



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

WESTON

STAINLESS STEEL 44LB CAPACITY

MEAT MIXER

36-2001-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 082316

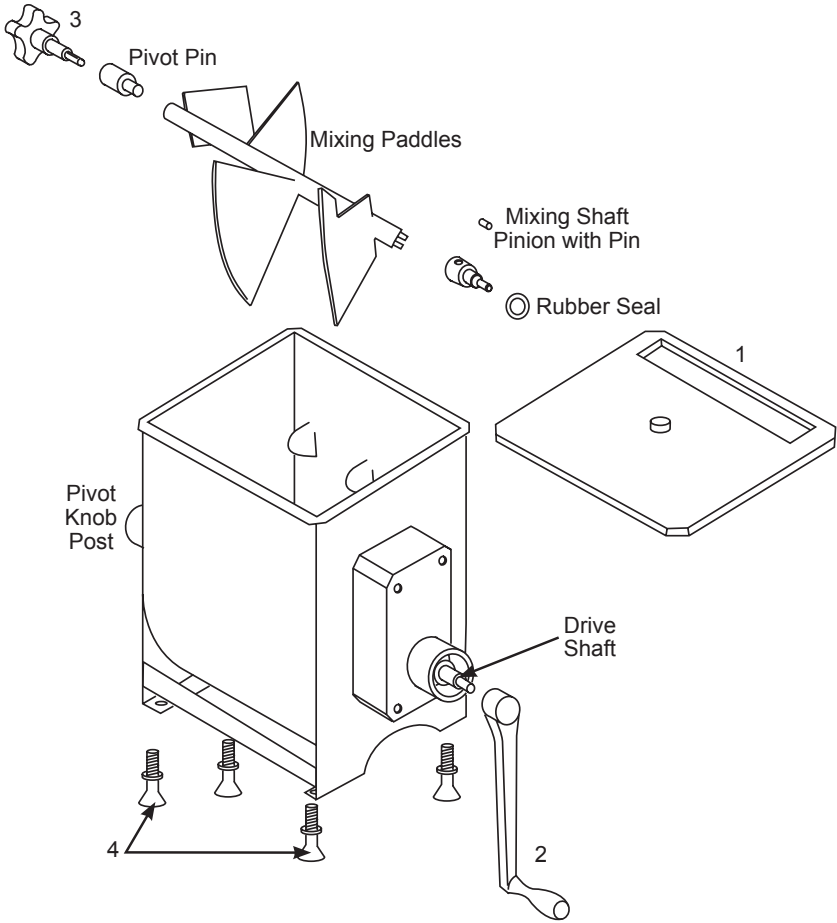
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR MANUAL OPERATION	5-6
ASSEMBLY INSTRUCTIONS AS A GRINDER ATTACHMENT*	7
USING THE MANUAL MEAT MIXER	8
USING THE MEAT MIXER AS A GRINDER ATTACHMENT	8-9
DISASSEMBLY	9
CLEANING INSTRUCTIONS	9
FOOD SAFETY	10
WARRANTY	12
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	14
LISTA DE COMPONENTES	15
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO PARA OPERACIÓN MANUAL	16-17
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO COMO ACCESORIO PICADOR*	18
USO DE LA MEZCLADORA DE CARNE MANUAL	19
USO DE LA MEZCLADORA DE CARNE COMO ACCESORIO PICADOR	19-20
DESARMADO	20
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	24
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	25
INSTRUCTIONS DE MONTAGE POUR LE FONCTIONNEMENT MANUEL	26-27
INSTRUCTIONS DE MONTAGE TANT QU'ACCESSOIRE HACHOIR*	28
UTILISATION DU MÉLANGEUR DE VIANDE MANUEL	29
UTILISATION DU MÉLANGEUR DE VIANDE EN TANT QU'ACCESSOIRE HACHOIR	29-30
DÉMONTAGE	30
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	30
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	31
INFORMATION SUR LA GARANTIE	32

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. KEEP FINGERS AND HANDS AWAY from the Mixing Shaft and Paddles during use. NEVER reach into the Mixing Tub while the Mixing Shaft and Paddles are in motion. Severe injury may result.
2. NEVER reach into the Mixing Tub with an electric grinder attached to the Meat Mixer and connected to the power source. Severe injury may result.
3. NEVER use the Meat Mixer without the Clear Lid in place.
4. ALWAYS disconnect the electric grinder from the Meat Mixer when not in use.
5. ALWAYS REMOVE THE HANDLE from the Meat Mixer when not in use.
6. The Meat Mixer is not a toy. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE MEAT MIXER UNATTENDED.
7. FOLLOW ALL INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS provided by the manufacturer of the electric grinder to be attached to the Meat Mixer.
8. Thoroughly inspect the Meat Mixer before each use. If any parts are missing, damaged or do not function properly, contact customer service at the number listed on the back of this manual.
9. The manufacturer declines responsibility for any improper use of the Meat Mixer.
10. DO NOT mix bones or other hard objects that could damage the Mixing Shaft.
11. Only use the Meat Mixer on a stable, level surface. The Meat Mixer should not move or shift during use.
12. TIE BACK loose hair and clothing, roll up long sleeves and remove ties and jewelry including watches, rings and bracelets before operating the Meat Mixer.
13. Thoroughly wash all Meat Mixer parts that contact food in warm, soapy water before and after each use. Rinse with clear water. Dry all parts before re-assembly and storage. The Meat Mixer is NOT DISHWASHER SAFE. It is best to use a food-grade silicone spray to coat all metal parts.
14. DO NOT USE the Meat Mixer while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	CLEAR LID	36-2002
2	HANDLE	36-2005
3	PIVOT KNOB	36-2006
4	RUBBER FOOT WITH LOCKING NUT (4)	36-2009

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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR MANUAL OPERATION

1. Place the Mixing Tub on a stable, level surface with the Pivot Knob on your left and the Gear Housing Cover on your right (**FIGURE 1**).

2. Adjust the Feet so the Meat Mixer is stable and level. Raise the Locking Nuts until they contact the bottom of the Meat Mixer. Tighten the Locking Nuts against the bottom to secure the Feet in position.

