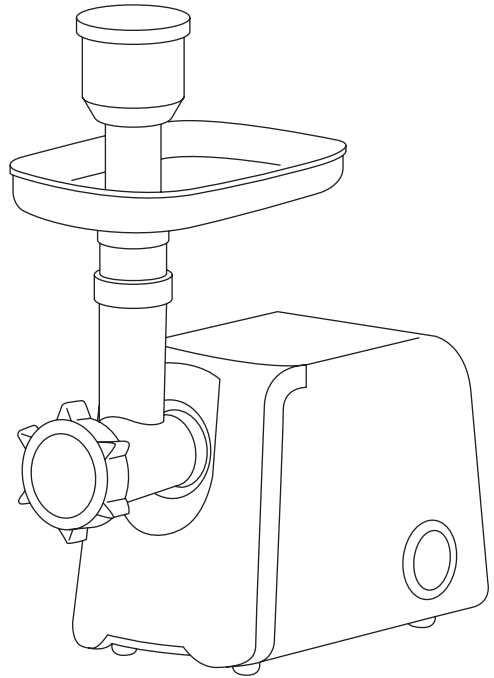




Magic Chef®

Meat Grinder

User's Manual



Model MCLMGRT

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR MEAT GRINDER AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.





PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing a Magic Chef® product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.mcappliance.com/register. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding a safety notification or product update.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing when warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing a Magic Chef product.

CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
SPECIFICATIONS	6
PARTS AND FEATURES	7
BEFORE USE	8
OPERATING INSTRUCTIONS	9
CARE AND MAINTENANCE	11
LIMITED WARRANTY	12

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual contains Safety Instructions, as well as Installation and Operating Instructions. Please carefully read this manual before using your meat grinder for instructions on how to use and maintain the product properly. Be sure to follow the safety instructions to avoid injury or damage to the product.

Keep this manual. When passing on/selling the device to a third party, the manual must be handed over along with the device.

Before calling for service, please make sure unit is installed and being used correctly.

▲ WARNING: When using your appliance, follow the precautions listed below:

▲ NOTE: Specifications may change at any time without notice.

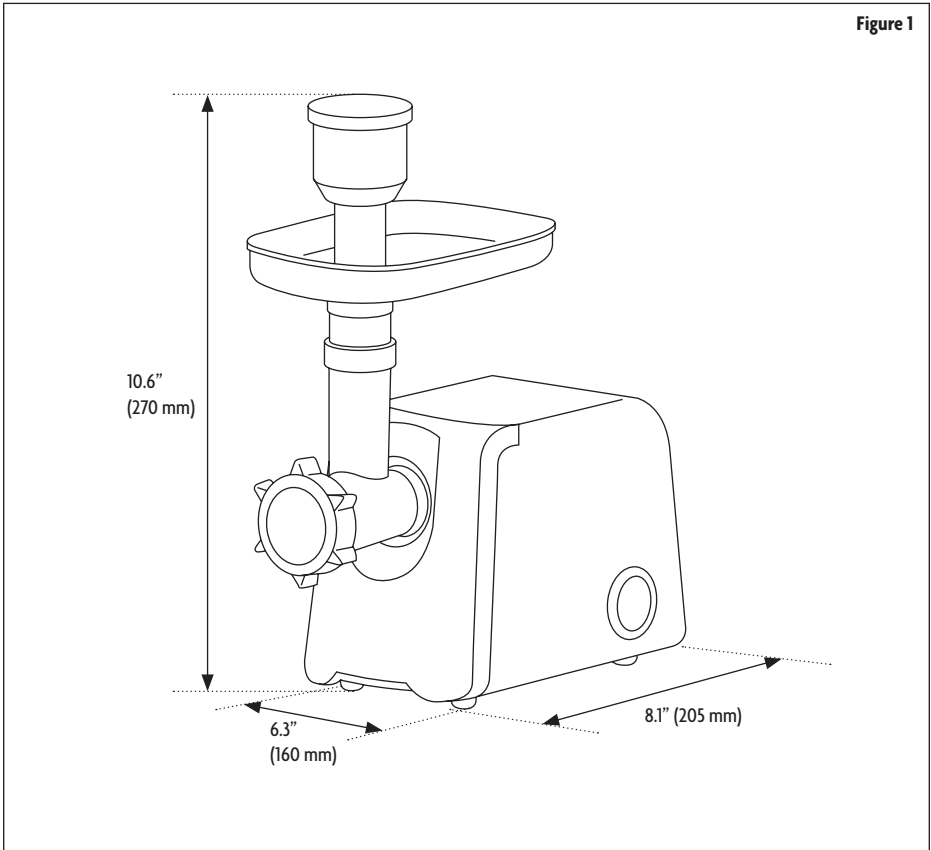
1. The appliance is intended for indoor use only. DO NOT use outdoors.
2. This appliance is for household use only. It is not intended for commercial applications.
3. This appliance should not be operated by anyone that is not able to follow proper safety procedures or does not have experience with this type of equipment, unless under supervision.
4. DO NOT allow children to operate or play with the appliance.
5. DO NOT use where children can reach the appliance or the cord.
6. Before using, check that the voltage of wall outlet corresponds to the rating plate.
7. DO NOT operate any appliance that has a damaged cord or plug; or if the unit is damaged or malfunctions in any way. Contact customer service or a service technician.
8. ALWAYS turn off and unplug from outlet before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Allow the unit to completely stop running before adding or removing parts or accessories.
9. DO NOT use your finger or anything other than the Pusher to push ingredients down the feed tube while the meat grinder is running.
10. DO NOT ever reach into the cutter housing. Always use the Pusher.
11. DO NOT attempt to grind bones, nuts or other hard items.
12. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use or plugged in.
13. DO NOT immerse the appliance or power cord into water or any other liquids. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
14. ALWAYS unplug the appliance immediately after use.
15. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
16. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
17. DO NOT let cord hang over edge of table or counter.
18. To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, try a different outlet or contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.

19. DO NOT attempt to open any part of the base to repair. This product has no user serviceable parts. Contact customer service for assistance.
20. DO NOT scrape food from grinding disc with fingers. Injury may occur.

