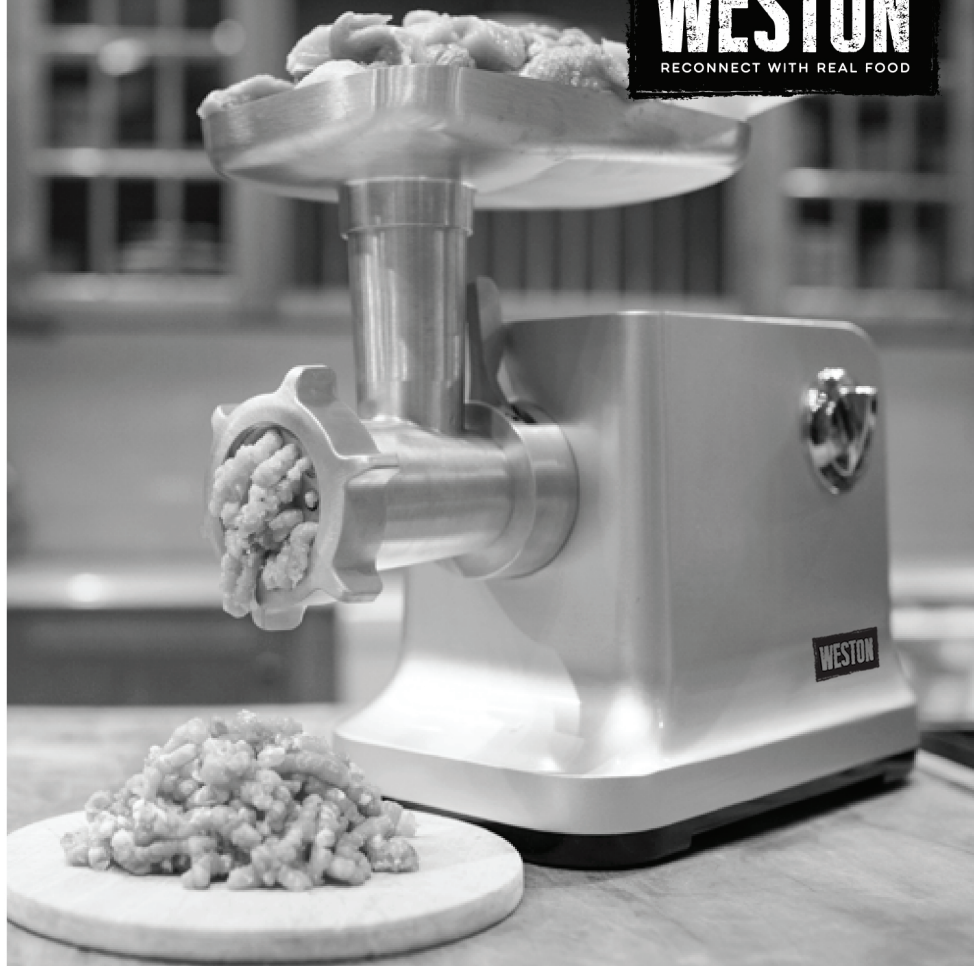


**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



#12 Electric

# MEAT GRINDER

& SAUSAGE STUFFER

33-1301-W (TYPE MG03)

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 080117

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 .....	21
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE .....	22
LISTA DE COMPONENTES .....	24-25
LIMPIEZA .....	26
ENSAMBLADO DE LA PICADORA .....	27
INSTRUCCIONES PARA PICAR .....	28
ENSAMBLADO DE LA EMBUTIDORA .....	29
INSTRUCCIONES PARA EMBUTIR .....	30-31
USADO LA FUNCIÓN DE REVERSA .....	31
SEGERENCIAS .....	32
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	33
INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA .....	34
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....	36
MISES EN GARDE IMPORTANTES .....	39
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR .....	40
DESCRIPTION DE LA PIÈCE .....	42-43
NETTOYAGE .....	44
ASSEMBLAGE DU HACHOIR .....	45
DIRECTIVES DE HACHAGE .....	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 (including children) 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put Main Body of the Grinder, cord, or plug in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury, and will void your warranty.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Grinder must be operated on a flat surface away from the edge of the counter to prevent accidental tipping.
13. Turn the appliance off, unplug, and wait until moving parts have stopped running before removing parts of the appliance or attaching accessories.
14. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use food Stomper.
15. Do not use finders to scrape food away from discharge while appliance is operating. Cut type injury may result. Never reach into the appliance.
16. Do not operate the Grinder without the Tray in place.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

18. Tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the grinder. Remove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the grinder.
19. Do not leave meat grinder unattended while it is operating.
20. Do not attempt to grind bones or other hard items.
21. Do not operate the appliance for more than 5 minutes at one time. After 5 minutes of continuous use, allow a few minutes for the appliance to rest before next use.
22. Do not run the grinder without meat in the head. Severe damage to the head and auger may occur.
23. Wear eye protection. Wear safety glasses that conform to ANSI Z87.1 requirements. Everyday eye glasses are not safety glasses.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# 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 must be grounded while in use to protect the operator from electric shock. 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 of 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