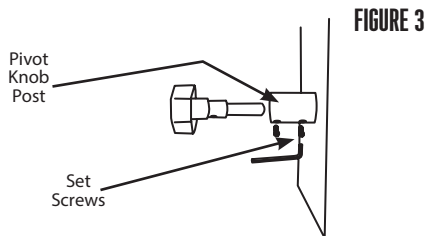
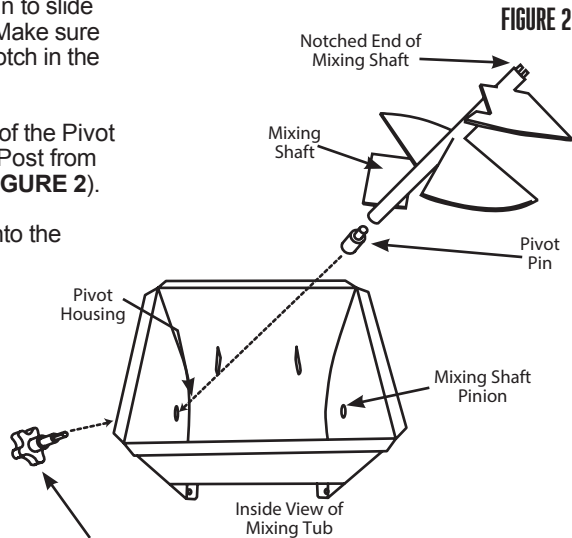
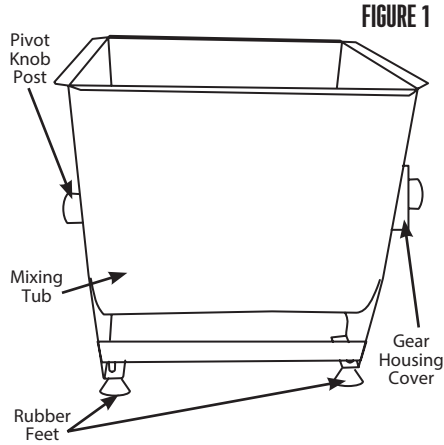
3. Insert the hollow end of the Brass Pivot Pin, notched side down, into the Pivot Housing from inside the Mixing Tub (**FIGURE 2**).

4. Using the Wrench, tighten the Set Screw nearest the Mixing Tub on the underside of the Pivot Knob Post until it stops. Loosen the Set Screw $\frac{1}{4}$ turn to allow the Brass Pivot Pin to slide back and forth (figure 3). Make sure the Set Screw fits in the notch in the Brass Pivot Pin.

5. Insert the threaded end of the Pivot Knob into the Pivot Knob Post from outside the Mixing Tub (**FIGURE 2**).

6. Screw the Pivot Knob into the Brass Pivot Pin until tight.

7. Install the notched end of the Mixing Shaft onto the Pin on the Mixing Shaft Pinion inside the Mixing Tub. It is best to have the Paddle nearest the notched end of the Mixing Shaft pointing downward. You may have to align the Pin with the notch to install the Mixing Shaft in this position. If so, install the Handle onto the Drive Shaft. Rotate the Handle until the Pin aligns with the notch. Remove the Handle.



8. While holding the Mixing Shaft in place, pull the Pivot Knob out until it stops. Align the Mixing Shaft with the Brass Pivot Pin. Slowly release the Pivot Knob to allow the Brass Pivot Pin to seat in the Bushing (FIGURE 4).

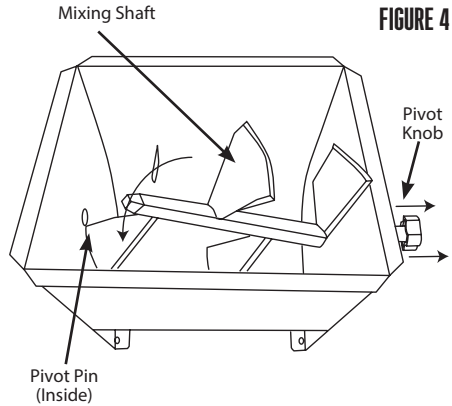


FIGURE 4

9. Tighten the second Set Screw under the Pivot Knob Post until it stops (make sure the Set Screw fits in the notch on the Pivot Knob shaft). Loosen the Set Screw ½ turn to allow the Pivot Knob to rotate freely (FIGURE 5).

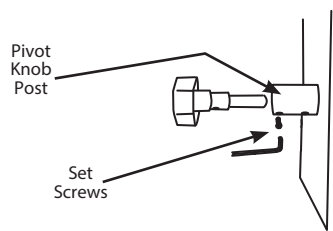


FIGURE 5

10. Install the Handle onto the Drive Shaft.

11. Install the Clear Lid (FIGURE 6). **DO NOT** use the Meat Mixer without the Clear Lid in place. Severe injury could result!

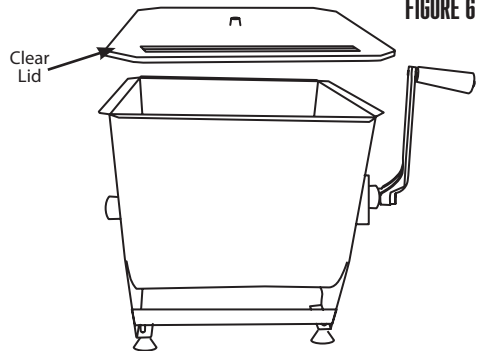


FIGURE 6

CAUTION!

KEEP FINGERS AND HANDS AWAY from the Mixing Shaft and Paddles during use. NEVER reach into the Mixing Tub while the Mixing Shaft and Paddles are in motion.

NEVER reach into the Mixing Tub with an elcetric grinder attached to the Meat Mixer and connected to a power source. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE MEAT MIXER UNATTENDED. SEVER INJURY MAY RESULT.

ALWAYS disconnect the electric grinder from the Meat Mixer when not in use.

Make sure the Mixer is completely assembled and all parts are locked into position before using.

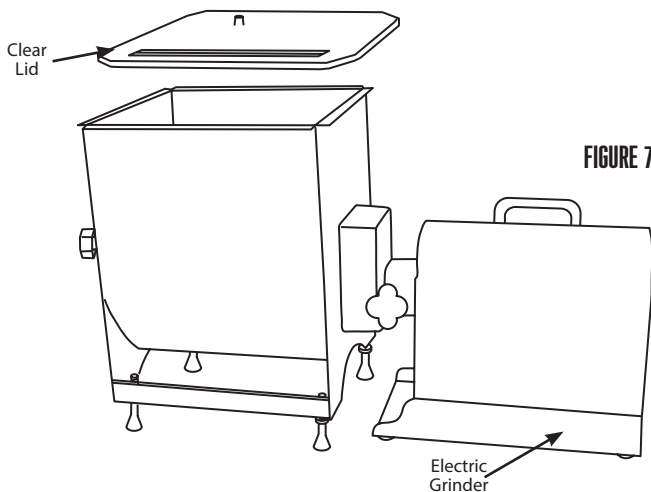
DO NOT mix bones or other hard objects.

READ & FULLY UNDERSTANF ALL INSTRUCTIONS & WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS AS A GRINDER ATTACHMENT*

Perform steps 1 through 11 in the “Assembly Instructions for Manual Operation”.

