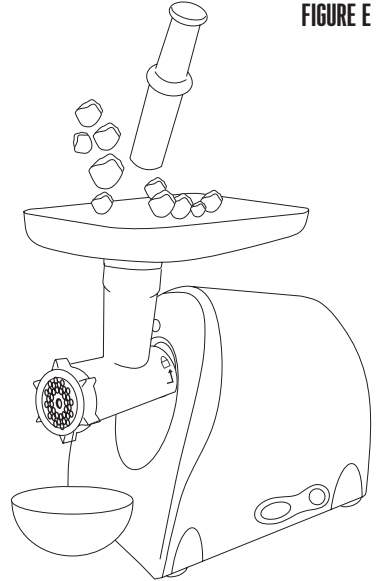
5. Place cubed meat to be ground into the Tray. Do not overfill the Tray, place just enough meat to leave the Feed Chute area open.

6. Place a dish or bowl to collect the ground meat at the end of the Grinder Head (**FIGURE E**).

7. Make sure the Grinder is in the OFF “O” position. Attach the Grinder to the power supply

8. Press “ON” the Grinder Button. 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.**

9. Press ON “I” the Grinder Button. 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.**



NOTE:
To prevent overheating, do not operate the **Grinder** for more than 15 minutes at a time.
Allow the **Grinder** to cool periodically.

WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray secured in place.
To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet.
ALWAYS use the Stomper to push food into the Grinder Head.
Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

STUFFER ASSEMBLY

!WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Remove the Ring Nut, Grinding Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.
2. Align the notches in the Grinder Head with the tabs on the Main Body.
3. Press the Grinder Head against the Motor and rotate it counterclockwise until it locks into place (**FIGURE F**).
4. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE G**).
5. Place the Grinder Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges (flat side) of the Knife should be facing out.
6. Place the Grinding Plate of your choice onto the Auger Pin. Make sure the notch of the Grinder Plate fits into the positioning pin of the Grinder Head.
7. Insert the Stuffing Funnel through the Ring Nut and then onto the Grinder Head.
8. Turn the Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Stuffing Funnel. DO NOT over-tighten the Ring Nut.
9. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. NEVER use the Grinder without the Tray installed!

FIGURE F

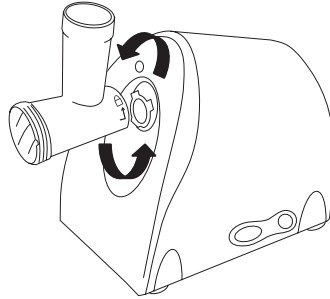
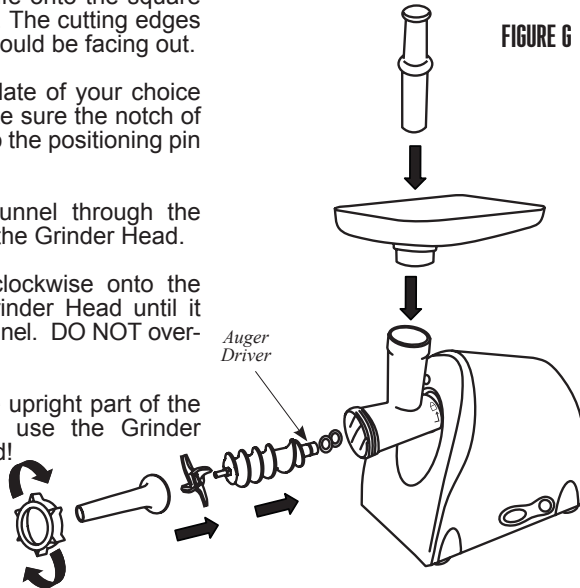


FIGURE G



!WARNING!
 READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT.
 Never leave this appliance unattended!

STUFFING INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is **OFF** and the **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

1. After grinding the meat following the “Grinding Instructions”, mix the ground meat with the sausage seasonings.
2. Follow the “Stuffer Assembly Instructions” to fully assemble the Grinder as a Stuffer including the Tray.

NOTE: While one person can stuff sausage with this Grinder, it is recommended that two people perform this operation.

3. Place seasoned ground meat into the Tray. Do not overfill the Tray, place just enough meat to leave the Feed Chute area open.

4. Slide a sausage casing over the Stuffing Funnel. See the “Sausage Information / Casing” section of this manual for more information.

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 H**).

6. Make sure the Grinder is in the “O” OFF position. Attach the Grinder to the power supply.

7. Make sure the Grinder is in the “FWD” position, by pressing the red ◀ FORWARD button.

8. Press ON “I” the Grinder Button. 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.**

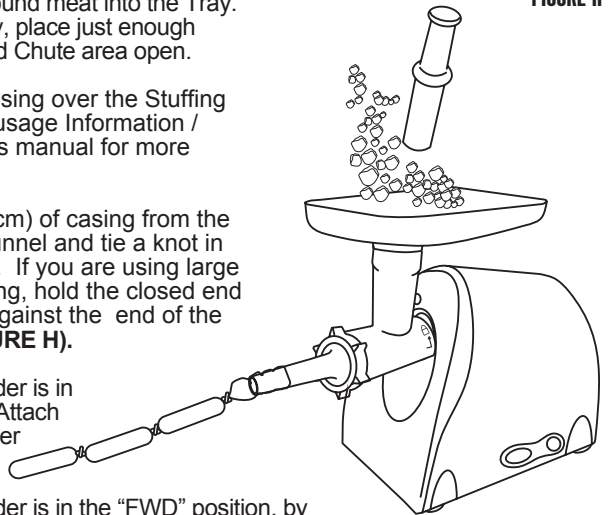


FIGURE H

NOTE:
To prevent overheating, do not operate the **Grinder** for more than 15 minutes at a time.
Allow the **Grinder** to cool periodically.

WARNING!

NEVER operate Grinder without the Tray secured in place.
To avoid serious or fatal injury, **NEVER** reach into any Grinder inlet.
ALWAYS use the Stomper to push food into the Grinder Head.
Read & fully understand all instructions & warnings prior to use.

9. Hold the casing in place with one hand while feeding the sausage mixture through the Grinder. As the meat fills the casing, gently lay it on a clean, dry surface.

NOTE: When using natural casings, use a wet surface.

10. Do not fill the last 3"-4" (8-10 cm) of casing. After the entire length of casing has been stuffed, twist the open end to close, then tie off the ends of the casing tightly to close. Twist into links.

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

USING THE REVERSE FUNCTION

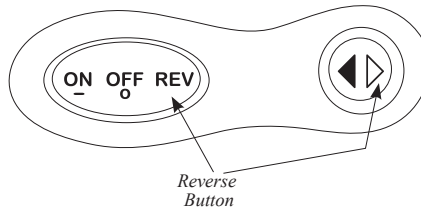
The reverse function only should be used for brief periods of time to help clear a jam.

1. Allow the Grinder Motor to come to a **COMPLETE STOP** before engaging in reverse "REV".
2. Push the red ▷ REVERSE Button then press the black REV button (Figure 1).

NOTE: NEVER operate the Grinder in reverse for more than 5 seconds.

3. If the Grinder remains jammed after using the reverse function, turn the Grinder OFF "O", disconnect the Grinder from the power source. Disassemble the Grinder Head and clean it according to the "Cleaning Instructions." Re-assemble the Grinder and follow the "Grinding Instructions/ Stuffing Instructions."