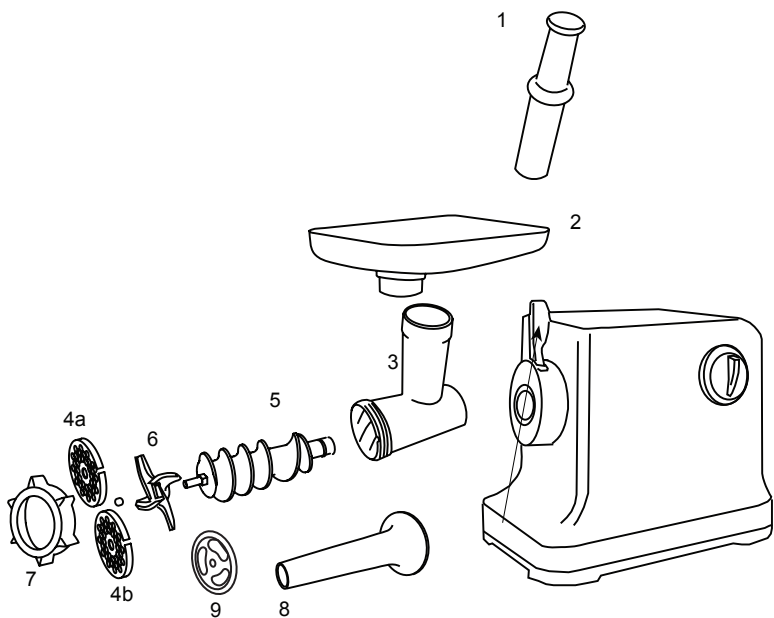
DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	STOMPER	82-0109
2	TRAY	82-0318
3	GRINDER HEAD	33-1316
4A	5MM STAINLESS STEEL MEDIUM GRINDING PLATE	33-1303
4B	8MM STAINLESS STEEL COARSE GRINDING PLATE	
5	AUGER ASSEMBLY	33-1305
6	STAINLESS STEEL GRINDER KNIFE	33-1304
7	FRONT RING NUT	33-1307
8	STUFFING FUNNEL	33-1302
9	STUFFING SPACER	990261800

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

[WestonSupply.com](http://WestonSupply.com)

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**

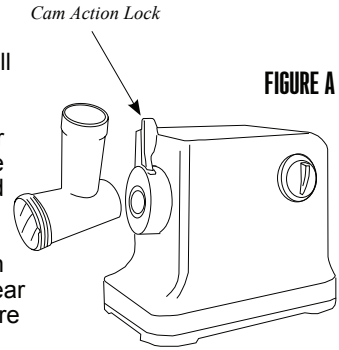
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801



## 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, pull the lever on the Cam Action Lock down, 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 by hand. 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 on Cam Action Lock into position (**FIGURE B**).

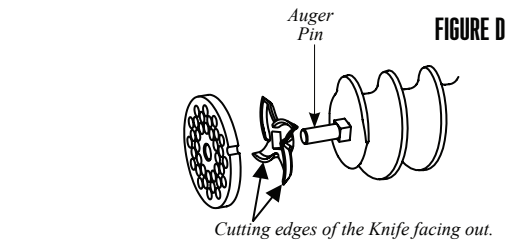
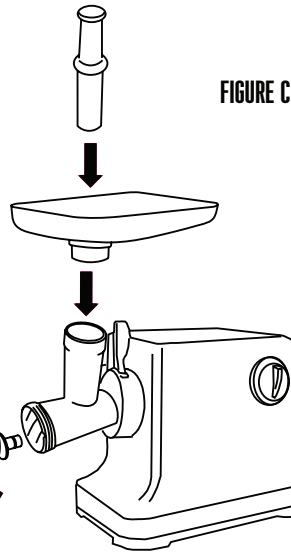
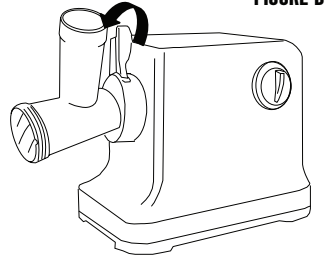
4. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE C**).

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

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

7. Turn the 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 the Front Ring Nut.

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



# 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.

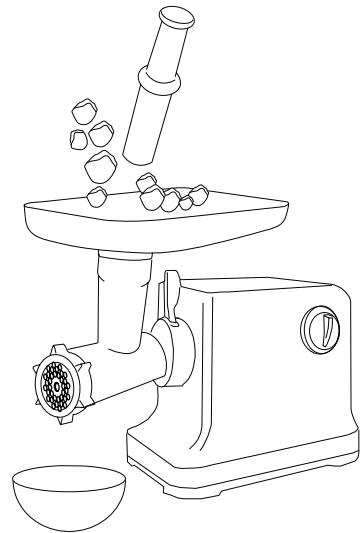
5. Place cubed meat to be ground into the Tray. Do not overfill the Tray, place just enough meat to leave the Feed Chute area open.

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 Speed 1 (1) for lower speed (recommended for sausage stuffing) and Speed 2 (2) for higher speed (recommended for meat grinding). 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.**

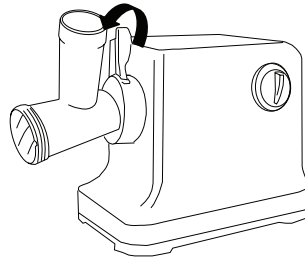
1. Unplug from outlet.

FIGURE F

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 up to lock into position (**FIGURE F**).



5. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE G**).

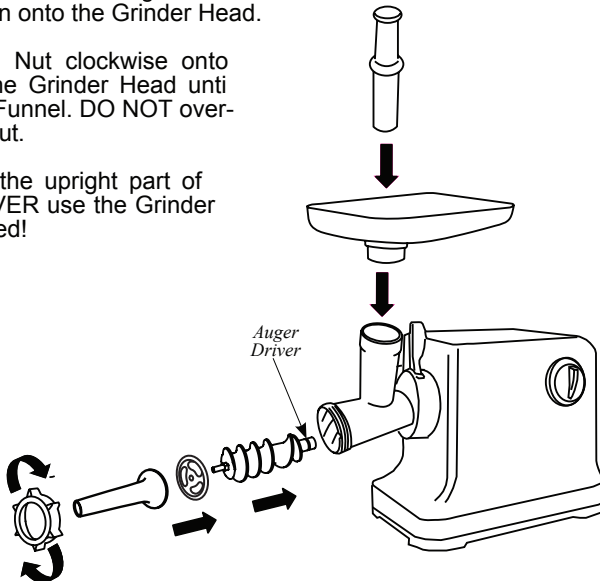
6. Place the Stuffing Spacer into the Grinder Head. Make sure the notch of the Stuffing Spacer fits into the positioning pin of the Grinder Head.

