



#12/0.75HP (575 WATT) ELECTRIC MEAT GRINDER

INSTRUCTION MANUAL | MFG#: 1A-PG612



HOUSEHOLD USE ONLY

TOLL FREE: 1-877-258-6190



WARNINGS

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

1. Read and follow all instructions before using the grinder.
2. To protect against risk of electrical shock do not submerge in water or other liquid. Use a moist cloth to clean the motor housing.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not sold by the manufacturer is not recommended and may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow cord to hang over edge of table or counter.
10. Never feed food by hand. Always use a meat stomper.
11. Do not use fingers to scrape food away from grinding plate while appliance is operating. Injury may result.
12. Thoroughly hand-wash all grinder parts in warm soapy water prior to use.
13. Never run the grinder unattended.
14. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
15. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other.) To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet, only one way. If the plug does not fit fully into the outlet reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS LIST

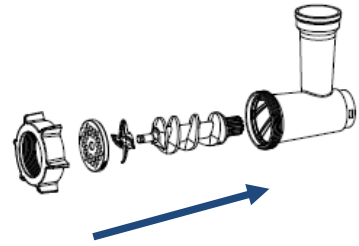
A	Main Body		1
B	Meat Pan		1
C	Worm Gear Auger		1
D	Grinder Knife		1
E	Coarse Grinding Plate		1
F	Fine Grinding Plate		1
G	Stuffing Plate		1
H	Grinder Head		1
I	Retaining Ring		1
J	Meat Stomper		1
K	Stuffing Tube		3

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1:

Insert the **worm gear/auger** into the grinder head, the geared end first.

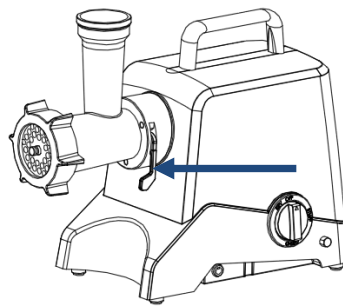
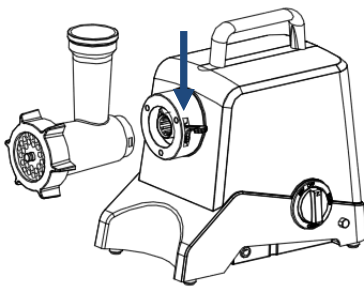
Place the **grinder knife** onto the **auger stud**. (The cutting edges should be facing out and flat against the grinder plate when properly installed.)



Step 2:

Attach the **grinder head** to the motor housing.

Press down the locking handle to make sure that the **grinder head** is locked firmly.



Step 3:

Screw the **retaining ring** onto the **grinder head** until it is hand tight.

Place the **meat tray** on the upright part of the **grinder head**.

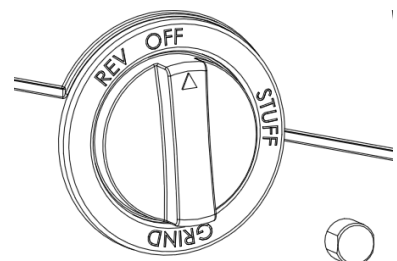
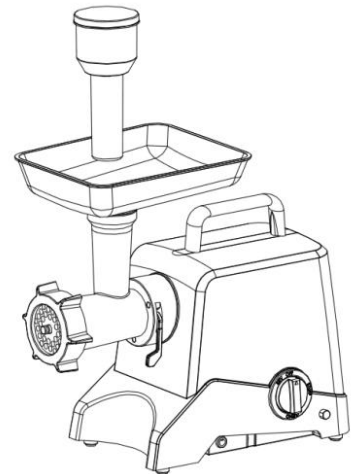
Now the grinder is ready for grinding.

Grinding

Cut the meat into 4" x 3/4" strips. Make sure to remove all bones, gristle and sinew.

