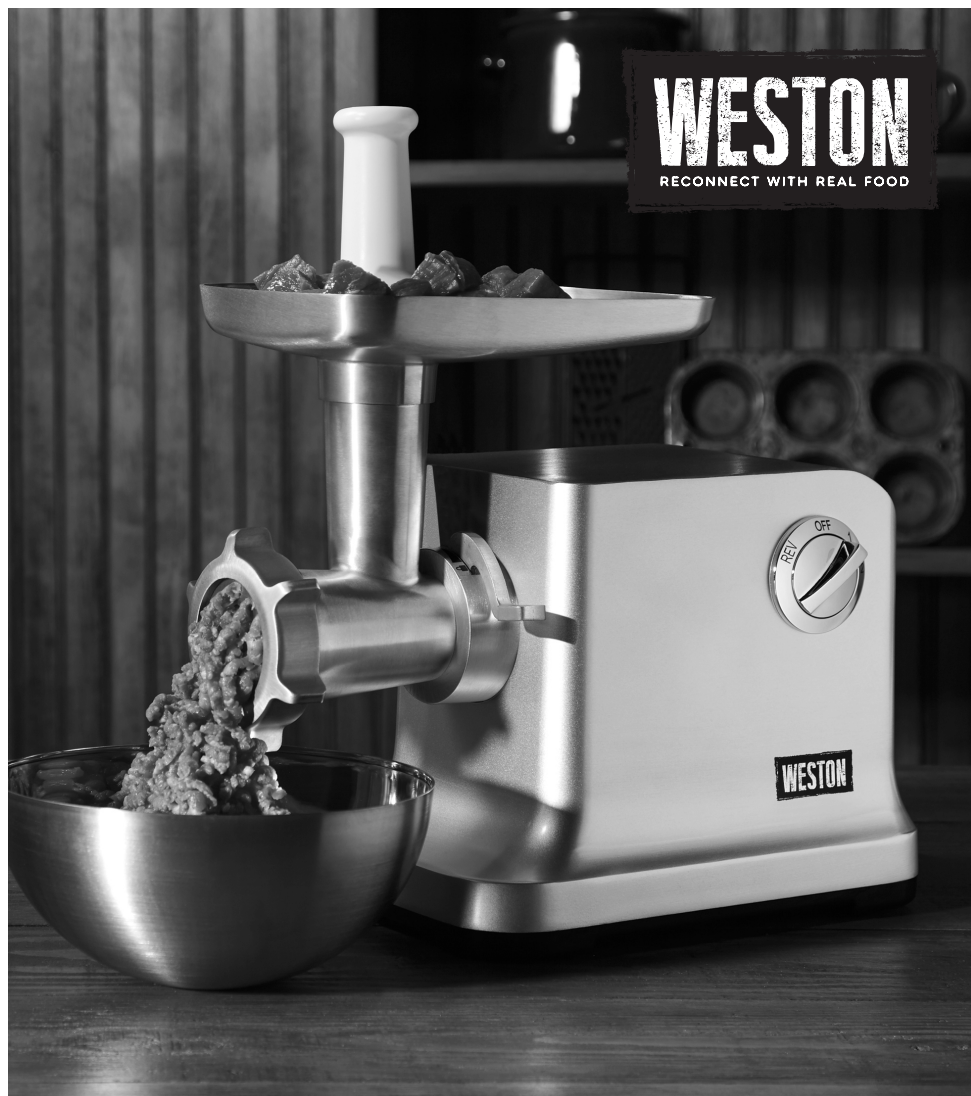




#12 Electric

MEAT GRINDER

& SAUSAGE STUFFER

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS	3-4
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION	5
COMPONENT LIST	6-7
CLEANING	8
GRINDER ASSEMBLY	9
GRINDING INSTRUCTIONS	10
STUFFER ASSEMBLY	11
STUFFING INSTRUCTIONS	12-13
REVERSE FUNCTION	13
HELPFUL HINTS	14
FOOD SAFETY	15
SAUSAGE INFORMATION	16
WARRANTY	18
SALVAGUARDAS IMPORTANTES	20-21
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE	22
LISTA DE COMPONENTES	24-25
LIMPIEZA	26
ENSAMBLADO DEL MOLINO	27
INSTRUCCIONES PARA PICAR	28
ENSAMBLADO DE LA EMBUTIDORA	29
INSTRUCCIONES PARA EMBUTIR	30-31
LA FUNCIÓN DE REVERSA	31
USANDO	32
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	33
INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA	34
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	36
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	38-39
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR	40
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	42-43
NETTOYAGE	44
ASSEMBLAGE DU HACHOIR	45
DIRECTIVES POUR HACHER	46
ASSEMBLAGE DU POUSSOIR	47
DIRECTIVES POUR FARCIR	48-49
UTILISATION DE LA FONCTION INVERSE (REVERSE)	49
CONSEILS UTILES	50
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	51
INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES	52
INFORMATION SUR LA GARANTIE	54



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. Do not use the grinder while under the influence of drugs, medication, or alcohol.
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. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury, and will void your warranty.
9. 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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
10. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Grinder must be operated on a flat surface away from the edge of the counter to prevent accidental tipping.
15. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use food Stomper.
16. Never use fingers to scrape food away from the grinding plate while the grinder is in operation. Severe injury may result.



OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

WARNING

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

WARNING

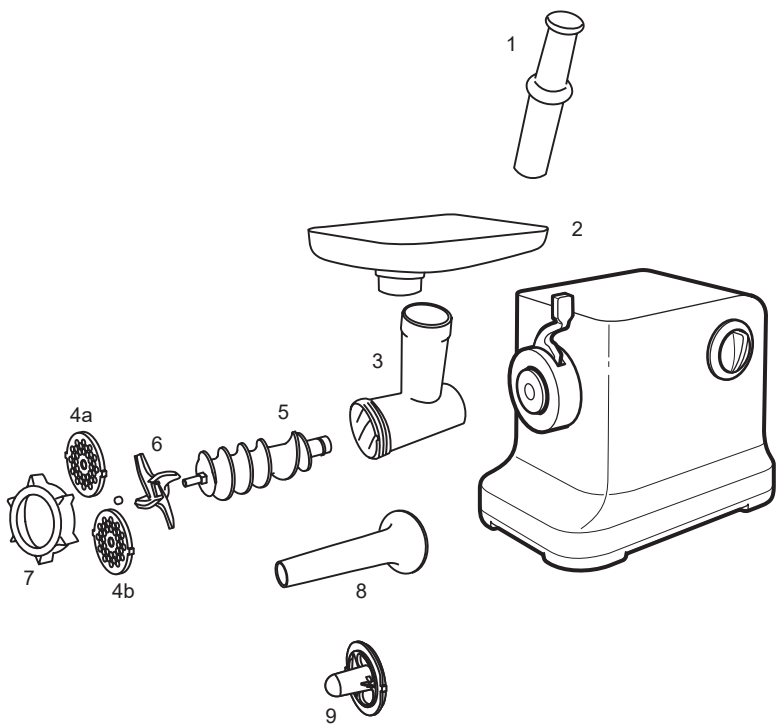
Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, 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 that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. Carry the unit by the motor housing with both hands. Do not carry by the tray or neck.

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	STOMPER
2	TRAY
3	GRINDER HEAD
4A	5MM STAINLESS STEEL MEDIUM GRINDING PLATE
4B	8MM STAINLESS STEEL COARSE GRINDING PLATE
5	AUGER ASSEMBLY
6	STAINLESS STEEL GRINDER KNIFE
7	FRONT RING NUT
8	STUFFING FUNNEL
9	STUFFING SPACER

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

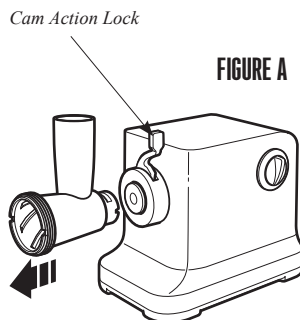
WestonBrands.com



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. Unplug from outlet.
2. Unscrew the Front Ring Nut and remove all parts from the Grinder Head.
3. To remove the Grinder Head, push the lever on the Cam Action Lock up, unlocking the Grinder Head, and remove the Grinder Head by pulling it straight out (**FIGURE A**).
4. 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.
5. Fully lubricate the Grinder Head, Grinding Plates and the Knife with food grade silicone spray before and after each use.
6. 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.



