



Stainless Steel Electric Meat Grinder

INSTRUCTION MANUAL

MFG#: 1A-EG108, 1A-EG112 & 1A-EG122

1/2HP #8 3/4HP #12 1HP #22



TOLL FREE: 1-877-258-6190



WARNING!



NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY AND IN PLACE!

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stamper provided to push meat into the Grinder Head.

INTRODUCTION

- Thank you for purchasing and using this stainless steel meat grinder. This appliance can be operated easier and safer after reading this instruction manual.
- This instruction manual gives the customer all the necessary information about the appliance and the manufacturing standards applied, as well as all instructions for use and maintenance so the appliance can be used correctly, maintaining its efficiency over time.
- This instruction manual is for the end user and for service personnel.
- In order to ensure the stability and safety of the production, the appliance has passed through dielectric voltage withstand test, earth resistance test, power leakage test and normal temperature test before leaving factory.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions including the following:

- 1. READ ALL OPERATING INSTRUCTIONS AND PRODUCT SAFETY LABELS!**
- 2. CHECK FOR DAMAGED PARTS:** Before using the Grinder, check that all parts are operating properly and performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. If any parts, such as Power Cord or the Grinder are damaged, call the Customer Service number shown in this manual.
- 3.** Always unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts or accessories, and before cleaning. **After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.**
- 4.** This appliance is NOT intended for use by children or by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. This appliance is not to be used by children!
- 5. NEVER LEAVE GRINDER UNATTENDED WHILE IT IS RUNNING!**
- 6. ALWAYS USE THE PROVIDED STOMPER, NEVER FEED FOOD BY HAND. KEEP FINGERS CLEAR OF THE AUGER AND CUTTING BLADES AT ALL TIMES. NEVER REACH INTO THE GRINDER,** doing so may cause serious injury
- 7. Always keep the tray guard in place while operating (Note: tray guard is installed on #22, #32 models only)**
- 8. AVOID contact with moving parts. NEVER USE YOUR FINGERS TO SCRAPE FOOD AWAY FROM THE CUTTING BLADE WHILE IT IS IN OPERATION. While the Grinder is in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.**
- 9. Wait until all moving parts have stopped and turn off power before removing any part from the grinder or before switching the grinder in reverse**
- 10. TIE BACK** loose hair, clothing, or any loose object and roll up long sleeves before operating the Grinder.
- 11. REMOVE** ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the **Grinder.**
- 12. DO NOT** operate Grinder, or any other electrical equipment, with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions. **DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD.** Call Customer Service to arrange to return the grinder for examination, repair, or adjustment
- 13. DO NOT** use outdoors, this product is intended for **INDOOR USE ONLY**
- 14. DO NOT** let cord hang over the edge of a table or counter, come into contact with sharp edges, or touch hot surfaces.
- 15. DO NOT** let cord become kinked, trapped under unit or let it wind around the grinder
- 16. DO NOT** pull the power cord to disconnect
- 17. DO NOT USE WITH EXTENSION CORD.** Always plug directly into a grounded wall receptacle.

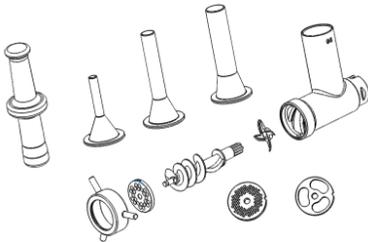
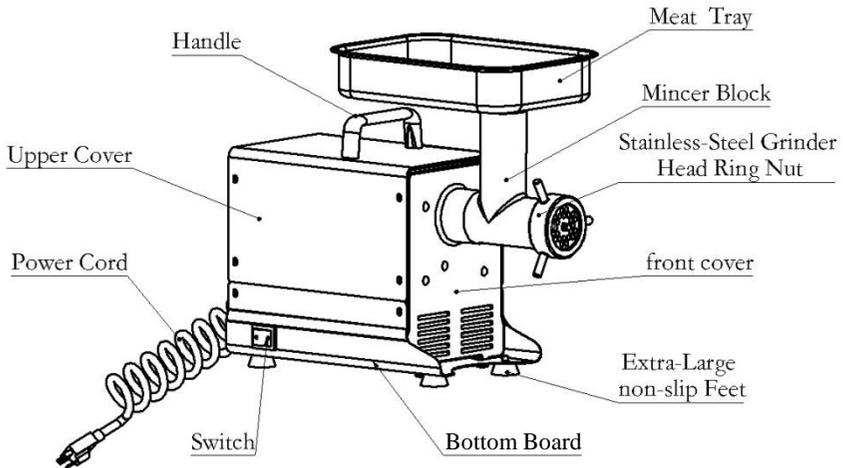


