

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

1.800.851.8900

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

1.800.267.2826

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

800 71 16 100

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos, y información del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**
Scan code or visit:
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE
DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.ca

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des Etats-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

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



Meat and Food Grinder Accessory
Accessoire de hachoir à viande
et à aliments
Accesorio para moler carne
y alimentos



**Model 63245 for use
with Type SM10 Hamilton Beach
Professional Stand Mixer**

**Modèle 63245 pour utiliser avec type
SM10 batteur sur socle Hamilton Beach
Professional**

**Modelo 63245 para usarse
con la batidora de pedestal
Hamilton Beach Professional, tipo SM10**

English 2

Français 13

Español 25

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING Cut Hazard.

1. Never operate grinder accessory without tray attached to grinder chute and disc assembled in collar.
2. Never use fingers to scrape food away from the grinding plate while the grinder is in operation. Severe injury may result.
3. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use the provided food pusher. Keep fingers clear of the auger and cutting blades at all times. Never reach into the grinder. Doing so may cause serious injury.

This accessory is intended for household use only. Read the Important Safeguards and user instruction sections included in the Stand Mixer Use and Care Guide prior to use of this accessory.

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

1. Read all instructions.
2. This accessory is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This accessory shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. Never operate the grinder unattended. Be safe. Disconnect the grinder from power source before leaving the work area.
14. To reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the grinder, tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the grinder. Remove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the grinder.
15. Do not attempt to grind bones or other hard items.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts and Features

To order parts:

US: 1.800.851.8900

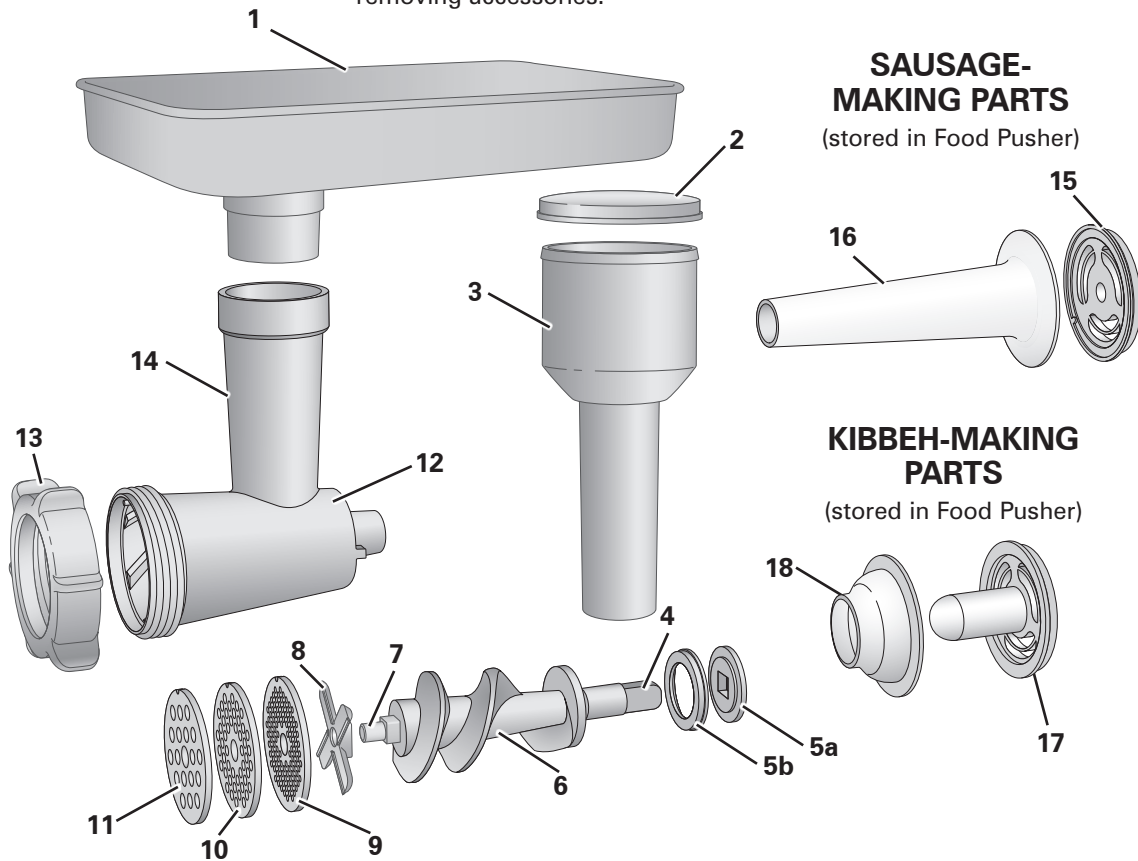
hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

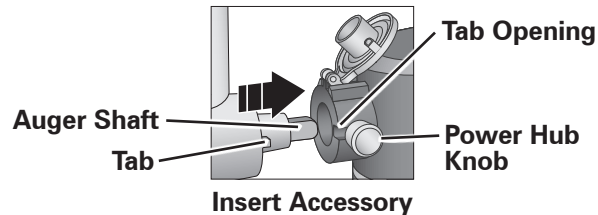
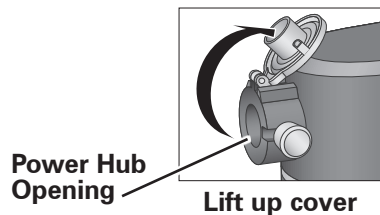
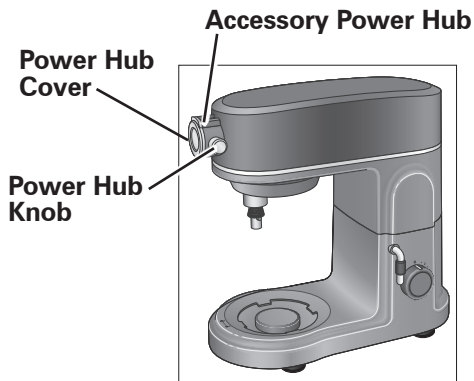
Mexico: 800 71 16 100

1	Food Tray
2	Food Pusher Lid
3	Food Pusher
4	Auger Shaft
5	Seal Assembly
5a	Washer
5b	Seal Ring
6	Grinding Auger
7	Auger Pin
8	Blade
9	Fine Grinding Plate (3 mm)
10	Medium Grinding Plate (4.5 mm)
11	Coarse Grinding Plate (7 mm)
12	Housing
13	Collar
14	Grinder Chute
15	Sausage Extruder
16	Stuffing Tube
17	Kibbeh Extruder
18	Kibbeh Flange

Before first use: Wash all removable parts in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing accessories.



Parts and Features (cont.)



Plates	Use with	Stand Mixer Speed	Common Uses
Coarse Grinding Plate (7 mm)	Blade	3-5	Raw meats for sausages, burgers, meatballs, chili, kibbeh
Medium Grinding Plate (4.5 mm)	Blade	3-4	Meats for sausages, burgers, meatballs, salsa
Fine Grinding Plate (3 mm)	Blade	3-4	Parmesan cheese, jams, spreads, fillings
Sausage Extruder	Stuffing Tube	3-5	Italian sausage, bratwurst, breakfast links, kielbasa
Kibbeh Extruder	Kibbeh Flange	3-4	Kibbeh

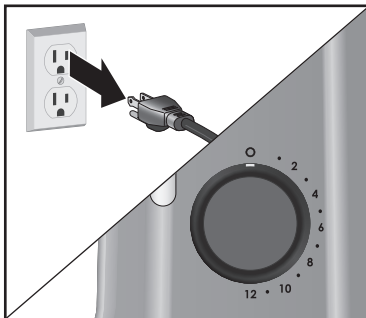
How to Assemble and Grind

⚠ WARNING

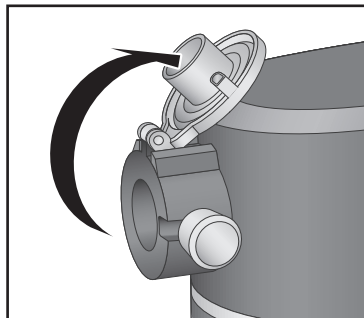
Moving Parts Hazard.

To reduce the risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing accessories.

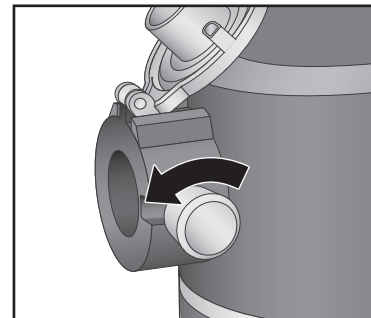
NOTE: Make sure no bowl attachment (such as flat beater, whisk or dough hook) is installed. Never operate Stand Mixer with both Power Hub Accessory and Bowl Attachment connected.



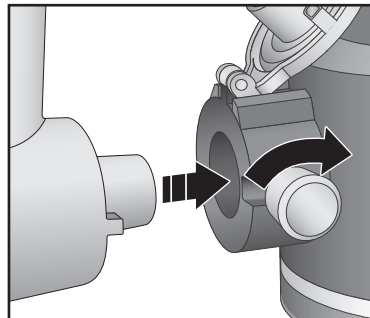
1. Before inserting Accessory, make sure Stand Mixer is unplugged and Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (O).



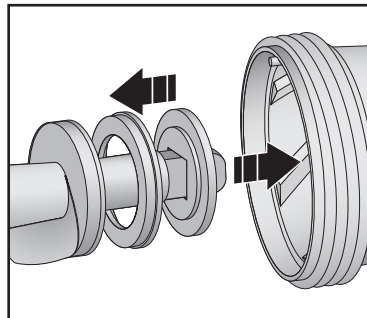
2. Lift up Power Hub Cover and let rest on Mixer Head.



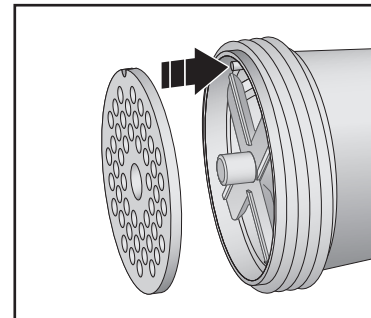
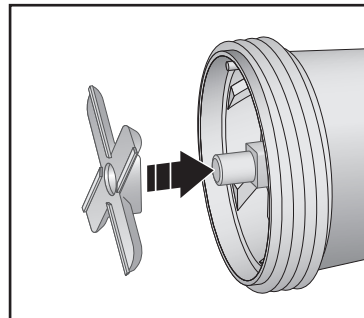
3. Turn Power Hub Knob counterclockwise until screw cannot be seen in Power Hub Opening.



