



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 Products Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm EST, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1.800.814.4895 (Outside U.S. Call: 1.440.638.3131)

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting Weston Products 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. : 1.800.814.4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.



No. 5 ELECTRIC

**MEAT GRINDER
& SAUSAGE STUFFER**

MODEL NO. 82-0301-W

**HACHE-VIANDE
/POUSSOIR À SAUCISSES**

ÉLECTRIQUE No 5

MODÈLE NO 82-0301-W



Intertek

3198702

Household Use Only
Usage Domestique
Seulement



Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product received.

Parce que nos produits bénéficient de perfectionnements constants apportés en usine, les illustrations présentes peuvent être légèrement différentes du produit reçu.

REV102913

**INFORMATION ON THE WARRANTY FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS BOOKLET. /
LE INFORMATION SUR LA GARANTIE PRÉCÉDENT LES INSTRUCTIONS DANS CE LIVRET.**

NOTE! French instructions and information follow the English instructions and information in this booklet.

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en français suivent les instructions en anglais dans ce livret.

COMPONENT LIST

| DIAGRAM NUMBER | PART DESCRIPTION | PART NUMBER |
|----------------|--|-------------|
| 1 | Stomper | 82-0109 |
| 2 | Tray | 82-0308 |
| 3 | Grinder Head | 82-0306 |
| 4 | A 4mm Stainless Steel Medium Grinding Plate B 6mm Stainless Steel Coarse Grinding Plate | 82-0303 |
| 5 | Auger Assembly <i>Plastic Washer, Metal Washer, Auger, C-Ring</i> | 82-0305 |
| 6 | Stainless Steel Grinder Knife | 82-0304 |
| 7 | Front Ring Nut | 82-0307 |
| 8 | Stuffing Funnel | 82-0302 |

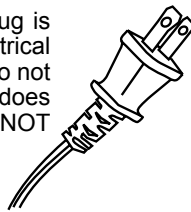
If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at

1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

OUTLET INSTRUCTIONS

This appliance has a Polarized Plug (one blade of the plug is wider than the other blade). To reduce the risk of electrical shock, this plug must fit fully into the outlet. If the blades do not fit into the outlet, try turning the plug around. If the plug still does not fit into the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.



WESTON WARRANTY INFORMATION
SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Products LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Products LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Products LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Products LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. **CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

WESTON WARRANTY CARD

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

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: (_____) _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: ____/____/____ Copy of Receipt Included

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Products LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Products LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Products LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE :** Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Products LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci.

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: (_____) _____

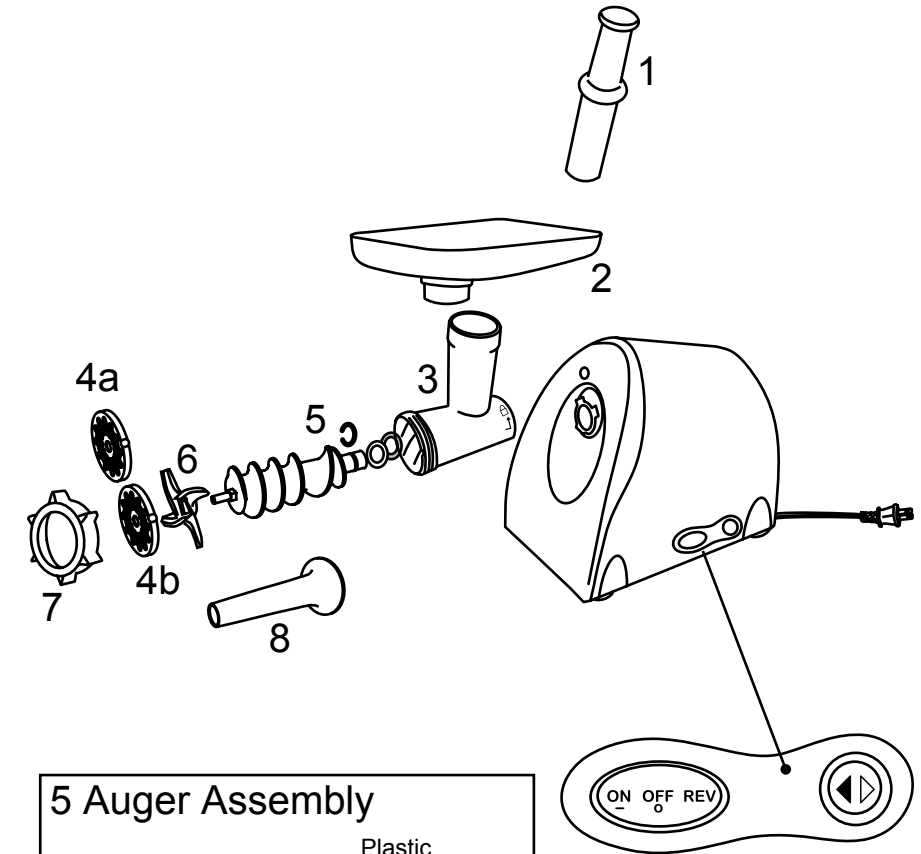
Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: ____/____/____ Copie du reçu incluse

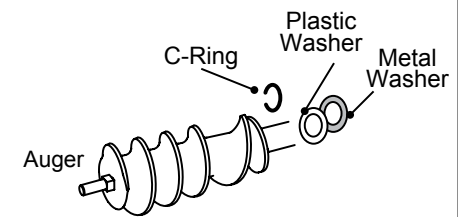
No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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



5 Auger Assembly



WARNING!