FIGURE 1



THERMAL OVERLOAD PROTECTION

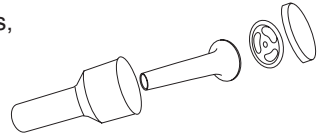
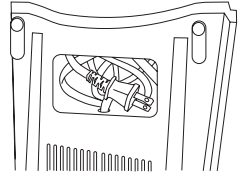
The Electric Meat Grinder will automatically shut down if it overheats. If this occurs:

1. Turn the Grinder "O" OFF and unplug the Power Cord.
2. Remove the Grinder Head from the Main Body.
3. Wait until the Grinder cools or about 1 hour. Keep meat refrigerated while the Grinder cools. Disassemble and remove meat from the Head if necessary.
4. Reassemble the Grinder and resume normal operation.
5. To prevent overheating, do not operate the Grinder for more than 15 minutes at a time. Allow the Grinder to cool periodically.

HELPFUL HINTS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

- When storing the Grinder, fold and place the Power Cord in the compartment on bottom. Insert the plug end of the Power Cord last.
- The provided Stomper also serves as a neat and compact way to store the Stuffing Funnel and the Stuffing Spacer.
- Any time that you change the Grinding Plates, the Head should be removed COMPLETELY to prevent pushing meat back into the Motor Drive Shaft Housing.
- To prevent overheating, do not operate the Grinder for more than 15 minutes at a time. Allow the Grinder to cool periodically.
- DO NOT over-tighten 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.
- DO NOT grind bones or other hard objects.



FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

ONE-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 warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year 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 appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit WestonSupply.com. 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: Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US), 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.



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

#5

MOLINO DE CARNE

ELECTRICO Y RELLENADOR DE SALCHICHAS

82-0301-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

! REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

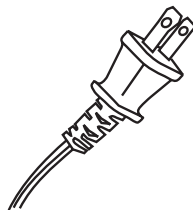
LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

1. NO use el molino sin la bandeja/guarda de seguridad asegurada en su lugar.
2. SIEMPRE DESCONECTE el molino de la fuente de corriente antes de darle mantenimiento, cambiarle accesorios o limpiarla.
3. Revise si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de su localidad antes de conectarlo. Conecte el molino en un tomacorriente estándar de 120 volts y 60 Hz. Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe debe quedar completamente calzado dentro del tomacorriente. Si el enchufe no calza completamente, gírelo y vuelva a intentarlo. Si aun así no calza, comuníquese con un electricista certificado para modernizar los tomacorrientes de su casa. NO modifi que el enchufe en modo alguno.
4. NO USE el molino si el cable de corriente, la clavija, o cualquier otra parte estuvieran dañadas. Si el cable de corriente o el molino está dañado, llame al servicio al cliente. NO TRATE DE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no permitir que el cable de corrientes encuentre dentro de su área de trabajo. Revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, o cualquier otra situación que afecte el funcionamiento.
5. NUNCA use ningún accesorio o partes de otros fabricantes. Hacerlo INVALIDA LA GARANTÍA y puede causar incendios, choques eléctricos y lesiones.
6. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja este aparato en el agua ni lo use cerca de agua u otros líquidos. ASEGÚRESE DE QUE EL MOLINO ESTÉ DESCONECTADO DE LA FUENTE DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO. Lave a mano todas las partes y séquelas bien. Limpie cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con los alimentos antes de usar el electrodoméstico. NUNCA enjuague el motor del molino bajo la llave, utilice sólo un paño húmedo para limpiar la unidad del motor del molino.
7. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegúrese de que el interruptor de corriente está en la posición "OFF" (apagado) antes de conectar al tomacorriente.
8. MANTENGA LOS DEDOS LEJOS del tornillo sinfín y de las navajas de corte EN TODO MOMENTO. NUNCA META LAS MANOS AL MOLINO, hacerlo puede causar lesiones graves. SIEMPRE UTILICE EL PISÓN DE ALIMENTOS, NUNCA PASE LOS ALIMENTOS A MANO.
9. ¡CUIDADO! HOJA SHARP - Maneje con cuidado. NUNCA utilice los dedos para raspar alimentos de la cuchilla mientras el molino está en funcionamiento. PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES GRAVES.
10. NUNCA TENGA FUNCIONANDO EL MOLINO SIN VIGILANCIA. Sea prudente, DESCONECTE el molino de la fuente de corriente antes de dejar el área de trabajo. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato NO DEBE ser usado por niños.
11. Evite el contacto con partes en movimiento. Espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido antes de remover cualquier parte del molino.
12. RECÓJASE el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar el molino. QUITESE la corbata, anillos, relojes, brazaletes y demás joyería antes de manejar el molino.
13. Revise que el molino esté en una superficie de trabajo estable. Revise que estén estables las patas del molino.
14. NO intente moler huesos u otros artículos duros.
15. NO opere el molino sin carne en el cabezal. Pueden ocurrir daños severos en el cabezal y en el tornillo sinfín.
16. 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.
17. NO la use en exteriores.
18. NO use el molino mientras esté bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.
19. NO deje que el cable haga contacto con superficies calientes. NO lo use encima de un horno o estufa. NO DEJE que el cable de corriente cuelgue por el borde de la superficie de trabajo.
20. NO intente operar el molino si el molino está frío. La temperatura del molino debe ser de al menos 45oF (7oC) antes de comenzar.
21. Transporte la unidad cargando con ambas manos la cubierta del motor. No la transporte cargando la bandeja o el cuello.
22. Lave cuidadosamente las piezas que entren en contacto con alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
23. Apague el aparato "O" antes de desmontar o instalar cualquier accesorio.
24. NO intente reparar, ajustar o reemplazar las piezas en el aparato. Llame a Servicio al Cliente para su reparación o sustitución.
25. NO opere el aparato por más de 15 minutos seguidos. Después de 15 minutos de uso continuo, deje descansar el aparato unos minutos antes de volver a usarlo.
26. PRECAUCIÓN: Para evitar situaciones de riesgo, nunca se debe conectar este aparato a un interruptor de tiempo.
27. USO DOMÉSTICO

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DEL TOMACORRIENTE

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe debe entrar completamente en el tomacorriente. Si las hojas no entran en el tomacorriente, intente volteando el enchufe. Si todavía no entra, contacte a un electricista certificado. NO modifique el enchufe en modo alguno.



¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere la picadora sin la bandeja colocada de manera segura en su lugar. Para evitar lesiones serias o fatales, **NUNCA** meta la mano dentro de cualquier entrada de una picadora.

SIEMPRE use el presador para introducir alimentos dentro del cabezal de la picadora.

Lea y comprenda todas las instrucciones y advertencias antes de usar esta unidad.

¡PRECAUCIÓN! Es importante seguir las Pautas de seguridad alimentaria de este manual. Para conocer las instrucciones actualizadas visite el sitio web del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