4. Insert Accessory straight into Power Hub Opening, aligning Tab on Accessory with Tab Opening near Power Hub Knob. Turn Power Hub Knob clockwise to tighten and hold Accessory in place.



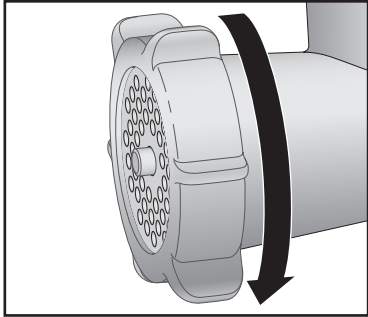
5. To assemble Seal Assembly, place Washer with raised area into Seal Ring until parts are flush. With Seal Ring side facing Auger, slide Seal Assembly onto Auger Shaft. Slide Shaft of Grinding Auger into Housing with Auger Pin facing out.
6. Place Blade on Auger Pin, aligning square side of Blade with square on Auger Pin.



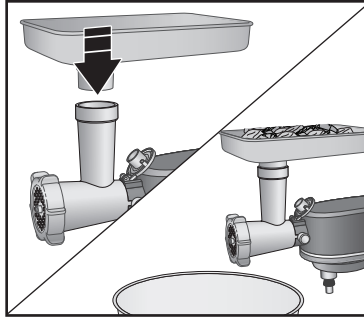
7. Place desired Plate on Auger Pin, aligning notch on Plate with notch on end of Grinder Accessory.

How to Assemble and Grind (cont.)

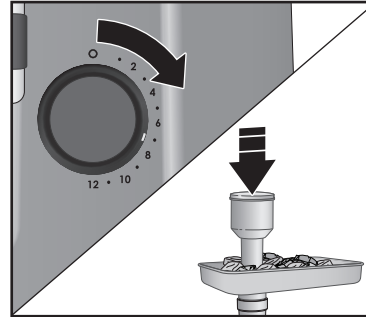
⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious or fatal injury, never reach into grinder feed chute. Always use food pusher. Never operate without tray in place.



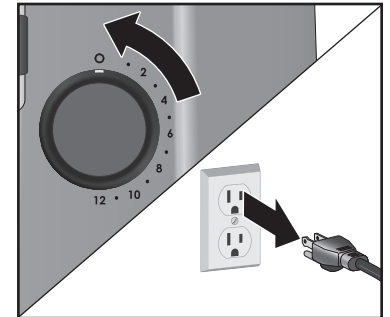
8. Add Collar, turning clockwise until secured in place. **DO NOT** over-tighten as this may make it difficult to remove after use.



9. Insert Food Tray opening into top of Grinder Chute. Place a large bowl under opening of Grinder Accessory. Add pieces of food to Food Tray.

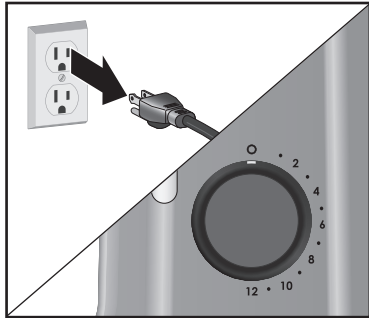


10. Plug Stand Mixer into outlet. Turn Stand Mixer Speed Control Dial to desired setting and use Food Pusher to slowly move food through Grinder Chute.

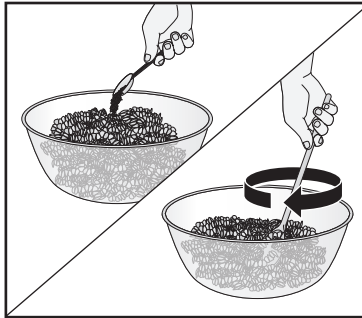


11. Turn Stand Mixer Speed Control Dial to OFF (○) and unplug.

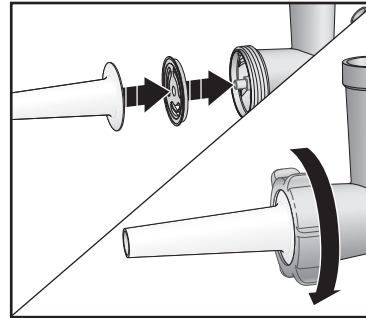
How to Use Sausage Stuffer



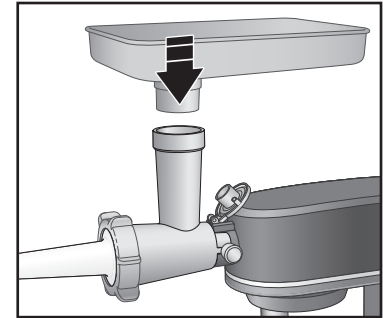
1. Before inserting Accessory, make sure Stand Mixer is unplugged and Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (0).
2. Follow Steps 1-5 from "How to Assemble and Grind."



3. Add spices and other ingredients to ground meat. Mix thoroughly.



4. Place Sausage Extruder on Auger Pin with notched side facing in. Hold Stuffing Tube against Sausage Extruder and slide Collar over Stuffing Tube. Turn clockwise until secured in place.



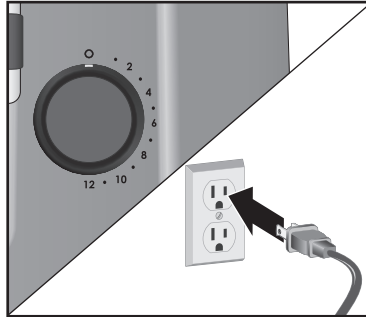
5. Insert Food Tray opening into top of Grinder Chute.

How to Use Sausage Stuffer (cont.)

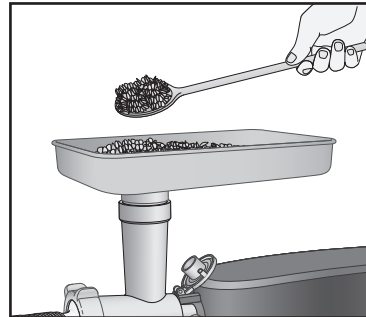
⚠ WARNING

Entanglement Hazard.

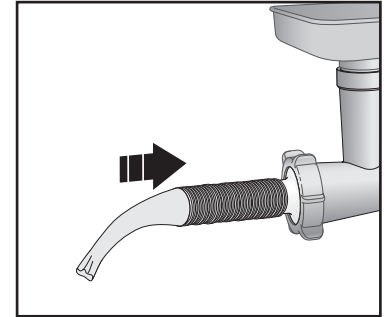
To avoid serious or fatal injury, never reach into grinder feed chute. Always use food pusher. Never operate without tray in place.



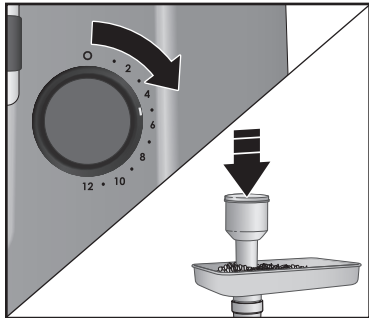
6. Make sure Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (0) and plug into electrical outlet.



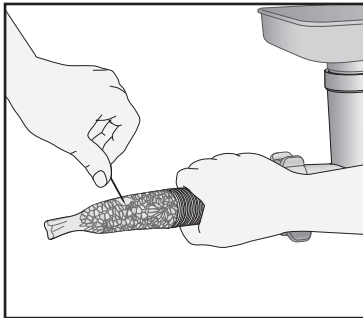
7. Add ground mixture to Food Tray, pushing mixture into Grinder Chute with Food Pusher to help eliminate air bubbles.



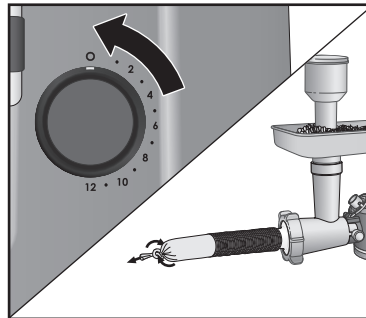
8. Slide sausage casing over Stuffing Tube, leaving at least 3 inches (7.6 cm) to tie end into a knot.



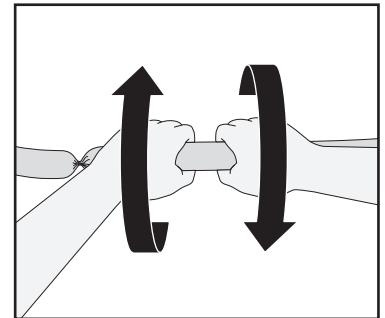
9. Turn Stand Mixer Speed Control Dial to 3-5. Use Food Pusher to slowly guide mixture down Grinder Chute.



10. As casing is being filled, grasp casing around Stuffing Tube. If air bubbles form while filling, use a clean pin to pop any bubbles.



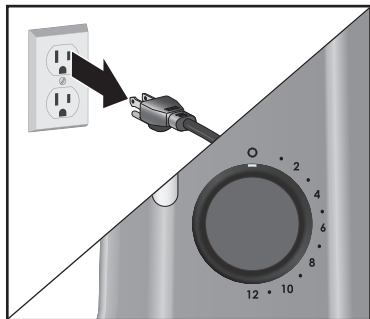
11. Turn Stand Mixer Speed Control Dial to OFF (0). Remove 3 to 4 inches (7.6 to 10.1 cm) of unfilled casing and cut. Tie casing into a knot.



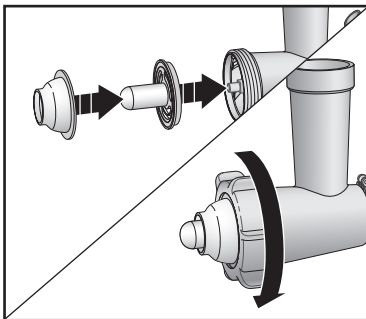
12. To make into sausages, pinch and squeeze casing in middle of long link. Then using your hands, twist and turn into segments or use twine to form sausages.

How to Make Kibbeh

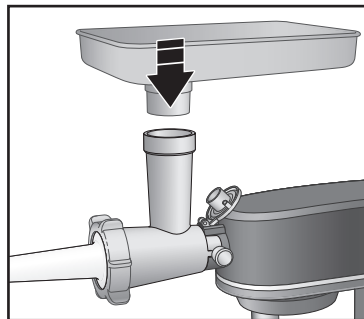
(a Middle Eastern dish of ground meat and bulgur wheat, with various fillings)



1. Before inserting Accessory, make sure Stand Mixer is unplugged and Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (0).
2. Follow Steps 1-5 from "How to Assemble and Grind."