18. This grinder uses a grounded, three prong plug (hot, neutral and ground), that should be connected directly to a grounded 120 Volt, 60 Hz three prong grounded wall outlet receptacle. Grounded plugs are used on metal---encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. **DO NOT** change or alter the plug in any way. **NEVER** break off a grounding prong from a three prong conductor plug. Doing so voids the warranty and can result in electric shock.
19. Place the grinder on a firm and stable surface. Ensure that the grinder is not placed near the edge of the worktop, where it can be easily pushed off or fall.
20. **The Gear Housing and the Motor Cover may become HOT during operation.** This is normal. DO NOT TOUCH these parts while operating.
21. **DO NOT** attempt to operate the Grinder if the **Grinder, Motor and Gear Box are cold.** **Grinder, Motor and Gear Box** temperature should be at least 45 °F (7 °C) before beginning.
22. To reduce the risk of unintentional starting, check that the control is OFF before plugging the cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
23. **DO NOT** operate your grinder under a wall cabinet. When storing, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
24. **NEVER** plug the grinder in where water may flood the area.
25. To protect against risk of electrical shock, DO NOT submerge the grinder in water or other liquids. Be sure the grinder is disconnected from the power source before cleaning. **NEVER** rinse the Grinder Motor under running water, only use a moist cloth to clean the Grinder Motor Unit.
26. **DO NOT** operate grinder with wet hands or while standing on a wet floor.
27. The use of attachments or parts not specifically recommended or sold by the manufacturer for this grinder will void the warranty and may cause fire, electric shock or injury
28. **HAND WASH ALL PARTS! DO NOT USE DISHWASHER** Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
29. **NEVER** use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the grinder.
30. **DO NOT** use the grinder for other than intended use.
31. **DO NOT RUN Grinder without meat in the Grinder Head.** Severe damage to the **Head and Auger** may occur.
32. Never turn on and run the meat grinder for more than 10 seconds dry with no meat inside the machine. The friction between the auger and grinder head will result with high heat causing the meat to stick to the inside of the grinder assembly. **NEVER OPERATE DRY.** Damage from dry operation will void the warranty.
33. Be sure the **Grinder** is on a stable work surface. Be sure all the **Grinder Feet** are stable.
34. **DO NOT** attempt to grind bones, nuts or other hard items.
35. **WEAR EYE PROTECTION.** Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. Note: approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
36. The Manufacturer disclaims any responsibility in the case of improper use of Grinder. Improper use of the Grinder voids the warranty.
37. **DO NOT** use Grinder while under influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Refer to them every time you operate or disassemble this product.

IMPORTANT PRODUCT FEATURES YOU SHOULD KNOW



- 10mm-Coarse Grinder Plate
- 4.5mm-Fine Grinder plate
- Sausage plate
- 15mm sausage stuffing tube
- 25mm sausage stuffing tube
- Knife
- Front Ring Nut
- Grinder Head
- Meat stomper

IMPORTANT NOTICE: DO NOT REMOVE WARNING LABELS FROM THE GRINDER!

Doing so will void the product warranty and may result in serious personal injury.

TECHNICAL DATA

Model	1A-EG108	1A-EG112	1A-EG122	1A-EG132
Voltage	120V/60Hz			
Power	1/2HP	3/4HP	1HP	1-1/2HP
Holes in disk	4.5mm/10mm	4.5mm/10mm	4.5mm/10mm	4.5mm/10mm
Sausage plate	yes	yes	yes	yes
Production: Max.	264LBS/h	396LBS/h	550LBS/h	880LBS/h
Weight	33.8LBS	44.4LBS	59.4LBS	67.1LBS
Measurement	490*220*416	540*220*410	645*310*490	645*310*490

GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. This grinder uses a grounded, three prong plug (Figure A) that should be connected directly to a grounded 120 Volt, 60 Hz three prong grounded wall outlet receptacle (Figure B). Grounded plugs are used on metal-encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. **DO NOT** change or alter the plug in any way. **NEVER** break off a grounding prong from a 3-conductor plug. Doing so voids the warranty and may result in electric shock.

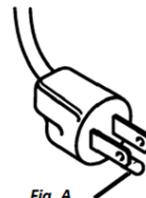


Fig. A.
**GROUNDING
 3-PRONG PLUG**

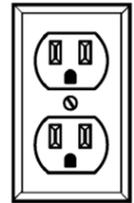
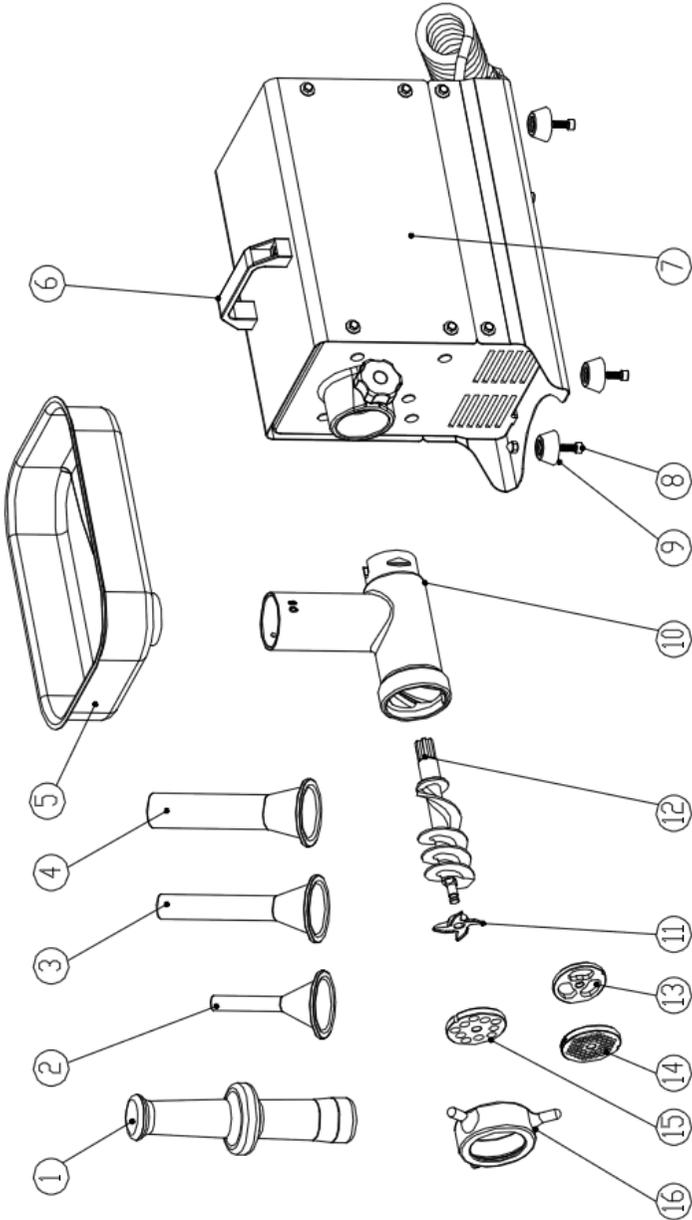