12. Make sure the grinder is turned “off” and disconnected from the power source.
13. Align the output shaft on the grinder with the Drive Shaft on the Meat Mixer. Adjust the Feet as necessary. Be sure to retighten the Locking Nuts.
14. Connect the grinder to the Meat Mixer. You may have to rotate the Drive Shaft to better align the splines with the grooves in the grinder output shaft. The Drive Shaft can be turned with the Pivot Knob.
15. Make sure the grinder is fully seated to the Meat Mixer.
16. Tighten the Locking Knob on the grinder head to secure the two machines together.
17. Install the Clear Lid (**FIGURE 7**). DO NOT use the Meat Mixer without the Clear Lid in place. Severe injury could result!



Now that the Meat Mixer is fully assembled and ready to use, it is time to blend your favorite sausage or jerky meat mixture.

Be sure to read and fully understand the “General Safety Rules” at the beginning of this manual before you start.

USING THE MANUAL MEAT MIXER

1. Place the Meat Mixer on a stable, level work surface. Allow ample room for the Handle to rotate.
2. Place ground meat into the Mixing Tub. Add seasonings, cure and water as necessary at this time.
3. Place the Clear Lid onto the Mixing Tub. **DO NOT** operate the Meat Mixer without the Clear Lid in place. Serious injury may result!
4. Turn the Handle clockwise to mix.
5. Mix until the meat feels sticky to the touch. Do not over-mix the meat. Remove the Clear Lid to test the consistency of the meat. **DO NOT** turn the Handle and **KEEP CLEAR** of the Mixing Shaft Paddles during this step. Replace the Clear Lid before you continue mixing.
6. When mixing is complete, remove the Clear Lid and Mixing Shaft before removing the meat.
7. Refrigerate meat as soon as possible after mixing. **DO NOT** let meat sit out for an extended period of time. Follow the basic rules in the “Food Safety” section of this manual.

USING THE MEAT MIXER AS A GRINDER ATTACHMENT

1. Place the Meat Mixer and attached grinder on a stable, level work surface.
2. Place ground meat into the Mixing Tub.
3. Place the Clear Lid onto the Mixing Tub. **DO NOT** operate the Meat Mixer without the Clear Lid in place. Serious injury may result!
4. Attach the grinder to the power source. Turn “on” the grinder.
5. Add seasonings, cure and water as necessary through the slot in the Clear Lid at this time.
6. Mix until the meat feels sticky to the touch. Do not over-mix the meat. To check the consistency of the meat, first turn “off” the grinder and disconnect it from the power source. Remove the Clear Lid. Keep clear of the Mixing Shaft and Paddles while checking the meat. Replace the Clear Lid before continuing.
7. When mixing is complete, turn “off” the grinder and disconnect it from the power source. Disconnect the grinder from the Meat Mixer.

8. Remove the Clear Lid and Mixing Shaft before removing the meat.
9. Refrigerate meat as soon as possible after mixing. DO NOT let meat sit out for an extended period of time. Follow the basic rules in the “Food Safety” section of this manual.

DISASSEMBLY

1. For Manual Meat Mixers, remove the Handle then begin, at Step 4 of the “Disassembly” instructions.
2. Turn “off” the electric grinder and disconnect it from the power source.
3. Disconnect the electric grinder from the Meat Mixer.
4. Remove the Set Screw furthest from the Mixing Tub on the underside of the Pivot Knob.
5. Pull out the Pivot Knob until it stops.
6. Remove the Mixing Shaft.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. If an electric grinder is attached, disconnect it from the power source then from the Meat Mixer.
2. Disassemble the Meat Mixer.
3. Thoroughly wash all parts of the Meat Mixer that contact food in warm, soapy water.
3. Rinse with clear water.
4. Thoroughly dry all parts. Coat all metal parts with a food-grade silicone spray before re-assembly and storage.

NOTE: The Meat Mixer is NOT dishwasher safe.

FOOD SAFETY

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

COOK

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

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

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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



ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, 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.

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.

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; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901-6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

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

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

WESTON

CAPACIDAD DE 20 LIBRAS DE ACERO INOXIDABLE

MEZCLADORA DE CARNE

36-2001-W

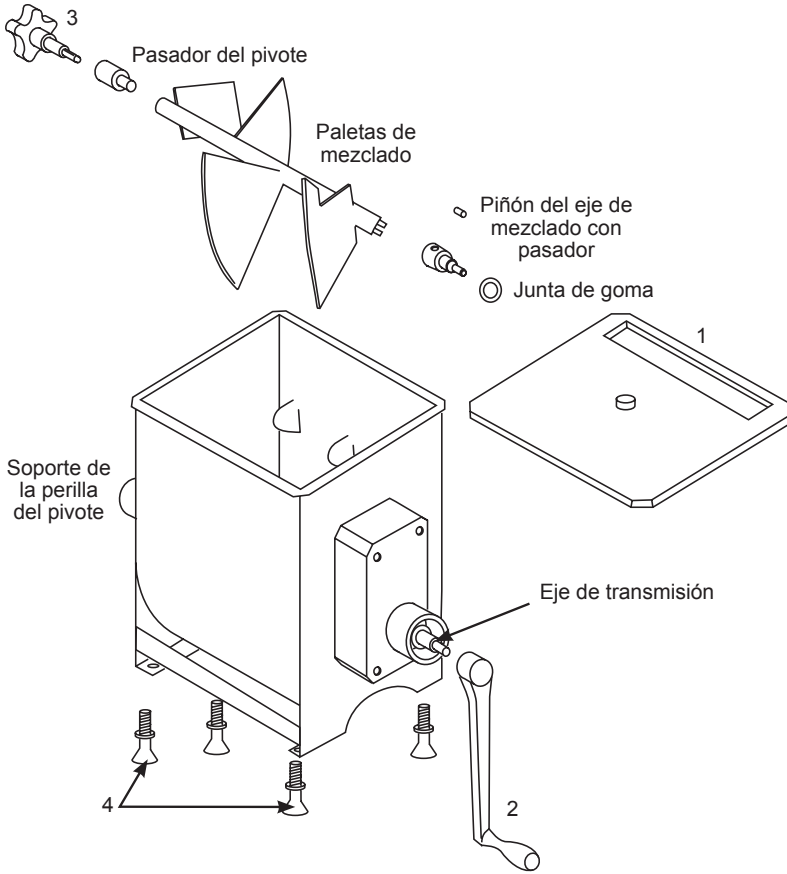
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 082316