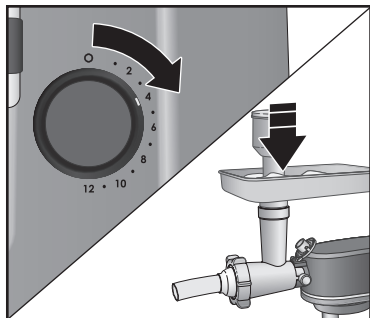
3. Place Kibbeh Extruder on Auger Pin with notched side facing in. Hold Kibbeh Flange against Kibbeh Extruder and slide Collar over Flange. Turn clockwise until secured in place.



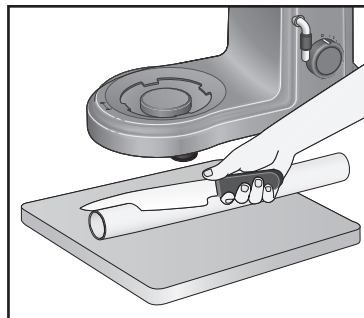
4. Insert Food Tray opening into top of Grinder Chute.



5. Add kibbeh dough to Food Tray. Plug into electrical outlet.



6. Turn Stand Mixer Speed Control Dial to 3-4. Using Food Pusher, feed dough through Grinder Chute.



7. Cut dough into desired lengths. Seal one end of each piece of kibbeh and fill with desired filling. Seal other end. Cook according to your recipe.

How to Remove Meat and Food Grinder Power Hub Accessory

1. Before removing Accessory, make sure Stand Mixer is unplugged and Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (O).
2. Turn Power Hub Knob counterclockwise to loosen. Pull Accessory straight out. Disassemble to clean.
3. Lower Power Hub Cover and turn Power Hub Knob clockwise to tighten.

Grinding Tips

- Cut meat into 1-inch (2.54 cm) thick strips. Place strips in freezer until very cold or use meat directly from refrigerator for easier grinding.
- Meat will extrude in long ribbons. If meat ribbons start to break during grinding, reduce grinding speed.
- Tough cuts of meat can be ground twice to tenderize. Do not process fatty cuts of meat twice.
- Natural casings need to be soaked in water to reduce salt before stuffing. Follow casing manufacturer's instructions.
- Do not grind bones or other hard items.

Care and Cleaning

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

1. Use a soft bristle brush to clean inside of Food Grinder Housing, Plates, and Grinding Auger.
2. Wash Grinder parts in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not use bread crumbs to clean out Grinder.
3. Food Pusher with Lid, Stuffing Tube, Kibbeh Flange, Sausage Extruder, and Kibbeh Extruder are dishwasher-safe in top rack only.
4. Wipe Stand Mixer with a clean, damp cloth.

Troubleshooting

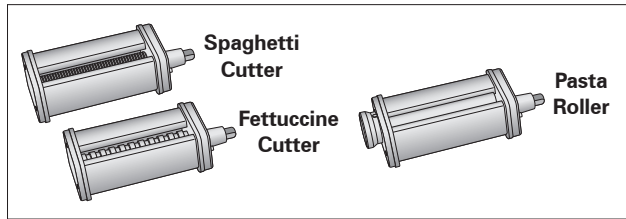
Meat and Food Grinder not extruding or working.

- Make sure Stand Mixer is plugged into outlet and turned to recommended speed.
- Unplug Stand Mixer. Check to see if all parts are installed properly and Collar is tightened onto Housing.
- Unplug Stand Mixer and check if food is stuck in Grinder Chute. Cut food into 1-inch (2.54 cm) thick strips.
- Unplug Stand Mixer, disassemble all parts, and check for blockage. Remove blockage and reassemble parts to start grinding again.

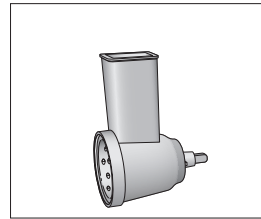
Food is not extruding evenly from Grinding Plate.

- Make sure there is enough food in Grinder Chute to process.
- Slightly increase speed to and check extruding.
- Turn Stand Mixer and ensure Collar is tightly screwed onto Housing.

Other Hamilton Beach Professional Power Hub Accessories Available:



Model 63246: Pasta Roller and Cutter Set



**Model 63247:
Slicer/Shredder**



5-Year Limited Warranty

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

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

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

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

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT Risque de coupure.

1. N'utiliser jamais l'accessoire de hachoir sans que le plateau ne soit attaché au tube d'alimentation et que le disque ne soit assemblé à la bague.
2. N'utiliser jamais vos doigts pour déplacer des aliments sur la plaque du hachoir lorsque le hachoir est en fonction. Ceci pourrait entraîner des blessures graves.
3. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Ne pas introduire d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir fourni. Éloigner les doigts de la vis sans fin et des lames en tout temps. Ne jamais introduire les mains dans le hachoir. Ceci présente un risque de blessures graves.

Cet accessoire est conçu pour un usage domestique seulement. Veuillez lire les sections importantes concernant les consignes de sécurité et les directives pour l'utilisateur incluses dans le Guide d'utilisation et d'entretien du batteur sur socle avant d'utiliser cet accessoire.

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet accessoire n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet accessoire ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. FERMER l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
10. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
11. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
12. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
13. Ne jamais laisser le hachoir sans surveillance. Par précaution, débrancher le hachoir de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail.
14. Pour réduire le risque de blessure grave et/ou les bris du hachoir, attacher les cheveux et les vêtements et retrousser les manches longues avant de mettre l'appareil en marche et d'utiliser le hachoir. Retirer les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant de faire fonctionner le hachoir.
15. N'essayer pas de hacher des os ou d'autres articles durs.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

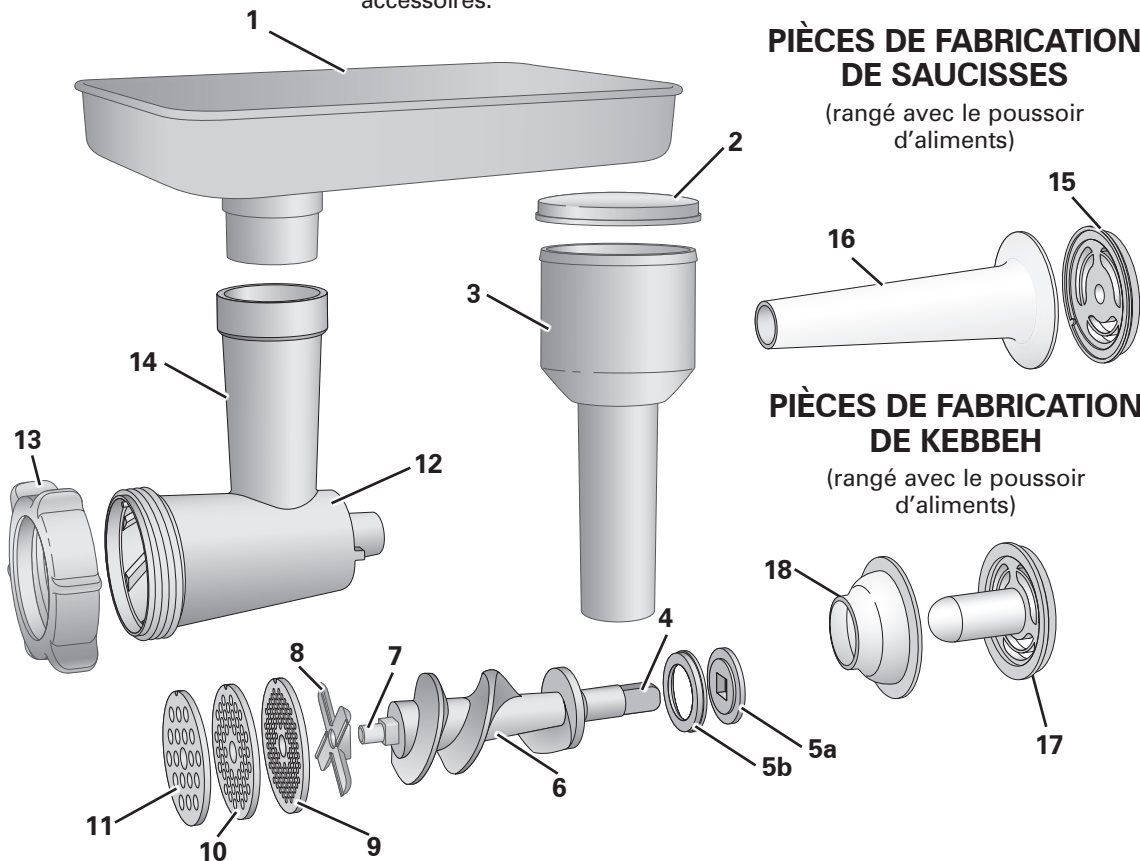
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :

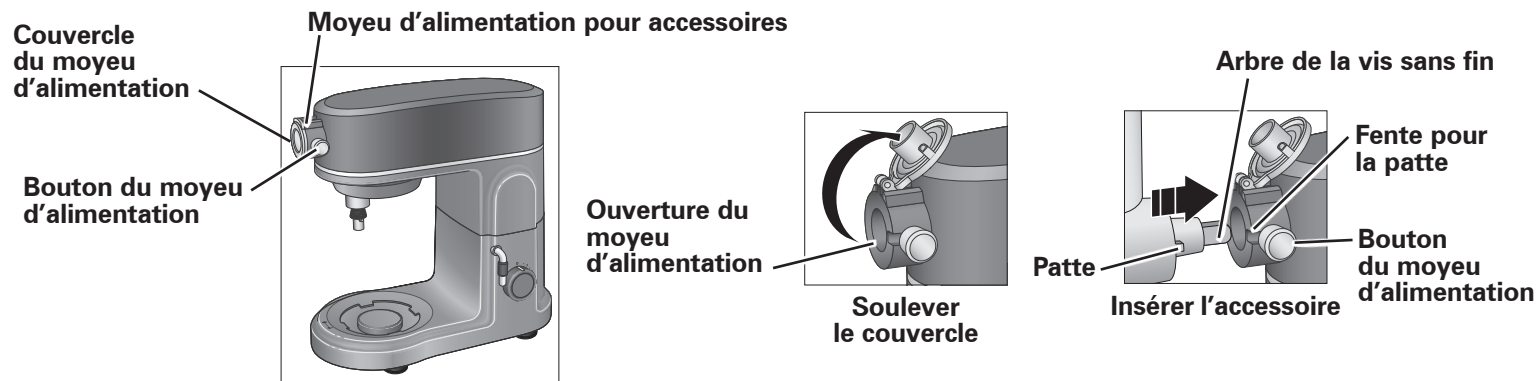
hamiltonbeach.ca

Canada : 1.800.267.2826

1	Plateau à aliments
2	Couvercle du poussoir d'aliments
3	Poussoir d'aliments
4	Arbre de la vis sans fin
5	Assemblage d'étanchéité
5a	Rondelle
5b	Joint d'étanchéité
6	Vis sans fin
7	Goupille de la vis
8	Lame
9	Disque pour hachage fin (0,3 mm)
10	Disque pour hachage moyen (4,5 mm)
11	Disque pour hachage grossier (0,7 mm)
12	Boîtier
13	Bague
14	Chute du hachoir
15	Tête extrudeuse de saucisse
16	Entonnoir à farce
17	Tête extrudeuse de kebbeh
18	Bride de kebbeh