GRINDER ASSEMBLY

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

1. Remove the Front 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. Insert the Grinder Head into the Main body and push the lever down to lock into position.
4. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE C**).
5. Place the Stainless Steel 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 positioning pins of the Grinding Plate fit into the notches on the Grinder Head (**FIGURE C**).
7. Turn the Front Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Grinder Plate and is snug. DO NOT over-tighten.
8. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. NEVER use the Grinder without the Tray installed!

FIGURE B

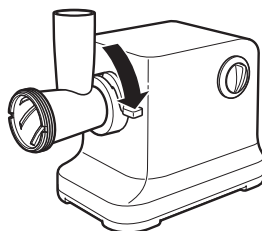


FIGURE C

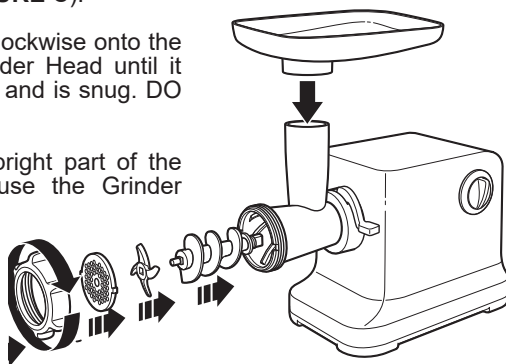
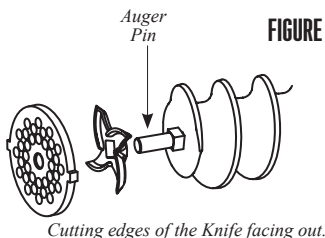


FIGURE D



GRINDING INSTRUCTIONS

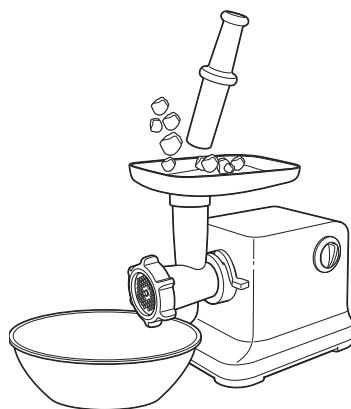
⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without tray in place.

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, 5 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 (OFF) position. Attach the Grinder to the power supply.
8. Turn the Grinder Knob to ON (ON). 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 5 minutes at a time.
Allow the **Grinder** to cool periodically.

STUFFER ASSEMBLY

⚠ WARNING **ENTANGLEMENT HAZARD:** Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

1. Unplug from outlet.
2. Remove the Front Ring Nut, Grinding Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.
3. Align the notches on the Grinder Head with the tabs on the Main body.
4. Insert the Grinder Head into the Main body and push the lever down to lock into position. **(FIGURE F)**.
5. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first **(FIGURE G)**.
6. Place the Stuffing Spacer onto the Auger Pin. Make sure the positioning pins on the Stuffing Spacer fit into the notches on 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** overtighten.
9. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. **NEVER** use the Grinder without the Tray installed!

FIGURE F

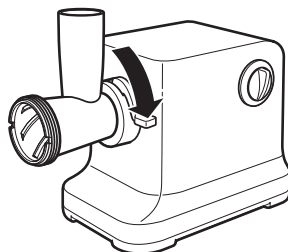
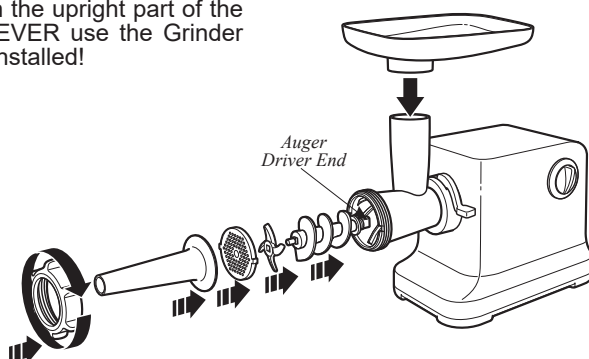


FIGURE G



STUFFING INSTRUCTIONS

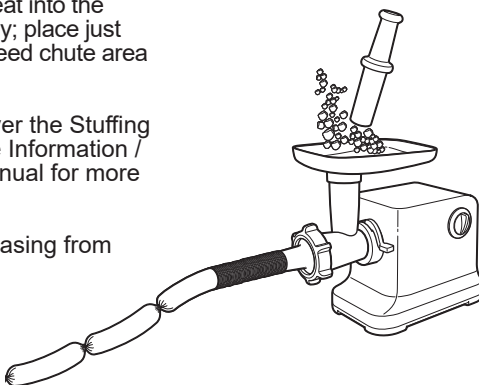
⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without tray in place.

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).

FIGURE H



6. Make sure the Grinder is in the OFF (OFF) position. Attach the Grinder to the power supply.
7. Turn the Grinder Knob to ON (ON). 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.

NOTE:
To prevent overheating, do not operate the **Grinder** for more than 5 minutes at a time.
Allow the **Grinder** to cool periodically.

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, lay the filled casing on a clean, wet surface, such as a tray.

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 should only 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. Turn the knob counterclockwise so that it points to "REV" (**Figure I**).

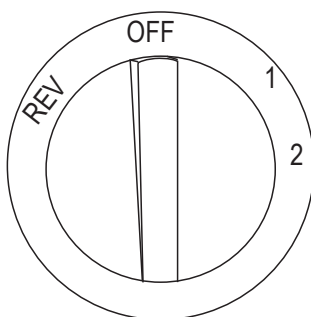


FIGURE I

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 (OFF), then disconnect the Grinder from the power source. Disassemble the Grinder Head and clean it according to the "Cleaning" instructions. Reassemble the Grinder and follow the "Grinding Instructions/ Stuffing Instructions."

HELPFUL HINTS

- 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 5 minutes at a time. Allow the Grinder to cool periodically.
- DO NOT overtighten 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.

FOOD SAFETY

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

COOK

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

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (74°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 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.

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 foodborne 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. Purchase Weston Pink Curing Salt (02-0000-W) and follow the included instructions to ensure that you are properly curing your homemade sausage.

CASING

Weston offers a complete variety of casings. 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. 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 preparation. There are also fibrous non-edible casings that are most commonly used for summer sausage and ring bologna.

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. Weston offers Outdoor Propane Smokers in a variety of sizes (41-0701-W, 41-0301-W, or 41-0401-W). 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. Dry cured sausages include salami, chorizo, pepperoni, among others. 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

For the best flavors, we recommend vacuum sealing your fresh sausages, then storing them in the refrigerator (short term) or freezer (long term). Weston manufactures a variety of vacuum sealers. Ask the retailer from which you purchased this unit for their selection. Store dry cured products in paper or other breathable wrapping, unrefrigerated.



WESTON

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.

