



ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou
l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

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. 8 ELECTRIC MEAT GRINDER & SAUSAGE STUFFER HACHE-VIANDE /POUSOIR À SAUCISSES ELECTRIQUE No. 8



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.*

**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
1	Storage Stomper
2	Stainless Steel Tray
3	Grinder Head
4	3 mm Stainless Steel Fine Grinding Plate
5	4.5 mm Stainless Steel Medium Grinding Plate
6	8 mm Stainless Steel Coarse Grinding Plate
7	Stainless Steel Grinder Knife
8	Auger
9	Front Ring Nut
10	Stuffing Spacer
11	Stuffing Funnel
12	Auger Driver (2) (Note (1) is Factory Installed)

WestonBrands.com

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

- The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.



ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

WESTON

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

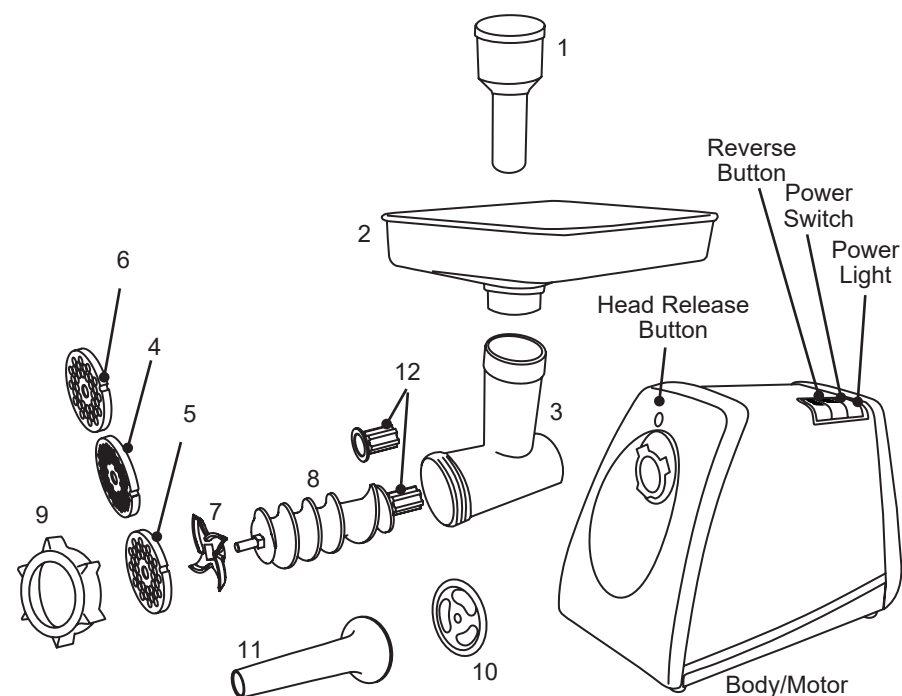
Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use food Stomper.
8. Never use fingers to scrape food away from the grinding plate while the grinder is in operation. Severe injury may result.
9. Never feed food by hand. Always use the provided food pusher. Keep fingers clear of the auger and cutting blades at all times. Never reach into the grinder. Doing so may cause serious injury.
10. Do not use the grinder without the tray secured into place
11. To reduce the risk of severe personal injury, and/or damage to the grinder, tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the grinder. Remove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the grinder.
12. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
13. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
18. Do not use appliance for other than intended purpose.
19. Never operate the grinder unattended. Be safe. Disconnect the grinder from power source before leaving the work area.
20. Grinding blade is sharp. Handle carefully.
21. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
22. Do not run grinder without meat in the head. Severe damage to the head and auger may occur.
23. DO NOT attempt to grind bones or other hard items.
24. DO NOT operate the appliance for more than 15 minutes at one time. After 15 minutes of continuous use, allow a few minutes for the appliance to rest before next use.
25. The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.
26. **CAUTION:** In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Refer to them often and use them to instruct others.

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

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 "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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

CLEANING

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning, disassembling, or assembling. Do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.

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.

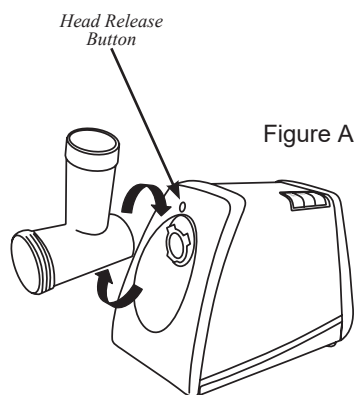


Figure A

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 secondes, 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 -18°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.