Pièces et caractéristiques (suite)



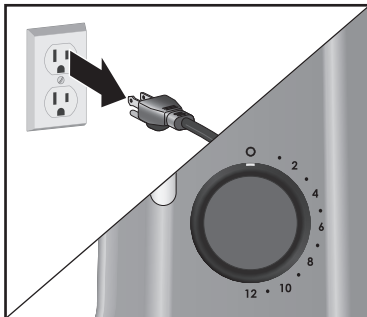
Disques	Utiliser avec	Vitesse du batteur sur socle	Utilisations courantes
Disque pour hachage grossier 7 mm	Lame	3-5	Viandes crues pour faire de la saucisse, de la viande hachée, des boulettes de viande, du chili, des kebbeh
Disque pour hachage moyen 4,5 mm	Lame	3-4	Viandes pour saucisses, hamburger, boulettes de viande, salsa
Disque pour hachage fin 3 mm	Lame	3-4	Fromage parmesan, confitures, tartinades, garnitures
Tête extrudeuse de saucisse	Entonnoir à farce	3-5	Saucisses italiennes, saucisses allemandes, saucisses à déjeuner, kielbasa
Tête extrudeuse de kebbeh	Bride de kebbeh	3-4	Kebbeh

Comment effectuer l'assemblage et procéder au hachage

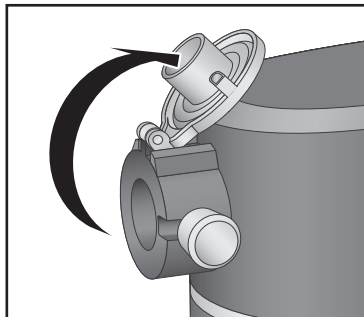
⚠ AVERTISSEMENT

Risque relié aux pièces mobiles. Pour réduire le risque de blessures corporelles, débrancher toujours le batteur avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

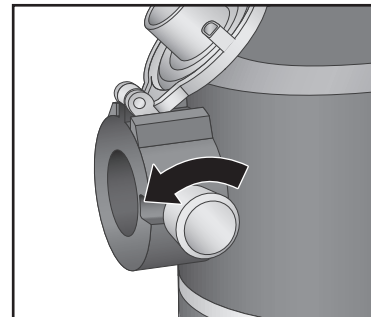
REMARQUE : Veuillez vous assurer qu'aucun accessoire pour le bol n'est installé. (notamment le batteur plat, le fouet ou le crochet pétrisseur). Ne jamais faire fonctionner le batteur sur socle si un accessoire pour moyeu d'alimentation et un accessoire pour bol sont installés en même temps.



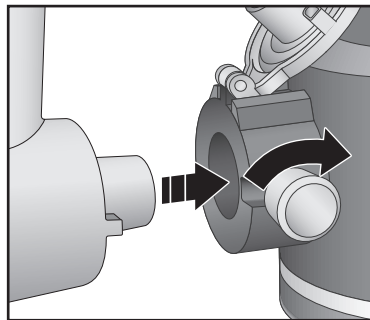
1. Avant d'insérer l'accessoire, assurer-vous que le batteur sur socle est débranché et que le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est à ARRÊT (0).



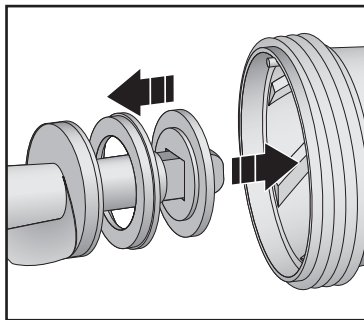
2. Soulever le couvercle du moyeu d'alimentation et le laisser s'appuyer sur la tête du batteur.



3. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la vis n'apparaisse plus dans l'ouverture du moyeu d'alimentation.



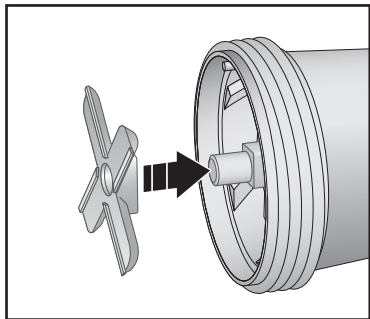
4. Insérer l'accessoire directement dans l'ouverture du moyeu d'alimentation en alignant la patte de l'accessoire avec la fente pour la patte près du bouton du moyeu d'alimentation. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens horaire pour serrer et maintenir l'accessoire en place.



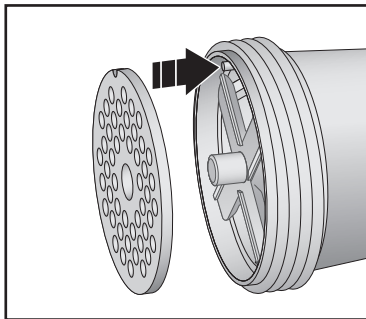
5. Pour monter l'assemblage d'étanchéité, mettre la rondelle en orientant la partie en relief dans le joint d'étanchéité jusqu'à ce que les pièces soient à égalité. En orientant le joint d'étanchéité vers la vis sans fin, glisser l'assemblage d'étanchéité sur l'arbre de la vis sans fin. Glisser l'arbre de la vis sans fin pour hacher dans le boîtier, en orientant la goupille de la vis sans fin vers l'extérieur.

Comment effectuer l'assemblage et procéder au hachage (suite)

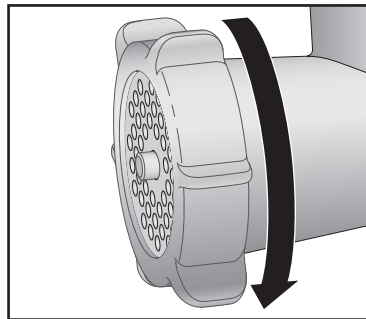
⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement. Pour éviter les blessures graves ou mortelles, ne tenter jamais de prendre quoi que ce soit se trouvant dans l'orifice du hachoir. Utiliser toujours le poussoir d'aliments. N'opérer jamais l'appareil sans que le plateau ne soit en place.



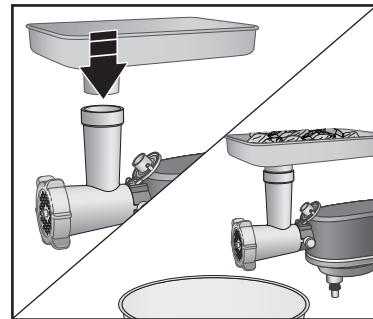
6. Placer la lame sur la goupille de la vis en alignant le côté carré de la lame avec le carré sur la goupille de la vis.



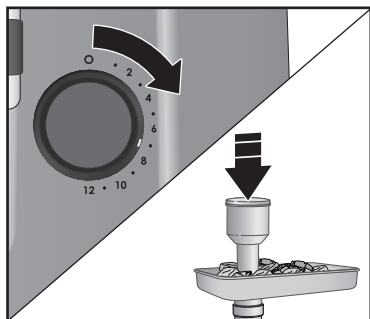
7. Placer le disque de votre choix sur la goupille de la vis en alignant la fente sur le disque avec la fente sur l'extrémité de l'accessoire de hachoir.



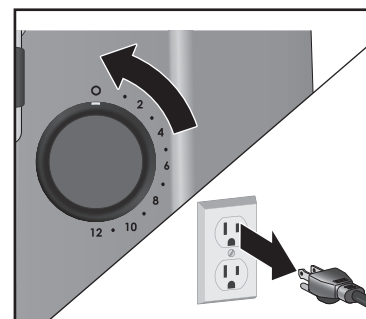
8. Ajouter la bague en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place. NE PAS trop serrer, car il pourrait être difficile de le retirer après utilisation.



9. Insérer l'ouverture du plateau pour aliments dans l'ouverture du dessus de la chute du hachoir. Placer un grand bol sous l'ouverture de l'accessoire de hachoir. Ajouter des morceaux d'aliments dans le plateau à aliments.

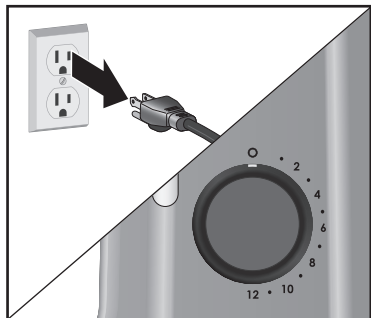


10. Brancher le batteur sur socle dans une prise. Mettre le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle à la vitesse désirée et utiliser le poussoir d'aliments pour acheminer lentement les aliments dans la chute du hachoir.

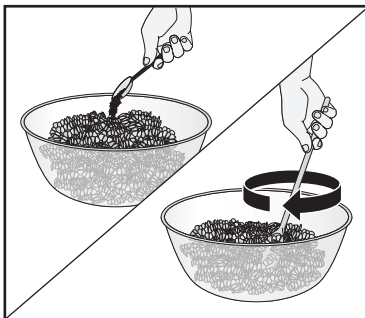


11. Mettre le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle à ARRÊT (O) et débrancher-le.

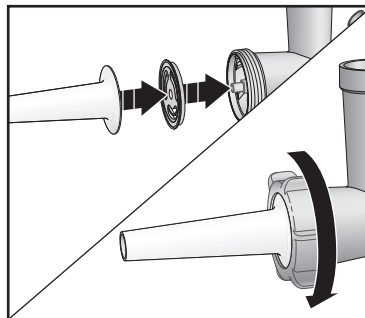
Comment utiliser le remplisseur de saucisse



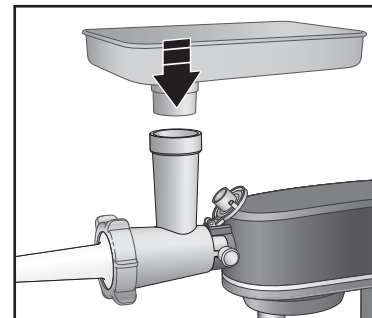
1. Avant d'insérer l'accessoire, assurer-vous que le batteur sur socle est débranché et que le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est à ARRÊT (O).
2. Suivre les étapes 1 à 5 de « Comment effectuer l'assemblage et procéder au hachage ».