**READ AND FOLLOW THIS
SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

SPECIFICATIONS

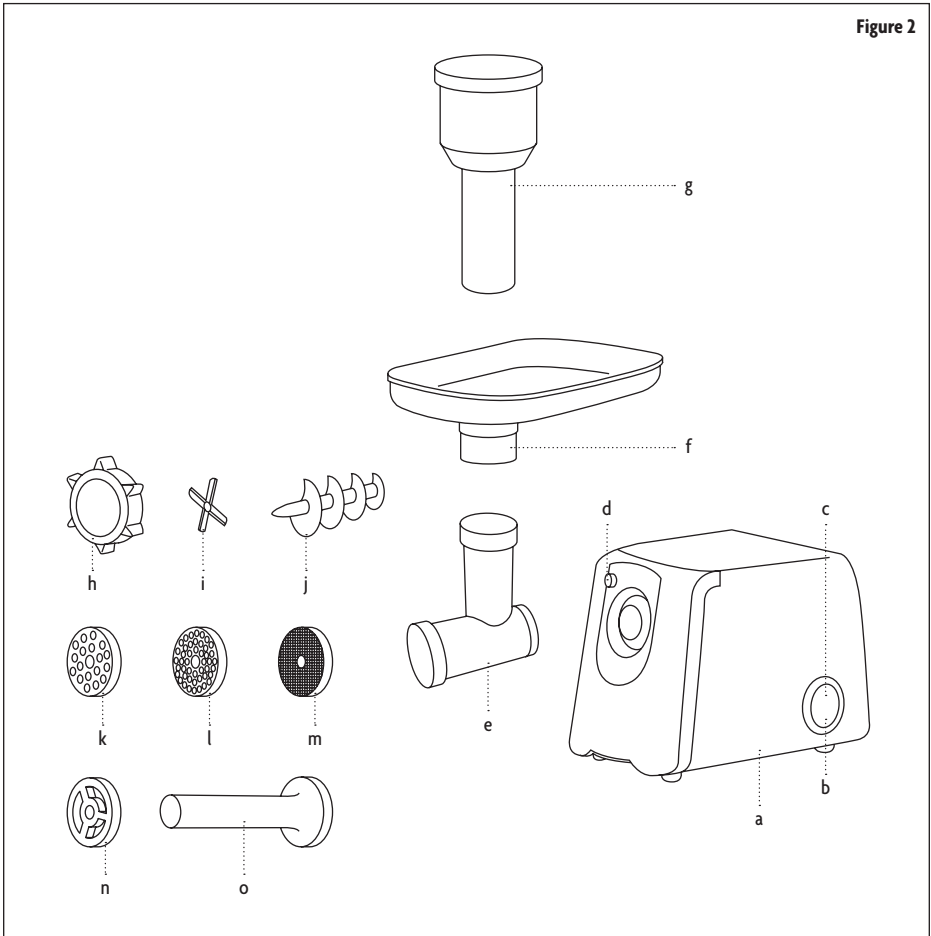
Figure 1



Dimensions (W x H x D)	6.3" x 10.6" x 8.1" (160 mm x 270 mm x 205 mm)
Power Supply	120V - 60Hz
Rated Power	Max. 600W

PARTS AND FEATURES

Figure 2



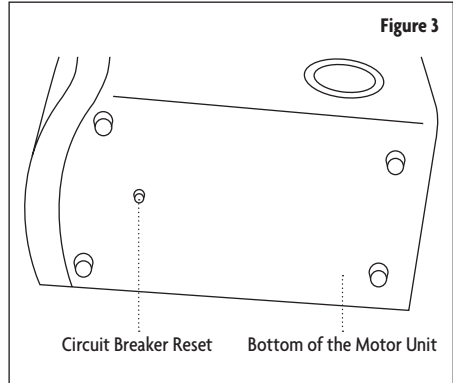
- | | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------|
| a. Motor Unit | e. Cutter Housing | i. Cutter Blade | m. Fine Grinding Disc |
| b. On/Off Switch | f. Tray | j. Worm Shaft | n. Separator |
| c. Reverse Switch | g. Pusher | k. Coarse Grinding Disc | o. Sausage Horn |
| d. Release Button | h. Screw Ring | l. Medium Grinding Disc | |

BEFORE USE

Before using your meat grinder, it is important to make sure that you are familiar with, and have, all the parts. Hand wash all parts and accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Set the meat grinder on a level, stable surface, close enough to a power outlet for the cord to easily reach. Attach any accessories you will use before plugging the unit in.

Please be aware that the meat grinder is equipped with a built in circuit breaker that will shut the unit off in the event of a current overload. If the appliance suddenly stops running, please follow these instructions to reset it:

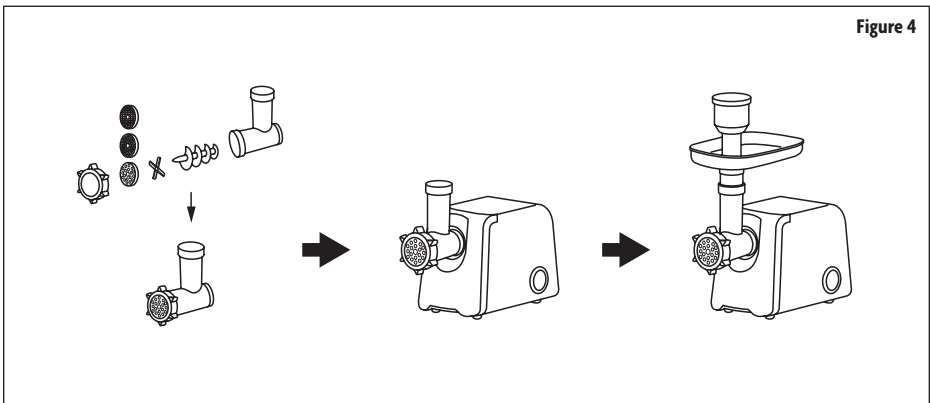
1. Pull the plug from the electrical outlet.
2. Allow the appliance to cool.
3. Plug the cord back in.
4. Press the On/Off button to turn the meat grinder OFF.
5. Press the circuit breaker reset button on the bottom of the grinder.



OPERATING INSTRUCTIONS

GRINDING MEAT

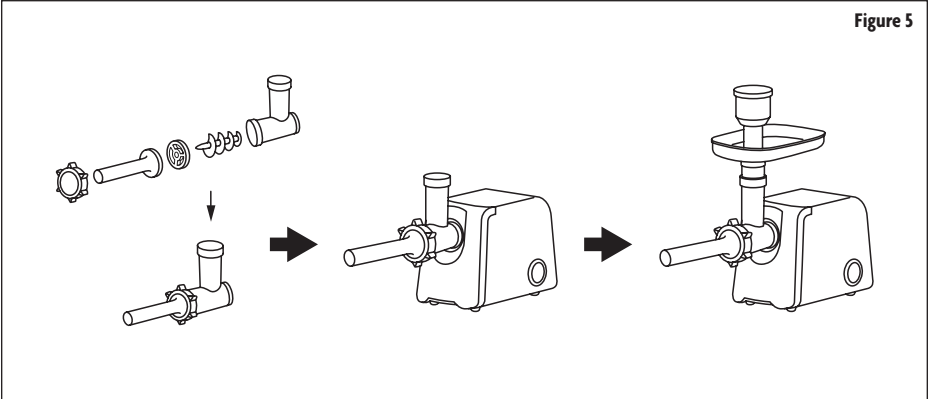
1. Insert the Worm Shaft into the Cutter Housing plastic gear end first.
2. Fit the square hole of the Cutter Blade over the squared end of the worm shaft, so that the edges of the blades are towards the front of the assembly.
3. Based on what coarseness of a grind you desire, fit the appropriate grinding disc on the end of the worm shaft. Make sure the notch in the disc lines up with the projection at the bottom of Cutter Housing.
4. Affix the Screw Ring on the end of the Cutter Housing and turn until it is securely fastened in place.
5. Line the Cutter Housing assembly up with the Motor Unit so the top is just to the right of center. Push into place and turn counter-clockwise until it locks into place.
6. Place the tray on the upright part of the Cutter Housing assembly. The meat grinder is ready for use.