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. MANTENGA LOS DEDOS Y LAS MANOS ALEJADOS del eje y las paletas de mezclado durante el uso. NUNCA introduzca los dedos en la cubeta mezcladora mientras el eje y las paletas de mezclado están en movimiento. Se pueden producir lesiones graves.
2. NUNCA introduzca los dedos en la cubeta mezcladora con una picadora eléctrica anexada a la mezcladora de carne que esté conectada a la fuente de alimentación. Se pueden producir lesiones graves.
3. NUNCA use la mezcladora de carne sin colocar la tapa transparente en su lugar.
4. SIEMPRE desconecte la picadora eléctrica de la mezcladora de carne cuando no esté en uso.
5. SIEMPRE RETIRE LA MANIVELA de la mezcladora de carne cuando no esté en uso.
6. La mezcladora de carne no es un juguete. MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS. NUNCA DEJE LA MEZCLADORA DE CARNE SIN SUPERVISIÓN.
7. SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD provistas por el fabricante de la picadora eléctrica que se anexará a la mezcladora de carne.
8. Revise cuidadosamente la mezcladora de carne antes de cada uso. Si alguna pieza faltara, estuviera dañada o no funcionara correctamente, comuníquese con el servicio al cliente al número que figura al dorso de este manual.
9. El fabricante no se hace responsable por el uso incorrecto de la mezcladora de carne.
10. NO mezcle huesos ni ningún otro objeto duro que pueda dañar el eje de mezclado.
11. Use la mezcladora de carne únicamente sobre una superficie estable y nivelada. La mezcladora de carne no debe moverse ni desplazarse durante el uso.
12. RECÓJASE el cabello y la ropa suelta, remánguese las mangas largas y quítese lazos y alhajas, incluso relojes, anillos y pulseras antes de utilizar la mezcladora.
13. Lave cuidadosamente todas las piezas de la mezcladora de carne que hagan contacto con los alimentos con agua jabonosa tibia antes y después de cada uso. Enjuague con agua limpia. Seque todas las piezas antes de volver a ensamblar y almacenar. La mezcladora de carne NO ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS. Lo mejor es utilizar silicona en aerosol apta para uso alimentario para proteger todas las piezas de metal.
14. NO USE la mezcladora de carne bajo los efectos de drogas o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	TAPA TRANSPARENTE	36-2002
2	MANIVELA	36-2005
3	PERILLA DEL PIVOTE	36-2006
4	PATA DE GOMA CON TUERCA DE SEGURIDAD (4)	36-2009

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

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 DE ENSAMBLADO PARA OPERACIÓN MANUAL

1. Coloque la cubeta mezcladora sobre una superficie nivelada y estable con la perilla del pivote hacia su izquierda y la tapa de la caja de engranajes hacia su derecha (**FIGURA 1**).

2. Ajuste las patas de modo que la mezcladora de carne quede estable y nivelada. Levante las tuercas de seguridad hasta que hagan contacto con la parte inferior de la mezcladora de carne. Ajuste las tuercas de seguridad contra la parte inferior para fijar las patas en su lugar.

3. Introduzca el extremo hueco del pasador de bronce del pivote, con la parte dentada hacia abajo, en la caja del pivote desde dentro de la cubeta mezcladora (**FIGURA 2**).

4. Usando la llave, ajuste el tornillo de fijación más cercano a la cubeta mezcladora, en la parte inferior del soporte de la perilla del pivote hasta que no gire más. Afloje el tornillo de fijación con $\frac{1}{4}$ de giro para dejar que el pasador de bronce del pivote se deslice hacia atrás y adelante (**FIGURA 3**). Asegúrese de que el tornillo de fijación coincida con la muesca del pasador de bronce del pivote.

5. Introduzca el extremo roscado de la perilla del pivote en el soporte de la perilla del pivote desde fuera de la cubeta mezcladora (**FIGURA 2**).

6. Atornille la perilla del pivote al pasador de bronce del pivote hasta que quede ajustada.

7. Instale el extremo dentado del eje de mezclado sobre el pasador que está en el piñón del eje de mezclado dentro de la cubeta mezcladora. Es mejor

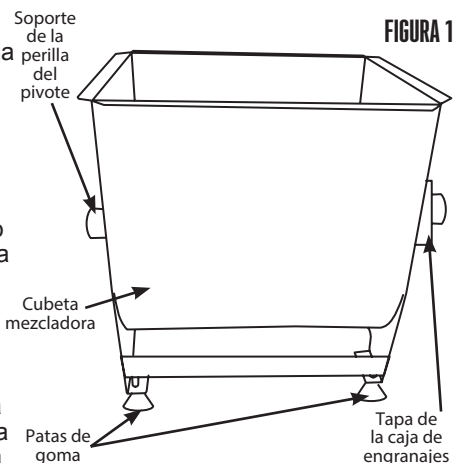


FIGURA 1

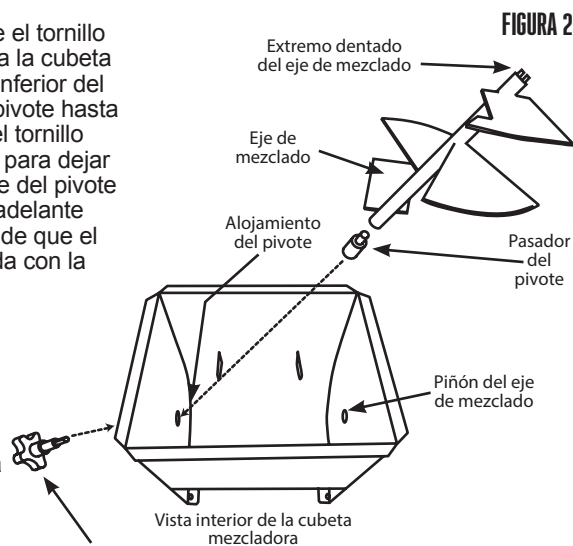


FIGURA 2

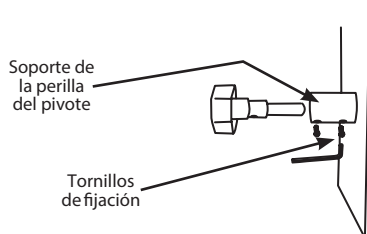


FIGURA 3

que la paleta esté más cerca del extremo dentado del eje de mezclado y que apunte hacia abajo. Es posible que tenga que alinear el pasador con la muesca para instalar el eje de mezclado en esta posición. De ser así, instale la manivela en el eje de transmisión. Gire la manivela hasta que el pasador quede alineado con la muesca. Extraiga la manivela.

8. Mientras sujeta el eje de mezclado en su lugar, tire de la perilla del pivote hacia fuera hasta que deje de moverse. Alinee el eje de mezclado con el pasador de bronce del pivote. Lentamente libere la perilla del pivote para dejar que el pasador de bronce del pivote se asiente sobre el casquillo (FIGURA 4).