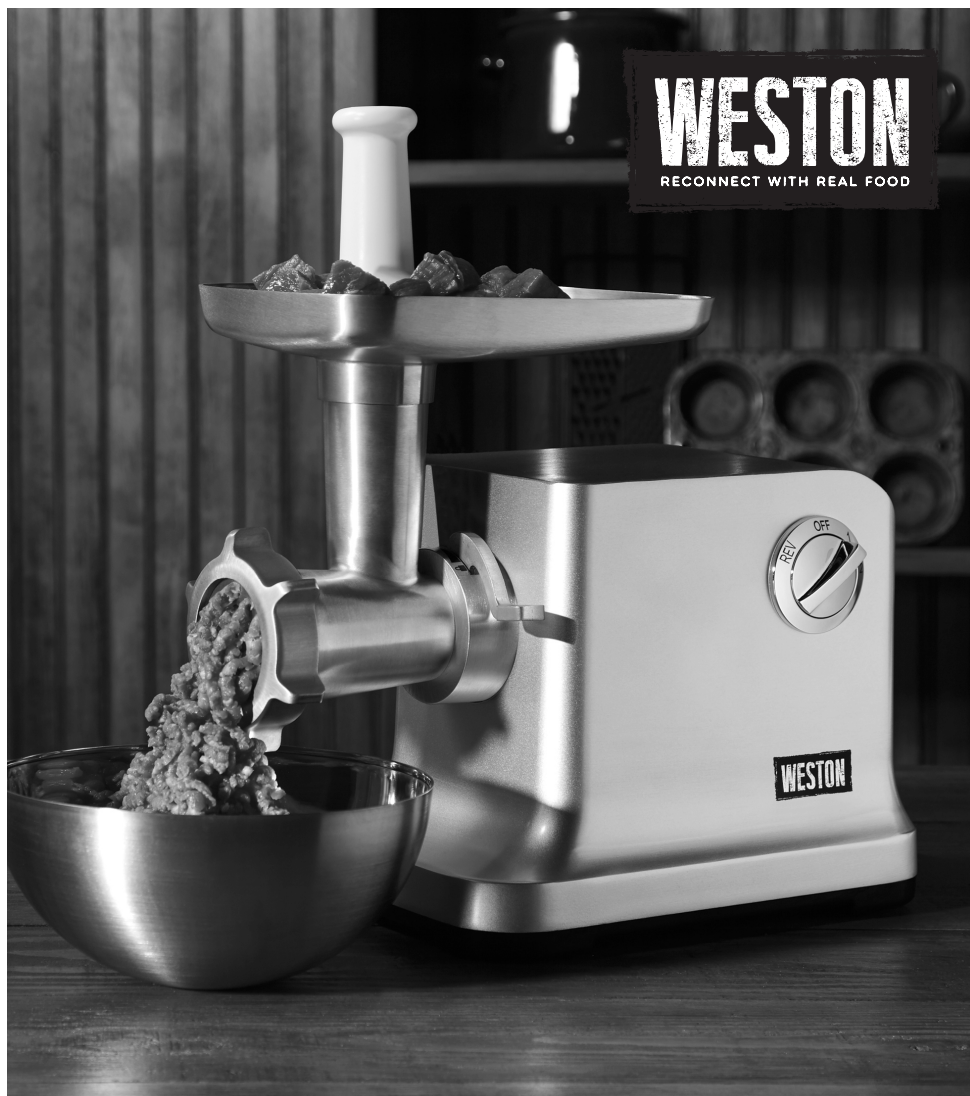
This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends 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. Please visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.





#12

MOLINO DE CARNE

ELECTRICO Y RELLENADOR DE SALCHICHAS

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad los supervise atentamente y les proporcione instrucciones acerca de cómo utilizarlo.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere una atenta supervisión cuando se utilizan electrodomésticos cerca de los niños. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
5. No utilice la picadora bajo la influencia de drogas, medicamentos o alcohol.
6. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no coloque el módulo principal de la picadora, el cable ni el enchufe en agua o líquidos. Nunca enjuague el módulo principal bajo el agua del grifo, solo use un paño húmedo para limpiar el módulo principal.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, choque eléctrico o lesiones, y anulará su garantía.
9. No haga funcionar ningún electrodoméstico con un enchufe o cable de alimentación dañado, luego de una falla de funcionamiento o si ha caído al piso o se encuentra dañado de alguna manera. El reemplazo del cable de alimentación y las reparaciones deben ser realizados por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas a fin de prevenir riesgos. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para obtener información acerca de inspecciones, reparaciones o ajustes.
10. Verifique que el voltaje indicado en el electrodoméstico corresponda al voltaje local antes de conectar el electrodoméstico.
11. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada, ni que toque superficies calientes, como una cocina.
13. No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica o en un horno caliente.
14. Se debe utilizar la picadora sobre una superficie plana, lejos de los bordes de la mesada para prevenir vuelcos accidentales.
15. Apague el electrodoméstico, desenchúfelo y espere hasta que las piezas móviles se detengan antes de quitar piezas del electrodoméstico o de colocar accesorios.



SALVAGUARDAS IMPORTANTES

16. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
17. Las cuchillas están filosas. Maneje las cuchillas de corte con cuidado cuando las coloque o quite, cuando vacíe el tazón y durante la limpieza. Almacene lejos del alcance de los niños.
18. Ne pas utiliser le hachoir sans le plateau.
19. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves, y/o daños al molino, recójase el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar el molino. Quítense la corbata, anillos, relojes, razaletes y demás joyería antes de manejar el molino.
20. Ne jamais laisser le hachoir sans surveillance. Par précaution, débrancher le hachoir de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail.
21. No intente picar huesos u otros productos duros.
22. No haga funcionar el electrodoméstico durante más de 5 minutos por vez. Después de 5 minutos de uso continuo, deje que el electrodoméstico descanse durante unos minutos antes del siguiente uso.
23. No haga funcionar la picadora sin carne en el cabezal. Esto puede ocasionar un daño grave al cabezal y la hélice.
24. Use protección ocular. Use anteojos de seguridad que cumplan con los requisitos de ANSI Z87.1. Los anteojos de uso diario no son anteojos de seguridad.
25. La lame de hachoir de broyage est affûté. Manipuler avec soin.
26. Verifique que el artefacto esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
27. Nunca coloque alimentos con la mano. Siempre utilice el pisón de alimentos provisto. Mantenga los dedos alejados del tornillo sin fin y de las cuchillas de corte en todo momento. Nunca meta los dedos dentro del molino. Hacerlo puede provocar una lesión grave.
28. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
29. **PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
30. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de enredo:** Para evitar una lesión grave, no introduzca la mano en la boca de la picadora. Siempre use un prensador. No la haga funcionar sin haber colocado antes la bandeja.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato está provisto de un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente. La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir el peligro de enredo o tropiezos con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede utilizar un cable alargador. El voltaje eléctrico del cable alargador debe ser igual o superior al voltaje del electrodoméstico. Se debe tener cuidado de acomodar el cable alargador de tal forma que no cuelgue de la mesa o la encimera, ya que los niños pueden tirar de él o tropezarse accidentalmente. Lleve la unidad sosteniendo la carcasa del motor con ambas manos. No la lleve sosteniéndola de la bandeja o el cuello.

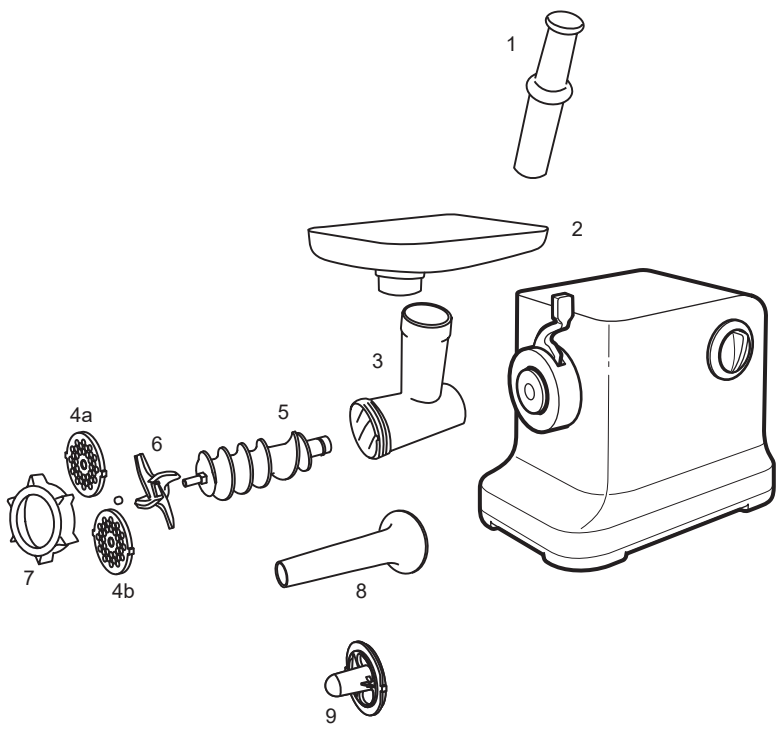


LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	PRENSADOR
2	BANDEJA
3	CABEZAL
4A	PLACA PICADORA MEDIANA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 5 MM
4B	PLACA PICADORA GRUESA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 8 MM
5	JUEGO DE TORNILLO
6	CUCHILLA DE MOLIDO DE ACERO INOXIDABLE
7	TUERCA DEL ANILLO FRONTAL
8	EMBUDO PARA RELLENO
9	ESPACIADOR PARA EMBUTIR

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

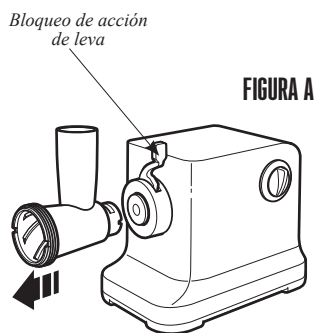
WestonBrands.com



LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO: Desconecte del suministro eléctrico antes de limpiar, desarmar o armar el electrodoméstico. No sumerja el cable, el enchufe ni el motor en agua u otro líquido.