MAKING SAUSAGE

1. Grind the meat.
2. Insert the Worm Shaft into the Cutter Housing plastic gear end first.
3. Place the Separator in the cutter housing. Make sure the notch in the disc lines up with the projection at the bottom of Cutter Housing.
4. Place the Sausage Horn on the end of the assembly and screw on the Ring.
5. Line the Cutter Housing assembly up with the Motor Unit so the top is just to the right of center. Push into place and turn counter-clockwise until it locks into place.
6. Place the tray on the upright part of the Cutter Housing assembly. The meat grinder is ready for making sausage.

Figure 5



CARE AND MAINTENANCE

CLEANING THE MEAT GRINDER

1. Turn the grinder off and unplug from the outlet.
2. Press the Release Button on the front of the meat grinder to remove the Cutter Housing.
3. Unscrew the Ring to remove all the parts from the Cutter Housing.
4. Wipe out any meat left inside the housing assembly. Hand wash all parts in hot, soapy water.
▲ NOTE: DO NOT put any parts of the meat grinder in the dishwasher.
5. Dry all the parts immediately.
6. Lubricate the Worm Shaft, Grinding Discs, and Cutter with a food safe oil.

▲ NOTE: The Separator and Sausage Horn (parts N & O) can be stored inside the food pusher when the grinder is not in use.

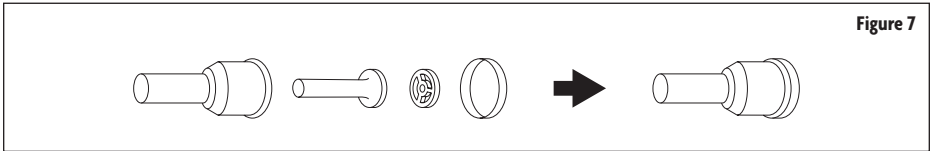


Figure 7

▲ CAUTION: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Meat Grinder to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s), at the company's option, for any part(s) of the unit that has failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances in use within the contiguous United States, Alaska, Hawaii and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.
- This warranty is non transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts	Labor	Type of Service
MCLMGRT	One Year	One Year	Carry In

For Service or Assistance please call **888-775-0202** or visit us on the web at www.mcappliance.com to request warranty service or order parts.



**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.**

www.mcappliance.com

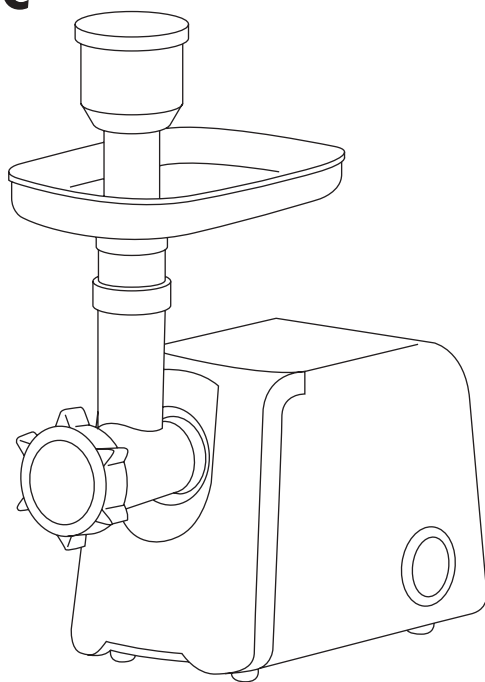
Printed in China



Magic Chef®

Moedor de carne

Manual del usuario



Modelo MCLMGRT

POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU MOLEDOR DE CARNE Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS.





REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por comprar un producto Magic Chef®. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar el registro del producto en nuestro sitio web: www.mcappliance.com/register. Entre los beneficios de registrar su producto se incluyen los siguientes:

1. Registrar su producto nos permitirá contactarlo en relación con cualquier aviso de seguridad o actualización del producto.
2. Registrar su producto permitirá un proceso de servicio de garantía más eficiente, cuando se requiera el servicio de garantía.
3. Registrar su producto podría servir como su prueba de compra en el caso de que usted sufra una pérdida que esté cubierta por el seguro.

Una vez más, gracias por comprar un producto Magic Chef.

ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO	15
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	17
ESPECIFICACIONES	19
PIEZAS Y FUNCIONES	20
ANTES DE SU USO	21
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	22
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	24
GARANTÍA LIMITADA	25

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de seguridad así como instrucciones de instalación y funcionamiento. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar su moledor de carne para conocer las instrucciones sobre cómo utilizar y mantener el producto adecuadamente. Asegúrese de seguir las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o daños al producto.

Guarde este manual. Al transferir/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe entregarse junto con el dispositivo.

Antes de contactar al servicio técnico, por favor, cerciórese de que la unidad esté instalada y se esté usando de manera correcta.

▲ ADVERTENCIA: Siga las precauciones que se indican a continuación al utilizar su aparato.

▲ NOTA: Las especificaciones pueden cambiar en cualquier momento y sin aviso previo.

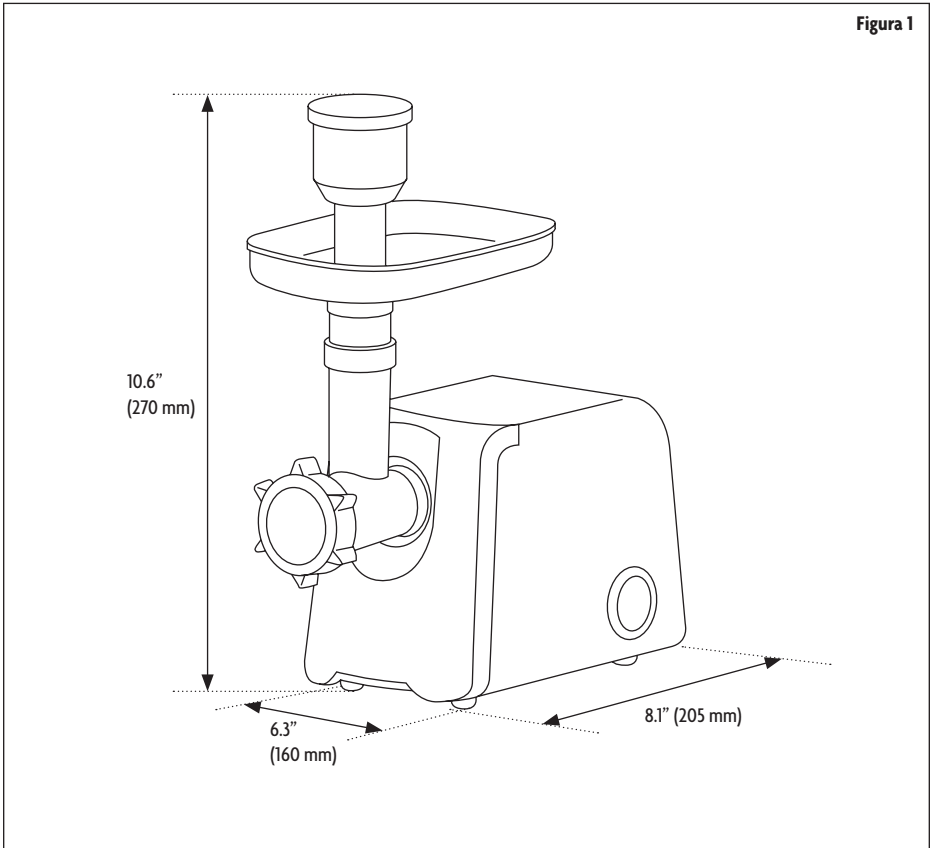
1. Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico. NO lo utilice al aire libre.
2. Este aparato es solo para uso doméstico. No está diseñado para aplicaciones comerciales.
3. Este aparato no debe ser operado por alguien que no pueda seguir los procedimientos de seguridad adecuados o que no tenga experiencia con este tipo de equipos, a menos que sea bajo atenta supervisión.
4. NO permita que los niños operen o jueguen con el aparato.
5. NO lo utilice donde el aparato o el cable estén al alcance de los niños.
6. Antes de usar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el voltaje nominal indicado en la placa de características.
7. NO opere este aparato si tiene dañado el cable o la clavija, o si la unidad está defectuosa o funciona mal de alguna manera. Póngase en contacto con Atención al Cliente o con un técnico de servicio.
8. SIEMPRE apague y desenchufe la unidad del tomacorriente antes de repararla, cambiarle accesorios o limpiarla. Deje que la unidad se detenga completamente antes de conectar o quitar partes o accesorios.
9. NO use sus dedos o alguna otra cosa que no sea el empujador para empujar los ingredientes por el tubo de alimentación mientras el moledor de carne esté funcionando.
10. NO toque nunca la carcasa cortadora. Utilice siempre el empujador de alimentos.
11. NO intente moler huesos, nueces u otros elementos duros.
12. Durante su uso, NO deje el aparato desatendido o conectado.
13. NO sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. Use solo un paño húmedo para limpiar el motor de la unidad.
14. Desconecte SIEMPRE el aparato inmediatamente después de su uso.
15. Limpie exhaustivamente las piezas que entrarán en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
16. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
17. NO deje que el cable quede colgando del borde de mesas o mesones.

18. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene una clavija polarizada (un contacto es más ancho que el otro). Este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, intente en un tomacorriente distinto o comuníquese con un electricista calificado. NO intente alterar el tomacorriente de ningún modo.
19. NO intente abrir ninguna pieza de la base para repararla. Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas ni reemplazadas por el usuario. Para obtener ayuda, póngase en contacto con Atención al Cliente.
20. NO raspar la comida de la molturación de disco con los dedos. Pueden producirse lesiones.

**LEA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
Y SÍGALA CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

ESPECIFICACIONES

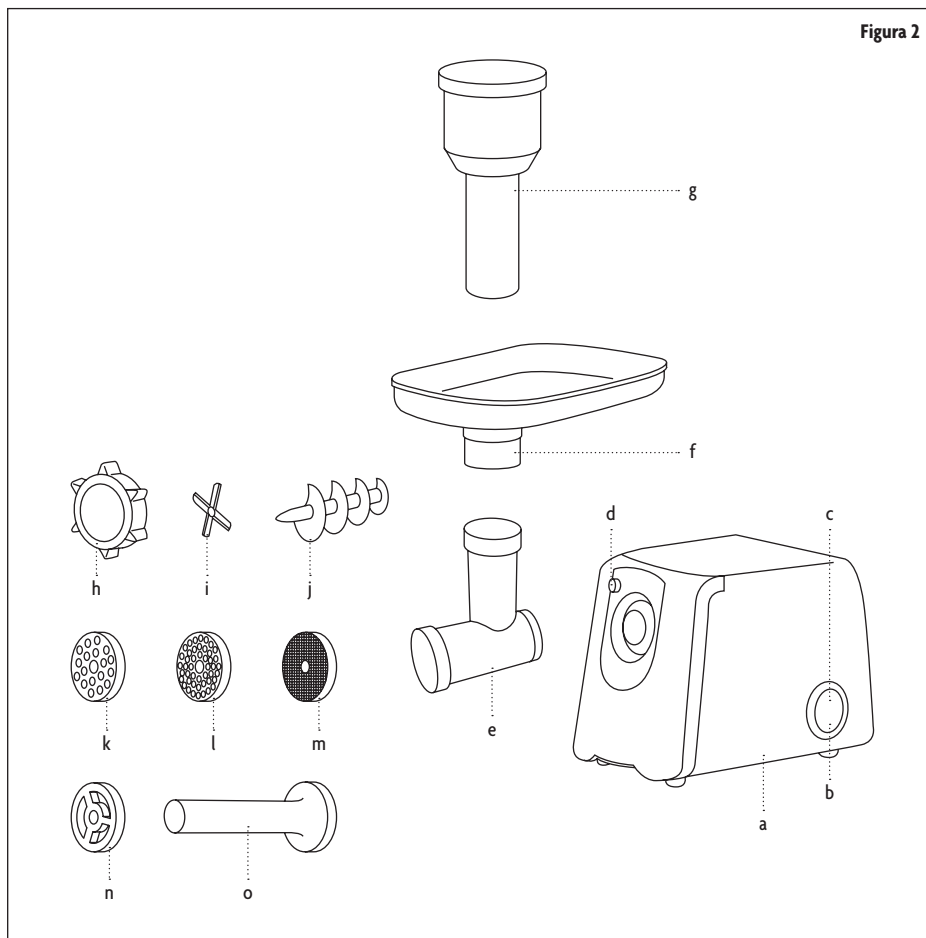
Figura 1



Dimensiones (A x L x P)	6.3" x 10.6" x 8.1" (160 mm x 270 mm x 205 mm)
Fuente de alimentación	120V - 60Hz
Potencia de entrada	Max. 600W

PIEZAS Y FUNCIONES

Figura 2



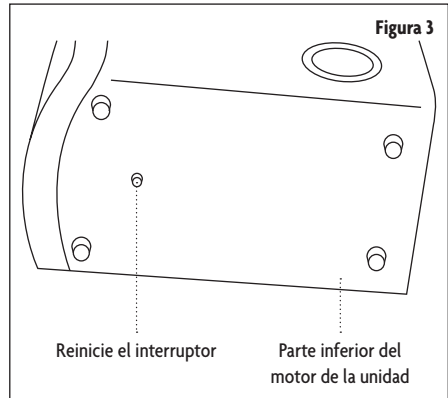
- | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|--------------------------|----|--------------------------|
| a. | Motor de la unidad | f. | Bandeja | k. | Disco de amolado grueso |
| b. | Interruptor de encendido/apagado | g. | Empujador | l. | Disco de amolado mediano |
| c. | Interruptor de reversa | h. | Anillo con paso de rosca | m. | Disco de amolado fino |
| d. | Botón de liberación | i. | Cuchilla cortadora | n. | Separador |
| e. | Carcasa cortadora | j. | Eje sin fin | o. | Codo para salchichas |

ANTES DE SU USO

Antes de usar su moledor de carne, es importante asegurarse de que esté familiarizado con, y tener, todas las piezas. Lave a mano todas las piezas y accesorios con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque completamente. Ajuste el moledor de carne en una superficie estable y nivelada, suficientemente cerca de la toma de corriente para que el cable alcance fácilmente. Conecte cualquier accesorio que vaya a usar antes de conectar la unidad.