⚠ MISE EN GARDE

Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php>.

CONSEILS UTILES

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, le démonter ou l'assembler. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

• Quand vous rangez le Hachoir, pliez et placez le Cordon d'alimentation dans le compartiment en dessous. Insérez l'extrémité avec la fiche du cordon d'alimentation en dernier.

• Le Poussoir fourni sert aussi comme un bon moyen propre et compact de ranger l'Entonnoir à farce et l'Espaceur à farce.

• 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.

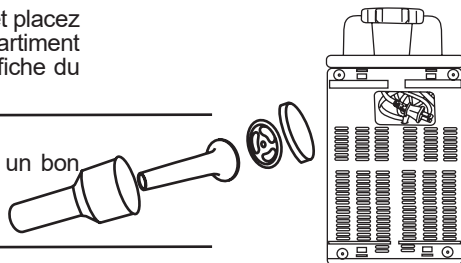
• NE PAS trop serrer l'Écrou à œil de devant. Il doit être fermement serré.

• 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.

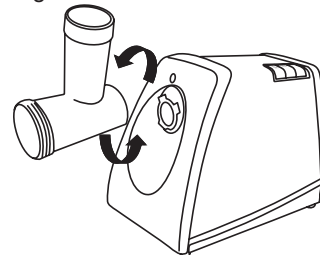


GRINDER ASSEMBLY

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before assembling.

⚠ WARNING Entanglement Hazard. Disconnect power before cleaning, disassembling, or assembling.

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 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

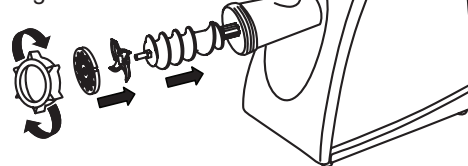
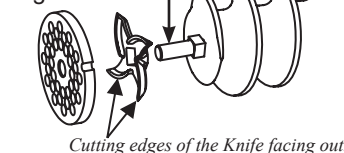


Figure D



GRINDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.

⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without tray in place.

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, 8 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 fine, 4.5 mm or 3 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.

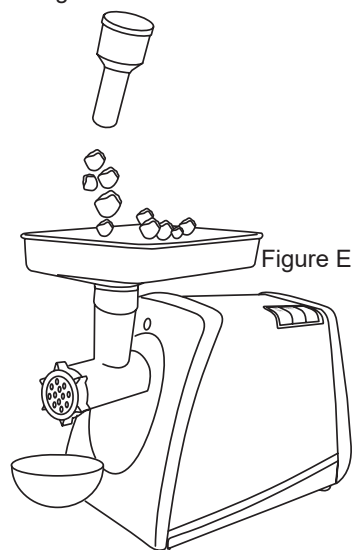
4. Cut meat into sizes small enough to fit into the Feed Chute. Approximately 1” (2.5 cm) cubes.

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” position. Attach the Grinder to the power supply.

8. Press “ON” 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.**



NOTE:

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

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 chaînons.

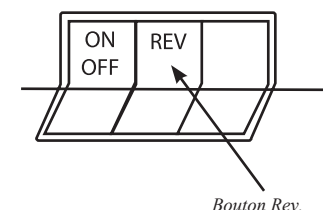
10. Pour farcir des saucisses, remplir le boyau lentement pour éviter des poches d'air. Si des poches d'air apparaissent dans la saucisse, utiliser une aiguille pour percer les bulles. Les petits trous se refermeront naturellement.

UTILISATION DE LA FONCTION INVERSE (REVERSE)

La fonction inverse (Reverse) 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 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 “OFF” (ARRÊT), débrancher le Hachoir de sa source d'alimentation. Démonter le Tête du Hachoir et la nettoyer suivant les “Directives de nettoyage.” Remonter le Hachoir et suivez les “Directives pour hacher/ Directives pour farcir.”

DIRECTIVES POUR FARCIR

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement. Ne jamais introduire la main dans tout orifice d'entrée du hachoir afin d'éviter les blessures graves. Toujours utiliser le poussoir. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir installé le plateau.

