

**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



**DELUXE ELECTRIC**

# **MEAT GRINDER**

**WITH SHREDDER/SLICER ATTACHMENT**

**82-0103-W**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 072215

GENERAL SAFETY RULES .....	3
COMPONENT LIST .....	4-5
OUTLET INSTRUCTIONS .....	6
CLEANING INSTRUCTIONS .....	6
GRINDER ASSEMBLY .....	7
USING THE GRINDER .....	8
STUFFER ASSEMBLY .....	9
USING THE STUFFER .....	10
SHREDDER/SLICER ASSEMBLY .....	11
USING THE SHREDDER/SLICER .....	12
FOOD SAFETY .....	13
SAUSAGE INFORMATION .....	14
WARRANTY .....	16
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	18
LISTA DE COMPONENTES .....	20-21
INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE .....	22
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA .....	22
ENSAMBLADO DE LA PICADORA .....	23
USO DE LA PICADORA .....	24
ENSAMBLADO DE LA EMBUTIDORA .....	25
USO DE LA EMBUTIDORA .....	26
ACCESORIO TRITURADOR/REBANADOR .....	27
USO DEL ACCESORIO TRITURADOR/REBANADOR .....	28
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	29
INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA .....	30
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....	32
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ .....	34
DESCRIPTION DE LA PIÈCE .....	36-37
DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT .....	38
DIRECTIVES CONCERNANT LE NETTOYAGE .....	38
ASSEMBLAGE DU HACHOIR .....	39
UTILISATION DU HACHOIR .....	40
ASSEMBLAGE DE L'OUTIL À FARCIR .....	41
ASSEMBLAGE DÉCHIQUEUSE/TRANCHEUSE .....	42
UTILISATION DE LA DÉCHIQUEUSE/TRANCHEUSE .....	43
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE .....	44
INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES .....	45
INFORMATION SUR LA GARANTIE .....	46

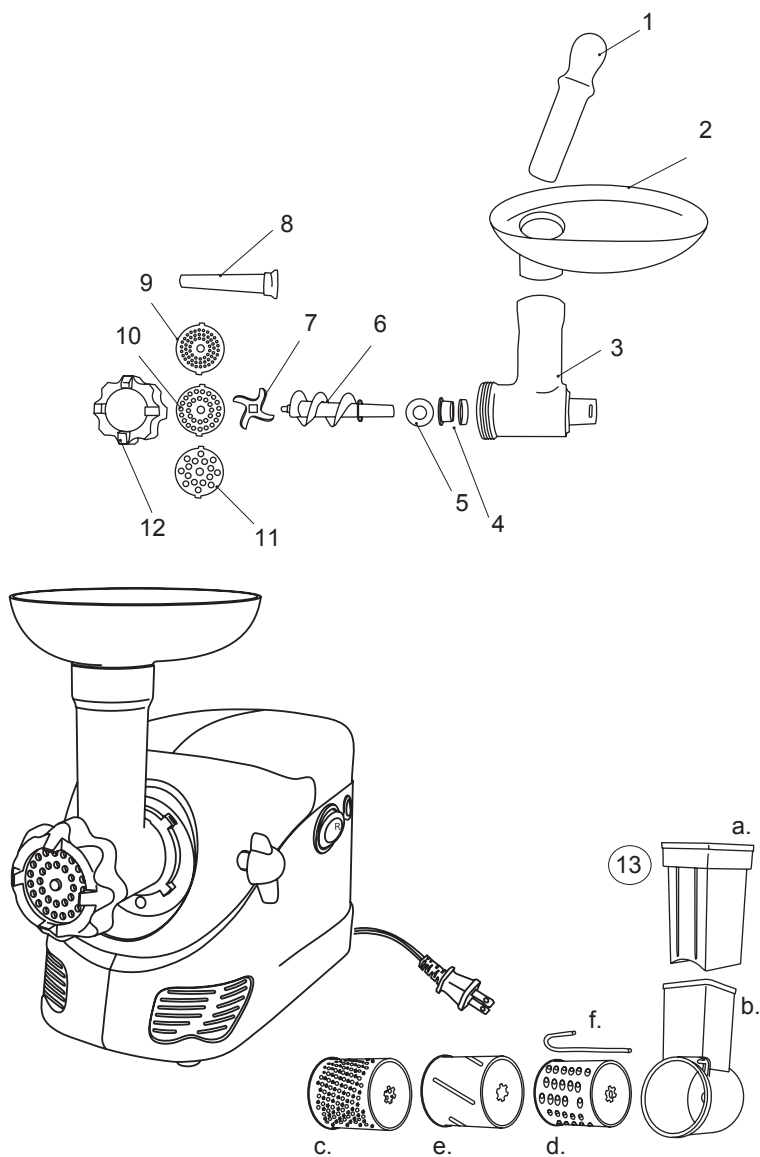
# GENERAL SAFETY RULES

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. Thoroughly inspect the Grinder before each use. DO NOT use the Grinder if any part (including the Power Cord and Plug) is broken or damaged. If the Grinder is damaged in any way, contact Customer Service at the telephone number listed on the back of this booklet.
2. BEFORE using the Grinder for the first time, thoroughly wash all parts that will contact food in warm soapy water. Rinse with clean water. Dry all parts before assembling the Grinder. The Grinder parts are not dishwasher safe.
3. NEVER immerse the Motor Unit in water or other liquid. Clean it by wiping with a damp cloth.
4. ONLY plug the Grinder into a 120 Volt, 60 Hz outlet. AVOID using extension cords.
5. DISCONNECT the Grinder from the power source when not in use.
6. KEEP FINGERS AND OTHER FOREIGN OBJECTS AWAY from the Grinder inlet during operation.
7. ONLY use the Stomper to push items into the Grinder. DO NOT use your fingers!
8. KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRINDER. DO NOT LEAVE THE GRINDER UNATTENDED.
9. To prevent unintentional starting, make sure the power switch is in the "off" position before connecting the Grinder to the power source.
10. DO NOT grind bones or other hard items such as shot pellets.
11. DO NOT use accessories from other manufacturers. Use of unauthorized accessories will void the warranty.
12. Tie back loose hair and clothing, roll up long sleeves, and remove ties and jewelry including watches, rings and bracelets before operating the Grinder.
13. If the Grinder becomes jammed, briefly engage in reverse to clear blockage.
14. DO NOT use the Grinder while under the influence of drugs or alcohol.
15. For indoor use only.
16. Household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# ENGLISH INSTRUCTIONS



# COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	STOMPER	82-0109
2	TRAY	82-0110
3	HEAD	82-0111
4	BUSHING SET (PLASTIC BUSHING, BEVELED RUBBER WASHER)	82-0114
5	PLASTIC WASHER	82-0116
6	AUGER	82-0112
7	KNIFE	82-0117
8	STUFFING FUNNEL	82-0113
9	STAINLESS STEEL 3 MM FINE GRINDING PLATE	82-0121
10	STAINLESS STEEL 5 MM MEDIUM GRINDING PLATE	82-0122
11	STAINLESS STEEL 7 MM COARSE GRINDING PLATE	82-0123
12	FRONT RING NUT	82-0118
13	SHREDDER/SLICER ATTACHMENT KIT	82-0105-W
	A. STOMPER	
	B. SHREDDER/SLICER HEAD	
	C. STAINLESS STEEL FINE SHREDDER BLADE	
	D. STAINLESS STEEL COURSE SHREDDER BLADE	
	E. STAINLESS STEEL SLICER BLADE	
	F. RETAINING PIN	

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

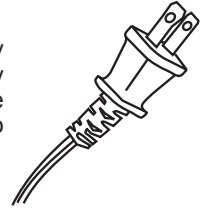
WestonProducts.com

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 001-440-638-3131

## 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.



## CLEANING INSTRUCTIONS

**WARNING!** Before cleaning, assembling or disassembling the **Grinder**, make sure it is turned “off” and disconnected from the power source. Test to make sure there is no power to the **Grinder** by switching the **Motor Unit** “on” and “off.”

Before using the Grinder for the first time, thoroughly clean all parts (including accessories) as instructed below. DO NOT immerse the Motor Unit in water or other liquid.

1. Turn the Motor Unit “off” and disconnect it from the electrical outlet.
2. Fully disassemble the attached Head.
3. Loosen the Head Locking Nut on the side of the Motor Unit.
4. Remove the Head from the Motor Unit.
5. DO NOT immerse the Motor Unit in water or other liquid. Clean the Motor Unit with a damp cloth or towel then wipe dry.
6. Wash all parts that contact food in warm soapy water. Rinse with clean water. Dry all parts immediately.