10. Ajuste el segundo tornillo de fijación debajo del soporte de la perilla del pivote hasta que no gire más (asegúrese de que el tornillo de fijación coincida con la muesca del eje de la perilla del pivote). Afloje el tornillo de fijación 1/2 giro para que la perilla del pivote gire libremente (FIGURA 5).

11. Instale la manivela en el eje de transmisión.

12. Coloque la tapa transparente (figura 6). NO use la mezcladora de carne sin colocar la tapa transparente en su lugar. ¡Se pueden producir lesiones graves!

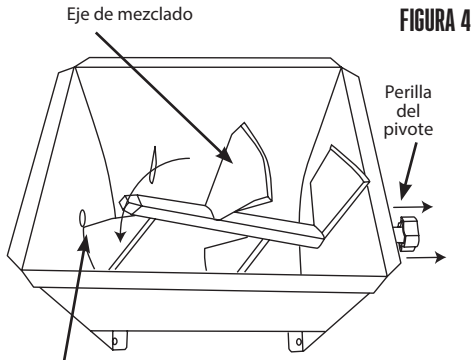


FIGURA 4

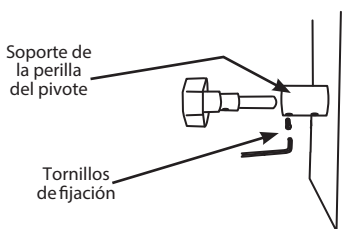


FIGURA 5

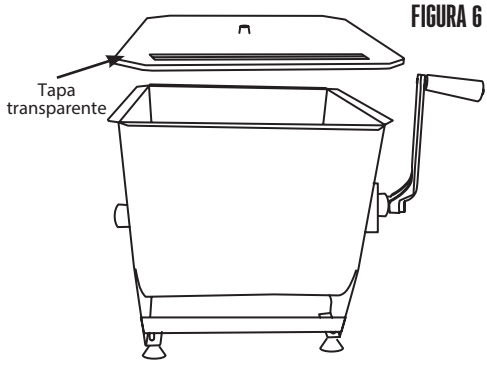


FIGURA 6

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO COMO ACCESORIO PICADOR*

Realice los pasos del 1 al 10 de las "Instrucciones de ensamblado para operación manual".

11. Asegúrese de que la picadora esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación.

12. Alinee el eje de salida de la picadora con el eje de transmisión de la mezcladora de carne. Ajuste las patas según la necesidad. Asegúrese de volver a ajustar las tuercas de seguridad.

13. Conecte la picadora a la mezcladora de carne. Es posible que tenga que girar el eje de transmisión para alinear mejor las estrías con las ranuras del eje de salida de la picadora. El eje de transmisión se puede girar con la perilla del pivote.

14. Asegúrese de que la picadora esté completamente asentada sobre la mezcladora de carne.

15. Ajuste la perilla de bloqueo en el cabezal de la picadora para fijar una máquina a la otra.

16. Coloque la tapa transparente (**FIGURA 7**). NO use la mezcladora de carne sin colocar la tapa transparente en su lugar. ¡Se pueden producir lesiones graves!

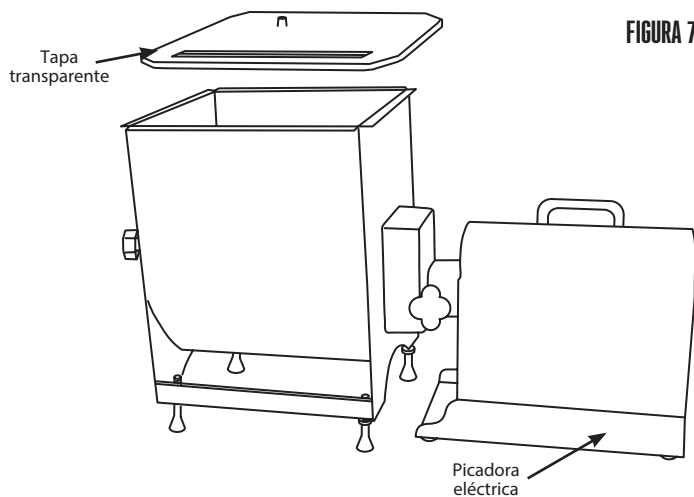


FIGURA 7

Ahora que la mezcladora de carne está completamente ensamblada y lista para usar, es hora de preparar la mezcla para su salchicha favorita o su carne seca.

Asegúrese de leer y comprender por completo las “Normas generales de seguridad” que se encuentran al comienzo de este manual antes de comenzar a usarla.

USO DE LA MEZCLADORA DE CARNE MANUAL

1. Coloque la mezcladora de carne únicamente sobre una superficie estable y nivelada. Deje suficiente espacio para que la manivela gire.
2. Coloque carne picada en la cubeta mezcladora. En este momento, agregue condimentos, agente de curado y agua según la necesidad.
3. Coloque la tapa transparente en la cubeta mezcladora. NO haga funcionar la mezcladora de carne sin la tapa transparente en su lugar. ¡Se pueden producir lesiones graves!
4. Gire la manivela en sentido horario para mezclar.
5. Mezcle hasta que la carne quede pegajosa al tacto. No mezcle la carne en exceso. Quite la tapa transparente para evaluar la consistencia de la carne. NO gire la manivela y ALÉJESE de las paletas del eje de mezclado durante este paso. Vuelva a colocar la tapa transparente antes de continuar el mezclado.
6. Cuando la mezcla esté completa, quite la tapa transparente y el eje de mezclado antes de extraer la carne.
7. Refrigere la carne lo antes posible después del mezclado. NO deje la carne afuera durante un período prolongado. Siga las normas básicas de la sección “Seguridad alimentaria” de este manual.

USO DE LA MEZCLADORA DE CARNE COMO ACCESORIO PICADOR

1. Coloque la mezcladora de carne y el accesorio picador sobre una superficie estable y nivelada.
2. Coloque carne picada en la cubeta mezcladora.
3. Coloque la tapa transparente en la cubeta mezcladora. NO haga funcionar la mezcladora de carne sin la tapa transparente en su lugar. ¡Se pueden producir lesiones graves!
4. Conecte la picadora a la fuente de alimentación. Encienda la picadora.
5. Agregue condimentos, agente de curado y agua según la necesidad a través de la ranura de la tapa transparente en este momento.
6. Mezcle hasta que la carne quede pegajosa al tacto. No mezcle la carne en exceso. Para controlar la consistencia de la carne, primero apague la picadora y desconéctela de la fuente de alimentación. Quite la tapa transparente. Aléjese de las paletas y el eje de mezclado mientras controla la carne. Vuelva a colocar la tapa transparente antes de continuar.
7. Cuando la mezcla esté completa, apague la picadora y desconéctela de la fuente de alimentación. Desconecte la picadora de la mezcladora de carne.