3. Ajouter des épices et d'autres ingrédients pour hacher la viande. Mélanger bien.



4. Placer la tête extrudeuse de saucisse sur la goupille de la vis avec le côté cranté vers l'intérieur. Tenir l'entonnoir à farce contre la tête extrudeuse de saucisse et glisser la bague sur l'entonnoir à farce. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



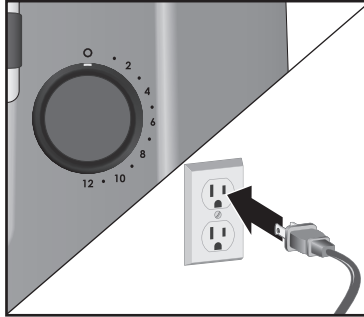
5. Insérer l'ouverture du plateau pour aliments dans l'ouverture du dessus de la chute du hachoir.

Comment utiliser le remplisseur de saucisse (suite)

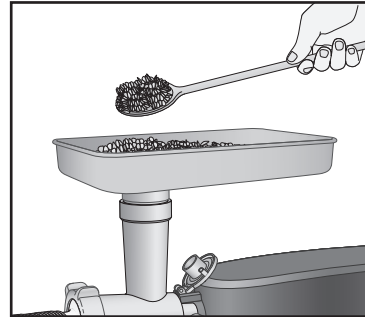
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'enchevêtrement.

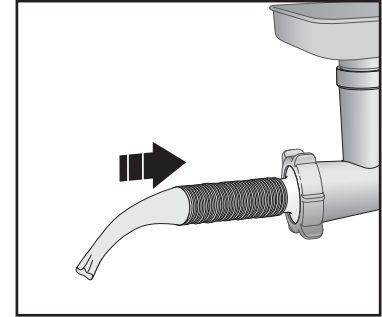
Pour éviter les blessures graves ou mortelles, ne tenter jamais de prendre quoi que ce soit se trouvant dans l'orifice du hachoir. Utiliser toujours le poussoir d'aliments. N'opérer jamais l'appareil sans que le plateau ne soit en place.



6. Assurez-vous que le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est à ARRÊT (○) et branchez-le dans une prise électrique.

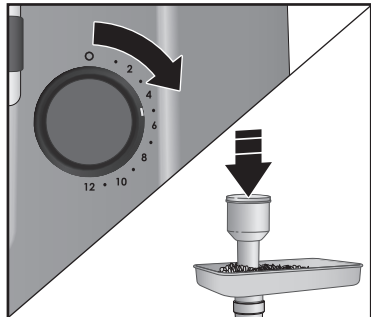


7. Mettez le mélange à hacher dans le plateau à aliments en poussant le mélange dans la chute du hachoir avec le poussoir d'aliments pour aider à éliminer les bulles d'air.

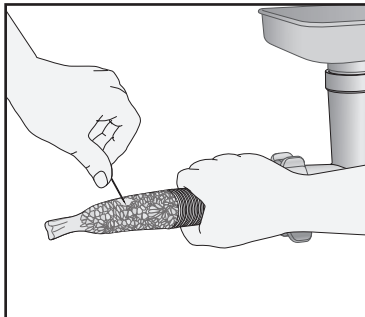


8. Glissez le boyau de saucisse sur l'entonnoir à farce en laissant au moins 8 cm (3 po) pour faire un nœud à l'extrémité.

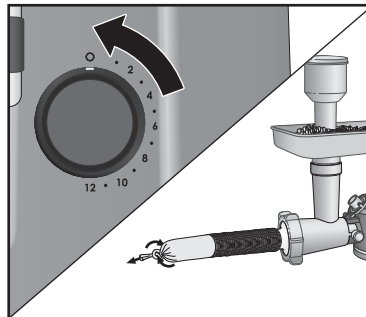
Comment utiliser le remplisseur de saucisse (suite)



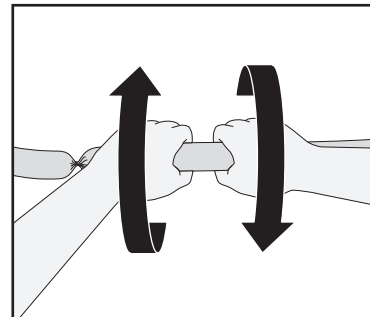
9. Mettre le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle à la vitesse 3–5. Utiliser le poussoir d'aliments pour faire descendre lentement le mélange dans la chute d'aliments.



10. Au fur et à mesure que le boyau se remplit, faire glisser celui-ci de l'entonnoir à farce. Si des bulles d'air se forment durant le processus, utiliser une aiguille propre pour perforer les bulles.

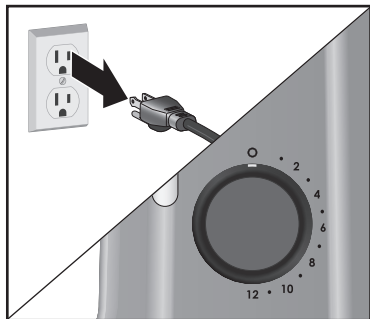


11. Mettre le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle à ARRÊT (O). Retirer 7,6 à 10,1 cm (3 à 4 po) de boyau non rempli et coupez-le. Faire un nœud dans le boyau.

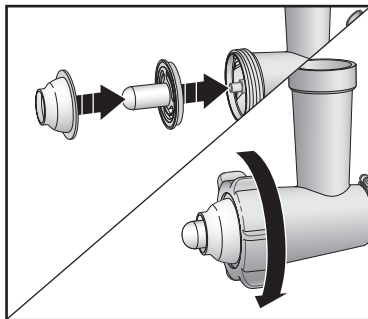


12. Pour former des saucisses, pincer et appuyer sur le boyau au milieu de celui-ci. En utilisant vos mains, faire tourner le boyau en segments ou utiliser une ficelle pour former des saucisses.

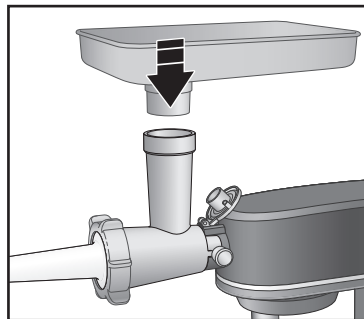
Comment faire des kebbeh (un plat du Moyen-Orient de viande hachée et de boulgours, avec diverses garnitures)



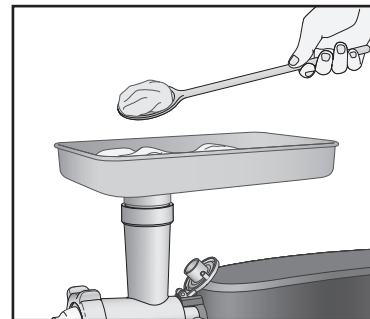
1. Avant d'insérer l'accessoire, assurer-vous que le batteur sur socle est débranché et que le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est à ARRÊT (O).
2. Suivre les étapes 1 à 5 de « Comment effectuer l'assemblage et procéder au hachage ».



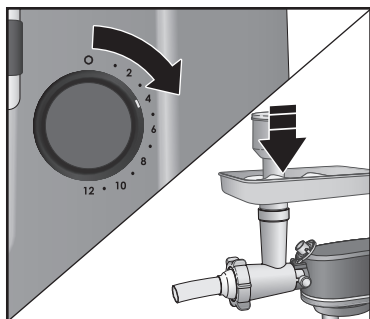
3. Placer la tête extrudeuse de kebbeh sur la goupille de la vis avec le côté cranté vers l'intérieur. Tenir la bride de kebbeh contre l'extrudeuse de kebbeh et glisser la bague sur la bride. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



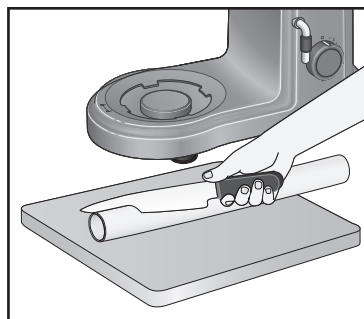
4. Insérer l'ouverture du plateau pour aliments dans l'ouverture du dessus de la chute du hachoir.



5. Déposer la pâte de kebbeh dans le plateau à aliments. Brancher dans une prise électrique.



6. Mettre le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle à la vitesse 3-4. En utilisant le poussoir d'aliments, faire descendre la pâte dans la chute du hachoir.



7. Couper la pâte à la longueur désirée. Sceller une extrémité de chaque morceau de kebbeh et remplir de la garniture de votre choix. Sceller l'autre extrémité. Effectuer la cuisson selon votre recette.

Comment enlever l'accessoire pour moyeu d'alimentation du hachoir à viande et aliments.

1. Avant de retirer l'accessoire, assurer-vous que le batteur sur socle est débranché et que le cadran de contrôle de la vitesse du batteur sur socle est à ARRÊT (O).
2. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens antihoraire pour desserrer. Tirer l'accessoire tout droit. Désassembler pour le nettoyage.
3. Abaisser le couvercle du moyeu d'alimentation et tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens horaire pour serrer.

Conseils pour le hachage

- Couper la viande en languette de 2,54 cm (1 po). Placer les languettes au congélateur jusqu'à ce qu'elles soient très froides ou utiliser la viande qui sort directement du réfrigérateur pour faciliter le hachage.
- La viande ressortira en longs rubans. Si les rubans de viande commencent à se défaire durant le hachage, réduire la vitesse de hachage.
- Les morceaux de viande moins tendre peuvent être hachés à deux reprises afin de les attendrir. Ne hacher pas les pièces de viande grasse à deux reprises.
- Les boyaux naturels doivent être trempés dans l'eau afin de réduire le taux de sel afin de procéder au remplissage. Suivre les instructions du fabricant des boyaux.
- Ne hacher pas d'os ou d'autres articles durs.

Entretien et nettoyage

1. Utiliser une brosse à soies souples pour nettoyer l'intérieur du boîtier du hachoir à viande, les disques et la vis sans fin pour hacher.
2. Laver les pièces du hachoir dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas utiliser de chapelure pour nettoyer le hachoir.

⚠ ATTENTION **Risque de coupure.** La lame de hachage et le disque sont acérés. Manipuler-les avec soins.

3. Le poussoir d'aliments, l'extrudeuse de saucisse, la bride de kebbeh, l'extrudeuse de saucisse et l'extrudeuse de kebbeh peuvent aller au lave-vaisselle dans le plateau supérieur.
4. Essuyer le batteur sur socle à l'aide d'un chiffon propre et humide.