LISTA DE COMPONENTES

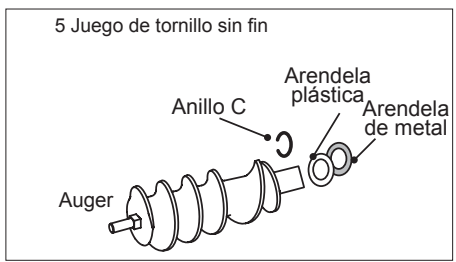
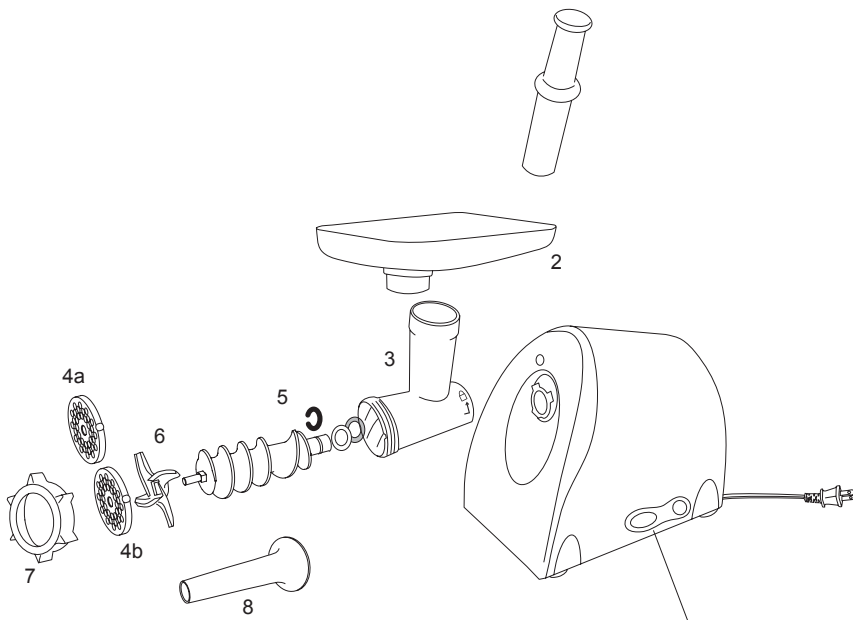
NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	PRENSADOR	82-0109
2	BANDEJA	82-0318
3	CABEZAL	82-0316
4A	PLACA PICADORA MEDIANA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 5 MM	82-0303
4B	PLACA PICADORA GRUESA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 7 MM	
5	JUEGO DE TORNILLO SIN FIN ARENDELA PLÁSTICA, ARENDELA DE METAL, TORNILLO SIN FIN, ANILLO C	82-0305
6	CUCHILLA DE MOLIDO DE ACERO INOXIDABLE	82-0304
7	TUERCA DEL ANILLO FRONTAL	82-0307
8	EMBUDO PARA RELLENAR SALCHICHAS	82-0302

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

WestonSupply.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 001-216-901-6801



LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** y que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

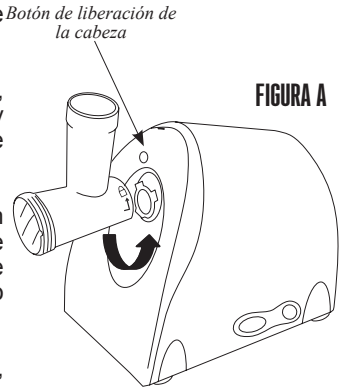
1. Desatornille la tuerca de seguridad y retire todas las partes del cabezal de la picadora.

2. Para quitar el cabezal de la picadora, presione el botón de liberación del cabezal y gire el cabezal de la picadora en el sentido de las manecillas del reloj (**FIGURA A**).

3. Lave todas las piezas que estuvieron en contacto con los alimentos con agua caliente jabonosa. Enjuague con agua limpia. Seque inmediatamente. Las piezas de la picadora no son aptas para el lavavajillas. NO use cloro.

4. Antes y después de usar la picadora, lubrique totalmente el cabezal de la picadora, las placas picadoras y la cuchilla con un aerosol de silicona apta para alimentos.

5. Limpie todo el cuerpo principal con una toalla suave y húmeda. Seque inmediatamente. NO sumerja el cuerpo principal de la picadora en agua u otro líquido.



¡ADVERTENCIA!
LEA Y COMPRENDA
TODAS LAS
INSTRUCCIONES Y
ADVERTENCIAS ANTES
DE USAR ESTA UNIDAD.
¡Nunca deje este aparato
sin supervisión!

¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere la picadora sin la bandeja colocada de manera segura en su lugar. Para evitar lesiones serias o fatales, **NUNCA** meta la mano dentro de cualquier entrada de una picadora.

SIEMPRE use el prensador para introducir alimentos dentro del cabezal de la picadora. Lea y comprenda todas las instrucciones y advertencias antes de usar esta unidad.

ENSAMBLADO DE LA PICADORA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** y que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

1. Quite la tuerca de seguridad, la placa picadora, la cuchilla y el tornillo sinfín del cabezal de la picadora antes de instalar el cabezal de la picadora en el cuerpo principal.

2. Alinee las muescas de la placa picadora con las pestañas en el cuerpo principal.

3. Presione el cabezal de la picadora contra el motor y gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que se asegure en su lugar (**FIGURA B**).

4. Inserte el tornillo sinfín en el cabezal de la picadora, con el extremo del impulsor del tornillo sinfín primero (**FIGURA C**).

5. Coloque la cuchilla picadora en la parte cuadrada del pasador del tornillo sinfín. Los bordes de corte (lado plano) de la cuchilla deben mirar hacia afuera (**FIGURA D**).

6. Coloque la placa picadora de su elección en el pasador del tornillo sinfín. Asegúrese que la muesca de la placa picadora encaja en la clavija de posición del cabezal de la picadora (**FIGURA C**).

7. Gire la tuerca de seguridad en el sentido de las manecillas del reloj en el extremo del cabezal de la picadora hasta que toque la placa picadora y esté ajustado. **NO** ajuste de más la tuerca de seguridad.

8. Coloque la bandeja en la parte vertical del cabezal de la picadora. **¡NUNCA** use la picadora sin la bandeja instalada!

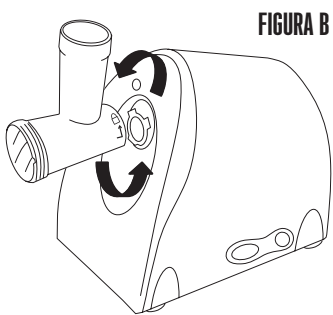


FIGURA B

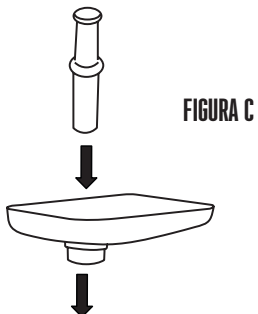


FIGURA C

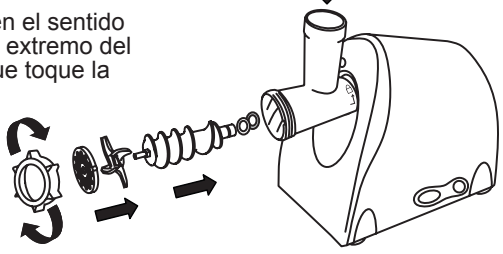


FIGURA D

Clavija del Tornillo sinfín

Los bordes de corte de la cuchilla mirando hacia afuera.

¡ADVERTENCIA!
LEA Y COMPRENDA
TODAS LAS
INSTRUCCIONES Y
ADVERTENCIAS ANTES
DE USAR ESTA UNIDAD.
¡Nunca deje este aparato
sin supervisión!

INSTRUCCIONES PARA PICAR

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** y que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

1. Siga las "Instrucciones de ensamble del molino" para ensamblar completamente el molino incluida la charola.

NOTA: Es mejor moler la carne utilizando primero la placa del molino gruesa de 7 mm. Si se desea un molido más fino de la carne, pase la carne molida gruesa a través del molino una segunda vez utilizando la placa de molino fino de 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 32-34oF (0-1oC) antes de molerla. No permita que la carne esté a temperatura ambiente por más tiempo del que sea absolutamente necesario. Siga cuidadosamente las instrucciones de "Seguridad alimenticia" impartidas por la USDA.

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" (apagado). Conecte el molino al suministro de corriente.

8. Asegúrese que la picadora está en la posición "FWD" (hacia adelante), presionando el botón rojo FORWARD.

9. Presione el botón ON "I" (encendido) de la picadora. Empiece a alimentar cuidadosamente cubos de carne en la tolva de alimentación. **USE SOLAMENTE EL PRENSADOR PARA PRESIONAR LA CARNE EN EL CABEZAL, NO USE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.**

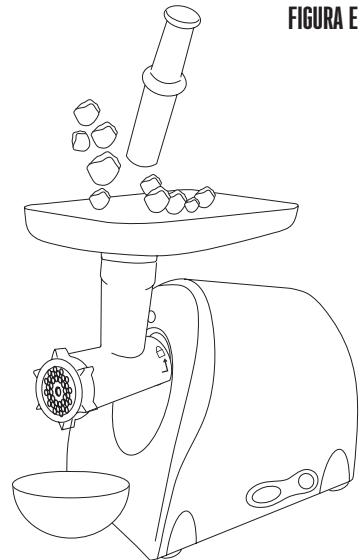


FIGURA E

NOTA:

Para prevenir el sobrecalentamiento, no opere la **picadora** por más de 15 minutos cada vez.