8. Quite la tapa transparente y el eje de mezclado antes de extraer la carne.
9. Refrigere la carne lo antes posible después del mezclado. NO deje la carne afuera durante un período prolongado. Siga las normas básicas de la sección “Seguridad alimentaria” de este manual.

DESARMADO

1. Para las mezcladoras de carne manuales, quite la manivela y después comience con el paso 4 de las instrucciones de “Desarmado”.
2. Apague la picadora eléctrica y desconéctela de la fuente de alimentación.
3. Desconecte la picadora eléctrica de la mezcladora de carne.
4. Quite el tornillo de fijación que está más alejado de la cubeta de mezclado en la parte inferior de la perilla del pivote.
5. Tire hacia fuera la perilla del pivote hasta que no gire más.
6. Quite el eje de mezclado.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Si tiene conectado un accesorio de picadora eléctrica, desconéctelo de la fuente de alimentación de la mezcladora de carne.
2. Desarme la mezcladora de carne.
3. Lave cuidadosamente todas las piezas de la mezcladora de carne que hagan contacto con los alimentos con agua jabonosa tibia.
3. Enjuague con agua limpia.
4. Seque con cuidado todas las piezas. Cubra todas las piezas metálicas con silicona en aerosol apta para uso alimentario antes de volver a ensamblar y almacenar.

NOTA: La mezcladora de carne NO es apta para el lavavajillas.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

COCINAR

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

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

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

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

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

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

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 o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.216.901.6801 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 001.216.901.6801 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 enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.



WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD

À VIANDE MÉLANGEUR

EN ACIER INOXYDABLE CAPACITÉ DE 20 KG

36-2001-W

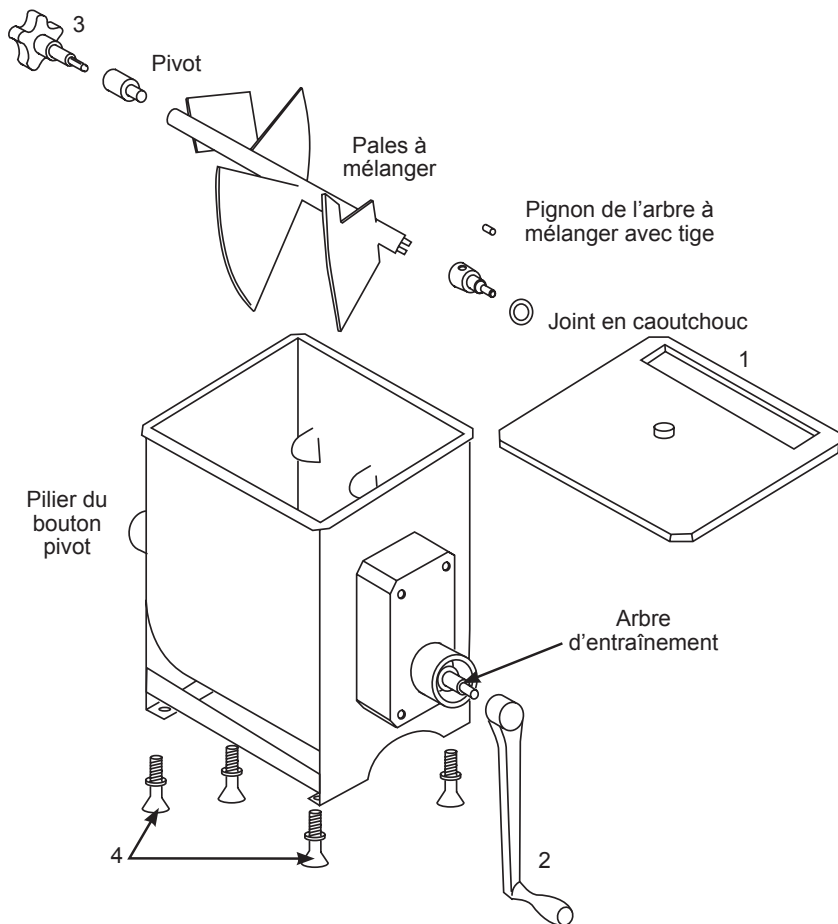
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 082316

! 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. GARDEZ TOUJOURS LES DOIGTS ET LES MAINS LOIN de l'arbre et des pales à mélanger lorsque l'appareil est en marche. NE mettez JAMAIS les mains dans la cuve à mélange lorsque l'arbre et les pales à mélanger sont en mouvement. De graves blessures pourraient s'en suivre.
2. NE mettez JAMAIS les mains dans la cuve à mélange lorsque le hachoir électrique est relié au mélangeur de viande et à une source d'alimentation. De graves blessures pourraient s'en suivre.
3. N'utilisez JAMAIS le mélangeur de viande sans le couvercle transparent fermé.
4. Débranchez TOUJOURS le hachoir électrique du mélangeur de viande lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.
5. ENLEVEZ TOUJOURS LA POIGNÉE du mélangeur de viande lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.
6. Le mélangeur de viande n'est pas un jouet. GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART. NE LAISSEZ JAMAIS LE MÉLANGEUR DE VIANDE SANS SURVEILLANCE.
7. SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET LES MISES EN GARDE fournies par le fabricant du hachoir électrique à attacher au mélangeur de viande.
8. Inspectez le mélangeur de viande en entier avant chaque utilisation. Si des pièces sont manquantes, endommagées ou défectueuses, communiquez avec le service à la clientèle au numéro situé au verso de ce manuel.
9. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation inappropriée du mélangeur de viande.
10. NE mélangez PAS des os ou d'autres objets durs qui pourraient endommager l'arbre à mélanger.
11. Utilisez le mélangeur de viande seulement sur une surface stable et plane. Le mélangeur de viande ne devrait pas bouger ou se déplacer lorsqu'il est en marche.
12. ATTACHEZ les cheveux et les vêtements amples, roulez les manches longues et enlevez la cravate, les bijoux tels que les montres, les bagues et les bracelets avant d'utiliser le mélangeur de viande.
13. Nettoyez à fond toutes les pièces du mélangeur de viande qui ont été en contact avec des aliments avec de l'eau chaude savonneuse avant et après chaque utilisation. Rincez-les avec de l'eau claire. Séchez toutes les pièces avant de remonter et de ranger le mélangeur. Le mélangeur de viande N'EST PAS LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE. L'idéal est de vaporiser toutes les pièces de métal avec un vaporisateur de silicone de qualité alimentaire.
14. N'UTILISEZ PAS le mélangeur de viande si vos facultés sont affaiblies par la consommation de drogues ou d'alcool.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	COUVERCLE TRANSPARENT	36-2002
2	POIGNÉE	36-2005
3	BOUTON PIVOT	36-2006
4	PIED EN CAOUTCHOUC AVEC ÉCROUS DE BLOCAGE (4)	36-2009

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

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

INSTRUCTIONS DE MONTAGE POUR LE FONCTIONNEMENT MANUEL

1. Placez la cuve à mélange sur une surface stable et plane. Ayez le bouton pivot à votre gauche et le boîtier de l'engrenage à votre droite (FIGURE 1).