Dépannage

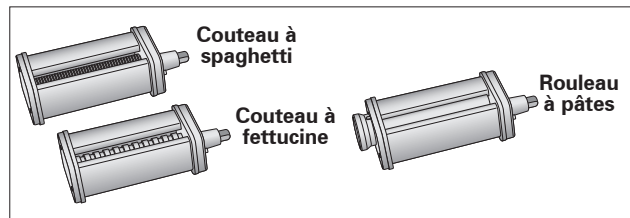
Le hachoir à viande et aliments n'extrude pas ou ne fonctionne pas.

- Assurer-vous que le batteur sur socle est branché dans une prise et qu'il fonctionne à la vitesse recommandée.
- Débrancher le batteur sur socle. Vérifier si toutes les pièces sont installées adéquatement et que la bague est bien vissée sur le boîtier.
- Débrancher le batteur sur socle et vérifier si des aliments obstruent la chute du hachoir. Couper les aliments en languette de 2,54 cm (1 po).
- Débrancher le batteur sur socle, désassembler toutes les pièces et vérifier la présence d'obstruction. Retirer l'obstruction et réassembler les pièces pour poursuivre le hachage.

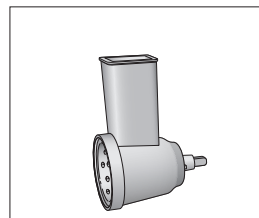
Les aliments ne sont pas extrudés du disque pour hacher de façon uniforme.

- Assurer-vous qu'il y a une quantité suffisante d'aliments dans la chute du hachoir pour qu'il fonctionne adéquatement.
- Augmenter légèrement la vitesse et vérifier la sortie des aliments sur le disque.
- Fermer le batteur sur socle et assurer-vous que la bague est bien vissée dans le boîtier.

Autres Hamilton Beach Professional accessoires pour moyeu d'alimentation :



Modèle 63246 : Ensemble pour rouler et couper les pâtes



**Modèle 63247 :
Trancheuse/râpeuse**



Garantie limitée de 5 ans

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

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

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

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

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

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT Peligro de cortarse.

1. Nunca opere el accesorio para moler sin estar la bandeja unida al tubo para alimentos y al disco ensamblado en el collarín.
2. Nunca use los dedos para raspar los alimentos de la placa de molienda mientras el molino está en funcionamiento. Se pueden producir lesiones graves.

Este accesorio ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Lea las salvaguardias importantes y las secciones de instrucciones para el usuario incluidas en la Guía de uso y cuidado de la batidora de pedestal antes de usar este accesorio.

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este accesorio no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este accesorio no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
6. APAGUE el aparato (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
7. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.

3. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca coloque alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos provisto. Mantenga los dedos alejados del tornillo sin fin y de las cuchillas de corte en todo momento. Nunca meta los dedos dentro del molino. Hacerlo puede provocar una lesión grave.

8. El uso de aparatos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
12. Verifique que el aparato esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
13. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
14. Nunca tenga funcionando el molino sin vigilancia. Sea prudente, desconecte el molino de la fuente de corriente antes de dejar el área de trabajo.
15. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves, y/o daños al molino, recójase el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar el molino. Quítese la corbata, anillos, relojes, razaletes y demás joyería antes de manejar el molino.
16. No intente moler huesos u otros artículos duros.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Piezas y características

Para ordenar piezas:

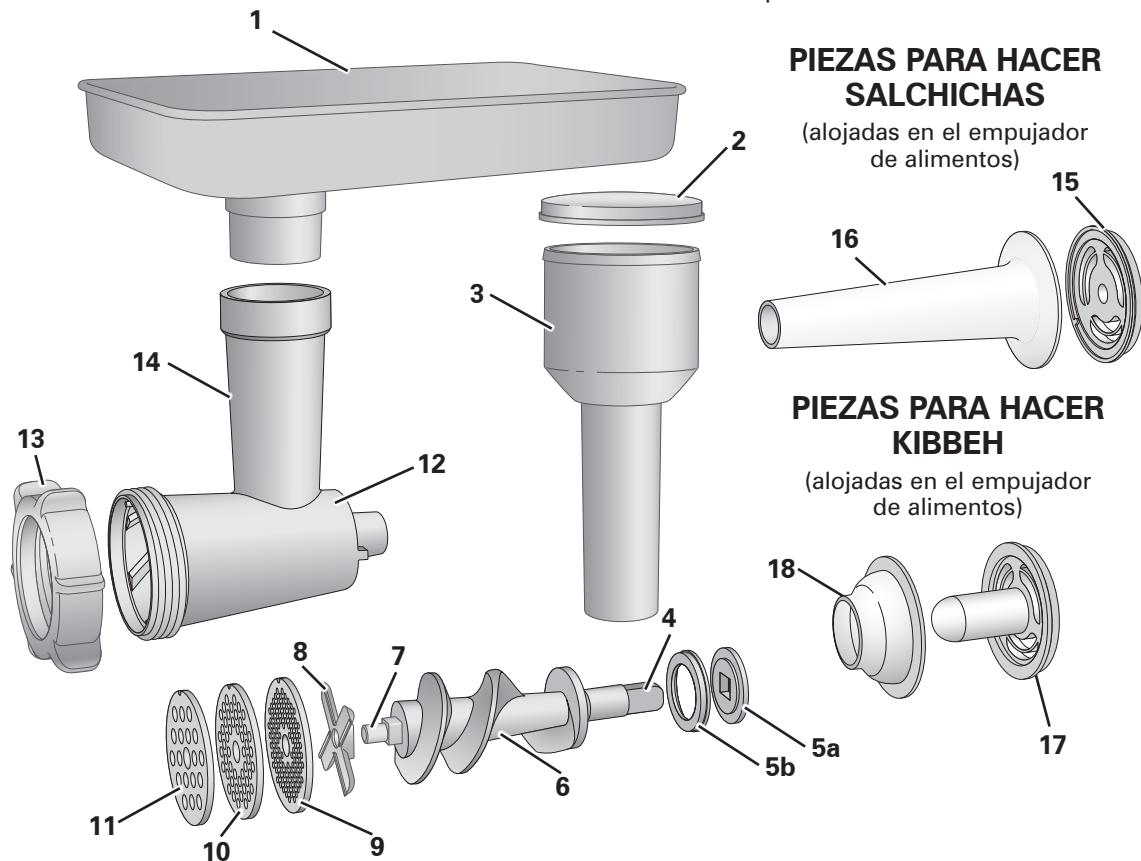
EE. UU.: 1.800.851.8900

hamiltonbeach.com

México: 800 71 16 100

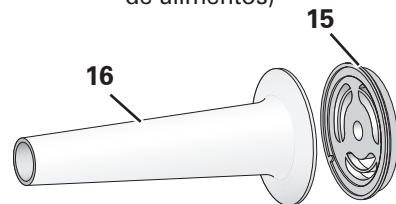
1	Bandeja para alimentos
2	Tapa del empujador de alimentos
3	Empujador de alimentos
4	Eje del sinfín
5	Conjunto de sellado
5a	Arandela
5b	Anillo de sellado
6	Sinfín de molienda
7	Vástago del sinfín
8	Cuchilla
9	Placa de molienda fina (0.3 mm)
10	Placa de molienda mediana (4.5 mm)
11	Placa de molienda gruesa (0.7 mm)
12	Carcasa
13	Collarín
14	Canal del molino
15	Extrusor de salchichas
16	Tubo para embutir
17	Extrusor para kibbeh
18	Brida para kibbeh

Antes del primer uso: Lave las partes removibles en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.



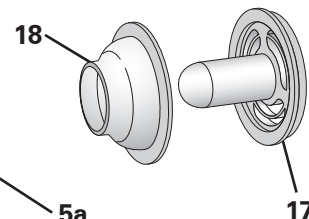
PIEZAS PARA HACER SALCHICHAS

(alojadas en el empujador de alimentos)

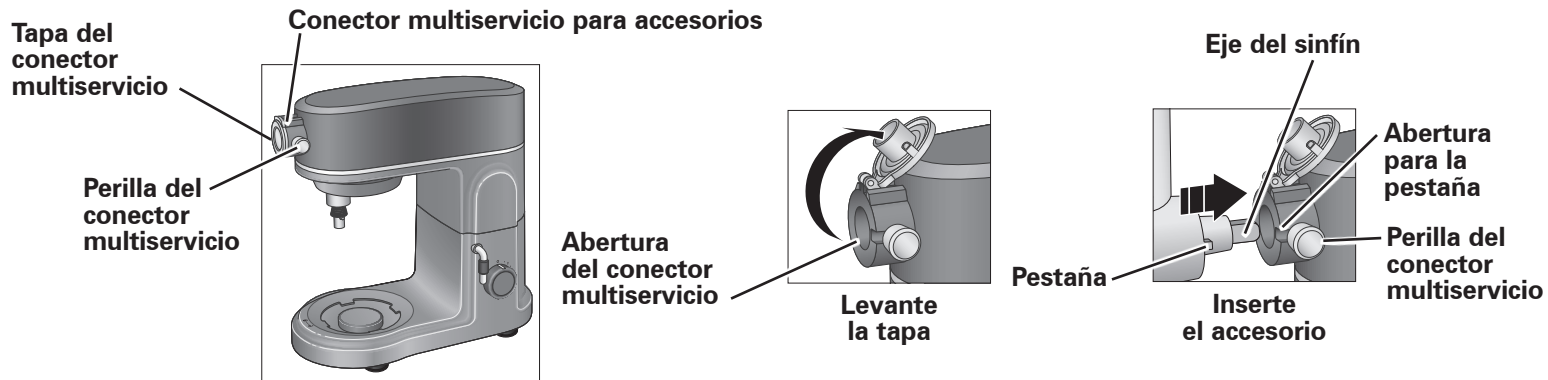


PIEZAS PARA HACER KIBBEH

(alojadas en el empujador de alimentos)



Piezas y características (cont.)