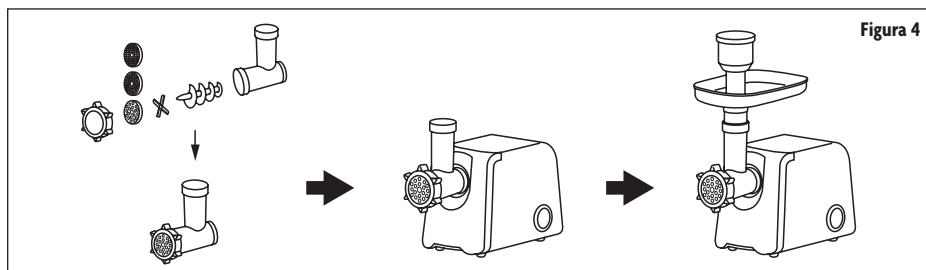
Por favor, tenga en cuenta que el moledor de carne está equipado con un interruptor integrado que apagará la unidad en caso de una sobrecarga de corriente. Si el aparato se detiene repentinamente, por favor, siga estas instrucciones para reiniciarlo:

1. Desenchufe la máquina de la toma de corriente.
2. Deje que el aparato se enfríe.
3. Enchufe el cable de nuevo.
4. Oprima el botón "On/Off" para apagar el moledor de carne.
5. Oprima el botón de reinicio del interruptor en la parte inferior del moledor.



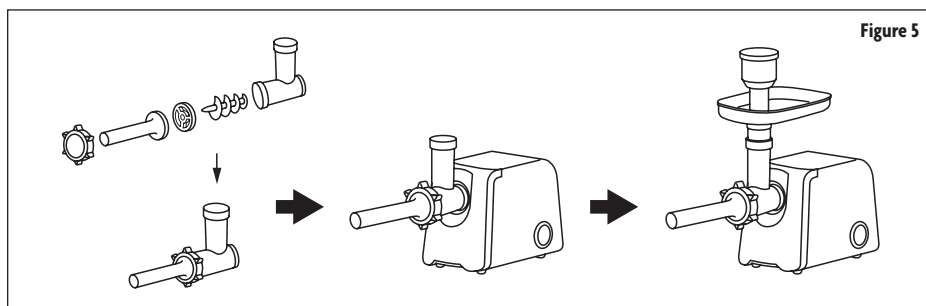
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

MOLER CARNE



1. Primero conecte el eje sin fin en el extremo del equipo de plástico de la carcasa cortadora.
2. Ajuste el agujero cuadrado de la cuchilla cortadora en el extremo cuadrado del eje sin fin para que los bordes de las cuchillas estén hacia el frente del ensamblado.
3. Dependiendo del grueso de la molida que desee, ajuste el disco de amolado apropiado en el extremo del eje sin fin. Asegúrese de que la muesca en el disco se alinee con la proyección en la parte inferior de la carcasa cortadora.
4. Coloque el anillo con paso de rosca en el extremo de la carcasa cortadora y gírelo hasta que esté bien sujeto en su lugar.
5. Alinee el ensamblaje de la carcasa cortadora con el motor de la unidad para que la parte superior quede justo a la derecha del centro. Empújelo a su lugar y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.
6. Coloque la bandeja en la parte vertical del ensamblaje de la carcasa cortadora. El moledor de carne está listo para ser usado.

PREPARAR SALCHICHAS



1. Muela la carne.
2. Primero conecte el eje sin fin en el extremo del equipo de plástico de la carcasa cortadora.
3. Coloque el separador en la carcasa cortadora. Asegúrese de que la muesca en el disco se alinee con la proyección en la parte inferior de la carcasa cortadora.

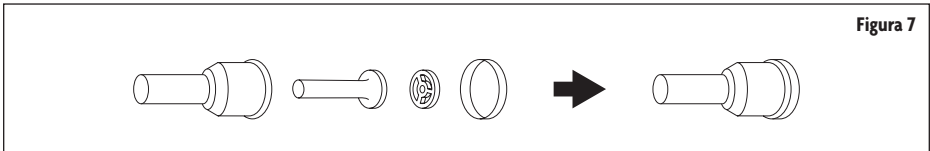
4. Coloque el codo para salchichas en el extremo del ensamblaje y atornille al anillo.
5. Alinee el ensamblaje de la carcasa cortadora con el motor de la unidad para que la parte superior quede justo a la derecha del centro. Empújelo a su lugar y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.
6. Coloque la bandeja en la parte vertical del ensamblaje de la carcasa cortadora. El molidor de carne está listo para preparar salchichas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIAR EL MOLEDOR DE CARNE

1. Apague la unidad y desenchúfela de la fuente de poder.
2. Oprima el botón de liberación en la parte delantera del molidor de carne para quitar la carcasa cortadora.
3. Desatornille el anillo para quitar todas las partes de la carcasa cortadora.
4. Limpie cualquier sobra de carne que haya dentro del ensamblaje de la cortadora. Lave a mano todas las partes con agua caliente y jabón.
▲ NOTA: NO coloque ninguna de las partes del molidor de carne en el lavavajillas.
5. Seque todas las partes inmediatamente.
6. Lubrique el eje sin fin, los discos de amolado y el cortador con un aceite seguro para alimentos.

▲ NOTA: El separador y el codo para salchichas (partes N & O) pueden guardarse dentro del empujador de alimentos cuando el molidor no esté en uso.



▲ PRECAUCIÓN: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.



GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Moledor de carne nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y conviene en remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier/cualesquiera pieza(s) de la unidad que haya(n) fallado durante el periodo de garantía, a discreción de la compañía. Las piezas y los gastos de mano de obra de esta unidad están cubiertos por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado, para recibir el servicio de garantía, reemplazo o reembolso.

Esta garantía cubre los aparatos en uso dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Los daños causados durante el envío o por instalación incorrecta.
- Los daños causados por uso incorrecto o abuso.
- La pérdida de contenido a causa de fallas de la unidad.
- Las reparaciones llevadas a cabo por agentes de servicio no autorizados.
- Las llamadas al servicio técnico que no impliquen defectos en el material y mano de obra, tales como instrucciones sobre el uso correcto del producto o la instalación incorrecta.
- El reemplazo o reajuste de los fusibles de la casa o los interruptores de circuito.
- La falla de este producto si se usa para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.
- Los costos de desecho de cualquier unidad defectuosa no devuelta a nuestra fábrica.
- Cualquiera de los costos de entrega/instalación incurridos como resultado de una unidad que no funcione según las especificaciones.
- Los gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto si su aparato está ubicado en una zona remota donde el servicio por parte de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- El retiro y la nueva instalación de su aparato si está instalado en una ubicación inaccesible o no fue instalado conforme a las instrucciones de instalación publicadas.
- Los reembolsos por los productos que no son reparables se limitan al precio pagado por la unidad conforme a la factura de venta.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía aplica solo al comprador original y no se extiende a cualquier propietario(s) subsecuente(s).

LIMITACIONES A LAS SOLUCIONES Y EXCLUSIONES:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados, es su única y exclusiva solución bajo esta garantía limitada. Cualquiera y todas las garantías implícitas, incluyendo la comercialización y la idoneidad para un propósito particular se limitan por medio de la presente a un año o al periodo más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales o emergentes y ningún representante o persona está autorizada para asumir por nuestra parte, ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver esta unidad a la fábrica sin la autorización previa por escrito suministrada por MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y podría tener otros derechos que varían según el estado.