NOTE: The Grinder parts and Attachment parts are not dishwasher safe.

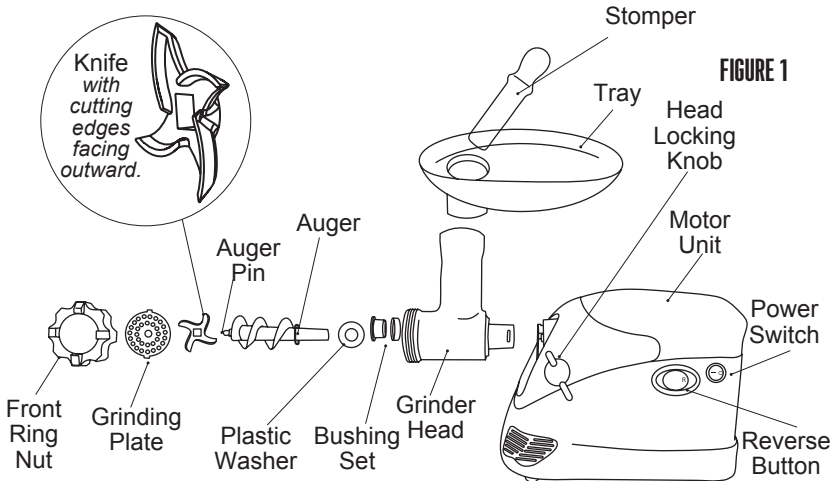
7. Lubricate the Grinder Head, Grinding Plates and Knife with a food-grade silicone spray after each use.

# GRINDER ASSEMBLY

**WARNING!** Before cleaning, assembling or disassembling the **Grinder**, make sure it is turned "off" and disconnected from the power source. Test to make sure there is no power to the **Grinder** by switching the **Motor Unit** "on" and "off."

1. Place the Plastic Washer then the Bushing Set onto the end of the Auger opposite the Pin (**FIGURE 1**).
2. Carefully insert the Auger into the Grinder Head.
3. Place the Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges of the Knife should face outward (**FIGURE 2**).
4. Place a Grinder Plate onto the round portion of the Auger Pin. Align the tabs on the Grinder Plate with the notches in the Grinder Head.
5. Screw the Front Ring Nut onto the Grinder Head until it is firmly tight. **DO NOT** over-tighten the Front Ring Nut to avoid damaging the Grinder during operation.
6. Loosen the Head Locking Knob on the side of the Motor Unit.
7. Install the Grinder Head onto the Motor Unit (**FIGURE 1**).
8. Tighten the Head Locking Knob to secure the Grinder Head.
9. Install the Tray onto the Grinder Head. Press the Tray down until fully seated (**FIGURE 1**).

FIGURE 2



## USING THE GRINDER

NOTE: Follow the “Food Safety Guidelines” in this manual and as outlined by the U.S. Food and Drug Administration (FDA) whenever using this appliance. Keep meat/food refrigerated and covered. Do not let meat/food sit out any longer than is necessary for processing.

1. Remove all bone, gristle and shot from the meat.
2. Cut meat into cubes about 1” (2.5 cm) per side.
3. Place meat in the Tray. Do not overfill the Tray. DO NOT operate the Grinder without the Tray in place.
4. Place a bowl or plate under the Front Ring Nut to catch ground meat as it exits the Grinder Head.
5. Make sure the Motor Unit is turned “off.” Connect the Power cord to an electrical outlet.
6. Turn the Switch “on.”
7. Feed meat into the Grinder Head.
8. Use the Stomper to push meat into the Grinder. NEVER use your fingers!
9. When grinding is complete, turn the Motor Unit “off” and disconnect it from the electrical outlet.

HELPFUL HINT: Use the Coarse Grinding Plate for the first grind. For fine ground meat, regrind the meat with the Medium or Fine Plate.

# STUFFER ASSEMBLY

**WARNING!** Before cleaning, assembling or disassembling the **Grinder**, make sure it is turned "off" and disconnected from the power source. Test to make sure there is no power to the **Grinder** by switching the **Motor Unit** "on" and "off."

1. Place the Plastic Washer then the Bushing Set onto the end of the Auger opposite the Pin (**FIGURE 3**).
2. Carefully insert the Auger into the Grinder Head.
3. Place the Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges of the Knife should face outward (**FIGURE 4**).
4. Place the Course Grinder Plate onto the round portion of the Auger Pin. Align the tabs on the Grinder Plate with the notches in the Grinder Head.
5. Insert the Stuffing Funnel through the Front Ring Nut (**FIGURE 3**).
6. Screw the Front Ring Nut/Stuffing Funnel assembly onto the Grinder Head until firmly tight. DO NOT over-tighten the Front Ring Nut to avoid damaging the Grinder during operation.
7. Loosen the Head Locking Knob on the side of the Motor Unit.
8. Install the Grinder Head onto the Motor Unit (**FIGURE 3**).
9. Tighten the Head Locking Knob to secure the Grinder Head.
10. Install the Tray onto the Grinder Head. Press the Tray down until fully seated (**FIGURE 3**).

FIGURE 4

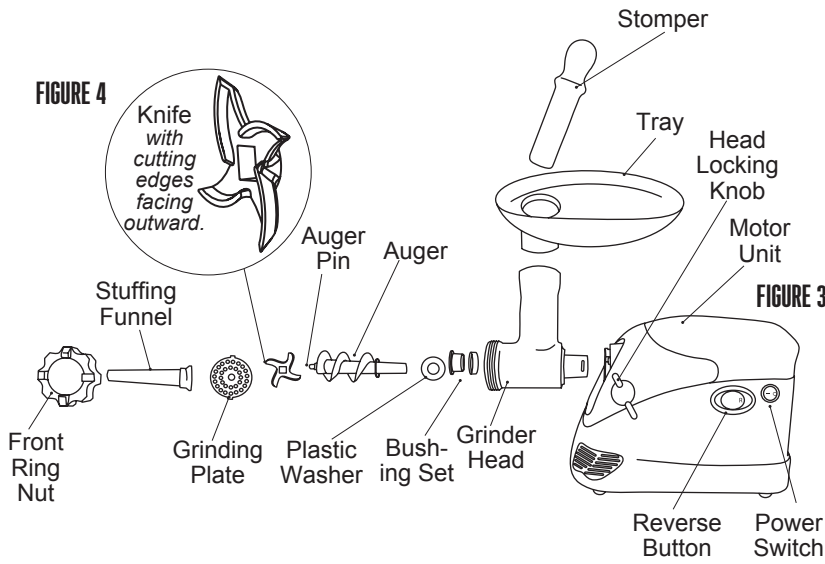
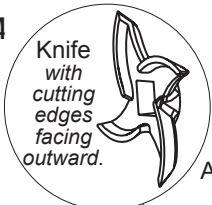


FIGURE 3

## USING THE STUFFER

**NOTE:** Follow the “Food Safety Guidelines” in this manual and as outlined by the U.S. Food and Drug Administration (FDA) whenever using this appliance. Keep meat/food refrigerated and covered. Do not let meat/food sit out any longer than is necessary for processing.

1. Place seasoned, ground meat in the Tray. Do not overfill the Tray. DO NOT operate the Grinder without the Tray in place.
2. Twist or tie closed one end of the sausage casing. You also can close and secure the end with a hog ring.
3. Slide the open end of the casing onto the Stuffing Funnel until the entire casing is on the Funnel.
4. Make sure the Motor Unit is turned “off.” Connect the Motor Unit to an electrical outlet.
5. Turn the Motor Unit “on.”
6. Use the Stomper to push meat into the Grinder. NEVER use your fingers!
7. Hold the sausage casing onto the Funnel so that it does not slip off while stuffing.
8. Slowly release portions of the casing while stuffing to allow the casing to fill with meat.
9. When stuffing is complete, turn “off” the Motor Unit and disconnect it from the electrical outlet.
10. Twist or tie closed each end of the casing. You also can close and secure the ends with a hog ring.

**HELPFUL HINT:** Firmly press ground meat into the Grinder with the Stomper to release any trapped air.

# SHREDDER/SLICER ASSEMBLY

NOTE: The Shredder/Slicer Attachment cannot be used with meat products.