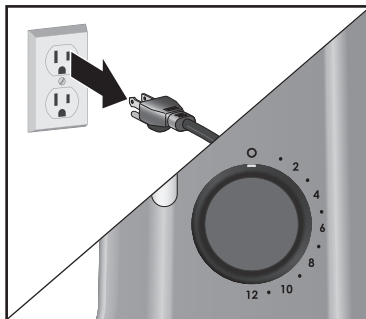
Placas	Usar con	Velocidad de la batidora de pedestal	Usos comunes
Placa de molienda gruesa 7 mm	Cuchilla	3-5	Carnes crudas para salchichas, hamburguesas, albóndigas, chile con carne, kibbeh
Placa de molienda mediana 4.5 mm	Cuchilla	3-4	Carnes para salchichas, hamburguesas, albóndigas, salsa
Placa de molienda fina 3 mm	Cuchilla	3-4	Queso parmesano, mermeladas, pastas para untar, rellenos
Extrusor de salchichas	Tubo para embutir	3-5	Salchicha italiana, salchicha alemana, salchichas para el desayuno, kielbasa
Extrusor para kibbeh	Brida para kibbeh	3-4	Kibbeh

Cómo ensamblar y moler

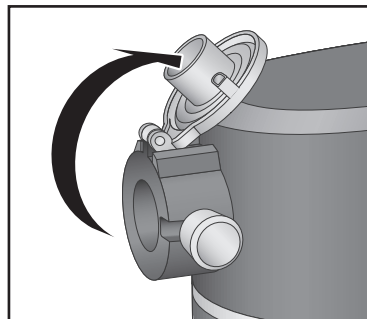
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de piezas móviles.
Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe siempre la batidora antes de insertar o quitar accesorios.

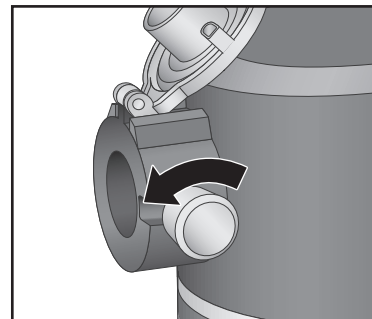
NOTA: Asegúrese que ningún accesorio del tazón (tal como el batidor plano, batidor de alambre o gancho de masa) este instalado. Nunca opere la batidora de pie con el conector multiservicio para accesorios y el accesorio del tazón conectado.



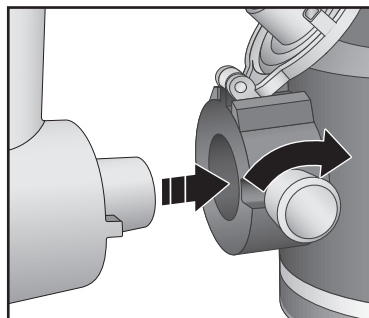
1. Antes de insertar un accesorio, asegúrese que la batidora de pedestal esté desenchufada y la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en APAGADO (0).



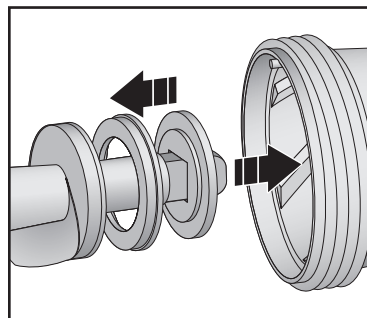
2. Levante la tapa del conector multiservicio y apóyela sobre la cabeza de la batidora.



3. Gire la perilla del conector multiservicio en sentido antihorario hasta que el tornillo no se pueda ver en la abertura del conector multiservicio.



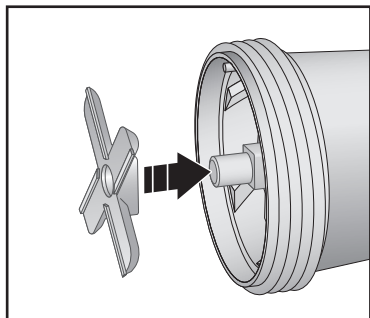
4. Inserte el accesorio directo dentro de la abertura del conector multiservicio, alineando la pestaña del accesorio con la abertura para la pestaña cerca de la perilla del conector multiservicio. Gire la perilla del conector multiservicio en el sentido de las agujas del reloj para apretar y mantenga el accesorio en su lugar.



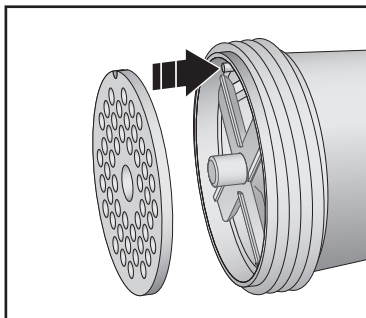
5. Para ensamblar el conjunto de sellado, coloque la arandela con la parte elevada en el anillo de sellado hasta que las partes estén al ras. Con el anillo de sellado hacia el sinfín de molienda, deslice el conjunto de sellado sobre el sinfín de molienda. Deslice el eje del sinfín de molienda hacia la carcasa, orientando el vástago del sinfín hacia afuera.

Cómo ensamblar y moler (cont.)

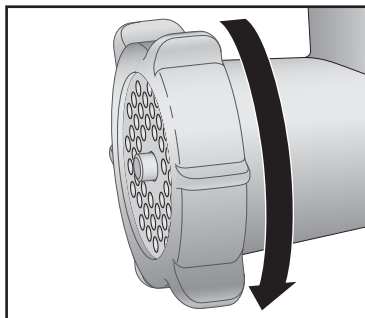
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de enredo.** Para evitar lesiones serias o fatales, nunca meta la mano en el canal de alimentación del molino. Use siempre el empujador de alimentos. Nunca opere sin la bandeja en su lugar.



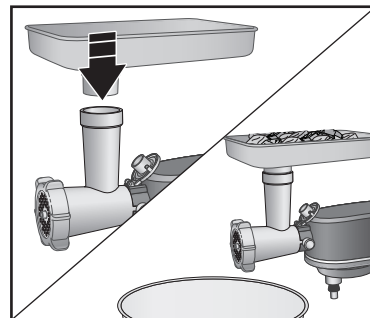
6. Coloque la cuchilla en el vástago del sinfín, alineando el lado cuadrado de la cuchilla con el cuadrado del vástago del sinfín.



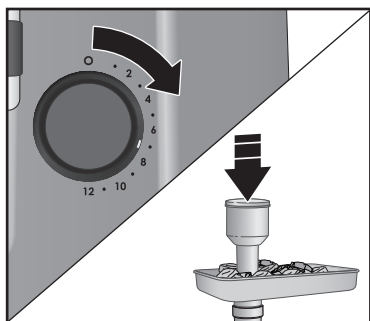
7. Coloque la placa deseada en el vástago del sinfín, alineando la muesca en la placa con la muesca en el extremo del accesorio del molino.



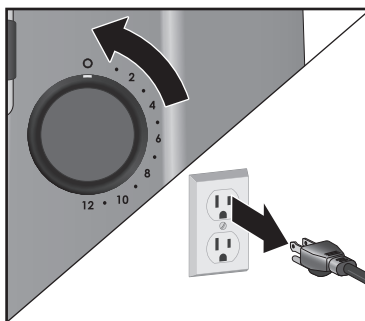
8. Agregue el collarín, girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su lugar. NO apriete en exceso debido a que esto puede hacer que sea difícil de removerlo después de ser usado.



9. Inserte la bandeja de alimentos en la parte superior del canal de molino. Coloque un tazón grande debajo de la abertura del accesorio para moler. Agregue trozos de alimentos a la bandeja de comida.

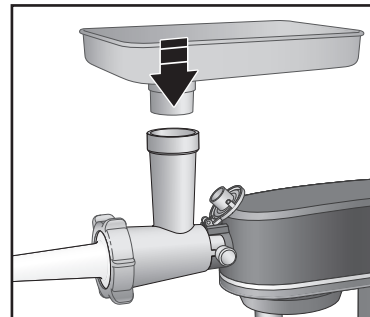
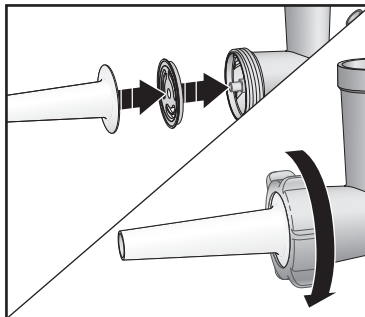
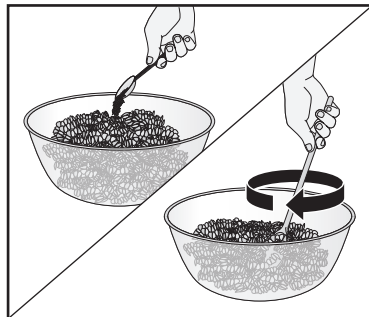
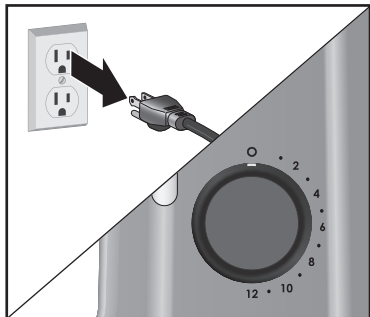


10. Enchufe la batidora de pedestal en un tomacorriente de pared. Gire la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal a la velocidad deseada y use el empujador de alimentos para mover lentamente los alimentos a través del canal de molino.



11. Gire la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal a APAGADO (O) y desenchufe.

Cómo usar el embutidor de salchichas



1. Antes de insertar un accesorio, asegúrese que la batidora de pedestal esté desenchufada y la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en APAGADO (0).
2. Siga los pasos 1-5 de "Cómo ensamblar y moler".

3. Agregue especias y otros ingredientes a la carne molida. Mezcle bien.

4. Coloque el extrusor de salchichas en el vástago del sinfín con el lado con muesca hacia adentro. Sostenga el tubo de embutir contra el extrusor de salchichas y deslice el collarín sobre el tubo de embutir. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su lugar.

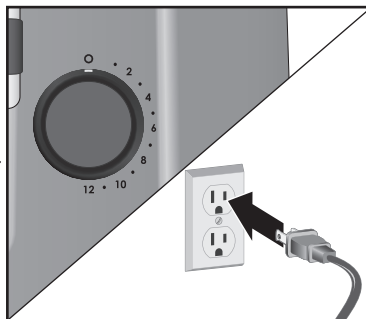
5. Inserte la bandeja de alimentos en la parte superior del canal de molino.

Cómo usar el embutidor de salchichas (cont.)

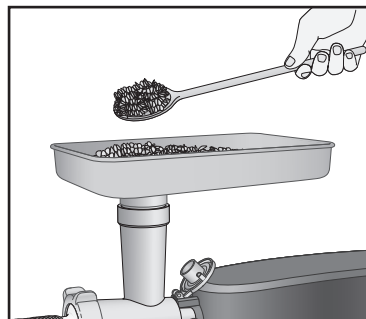
⚠ ADVERTENCIA



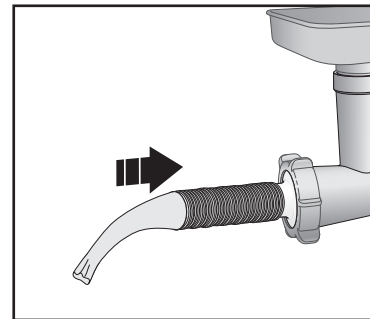
Riesgo de enredo. Para evitar lesiones serias o fatales, nunca meta la mano en el canal de alimentación del molino. Use siempre el empujador de alimentos. Nunca opere sin la bandeja en su lugar.