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

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

ENGLISH INSTRUCTIONS



WARNING!

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
2. To protect against risk of electrical shock, do not submerge or use this appliance near water or other liquid.
3. Unplug this appliance from the electrical outlet when not in use or before putting on or taking off parts and before cleaning.
4. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for repair or adjustment.
6. Keep these instructions for use for future reference.
7. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let cord hang over edge of table or counter.
11. DO NOT let cord come in contact with a hot surface. DO NOT use on an oven or stove.
12. DO NOT use fingers to scrape food away from the output chute while the appliance is operating. Never feed food into the appliance by hand. NEVER reach into the appliance. ALWAYS use the provided Stomper. CAUTION! SHARP BLADE - HANDLE CAREFULLY!
13. DO NOT operate the Grinder without the Tray in place.
14. Avoid contacting moving parts. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
15. NEVER let the appliance run unattended.
16. Switch the appliance off "O" before detaching or attaching any accessory.
17. DO NOT attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Call Customer Service for repair or replacement.
18. DO NOT operate the appliance for more than 15 minutes at one time. After 15 minutes of continuous use, allow 10 minutes for the appliance to rest before next use.
19. This appliance has a polarized plug (one blade of the plug is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.
20. CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
21. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

IMPORTANT SAFEGUARDS

et une variété de produits à jambon, juste pour en nommer quelques uns. Les conditions sous lesquelles la viande est séchée sont très exigeantes; la température, la durée et l'humidité doivent toutes être soigneusement surveillées pour avoir un produit sûr et délicieux.

ENTREPOSAGE

Il est important de se rappeler que la saucisse perdra sa saveur le plus longtemps qu'elle est entreposée. Il est recommandé que vous fassiez autant de saucisses que vous aurez besoin pour 4 à 6 semaines. Même les saucisses congelées commenceront à perdre nettement la saveur après 6 semaines. La saucisse congelée doit être dégelée lentement dans le réfrigérateur avant de la cuire ou de la servir. La décongélation rapide du produit dégradera aussi bien le goût.

INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES

CHOIX DE VIANDE POUR LA FABRICATION DE SAUCISSE

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

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

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

SAUMURAGE

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

Le saumurage moderne est basé sur les Nitrates et est très scientifique. La meilleure façon d'assurer le saumurage correct est de faire l'achat d'un des nombreux agents de saumure disponible commercialement dans une épicerie ou chez votre boucherie locale. Une saumure très courante est la Poudre de Prague, laquelle est disponible en deux types (No.1 et No.2).

BOYAUX

Il y a de nombreux types de boyaux différents disponibles, le bon choix dépend de la préférence personnelle aussi bien que le type de saucisse que vous désirez faire. Pour la plupart des saucisses, vos choix sont "naturel" ou "collagène". Ne laissez pas les noms vous tromper; les boyaux en collagène ne sont pas un produit synthétique. Ils sont fabriqués à partir de peau de bœuf et d'autres tissus. Les boyaux en collagène sont uniformes en taille et en texture et ne nécessitent presque aucune préparation. Les boyaux "Naturels" sont les intestins d'agneau, de mouton, porc ou bœuf. Ils sont moins uniformes en taille et nécessitent une préparation considérable. Pour ces raisons, plus de 75% des saucisses fabriquées commercialement aux États-Unis sont faites avec des boyaux en collagène. Il y a aussi des boyaux fibreux non comestibles qui sont utilisés pour quelques variétés de saucisses fumées et saucissons de Bologne.

TYPES DE SAUCISSE

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

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

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, le saucisson de Bologne, les toujours aussi populaires hot-dogs et de nombreux autres. La fumaison correcte nécessite un four ou appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidons métalliques ou même d'anciens réfrigérateurs ou ils peuvent être des appareils fabriqués complexes. La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant de servir. Un grand nombre de personnes pensent qu'une saucisse fumée durera plus longtemps sans altération, mais cela n'est pas vrai. Les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes d'entreposage.

Les saucisses sèches exigent le temps de transformation le plus long, puisqu'elles sont séchées à l'air pendant une longue période de temps. Certains types de saucisses sèches sont le pepperoni, le prosciutto

IMPORTANT SAFETY RULES



WARNING!