1. Loosen the Head Locking Knob on the side of the Motor Unit.
2. Install the Shredder/Slicer Head onto the Motor Unit (**FIGURE 5**).
3. Tighten the Head Locking Knob to secure the Shredder/Slicer Head in place.
4. Insert a Blade into the Shredder/Slicer Head until it is fully seated. The open end of the Blade should face outward. Make sure the notches in the Blade mesh with the splines on the drive shaft within the cavity of the Head.
5. Insert the Blade Retaining Pin into the hole in the front, upper-right corner of the Shredder/Slicer Head. The longer leg of the Retaining Pin goes on the inside of the Blade.

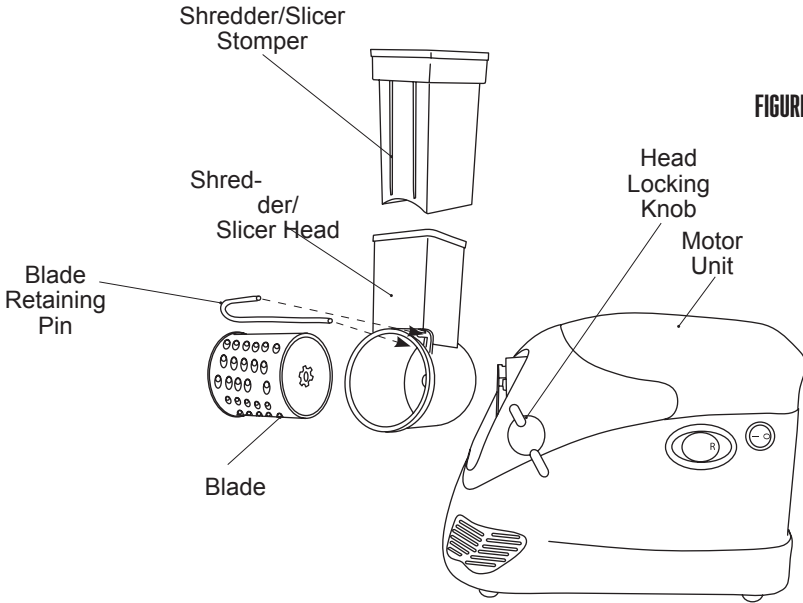


FIGURE 5

## USING THE SHREDDER/SLICER

NOTE: The Shredder/Slicer Attachment cannot be used with meat products.

NOTE: Follow the “Food Safety Guidelines” in this manual and as outlined by the U.S. Food and Drug Administration (FDA) whenever using this appliance. Keep meat/food refrigerated and covered. Do not let meat/food sit out any longer than is necessary for processing.

1. Cut cheese, fruit or vegetables into pieces that will easily fit into the Shredder/Slicer’s feed chute.

IMPORTANT: Remove pits, stems, shells and seeds before placing fruits or nuts into the Shredder/Slicer to avoid damaging the Blade.

2. Place a bowl or plate under the open end of the Shredder/Slicer Head to collect food as it exits.

3. Make sure the Motor Unit is turned “off.” Connect the Motor Unit to an electrical outlet.

4. Turn the Motor Unit “on.”

5. Feed food into the Shredder/Slicer Head.

6. Use the Stomper to push food into the Shredder/Slicer Head. NEVER use your fingers! NEVER reach into the Blade opening!

HELPFUL HINT: If the Blade fills with food, turn the Motor Unit “off” and disconnect it from the electrical outlet. Use a rubber spatula or a wooden spoon to scoop food out of the Blade into the bowl. NEVER use your fingers! NEVER reach into the Blade opening!

# 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.

# SAUSAGE INFORMATION

## MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

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

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

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

## CURING

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

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

## CASING

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

## TYPES OF SAUSAGE

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

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

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. Weston offers Outdoor Propane Smokers in a variety of sizes (41-0701-W, 41-0301-W, or 41-0401-W). Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

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

## STORAGE

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



# ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. 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.

To register your product: complete the online form at [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty), or submit the completed Warranty Card and a copy of the purchase receipt.

This warranty does not cover unregistered products, 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 transferrable. 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: go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

To use the Warranty Card to register your product, follow these instructions:

## WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Customer Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City/State/Zip/Country: \_\_\_\_\_

Telephone Number: \_\_\_\_\_

E-Mail Address: \_\_\_\_\_

Original Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Copy of Receipt  
Included

Product Model #: \_\_\_\_\_

Serial # (if applicable): \_\_\_\_\_

I have read the warranty information. Initial here: \_\_\_\_\_



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



# PICADORA DE CARNE

**ELECTRICO DE LUJO CON ACCESORIO TRITURADOR**

**82-0103-W**

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 072215

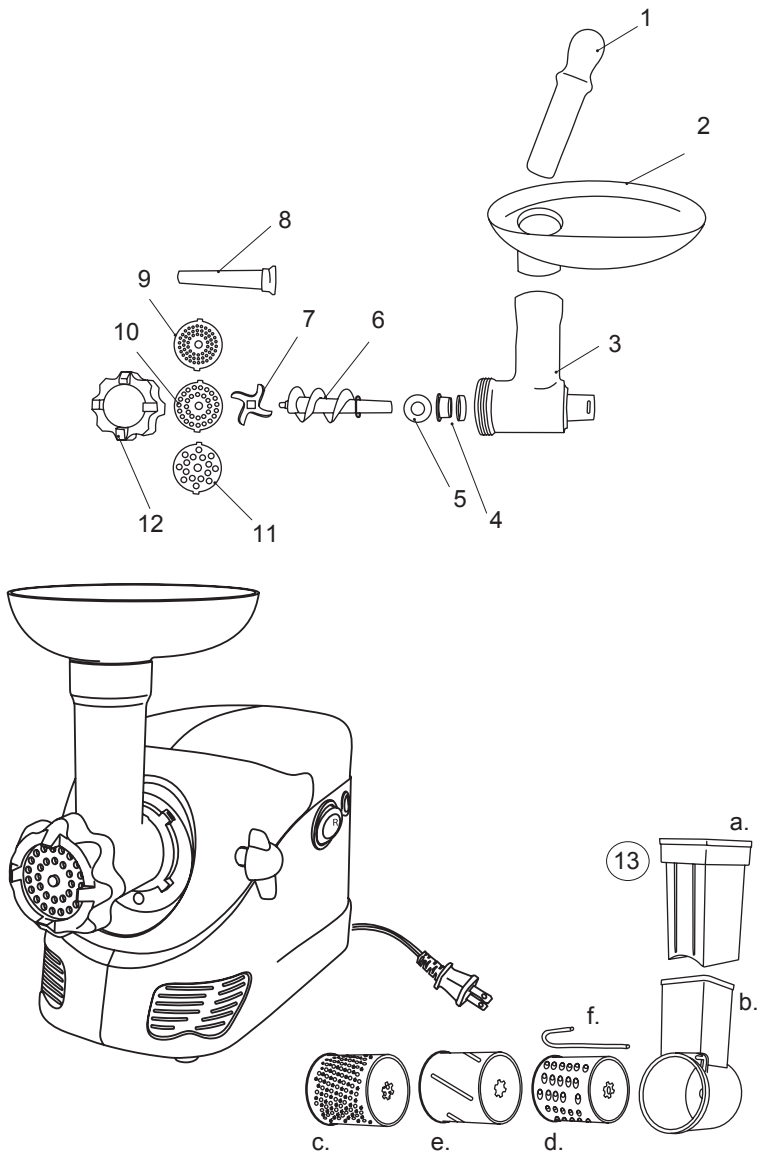
## REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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. Revise cuidadosamente la picadora antes de cada uso. NO use la picadora si tiene alguna pieza rota o dañada (incluso el cable de alimentación y el enchufe). Si la picadora tiene algún tipo de daño, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente al número de teléfono que figura al dorso de este manual.
2. ANTES de usar por primera vez la picadora, lave bien todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos con agua tibia jabonosa. Enjuague con agua limpia. Seque todas las piezas antes de ensamblar la máquina. Las piezas de la picadora no son aptas para el lavavajillas.
3. NUNCA sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido. Límpielo utilizando un paño húmedo.
4. Enchufe la picadora ÚNICAMENTE a un tomacorriente de 120 voltios y 60 Hz. EVITE usar prolongadores.
5. DESCONECTE la picadora de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.
6. MANTENGA LOS DEDOS Y OTROS OBJETOS EXTRAÑOS ALEJADOS del conducto de entrada de la picadora durante el funcionamiento.
7. Use SOLO el prensador para empujar los alimentos dentro de la picadora. ¡NO use los dedos!
8. MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DE LA PICADORA. NO DEJE LA PICADORA SIN SUPERVISIÓN.
9. Para evitar arranques imprevistos, asegúrese de que la tecla de encendido se encuentre en la posición de “apagado” (off) antes de conectar la picadora a la fuente de alimentación.
10. NO pique huesos ni ningún otro objeto duro como perdigones.
11. NO use accesorios de otros fabricantes. El uso de accesorios no autorizados anulará la garantía.
12. Recójase el cabello y la ropa suelta, remánguese las mangas largas y quítese corbatas y alhajas, incluso relojes, anillos y pulseras antes de utilizar la picadora.
13. Si la picadora se atasca, póngala a funcionar por un momento en marcha atrás para eliminar el bloqueo.
14. NO use la picadora bajo los efectos de drogas o alcohol.
15. Únicamente para uso interior.
16. Únicamente para uso doméstico.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!





# LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	PRENSADOR	82-0109
2	BANDEJA	82-0110
3	CABEZAL	82-0111
4	JUEGO DE CASQUILLOS (CASQUILLO DE PLÁSTICO, ARANDELA DE GOMA BISELADO)	82-0114
5	ARANDELA PLÁSTICA	82-0116
6	TORNILLO SIN FÍN	82-0112
7	CUCHILLA	82-0117
8	EMBUDO DE LLENADO	82-0113
9	PLACA PICADORA FINA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 3 MM	82-0121
10	PLACA PICADORA MEDIANA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 5 MM	82-0122
11	PLACA PICADORA GRUESA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 7 MM	82-0123
12	TUERCA DE SEGURIDAD DELANTERA	82-0118
13	KIT DE ACCESORIO TRITURADOR/REBANADOR	82-0105-W
	A. PRENSADOR	
	B. CABEZAL TRITURADOR/REBANADOR	
	C. HOJA TRITURADORA FINA DE ACERO INOXIDABLE	
	D. HOJA TRITURADORA GRUESA DE ACERO INOXIDABLE	
	E. HOJA REBANADORA DE ACERO INOXIDABLE	
	F. CLAVIJA DE SUJECIÓN	

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

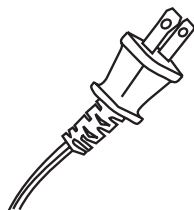
[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

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 001-440-638-3131

## INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe estar bien metida en el tomacorriente. Si las patas no entran en el tomacorriente, dele vuelta a la clavija. Si aun así no entran en el tomacorriente, consulte con un electricista calificado. NO trate de modificar la clavija de ninguna manera.



## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la **picadora**, asegúrese de que esté "apagada" y que esté desconectada de la fuente de alimentación. Compruebe que la **picadora** no esté conectada a la alimentación pulsando el interruptor de la **unidad del motor** en "encendido" (on) y "apagado" (off).

Antes de usar la picadora por primera vez, limpie cuidadosamente todas las piezas (incluso los accesorios) según las siguientes instrucciones. NO sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido.

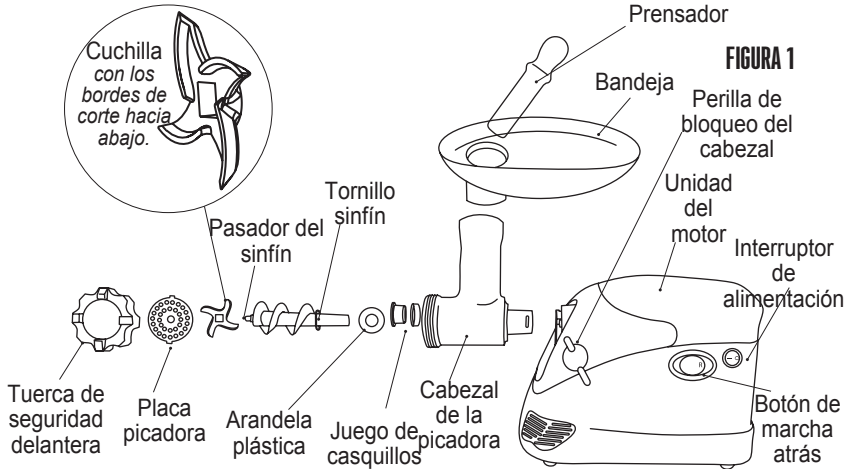
1. Apague la unidad del motor y desconecte el electrodoméstico del tomacorriente.
  2. Desarme completamente el cabezal colocado.
  3. Afloje la tuerca de fijación del cabezal en la parte lateral de la unidad del motor.
  4. Quite el cabezal de la unidad del motor.
  5. NO sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la unidad del motor con un paño o una toalla mojados y después seque.
  6. Lave todas las piezas que estuvieron en contacto con los alimentos en agua tibia jabonosa. Enjuague con agua limpia. Seque todas las piezas inmediatamente.
- NOTA: Las piezas de la picadora y de los accesorios no son aptas para el lavavajillas.
7. Lubrique el cabezal de la picadora, las placas picadoras y la cuchilla después de cada uso con un aerosol de silicona apta para alimentos.

# ENSAMBLADO DE LA PICADORA

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la **picadora**, asegúrese de que esté “apagada” y que esté desconectada de la fuente de alimentación. Compruebe que la **picadora** no esté conectada a la alimentación pulsando el interruptor de la **unidad del motor** en “encendido” (on) y “apagado” (off).

1. Coloque la arandela plástica y después el juego de casquillos en el extremo del tornillo sinfín opuesto al pasador (**FIGURA 1**).
2. Con cuidado inserte el tornillo sinfín en el cabezal de la picadora.
3. Coloque la cuchilla en la parte cuadrada del pasador del sinfín. Los extremos cortantes de la cuchilla deben quedar hacia afuera (**FIGURA 2**).
4. Coloque una placa picadora en el extremo redondo del pasador del sinfín. Alinee las lengüetas de la placa picadora con las muescas del cabezal de la picadora.
5. Coloque la tuerca de seguridad delantera en el cabezal de la picadora y ajústela hasta que quede firme. **NO** ajuste excesivamente la tuerca de seguridad delantera para evitar daños a la picadora durante el funcionamiento.
6. Afloje la perilla de bloqueo del cabezal en la parte lateral de la unidad del motor.
7. Coloque el cabezal de la picadora sobre la unidad del motor (**FIGURA 1**).
8. Ajuste la perilla de bloqueo del cabezal para fijar el cabezal de la picadora.
9. Coloque la bandeja sobre el cabezal de la picadora. Presione la bandeja hacia abajo hasta que quede completamente asentada (**FIGURA 1**).

**FIGURA 2**



**FIGURA 1**

## USO DE LA PICADORA

NOTA: Siga las “Pautas de seguridad alimentaria” de este manual y las indicaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) siempre que use este electrodoméstico. Conserve la carne o los alimentos tapados y refrigerados. No deje que la carne o los alimentos permanezcan afuera por más tiempo del necesario para procesarlos.

1. Quite todo hueso, cartílago y perdigones de la carne.
2. Corte la carne en cubos de aproximadamente 1” (2.5 cm) de lado.
3. Coloque la carne en la bandeja. No llene la bandeja en exceso. NO opere la picadora si la bandeja no está en su lugar.
4. Coloque un bol o un plato debajo de la tuerca de seguridad delantera para recoger la carne picada a medida que sale del cabezal de la picadora.
5. Asegúrese de que la unidad del motor esté apagada. Conecte la cable de alimentación a un tomacorriente.
6. Apague la interruptor.
7. Coloque la carne dentro del cabezal de la picadora.
8. Use el prensador para empujar los alimentos dentro de la picadora. ¡NUNCA use los dedos!
9. Cuando la molienda está completa, apague la unidad del motor y desconéctela del tomacorriente.