Permita que la **picadora** se enfríe periódicamente.

¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere la picadora sin la bandeja colocada de manera segura en su lugar. Para evitar lesiones serias o fatales, **NUNCA** meta la mano dentro de cualquier entrada de una picadora.

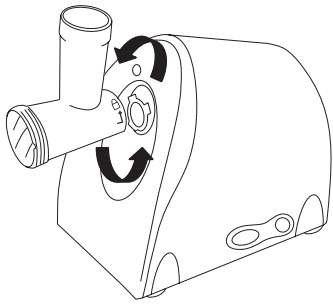
SIEMPRE use el prensador para introducir alimentos dentro del cabezal de la picadora. Lea y comprenda todas las instrucciones y advertencias antes de usar esta unidad.

ENSAMBLADO DE LA EMBUTIDORA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** y que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

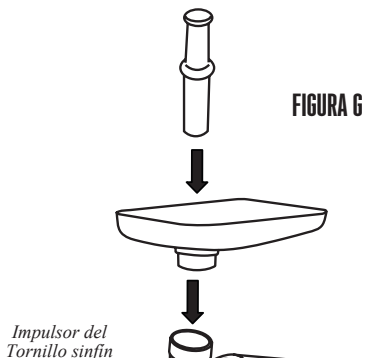
1. Retire la tuerca de seguridad, la placa picadora, la cuchilla y el sinfín del cabezal de la picadora antes de instalar el cabezal de la picadora en el cuerpo principal.
2. Alinee las muescas del cabezal de la picadora con las lengüetas en el cuerpo principal.
3. Presione el cabezal de la picadora contra el motor y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee en su lugar (Figura F).

FIGURA F



4. Inserte el conjunto del sinfín en el cabezal de la picadora, primero el extremo de transmisión del sinfín (Figura G).

FIGURA G



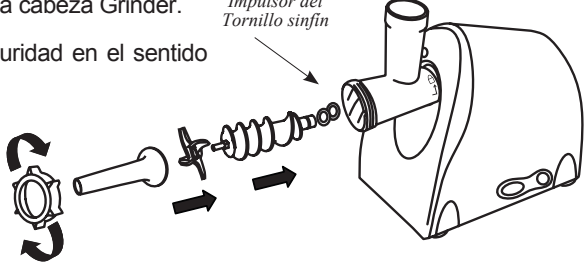
5. Coloque la cuchilla de la picadora en la parte cuadrada del pasador del sinfín. Los extremos cortantes (lado plano) de la cuchilla deben quedar hacia afuera.

6. Coloque la placa picadora de su elección en el pasador del sinfín. Asegúrese de que la muesca en la placa picadora queda en el perno de posición en el cabezal de la picadora.

7. Inserte el embudo de relleno a través del anillo de nuez y luego a la cabeza Grinder.

Impulsor del Tornillo sinfín

8. Gire la tuerca de seguridad en el sentido de las agujas del reloj en el extremo roscado del cabezal de la picadora hasta que toque la placa picadora y quede ajustada. **NO** apriete en exceso la tuerca de seguridad.



9. Coloque la bandeja en la parte superior del cabezal de la picadora. ¡NUNCA use la picadora sin la bandeja instalada!

¡ADVERTENCIA!
LEA Y COMPRENDA
TODAS LAS
INSTRUCCIONES Y
ADVERTENCIAS ANTES
DE USAR ESTA UNIDAD.
¡Nunca deje este aparato
sin supervisión!

INSTRUCCIONES PARA EMBUTIR

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** y que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

- Después de moler la carne siguiendo las "Instrucciones de molido", mezcle la carne molida con los condimentos para salchichas.
- Siga las "Instrucciones de ensamblado del rellenedor" para ensamblar completamente el molino como rellenedor, incluida la charola.
NOTA: Aunque una sola persona puede rellenar salchichas con este molino, se recomienda que dos personas lleven a cabo esta operación.

- 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.

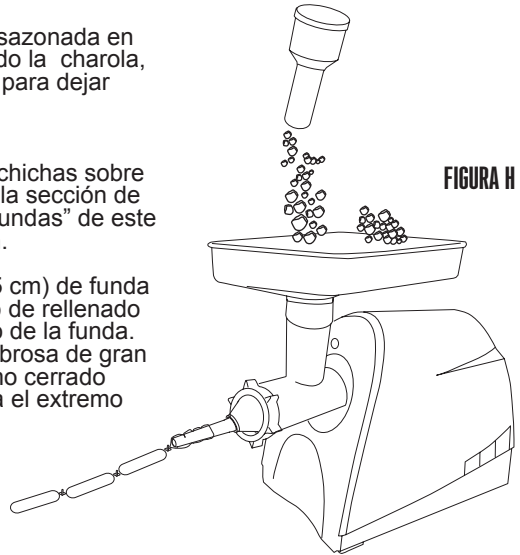
- Deslice una punta para salchichas sobre el embudo de relleno. Ver la sección de "Información de salchichas / fundas" de este manual para más información.

- Deslice entre 4" y 6" (10-15 cm) de funda desde el extremo del embudo de relleno y haga un nudo en el extremo de la funda. Si está utilizando una funda fibrosa de gran diámetro, mantenga el extremo cerrado de la funda firmemente contra el extremo del embudo de relleno (**FIGURA H**).

- Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición "OFF" (apagado). Conecte el molino al suministro de corriente.

- Asegúrese que la picadora está en la posición "FWD" (hacia adelante), presionando el botón rojo FORWARD.

- Presione el botón ON "1" (encendido) de la picadora. Empiece a alimentar cuidadosamente cubos de carne en la tolva de alimentación. **USE SOLAMENTE EL PRENSADOR PARA PRESIONAR LA CARNE EN EL CABEZAL, NO USE SUS**



NOTA:

Para prevenir el sobrecalentamiento, no opere la **picadora** por más de 15 minutos cada vez.

Permita que la **picadora** se enfríe periódicamente.

¡ADVERTENCIA!

NUNCA opere la picadora sin la bandeja colocada de manera segura en su lugar. Para evitar lesiones serias o fatales, **NUNCA** meta la mano dentro de cualquier entrada de una picadora.

SIEMPRE use el prensador para introducir alimentos dentro del cabezal de la picadora. Lea y comprenda todas las instrucciones y advertencias antes de usar esta unidad.

10. 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.

11. 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.

12. Siempre que rellene salchichas, rellene lentamente la funda para evitar bolsas de aire. Si aparecen bolsas de aire en la salchicha, utilice un alfiler para perforar las burbujas. Los pequeños agujeros se cerrarán de forma natural.

USANDO LA FUNCIÓN DE REVERSA

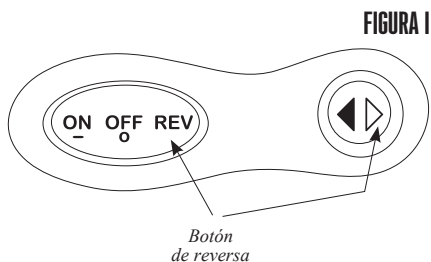
La función de reversa se debe usar solamente por breves periodos para ayudar a limpiar un atascamiento.

1. Permita que el **motor del molino SE DETENGA COMPLETAMENTE** antes de ponerlo en reversa ("REV").

2. Presione el botón rojo REVERSE (reversa), luego presione el botón negro REV (**FIGURA I**).

NOTA: Nunca opere el **molino** en reversa durante más de 5 segundos seguidos.