Fig. B.
**GROUNDING
 WALL OUTLET
 RECEPTACLE**

GETTING TO KNOW YOUR MEAT GRINDER



PART LIST

	Part Description	1A-EG108	1A-EG112	1A-EG122	1A-EG132
1	MEAT STOMPER	EG112.F-02	EG112.F-02	EG112.F-02	EG112.F-02
2	15mm SAUSAGE STUFFING TUBER	EG108.F-03	EG112.F-03	EG122.F-03	EG132.F-03
3	25mm SAUSAGE STUFFING TUBER	EG108.F-04	EG112.F-04	EG122.F-04	EG132.F-04
4	35mm SAUSAGE STUFFING TUBER	EG108.F-05	EG112.F-05	EG122.F-05	EG132.F-05
5	MEAT TRAY	EG108.4-00	EG108.4-00	EG132.4-00	EG132.4-00
6	HANDLE	HT306 120*40	HT306 120*40	HT306 120*40	HT306 120*40
7	Motor house	EG108.1/2-00	EG112.1/2-00	EG122.1/2-00	EG132.1/2-00
8	NUT	GB70.l/M6*16 GB923/M6	GB70.l/M6*16 GB923/M6	GB70.l/M6*16 GB923/M6	GB70.l/M6*16 GB923/M6
9	RUBBER	EG112.1-06	EG112.1-06	EG112.1-06	EG112.1-06
10	HEAD	EG108.3-01	EG112.3-01	EG122.3-01	EG132.3-01
11	KNIFE	EG208.3-05	EG212.3-05	EG222.3-05	EG232.3-05
12	AUAGE	EG208.3-03	EG212.3-03	EG222.3-03	EG232.3-03
13	SAUSAGE PLATE	EG108.F-01	EG112.F-01	EG122.F-01	EG132.F-01
14	4.5mm MEAT PLATE	EG208.3-06F	EG212.3-06F	EG222.3-06F	EG232.3-06F
15	10mm MEAT PLATE	EG208.3-06	EG212.3-06	EG222.3-06	EG232.3-06
16	FRONT RING NUT	EG108.3-02	EG112.3-02	EG122.3-02	EG132.3-02

ASSEMBLING YOUR MEAT GRINDER

IMPORTANT: BEFORE ASSEMBLING, MAKE SURE THE GRINDER IS NOT PLUGGED IN.

1. Loosen the **Black Grinder Head Locking Knob** until the threads are not exposed inside the **Motor Housing** opening and insert the **Grinder Head** into the **Motor Housing** with the **Feed Chute** facing straight up. Turn clockwise until the **slot** on the top of the **Grinder Head aligns with the Pin** inside the **Motor Housing**. Be sure the **Head** is seated fully into the **Motor Housing** (Figure 1). Tighten the **Grinder Head Locking Knob** to lock the **Grinder Head** into place. (Figure2)
2. Insert the **Auger** by aligning the **Auger Spline** with the **Drive Shaft** of the **Grinder**. Slightly turn the auger clockwise until it seats into the gear housing. (Figure 3)
3. Place the **Cutting Knife** onto the square portion of the **Auger Pin**. (Figure 4). Note that the **Cutting Knife** is a **ONE-WAY-FIT** design that ensures the flat side of the blade edges will face outward.
4. Place the **Grinder Plate** onto the **Auger Pin** and align the slotted notch in the **Grinder Plate** with the bottom notch in the **Grinder Head** opening. **NOTE:** The cutting plate will only fit one way and will protrude approx. 1/8" out of the grinder head) ***NOTE: IT IS RECOMMENDED TO ALWAYS USE THE COARSE(10mm)PLATE FOR THE FIRST GRIND.** (Figure 5)
5. **Attach Front Head Ring Nut** and turn the **Front Ring Nut clockwise** until it is snug against the **Grinder Plate**. (Figure 6)
6. **Place the neck of the Meat Tray** into the **Grinder Feed Chute Opening** and press down until secure. (figure7)

Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



Figure 6



Figure 7



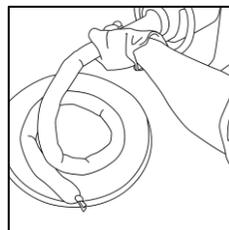
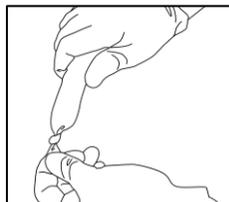
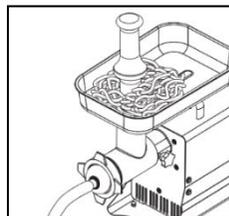
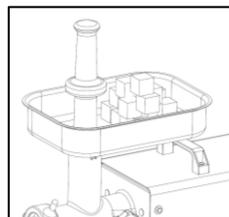
SAUSAGE STUFFING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET POWER SOURCE! ALWAYS unplug the Grinder when not in use. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.