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

FIGURE G

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

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



# 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.

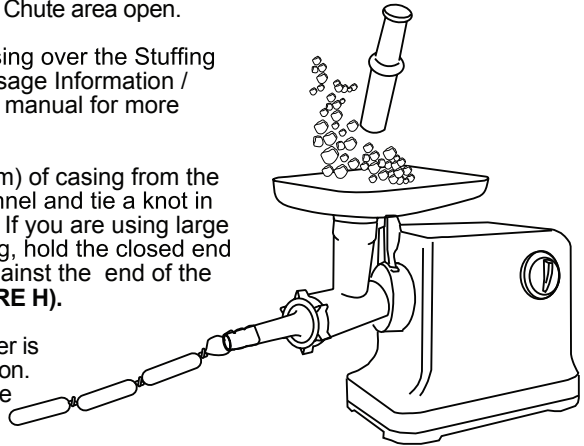
4. Slide a sausage casing over the Stuffing Funnel. See the “Sausage Information / Casing” section of this manual for more information.

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**).

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

7. Turn the Grinder Knob to Speed 1 (1) for lower speed (recommended for sausage stuffing) and Speed (2) for higher speed (recommended for meat grinding). Carefully start feeding ground meat into the Feed Chute. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**

**FIGURE H**



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

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

**NOTE:** When using natural casings, lay the filled casing on a clean, wet surface, such as a tray.

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

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

## USING THE REVERSE FUNCTION

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

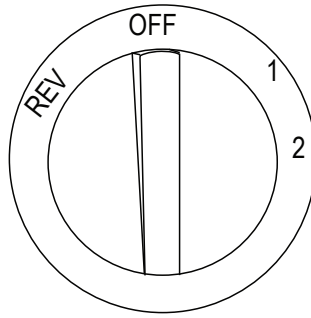
1. Allow the Grinder Motor to come to a **COMPLETE STOP** before engaging in reverse "REV".

2. Turn the knob counterclockwise so that it points to "REV" (**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), disconnect the Grinder from the power source. Disassemble the Grinder Head and clean it according to the "*Cleaning Instructions.*" Re-assemble the Grinder and follow the "*Grinding Instructions/ Stuffing Instructions.*"

FIGURE I



## 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 over-tighten the Front Ring Nut. It should be firmly tight.
- Make sure the Grinding Knife blades lay flat on the Grinder Plate.
- DO NOT operate the Grinder without meat in the Head. Running the Grinder while dry could damage the Head and Auger.
- Always lubricate the Head, Grinding Plate and Grinding Knife with a food-grade silicone spray after cleaning.
- DO NOT grind bones or other hard objects.

# FOOD SAFETY

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

## COOK

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

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

## SEPARATE

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

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

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

## CLEAN

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

## CHILL

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

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

# 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. Dried 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.





# ONE-YEAR LIMITED WESTON 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 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 transferrable. 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.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim do not return this product to the store: Please go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

#12

# MOLINO DE CARNE

ELECTRICO Y RELLENADOR DE SALCHICHAS

33-1301-W (TIPO M603)

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 080117

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando utilice aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

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. 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.
4. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no coloque el módulo principal de la picadora, el cable ni el enchufe en agua o líquidos.
5. Desenchufe la picadora del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle piezas, y antes de limpiarla.
6. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, choque eléctrico o lesiones, y anulará su garantía.
7. 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.
8. Verifique que el voltaje indicado en el electrodoméstico corresponda al voltaje local antes de conectar el electrodoméstico.
9. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada, ni que toque superficies calientes, como una cocina.
11. No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica o en un horno caliente.
12. Se debe utilizar la picadora sobre una superficie plana, lejos de los bordes de la mesada para prevenir vuelcos accidentales.
13. Apague el electrodoméstico, desenchúfelo y espere hasta que las piezas móviles se detengan antes de quitar piezas del electrodoméstico o de colocar accesorios.
14. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
15. No use los dedos para quitar alimentos del disco de descarga mientras el electrodoméstico está en funcionamiento. De lo contrario puede sufrir una lesión cortante. Nunca introduzca los dedos dentro del electrodoméstico.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

16. No haga funcionar la picadora sin la bandeja colocada.
17. Recójase el cabello y la ropa y remangue las mangas largas antes de utilizar la picadora. Quítese corbatas, anillos, relojes, pulseras u otras joyas antes de utilizar la picadora.
18. No deje la picadora de carne sin supervisión mientras está en funcionamiento.
19. No intente picar huesos u otros productos duros.
20. 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.
21. No haga funcionar la picadora sin carne en el cabezal. Esto puede ocasionar un daño grave al cabezal y la hélice.
22. 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.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.