6. Asegúrese de que la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en APAGADO (0) y enchufe en el tomacorriente.

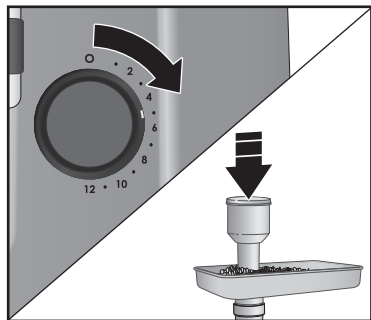


7. Agregue la mezcla molida a la bandeja de alimentos, empujando la mezcla dentro del canal del molino con el empujador de alimentos para ayudar a eliminar las burbujas de aire.

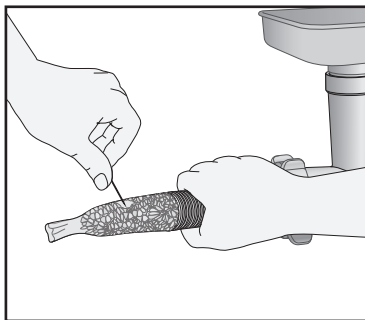


8. Deslice la envoltura de la salchicha sobre el tubo de embutir, dejando al menos 3 pulgadas (7.6 cm) para atar el extremo en un nudo.

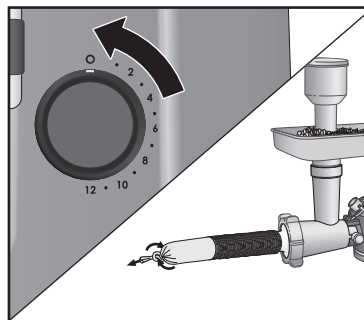
Cómo usar el embutidor de salchichas (cont.)



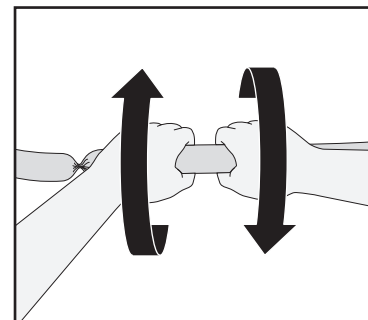
1. Gire la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal a 3-5. Use empujador de alimentos para guiar lentamente la mezcla dentro del conducto de alimentos.



2. A medida que se llena la envoltura, sujete la envoltura alrededor del tubo de embudo. Si se forman burbujas de aire mientras se rellena, use un alfiler limpio para reventar las burbujas.

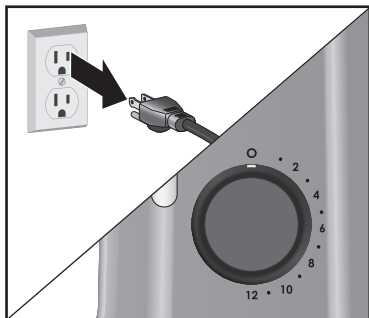


3. Gire la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal a APAGADO (O). Retire de 3 a 4 pulgadas (7.6-10.1 cm) de la envoltura sin rellenar y corte. Ate la envoltura en un nudo.

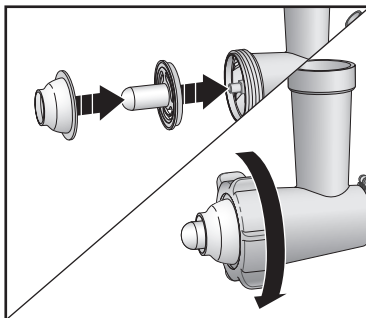


4. Para hacer salchichas, pellizque y apriete la envoltura en la mitad de un tramo largo. Luego, usando las manos, tuérzalo y divídalo en segmentos o use hilo para formar las salchichas.

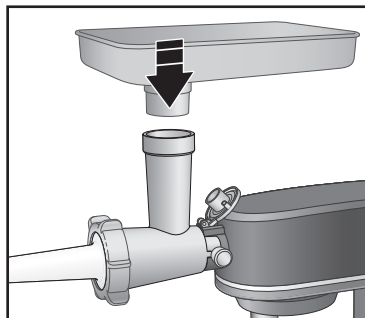
Cómo hacer kibbeh (un platillo del oriente medio de carne molida y trigo bulgur, con varios rellenos).



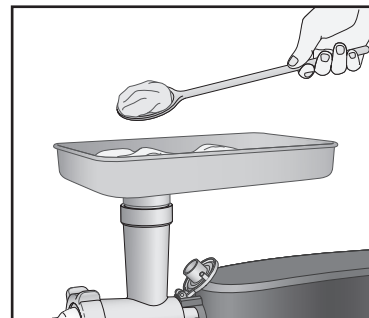
1. Antes de insertar un accesorio, asegúrese que la batidora de pedestal esté desenchufada y la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en APAGADO (O).
2. Siga los pasos 1-5 de "Cómo ensamblar y moler".



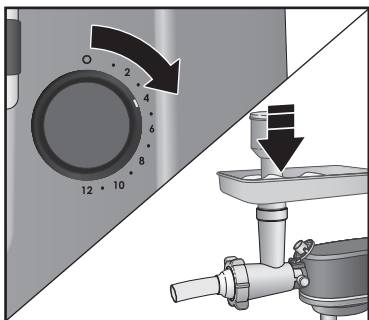
3. Coloque el extrusor de kibbeh en el vástago del sinfín con el lado con muescas hacia adentro. Sostenga la brida de kibbeh contra el extrusor de kibbeh y deslice el collarín sobre la brida. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su lugar.



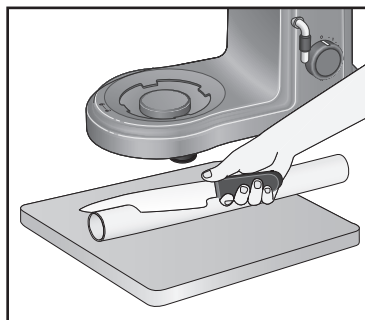
4. Inserte la bandeja de alimentos en la parte superior del canal de molino.



5. Agregue la masa de kibbeh a la bandeja de alimentos. Enchufe en un tomacorriente.



6. Gire la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal a 3-4. Usando el empujador de alimentos, alimente la masa a través de canal de molino.



7. Corte la masa a las longitudes deseadas. Selle un extremo de cada pieza de kibbeh y llénelo con el relleno deseado. Selle el otro extremo. Cocine según su receta.

Como remover el conector multiservicio de accesorios del molino de carne y alimentos

1. Antes de quitar un accesorio, asegúrese que la batidora de pedestal esté desenchufada y la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en APAGADO (O).
2. Gire la perilla del conector multiservicio en el sentido antihorario para soltar. Tire el accesorio en hacia afuera. Desarme para limpiar.
3. Baje la tapa del conector multiservicio y gire la perilla del conector multiservicio en el sentido horario para apretarla.

Consejos para moler

- Corte la carne en tiras de 1 pulgada (2.54 cm) de grosor. Coloque las tiras en el congelador hasta que estén muy frías o use carne directamente del refrigerador para moler más fácilmente.
- La carne se extruirá en tiras largas. Si las tiras de carne comienzan a romperse durante la molienda, reduzca la velocidad de molienda.
- Los cortes duros de carne se pueden moler dos veces para ablandarlos. No procese cortes grasos de carne dos veces.
- Las envolturas naturales deben remojar en agua para reducir la sal antes de embutir. Siga las instrucciones del fabricante de la envoltura.
- No muele huesos u otros artículos duros.

Cuidado y limpieza

1. Use un cepillo de cerdas suaves para limpiar dentro de la carcasa del molino, placas y el sinfín de molienda.
2. Lave las piezas del molino con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. No use migajas de pan para limpiar el molino.
3. El empujador de alimentos con tapa, el tubo de embutir, la brida para kibbeh, el extrusor de salchichas y el extrusor de kibbeh son aptos para lavavajillas solamente en la rejilla superior.
4. Limpie la base de la batidora de pedestal con un paño limpio y húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de cortarse.** La cuchilla y las placas pueden estar filosas. Manipúlelas con cuidado.

Resolviendo problemas

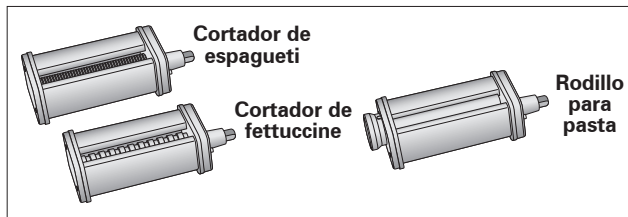
El molino de carne y alimentos no esta extrayendo o funcionando.

- Asegúrese de que la batidora de pedestal esté enchufada al tomacorriente y configurada a la velocidad recomendada.
- Desenchufe la batidora de pedestal. Revise si todas las piezas están instaladas correctamente y el collarín está apretado en la carcasa.
- Desenchufe la batidora de pedestal y verifique si hay alimentos atascados en el canal de molino. Corte la carne en tiras de 1 pulgada (2.54 cm) de espesor.
- Desenchufe la batidora de pedestal, desmonte todas las piezas y verifique si hay algún bloqueo. Retire el bloqueo y vuelva a armar las piezas para comenzar a moler nuevamente.

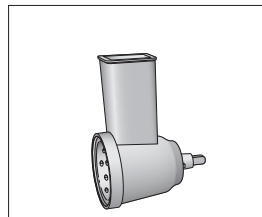
Los alimentos no se extruyen uniformemente de la placa del molino.

- Asegúrese de que haya suficiente alimento para procesar en canal del molino.
- Aumente ligeramente la velocidad y compruebe la extrusión.
- Gire la batidora de pedestal y asegúrese de que el collarín esté atornillado firmemente en la carcasa.

Otros Hamilton Beach Professional accesorios disponibles para conector multiservicio:



Modelo 63246: Juego de rodillos y cortadores de pasta



Modelo 63247: Rebanador/rallador

Notas

Notas



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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

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

GARANTÍA DE 5 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)

b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.

c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

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

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

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

CASA GARCÍA

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

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

Modelo:
63245

Tipo:
AC33

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



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060 USA
hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900

840336401 05/20