IMPORTANT: While one person can stuff sausage with this Grinder, it is recommended that two people perform this operation. One person to operate the grinder and push meat into the chute with the Stomper while the other person manages the output into the sausage casing.

TO BEGIN STUFFING:

1. Place seasoned ground meat into **the Meat Tray**. Do not overfill the **Tray**, place just enough meat to leave the **Feed Chute** area open. (Figure 1)
2. Slide a sausage casing over the **Stuffing Funnel**. (Figure 2)
3. Pull 4" - 6" (10 cm - 15 cm) of casing out at of the end of the **Stuffing Funnel Tube** and tie a knot in the end of the casing. (Figure 3).
4. Make sure the **Grinder** is in the "OFF" position. Attach the **Grinder** to the power supply.
5. Press Grinder "ON" button (on models #8 and #12) or turn **Grinder** Switch the to the forward "FWD" position (Models #22, #32), . 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.
6. 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. (Figure 4)
7. Do not fill the last 4" - 6" (10 cm - 15.24 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 if desired.
8. 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.



WARNING! NEVER RUN GRINDER DRY WITHOUT MEAT! It can cause damage to the unit. Meat becomes a lubricant when passing through the grinder, if you run out of meat, turn the grinder off immediately.

CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: BEFORE CLEANING MAKE SURE THE POWER IS TURNED OFF AND THE UNIT IS UNPLUGGED. Disassemble the Grinder Head and wash parts that come in contact with meat thoroughly in hot soapy water, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Rinse and dry all parts thoroughly before re-assembling.

1. **IMPORTANT:** BEFORE CLEANING MAKE SURE THE POWER IS TURNED OFF AND THE UNIT IS UNPLUGGED. Disassemble the Grinder Head and wash parts that come in contact with meat thoroughly in hot soapy water, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Rinse and dry all parts thoroughly before re-assembling.
2. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. **BE SURE TO CLEAN IMMEDIATELY AFTER USE. DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**
3. Rinse the Grinder parts with clear hot water, then dry them **IMMEDIATELY**.
4. Fully lubricate the Head, Auger, Plates and the Knife with a food-grade silicone spray before and after each use.
5. Clean the Motor Cover and Gear Housing with a damp towel and wipe dry. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**
6. **IMPORTANT:** Any metal parts must be coated with a food-safe silicone spray to
7. prevent rusting; if not properly protected, these parts will begin to rust very quickly.
8. **DO NOT** use rusted parts.

IMPORTANT: Any metal parts must be coated with a food-safe silicone spray to prevent rusting; if not properly protected, these parts will begin to rust very quickly. **DO NOT** use rusted parts.

FOOD SAFETY

WHEN HANDLING FOOD, THE BASIC RULES TO FOLLOW 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 are mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick. Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

SEPARATE

Contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten. 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 20 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.



HACHOIR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE

MANUEL D'INSTRUCTION

No FAB. : 1A-EG108 & 1A-EG112 et 1A-EG122

1/2 CH n° 8 3/4 CH n° 12 1 CH n°
22



Sans frais : 1-888-380-7953



AVERTISSEMENT !



NE JAMAIS UTILISER LE HACHOIR SANS L'ÉCROU À ANNEAU AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU À VIANDE* EN PLACE!

Pour éviter les blessures graves ou mortelles, NE JAMAIS mettre les mains dans l'entrée du hachoir. TOUJOURS utiliser le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau à viande est installé sur les hachoirs n° 22 et n° 32.

INTRODUCTION

- Merci pour utiliser de hachoir à viande en acier inoxydable de style 1A-EG1. L'appareil peut être utilisé plus facilement et de manière plus sécuritaire que d'autres appareils similaires.
- Ce manuel d'instructions donne au client toutes les informations nécessaires sur l'appareil et les normes de fabrication appliquées, ainsi que toutes les instructions d'utilisation et d'entretien afin que l'appareil puisse être utilisé correctement en maintenant son efficacité dans le temps.
- Ce manuel d'instructions est destiné à l'utilisateur final et au personnel d'entretien.
- Afin d'assurer la stabilité et la sécurité de la production, l'appareil a subi un test de résistance à la tension diélectrique, un test de mise à la terre, un test de fuite de puissance et un test de température normale avant de quitter l'usine.