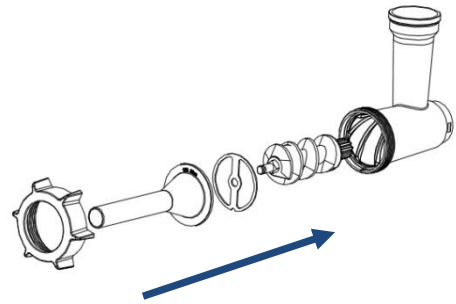
Put the meat in the **meat tray**. Turn the knob switch to GRIND position. Use the **meat stomper** to gently push the meat into the **grinder head**. Do not force the meat too quickly, allow the grinder to do the job.

NOTE: Never operate the grinder without the grinder knife and one of the grinder plates in the head. Doing so may force meat back into the motor.

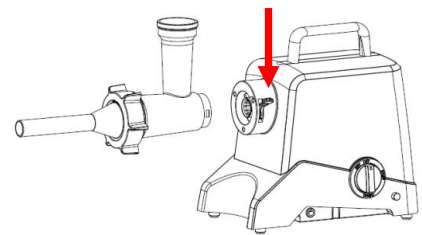


OPERATION INSTRUCTIONS - STUFFING

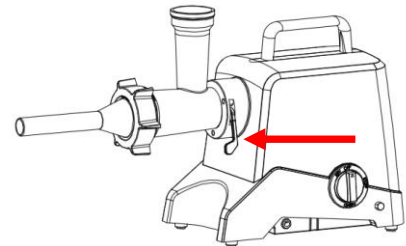
1. Insert the **worm gear/auger** into the **grinder head**, the geared end first. Then place **stuffing plate**, **stuffing tube** and **retaining ring** one by one.



2. Attach the **grinder head** to the **motor housing**.



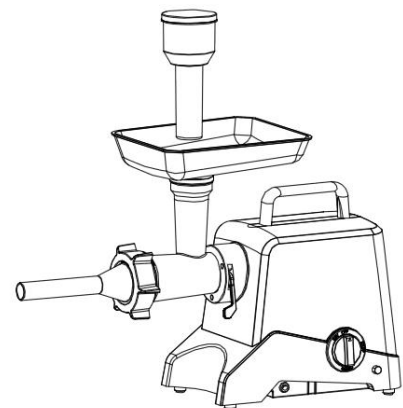
3. Press down the locking handle to make sure that the **grinder head** is locked firmly.



4. Screw the **retaining ring** onto the **grinder head** until it is hand tight.

5. Place the **meat tray** on the upright part of the **grinder head**.

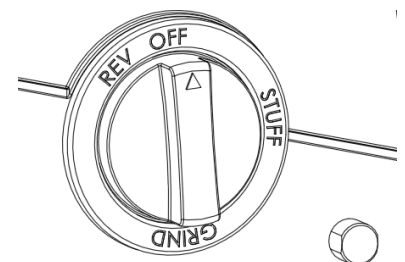
6. Now the grinder is ready for stuffing sausages.



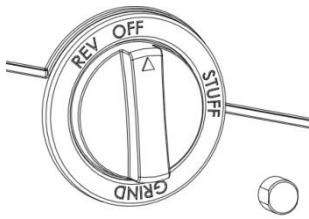
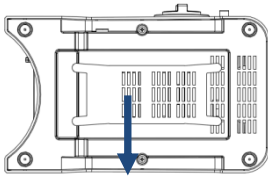
Making Sausages

Slide casing of choice onto **stuffing tube**.

Mix the course ground meat with the seasonings and add to the **meat tray**. Turn the knob switch to **STUFF** position. Use the **meat stomper** to gently push the meat into the **grinder head**. Do not force the meat too quickly, allow the grinder to do the job.



CARE AND MAINTENANCE



Tips

- ◆ Cord storage is under motor housing.
- ◆ If the grinder is locked, turn grinder off and press the reverse button. If this does not unlock the grinder, turn the unit off, unplug the electrical cord from the outlet and disassemble the grinder head and remove the obstruction. Reassemble and continue grinding.
- ◆ Make sure that the over load protector is active. If the over load protector button bounces up, please press it down to keep it active.