Modelo	Piezas	Mano de obra	Tipo de servicio
MCLMGR	Un año	Un año	Reparación en taller

Para servicio o asistencia por favor llame al **888-775-0202** o visítenos en el sitio web en **www.mcappliance.com** para solicitar servicio de garantía u ordenar piezas.



CNA International, Inc., opera bajo el nombre comercial de MC Appliance Corporation. Todos los derechos reservados. El logo de Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com

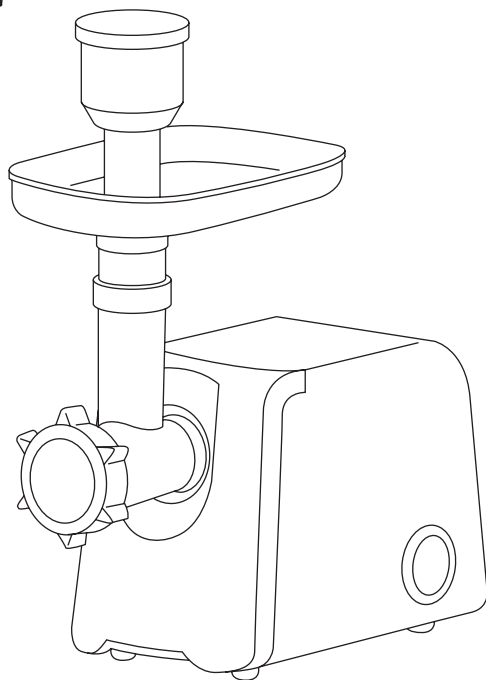
Impreso en China



Magic Chef®

Hachoir à viande

Manuel d'utilisation



Modèle MCLMGRT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MANUEL AVANT D'UTILISER VOTRE HACHOIR À VIANDE ET LE CONSERVER À TITRE DE RÉFÉRENCE.





ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®. La première étape pour protéger votre produit est de remplir l'enregistrement de votre produit sur notre site web à www.mcappliance.com/register. Les avantages d'enregistrer votre produit sont les suivants:

1. Enregistrer votre produit vous permet de nous contacter par rapport aux avertissements de sécurité et aux mises à jour sur le produit.
2. Enregistrer votre produit permettra un traitement plus efficace de l'entretien sous garantie lorsqu'un entretien est nécessaire.
3. Enregistrer votre produit pourrait être utilisé comme preuve d'achat dans le cas d'une réclamation d'assurance.

Une fois de plus, merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®.

CONTENU

ENREGISTREMENT DU PRODUIT	28
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	30
SPÉCIFICATIONS	32
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	33
AVANT L'UTILISATION	34
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	35
SOIN ET ENTRETIEN	37
GARANTIE LIMITÉE	38

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Le présent manuel contient des consignes de sécurité, ainsi que celles sur son installation et fonctionnement. Veuillez lire attentivement le présent manuel avant l'utilisation de ce hachoir et son entretien. Assurez-vous de respecter les mesures de sécurité pour éviter les blessures et les dommages au produit.

Conservez ce manuel. Lorsque vous léguez/vendez cet appareil à une autre partie, ce manuel devrait accompagner l'appareil.

Avant d'appeler le service, veuillez vous assurer que l'appareil est installé et utilisé correctement.

▲ AVERTISSEMENT: Lorsque vous utilisez votre appareil, suivez les précautions énumérées ci-dessous.

▲ REMARQUE: Les spécifications peuvent changer à tout moment sans avertissement.

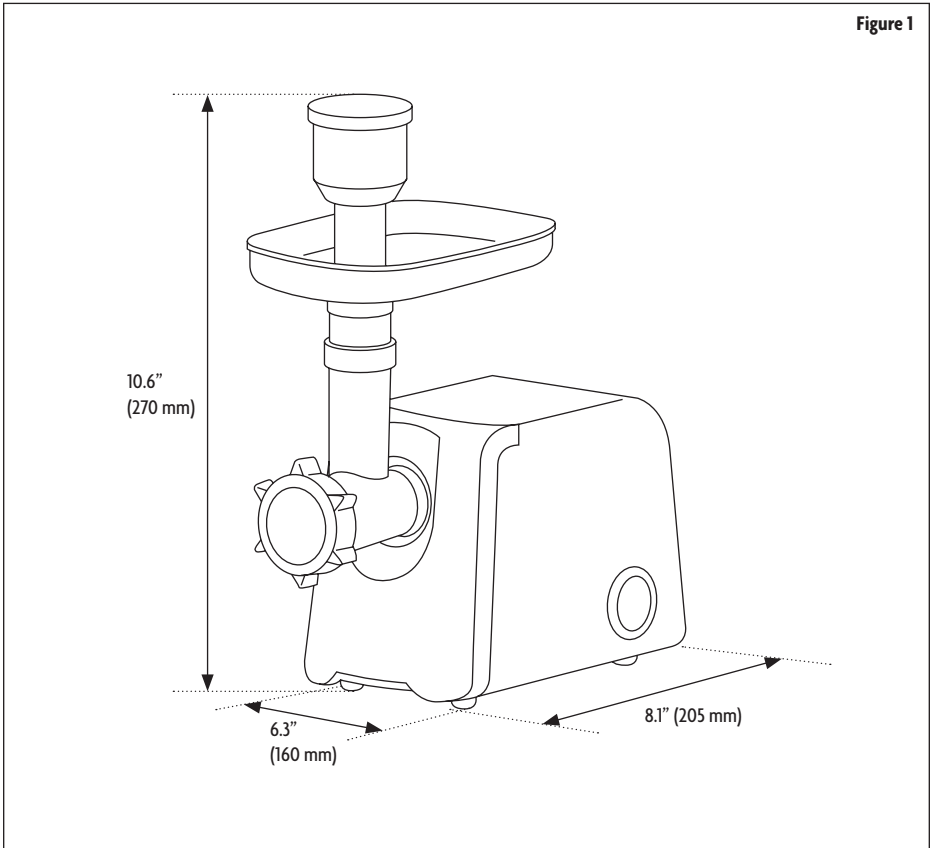
1. L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
2. Cet appareil est uniquement pour une utilisation domestique. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par une personne incapable de suivre des procédures de sécurité ou sans expérience avec ce type d'équipement, à moins d'être supervisé.
4. **NE PAS** laisser les enfants faire fonctionner l'appareil ou l'utiliser comme jouet.
5. **NE PAS** utiliser où les enfants peuvent avoir accès au fil d'alimentation.
6. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond celle de la plaque signalétique.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le fil d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est endommagé ou fonctionne mal de quelque manière que ce soit. Contactez le service à la clientèle ou un technicien.
8. **TOUJOURS** éteindre et débrancher l'appareil avant l'entretien, changer des accessoires ou lors du nettoyage. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou des accessoires.
9. N'utilisez **PAS** votre doigt ou autre objet que le Pousseur pour introduire les ingrédients dans le tube d'alimentation alors que le hachoir à viande est sous tension.
10. **NE PAS** essayer de toucher le logement de la lame. Toujours utiliser le Pousseur.
11. **NE PAS** essayer de broyer des os, des noix ou autres objets durs.
12. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est utilisé ou branché.
13. **NE PAS** immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.
14. **TOUJOURS** débrancher l'appareil immédiatement après utilisation.
15. Nettoyer soigneusement les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant la première utilisation de l'appareil.
16. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures.
17. **NE PAS** laisser le fil d'alimentation pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir.