2. Ajustez les pieds afin de stabiliser et de mettre à niveau le mélangeur de viande. Haussez les écrous de blocage jusqu'à ce qu'ils touchent le fond du mélangeur de viande. Resserrer les écrous de blocage sur le fond pour fixer les pieds en place.

3. Insérez l'extrémité creuse du pivot de laiton, le côté entaillé vers le bas, dans l'ouverture pour pivot, à partir de l'intérieur de la cuve à mélange (FIGURE 2).

4. À l'aide d'une clé, serrez la vis de réglage la plus près de la cuve à mélange sous le pilier du bouton pivot jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Desserrez la vis de réglage d'un quart de tour pour permettre au pivot de laiton de glisser d'avant en arrière (figure 3). Assurez-vous que la vis de réglage entre dans l'entaille du pivot de laiton.

5. Insérez l'extrémité fileté du bouton pivot dans le pilier du bouton pivot à partir de l'extérieur de la cuve à mélange (FIGURE 2).

6. Vissez le bouton pivot dans le pivot de laiton jusqu'à ce qu'il soit serré.

7. Installez l'extrémité entaillée de l'arbre à mélanger sur la tige du pignon de l'arbre à mélanger. L'idéal est de pointer la pale la plus près de l'extrémité entaillée de l'arbre à mélanger vers le bas. Vous devrez peut-être aligner la tige avec l'entaille pour installer l'arbre à mélanger dans cette position. Le cas échéant, installez la poignée sur l'arbre d'entraînement.

FIGURA 1

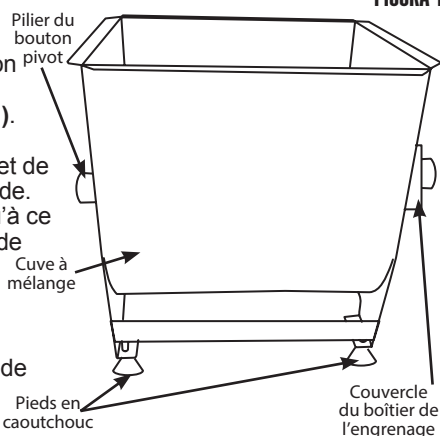


FIGURA 2

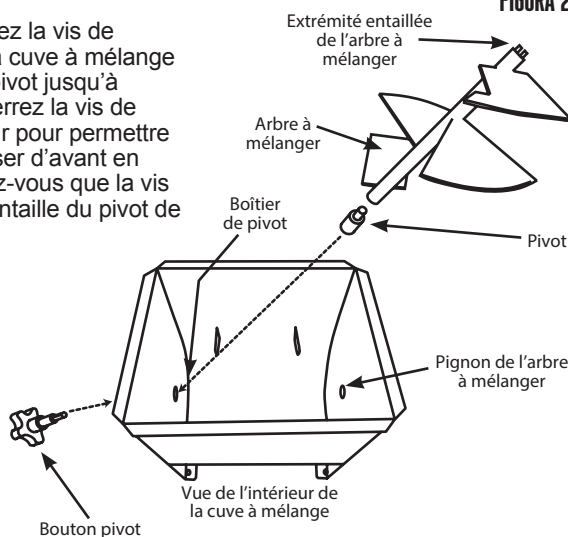
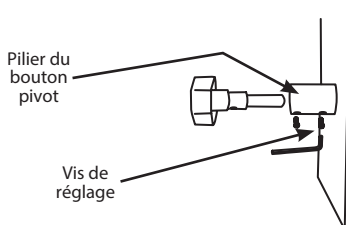


FIGURA 3



Faites tourner la poignée jusqu'à ce que la tige s'aligne avec l'entaille. Enlevez la poignée.

8. En tenant l'arbre à mélanger en place, tirez le bouton pivot jusqu'à ce qu'il s'arrête. Alignez l'arbre à mélanger avec le pivot de laiton. Relâchez le bouton pivot lentement pour que le pivot de laiton se place dans le raccord (**FIGURE 4**).

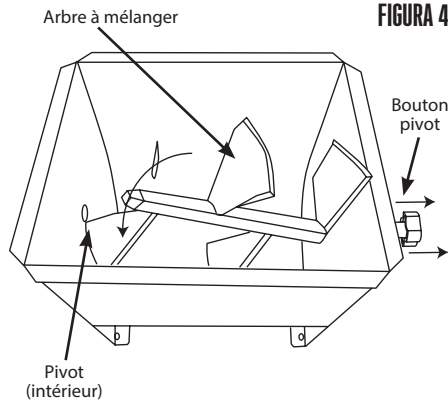


FIGURA 4

10. Serrez la deuxième vis de réglage sous le pilier du bouton pivot jusqu'à ce qu'elle s'arrête (assurez-vous que la vis de réglage soit dans l'entaille du pilier du bouton pivot). Desserrez la vis de réglage d'un demi-tour pour que le bouton pivot puisse tourner facilement (**FIGURE 5**).

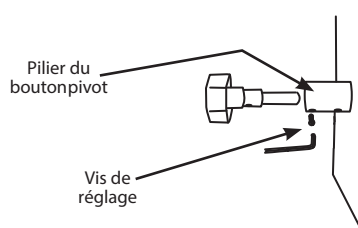


FIGURA 5

11. Installez la poignée sur l'arbre d'entraînement.

12. Installez le couvercle transparent (**FIGURE 6**). N'utilisez JAMAIS le mélangeur de viande sans le couvercle transparent fermé. De graves blessures pourraient s'en suivre!

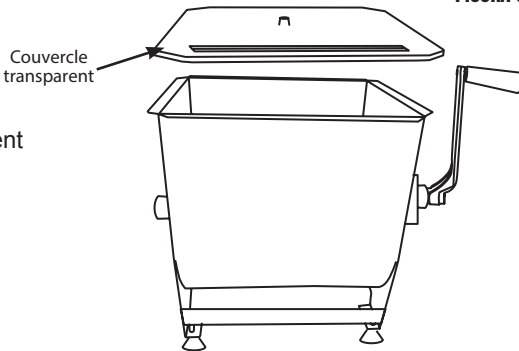


FIGURA 6

INSTRUCTIONS DE MONTAGE TANT QU'ACCESSOIRE HACHOIR*

Effectuez les étapes 1 à 10 des « instructions de montage pour le fonctionnement manuel ».