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 utilisez 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 "OFF" (ARRÊT). Brancher le Hachoir à l'alimentation électrique.

7. Appuyer sur le Bouton du Hachoir "ON" (MARCHE). 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

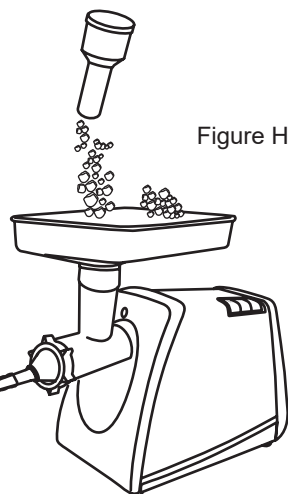


Figure H

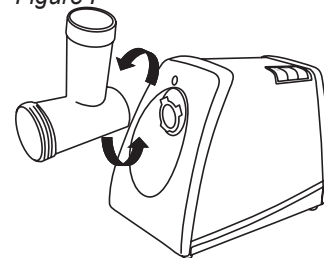
REMARQUE :
Pour éviter les risques de surchauffe, ne pas utiliser le Hachoir pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser le Hachoir se refroidir périodiquement.

STUFFER ASSEMBLY

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.

⚠ WARNING Entanglement Hazard. Disconnect power before cleaning, disassembling, or assembling.

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).

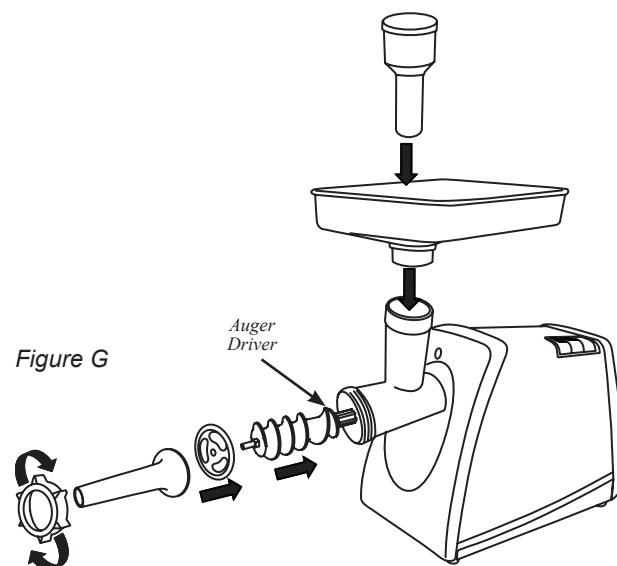
5. Place the Stuffing Spacer into the Grinder Head. Make sure the notch of the Stuffing Spacer fits into the positioning pin of the Grinder Head.

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

7. 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.

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

Figure G



STUFFING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.

⚠ WARNING Entanglement Hazard. To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without tray in place.

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 "OFF" position. Attach the Grinder to the power supply.

7. Press "ON" 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.**

...INSTRUCTIONS CONTINUED ON NEXT PAGE

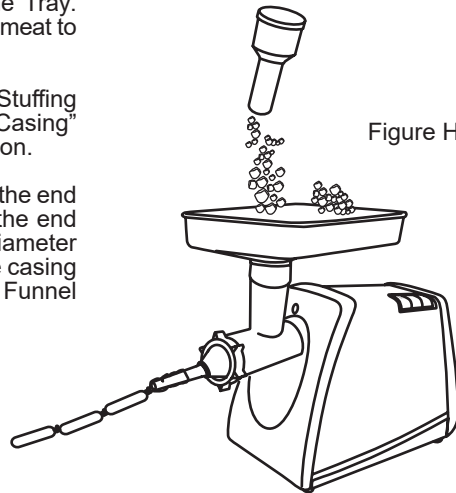


Figure H

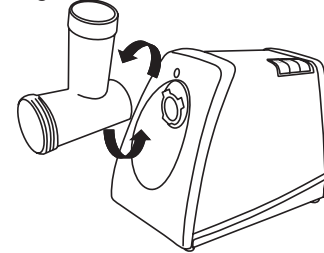
NOTE:
To prevent overheating, do not operate the Grinder for more than 15 minutes at a time.
Allow the Grinder to cool periodically.

ASSEMBLAGE DU POUSSOIR

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, le démonter ou l'assembler.