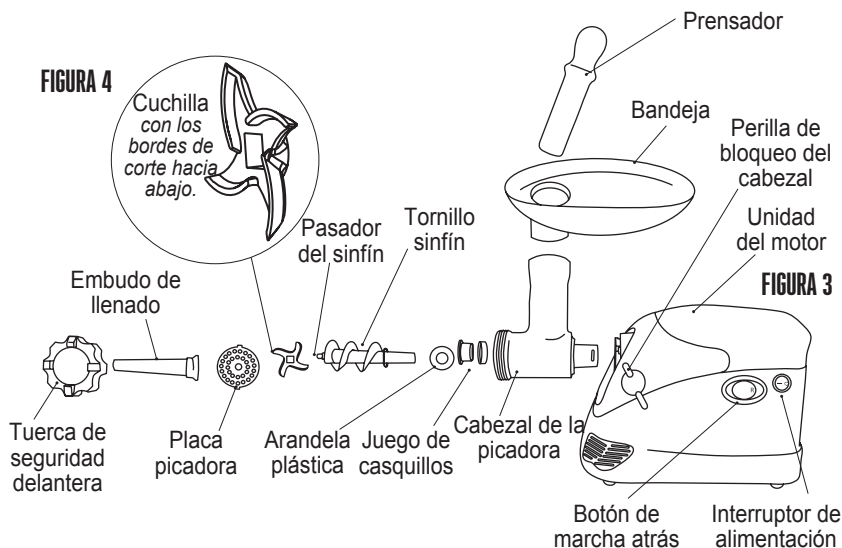
SUGERENCIA: Use la placa picadora gruesa para la primera molienda. Para picar la carne más fina, vuelva a pasar la carne por la picadora con la placa mediana o la fina.

# ENSAMBLADO DE LA EMBUTIDORA

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la **picadora**, asegúrese de que esté “apagada” y que esté desconectada de la fuente de alimentación. Compruebe que la **picadora** no esté conectada a la alimentación pulsando el interruptor de la **unidad del motor** en “encendido” (on) y “apagado” (off).

1. Coloque la arandela plástica y después el juego de casquillos en el extremo del tornillo sinfín opuesto al pasador (FIGURA 3).
2. Con cuidado inserte el tornillo sinfín en el cabezal de la picadora.
3. Coloque la cuchilla en la parte cuadrada del pasador del sinfín. Los extremos cortantes de la cuchilla deben quedar hacia afuera (FIGURA 4).
4. Coloque la placa supuesto en el extremo redondo del pasador del sinfín. Alinee las lengüetas de la placa picadora con las muescas del cabezal de la picadora.
5. Inserte el embudo de llenado a través de la tuerca de seguridad delantera (FIGURA 3).
6. Coloque el conjunto de la tuerca de seguridad delantera con el embudo de llenado en el cabezal de la picadora y ajústelo hasta que quede firme. NO ajuste excesivamente la tuerca de seguridad delantera para evitar daños a la picadora durante el funcionamiento.
7. Afloje la perilla de bloqueo del cabezal en la parte lateral de la unidad del motor.
8. Coloque el cabezal de la picadora sobre la unidad del motor (FIGURA 3).
9. Ajuste la perilla de bloqueo del cabezal para fijar el cabezal de la picadora.
10. Coloque la bandeja sobre el cabezal de la picadora. Presione la bandeja hacia abajo hasta que quede completamente asentada (FIGURA 3).

FIGURA 4



## USO DE LA EMBUTIDORA

NOTA: Siga las “Pautas de seguridad alimentaria” de este manual y las indicaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) siempre que use este electrodoméstico. Conserve la carne o los alimentos tapados y refrigerados. No deje que la carne o los alimentos permanezcan afuera por más tiempo del necesario para procesarlos.

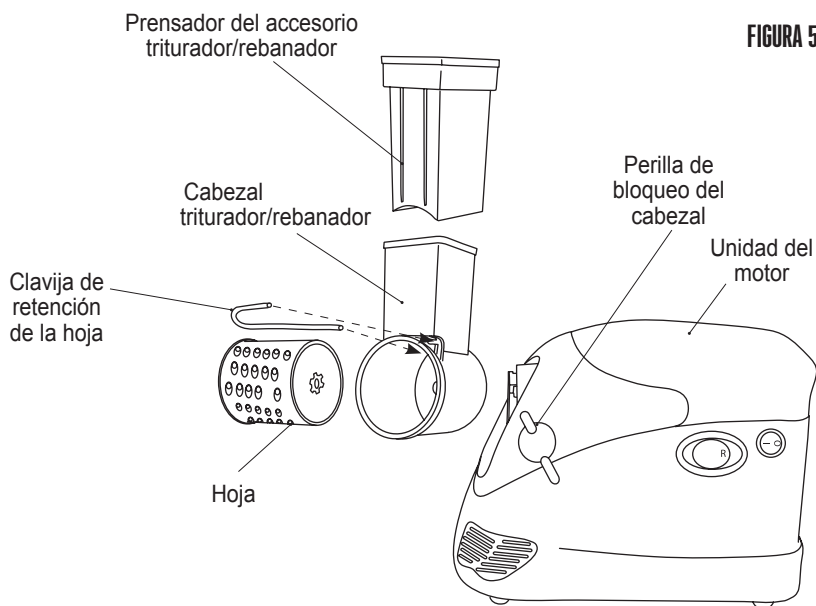
1. Coloque la carne picada y sazonada en la bandeja. No llene la bandeja en exceso. NO opere la picadora si la bandeja no está en su lugar.
2. Retuerza o ate bien uno de los extremos de la envoltura del embutido. También puede cerrar y asegurar el extremo con una grapa.
3. Deslice el extremo del envoltorio sobre el embudo de llenado hasta que toda la tripa quede sobre el embudo.
4. Asegúrese de que la unidad del motor esté apagada. Conecte la unidad del motor a un tomacorriente.
5. Encienda la unidad del motor.
6. Use el prensador para empujar la carne dentro de la picadora. ¡NUNCA use los dedos!
7. Sujete el envoltorio del embutido sobre el embudo de modo que no se salga durante el llenado.
8. Libere lentamente porciones del envoltorio mientras va ingresando el relleno para dejar que la tripa se llene de carne.
9. Cuando el llenado está completo, apague la unidad del motor y desconéctela del tomacorriente.
10. Retuerza o ate bien ambos extremos del envoltorio. También puede cerrar y asegurar los extremos con grapas.

SUGERENCIA: Presione con firmeza la carne picada en la picadora con el prensador para liberar el aire que pueda quedar atrapado.

## ACCESORIO TRITURADOR/REBANADOR

NOTA: El accesorio triturador/rebanador no se puede usar con productos cárnicos.

1. Afloje la perilla de bloqueo del cabezal en la parte lateral de la unidad del motor.
2. Coloque el cabezal triturador/picador sobre la unidad del motor (figura 5).
3. Ajuste la perilla de bloqueo del cabezal para fijar el cabezal triturador/picador en su lugar.
4. Inserte una hoja en el cabezal triturador/rebanador hasta que quede completamente asentada. El extremo abierto de la hoja debe mirar hacia afuera. Asegúrese de que las muescas de la hoja engranen con las estrías del eje de transmisión de la cavidad del cabezal.
5. Inserte la clavija de sujeción de la hoja en el orificio frontal del extremo superior derecho del cabezal triturador/rebanador. La pata más larga de la clavija de retención va dentro de la hoja.



## USO DEL ACCESORIO TRITURADOR/REBANADOR

NOTA: El accesorio triturador/rebanador no se puede usar con productos cárnicos.

NOTA: Siga las "Pautas de seguridad alimentaria" de este manual y las indicaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) siempre que use este electrodoméstico. Conserve la carne o los alimentos tapados y refrigerados. No deje que la carne o los alimentos permanezcan afuera por más tiempo del necesario para procesarlos.

1. Corte queso, fruta o vegetales en trozos que entren con facilidad en la tolva de alimentación del accesorio triturador/rebanador.

**IMPORTANTE:** Retire los carozos, tallos, cáscaras y semillas antes de colocar las frutas frescas o secas en el accesorio triturador/rebanador para evitar daños en la hoja.

2. Coloque un bol o un plato debajo del extremo abierto del cabezal triturador/rebanador para recoger los alimentos a medida que salen.

3. Asegúrese de que la unidad del motor esté apagada. Conecte la unidad del motor a un tomacorriente.

4. Encienda la unidad del motor.

5. Introduzca los alimentos en el cabezal triturador/rebanador.

6. Use el prensador para empujar los alimentos dentro del cabezal triturador/rebanador. ¡NUNCA use los dedos! ¡NUNCA toque la abertura de la hoja!

**SUGERENCIA:** Si la hoja se llena de alimentos, apague la unidad del motor y desconéctela del tomacorriente. Use una espátula de goma o una cuchara de madera para retirar los alimentos de la hoja y traspasarlos al bol. ¡NUNCA use los dedos! ¡NUNCA toque la abertura de la hoja!