GARANTIES IMPORTANTES

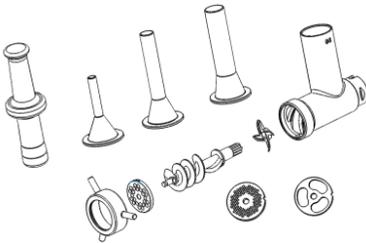
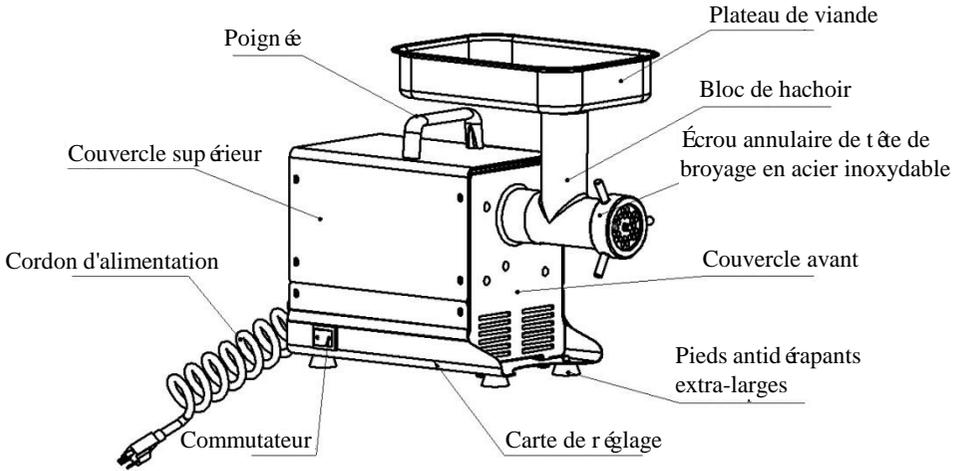
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, suivez toujours les consignes de sécurité de base, notamment :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET LES ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ DU PRODUIT !**
- 2. VÉRIFICATION DES PIÈCES ENDOMMAGÉES :** Avant d'utiliser le hachoir, vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et qu'elles remplissent les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces mobiles, leur fixation, leur montage et toute autre condition susceptible d'affecter le fonctionnement. Si des pièces, le **cordon d'alimentation** ou le **hachoir** sont endommagés, contactez le service client indiqué dans ce manuel.
- 3. Toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, avant de mettre ou de retirer des pièces ou des accessoires et avant de nettoyer. Après avoir débranché appareil, mettez l'interrupteur d'alimentation en position de marche, puis sur arrêt pour s'assurer que toute l'alimentation a été déchargée du hachoir.**
- 4. Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants !**
- 5. NE JAMAIS LAISSER LE HACHOIR SANS SURVEILLANCE PENDANT SON FONCTIONNEMENT !**
- 6. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI, NE JAMAIS INSÉRER LES ALIMENTS À LA MAIN. GARDER LES DOIGTS À L'ÉCART DE LA VIS ET DES LAMES DE COUPE EN TOUT TEMPS. NE JAMAIS TOUCHER LE HACHOIR, cela peut causer des blessures graves.**
- 7. Toujours garder le protège-plateau en place pendant le fonctionnement (Remarque : le protège-plateau est installé sur les modèles n° 22, n° 32 uniquement)**
- 8. Évitez tout contact avec des pièces mobiles. NE JAMAIS UTILISER LES DOIGTS POUR ENLEVER LES ALIMENTS DE LA LAME DE COUPE PENDANT SON FONCTIONNEMENT et pendant le fonctionnement du hachoir. DES BLESSURES GRAVES PEUVENT EN RÉSULTER.**
- 9. Attendre que toutes les pièces mobiles se soient arrêtées et coupez l'alimentation avant de retirer une pièce du hachoir ou de la mettre en marche arrière.**
- 10. ATTACHEZ LES CHEVEUX, les vêtements ou tout autre objet lâche et retrousssez les manches longues avant d'utiliser le hachoir.**
- 11. RETIREZ les attaches, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant d'utiliser le hachoir.**
- 12. NE PAS faire fonctionner le hachoir ou tout autre équipement électrique avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil. NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON.** Appelez le service à la clientèle pour organiser le retour du hachoir pour examen, réparation ou réglage.
- 13. NE PAS utiliser à l'extérieur, car ce produit est destiné à un usage en intérieur uniquement.**
- 14. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'un comptoir de table ou entrer en contact avec des bords tranchants ou toucher des surfaces chaudes.**
- 15. NE PAS risquer que le cordon ne se torde, ni se coince sous l'unité ou se serpente autour du hachoir.**
- 16. NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher.**
- 17. NE PAS UTILISER AVEC UNE RALLONGE.** Toujours brancher directement dans une prise murale mise à la terre.



18. Ce hachoir utilise une prise à trois broches mise à la terre (chaude, neutre et mise à la terre) qui doit être connectée directement à une prise de sortie murale mise à la terre de 120 volts et de 60 Hz. Les fiches de mise à la terre sont utilisées sur les appareils électriques encastrés métalliques afin de les protéger contre les chocs électriques. **NE PAS** changer ni modifier la fiche de quelque façon que ce soit. **NE JAMAIS** détacher une broche de mise à la terre d'une fiche à 3 broches. Cela annulera la garantie et peut entraîner un choc électrique.
19. Placez le hachoir sur une surface ferme et stable. S'assurer que le hachoir n'est pas placé près du bord de la surface de travail, où il peut être facilement être poussé ou tomber.
20. **Le boîtier de l'engrenage et le capot du moteur peuvent devenir CHAUDS pendant le fonctionnement.** C'est normal. **NE PAS TOUCHER** ces pièces pendant le fonctionnement.
21. **NE PAS** essayer de faire fonctionner le hachoir si le **hachoir**, le **moteur** et la **boîte d'engrenages** sont froids. La température du hachoir, du moteur et de la boîte d'engrenages doit être d'au moins 45 °F (7 °C) avant de commencer.
22. Pour réduire le risque de démarrage involontaire, vérifier que la commande est éteinte avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettre la commande sur arrêt (OFF), puis retirer la fiche de la prise murale.
23. **NE PAS** faire fonctionner le hachoir sous une armoire murale. Lors du stockage, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle se ferme.
24. **NE JAMAIS** brancher le hachoir là où l'eau peut inonder la zone.
25. Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** immerger le hachoir dans de l'eau ou d'autres liquides. S'assurer que le hachoir est déconnecté de la source d'alimentation avant de le nettoyer. **NE JAMAIS** rincer le moteur du hachoir sous l'eau courante, et utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer le moteur du hachoir.
26. **NE PAS** utiliser le hachoir avec les mains mouillées ou lorsque vous êtes debout sur un sol mouillé.
27. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non spécifiquement recommandées ou vendues par le fabricant pour ce hachoir annulera la garantie et pourrait causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
28. **LAVÉ TOUTES LES PIÈCES À LA MAIN ! NE PAS LES METTRE AU LAVE-VAISSELLE** Ne placez jamais l'appareil près d'un brûleur, dans un four ou dans un lave-vaisselle.
29. **N'utilisez JAMAIS** de produits de nettoyage abrasifs ou de chiffons abrasifs lors du nettoyage de hachoir.
30. **NE PAS** utiliser le hachoir pour une utilisation autre que celle prévue.
31. **NE PAS FAIRE fonctionner le hachoir sans viande dans la tête.** La tête et la vis peuvent être gravement endommagées.
32. Ne jamais allumer et faire fonctionner le hachoir à viande pendant plus de 10 secondes à sec sans viande à l'intérieur de la machine. Le frottement entre la vis et la tête du hachoir se traduira par une chaleur élevée, ce qui fera que la viande collera à l'intérieur du hachoir. **NE JAMAIS UTILISER À SEC.** Les dommages causés par un fonctionnement à sec annuleront la garantie.
33. Assurez-vous que le hachoir est sur une surface de travail stable. Assurez-vous que tous les pieds du hachoir sont stables.
34. **NE PAS** tenter de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.
35. **PORTER DES LUNETTES DE PROTECTION.** Les lunettes ordinaires ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité sont conformes aux exigences de la norme ANSI Z87.1. Remarque : les lunettes de sécurité approuvées portent l'impression Z87.
36. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte du hachoir. L'utilisation incorrecte du hachoir annule la garantie.
37. **NE PAS** utiliser le hachoir sous l'influence de drogues ou d'alcool.

CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES DU PRODUIT QUE VOUS DEVEZ CONNAÎTRE



7mm-Plaques de broyage
grossier 4,5mm-Plaques de
broyage fin Bac à saucisses
Tube de remplissage de
saucisse 15 mm Tube de
remplissage de saucisse 25 mm
Couteau Écrou annulaire avant
Tête de broyage Poussoir

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**REMARQUE IMPORTANTE : NE PAS RETIRER LES ÉTIQUETTES
D'AVERTISSEMENT DU HACHOIR !**

**Cela annulera la garantie du produit et pourrait entraîner des
blessures graves.**

Modèle	1A-EG108	1A-EG112	1A-EG122	1A-EG132
Tension	120V/50Hz			
Puissance	1/2CH	3/4CH	1CH	1-1/2CH
Trous dans le disque	4,5mm/7mm	4,5mm/7mm	4,5mm/7mm	4,5mm/7mm
Assiette à saucisses	oui	oui	oui	oui
Production : Max.	264LB/h	396LB/h	550LB/h	880LB/h
Poids	33,8LB	44,4LB	59,4LB	67,1LB
Mesure	490*220*416	540*220*410	645*310*490	645*310*490

MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre lors de l'utilisation afin de protéger l'opérateur contre les chocs électriques. Ce hachoir utilise une fiche mise à la terre à trois broches (Figure A) qui devrait être branchée directement dans une prise murale à trois broches de 60 Hz (Figure B). Les fiches de mise à la terre sont utilisées sur les appareils électriques encastrés métalliques afin de les protéger contre les chocs électriques. **NE PAS** changer ni modifier la fiche de quelque façon que ce soit. **NE JAMAIS** détacher une broche de mise à la terre d'une fiche à 3 broches. Cela annulera la garantie et peut entraîner un choc électrique.

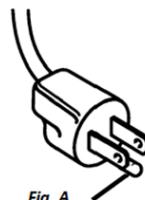


Fig. A.

FICHE MISE À
LA TERRE À 3
BROCHES

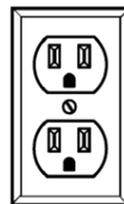


Fig B.

PRISE
MURALE MISE
À LA TERRE

LISTE DES PIÈCES

	Part Description	1A-EG108	1A-EG112	1A-EG122	1A-EG132
1	MEAT STOMPER	EG112.F-02	EG112.F-02	EG112.F-02	EG112.F-02
2	15mm SAUSAGE STUFFING TUBER	EG108.F-03	EG112.F-03	EG122.F-03	EG132.F-03
3	25mm SAUSAGE STUFFING TUBER	EG108.F-04	EG112.F-04	EG122.F-04	EG132.F-04
4	35mm SAUSAGE STUFFING TUBER	EG108.F-05	EG112.F-05	EG122.F-05	EG132.F-05
5	MEAT TRAY	EG108.4-00	EG108.4-00	EG132.4-00	EG132.4-00
6	HANDLE	HT306 120*40	HT306 120*40	HT306 120*40	HT306 120*40
7	Motor house	EG108.1/2-00	EG112.1/2-00	EG122.1/2-00	EG132.1/2-00
8	NUT	GB70.l/M6*16 GB923/M6	GB70.l/M6*16 GB923/M6	GB70.l/M6*16 GB923/M6	GB70.l/M6*16 GB923/M6
9	RUBBER	EG112.1-06	EG112.1-06	EG112.1-06	EG112.1-06
10	HEAD	EG108.3-01	EG112.3-01	EG122.3-01	EG132.3-01
11	KNIFE	EG208.3-05	EG212.3-05	EG222.3-05	EG232.3-05
12	AUAGE	EG208.3-03	EG212.3-03	EG222.3-03	EG232.3-03
13	SAUSAGE PLATE	EG108.F-01	EG112.F-01	EG122.F-01	EG132.F-01
14	4.5mm MEAT PLATE	EG208.3-06F	EG212.3-06F	EG222.3-06F	EG232.3-06F
15	10mm MEAT PLATE	EG208.3-06	EG212.3-06	EG222.3-06	EG232.3-06
16	FRONT RING NUT	EG108.3-02	EG112.3-02	EG122.3-02	EG132.3-02

ASSEMBLER VOTRE HACHOIR DE VIANDE

IMPORTANT : AVANT L'ASSEMBLAGE, S'ASSURER QUE LE HACHOIR N'EST PAS BRANCHÉ.