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

1. DO NOT use the Grinder without the Tray secured into place.
2. ALWAYS DISCONNECT Grinder from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.
3. Plug the Grinder into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet.
4. DO NOT USE the Grinder if the Power Cord, Plug or any other parts are damaged. If the Power Cord or the Grinder is damaged, call Customer Service. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. Be sure to not allow the Power Cord to drape into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts or any other conditions that may affect the operation.
5. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.
6. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: DO NOT SUBMERGE THE MAIN GRINDER BODY INTO WATER OR LIQUID. BE SURE THE GRINDER IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING. Wash all parts by hand and thoroughly dry. Thoroughly clean all parts that will come in contact with food before using the appliance. NEVER rinse appliance Grinder Motor under tap, only use a moist cloth to clean the Grinder Motor Unit.
7. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the "O" OFF position before attaching to the power source.
8. KEEP FINGERS CLEAR of the Auger and Cutting Blades AT ALL TIMES. NEVER REACH INTO THE GRINDER, doing so may cause serious injury. ALWAYS USE THE PROVIDED STOMPER, NEVER FEED FOOD BY HAND.
9. NEVER use fingers to scrape food away from the Grinding Plate while the Grinder is in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.
10. NEVER LEAVE THE GRINDER UNATTENDED. Be safe, DISCONNECT the Grinder from power source before leaving the work area. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is NOT to be used by children.
11. Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the Grinder, or before switching the Grinder in reverse.
12. TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the Grinder. REMOVE ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the Grinder.
13. Be sure the Grinder is on a stable work surface. Be sure all the Grinder Feet are stable.
14. DO NOT attempt to grind bones or other hard items.
15. DO NOT run Grinder without meat in the Head. Severe damage to the Head and Auger may occur.
16. WEAR EYE PROTECTION. Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. Note: approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
17. DO NOT use outdoors.
18. DO NOT use the Grinder while under the influence of drugs, medications or alcohol.
19. DO NOT let the Power Cord hang over edge of work surface.
20. DO NOT attempt to operate the Grinder if the Grinder itself is cold. The Grinder temperature should be at least 45°F (7°C) before beginning.
21. The Gear Housing and the Motor Cover may become HOT during operation. This is normal. DO NOT touch these parts during operation or until they cool after use.
22. Carry the unit by the motor housing with both hands Do not carry by the tray or neck.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES

| | |
|---|-----------|
| Comestibles – boyaux de collagène traités | 19-0101-W |
| Boyaux en acajou non comestibles | 19-0201-W |
| Pince à anneaux ouverts | 47-1401 |
| Ensemble d'emballage pour viande hachée | 07-1101-W |
| Scelleuse sous vide série PRO-2300 | 65-0201 |

Ces produits et beaucoup plus de produits peut être commandé en visitant **WestonProducts.com** ou en appelant Weston Products gratuitement à 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131

CLEANING

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

1. Unscrew the Ring Nut and remove all parts from the Grinder Head.

2. To remove the Grinder Head, press the Head Release Button and turn the Grinder Head clockwise (Figure A).

3. Wash all parts that come in contact with food in hot soapy water. Rinse with clear water. Dry immediately. The Grinder parts are not dishwasher safe. Do NOT use bleach.

4. Fully lubricate the Grinder Head, Grinding Plates and the Knife with food grade silicone spray before and after each use.

5. Clean the Main Body with a soft damp towel. Dry immediately. DO NOT immerse the Main Body of the Grinder in water or other liquids.

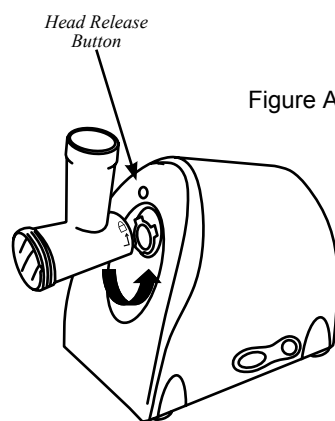


Figure A



WARNING!

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

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 71°C à 74°C (160°F à 165°F), 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 63°C (145°F) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 82°C (180°F) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71°C (160°F). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

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 4°C et 60°C (40°F et 140°F). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4°C (40°F) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17°C (0°F) 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 32°C (90°F) 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.

PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES

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

1. Mettre le Hachoir sur la position "O" ARRÊT et débrancher le Cordon d'alimentation.

2. Enlever la Tête du Hachoir du Corps Principal.

3. Attendre jusqu'à ce que le Hachoir se refroidisse ou environ 1 heure. Garder la viande réfrigérée pendant que le Hachoir se refroidisse. Démonter et enlever la viande de la Tête si nécessaire.

4. Remonter le Hachoir et continuer l'utilisation normale.

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

CONSEILS UTILES

! AVERTISSEMENT! Avant le nettoyage, le montage ou le démontage du Hachoir, s'assurer que la FICHE EST ENLEVÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION! TOUJOURS débrancher le Hachoir lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

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

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

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

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

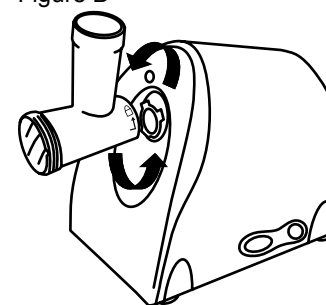
• Toujours lubrifier la Tête, le Disque pour hachage et le Couteau de hachage avec un aérosol à base de silicone de qualité alimentaire après le nettoyage.

• NE PAS broyer les os ou autres objets durs.