### ADVERTENCIA

**Peligro 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

**Peligro de choque eléctrico:** Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra durante su utilización para proteger a su operador de un choque eléctrico. Este electrodoméstico se proporciona con un enchufe polarizado (una clavija ancha) para reducir el riesgo de choque eléctrico. El enchufe encaja solo de una forma en el tomacorriente polarizado. No anule el propósito de seguridad del enchufe polarizado con ningún tipo de modificación ni con la 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	NÚMERO DE PIEZA
1	PRENSADOR	82-0109
2	BANDEJA	82-0318
3	CABEZAL	33-1316
4A	PLACA PICADORA MEDIANA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 5 MM	33-1303
4B	PLACA PICADORA GRUESA DE ACERO INOXIDABLE CON ORIFICIOS DE 8 MM	
5	JUEGO DE TORNILLO	33-1305
6	CUCHILLA DE MOLIDO DE ACERO INOXIDABLE	33-1304
7	TUERCA DEL ANILLO FRONTAL	33-1307
8	EMBUDO PARA RELLENO	33-1302
9	ESPACIADOR PARA RELLENO	990261800

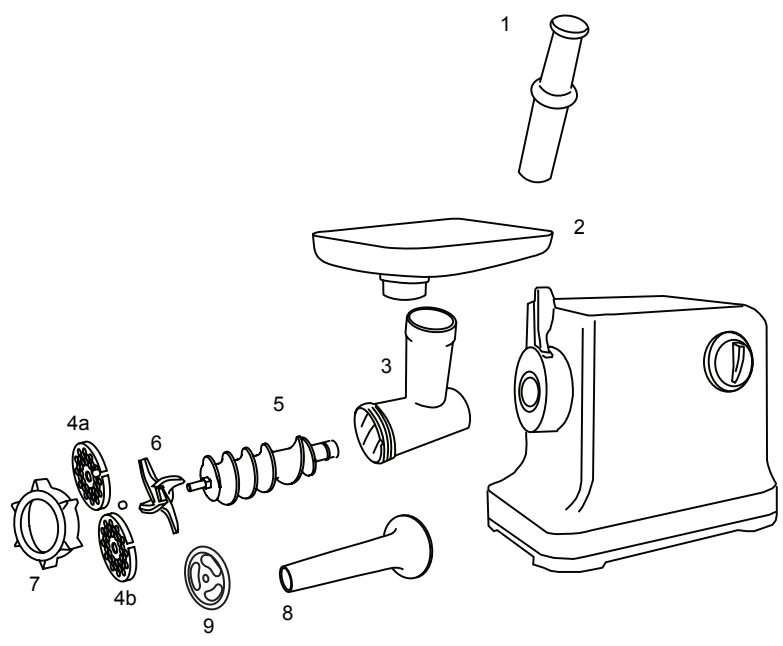
Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

[WestonSupply.com](http://WestonSupply.com)

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801





## LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA PELIGRO 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.

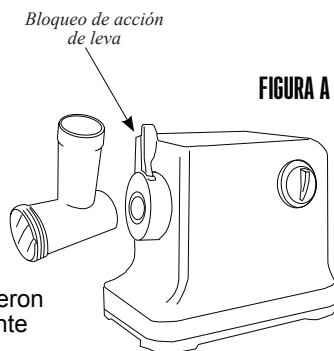
2. Desatornille la tuerca de seguridad y retire todas las partes del cabezal de la picadora.

3. Para remover el cabezal de la picadora, baje 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 a mano 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.



**FIGURA A**

# ENSAMBLADO DE LA PICADORA

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

1. Quite la tuerca de seguridad, la placa picadora, la cuchilla y el tornillo sinfín del cabezal de la picadora antes de instalar el cabezal de la picadora 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 levante la palanca para fijar la posición (**FIGURA B**).

4. Inserte el tornillo sinfín en el cabezal de la picadora, con el extremo del impulsor del tornillo sinfín primero (**FIGURA C**).

5. Coloque la cuchilla picadora en la parte cuadrada del pasador del tornillo sinfín. Los bordes de corte (lado plano) de la cuchilla deben mirar hacia afuera (**FIGURA D**).

6. Coloque la placa picadora de su elección en el pasador del tornillo sinfín. Asegúrese que la muesca de la placa picadora encaja en la clavija de posición del cabezal de la picadora (**FIGURA C**).

7. Gire la tuerca de seguridad en el sentido de las manecillas del reloj en el extremo del cabezal de la picadora hasta que toque la placa picadora y esté ajustado. NO ajuste de más la tuerca de seguridad.

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

FIGURA B

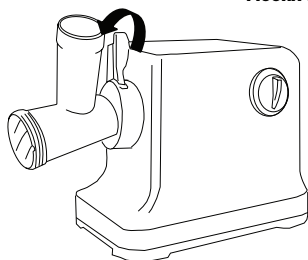


FIGURA C

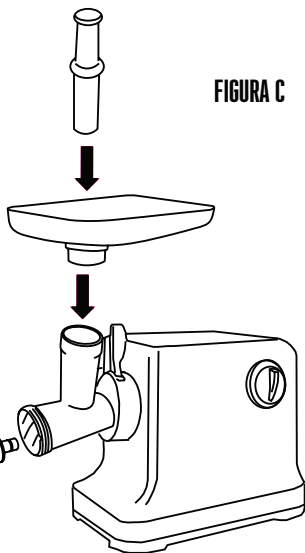
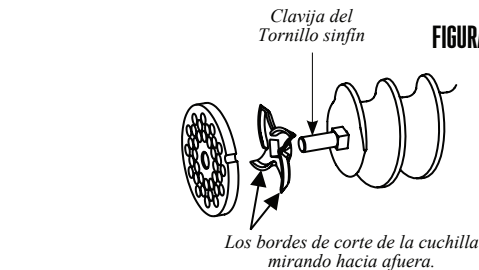


FIGURA D



Los bordes de corte de la cuchilla mirando hacia afuera.

# INSTRUCCIONES PARA PICAR

**⚠ ADVERTENCIA PELIGRO 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 "Instrucciones de ensamble del molino" 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 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).