# 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. Esta 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.

# INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA

## SELECCIÓN DE CARNE PARA HACER SALCHICHAS

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

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

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

## CURADO

Es importante curar adecuadamente las carnes para conservarlas, y destruir los microorganismos indeseables en las superficies de la carne que causan su descomposición así como enfermedades derivadas de ésta. Hay muchas medidas que son de ayuda en este proceso, como el ahumado, la cocción, el secado, la refrigeración, y la adición de ingredientes para curado. Los medios más antiguos para lograr esto eran mediante la introducción de la sal en la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varía ampliamente entre los diferentes tipos de bacterias. El crecimiento de algunas bacterias se inhibe por concentraciones de sal tan bajas como el 3% en por ejemplo la Salmonela, mientras que otros tipos son capaces de sobrevivir en concentraciones mucho más altas de sal, por ejemplo el estafilococo. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos no deseados que normalmente se encuentran en los productos de carne y de aves de corral curadas se inhibe a concentraciones bajas de sal. El curado moderno se basa en nitratos y es muy científico. Adquiera Sal rosa para curar Weston (02-0000-W) y siga las instrucciones para asegurar que está curando adecuadamente su salchicha casera.

## FORRO

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

## TIPOS DE SALCHICHAS

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

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

Las salchichas ahumadas y las cocidas incluyen al salami, a la mortadela, a los siempre populares perros calientes y a muchas otras. El ahumado adecuado requiere un ahumadero o un ahumador. Weston ofrece ahumadores de propano para estar al aire libre en varios tamaños (41-0701-W, 41-0301-W, o 41-0401-W). La mayoría de las salchichas ahumadas se calientan antes de servir. Muchas personas piensan que una salchicha ahumada va a durar mucho más tiempo sin echarse a perder, pero esto no es cierto. Las salchichas ahumadas deben ser tratadas de la misma manera que las salchichas frescas en cuanto al almacenamiento. Las salchichas secas requieren un tiempo de procesamiento más largo, ya que se secan al aire durante un largo período de tiempo. Las salchichas curadas en seco incluyen salami, chorizo y pepperoni, entre otras. Las condiciones en las que se seca la carne son muy exigentes; la temperatura, el tiempo y la humedad deben ser monitoreados cuidadosamente para obtener un producto seguro y delicioso.

## ALMACENAMIENTO

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



# UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty) o envíe la tarjeta de garantía completada y una copia del recibo de compra.

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact) o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con envíos del producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

Para usar la tarjeta de garantía para registrar su producto, siga estas instrucciones:

## TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: WESTON BRANDS, LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad/Estado/Código Zip/País: \_\_\_\_\_

Número Telefónico: \_\_\_\_\_

Dirección de Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Copia del recibo  
incluido

Fecha de Compra Original: \_\_\_\_\_

Modelo del Producto #: \_\_\_\_\_

# de Serie (Si corresponde): \_\_\_\_\_



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



# HACHOIR À VIANDE

**ÉLECTRIQUE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE AVEC  
ACCESSOIRE DÉCHIQUETEUSE/TRANCHEUSE**

**82-0103-W**

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 072215

# ⚠️ IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

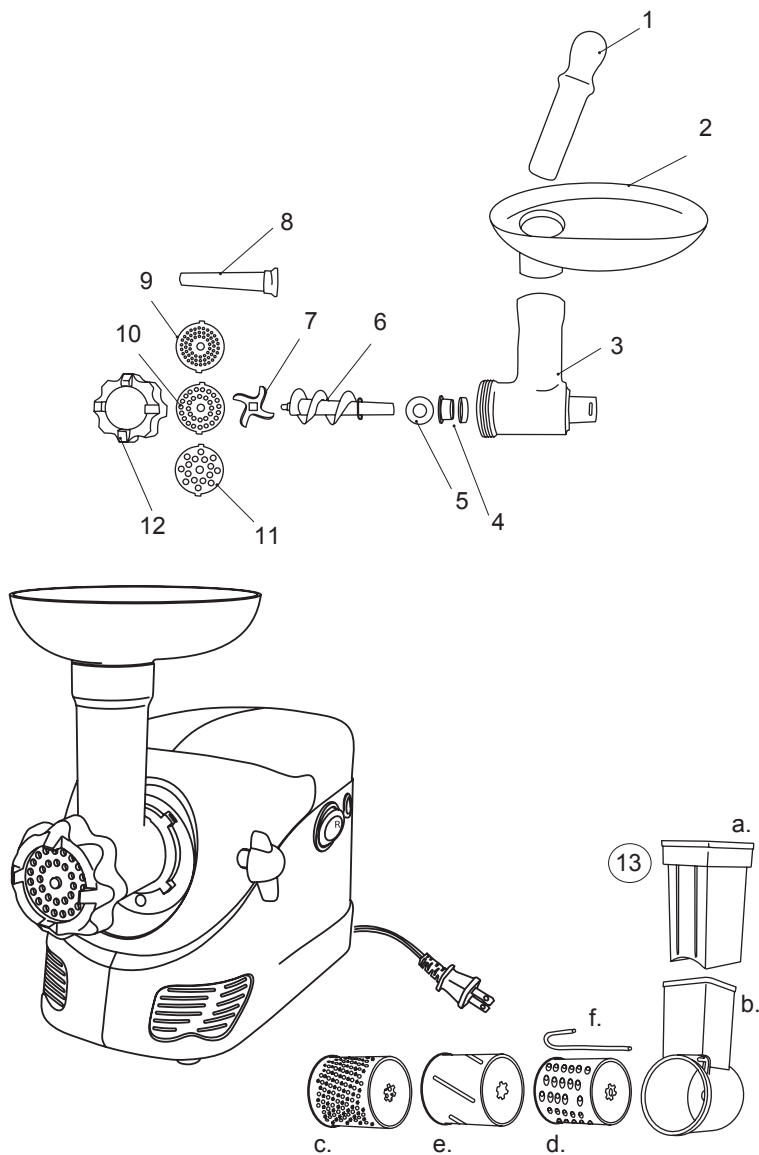
LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST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

1. Bien examiner le Hachoir avant chaque utilisation. NE PAS utiliser le Hachoir si toute pièce (y compris le Cordon d'alimentation et la Fiche) est cassée ou endommagée. Si le Hachoir est endommagé de quelque façon que ce soit, contactez le Service à la clientèle au numéro de téléphone listé au dos de ce manuel.
2. AVANT d'utiliser le Hachoir pour la première fois, bien laver toutes les pièces qui viendront en contact avec les aliments dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer avec de l'eau propre. Sécher toutes les pièces avant d'assembler le Hachoir. Les pièces du Hachoir ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
3. NE JAMAIS immerger le Bloc moteur dans de l'eau ou autre liquide. Le nettoyer en essuyant avec un chiffon humide.
4. Brancher le Hachoir SEULEMENT dans une prise de courant de 120 Volts, 60 Hz. ÉVITEZ d'utiliser des rallonges.
5. DÉBRANCHER le Hachoir de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. GARDER LES DOIGTS ET AUTRES CORPS ÉTRANGERS ÉLOIGNÉS de l'orifice d'entrée du Hachoir pendant son utilisation.
7. Utilisez SEULEMENT le Poussoir pour pousser les aliments dans le Hachoir. N'UTILISEZ PAS vos doigts!
8. GARDEZ LE HACHOIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. NE PAS LAISSER LE HACHOIR NON SURVEILLÉ.
9. Pour empêcher le démarrage accidentel, assurez-vous que l'interrupteur de mise en marche est sur la position "off" (Arrêt) avant de brancher le Hachoir à la source d'alimentation.
10. NE PAS broyer des os ou autres produits durs tels que grenailles de plomb.
11. NE PAS utiliser d'accessoires d'autres fabricants. L'utilisation d'accessoires non autorisés annulera la garantie.
12. Attachez en arrière les cheveux détachés et les vêtements lâches, roulez les longues manches, et enlevez cravates, et bijoux, y compris montres, bagues et bracelets avant de se servir du Hachoir.
13. Si le Hachoir devient bloqué, mettre en marche inverse pendant un bref instant pour dégager l'obstruction.
14. NE PAS utiliser le Hachoir tout en étant sous l'influence de drogues ou d'alcool.
15. Seulement pour une utilisation à l'intérieur.
16. Usage domestique seulement.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!



# INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



# DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	POUSSOIR	82-0109
2	PLATEAU	82-0110
3	TÊTE	82-0111
4	L'ENSEMBLE DE DOUILLE (BAGUE EN PLASTIQUE, RONDELLE EN CAOUTCHOUC BISEAUTÉ)	82-0114
5	RONDELLE EN PLASTIQUE	82-0116
6	VIS SANS FIN	82-0112
7	COUTEAU	82-0117
8	ENTONNOIR À FARCE	82-0113
9	DISQUE POUR HACHAGE FIN EN ACIER INOXYDABLE DE 3 M	82-0121
10	DISQUE POUR HACHAGE MOYEN EN ACIER INOXYDABLE DE 5 MM	82-0122
11	DISQUE POUR HACHAGE GROS EN ACIER INOXYDABLE DE 7 MM	82-0123
12	ÉCROU À ŒIL DE DEVANT	82-0118
13	SHREDDER/SLICER ATTACHMENT KIT	82-0105-W
	A. POUSSOIR	
	B. TÊTE DE DÉCHIQUETEUSE/ TRANCHEUSE	
	C. LAME POUR DÉCHIQUETAGE FIN EN ACIER INOXYDABLE	
	D. LAME POUR DÉCHIQUETAGE GROS EN ACIER INOXYDABLE	
	E. LAME DE TRANCHEUSE EN ACIER INOXYDABLE	
	F. CLAVETTE D'ARRÊT	

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

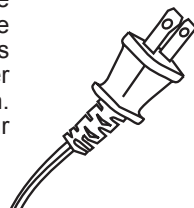
[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

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 001-440-638-3131

## 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.



## DIRECTIVES CONCERNANT LE NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!** Avant le nettoyage, le montage ou le démontage du Hachoir, s'assurer qu'il est à l'arrêt, sur la position "off" et débranché de la source d'alimentation. Vérifiez que le Hachoir n'est pas alimenté en plaçant l'interrupteur du Bloc moteur sur la position "on" (marche) et "off" (arrêt).

Avant d'utiliser le Hachoir pour la première fois, bien nettoyer toutes les pièces (y compris les accessoires) comme expliqué ci-dessous. **NE PAS** immerger le Bloc moteur dans l'eau ou autre liquide.

1. Mettre le Bloc moteur à l'arrêt, sur la position "off" et le débrancher de la prise de courant.
2. Démonter complètement la Tête attachée.
3. Desserrer l'Écrou de blocage de la tête sur le côté du Bloc moteur.
4. Enlever la Head du Bloc moteur.
5. **NE PAS** immerger le Bloc moteur dans l'eau ou autre liquide. Nettoyer le Bloc moteur avec un chiffon humide ou serviette puis essuyer jusqu'à ce qu'il soit sec.
6. Laver toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer avec de l'eau propre. Sécher immédiatement toutes les pièces.

**REMARQUE:** Les pièces du Hachoir et les pièces des Accessoires ne son pas lavables au lave-vaisselle.

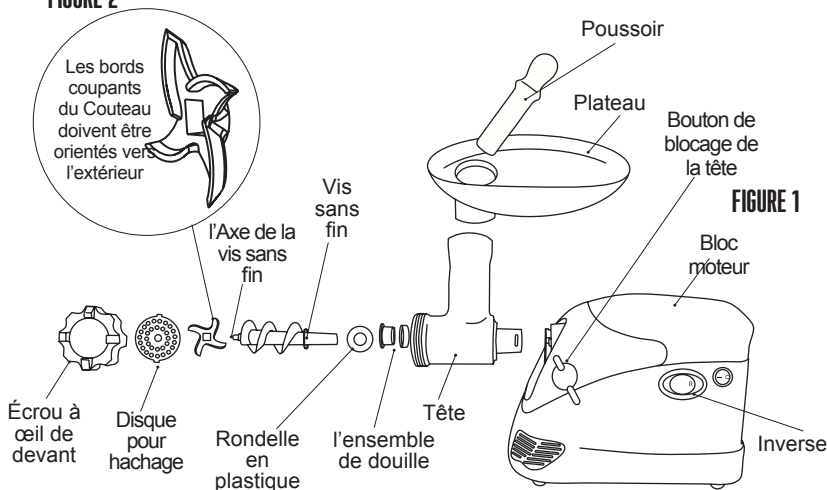
7. Lubrifier la Tête de Hachoir, les Disques pour hachage et le Couteau avec un aérosol à base de silicone de qualité alimentaire après chaque utilisation.

# ASSEMBLAGE DU HACHOIR

**AVERTISSEMENT!** Avant le nettoyage, le montage ou le démontage du Hachoir, s'assurer qu'il est à l'arrêt, sur la position "off" et débranché de la source d'alimentation. Vérifiez que le Hachoir n'est pas alimenté en plaçant l'interrupteur du Bloc moteur sur la position "on" (marche) et "off" (arrêt).

1. Placer la Rondelle en plastique puis l'ensemble de douille sur l'extrémité de la Vis sans fin opposée à l'axe (FIGURE 1).
2. Insérer soigneusement la Vis sans fin dans la Tête de Hachoir.
3. Placer le Couteau la partie carrée de l'axe de la vis sans fin. Les bords coupants du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur (FIGURE 2).
4. Placer un Disque pour hachage sur la partie ronde de l'axe de la vis sans fin. Aligner les languettes sur le Disque pour hachage avec les encoches dans la Tête de Hachoir.
5. Visser l'Écrou à œil de devant sur la Tête de Hachoir jusqu'à ce qu'il soit fermement serré. NE PAS trop serrer l'Écrou à œil de devant pour éviter d'endommager le Hachoir durant l'utilisation.
6. Desserrer le Bouton de blocage de la tête sur le coté du Bloc moteur.
7. Installer la Tête de Hachoir sur le Bloc moteur (FIGURE 1).
8. Serrer le Bouton de blocage de la tête pour bien attacher la Tête de Hachoir.
9. Installer le Plateau sur la Tête de Hachoir. Appuyer sur le Plateau vers le bas jusqu'à ce qu'il soit complètement en place (FIGURE 1).

FIGURE 2



## UTILISATION DU HACHOIR

REMARQUE: Suivez les « Directives sur la sécurité alimentaire » dans ce manuel et comme défini par l'U.S. Food and Drug Administration (FDA) chaque fois que vous utilisez cet appareil. Gardez la viande/les aliments réfrigérés et couverts. Ne pas laisser la viande/les aliments à la température ambiante plus longtemps que nécessaire pour le traitement.

1. Enlever les os, cartilages et balles de la viande.
2. Couper la viande en cubes d'environ 2,5 cm (1 po).
3. Placer la viande dans le Plateau. Ne pas trop remplir le Plateau. NE PAS utiliser le Hachoir sans le Plateau en place.
4. Placez un bol ou une assiette sous l'Écrou à œil de devant pour recueillir la viande hachée qui sort de la Tête de Hachoir.
5. S'assurer que le Bloc moteur est à l'arrêt, sur la position "off." Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique.
6. Mettre le Bloc moteur en marche, sur la position "on."
7. Mettez l'interrupteur sur.
8. Utilisez le Pousoir pour pousser la viande dans le Hachoir. NE JAMAIS utiliser vos doigts!
9. Lorsque le hachage est fini, mettre le Bloc moteur à l'arrêt sur la position "off" et le débrancher de la prise de courant.

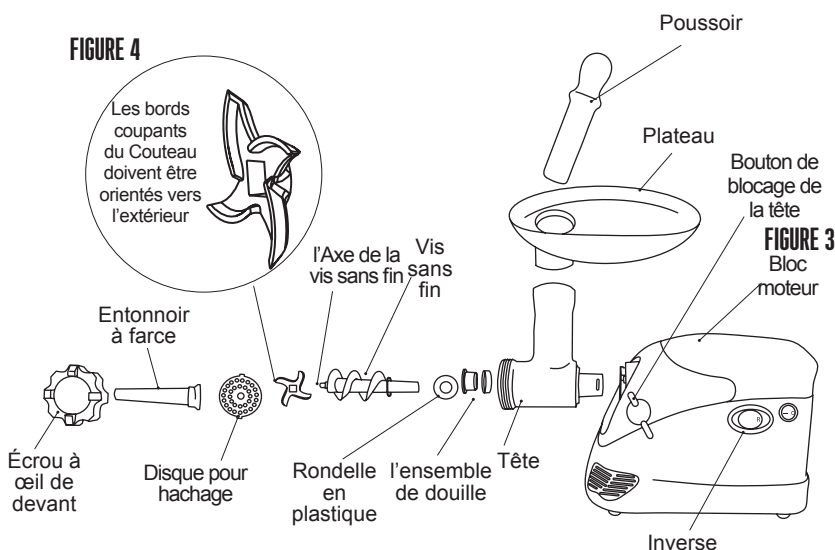
CONSEIL PRATIQUE : Utiliser le Disque pour hachage à gros trous pour le premier hachage. Pour la viande hachée finement, re-hachez la viande avec le Disque pour hachage à trous moyens ou fins.