1. Desconecte el electrodoméstico del enchufe.
2. Desatornille la tuerca anular delantera y retire todas las piezas del cabezal del molino.
3. Para remover el cabezal de la picadora, levante la palanca en el bloqueo de acción de leva, desbloqueando el cabezal de la picadora, y remueva el cabezal de la picadora tirando hacia afuera (**FIGURA A**).
4. Lave todas las piezas que estuvieron en contacto con los alimentos con agua caliente jabonosa. Enjuague con agua limpia. Seque inmediatamente. Las piezas de la picadora no son aptas para el lavavajillas. NO use cloro.
5. Antes y después de usar la picadora, lubrique totalmente el cabezal de la picadora, las placas picadoras y la cuchilla con un aerosol de silicona apta para alimentos.
6. Limpie todo el cuerpo principal con una toalla suave y húmeda. Seque inmediatamente. NO sumerja el cuerpo principal de la picadora en agua u otro líquido.

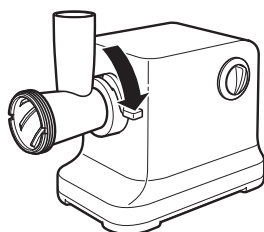


ENSAMBLADO DEL MOLINO

⚠ ADVERTENCIA RIESGO DE ENREDO: Desconecte del suministro eléctrico antes de limpiar, desarmar o armar el electrodoméstico.

1. Retire la tuerca anular delantera, la placa de molienda, la cuchilla y el sinfín del cabezal de molienda antes de instalar el cabezal de molienda en el cuerpo principal.
2. Nivele las muescas en el cabezal de la picadora con las anillas en el cuerpo principal.
3. Inserte el cabezal de la picadora en el cuerpo principal y baje la palanca para fijar la posición (**FIGURA B**).
4. Inserte el sinfín en el cabezal de molienda, con el extremo del sinfín primero (**FIGURA C**).

FIGURA B

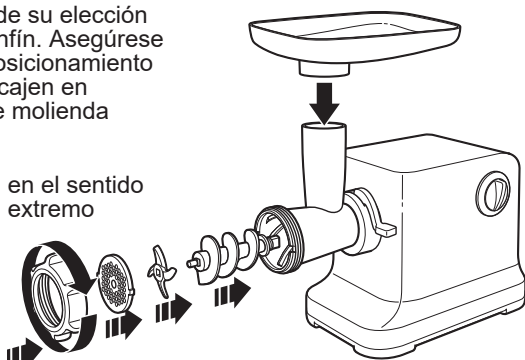


5. Coloque la cuchilla trituradora de acero inoxidable en la parte cuadrada del eje del sinfín. Los bordes cortantes (lado plano) de la cuchilla se deben orientar hacia afuera (**FIGURA D**).
6. Coloque la placa picadora de su elección en el pasador del tornillo sinfín. Asegúrese de que los pasadores de posicionamiento de la placa de molienda encajen en las muescas del cabezal de molienda (**FIGURA C**).

FIGURA C

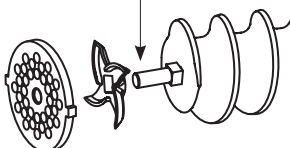
7. Gire la tuerca anular frontal en el sentido de las agujas del reloj en el extremo roscado del cabezal del molino hasta que toque la placa de molienda y quede ajustada. NO apriete en exceso.

8. Coloque la bandeja en la parte vertical del cabezal de la picadora. ¡NUNCA use la picadora sin la bandeja instalada!



Clavija del tornillo sinfín

FIGURA D



Los bordes de corte de la cuchilla mirando hacia afuera.

INSTRUCCIONES PARA PICAR

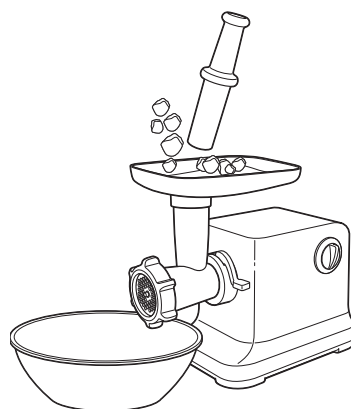
⚠ ADVERTENCIA RIESGO DE ENREDO: Para evitar una lesión grave, no introduzca la mano en la boca de la picadora. Siempre use un prensador. No la haga funcionar sin haber colocado antes la bandeja.

1. Siga las "Ensamblado de la picadora" para ensamblar completamente el molino incluida la charola.

NOTA: Es mejor moler la carne utilizando primero la placa del molino gruesa de 7 mm. Si se desea un molido más fino de la carne, pase la carne molida gruesa a través del molino una segunda vez utilizando la placa de molino fino de 4.5 mm.

2. Recorte de todos los cordones, tendones, huesos, etc. de la carne.
3. Para mejores resultados, asegúrese de que toda la carne se haya enfriado a una temperatura de 32-34°F (0-1°C) antes de molerla. No permita que la carne esté a temperatura ambiente por más tiempo del que sea absolutamente necesario. Siga cuidadosamente las instrucciones de "Seguridad alimenticia" impartidas por la USDA.
4. Corte la carne en pedazos lo suficientemente pequeños como para que quepan en la tolva de alimentación. Cubos de aproximadamente 1" (2.5 cm).
5. Coloque los cubos de carne que se van a moler en la charola. No llene demasiado la charola, coloque solo suficiente carne para dejar abierta el área de la tolva de alimentación.
6. Coloque un plato o un cuenco para recolectar la carne molida en el extremo del cabezal del molino (**FIGURA E**).
7. Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición OFF/APAGADO (OFF). Conecte el molino al suministro de corriente.
8. Gire la perilla del molino a ON (encender). Empiece por introducir con cuidado cubos de carne en el conducto de alimentación. **UTILICE ÚNICAMENTE EL EMPUJADOR PARA EMPUJAR CARNE EN EL CABEZAL, NO UTILICE LOS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.**

FIGURA E



NOTA:

Para prevenir el sobrecalentamiento, no opere el **molino** por más de 5 minutos cada vez. Permita que el **molino** se enfríe periódicamente.

ENSAMBLADO RELLENADOR DE SALCHICHAS

⚠ ADVERTENCIA **RIESGO DE ENREDO:** Desconecte del suministro eléctrico antes de limpiar, desarmar o armar el electrodoméstico.

1. Desconecte el electrodoméstico del enchufe.
2. Retire la tuerca anular delantera, la placa de molienda, la cuchilla y el sinfín del cabezal de molienda antes de instalar el cabezal de molienda en el cuerpo principal.
3. Nivele las muescas en el cabezal de la picadora con las anillas en el cuerpo principal.
4. Inserte el cabezal de la picadora en el cuerpo principal y baje la palanca para fijar la posición (**FIGURA F**).
5. Inserte el sinfín en el cabezal del molino, primero el extremo del impulsor del sinfín (**FIGURA G**).
6. Coloque el espaciador de relleno en el pasador del sinfín. Asegúrese de que los pasadores de posicionamiento del espaciador para embutir encajen en las muescas del cabezal de molienda.
7. Inserte el embudo de relleno a través del anillo de nuez y luego a la cabeza Grinder.
8. Gire la tuerca de seguridad en el sentido de las agujas del reloj en el extremo roscado del cabezal de la picadora hasta que toque la placa picadora y quede ajustada. NO apriete en exceso la tuerca de seguridad.
9. Coloque la bandeja en la parte vertical del cabezal de molienda. ¡NUNCA use la molienda sin haber instalada la bandeja!

FIGURA F

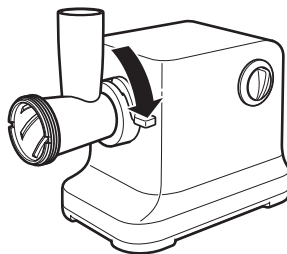
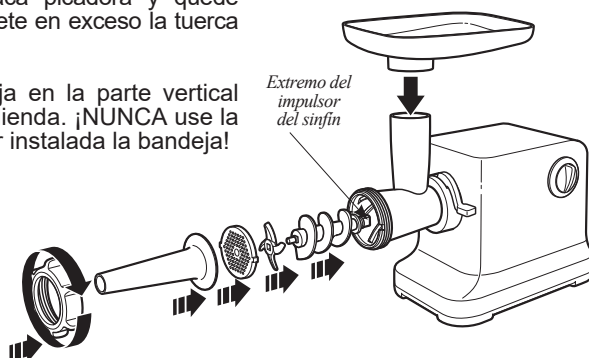


FIGURA G



INSTRUCCIONES PARA EMBUTIR

⚠ ADVERTENCIA RIESGO DE ENREDO: Para evitar una lesión grave, no introduzca la mano en la boca de la picadora. Siempre use un prensador. No la haga funcionar sin haber colocado antes la bandeja.