11. Assurez-vous que le hachoir est hors fonction et débranché de la source d'alimentation.
12. Aligned l'arbre de sortie du hachoir avec l'arbre d'entraînement du mélangeur de viande. Ajustez les pieds selon le besoin. Assurez-vous de resserrer les vis de réglage.
13. Branchez le hachoir au mélangeur de viande. Vous aurez peut-être besoin de tourner l'arbre d'entraînement pour mieux aligner la cannelure avec les rainures dans l'arbre de sortie du mélangeur. L'arbre d'entraînement se tourne à l'aide du bouton pivot.
14. Assurez-vous que le hachoir est bien fixé au mélangeur de viande.
15. Serrez le bouton de blocage de la tête du hachoir pour bien fixer les deux machines ensemble.
16. Installez le couvercle transparent (figure 7). N'utilisez JAMAIS le mélangeur de viande sans le couvercle transparent fermé. De graves blessures pourraient s'en suivre!

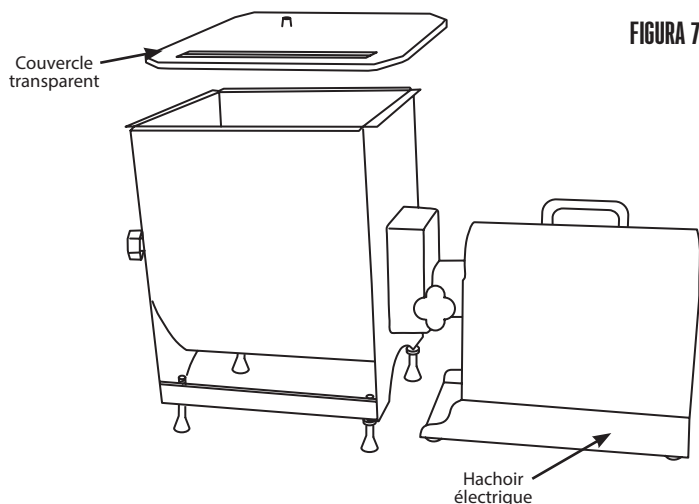


FIGURA 7

Une fois le mélangeur de viande entièrement assemblé et prêt à être utilisé, il est temps de mélanger vos saucisses ou votre mélange de bœuf séché préféré.

Avant de commencer, assurez-vous de lire et de comprendre intégralement les « Consignes de sécurité générales » qui se trouvent au début de ce manuel.

UTILISATION DU MÉLANGEUR DE VIANDE MANUEL

1. Placez le mélangeur de viande sur une surface stable et plane. Laissez suffisamment d'espace pour que la poignée puisse tourner librement.
2. Placez la viande hachée dans la cuve à mélange. Ajoutez l'assaisonnement, salez et ajoutez de l'eau au besoin à ce moment-là.
3. Placez le couvercle transparent sur la cuve à mélange. N'utilisez JAMAIS le mélangeur de viande sans le couvercle transparent fermé. De graves blessures pourraient s'en suivre!
4. Tournez la poignée dans le sens horaire pour mélanger.
5. Mélangez jusqu'à ce que la viande soit collante au toucher. Ne mélangez pas trop la viande. Retirez le couvercle transparent pour vérifier la consistance de la viande. NE tournez PAS la poignée et RESTEZ LOIN des pales de l'arbre à mélanger durant cette étape. Remplacez le couvercle transparent avant de continuer à mélanger.
6. Lorsque le mélange est terminé, retirez le couvercle transparent et l'arbre à mélanger avant d'enlever la viande.
7. Réfrigérez la viande aussitôt que possible. NE laissez PAS la viande à l'air libre pendant trop longtemps. Suivez les règles de base de la section « Sécurité alimentaire » de ce manuel.

UTILISATION DU MÉLANGEUR DE VIANDE EN TANT QU'ACCESSOIRE HACHOIR

1. Placez le mélangeur de viande ainsi que l'accessoire hachoir sur une surface stable et plane.
2. Placez la viande hachée dans la cuve à mélange.
3. Placez le couvercle transparent sur la cuve à mélange. N'utilisez JAMAIS le mélangeur de viande sans le couvercle transparent fermé. De graves blessures pourraient s'en suivre!
4. Branchez le hachoir à la source d'alimentation. Mettez le hachoir en marche.
5. Ajoutez l'assaisonnement, salez et ajoutez de l'eau au besoin par l'ouverture du couvercle transparent à ce moment.
6. Mélangez jusqu'à ce que la viande soit collante au toucher. Ne mélangez pas trop la viande. Pour vérifier la consistance de la viande, mettez le hachoir hors fonction et débranchez-le de la source d'alimentation. Retirez le couvercle transparent. Restez loin de l'arbre à mélanger et des pales lorsque vous vérifiez la viande. Remplacez le couvercle transparent avant de continuer à mélanger.
7. Lorsque le mélange est terminé, mettez le hachoir hors fonction et débranchez-le de la source d'alimentation. Débranchez le hachoir du mélangeur de viande.

8. Retirez le couvercle transparent et l'arbre à mélanger avant d'enlever la viande.
9. Réfrigérez la viande aussitôt que possible. NE laissez PAS la viande à l'air libre pendant trop longtemps. Suivez les règles de base de la section « Sécurité alimentaire » de ce manuel.

DÉMONTAGE

1. Pour les mélangeurs de viande manuels, enlevez la poignée et passez à l'étape 4 des instructions de démontage.
2. Mettez le hachoir électrique hors fonction et débranchez-le de la source d'alimentation.
3. Débranchez le hachoir électrique du mélangeur de viande.
4. Enlevez la vis de réglage la plus éloignée de la cuve à mélange sous le bouton pivot.
5. Tirez le bouton pivot jusqu'à ce qu'il s'arrête.
6. Enlevez l'arbre à mélanger.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Si un hachoir électrique est relié, débranchez-le de la source d'alimentation et du mélangeur de viande.
2. Démontez le mélangeur de viande.
3. Nettoyez à fond toutes les pièces du mélangeur de viande qui ont été en contact avec des aliments dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Rincez-les avec de l'eau claire.
5. Séchez bien toutes les pièces. Vaporisez toutes les pièces de métal avec un vaporisateur de silicone de qualité alimentaire avant de remonter et de ranger l'appareil.

REMARQUE : Le mélangeur de viande N'est PAS lavable au lave-vaisselle.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

CUIRE

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

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

SÉPARER

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

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

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

GARANTIE DE WESTON LIMITÉE DE UN AN

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 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

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;

ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

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







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

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131

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

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-901-6801

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands LLC,

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131

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

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-216-901-6801) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131

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.