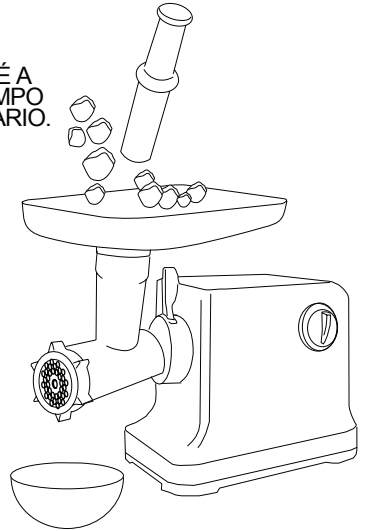
5. Coloque los cubos de carne que se van a moler en la charola. No llene demasiado la charola, coloque solo suficiente carne para dejar abierta el área de la tolva de alimentación.

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. Encienda el interruptor del molino en la velocidad 1 (1) para una velocidad menor (recomendado para relleno de embutidos) y velocidad 2 (2) para una velocidad mayor (recomendado para molido de carne). Empiece a alimentar cuidadosamente cubos de carne en la tolva de alimentación. **USE SOLAMENTE EL PRENSADOR PARA PRESIONAR LA CARNE EN EL CABEZAL, NO USE SUS DEDOS NI NINGÚN OTRO OBJETO.**

**FIGURA E**



**NOTA:**

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

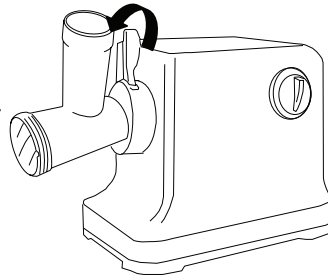
Permita que la **picadora** se enfríe periódicamente.

# ENSAMBLADO DE LA EMBUTIDORA

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

1. Desconecte el electrodoméstico del enchufe.
2. Retire la tuerca de seguridad, la placa picadora, la cuchilla y el sinfín del cabezal de la picadora antes de instalar el cabezal de la picadora 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 levante la palanca para fijar la posición (**FIGURA F**).

FIGURA F



5. Inserte el conjunto del sinfín en el cabezal de la picadora, primero el extremo de transmisión del sinfín (**FIGURA G**).

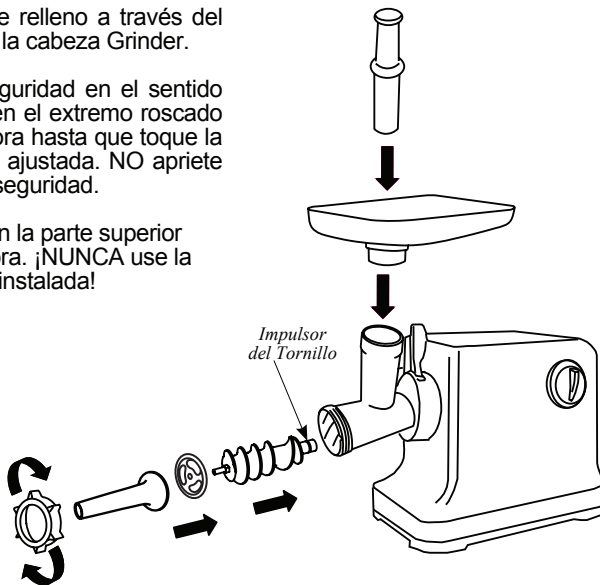
6. Coloque el espaciador para relleno en el cabezal de la picadora. Asegúrese de que la muesca del espaciador para relleno ajuste en el alfiler de posicionamiento del cabezal de la picadora.

FIGURA G

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 superior del cabezal de la picadora. ¡NUNCA use la picadora sin la bandeja instalada!

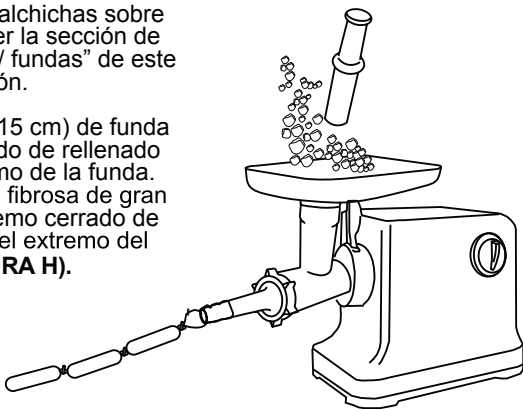


# INSTRUCCIONES PARA EMBUTIR

**⚠ ADVERTENCIA PELIGRO 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.

- Después de moler la carne siguiendo las “Instrucciones de molido”, mezcle la carne molida con los condimentos para salchichas.
- Siga las “Instrucciones de ensamblado del rellenador” para ensamblar completamente el molino como rellenador, incluida la charola.  
NOTA: Aunque una sola persona puede rellenar salchichas con este molino, se recomienda que dos personas lleven a cabo esta operación.
- 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.
- Deslice una punta para salchichas sobre el embudo de rellenado. Ver la sección de “Información de salchichas / fundas” de este manual para más información.
- 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**).
- Asegúrese de que el molino se encuentra en la posición OFF/APAGADO (OFF). Conecte el molino al suministro de corriente.
- Encienda el interruptor del molino en la velocidad 1 (1) para una velocidad menor (recomendado para relleno de embutidos) y velocidad 2 (2) para una velocidad mayor (recomendado para molido de carne).  
Empiece a alimentar cuidadosamente cubos de carne en la tolva de alimentación.  
**USE SOLAMENTE EL PRENSADOR PARA PRESIONAR LA CARNE EN EL CABEZAL, NO USE SUS**

**FIGURA H**



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

10. 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.

11. 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.