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

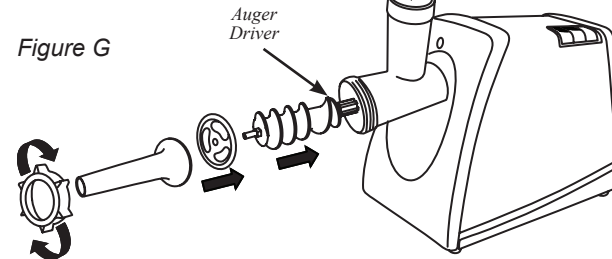
5. Placer l'Espaceur à farce dans la Tête du Hachoir. S'assurer que l'encoche de l'Espaceur à farce correspond bien avec la goupille de serrage de la Tête du Hachoir.

6. Insérer l'Entonnoir à farce à travers l'Écrou à œil et puis sur la Tête du Hachoir.

7. Tourner l'Écrou à œil dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'extrémité fileté 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



DIRECTIVES DE HACHAGE

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement. Ne jamais introduire la main dans tout orifice d'entrée du hachoir afin d'éviter les blessures graves. Toujours utiliser le poussoir. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir installé le plateau.

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 8 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 fin de 4,5 mm ou 3 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 °C (32-34°F) 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.

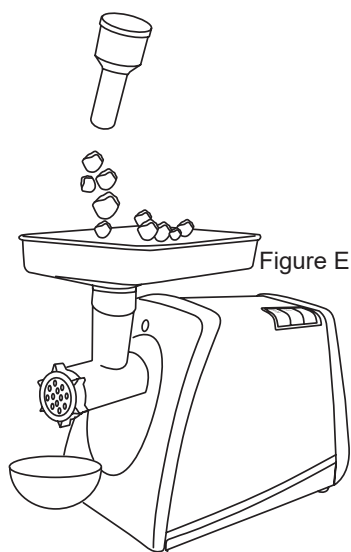
4. Couper la viande en morceaux de taille suffisamment petite pour aller dans la Trémie. Des cubes d'environ 2,5 cm (1 po).

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. Placez un plat ou un bol pour recueillir la viande hachée au bout de la Tête du Hachoir (Figure E).

7. S'assurer que le Hachoir est sur la position "OFF" (ARRÊT). Brancher le Hachoir à l'alimentation électrique.

8. Appuyer le Bouton du Hachoir sur "ON" (MARCHE). 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.**



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.

8. 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.

9. 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.

10. 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

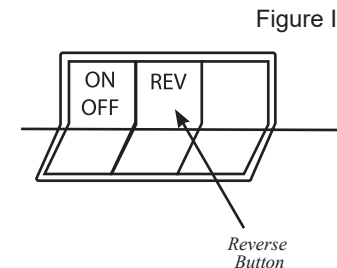
The reverse function only should be used for brief periods of time to help clear a jam.

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

2. Push the 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", 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."

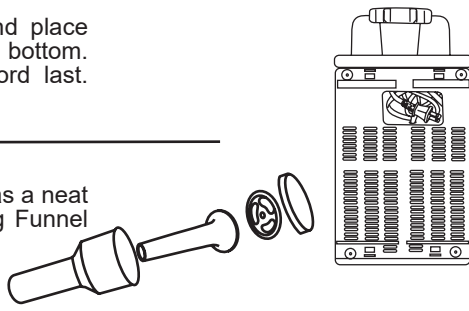


HELPFUL HINTS

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning, disassembling, or assembling. Do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.

- When storing the Grinder, fold and place the Power Cord in the compartment on bottom. Insert the plug end of the Power Cord last.

- The provided Stomper also serves as a neat and compact way to store the Stuffing Funnel and the Stuffing Spacer.



- 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.

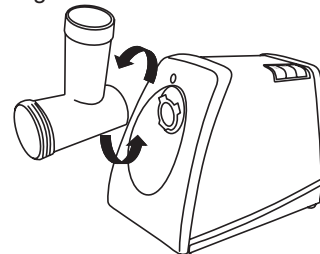
- To prevent overheating, do not operate the Grinder for more than 15 minutes at a time. Allow the Grinder to cool periodically.
- DO NOT over-tighten the Front Ring Nut. It should be firmly tight.
- Make sure the Grinding Knife blades lay flat on the Grinder Plate.
- DO NOT operate the Grinder without 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 Risque de décharge électrique. Débrancher de la source d'alimentation avant d'assembler.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, le démonter ou l'assembler.