GRINDER ASSEMBLY

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

Figure B



1. Remove the Ring Nut, Grinding Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.

2. Align the notches on the Grinder Head with the tabs on the Main Body.

3. Press the Grinder Head against the Motor and rotate it counterclockwise until it locks into place (Figure B).

4. Insert the Auger Assembly into the Grinder Head, Auger Driver end first (Figure C).

5. Place the Grinder Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges (flat side) of the Knife should be facing out (Figure D).

6. Place the Grinding Plate of your choice onto the Auger Pin. Make sure the notch of the Grinder Plate fits into the positioning pin of the Grinder Head (Figure C).

7. Turn the Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Grinder Plate and is snug. DO NOT over-tighten the Ring Nut.

8. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. NEVER use the Grinder without the Tray installed!

Figure C

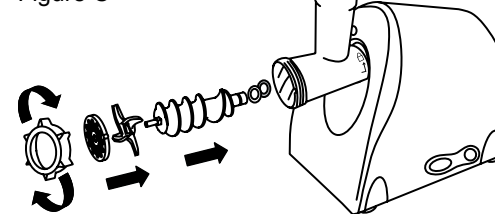
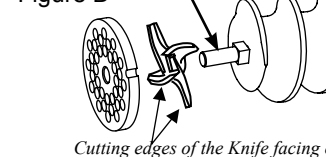


Figure D



GRINDING INSTRUCTIONS

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

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

NOTE: It is best to grind the meat using the coarse, 6 mm Grinding Plate first. If a finer grind of meat is desired, run the coarse ground meat through the Grinder a second time using the medium, 4 mm Grinding Plate.

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

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

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

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

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

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

8. Make sure the Grinder is in the "FWD" position, by pressing the red ◀ FORWARD button.

9. Press ON "I" the Grinder Button. Carefully start feeding cubes of meat into the Feed Chute. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**

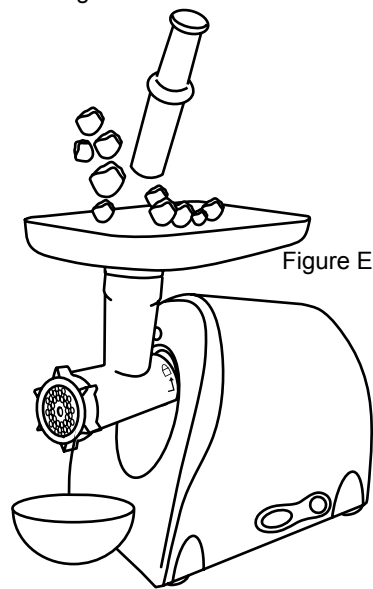


Figure E

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

WARNING!

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

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

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

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

UTILISATION DE LA FONCTION INVERSE (REVERSE)

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

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

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

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

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

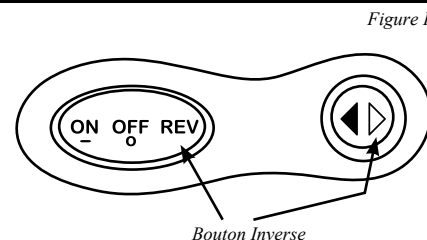


Figure I

Bouton Inverse

DIRECTIVES POUR FARCIR

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

1. Après le hachage de la viande en suivant les "Directives de hachage", mélanger la viande hachée avec l'assaisonnement à saucisse.

2. Suivre les "Directives d'assemblage du poussoir" pour assembler complètement le Hachoir comme un Outil à farcir y compris le Plateau.

REMARQUE: Bien qu'une personne puisse farcir des saucisses avec ce Hachoir, il est recommandé que deux personnes exécutent cette opération.

3. Placez la viande hachée assaisonnée dans le Plateau. Ne pas trop remplir le Plateau, placer juste suffisamment de viande pour laisser la surface de la Trémie ouverte.

4. Glisser un boyau à saucisse sur l'Entonnoir à farce. Voir la partie "Information sur les saucisses / Boyaux" de ce manuel pour de plus amples renseignements.

5. Glisser 10 à 15 cm (4 à 6 po) de boyau d'un bout de l'Entonnoir à farce et faites un nœud au bout du boyau. Si vous utiliser un boyau fibreux de gros diamètre, tenez l'extrémité fermée du boyau bien serrée contre l'extrémité de l'Entonnoir à farce (Figure H).

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

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

8. Appuyer sur le Bouton du Hachoir "ON" (MARCHÉ). Commencer à mettre soigneusement la viande hachée dans la Trémie. **UTILISER SEULEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET.**

...LES DIRECTIVES CONTINUENT A LA PAGE SUIVANTE

AVERTISSEMENT!

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

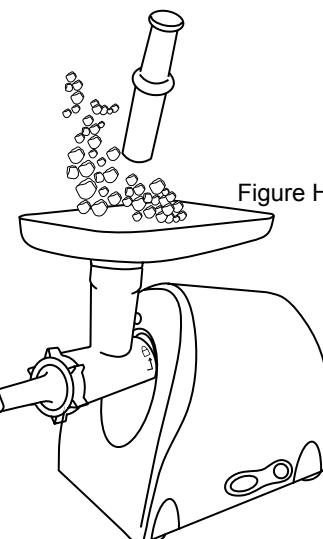


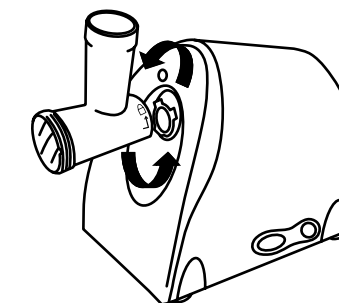
Figure H

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

STUFFER ASSEMBLY

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

Figure F



1. Remove the Ring Nut, Grinding Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.

2. Align the notches in the Grinder Head with the tabs on the Main Body.

3. Press the Grinder Head against the Motor and rotate it counterclockwise until it locks into place (Figure F).

4. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (Figure G).