# ASSEMBLAGE DE L'OUTIL À FARCIR

**AVERTISSEMENT!** Avant le nettoyage, le montage ou le démontage du Hachoir, s'assurer qu'il est à l'arrêt, sur la position "off" et débranché de la source d'alimentation. Vérifiez que le Hachoir n'est pas alimenté en plaçant l'interrupteur du Bloc moteur sur la position "on" (marche) et "off" (arrêt).

1. Placer la Rondelle en plastique puis l'ensemble de douille sur l'extrémité de la Vis sans fin opposée à l'axe (FIGURE 3).
2. Insérer soigneusement la Vis sans fin dans la Tête de Hachoir.
3. Placez le Couteau sur la partie carrée de l'axe de la vis sans fin. Les bords coupants du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur (FIGURE 4).
4. Placer la plaque cours de broyeur sur la partie ronde de l'axe de la vis sans fin. Aligner les languettes sur le Disque pour hachage avec les encoches dans la Tête de Hachoir.
5. Insérer l'Entonnoir à farce à travers l'Écrou à œil de devant (FIGURE 3).
6. Vissez le montage Écrou à œil de devant/ Entonnoir à farce sur la Tête de Hachoir jusqu'à ce qu'il soit fermement serré. NE PAS trop serrer l'Écrou à œil de devant pour éviter d'endommager le Hachoir pendant l'utilisation.
7. Desserrez le Bouton de blocage de la Tête sur le côté du Bloc moteur.
8. Installez la Tête de Hachoir sur le Bloc moteur (FIGURE 3).
9. Serrez le Bouton de blocage de la Tête pour bien attacher la Tête de Hachoir.
10. Installez le Plateau sur la Tête de Hachoir. Appuyez vers le bas sur le Plateau jusqu'à ce qu'il soit complètement en place (FIGURE 3).

FIGURE 4



## ASSEMBLAGE DÉCHIQUETEUSE/TRANCHEUSE

REMARQUE: L'Accessoire Déchiqueteuse/Trancheuse ne peut pas être utilisé avec des produits à viande.

1. Desserrer le Bouton de blocage de la tête sur le coté du Bloc moteur.
2. Installer la Tête de Déchiqueteuse/Trancheuse sur le Bloc moteur (**FIGURE 5**).
3. Serrer le Bouton de blocage de la tête pour bien attacher la Tête de Déchiqueteuse/Trancheuse en place.
4. Insérer une Lame dans la Tête de Déchiqueteuse/Trancheuse jusqu'à ce quelle soit complètement en place. L'extrémité ouverte de la Lame doit être orientée vers l'extérieur. S'assurer que les encoches dans la Lame s'emboîtent avec les cannelures sur l'arbre d'entraînement avec la cavité de la Tête.
5. Insérer la Clavette d'arrêt de lame dans l'orifice sur le devant, dans le coin en haut à gauche de la Tête de Déchiqueteuse/Trancheuse. Le pied le plus long de la Clavette d'arrêt va à l'intérieur de la Lame.

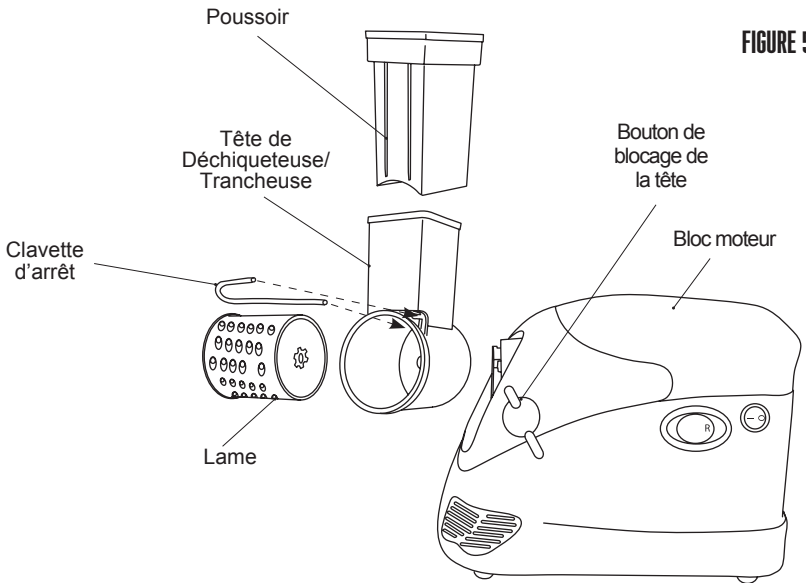


FIGURE 5

# UTILISATION DE LA DÉCHIQUETEUSE/TRANCHEUSE

REMARQUE: L'Accessoire Déchiqueteuse/ Trancheuse ne peut pas être utilisé avec des produits à viande.

REMARQUE: Suivez les « Directives sur la sécurité alimentaire » dans ce manuel et comme défini par l'U.S. Food and Drug Administration (FDA) chaque fois que vous utilisez cet appareil. Gardez la viande/les aliments réfrigérés et couverts. Ne pas laisser la viande/les aliments à la température ambiante plus longtemps que nécessaire pour le traitement.

1. Couper le fromage, fruits ou légumes en morceaux qui se placeront facilement dans la goulotte d'alimentation de la Déchiqueteuse/Trancheuse.

IMPORTANT: Enlever les noyaux, queues, coquilles et pépins avant de placer les fruits ou noix dans la Déchiqueteuse/Trancheuse pour éviter d'endommager la Lame.

2. Placer un bol ou une assiette sous l'extrémité ouverte de la Tête de Déchiqueteuse/Trancheuse pour recueillir les aliments au fur et à mesure qu'ils sortent.

3. S'assurer que le Bloc moteur est à l'arrêt, sur la position "off." Brancher le Bloc moteur à une prise électrique.

4. Mettre le Bloc moteur en marche, sur la position "on."

5. Introduire les aliments dans la Tête de Déchiqueteuse/Trancheuse.

6. Utiliser le Poussoir pour pousser les aliments dans la Tête de Déchiqueteuse/Trancheuse. NE JAMAIS utiliser vos doigts! NE JAMAIS introduire la main dans l'ouverture de la Lame!

CONSEIL PRATIQUE : Si la Lame se remplit d'aliments, mettre le Bloc moteur à l'arrêt, sur la position "off" et le débrancher de la prise de courant. Utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuiller en bois pour retirer les aliments de la Lame dans le bol. NE JAMAIS utiliser vos doigts! NE JAMAIS introduire la main dans l'ouverture de la Lame!

# 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 goûter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congélez-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.

# INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES

## CHOIX DE VIANDE POUR LA FABRICATION DE SAUCISSE

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

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

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

## SAUMURAGE

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

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

## BOYAUX

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

## TYPES DE SAUCISSE

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

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

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, le saucisson de Bologne, les toujours aussi populaires hot-dogs et de nombreux autres. La fumaison correcte nécessite un four ou appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidons Weston offre des fumoirs extérieurs au propane dans une panoplie de grosseurs (41-0701-W, 41-0301-W, ou 41-0401-W). La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant de servir. Un grand nombre de personnes pensent qu'une saucisse fumée durera plus longtemps sans altération, mais cela n'est pas vrai. Les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes d'entreposage.

Les saucisses sèches exigent le temps de transformation le plus long, puisqu'elles sont séchées à l'air pendant une longue période de temps. Weston offre des fumoirs extérieurs au propane dans une panoplie de grosseurs (41-0701-W, 41-0301-W, ou 41-0401-W). Les conditions sous lesquelles la viande est séchée sont très exigeantes; la température, la durée et l'humidité doivent toutes être soigneusement surveillées pour avoir un produit sûr et délicieux.

## ENTREPOSAGE

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

# UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty), ou envoyez le bon de garantie dûment complété ainsi qu'une copie du justificatif d'achat.

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

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

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

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

Pour utiliser le bon de garantie pour enregistrer votre produit, veuillez suivre les instructions suivantes :

## CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À:  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nom du Client: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Province/Code postal/Région: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse de courrier électronique: \_\_\_\_\_

Date d'achat d'origine: \_\_\_\_\_ Copie du reçu incluse

No de modèle du produit: \_\_\_\_\_

No de série (s'il y a lieu): \_\_\_\_\_

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: \_\_\_\_\_





## **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

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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.*

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131**

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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.*