Warning! Please always stop machine or make sure the "GRIND/OFF" switch is on "OFF" position before you press reverse button, otherwise that would damage machine.

How to clean your grinder:

Meat left behind in the grinder head may be removed by passing a slice of bread through the grinder head

1. Before cleaning up of the grinder, switch the appliance off and unplug from electrical socket.
2. Remove the meat stomper and meat tray.
3. Lift up the lock handle to release the grinder head from the main body.
4. Unscrew the retaining ring and remove all parts from the grinder head. Hand wash in warm soapy water. Grinder parts are not dishwasher safe. **CLEAN IMMEDIATELY AFTER USE.**
5. Rinse with clear hot water and hand-dry **IMMEDIATELY.**
6. We advise you to lubricate the knife and the grinding plates with silicon spray.



HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE #12/0,75 CH (575 WATTS)

MANUEL D'INSTRUCTIONS | N° FAB. : 1A-PG612



POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Sans frais : 1-888-380-7953


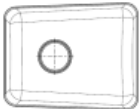







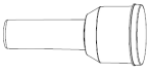

AVERTISSEMENTS

Suivez toujours les précautions de sécurité de base suivantes en utilisant l'appareil :

1. Veuillez lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser le hachoir à viande.
2. Pour vous protéger contre l'électrocution, ne pas plonger dans l'eau ni dans un autre liquide. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le carter du moteur.
3. Les enfants doivent être surveillés de près lorsqu'ils utilisent ou approchent l'appareil.
4. Lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, débranchez la prise avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de les nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
7. Les accessoires non vendus par le fabricant ne sont pas recommandés car ils peuvent provoquer un incendie ou un choc électrique ou entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les fils pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne jamais insérer les aliments à la main. Toujours utiliser un poussoir.
11. Ne pas utiliser vos doigts pour retirer des aliments du disque de broyage lorsque l'appareil est en marche. Cela peut entraîner des blessures.
12. Bien laver à la main toutes les pièces du broyeur dans de l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser.
13. Ne jamais faire fonctionner le broyeur sans surveillance.
14. Ne pas tenter de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.
15. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche s'insérera dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LISTE DES PIÈCES

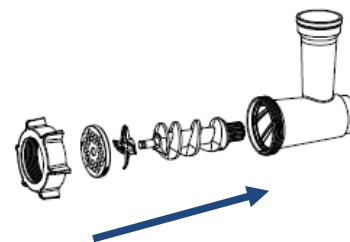
A	Corps principal		1
B	Plateau de viande		1
C	Tarière / Vis sans fin		1
D	Lame de hachoir à viande		1
E	Plaque de broyage grossier		1
F	Plaque de broyage fin		1
G	Plaque de remplissage		1
H	Tête du hachoir à viande		1
I	Bague de retenue		1
J	Poussoir		1
K	Tube de remplissage		3

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 1 :

Insérez la **vis sans fin / tarière** dans la tête du hachoir à viande, l'extrémité des engrenages en premier.

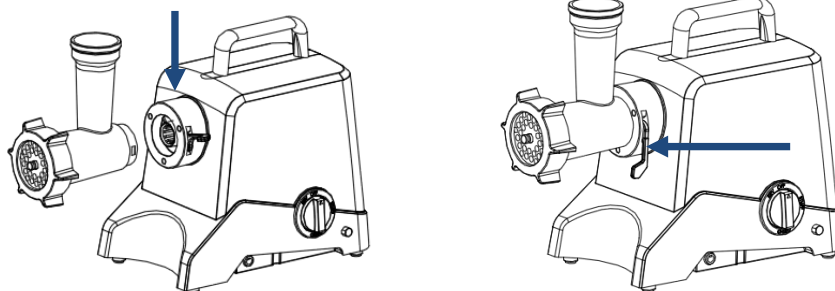
Placez la **lame du hachoir à viande** sur le **goujon de la tarière** (les tranchants doivent être orientés vers l'extérieur et à plat contre la plaque de hachoir à viande une fois correctement installés).