1. Después de moler la carne siguiendo las "Instrucciones de molido", mezcle la carne molida con los condimentos para salchichas.
2. Siga las "Instrucciones de ensamblado del rellenedor" para ensamblar completamente el molino como rellenedor, incluida la charola.

NOTA: Aunque una sola persona puede rellenar salchichas con este molino, se recomienda que dos personas lleven a cabo esta operación.

3. Coloque la carne molida y sazonada en la charola. No llene demasiado la charola, coloque solo suficiente carne para dejar abierta el área de la tolva de alimentación.

4. Deslice una punta para salchichas sobre el embudo de rellenado. Ver la sección de "Información de salchichas / fundas" de este manual para más información.

5. Deslice entre 4" y 6" (10-15 cm) de funda desde el extremo del embudo de rellenado y haga un nudo en el extremo de la funda. Si está utilizando una funda fibrosa de gran diámetro, mantenga el extremo cerrado de la funda firmemente contra el extremo del embudo de rellenado (FIGURA H).

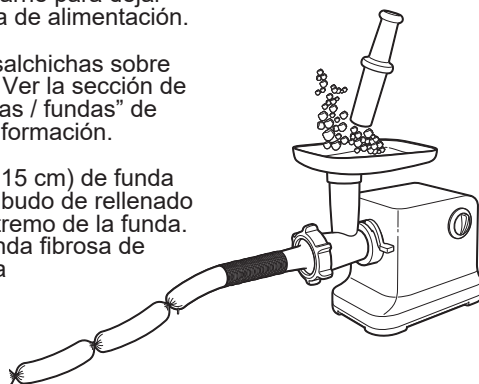


FIGURA H

6. Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición OFF/APAGADO (OFF). Conecte el molino al suministro de corriente.
7. Gire la perilla del molino a ON (encender). Empiece a introducir con cuidado cubos de carne en el conducto de alimentación. UTILICE ÚNICAMENTE EL EMPUJADOR PARA EMPUJAR CARNE EN EL CABEZAL, NO UTILICE LOS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.

NOTA:

Para prevenir el sobrecalentamiento, no opere el **molino** por más de 5 minutos cada vez.

Permita que el **molino** se enfríe periódicamente.

8. Sostenga la funda en su lugar con una mano mientras alimenta la mezcla de salchichas a través del molino. A medida que la carne llena la funda, colóquela suavemente sobre una superficie limpia y seca.

NOTA: Cuando utiliza cajas naturales, coloque las cajas llenadas en una superficie limpia y mojada, como una bandeja. SUPERFICIE LIMPIA Y MOJADA, COMO UNA BANDEJA.

9. No rellene las últimas 3" - 4" (7.5-10 cm) de la funda. Después de rellenar toda la longitud de la funda, gire el extremo abierto para cerrarlo, luego amarre firmemente los extremos de la funda para cerrarlos. Haga giros para formar eslabones.
10. Siempre que rellene salchichas, rellene lentamente la funda para evitar bolsas de aire. Si aparecen bolsas de aire en la salchicha, utilice un alfiler para perforar las burbujas. Los pequeños agujeros se cerrarán de forma natural.

LA FUNCIÓN DE REVERSA

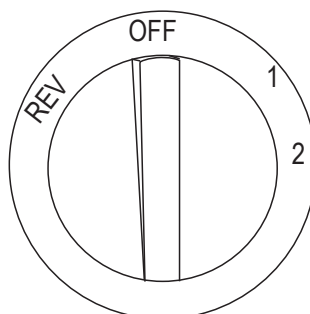
La función de reversa se debe usar solamente por breves periodos para ayudar a limpiar un atascamiento.

1. Permita que el **motor del molino SE DETENGA COMPLETAMENTE** antes de ponerlo en reversa ("REV").
2. Gire la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que apunte a "REV" (**FIGURA I**).

NOTA: Nunca opere el molino en reversa durante más de 5 segundos seguidos.

3. Si la picadora sigue atascada después de usar la función de reversa, ponga la picadora en OFF/APAGADO (OFF), desconecte la picadora de la fuente de alimentación. Desensamble el cabezal de la picadora y límpiela conforme a las "Instrucciones de limpieza". Vuelva a ensamblar la picadora y siga las "Instrucciones de picado / Instrucciones de llenado".

FIGURA I



USANDO:

- Cada vez que cambie las placas de molienda, el cabezal debe retirarse **COMPLETAMENTE** para evitar que la carne vuelva a entrar en la carcasa del eje impulsor del motor.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no opere el molino por más de 5 minutos a la vez. Deje que el molino se enfríe periódicamente.
- NO apriete en exceso la tuerca anular delantera. Debe estar firmemente apretada.
- Asegúrese de que las hojas de la cuchilla de molienda se apoyen en la placa de molienda.
- NO opere el molino sin haber carne en el cabezal. Hacer funcionar en seco el molino podría dañar el cabezal y el sinfín.
- Lubrique siempre el cabezal, la placa de molienda y la cuchilla de molienda con un aerosol de silicona de grado alimenticio después de la limpieza.
- NO muele huesos u otros objetos duros.



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

COCINAR

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

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 74°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4°C y 60°C (40°F - 140°F). El refrigerador debe estar a 4°C (40°F) o menos; el congelador debe estar a -18°C (0°F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32°C (90°F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfrien rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrien.

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



INFORMACIÓN DE SALCHICHAS

SELECCIÓN DE CARNE PARA HACER SALCHICHAS

La elaboración de salchichas ha evolucionado a lo largo de muchos años y generaciones, y como resultado, hay un sinnúmero de tipos de salchichas que puede hacer usando los ingredientes básicos como carne, grasa y algunas especias cuidadosamente combinadas. A continuación se presentan algunos lineamientos sencillos que le ayudarán a elaborar salchichas con el mejor sabor posible.

Se puede utilizar cualquier tipo de carne para elaborar embutidos: carne de cerdo, de res, de bisontes, de alces y de caribúes, incluso con la de antílope se hacen excelentes salchichas. En la preparación de la carne de venado o de otras carnes rojas de caza es importante quitar toda la grasa de la carne, ya que el sebo de la carne roja de caza se vuelve rancio en tan sólo cinco días. Reemplace la grasa, con grasa de cerdo o de vaca, dependiendo del tipo de producto que esté elaborando, en una proporción de 0.5 kg (1 lb) de grasa por cada 1.8 kg (4 lb) de carne de caza.

El contenido de grasa de la salchicha afectará el sabor, la textura, las características de cocción y la vida útil de su producto. La mayoría de las salchichas comerciales tienen un contenido de grasa de alrededor del 20%. El uso de menos de 12% de grasa dará lugar a una salchicha muy seca a la degustación, mientras que con más del 20% puede dar como resultado una salchicha sin sabor y pegajosa que será difícil de cocinar.

CURADO

Es importante curar adecuadamente las carnes para conservarlas, y destruir los microorganismos indeseables en las superficies de la carne que causan su descomposición así como enfermedades derivadas de ésta. Hay muchas medidas que son de ayuda en este proceso, como el ahumado, la cocción, el secado, la refrigeración, y la adición de ingredientes para curado. Los medios más antiguos para lograr esto eran mediante la introducción de la sal en la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varía ampliamente entre los diferentes tipos de bacterias. El crecimiento de algunas bacterias se inhibe por concentraciones de sal tan bajas como el 3% en por ejemplo la Salmonella, mientras que otros tipos son capaces de sobrevivir en concentraciones mucho más altas de sal, por ejemplo el estafilococo. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos no deseados que normalmente se encuentran en los productos de carne y de aves de corral curadas se inhibe a concentraciones bajas de sal. El curado moderno se basa en nitratos y es muy científico. Adquiera Sal rosa para curar Weston (02-0000-W) y siga las instrucciones para asegurar que está curando adecuadamente su salchicha casera.