1. Desserrez le bouton de verrouillage de la tête de broyage noire jusqu'à ce que le filetage ne soit pas exposé à l'ouverture du boîtier du moteur et insérez la tête de broyage dans le carter du moteur avec la goulotte d'alimentation orientée vers le haut. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que la fente située sur le dessus de la tête de broyage s'aligne avec la goupille située à l'intérieur du carter du moteur. Assurez-vous que la tête est bien placée dans le carter du moteur (figure 1). Serrez le bouton de verrouillage de la tête de broyage pour verrouiller la tête de broyage en place. (Figure2)

Figure 1



2. Insérez la vis sans fin en alignant la cannelure de la vis avec l'arbre d'entraînement du hachoir. Tournez légèrement la vis dans le sens horaire jusqu'à ce que les sièges se trouvent dans le boîtier de l'engrenage. (Figure 3).

Figure 2



Figure 3



3. Placez le couteau sur la partie carrée de la vis. (Figure 4). À noter que le couteau à découper est un modèle UNIDIRECTIONNEL qui garantit que le côté plat des bords de la lame seront orientés vers l'extérieur.

Figure 4



4. Placez la plaque de broyage sur la tige de la vis et alignez l'encoche fendue dans la plaque de broyage avec l'encoche inférieure dans l'ouverture de la tête de broyage. REMARQUE : La plaque de coupe est unidirectionnelle et sortira d'environ 1/8 po de la tête de broyage. *REMARQUE : IL EST RECOMMANDÉ DE TOUJOURS UTILISER LA PLAQUE DE BROYAGE GROSSIÈRE (7 mm) POUR LA PREMIÈRE UTILISATION. (Figure 5).

Figure 5



5. Fixez l'écrou annulaire avant et tournez l'écrou annulaire avant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé contre la plaque de broyage. (Figure 6).

Figure 6



6. Placez l'entrée du plateau de viande dans l'ouverture de la goulotte d'alimentation du hachoir et appuyez jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. (Figure7)

Figure 7



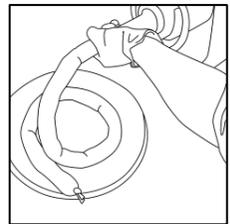
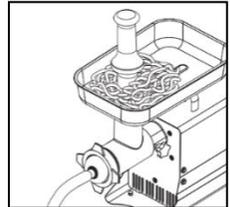
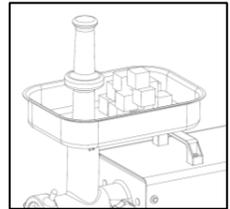
INSTRUCTIONS POUR LE REMPLISSAGE DE SAUCISSES

AVERTISSEMENT ! Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter le hachoir, assurez-vous que la fiche est retirée de la source d'alimentation de la prise ! TOUJOURS débrancher le hachoir lorsqu'elle n'est pas en cours d'utilisation. Après avoir débranché l'appareil, mettez l'interrupteur d'alimentation EN MARCHÉ (ON), puis sur ARRÊT (OFF) pour s'assurer que toute tension a été déchargée du hachoir.

IMPORTANT : Alors qu'une seule personne peut remplir la saucisse avec ce hachoir, il est recommandé que deux personnes effectuent cette opération. Une personne doit faire fonctionner le hachoir et pousser la viande dans la goulotte avec le poussoir tandis que l'autre personne gère la sortie dans le boyau de saucisse.

POUR COMMENCER LE REMPLISSAGE :

1. Placez de la viande hachée assaisonnée dans le plateau à viande. Ne pas trop remplir le plateau, utilisez juste assez de viande pour laisser la zone du goulot d'alimentation ouverte. (Figure 1)
2. Glissez une enveloppe de saucisse sur l'entonnoir de remplissage. (Figure 2)
3. Tirez 10 à 15 m de l'enveloppe sur l'extrémité du tube de l'entonnoir de remplissage et faites un nœud à l'extrémité de l'enveloppe. (Figure 3).
4. Assurez-vous que le hachoir est en position ARRÊT (OFF). Branchez le hachoir.
5. Appuyez sur le bouton EN MARCHÉ (ON) du hachoir (sur les modèles 8 et 12) ou tournez le commutateur du hachoir en position de marche avant (FWD sur les modèles 22 et 32). Mettez soigneusement viande hachée dans la goulotte d'alimentation. UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE PAS UTILISER VOS DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET.
6. Tenez l'enveloppe en place avec une main tout en mettant le mélange de saucisse dans le hachoir. Au fur et à mesure que la viande remplit l'enveloppe, déposez cette dernière délicatement sur une surface propre et sèche. (Figure 4)
7. Ne remplissez pas les derniers 10 à 15 cm de l'enveloppe. Une fois toute la longueur de l'enveloppe farcie, tournez l'extrémité ouverte pour la nouer, puis attachez les extrémités de l'enveloppe fermement. Créer une chaîne de saucisse si désiré.
8. Lorsque vous farcissez des saucisses, remplissez l'enveloppe lentement pour éviter les poches d'air. Si des poches d'air apparaissent dans les saucisses, utilisez une épingle pour piquer les bulles. Les petits trous se refermeront naturellement.