Étape 2 :

Fixez la **tête du hachoir à viande** au carter du moteur.

Appuyez sur la poignée de verrouillage pour vous assurer que la **tête du hachoir à viande** est bien verrouillée.



Étape 3 :

Vissez la **bague de retenue** sur la **tête du hachoir à viande** jusqu'à ce qu'elle soit serrée à la main.

Placez le **plateau à viande** sur la partie verticale de la **tête du hachoir à viande**.

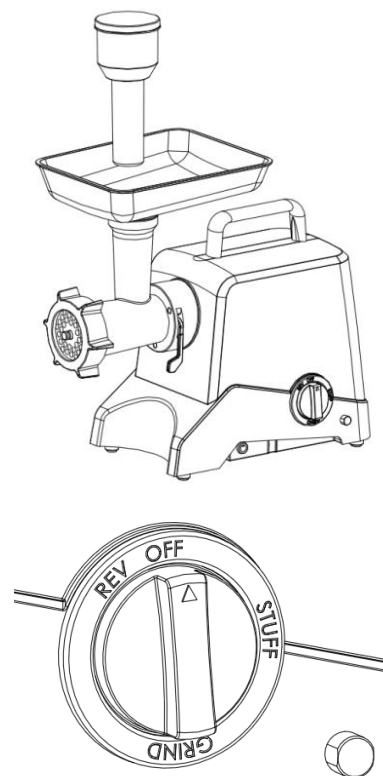
Le hachoir à viande est maintenant prêt pour le broyage.

Broyage

Coupez la viande en lanières de 10 cm x 2 cm. Assurez-vous de retirer tous les os, les chardons et le tendon.

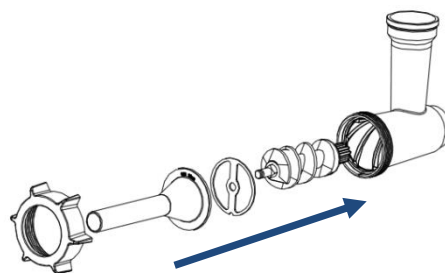
Mettez la viande dans le **plateau à viande**. Tournez le bouton en position GRIND. Utilisez le **poussoir** pour pousser doucement la viande dans la **tête du hachoir à viande**. Ne poussez pas la viande trop rapidement, laissez plutôt le hachoir à viande faire le travail.

REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner le hachoir à viande sans lame et l'une des plaques de hachoir à viande dans la tête. Cela pourrait acheminer la viande dans le moteur.

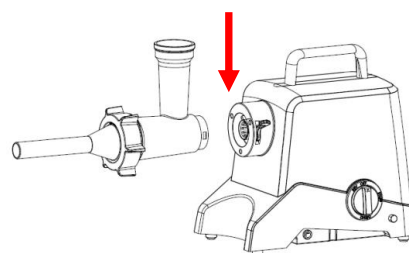


INSTRUCTIONS D'UTILISATION - REMPLISSAGE

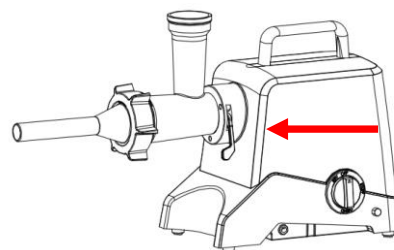
1. Insérez la **vis sans fin / tarière** dans la **tête du hachoir à viande**, l'extrémité des engrenages en premier. Placez ensuite la **plaque de remplissage**, le **tube de remplissage** et la **bague de retenue** individuellement.