FUNDAS

Weston ofrece una variedad completa de envoltorios. La elección correcta depende de su la preferencia personal, así como del tipo de salchicha que desea elaborar. Para la mayoría de las salchichas, sus opciones son naturales o de colágeno. No deje que los nombres le engañen; los forros de colágeno no son un producto sintético. Están hechos de piel de res y otros tejidos. Los forros de colágeno son uniformes en tamaño y textura y casi no requieren preparación. Los forros "naturales" son los intestinos de cordero, de ovejas, de cerdos o de res. Son menos uniformes en tamaño y requieren una preparación. También hay forros fibrosos no comestibles que se utilizan para algunas variedades de salchichas y mortadelas ahumadas. También hay envoltorios fibrosos no comestibles que son usados más comúnmente para salchichón y bolonia.

TIPOS DE SALCHICHAS

La mayoría de las salchichas caen dentro de una de cuatro categorías: Frescas, ahumadas, cocidas o secas. Todas las salchichas, excepto las secas, requieren ser refrigeradas para su almacenamiento. También hay una subcategoría de salchichas ahumadas crudas.

Entre las salchichas ahumadas frescas y las crudas, encontrará sabores como kielbasa o salchicha polaca, salchicha italiana, salchichas para desayuno y muchos otros. Las salchichas ahumadas frescas y crudas requieren cocción antes de comerse y también requieren de almacenamiento refrigerado.

Las salchichas ahumadas y las cocidas incluyen al salami, a la mortadela, a los siempre populares perros calientes y a muchas otras. El ahumado adecuado requiere un ahumadero o un ahumador. Weston ofrece ahumaderos de propano para estar al aire libre en varios tamaños (41-0701-W, 41-0301-W, o 41-0401-W). La mayoría de las salchichas ahumadas se calientan antes de servir. Muchas personas piensan que una salchicha ahumada va a durar mucho más tiempo sin echarse a perder, pero esto no es cierto. Las salchichas ahumadas deben ser tratadas de la misma manera que las salchichas frescas en cuanto al almacenamiento. Las salchichas secas requieren un tiempo de procesamiento más largo, ya que se secan al aire durante un largo período de tiempo. Las salchichas curadas en seco incluyen salami, chorizo y pepperoni, entre otras. Las condiciones en las que se seca la carne son muy exigentes; la temperatura, el tiempo y la humedad deben ser monitoreados cuidadosamente para obtener un producto seguro y delicioso.

ALMACENAMIENTO

Recomendamos sellar al vacío sus salchichas frescas, luego almacenarlas en el refrigerador (por corto tiempo) o en el congelador (por largo tiempo) para obtener el mejor sabor. Weston fabrica diversas selladoras al vacío. Pida su selección al vendedor donde compró esta unidad. Almacene los productos curados secos y sin refrigerar en papel u otra envoltura transpirable.





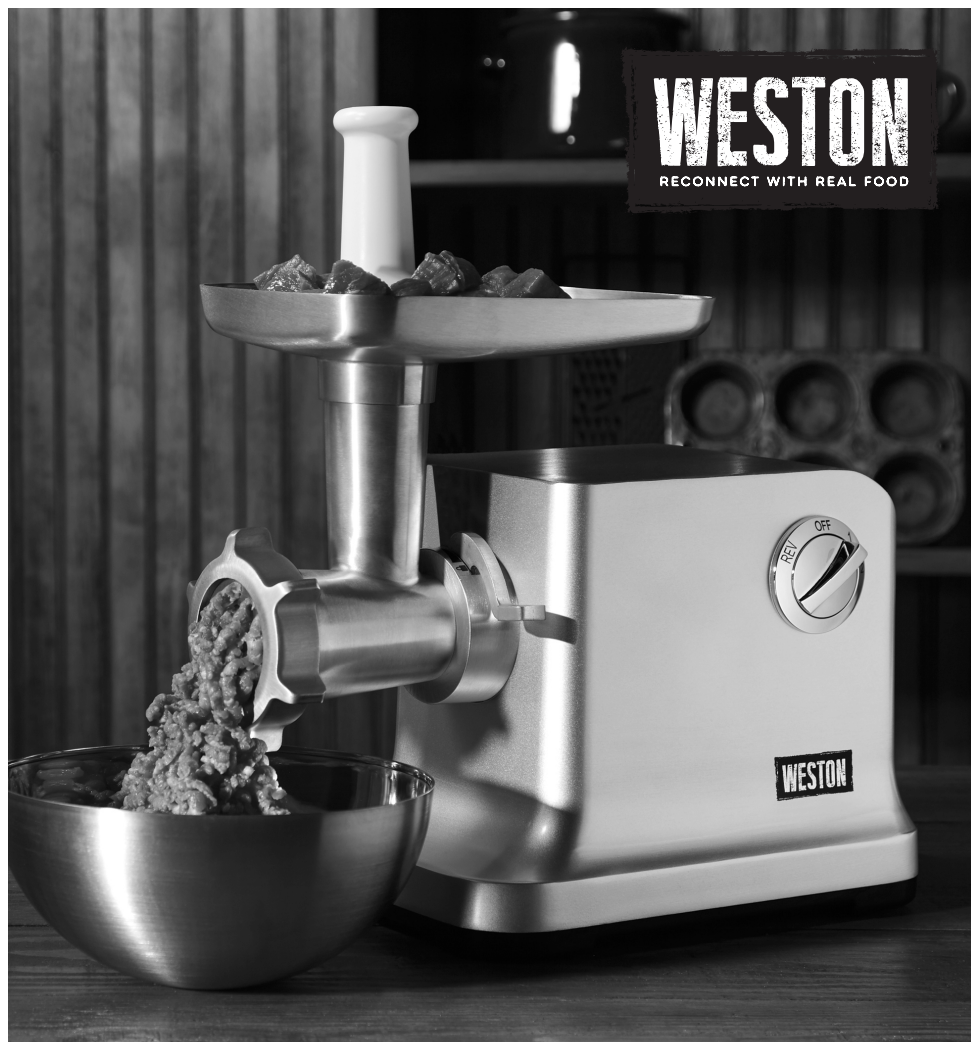
Grupo HB/PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 – 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121		
Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB/PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.		

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____ MES ____ AÑO ____		• Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121 Email: mexico.service@WestonBrands.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS	
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000 Tel: 81 8343 6700
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480

Modelo(s):	Tipos:	Características Eléctricas:
33-1301-W	MG03	120 V~ 60 Hz 750 W
33-2001-GKF		120 V~ 60 Hz 700 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "W", "K" y/o "MX".		



HACHOIR À VIANDE

ET POUSSOIR À SAUCISSES

ÉLECTRIQUE #12

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

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. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances à moins d'être surveillées étroitement et conseillées sur l'utilisation de l'appareil par une personne qui s'occupe 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. N'utilisez pas le hachoir sous l'influence de drogues, de médicaments ou d'alcool.
6. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, n'immergez pas le corps principal, le cordon ou la fiche du hachoir dans de l'eau ou dans un autre liquide. Ne rincez jamais le corps principal sous le robinet. Utilisez un chiffon humide seulement pour le nettoyer.
7. Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
8. Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, il peut y avoir incendie, choc électrique ou blessure. Cela invaliderait votre garantie.
9. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, qui ne fonctionne pas correctement ou que vous avez laissé tomber ou qui a été endommagé de quelque façon. Le cordon doit être remplacé ou réparé par le fabricant, un agent de service ou une personne semblable qualifiée pour éviter les dangers. Appelez le numéro du service à la clientèle fourni pour savoir comment faire examiner, réparer ou ajuster le cordon.
10. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher à une surface chaude, y compris la cuisinière.
13. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
14. Le hachoir doit être utilisé sur une surface plane, loin du bord du comptoir, pour éviter qu'il bascule.
15. Éteignez l'appareil, débranchez-le et attendez que toutes les pièces aient cessé de bouger avant de retirer des pièces ou de fixer des accessoires.
16. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. N'insérez jamais d'aliments avec vos mains. Utilisez toujours le poussoir.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

17. 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.
18. Ne pas utiliser le hachoir sans le plateau.
19. 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.
20. Ne laissez pas le hachoir sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
21. Ne tentez pas de moudre des os, des noix ou autres articles durs.
22. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives. Après 5 minutes d'utilisation continue, laissez-le reposer pendant quelques minutes.
23. Ne faites pas fonctionner le hachoir sans viande dans la tête. Vous pourriez endommager sérieusement la tête ou la vis sans fin.
24. Portez une protection oculaire. Portez des lunettes de sécurité conformes aux exigences de la norme ANSI Z87.1. Les lunettes d'usage courant ne sont pas des lunettes de sécurité.
25. La lame de hachoir de broyage est affûtée. Manipuler avec soin.
26. 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.
27. 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.
28. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
29. **ATTENTION!** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce 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.
30. 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.
31. 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.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est pour usage domestique seulement.

⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMMÊLEMENT: Pour éviter les blessures graves, n'insérez pas vos mains dans l'entrée du hachoir. Utilisez toujours le pilon. Ne faites pas fonctionner le hachoir sans que le plateau soit en place.

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE: Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Nous avons sélectionné la longueur de cordon de cet appareil pour réduire les dangers d'emmêlement ou de trébuchement qu'aurait pu occasionner un cordon plus long. S'il vous faut un cordon plus long, utilisez une rallonge approuvée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Assurez-vous de ne pas faire passer la rallonge sur un comptoir ou une table. Les enfants pourraient alors tirer ou trébucher dessus. Déplacez l'unité par le bâti à deux mains. Ne la déplacez pas par le plateau ou la goulotte.

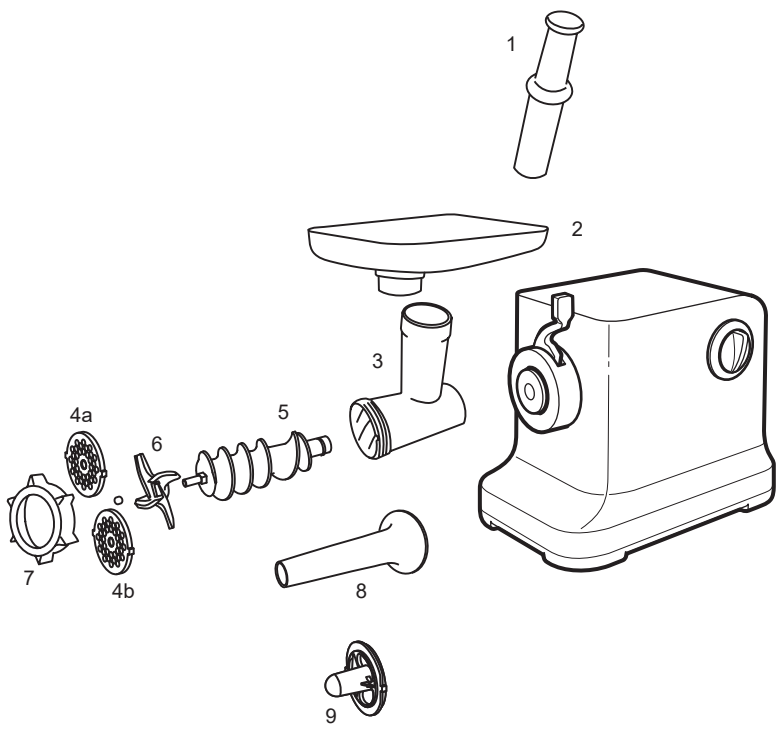


LISTE DES PIÈCES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	POUSOIR
2	PLATEAU
3	TÊTE DE HACHOIR
4A	DISQUE POUR HACHAGE MOYEN EN ACIER INOXYDABLE DE 3 MM
4B	DISQUE POUR HACHAGE GROS EN ACIER INOXYDABLE DE 5 MM
5	ENSEMBLE DE VIS SANS FIN
6	LAME DE HACHOIR EN ACIER INOXYDABLE
7	ÉCROU À ŒIL DE DEVANT
8	ENTONNOIR POUR FARCIR
9	SÉPARATEUR DE FARCE

N'hésitez pas à visiter notre site [Web WestonBrands.com/support](http://WebWestonBrands.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

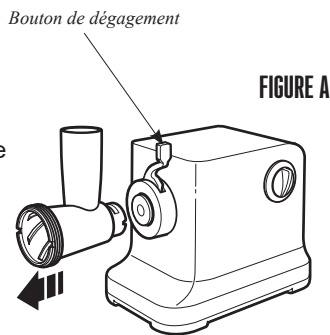
WestonBrands.com



NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE:** Débranchez le hachoir avant de le nettoyer, de le démonter ou de le monter. N'immergez pas le cordon, la fiche ou le moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.

1. Débranchez de la prise.
2. Dévisser l'écrou à œil de devant et retirer toutes les pièces de la tête du hachoir.
3. Pour retirer la tête du hachoir, appuyer sur le levier du dispositif de verrouillage à came pour la déverrouiller et la retirer en la tirant bien droite (**FIGURE A**).
4. 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.
5. 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.
6. 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.



ASSEMBLAGE DU HACHOIR

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'EMMÊLEMENT: Débranchez le hachoir avant de le nettoyer, de le démonter ou de le monter.**

1. Retirer l'écrou à œil de devant, le disque pour hachage, la lame de hachoir et l'ensemble de vis sans fin de la tête du hachoir avant d'installer la tête du hachoir sur le corps principal.
2. Aligner les encoches de la tête du hachoir avec les onglets sur le Corps principal.
3. Insérer la tête du hachoir dans le corps principal et abaisser le levier pour la verrouiller en position (**FIGURE B**).
4. Insérer la vis sans fin dans la tête du hachoir, l'extrémité d'entraînement en premier (**FIGURE C**).
5. Placer la lame de hachoir en acier inoxydable sur la section carrée de la vis sans fin. Les bords coupants (côté plat) de la lame devraient faire face à l'extérieur (**FIGURE D**).

FIGURE B

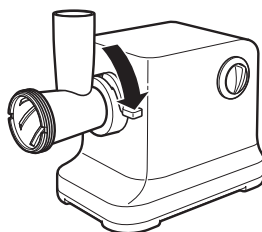


FIGURE C

6. Placer le disque pour hachage de votre choix sur l'axe de la vis sans fin. S'assurer que les tiges de positionnement du disque pour hachage entrent dans les encoches de la tête du hachoir (**FIGURE C**).
7. Tourner l'écrou à œil de devant dans le sens horaire dans l'extrémité filetée de la tête du hachoir jusqu'à ce qu'il atteigne le disque de hachage et qu'il soit bien vissé. NE PAS TROP serrer.
8. Placer le plateau sur la partie verticale de la tête du hachoir. NE JAMAIS utiliser le hachoir sans le plateau installé!

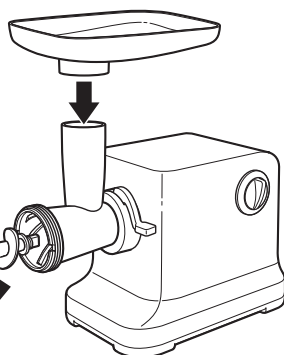
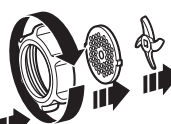
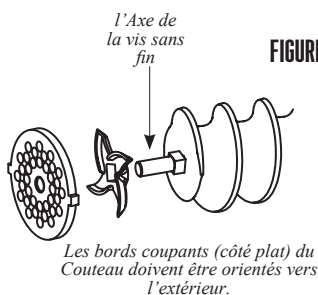


FIGURE D



DIRECTIVES POUR HACHER



AVERTISSEMENT

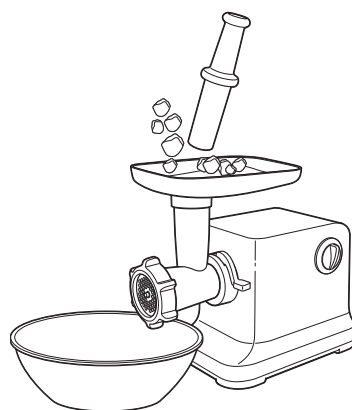
RISQUE D'EMMÊLEMENT: Pour éviter les blessures graves, n'insérez pas vos mains dans l'entrée du hachoir. Utilisez toujours le pilon. Ne faites pas fonctionner le hachoir sans que le plateau soit en place.

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.

FIGURE E

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 une assiette ou un bol pour recueillir le boeuf haché à l'usine d'extrémité de tête (FIGURE E).
7. S'assurer que le hachoir est sur la position OFF (arrêt/OFF). Brancher le hachoir à l'alimentation électrique.
8. Tourner le bouton du hachoir en position (marche/ON). Commencer à déposer soigneusement des cubes de viande dans la trémie d'alimentation. N'UTILISER QUE LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE DU HACHOIR; NE PAS UTILISER VOS DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET.