3. Si la picadora sigue atascada después de usar la función de reversa, ponga la picadora en OFF "O" (apagado), desconecte la picadora de la fuente de alimentación. Desensamble el cabezal de la picadora y límpielo conforme a las "Instrucciones de limpieza". Vuelva a ensamblar la picadora y siga las "Instrucciones de picado / Instrucciones de llenado".



PROTECCIÓN DE SOBRECARGA TERMAL

La picadora eléctrica de carne de uso pesado se apagará automáticamente si se sobrecalienta. Si esto ocurre:

1. Apague la picadora y desconecte el cable de alimentación.
2. Quite el cabezal de la picadora del cuerpo principal.
3. Espere hasta que la picadora se enfríe o alrededor de 1 hora. Mientras la picadora se enfría mantenga la carne refrigerada. Desarme y retire la carne del cabezal si es necesario.
4. Vuelva a ensamblar la picadora y continúe operando normalmente.
5. Para prevenir el sobrecalentamiento no opere la picadora por más de 15 minutos a la vez. Permita que la picadora se enfríe periódicamente.

SUGERENCIAS:

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, asegúrese de que el aparato esté APAGADO y que se haya RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!

▪ Al guardar la picadora, doble y coloque el cable de alimentación en el compartimiento de abajo. Introduzca el extremo del enchufe del cable de alimentación por último.

▪ El prensador provisto sirve también como una manera limpia y compacta de guardar el embudo de llenado y el espaciador de embutido.

▪ Siempre que quiera cambiar las placas picadoras, se debe quitar el cabezal TOTALMENTE para evitar que entre carne en la carcasa del eje de transmisión del motor.

▪ Para prevenir el sobrecalentamiento no opere la picadora por más de 15 minutos a la vez. Permita que la picadora se enfríe periódicamente.

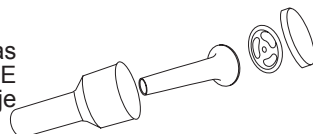
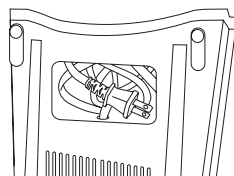
▪ NO ajustar de más la tuerca de seguridad delantera. Debe quedar firmemente ajustada.

▪ Asegúrese que las hojas de la cuchilla picadora estén planas contra la placa picadora.

▪ NO opere la picadora sin carne en el cabezal. Operar la picadora mientras está seca puede dañar el cabezal y el tornillo sinfín.

▪ Siempre lubrique el cabezal, las placas picadoras y la cuchilla picadora con un aerosol de silicona apta para alimentos.

▪ NO pique huesos ni ningún otro objeto duro.



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay que seguir ciertas reglas básicas al manejar alimentos. Las reglas son **COCINAR**, **SEPARAR**, **LIMPIAR** y **ENFRIAR**.

COCINAR

Es muy importante cocinar los alimentos a una temperatura interna que destruya cualquier bacteria que esté presente. Últimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 75°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Ésta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Cuando ase o cocine carne o pescado crudo, coloque la carne ya cocida en un platón limpio. No use el mismo platón que usó para llevar la carne al asador. Lave los utensilios usados en el asador después de haber volteado los alimentos por última vez, así como las cucharas y espátulas usadas para freír o para voltear la carne al estarla cocinando.

No olvide lavarse las manos después de manejar carne o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita húmeda antibacteriana después de tocar carne o huevos crudos. No lavarse las manos o las superficies cuando se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia mientras esté cocinando. Lávese con agua tibia y jabón durante por lo menos 15 segundos; después séquese con una toalla de papel.

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -17 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen.

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO DE WESTON

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas "en el estado en que se encuentran", vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía. Esta garantía es nula si el producto es sometido a cualquier voltaje o forma de onda que difieran de lo especificado en la etiqueta de clasificación (por ej. 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. **Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio, deberá estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos; de lo contrario se lo devolveremos o le cobraremos una tarifa adicional por limpieza de \$50, a nuestra elección.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE. ¡Visite WestonSupply.com. Usted es responsable de todos los costos asociados al envío del producto con el flete prepagado. Si el producto califica para una reparación o reemplazo por garantía, nos haremos cargo del costo de devolvérselo. No somos responsables por daños que tengan lugar durante el envío.

Para trabajos no cubiertos por la garantía: llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801), hora del este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (número RMA). Rechazaremos todas las devoluciones sin el número RMA. Cobramos \$35 por hora para cualquier trabajo de diagnóstico, servicio, reparación y procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados al envío del producto a nosotros con el flete prepagado y de la devolución que le haremos a usted.



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

HACHOIR À VIANDE

ET POUSSOIR À SAUCISSES

ÉLECTRIQUE #5

82-0301-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

! IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

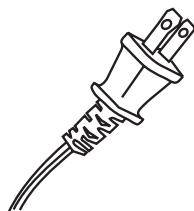
LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. NE PAS utiliser le Hachoir sans le Plateau fixé en place.
2. TOUJOURS DÉBRANCHER le Hachoir de la source d'alimentation avant l'entretien, le changement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil.
3. Vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Brancher le Hachoir dans une prise de courant murale standard de 120 Volt, 60 Hz. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche entrera dans une prise de courant d'une seule manière seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise de courant, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. NE PAS modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
4. NE PAS UTILISER le Hachoir si le Cordon d'alimentation, la Fiche ou toutes autres pièces sont endommagées. Appeler le Service à la clientèle si le Cordon d'alimentation ou le Hachoir est endommagé. NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON. Assurez-vous de ne pas laisser pendre le Cordon d'alimentation dans votre zone de travail. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement, et exécutez les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces en mouvement ou toutes autres conditions qui peuvent affecter le fonctionnement.
5. NE JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Le faire ANNULERA VOTRE GARANTIE et risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
6. Pour se protéger contre les risques de choc électrique, ne pas plonger ou utiliser cet appareil près de l'eau ou tout autre liquide. S'ASSURER QUE LE HACHOIR EST DÉBRANCHÉ DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE. Laver toutes les pièces à la main et bien les sécher. Nettoyer à fond toutes les pièces qui viendront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil. NE JAMAIS rincer le Moteur du Hachoir de l'appareil sous l'eau du robinet, utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer le Bloc-moteur du Hachoir.
7. Réduire le risque de démarrage accidentel. S'assurer que l'Interrupteur de mise en marche est sur la position "O" ARRÊT avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation.
8. GARDER LES DOIGTS ÉLOIGNÉS de la Vis sans fin et des Lames de coupe À TOUS MOMENTS. NE JAMAIS INTRODUIRE LA MAIN DANS LE HACHOIR, le faire peut causer des blessures graves. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI, NE JAMAIS INTRODUIRE LES ALIMENTS À LA MAIN.
9. NE JAMAIS utiliser les doigts pour retirer les aliments du Disque pour hachage pendant que le Hachoir est en marche. CE CI POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.
10. NE JAMAIS LAISSER LE HACHOIR SANS SURVEILLANCE. Soyez prudent, DÉBRANCHEZ le Hachoir de sa source d'alimentation avant de quitter la zone de travail. Une surveillance attentive est nécessaire quant tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants.
11. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Attendre jusqu'à ce que les pièces en mouvement s'arrêtent de bouger avant d'enlever les pièces de l'appareil. Attendre jusqu'à ce que toutes les pièces en mouvement se soient arrêtées avant d'enlever toute pièce du Hachoir ou avant de mettre le Hachoir en sens inverse.
12. ATTENTION! LA LAME EST TRANCHANTE. ATTACHEZ EN ARRIÈRE les cheveux détachés et les vêtements lâches, et rouler les longues manches avant de se servir du Hachoir. ENLEVER cravates, baques, montres, bracelets, ou autres bijoux avant de se servir du Hachoir.
13. S'assurer que le Hachoir est sur une surface de travail stable. S'assurer que tous les Pieds du Hachoir sont stables.
14. NE PAS tenter de broyer des os ou autres produits durs.
15. NE PAS faire marcher le Hachoir sans viande dans la Tête. Des dégâts importants à la Tête et à la Vis sans fin peuvent se produire.
16. PORTEZ UNE PROTECTION POUR LES YEUX. Portez des lunettes de sécurité. Des lunettes de tous les jours ne sont pas des lunettes de sécurité. Des lunettes de sécurité sont conformes aux exigences ANSI Z87.1. Note : des lunettes de sécurité approuvées sont marquées ou timbrées avec le code « Z87 ».
17. NE PAS utiliser à l'extérieur.
18. NE PAS utiliser le Hachoir tout en étant sous l'influence de drogues, médicaments ou alcool.
19. NE PAS laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude. NE PAS utiliser sur un four ou une cuisinière. NE PAS laisser pendre le Cordon d'alimentation du bord de la surface de travail.
20. NE PAS tenter de se servir du Hachoir si le Hachoir lui-même est froid. La température du Hachoir doit être au moins 70C (450F) avant de commencer.
21. Porter l'appareil par le boîtier moteur avec les deux mains Ne transportez pas par le plateau ou le Tête de Hachoir.
22. Bien nettoyer les pièces qui viennent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
23. Mettre l'appareil à l'arrêt (O) avant de détacher ou d'attacher tout accessoire.
24. NE PAS tenter de réparer, ajuster ou remplacer les pièces dans l'appareil. Appelez le service à la clientèle pour réparation ou remplacement.
25. NE PAS utiliser l'appareil pendant plus de 15 minutes à la fois. Après 15 minutes d'utilisation continue, laisser l'appareil 10 minutes avant la prochaine utilisation.
26. MISE EN GARDE : Afin d'éviter une situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être branché à une minuterie.
27. Usage domestique seulement.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT

La fiche doit entrer complètement dans une prise de courant. Si la fiche ne rentre pas, tourner-la dans l'autre sens et essayer de nouveau. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié pour inspecter et/ou mettre à jour les prises de courants dans votre maison. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit pour la faire rentrer dans une prise de courant incompatible.



AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS se servir du Hachoir sans le Plateau fixé en place.
Pour éviter des blessures graves ou mortelles, **NE JAMAIS** introduire la main dans tout orifice d'entrée du Hachoir.

TOUJOURS utiliser le Poussoir pour pousser les aliments dans la Tête du Hachoir.
Lire et comprendre complètement toutes les instructions et avertissements avant l'utilisation.

! AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

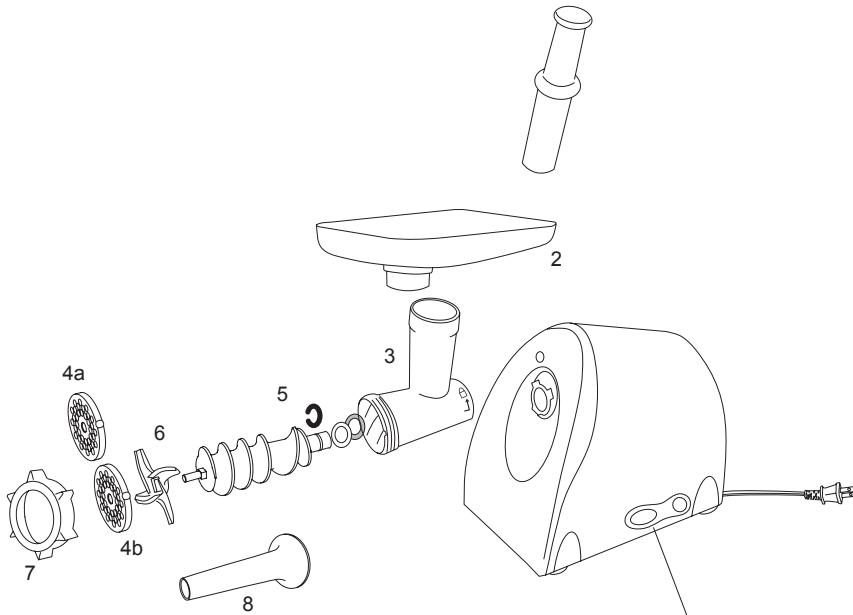
DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	POUSSOIR	82-0109
2	PLATEAU	82-0318
3	TÊTE DE HACHOIR	82-0316
4A	DISQUE POUR HACHAGE MOYEN EN ACIER INOXYDABLE DE 4 MM	82-0303
4B	DISQUE POUR HACHAGE GROS EN ACIER INOXYDABLE DE 6 MM	
5	ENSEMBLE DE VIS SANS FIN RONDELLE EN PLASTIQUE, RONDELLE MÉTALLIQUE, VIS SANS FIN, C-RONDELLE	82-0305
6	LAME DE HACHOIR EN ACIER INOXYDABLE	82-0304
7	ÉCROU À ŒIL DE DEVANT	82-0307
8	ENTONNOIR À FARCE	82-0302

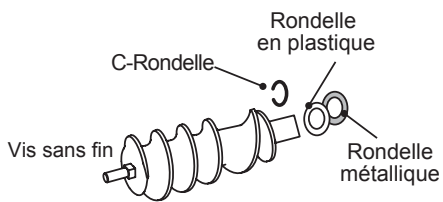
N'hésitez pas à visiter notre site [Web WestonSupply.com/support](http://WebWestonSupply.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonSupply.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 001-216-901-6801



5 Ensemble de vis sans fin



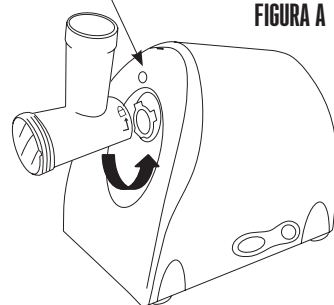
NETTOYAGE

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

1. Dévisser l'Écrou à œil et enlever toutes les pièces de la Tête du Hachoir.

Bouton de dégagement de la tête

2. Pour enlever la Tête du Hachoir, appuyer le Bouton de dégagement de la tête et tourner la Tête du Hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre. **FIGURE A**



3. Laver toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer avec de l'eau claire. Sécher immédiatement. Les pièces du Hachoir ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Ne PAS utiliser d'eau de javel.

4. Lubrifier complètement la Tête du Hachoir, les Disques pour hachage et le Couteau avec un aérosol à base de silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

5. Nettoyer le Corps principal avec un chiffon doux humide. Sécher immédiatement. NE PAS immerger le Corps principal du Hachoir dans l'eau ou autres liquides.



AVERTISSEMENT!

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.

AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS se servir du Hachoir sans le Plateau fixé en place. Pour éviter des blessures graves ou mortelles, NE JAMAIS introduire la main dans tout orifice d'entrée du Hachoir.

TOUJOURS utiliser le Poussoir pour pousser les aliments dans la Tête du Hachoir. Lire et comprendre complètement toutes les instructions et avertissements avant l'utilisation.

ASSEMBLAGE DU HACHOIR

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

1. Enlever l'Écrou à œil, le Disque pour hachage, le Couteau et la Vis sans fin de la Tête du Hachoir avant d'installer la Tête du Hachoir au Corps principal.

2. Aligner les encoches sur la Tête du Hachoir avec les pattes sur le Corps principal.

3. Appuyer la Tête du Hachoir contre le Moteur et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se cale en place (FIGURE B).

4. Insérer la ensemble de vis sans fin dans la Tête du Hachoir, l'extrémité de l'Entraînement de vis sans fin en premier (FIGURE C).