5. Place the Grinder Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges (flat side) of the Knife should be facing out.

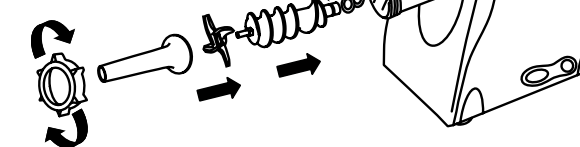
6. Place the Grinding Plate of your choice onto the Auger Pin. Make sure the notch of the Grinding Plate fits into the positioning pin of the Grinder Head.

7. Insert the Stuffing Funnel through the Ring Nut and then onto the Grinder Head.

8. Turn the Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Stuffing Funnel. **DO NOT** over-tighten the Ring Nut.

9. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. **NEVER** use the Grinder without the Tray installed!

Figure G



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

STUFFING INSTRUCTIONS

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

1. After grinding the meat following the “Grinding Instructions”, mix the ground meat with the sausage seasonings.

2. Follow the “Stuffer Assembly Instructions” to fully assemble the Grinder as a Stuffer including the Tray.

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

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

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

5. Slide 4”-6” (10-15 cm) of casing from the end of the Stuffing Funnel and tie a knot in the end of the casing. If you are using large diameter fibrous casing, hold the closed end of the casing tightly against the end of the Stuffing Funnel (Figure H).

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

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

8. Press ON “I” the Grinder Button. Carefully start feeding ground meat into the Feed Chute. ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.

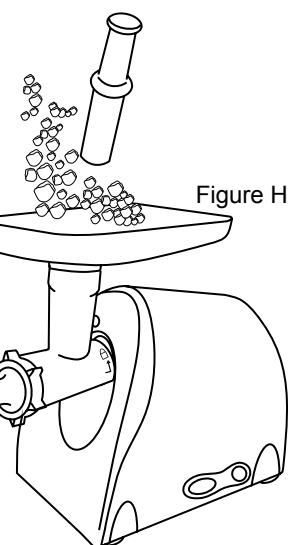


Figure H

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

...INSTRUCTIONS CONTINUED ON NEXT PAGE

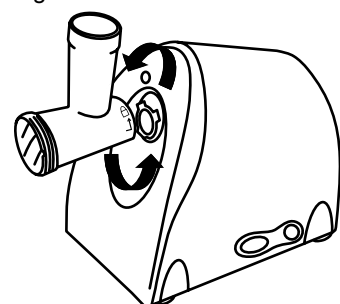
WARNING!

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

ASSEMBLAGE DU POUSSOIR

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

Figure F



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

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

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

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

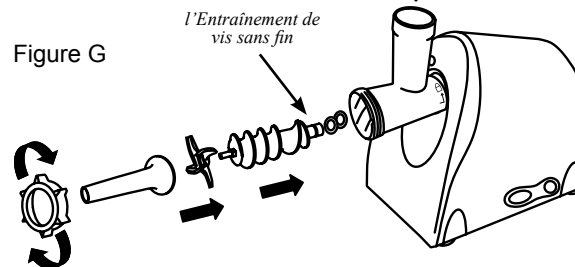
5. Placer le Couteau du Hachoir sur la partie carrée de l'Axe de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur.

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

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

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

Figure G



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

DIRECTIVES DE HACHAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

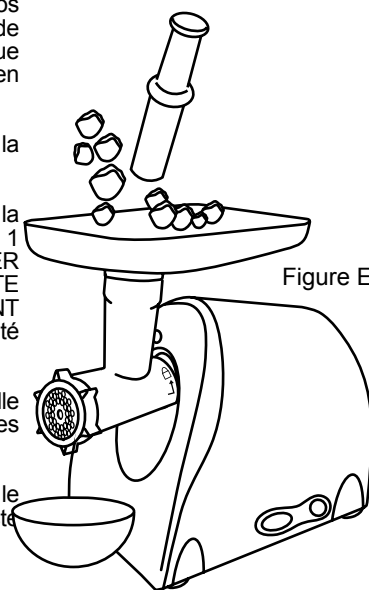


Figure E

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

AVERTISSEMENT!