2. Fixez la **tête du hachoir à viande** au **carter du moteur**.



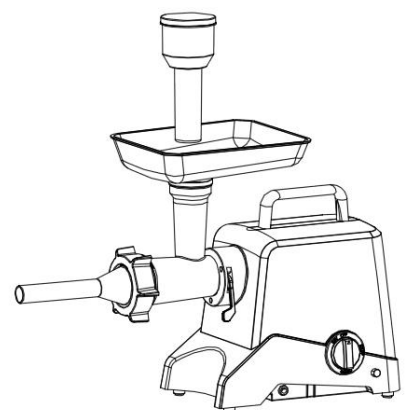
3. Appuyez sur la poignée de verrouillage pour vous assurer que la **tête du hachoir à viande** est bien verrouillée.



4. Vissez la **bague de retenue** sur la **tête du hachoir à viande** jusqu'à ce qu'elle soit serrée à la main.

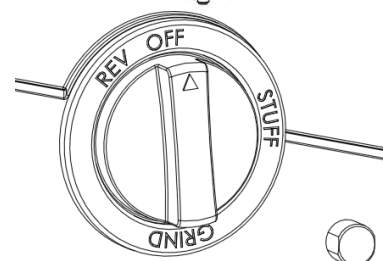
5. Placez le **plateau à viande** sur la partie verticale de la **tête du hachoir à viande**.

6. Maintenant, le hachoir à viande est prêt à farcir les saucisses.

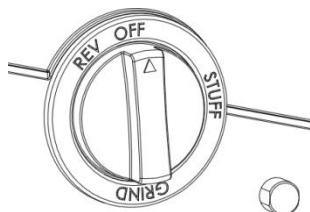
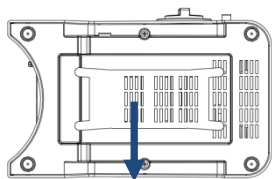


Préparer des saucisses

Glissez l'enveloppe de votre choix sur le **tube de remplissage**. Mélangez la viande hachée et les assaisonnements et ajoutez-la au **plateau à viande**. Tournez le bouton à la position **STUFF**. Utilisez le **poussoir** pour pousser doucement la viande dans la **tête du hachoir à viande**. Ne poussez pas la viande trop rapidement, laissez plutôt le hachoir à viande faire le travail.



SOINS ET ENTRETIEN



Conseils

- ◆ Les cordons sont rangés sous le carter du moteur.
- ◆ Si le hachoir à viande est verrouillé, éteignez-le et appuyez sur le bouton de marche arrière. Si cela ne déverrouille pas le hachoir à viande, éteignez l'appareil, débranchez le cordon électrique de la prise, démontez la tête du hachoir à viande et retirez l'obstruction. Remontez et continuez de broyer.
- ◆ Assurez-vous que le protecteur de surcharge est actif. Si le bouton de protection contre la surcharge se déclenche, appuyez dessus pour le maintenir actif.

Avertissement ! Arrêtez toujours la machine ou assurez-vous que le commutateur GRIND / OFF est sur la position OFF avant d'appuyer sur le bouton de marche arrière, sinon vous risquez d'endommager la machine.

Comment nettoyer votre hachoir à viande:

La viande laissée dans la tête du hachoir à viande peut être enlevée en passant une tranche de pain à travers la tête du hachoir à viande.

1. Avant de nettoyer le hachoir à viande, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
2. Retirez le poussoir et le plateau à viande.
3. Soulevez la poignée de verrouillage pour libérer la tête du hachoir à viande du corps principal.
4. Dévissez la bague de retenue et retirez toutes les pièces de la tête du hachoir à viande. Lavez à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Les pièces du hachoir à viande ne vont pas au lave-vaisselle. NETTOYER IMMÉDIATEMENT APRÈS L'UTILISATION.
5. Rincez à l'eau claire et chaude et séchez immédiatement à la main.
6. Nous vous conseillons de lubrifier la lame et les plaques du broyage avec un silicone aérosol.