18. Pour réduire le risque de décharges électriques, cet appareil possède une fiche polarisée (une dent est plus large que l'autre). Cette prise est destinée à s'adapter à une sortie polarisée d'une manière unique. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, essayez une autre prise ou contactez un électricien. **NE PAS** essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
19. **NE PAS** essayer d'ouvrir la base pour le réparer. Il n'y a pas de pièces à entretenir par l'utilisateur. Contactez le service à la clientèle pour toute aide.
20. **NE PAS** gratter les aliments du disque de meulage avec les doigts. Des blessures peuvent survenir.

**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT
CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

SPÉCIFICATIONS

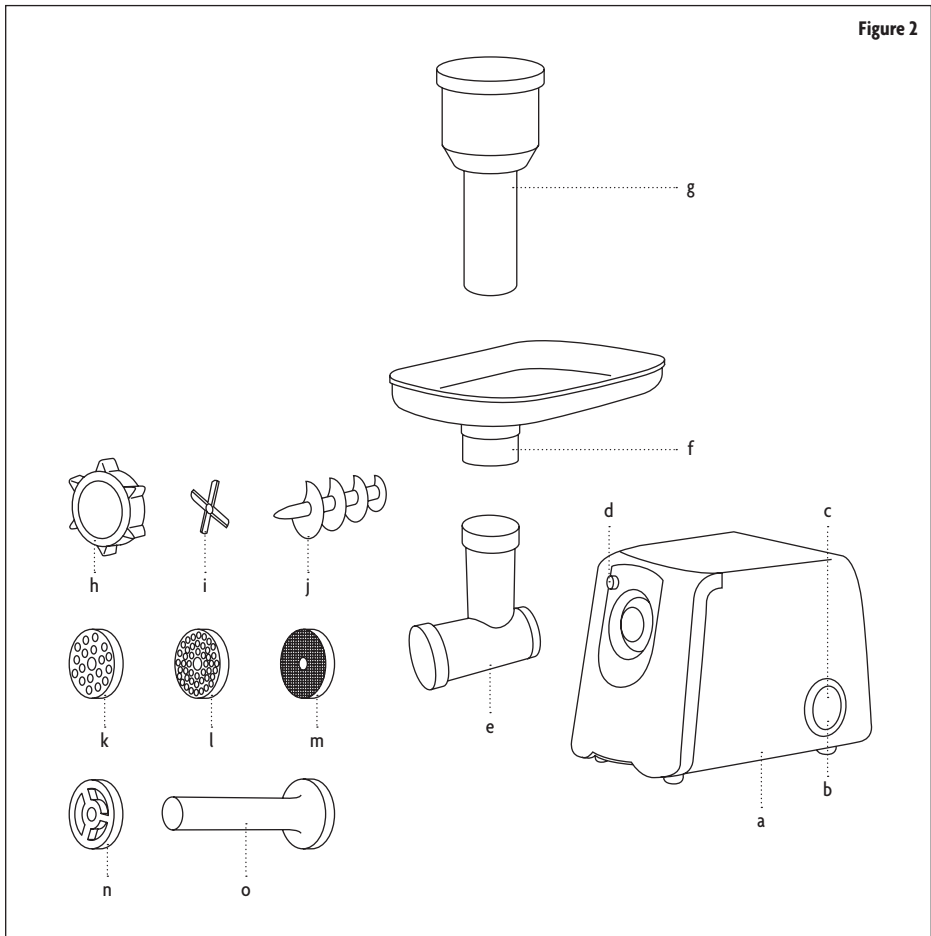
Figure 1



Dimensions (H x L x l)	6.3" x 10.6" x 8.1" (160 mm x 270 mm x 205 mm)
Alimentation électrique	120V - 60Hz
Puissance	Max. 600W

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Figure 2



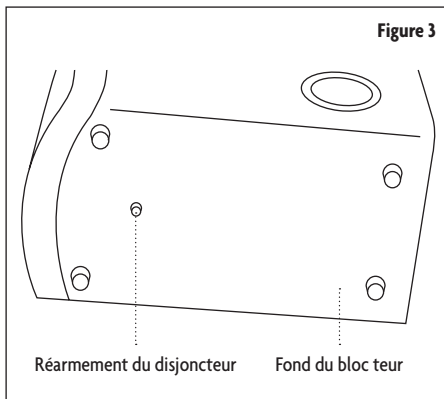
- | | | |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| a. Bloc moteur | f. Plateau | k. Disque broyeur à gros grain |
| b. Bouton ON/OFF | g. Pousseur | l. Disque broyeur à grain moyen |
| c. Interrupteur avec inverseur | h. Bague filetée | m. Disque broyeur à grain fin |
| d. Bouton de dégagement | i. Lame de coupe | n. Séparateur |
| e. Logement de la lame de coupe | j. Arbre à vis sans fin | o. Cornet de bourrage pour saucisson |

AVANT L'UTILISATION

Avant l'utilisation de ce hachoir à viande, s'assurer d'être familier de cet appareil et de toutes les parties. Laver à la main toutes les pièces et tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et assécher soigneusement. Poser le hachoir à viande sur une surface plane et stable, suffisamment proche d'une prise secteur pour son cordon puisse y être branché facilement. Fixer tous les accessoires devant être utilisés avant de brancher l'appareil.

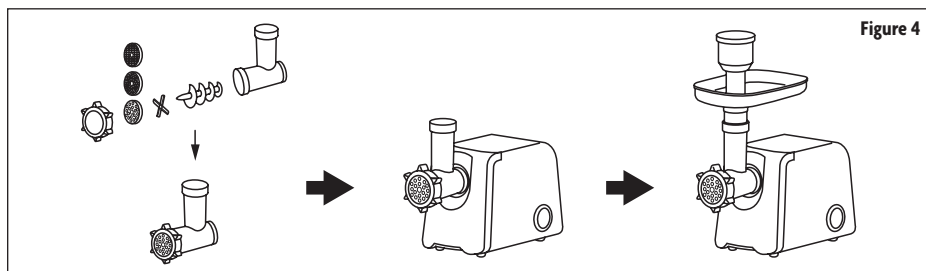
Être conscient que le hachoir à viande est pourvu d'un disjoncteur qui arrêtera l'appareil en cas d'une surcharge de courant. Si l'appareil s'arrête soudainement, veuillez suivre les consignes pour la réinitialisation:

1. Retirer la fiche de la prise secteur.
2. Laisser refroidir l'appareil.
3. Remettre le cordon dans la prise secteur.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) pour l'éteindre.
5. Appuyer sur le bouton de réarmement du disjoncteur au fond du hachoir.