AVERTISSEMENT! NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE HACHOIR À SEC SANS VIANDE ! Cela peut endommager l'appareil. La viande devient un lubrifiant lors du passage à travers le hachoir. Si vous manquez de viande, arrêtez le hachoir immédiatement.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

IMPORTANT: AVANT DE NETTOYER, S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST ÉTEINTE ET QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ. Démontez la tête de broyage et lavez les pièces qui entrent en contact avec la viande à fond dans de l'eau chaude savonneuse, en prenant soin d'enlever toute la graisse et l'huile des surfaces. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces avant de les assembler à nouveau.

1. Lavez toutes les pièces qui sont entrées en contact avec la viande dans de l'eau chaude savonneuse. ASSUREZ-VOUS DE NETTOYER IMMÉDIATEMENT APRÈS L'UTILISATION. **NE PAS IMMERGER LE MOTEUR DANS DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES!**
2. Rincez les pièces du hachoir à l'eau chaude claire, puis les sécher IMMÉDIATEMENT.
3. Lubrifiez entièrement la **tête**, la **vis**, les **plaques** et le **couteau** avec un vaporisateur de silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.
4. Nettoyez le carter du moteur et le boîtier d'engrenages avec une serviette humide et essuyer. **NE PAS IMMERGER LE MOTEUR DANS DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES !**

IMPORTANT : Toute pièce métallique doit être enduite d'un vaporisateur de silicone alimentaire pour prévenir la rouille; si elles ne sont pas bien protégées, ces pièces commenceront à rouiller très rapidement. NE PAS utiliser de pièces rouillées. Les informations de commande se trouvent sur la dernière page.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LORS DE LA MANIPULATION DES ALIMENTS, LES RÈGLES DE BASE À SUIVRE SONT : FAIRE CUIRE, SÉPARER, NETTOYER ET REFROIDIR

FAIRE CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sécuritaire pour détruire les bactéries présentes. La sécurité des hamburgers et des autres aliments à base de viande hachée a reçu beaucoup d'attention dernièrement, et avec raison. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes à la surface sont mélangées dans la viande hachée. Si cette viande hachée n'est pas cuite à au moins 160 °F à 165 °F (71°C à 74°C), les bactéries ne seront pas détruites et il y a de fortes chances que vous soyez malade. Les morceaux solides de viande comme les steaks et les côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli, donc elles peuvent être servies moins cuites. Toutefois, toute coupe de bœuf doit être cuite à une température interne d'au moins 145°F (63°C) (à point). La température sécuritaire pour la volaille est de 180 °F (82°C) et les coupes solides de porc doivent être cuites à 160°F (71°C). Les œufs doivent aussi être bien cuits. Si vous préparez une meringue ou une autre recette avec des œufs non cuits, achetez des œufs pasteurisés spéciaux ou utilisez de la poudre de meringue préparée.

SÉPARER

Une intoxication alimentaire peut se produire lorsque des viandes ou des œufs crus entrent en contact avec des aliments qui seront consommés non cuits. Il s'agit d'une source importante d'intoxication alimentaire. Emballez toujours les viandes crues deux fois et placez-les sur l'étagère la plus basse du réfrigérateur pour qu'il n'y ait aucun risque que le jus s'écoule sur les produits frais. Utilisez ensuite les viandes crues dans les 1 à 2 jours suivant l'achat ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées au réfrigérateur, et non au comptoir. Lorsque vous faites griller ou cuire des viandes ou du poisson crus, assurez-vous de placer la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter la nourriture sur le gril. Lavez les ustensiles utilisés pour les grillades une fois que les aliments ont été retournés pour la dernière fois sur le gril, ainsi que les spatules et les cuillères utilisées pour faire frire ou retourner la viande pendant la cuisson. Lavez-vous les mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Il est absolument nécessaire de se laver les mains avec de l'eau et du savon ou d'utiliser une lingette antibactérienne préalablement humidifiée après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Le fait de ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisson est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYAGE

Lavez-vous souvent les mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 secondes, puis séchez avec un essuie-tout.

REFROIDIR

Le refroidissement des aliments est très important. La zone dangereuse où les bactéries se multiplient se situe entre 40 °F et 140 °F (4 °C et 6 °C). Votre réfrigérateur doit être réglé à 40 °F (4 °C) ou moins ; votre congélateur doit être à 0 °F (-17 °C) ou moins. Règle simple : servir des aliments chauds et froids. Utiliser des assiettes ou des assiettes chaudes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utiliser des bains d'eau glacée pour garder les aliments froids. Ne laissez jamais les aliments à la température ambiante pendant plus de 2 heures - 1 heure si la température ambiante est de 90 °F (32 °C) ou plus. Lorsque vous préparez un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis lorsqu'ils sont placés dans le panier isolé. Le panier ne les refroidira pas -- il ne fait que garder les aliments froids lorsqu'ils sont bien emballés avec de la glace. Les aliments chauds doivent être placés dans des contenants peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils refroidissent rapidement. Assurez-vous de couvrir les aliments après qu'ils sont frais.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent être prises en compte lors de l'utilisation de gibier ou d'autre viande sauvage, car il peut devenir fortement contaminé lors de l'habillage sur le terrain. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre aux bactéries de se développer, comme lorsqu'elle est transportée. Consultez le Département de la viande et de la volaille de l'USDA pour d'autres questions ou renseignements sur la viande et la salubrité alimentaire.