12. 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

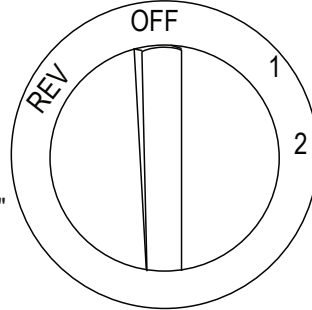
## USANDO LA FUNCIÓN DE REVERSA

FIGURA I

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 límpielo conforme a las "Instrucciones de limpieza". Vuelva a ensamblar la picadora y siga las "Instrucciones de picado / Instrucciones de llenado".

## **SUGERENCIAS:**

- Siempre que quiera cambiar las placas picadoras, se debe quitar el cabezal **TOTALMENTE** para evitar que entre carne en la carcasa del eje de transmisión del motor.
- Para prevenir el sobrecalentamiento no opere la picadora por más de 15 minutos a la vez. Permita que la picadora se enfríe periódicamente.
- **NO** ajustar de más la tuerca de seguridad delantera. Debe quedar firmemente ajustada.
- Asegúrese que las hojas de la cuchilla picadora estén planas contra la placa picadora.
- **NO** opere la picadora sin carne en el cabezal. Operar la picadora mientras está seca puede dañar el cabezal y el tornillo sinfín.
- Siempre lubrique el cabezal, las placas picadoras y la cuchilla picadora con un aerosol de silicona apta para alimentos.
- **NO** pique huesos ni ningún otro objeto duro.



# SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

## COCINAR

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

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 75°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 63°C (145°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. Esta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

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

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

## LIMPIAR

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

## ENFRIAR

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

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

# INFORMACIÓN DE LA SALCHICHA

## 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 Salmonela, 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.

## FORRO

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 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 ahumadores 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.



# GARANTÍA LIMITADA DE WESTON POR UN AÑO

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección. Si el producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con uno similar de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. **Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito.** Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía devuelva este producto a la tienda; por favor visite [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact) o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

# HACHOIR À VIANDE

ET POUSSOIR À SAUCISSES

ÉLECTRIQUE #12

33-1301-W (TYPE MG03)

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 080117

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et / ou de blessure pour les personnes, y compris les suivantes:**

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances à moins d'être surveillés étroitement et conseillées sur l'utilisation de l'appareil par une personne qui s'occupe de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. N'utilisez pas le hachoir sous l'influence de drogues, de médicaments ou d'alcool.
5. 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.
6. Débranchez le hachoir de la prise quand vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, il peut y avoir incendie, choc électrique ou blessure. Cela invaliderait votre garantie.
8. 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.
9. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. 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.
12. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
13. Le hachoir doit être utilisé sur une surface plane, loin du bord du comptoir, pour éviter qu'il bascule.
14. 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.
15. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. N'insérez jamais d'aliments avec vos mains. Utilisez toujours le poussoir.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

16. N'utilisez jamais un outil pour gratter le disque de décharge pendant que l'appareil fonctionne. Vous pourriez vous couper. N'insérez jamais vos mains dans l'appareil.
17. Ne le faites pas fonctionner sans que le plateau soit en place.
18. Attachez les cheveux, ainsi que les vêtements amples, et remontez les manches longues avant d'utiliser le hachoir. Retirez les cravates, les bagues, les montres, les bracelets et les autres bijoux avant d'utiliser le hachoir.
19. Ne laissez pas le hachoir sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Ne tentez pas de moudre des os, des noix ou autres articles durs.
21. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives. Après 5 minutes d'utilisation continue, laissez-le reposer pendant quelques minutes.
22. Ne faites pas fonctionner le hachoir sans viande dans la tête. Vous pourriez endommager sérieusement la tête ou la vis sans fin.
23. 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.

**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

**DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE:** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une pour réduire le risque de choc électrique. Vous ne pouvez insérer la fiche dans la prise que d'une seule façon. N'enfreignez pas l'objectif de sécurité de la fiche en la modifiant de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne s'insère pas convenablement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas convenablement, demandez à un électricien de remplacer la prise. 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.





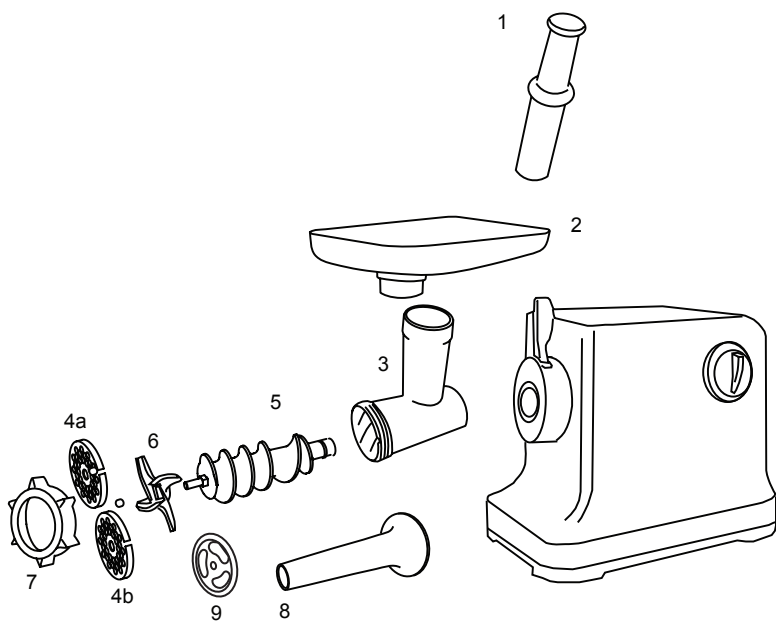
## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	POUSSOIR	82-0109
2	PLATEAU	82-0318
3	TÊTE DE HACHOIR	33-1316
4A	DISQUE POUR HACHAGE MOYEN EN ACIER INOXYDABLE DE 5 MM	33-1303
4B	DISQUE POUR HACHAGE GROS EN ACIER INOXYDABLE DE 8 MM	
5	ENSEMBLE DE VIS SANS FIN	33-1305
6	LAME DE HACHOIR EN ACIER INOXYDABLE	33-1304
7	ÉCROU À ŒIL DE DEVANT	33-1307
8	ENTONNOIR POUR FARCIR	33-1302
9	ESPACEUR POUR FARCE	990261800