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

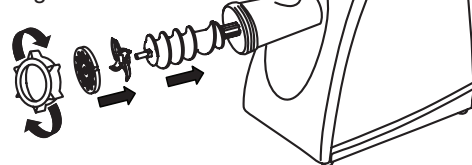
5. Placer le Couteau du Hachoir sur la partie carrée de l'Axe de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) du Couteau doivent être orientés vers l'extérieur (Figure D).

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 filetée 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.

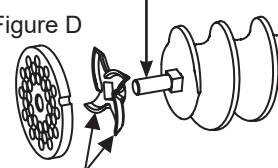
8. Placer le Plateau sur la partie verticale de la Tête du Hachoir. NE JAMAIS utiliser le Hachoir sans le Plateau installé!

Figure C



l'Axe de la vis sans fin

Figure D



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

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, le démonter ou l'assembler. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

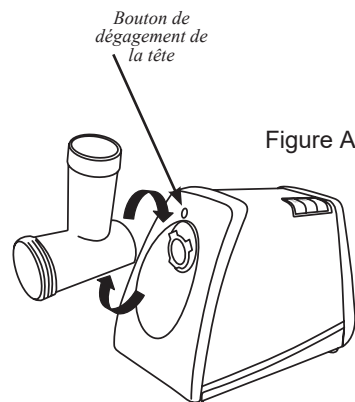
1. Dévisser l'Écrou à œil et enlever toutes les pièces de la Tête du Hachoir.

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.



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 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-18°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.

⚠ 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 at <http://www.usda.gov/>.

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

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 "OFF" (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. CECI 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 70°C (450°F) avant de commencer.
21. Le Carter d'engrenage et le Couvrecl 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.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (O), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. N'insérez jamais d'aliments avec vos mains. Utilisez toujours le poussoir.
8. Les lames sont tranchantes. Manipuler les lames de coupe avec soins pendant l'insertion ou le retrait, lors du vidage du bol et pendant le nettoyage. Ranger hors de la portée des enfants.
9. Ne pas introduire d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir fourni. Éloigner les doigts de la vis sans fin et des lames en tout temps. Ne jamais introduire les mains dans le hachoir. Ceci représente un risque de blessures graves.
10. NO use el molino sin la bandeja asegurada en su lugar.
11. Pour réduire le risque de blessure grave et les bris du hachoir, attacher les cheveux et les vêtements et retrousser les manches longues avant de mettre l'appareil en marche et d'utiliser le hachoir. Retirer les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant de faire fonctionner le hachoir.
12. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
16. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
17. S'assurer que l'appareil est OFF (O/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
18. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
19. Nunca tenga funcionando el molino sin vigilancia. Sea prudente, desconecte el molino de la fuente de corriente antes de dejar el área de trabajo.
20. La cuchilla del molino es filosa. Manéjela con cuidado.
21. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
22. Mettre l'appareil à l'arrêt (OFF) avant de détacher ou d'attacher tout accessoire.
23. NE PAS tenter de broyer des os, noix ou autres produits durs.
24. NE PAS utiliser l'appareil pendant plus de 15 minutes à la fois. Après 15 minutes d'utilisation continue, laisser l'appareil au repos quelques minutes avant la prochaine utilisation.
25. Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.
26. **MISE EN GARDE :** Afin d'éviter une situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être branché à une minuterie.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

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

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

LISTE DES COMPOSANTS

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	Poussoir
2	Plateau en acier inoxydable
3	Tête de Hachoir
4	Disque pour hachage fin en acier inoxydable de 3 mm
5	Disque pour hachage moyen en acier inoxydable de 4,5 mm
6	Disque pour hachage gros en acier inoxydable de 8 mm
7	Lame de hachoir en acier inoxydable
8	Vis sans fin
9	Écrou à œil de devant
10	Espaceur à farce
11	Entonnoir à farce
12	Entraînement de vis sans fin (2) (Note (1) est installé en usine)

WestonBrands.com

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame large) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne se branche que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne neutralisez pas le but de sécurité de la fiche en modifiant la prise de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la prise. Si cela ne convient toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