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

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

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

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

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

USING THE REVERSE FUNCTION

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

1. Allow the Grinder Motor to come to a **COMPLETE STOP** before engaging in reverse “REV”.

2. Push the red ▷ REVERSE Button then press the black REV button (Figure I).

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

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

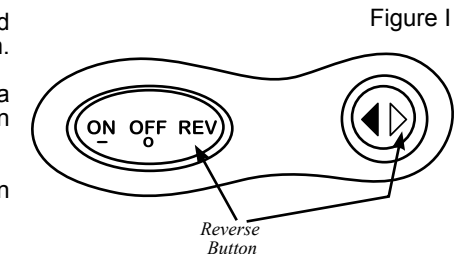


Figure I

Reverse Button

THERMAL OVERLOAD PROTECTION

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

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

HELPFUL HINTS

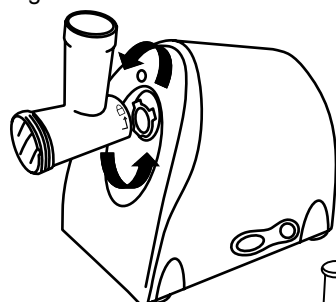
! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

- Any time that you change the Grinding Plates, the Head should be removed COMPLETELY to prevent pushing meat back into the Motor Drive Shaft Housing.
- To prevent overheating, do not operate the Grinder for more than 15 minutes at a time. Allow the Grinder to cool periodically.
- DO NOT over-tighten the Front Ring Nut. It should be firmly tight.
- Make sure the Grinding Knife blades lay flat on the Grinder Plate.
- DO NOT operate the Grinder without meat in the Head. Running the Grinder while dry could damage the Head and Auger.
- Always lubricate the Head, Grinding Plate and Grinding Knife with a food-grade silicone spray after cleaning.
- DO NOT grind bones or other hard objects.

ASSEMBLAGE DU HACHOIR

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

Figure B



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

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

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

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

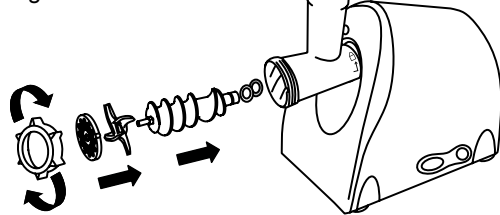
5. Placer le Couteau du Hachoir sur la partie carrée de l'Axe de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur (Figure D).

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

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

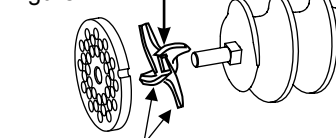
8. Placer le Plateau sur la partie verticale de la Tête du Hachoir. NE JAMAIS utiliser le Hachoir sans le Plateau installé!

Figure C



l'Axe de la vis sans fin

Figure D



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

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

NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

Bouton de dégagement de la tête

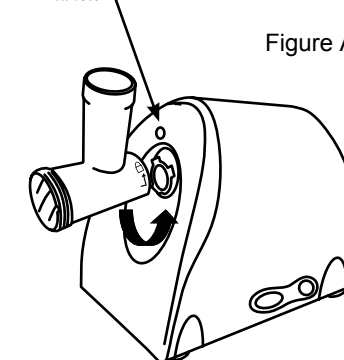


Figure A

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

AVERTISSEMENT!

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

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 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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

SAUSAGE INFORMATION

MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

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

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

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

CURING

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

Modern curing is based on Nitrates and is very scientific. The best way to ensure proper curing is to purchase one of the many commercially available curing agents from either a grocery store or your local butcher. A very common cure is Prague Powder, which is available in two types (#1 and #2).

CASING

There are many different types of casings available, the right choice depends on personal preference as well as the type of sausage you wish to make. For most sausages, your choices are natural or collagen. Don't let the names fool you; collagen casings are not a synthetic product. They are made from beef skin and other tissues. Collagen casings are uniform in size and texture and require almost no preparation. "Natural" casings are the intestines of lamb, sheep, hogs or beef. They are less uniform in size and require substantial preparation. For those reasons, more than 75% of commercially made sausage in the U.S. is made with collagen casing. There are also fibrous non-edible casings that are used for some varieties of smoked sausages and bolognas.

TYPES OF SAUSAGE

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

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

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. These can be simple home-built structures made from metal drums or even old refrigerators or they can be elaborate manufactured units. Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time, as they are air dried over a long period of time. Some types of dry sausages are pepperoni, prosciutto and a variety of ham products, just to name a few. The conditions under which the meat is dried are very exacting; temperature, time and humidity must all be carefully monitored for a safe and delicious product.

STORAGE

It is important to remember that sausage will lose its flavor the longer that it is stored. It is recommended that you only make as much sausage as you will need for 4-6 weeks. Even frozen sausage will begin to lose flavor noticeably after 6 weeks. Frozen sausage should be thawed slowly in the refrigerator before cooking or serving. Quick thawing of the product will degrade the taste as well.

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT!