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

[WestonSupply.com](http://WestonSupply.com)

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895  
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801

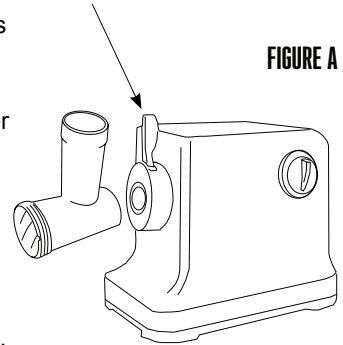


## NETTOYAGE

**⚠ AVERTISSEMENT DANGER 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 et enlever toutes les pièces de la Tête du Hachoir.
3. Pour enlever la Tête du Hachoir, appuyer le Bouton de dégagement de la tête et tourner la Tête du Hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre. **FIGURE A**
4. Laver à la main 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.

*Bouton de dégagement*



**FIGURE A**

# ASSEMBLAGE DU HACHOIR

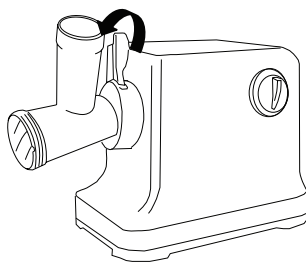
**AVERTISSEMENT DANGER D'EMMÊLEMENT: Débranchez le hachoir avant de le nettoyer, de le démonter ou de le monter.**

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

FIGURE B

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

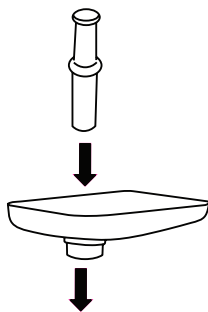
3. Insérer la Tête du hachoir dans le Corps principal et pousser le levier vers le haut pour verrouiller le positionnement (FIGURE B).



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

FIGURE C

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



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

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

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

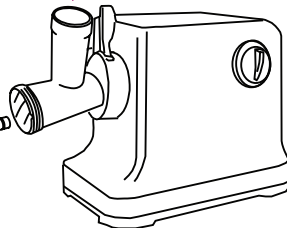
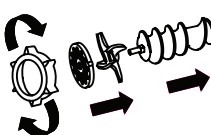
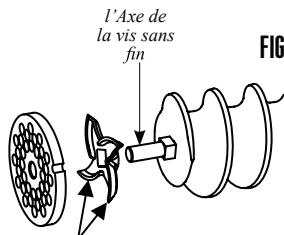


FIGURE D



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

## DIRECTIVES DE HACHAGE

**AVERTISSEMENT**

**DANGER 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. Suivez les "Directives de Montage du Hachoir" pour assembler complètement le Hachoir y compris le Plateau.

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

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

3. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que toute la viande a été mise à refroidir rapidement entre 0 et 1 °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.

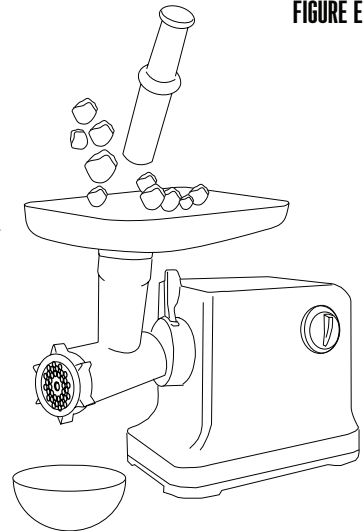
4. Couper la viande en morceaux de taille suffisamment petite pour aller dans la Trémie. Des cubes d'environ 2,5 cm (1 po).

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. Positionner le Bouton du Hachoir à ON (ON). Commencez à mettre soigneusement les cubes de viande dans la Trémie. **UTILISER SEULEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE PAS UTILISER LES DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET.**

**REMARQUE :**

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

# ASSEMBLAGE DU POUSSOIR

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

1. Débranchez de la prise.
2. Enlever l'Écrou à œil, le Disque pour hachage, le Couteau et la Vis sans fin de Tête du Hachoir avant d'installer la Tête du Hachoir au Corps principal.
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 pousser le levier vers le haut pour verrouiller le positionnement (**FIGURE F**).
5. Insérer la ensemble de vis sans fin dans la Tête du Hachoir, l'extrémité de l'Entraînement de vis sans fin en premier (**FIGURE G**).
6. Placez l'espaceur pour farce dans la tête du hachoir. Assurez-vous que l'encoche de l'espaceur pour farce s'ajuste dans la broche de positionnement de la tête du hachoir.
7. Insérez l'entonnoir de remplissage à travers la bague et la tête de broyeur.
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 le Plateau installé!