5. Placer le Couteau du Hachoir sur la partie carrée de l'Axe de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur (FIGURE D).

6. Placer le Disque pour hachage de votre choix sur l'Axe de la vis sans fin. S'assurer que l'encoche du Disque du Hachoir correspond bien dans la goupille de positionnement de la Tête du Hachoir (FIGURE C).

7. Tourner l'Écrou à œil dans le sens des aiguilles d'une montre dans l'extrémité fileté de la Tête du Hachoir jusqu'à ce qu'il touche le Disque du Hachoir et est bien serré. NE PAS trop serrer l'Écrou à œil.

8. Placer le Plateau sur la partie verticale de la Tête du Hachoir. NE JAMAIS utiliser le Hachoir sans le Plateau installé!

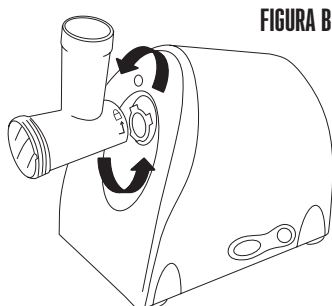


FIGURA B

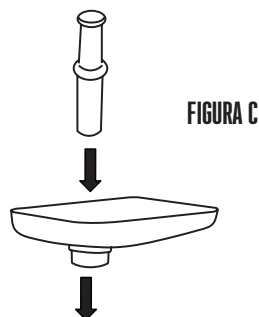


FIGURA C

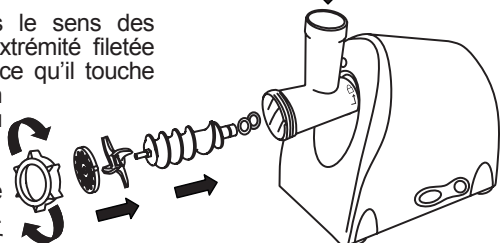


FIGURA D

L'Axe de la vis sans fin

Les bords coupants (côté plat) du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur.

AVERTISSEMENT!
LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.

DIRECTIVES DE HACHAGE

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

1. Suivez les "Directives de Montage du Hachoir" pour assembler complètement le Hachoir y compris le Plateau.

REMARQUE : Il est préférable de hacher la viande en utilisant le Disque pour hachage de 6 mm à gros trous en premier. Si un hachage plus fin de la viande est désiré, faire passer la viande hachée avec le disque à gros trous à travers le Hachoir une deuxième fois en utilisant le Disque pour hachage moyen de 4 mm.

2. Enlever les cordons, tendons, os, balle, etc. de la viande.

3. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que toute la viande a été mise à refroidir rapidement entre 0 et 1 °C (32-34°F) avant de l'hacher. **NE PAS LAISSER DE LA VIANDE À TEMPÉRATURE AMBIANTE PLUS LONGTEMPS QU'IL NE SOIT ABSOLUMENT NÉCESSAIRE.** Suivre de près les directives "Sécurité des aliments" (Food Safety) définies par l'USDA.

4. Couper la viande en morceaux de taille suffisamment petite pour aller dans la Trémie. Des cubes d'environ 2,5 cm (1 po).

5. Placer les cubes de viandes à hacher dans le Plateau. Ne pas trop remplir le Plateau, placer juste assez pour laisser la surface de la Trémie ouverte.

6. S'assurer que le Hachoir est sur la position "O" OFF (ARRÊT). Brancher le Hachoir à l'alimentation électrique.

7. Assurez-vous que Hachoir est en position de « FWD », en appuyant sur ◀ rouge le bouton EN AVANT.

8. Appuyer le Bouton du Hachoir sur MARCHE "I". Commencez à mettre soigneusement les cubes de viande dans la Trémie. **UTILISER SEULEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET.**

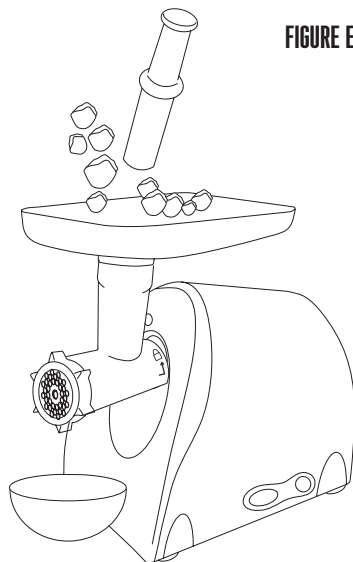


FIGURE E

REMARQUE :

Pour éviter les risques de surchauffe, ne pas utiliser le Hachoir pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser le Hachoir se refroidir périodiquement.

AVERTISSEMENT!

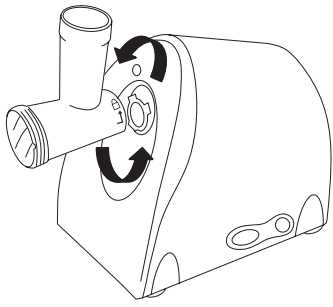
NE JAMAIS se servir du Hachoir sans le Plateau fixé en place.
 Pour éviter des blessures graves ou mortelles, **NE JAMAIS** introduire la main dans tout orifice d'entrée du Hachoir.
TOUJOURS utiliser le Poussoir pour pousser les aliments dans la Tête du Hachoir.
 Lire et comprendre complètement toutes les instructions et avertissements avant l'utilisation.

ASSEMBLAGE DU POUSSOIR

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

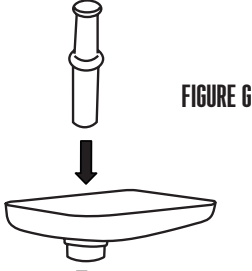
1. Enlever l'Écrou à œil, le Disque pour hachage, le Couteau et la Vis sans fin de Tête du Hachoir avant d'installer la Tête du Hachoir au Corps principal.
2. Aligner les encoches dans la Tête du Hachoir avec les pattes sur le Corps principal.
3. Appuyer la Tête du Hachoir contre le Moteur et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se cale en place (**FIGURE F**).
4. Insérer l'ensemble de vis sans fin dans la Tête du Hachoir, l'extrémité de l'Entraînement de vis sans fin en premier (**FIGURE G**).

FIGURE F



5. Placer le Couteau du Hachoir sur la partie carrée de l'axe de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur.
6. Placer le Disque pour hachage de votre choix sur l'axe de la vis sans fin. S'assurer que l'encoche du Disque du Hachoir correspond bien dans la goupille de positionnement de la Tête du Hachoir.

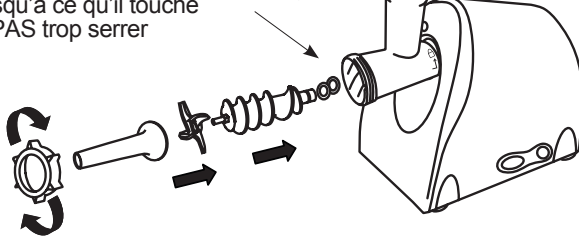
FIGURE G



7. Tourner l'Écrou à œil dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'extrémité fileté de la Tête du Hachoir jusqu'à ce qu'il touche l'Entonnoir à farce. **NE PAS** trop serrer l'Écrou à œil.

l'Entraînement de vis sans fin

8. Placer le Plateau sur la partie verticale de la Tête du Hachoir. **NE JAMAIS** utiliser le Hachoir sans le Plateau installé!



AVERTISSEMENT!
LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.

DIRECTIVES POUR FARCIR

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

1. Après avoir haché la viande en suivant les Instructions pour hacher la viande, mélanger la viande hachée avec les assaisonnements de saucisses.

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

REMARQUE: Bien qu'une seule personne suffise pour faire des saucisses avec ce **hachoir**, il est recommandé que deux personnes effectuent cette opération. 3. Placer la viande hachée assaisonnée sur le **plateau**. Ne pas surcharger le **plateau**. Placer une quantité suffisante de viande et ne pas obstruer la zone de la **chue d'aliments**.