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 PROCÉDÉS ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. NE PAS utiliser le Hachoir sans le Plateau fixé en place.
2. TOUJOURS DÉBRANCHER le Hachoir de la source d'alimentation avant l'entretien, le changement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil.
3. Brancher le Hachoir dans une prise de courant murale standard de 120 Volt, 60 Hz.
4. NE PAS UTILISER le Hachoir si le Cordon d'alimentation, la Fiche ou toutes autres pièces sont endommagées. Appeler le Service à la clientèle si le Cordon d'alimentation ou le Hachoir est endommagé. NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON. Assurez-vous de ne pas laisser pendre le Cordon d'alimentation dans votre zone de travail. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement, et exécute les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces en mouvement ou toutes autres conditions qui peuvent affecter le fonctionnement.
5. NE JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Le faire ANNULERA VOTRE GARANTIE et risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
6. POUR PROTÉGER CONTRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE : NE PAS IMMERGER LE CORPS PRINCIPAL DU HACHOIR DANS DE L'EAU OU AUTRE LIQUIDE. S'ASSURER QUE LE HACHOIR EST DÉBRANCHÉ DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE. Laver toutes les pièces à la main et bien les sécher. Nettoyer à fond toutes les pièces qui viendront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil. NE JAMAIS rincer le Moteur du Hachoir de l'appareil sous l'eau du robinet, utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer le Bloc-moteur du Hachoir.
7. Réduire le risque de démarrage accidentel. S'assurer que l'interrupteur de mise en marche est sur la position "O" ARRÊT avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation.
8. GARDER LES DOIGTS ÉLOIGNÉS de la Vis sans fin et des Lames de coupe À TOUS MOMENTS. NE JAMAIS INTRODUIRE LA MAIN DANS LE HACHOIR, le faire peut causer des blessures graves. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI, NE JAMAIS INTRODUIRE LES ALIMENTS À LA MAIN.
9. NE JAMAIS utiliser les doigts pour retirer les aliments du Disque pour hachage pendant que le Hachoir est en marche. CE CI POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.
10. NE JAMAIS LAISSER LE HACHOIR SANS SURVEILLANCE. Soyez prudent, DÉBRANCHEZ le Hachoir de sa source d'alimentation avant de quitter la zone de travail. Une surveillance attentive est nécessaire quant tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants.
11. Attendre jusqu'à ce que toutes les pièces en mouvement se soient arrêtées avant d'enlever toute pièce du Hachoir ou avant de mettre le Hachoir en sens inverse.
12. ATTACHEZ EN ARRIÈRE les cheveux détachés et les vêtements lâches, et rouler les longues manches avant de se servir du Hachoir. ENLEVER cravates, bagues, montres, bracelets, ou autres bijoux avant de se servir du Hachoir.
13. S'assurer que le Hachoir est sur une surface de travail stable. S'assurer que tous les Pieds du Hachoir sont stables.
14. NE PAS tenter de broyer des os ou autres produits durs.
15. NE PAS faire marcher le Hachoir sans viande dans la Tête. Des dégâts importants à la Tête et à la Vis sans fin peuvent se produire.
16. PORTEZ UNE PROTECTION POUR LES YEUX. Portez des lunettes de sécurité. Des lunettes de tous les jours ne sont pas des lunettes de sécurité. Des lunettes de sécurité sont conformes aux exigences ANSI Z87.1. Note : des lunettes de sécurité approuvées sont marquées ou timbrées avec le code « Z87 ».
17. NE PAS utiliser à l'extérieur.
18. NE PAS utiliser le Hachoir tout en étant sous l'influence de drogues, médicaments ou alcool.
19. NE PAS laisser pendre le Cordon d'alimentation du bord de la surface de travail.
20. NE PAS tenter de se servir du Hachoir si le Hachoir lui-même est froid. La température du Hachoir doit être au moins 70C (45oF) avant de commencer.
21. Le Carter d'engrenage et le Couverture du moteur peuvent devenir CHAUDS durant l'utilisation. Ceci est normal. NE PAS toucher ces pièces durant l'utilisation ou jusqu'à ce qu'elles se refroidissent après l'utilisation.
22. Porter l'appareil par le boîtier moteur avec les deux mains Ne transportez pas par le plateau ou le Tête de Hachoir.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.



AVERTISSEMENT!

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours important de prendre des mesures de sécurité fondamentales, comprenant les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. Pour se protéger contre les risques de choc électrique, ne pas plonger ou utiliser cet appareil près de l'eau ou tout autre liquide.
3. Débrancher cet appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant d'y mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
4. Ne JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Le faire ANNULERA VOTRE GARANTIE et pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
5. NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un mauvais fonctionnement ou une chute ou un dommage quel qu'il soit. De l'appareil. Retourner l'appareil au service de réparation agréé le plus proche pour la réparation ou le réglage.
6. Gardez ces directives pour référence ultérieure.
7. Vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
8. Bien nettoyer les pièces qui viennent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. NE PAS laisser pendre le cordon du bord d'une table ou d'un comptoir.
11. NE PAS laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude. NE PAS utiliser sur un four ou une cuisinière.
12. NE PAS utiliser les doigts pour retirer les aliments de la goulotte de sortie quand l'appareil est en cours de fonctionnement. Ne jamais introduire des aliments dans l'appareil avec la main. NE JAMAIS mettre la main dans l'appareil. TOUJOURS utiliser le Poussoir fourni. ATTENTION! LA LAME EST TRANCHANTE.
13. NE PAS utiliser le Hachoir sans le Plateau en place.
14. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Attendre jusqu'à ce que les pièces en mouvement s'arrêtent de bouger avant d'enlever les pièces de l'appareil.
15. NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.
16. Mettre l'appareil à l'arrêt (O) avant de détacher ou d'attacher tout accessoire.
17. NE PAS tenter de réparer, ajuster ou remplacer les pièces dans l'appareil. Appelez le service à la clientèle pour réparation ou remplacement.
18. NE PAS utiliser l'appareil pendant plus de 15 minutes à la fois. Après 15 minutes d'utilisation continue, laisser l'appareil 10 minutes avant la prochaine utilisation.
19. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche entrera dans une prise de courant d'une seule manière seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise de courant, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. NE PAS modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
20. MISE EN GARDE : Afin d'éviter une situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être branché à une minuterie.
21. Usage domestique seulement.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Edible, Processed Collagen Casing | 19-0101-W |
| Non-Edible, Mahogany Fibrous Casing | 19-0201-W |
| Hog Ring Pliers | 47-1401 |
| Ground Meat Packaging Kit | 07-1101-W |
| Vacuum Sealer PRO-2300 | 65-0201 |