FIGURE F

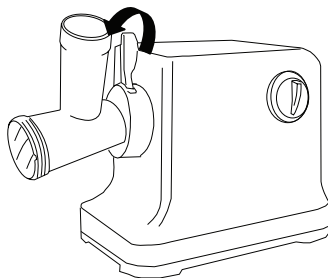
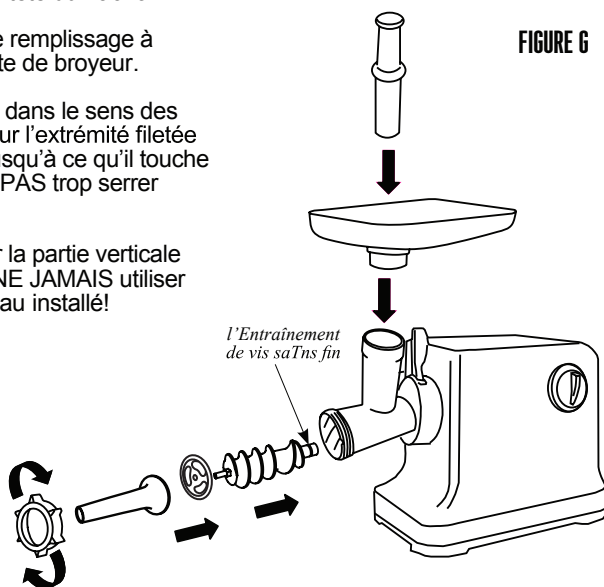


FIGURE G



## DIRECTIVES POUR FARCIR

**⚠ AVERTISSEMENT DANGER 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 une enveloppe de saucisse par-dessus l'entonnoir de bourrage. Pour de plus amples informations, voir la section *Information relative aux saucisses/enveloppes* dans ce manuel.

5. Déplacer entre 10 à 15 cm de l'enveloppe de l'extrémité de l'entonnoir de bourrage et faire un nœud à l'extrémité de l'enveloppe. Avec une enveloppe plus fibreuse à grand diamètre, tenir l'extrémité fermée de l'enveloppe bien serrée contre l'extrémité de l'entonnoir de bourrage (**FIGURE H**).

6. S'assurer que le hachoir est en position d'arrêt/OFF(OFF). Raccorder le hachoir à la source d'alimentation.

8. Positionner le Bouton du hachoir à ON (ON). Commencer doucement à mettre les cubes de viande dans la goulotte d'alimentation. **UTILISER UNIQUEMENT LE PILON POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE PAS UTILISER LES DOIGTS NI AUCUN AUTRE OBJET.**

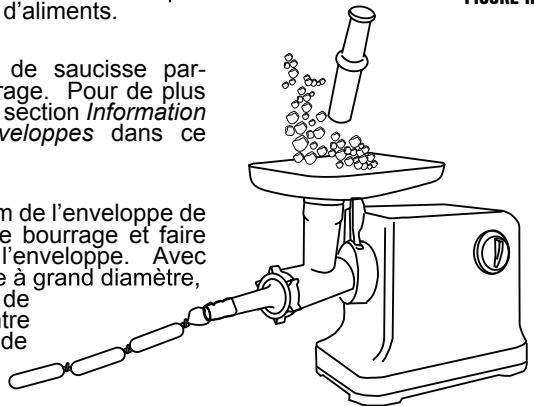


FIGURE H

**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.



9. 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:** Quand Utilisant des casques naturelles, laissez la caisson remplie sur une superficie nettoyee, comme un plateau.

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

11. 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.

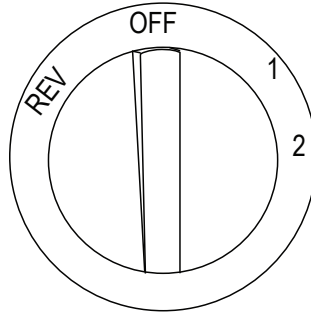
## UTILISATION DE LA FONCTION INVERSE (REVERSE)

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 "Directives de nettoyage." Remonter le Hachoir et suivez les "Directives pour hacher/ Directives pour farcir."

## CONSEILS UTILES

- NE PAS trop serrer l'Écrou à œil de devant. Il doit être fermement serré.
- Chaque fois que vous changez les Disques pour hachage, la Tête doit être retirée COMPLÈTEMENT pour éviter que de pousser la viande dans le boîtier de l'arbre d'entraînement.
- Pour éviter la surchauffe, ne pas utiliser le hachoir pendant plus de 5 minutes à la fois. Permettre au hachoir de se refroidir régulièrement.
- S'assurer que les lames du Couteau de hachage sont disposées à plat sur le Disque du Hachoir.
- DE PAS utiliser le Hachoir sans viande dans la Tête. Faire marcher le Hachoir à sec pourrait endommager la Tête et la Vis sans fin.
- Toujours lubrifier la Tête, le Disque pour hachage et le Couteau de hachage avec un aérosol à base de silicone de qualité alimentaire après le nettoyage.
- NE PAS broyer les os ou autres objets durs.

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

## CUIRE

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

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

## SÉPARER

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

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

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

## NETTOYER

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

## REFROIDIR RAPIDEMENT

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

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

# 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, original 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 fumoir ou appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidons Weston offre des fumoirs 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 fumoirs extérieurs au propane dans une panoplie de grosseurs (41-0701-W, 41-0301-W, ou 41-0401-W). 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 meilleurs 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.



# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE WESTON

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Si le produit ou l'un de ses composants n'est plus disponible, nous vous le remplacerons par un autre élément semblable ayant une valeur égale ou supérieure.

La présente garantie ne couvre pas les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte. **Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite.** La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

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



## **ATTENTION!**

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

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

**CustomerService@WestonProducts.com**  
**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)**  
**Weston Brands LLC**  
**WestonSupply.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.*

## **¡ATENCIÓN!**

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado. si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

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

**CustomerService@WestonProducts.com**  
**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-216-901-6801) Weston Brands LLC**  
**WestonSupply.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.*

## **ATTENTION!**

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

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

**CustomerService@WestonProducts.com**  
**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-901-6801**  
**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands LLC,**  
**Weston Brands LLC**  
**WestonSupply.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.*