4. Placer une enveloppe de saucisse par-dessus l'**entonnoir de bourrage**. Pour de plus amples informations, voir la section *Information relative aux saucisses/enveloppes* dans ce manuel.

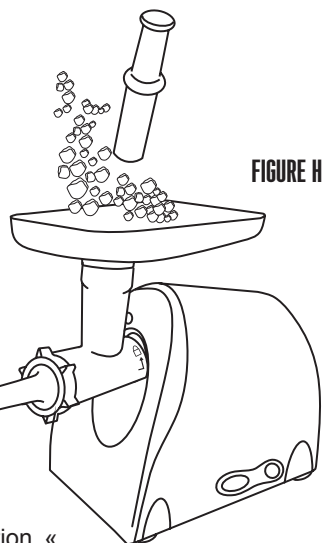
5. Déplacer entre 10 à 15 cm de l'enveloppe de l'extrémité de l'**entonnoir de bourrage** et faire un nœud à l'extrémité de l'enveloppe. Avec une enveloppe plus fibreuse à grand diamètre, tenir l'extrémité fermée de l'enveloppe bien serrée contre l'extrémité de l'**entonnoir de bourrage** (Figure 11).

6. S'assurer que le **hachoir** est en position d'arrêt (OFF). Raccorder le **hachoir** à la source d'alimentation.

7. S'assurer que le hachoir est dans la position « FWD », en appuyant sur le bouton rouge

◀ FORWARD (AVANT).

8. Appuyer sur le bouton « I » du hachoir. Commencer doucement à mettre les cubes de viande dans la goulotte d'alimentation. **UTILISER UNIQUEMENT LE PILON POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE PAS UTILISER LES DOIGTS NI AUCUN AUTRE OBJET.**



NOTE:

To prevent overheating, do not operate the **Grinder** for more than 15 minutes at a time. Allow the **Grinder** to cool periodically.

AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS se servir du Hachoir sans le Plateau fixé en place. Pour éviter des blessures graves ou mortelles, NE JAMAIS introduire la main dans tout orifice d'entrée du Hachoir. TOUJOURS utiliser le Poussoir pour pousser les aliments dans la Tête du Hachoir. Lire et comprendre complètement toutes les instructions et avertissements avant l'utilisation.

9. Tenir le boyau en place d'une main tout en faisant passer le mélange à travers le Hachoir. Au fur et à mesure que la viande remplit le boyau, le posez délicatement sur une surface sèche et propre. **REMARQUE :** Utilisez une surface mouillée si vous utilisez des boyaux naturels.

10. Ne pas remplir les derniers 8 à 10 cm (3 à 4 po) de boyau. Une fois que toute la longueur de boyau est farcie, tourner l'extrémité ouverte pour la fermer, puis nouer bien serré les extrémités du boyau pour fermer. Tourner pour faire des chainons.

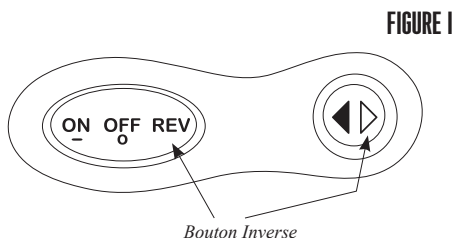
11. Pour farcir des saucisses, remplir le boyau lentement pour éviter des poches d'air. Si des poches d'air apparaissent dans la saucisse, utiliser une aiguille pour percer les bulles. Les petits trous se refermeront naturellement.

UTILISATION DE LA FONCTION INVERSE (REVERSE)

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

1. Laisser le Moteur du Hachoir S'ARRÊTER COMPLÈTEMENT avant d'engager la fonction inverse "REV".

2. Poussez le bouton rouge ▷ inverse appuyez sur alors le bouton noir REV (Figure I).



REMARQUE : NE JAMAIS se servir du Hachoir en fonction inverse pendant plus de 5 secondes.

3. Si le Hachoir reste bloqué après avoir utilisé la fonction inverse, mettre le Hachoir sur la position "O" ARRÊT, débrancher le Hachoir de sa source d'alimentation. Démonter le Tête du Hachoir et la nettoyer suivant les "Directives de nettoyage." Remonter le Hachoir et suivez les "Directives pour hacher/ Directives pour farcir."

PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES

Le Hachoir à viande électrique robuste s'arrêtera automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produit :

1. Mettre le Hachoir sur la position "OFF" (ARRÊT) et débrancher le Cordon d'alimentation.
2. Enlever la Tête du Hachoir du Corps Principal.
3. Attendre jusqu'à ce que le Hachoir se refroidisse ou environ 1 heure. Garder la viande réfrigérée pendant que le Hachoir se refroidisse. Démontez et enlever la viande de la Tête si nécessaire.
4. Remonter le Hachoir et continuer l'utilisation normale.
5. Pour éviter les risques de surchauffe, ne pas utiliser le Hachoir pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser le Hachoir se refroidir périodiquement.

CONSEILS UTILES

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- Chaque fois que vous changez de Disques pour hachage, la Tête doit être enlevée **COMPLÈTEMENT** pour éviter de repousser la viande dans le Logement de l'arbre de transmission du moteur.

- Pour éviter les risques de surchauffe, ne pas utiliser le Hachoir pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser le Hachoir se refroidir périodiquement.

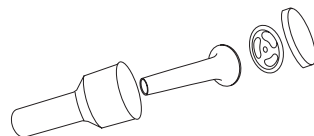
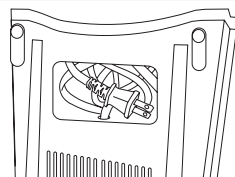
- **NE PAS** trop serrer l'Écrou à œil de devant. Il doit être fermement serré.

- S'assurer que les lames du Couteau de hachage sont disposées à plat sur le Disque du Hachoir.

- **DE PAS** utiliser le Hachoir sans viande dans la Tête. Faire marcher le Hachoir à sec pourrait endommager la Tête et la Vis sans fin.

- Toujours lubrifier la Tête, le Disque pour hachage et le Couteau de hachage avec un aérosol à base de silicone de qualité alimentaire après le nettoyage.

- **NE PAS** broyer les os ou autres objets durs.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont **CUIRE**, **SÉPARER**, **NETTOYER**, et **REFROIDIR RAPIDEMENT**.

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 75oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés **DOIVENT TOUJOURS** être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent être prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.







GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE WESTON

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation ou un entretien sous garantie : il doit être propre et exempt de toute particule alimentaire ou de tout autre débris, auquel cas nous vous le retournerons ou nous vous imposerons des frais de nettoyage supplémentaire de 50 \$, à notre discrétion.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.440.638.3131) hors des États-Unis ou visiter WestonSupply.com. Vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition du produit, fret payé d'avance. Si le produit est admissible pour une réparation ou un remplacement sous garantie, nous prendrons en charge le coût de l'expédition du retour. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à l'expédition.

Dans le cas de travaux n'impliquant pas la garantie : Téléphoner au 1.800.814.4895 (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 marchandise (numéro ARM). Nous refuserons tout retour non accompagné d'un numéro ARM. Notre tarif pour tous les travaux de diagnostic, service, réparation et traitement est de 35 \$/heure. Nous ne commencerons aucun travail de service ou de réparation sans en avoir obtenu l'autorisation préalable. Vous êtes responsable de tous les coûts d'expédition du produit, fret payé d'avance, et pour vous le retourner.



ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

Customer.Service@WestonBrands.com
U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

*VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.*

*Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou
l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.*

Customer.Service@WestonBrands.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

Veillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado. si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

Customer.Service@WestonBrands.com
Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801) Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.