These products and many more products can be ordered by visiting

WestonProducts.com or by calling

Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

E-Mail: CustomerService@WestonProducts.com



Scan here or visit
Blog.WestonProducts.com

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en anglais précèdent les instructions en français dans ce livret.

NOTE! English instructions and information proceed the French instructions and information in this booklet.

LISTE DES COMPOSANTS

| NUMÉRO DE SCHÉMA | DESCRIPTION DE LA PIÈCE | NUMÉRO DE LA PIÈCE |
|------------------|---|--------------------|
| 1 | Poussoir | 82-0109 |
| 2 | Plateau | 82-0308 |
| 3 | Tête de Hachoir | 82-0306 |
| 4 A | Disque pour hachage moyen en acier inoxydable de 4 mm | 82-0303 |
| B | Disque pour hachage gros en acier inoxydable de 6 mm | |
| 5 | Ensemble de vis sans fin <i>Rondelle en plastique, rondelle métallique, vis sans fin, C-Rondelle</i> | 82-0305 |
| 6 | Lame de hachoir en acier inoxydable | 82-0304 |
| 7 | Écrou à œil de devant | 82-0307 |
| 8 | Entonnoir à farce | 82-0302 |

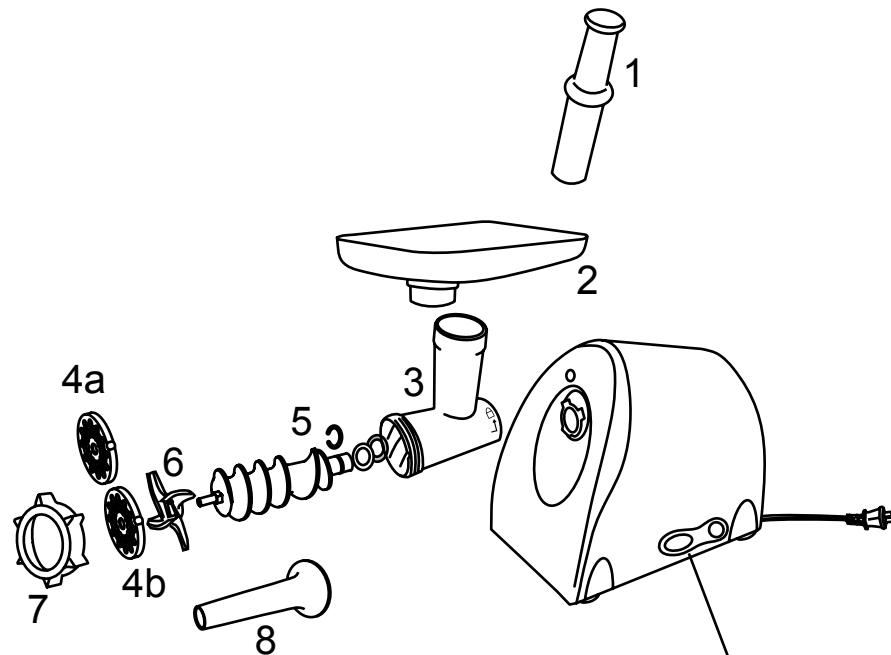
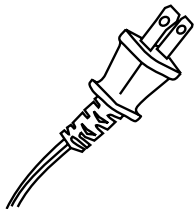
Si des composants de cet appareil sont cassés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais :

1-800-814-4895

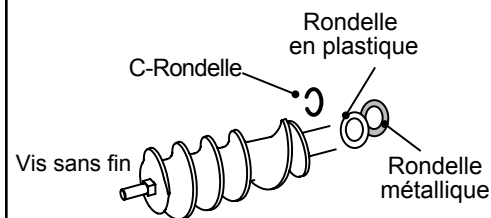
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST.
En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131

DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire les risques de choc électrique. La fiche doit entrer complètement dans une prise de courant. Si la fiche ne rentre pas, tourner-la dans l'autre sens et essayer de nouveau. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié pour inspecter et/ou mettre à jour les prises de courants dans votre maison. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit pour la faire rentrer dans une prise de courant incompatible.



5 Ensemble de vis sans fin



AVERTISSEMENT!

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

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.