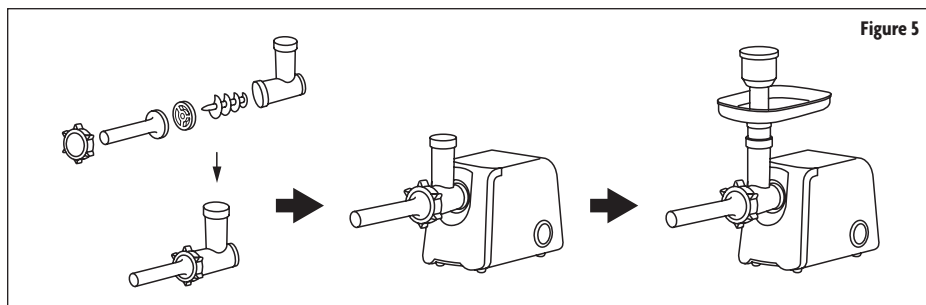
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

HACHAGE DE LA VIANDE



1. Insérer l'arbre à vis sans fin à l'extrémité d'engrenage en plastique du logement de la lame de coupe en premier.
2. Mouler parfaitement le trou carré de la lame de coupe sur l'extrémité carrée de l'arbre à vis sans fin, de sorte que les bords de lame soient sur le devant de l'ensemble.
3. Selon la qualité du hachage souhaité, fixer le disque approprié à l'extrémité de l'arbre à vis sans fin. S'assurer que l'encoche dans les rainures du disque s'aligne avec le haut avec la saillie au fond du logement de la lame de coupe.
4. Fixer la bague à vis à l'extrémité du logement de la lame de coupe et tourner jusqu'à ce qu'elle soit solidement fixée en place.
5. Aligner l'ensemble logement de la lame de coupe avec le bloc moteur de sorte que le dessus se trouve légèrement à droite du centre. Enfoncer en place et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
6. Poser le plateau sur la partie verticale de l'ensemble logement de la lame de coupe. Le hachoir à viande est prêt à l'emploi.

FABRICATION DE SAUCISSON



1. Hacher la viande.
2. Insérer l'arbre à vis sans fin à l'extrémité d'engrenage en plastique du logement de la lame de coupe en premier.

3. Poser le séparateur dans le logement de la lame de coupe. S'assurer que l'encoche dans les rainures du disque s'aligne avec le haut avec la saillie au fond du logement de la lame de coupe.
4. Fixer le cornet pour fabrication de saucisson à l'extrémité de l'ensemble et visser sur la bague.
5. Aligner l'ensemble logement de la lame de coupe avec le bloc moteur de sorte que le dessus se trouve légèrement à droite du centre. Enfoncer en place et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
6. Poser le plateau sur la partie verticale de l'ensemble logement de la lame de coupe. Le hachoir à viande est prêt pour la fabrication de saucisson.

SOIN ET ENTRETIEN

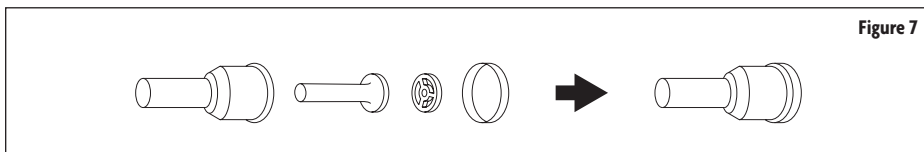
NETTOYAGE DU HACHOIR À VIANDE

1. Éteindre l'appareil et le débrancher de la prise.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement sur le devant du hachoir à viande pour retirer le logement de la lame de coupe.
3. Dévisser la bague pour retirer toutes les pièces du logement de la lame de coupe.
4. Essuyer toute la viande laissée à l'intérieur de l'ensemble logement. Lavage à la main de toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse.

▲ REMARQUE: NE mettre aucune pièce du hachoir à viande au lave-vaisselle.

5. Assécher toutes les pièces immédiatement.
6. Lubrifier l'arbre à vis sans fin, les disques de hachage et la lame de coupe avec de huile sans risque alimentaire.

▲ REMARQUE: Le séparateur et le cornet pour la fabrication de saucisson (pièces N et O) peuvent être rangés à l'intérieur du pousseur alimentaire lorsque le hachoir n'est pas utilisé.



▲ ATTENTION: Tout autre service doit être effectué par un représentant du service autorisé.



GARANTIE LIMITÉE

MC appliance corporation garantit que toutes les nouvelles Hachoir à viande ne présentent aucun défaut matériel ou de main-d'oeuvre et accepte de remédier à ces défauts ou de fournir des nouvelles pièce(s), à la discrétion de la compagnie, pour toute pièce(s) de l'appareil qui fait défaut durant la période de garantie. Les pièces et la main-d'oeuvre de cet appareil sont garanties pendant une période d'un an depuis la date d'achat. Une copie avec la date du reçu de vente ou de la facture est nécessaire pour recevoir un remplacement, un remboursement ou la réparation sous garantie.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés aux États-Unis contigus, Alaska, Hawaii et Puerto Rico. Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- Les dommages causés par la manutention ou une mauvaise installation.
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive.
- La perte de contenu dû à une défaillance de l'appareil.
- Les réparations faites par un agent non autorisé.
- Les appels de services qui ne concernent pas les défauts de matériel ou de main-d'oeuvre comme des instructions sur l'installation appropriée de ce produit ou sa mauvaise installation.
- Le remplacement ou le réarmage d'un disjoncteur ou de fusibles.
- La défaillance du produit s'il est utilisé pour d'autres raisons que sa raison de conception.
- Les couts de récupération de tout appareil défectueux qui n'est pas renvoyé à l'usine.
- Tous les couts d'installation/de livraison encourus par un appareil qui ne fonctionne pas selon les spécifications.
- Les dépenses de transport ou manutention pour la réparation si votre produit est situé dans une zone éloignée où les services d'un technicien autorisé ne sont pas disponibles.
- Enlever ou réinstaller votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou s'il n'est pas installé selon les instructions d'installation publiées.
- Les remboursements pour les produits non réparables se limitent au prix payé pour l'appareil sur le reçu de vente.
- Cette garantie n'est pas transférable. Cette garantie ne s'applique qu'à propriétaire original et ne s'étend pas au propriétaire(s) subséquent(s).

LIMITES DES RECOURS ET EXCLUSIONS:

La réparation du produit selon les termes ci-inclus est votre seul recours durant la garantie limitée. Toutes garanties implicites incluant la qualité marchande et la bonne condition pour une utilisation particulière sont, par la présente, limitées à un an ou la plus courte période permise par la loi. MC Appliance Corporation n'est pas responsable des dommages accidentels ou consécutifs et aucun représentant ou personne n'est autorisé à assumer en notre nom toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit. En aucun cas le consommateur n'est-il autorisé à retourner cet appareil à l'usine sans autorisation préalable de MC Appliance Corporation.

Certains États interdisent les exclusions ou limites sur les dommages accidentels ou consécutifs ou les limites sur les garanties implicites. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Modèle	Pièces	Main-d'oeuvre	Type de service
MCLMGRT	Un an	Un an	Retour

Pour de l'aide ou du service, veuillez appelez **888-775-0202** ou visitez notre site web au **www.mcpliance.com** pour demander une réparation sous garantie ou commander des pièces.



**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. Tous droits réservés.
Le logotype Magic Chef® est une marque de commerciale de CNA International Inc.**

www.mcappliance.com

Imprimé en Chine