**REMARQUE :**

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

ASSEMBLAGE DU POUSSOIR

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'EMMÊLEMENT: Débranchez le hachoir avant de le nettoyer, de le démonter ou de le monter.**

1. Débranchez de la prise.
2. Retirer l'écrou à œil de devant, le disque pour hachage, la lame de hachoir et l'ensemble de vis sans fin de la tête du hachoir avant d'installer la tête du hachoir sur le corps principal.
3. Aligner les encoches de la tête du hachoir avec les onglets sur le corps principal.
4. Insérer la tête du hachoir dans le corps principal et abaisser le levier pour la verrouiller en position. **(FIGURE F)**.
5. Insérer la vis sans fin dans la tête du hachoir, en insérant le mandrin de la vis sans fin en premier **(FIGURE G)**.
6. Placer le séparateur de farce sur la tige de la vis sans fin. S'assurer que les tiges de positionnement du séparateur de farce entrent dans les encoches de la tête du hachoir.
7. Insérer l'entretoise à farce dans la goupille de la vis. S'assurer que les goupilles de positionnement sur l'entretoise à farce s'insèrent dans les fentes sur la tête du hachoir.
8. 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.

9. Placer le plateau sur la partie verticale de la tête du hachoir. **NE JAMAIS** utiliser le hachoir sans avoir installé le plateau!

FIGURE F

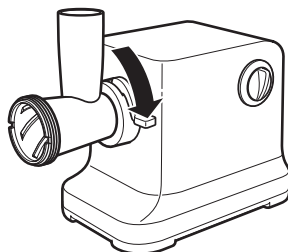
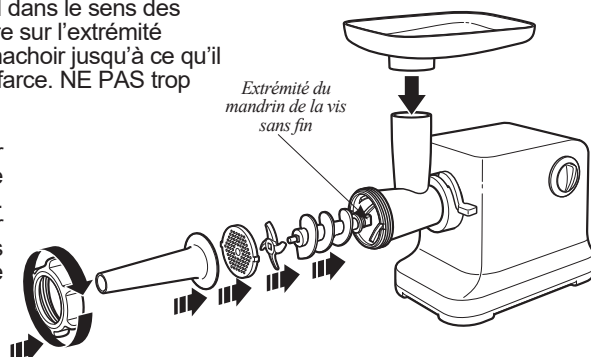


FIGURE G



DIRECTIVES POUR FARCIR



AVERTISSEMENT

RISQUE D'EMMÈLEMENT: Pour éviter les blessures graves, n'insérez pas vos mains dans l'entrée du hachoir. Utilisez toujours le pilon. Ne faites pas fonctionner le hachoir sans que le plateau soit en place.

1. Après avoir haché la viande en suivant les Instructions pour hacher la viande, mélanger la viande hachée avec les assaisonnements de saucisses.
2. Respecter les *Instructions de montage du remplisseur* pour assembler correctement le hachoir comme un remplisseur, y compris le plateau.

REMARQUE : Bien qu'une seule personne suffise pour faire des saucisses avec ce hachoir, il est recommandé que deux personnes effectuent cette opération.

3. Placer la viande hachée assaisonnée sur le plateau. Ne pas surcharger le plateau. Placer une quantité suffisante de viande et ne pas obstruer la zone de la chute d'aliments.
4. Placer un boyau de saucisse par-dessus l'entonnoir de bourrage. Pour de plus amples informations, voir la section *Information sur les saucisses/boyaux* dans ce manuel.
5. Déplacer entre 10 à 15 cm du boyau de l'extrémité de l'entonnoir de bourrage et faire un nœud à l'extrémité du boyau. Avec un boyau plus fibreuse à grand diamètre, tenir l'extrémité fermée du boyau bien serrée contre l'extrémité de l'entonnoir de bourrage (**FIGURE H**).

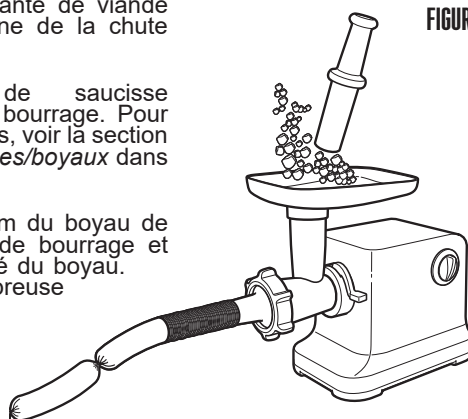


FIGURE H

6. S'assurer que le hachoir est en position d'arrêt/ OFF (OFF). Raccorder le hachoir à la source d'alimentation.
7. Tourner le bouton du hachoir en position marche (ON). Commencer à déposer soigneusement des cubes de viande dans la trémie d'alimentation. N'UTILISER QUE LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE DU HACHOIR; NE PAS UTILISER VOS DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET.

NOTE:
REMARQUE :

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

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: Lors de l'utilisation des casques naturelles, laissez la caisson remplie sur une superficie nettoyée, comme un plateau.

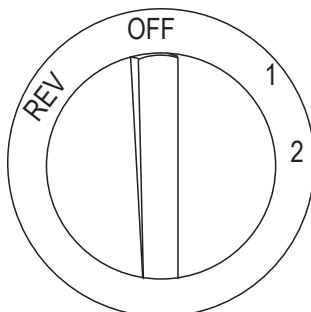
9. Ne pas remplir les derniers 8 à 10 cm (3 à 4 po) de boyau. Une fois que toute la longueur de boyau est farcie, tourner l'extrémité ouverte pour la fermer, puis nouer bien serré les extrémités du boyau pour fermer. Tourner pour faire des chainons.
10. Pour farcir des saucisses, remplir le boyau lentement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

FIGURE I

1. Laisser le moteur du hachoir S'ARRÊTER COMPLÈTEMENT avant d'engager la fonction inverse « REV ».
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 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/OFF), débrancher le hachoir de sa source d'alimentation. Démontez le tête du hachoir et la nettoyer suivant les « Nettoyage. » Remonter le hachoir et suivez les « Directives pour hacher/ Directives pour farcir. »

CONSEILS UTILES

- À chaque changement de disque de hachage, la tête doit être retirée **COMPLÈTEMENT** pour éviter qu'elle repousse de la viande dans le logement de l'arbre d'entraînement du moteur.
- Pour éviter la surchauffe, ne pas faire fonctionner le hachoir plus de 5 minutes à la fois. Laisser le hachoir refroidir périodiquement.
- **NE PAS** trop serrer l'écrou à œil de devant. Il devrait être serré fermement.
- S'assurer que les lames de hachoir reposent à plat sur le disque pour hachage.
- **NE PAS** faire fonctionner le hachoir sans viande dans la tête. Faire fonctionner le hachoir à vide pourrait endommager la tête et la vis sans fin.
- Toujours lubrifier la tête de hachoir, le disque pour hachage et la lame de hachoir avec un silicone de qualité alimentaire en vaporisateur après les avoir nettoyés.
- **NE PAS** hacher des os ou d'autres objets durs.



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 74 °C (165 °F) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71 °C (160 °F).

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 -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.



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 saumurés est inhibé à des basses concentrations de sel.

Le saumurage moderne est basé sur les Nitrates et est très scientifique. Achetez le sel de salage rose Weston (02-0000-W) et suivez les instructions fournies pour vous assurer que vous faites correctement votre saucisse maison.

BOYAUX

Weston offre une variété complète de boyaux. 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. Il existe également des boyaux non comestibles en matière fibreuse qui sont le plus couramment utilisés pour le saucisson d'été et la mortadelle.

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 fournil ou appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidonsWeston offre des fournils extérieurs au propane dans une panoplie de grosseurs (41-0701-W, 41-0301-W, ou 41-0401-W). 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. Weston offre des fournils extérieurs au propane dans une panoplie de grosseurs (41-0701-W, 41-0301-W, ou 41-0401-WV). 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

Pour obtenir de meilleures saveurs, nous recommandons le scellage sous vide pour les saucisses fraîches, puis de les entreposer dans le réfrigérateur (à court terme) ou au congélateur (à long terme). Weston fabrique une variété d'appareils d'emballage sous vide. Demandez au détaillant où vous avez acheté cet appareil de vous parler de sa sélection. Conservez les produits salés à sec dans du papier ou un autre emballage qui respire, non réfrigéré.



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.





ATTENTION!

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

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

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

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands:
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

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

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de
Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.

