

BACK TO BASICS

®

ELECTRIC MEAT GRINDER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

Important Safeguards	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Electric Meat Grinder	4
Helpful Hints	5
Cleaning Your Electric Meat Grinder	5
Recipes	5
Warranty	6

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

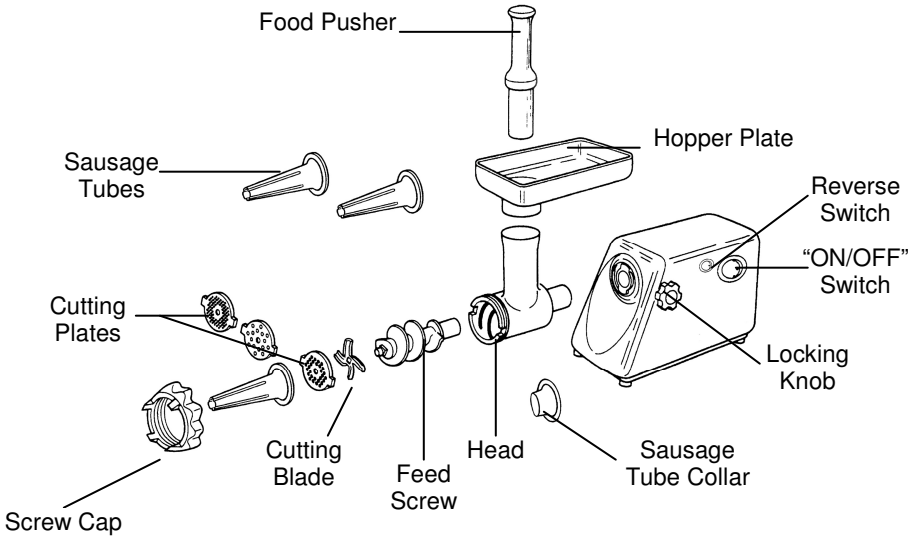
- Read all instructions.
- Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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 attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Avoid contact with moving parts.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. A cut type injury may result.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

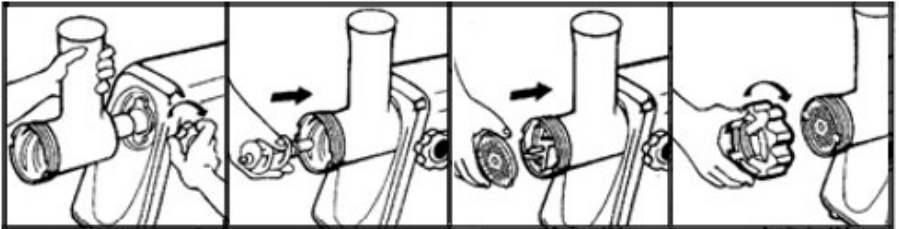
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.

Before assembling your meat grinder wash all parts, **except the motor base** in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. To prolong the life of your meat grinder, **do not wash parts in the dishwasher.**



USING YOUR MEAT GRINDER



Grinding Meat:

1. Place the head tightly into the motor base opening. Holding the head with one hand, place the locking knob in the hole on the side of the motor base and tighten by turning it clockwise.
2. Place the feed screw into the head; long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor base.
3. Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the flat side facing in.

4. Place the desired cutting plate next to the sharp side of the cutting blade, fitting the tabs into the slots.
5. Screw the screw cap clockwise until tight. **Do not over tighten.**
6. Place the hopper plate on the head and fix into position. Cut all meats into pieces so that they fit easily into the hopper opening.
7. Plug the cord into a 120-volt, AC electrical outlet **ONLY**. Set the “ON/OFF” switch to the “ON” position.
8. Use the food pusher to feed foods into the hopper plate opening.
9. When all grinding has been completed, switch the appliance to “OFF” and unplug from the electrical outlet.
10. Clean as directed in the “Cleaning Your Meat Grinder” section of this manual.

Making Sausage:

Prepare the meat by grinding it through the 3/16 inch fine cutting plate and mixing the sausage ingredients until all the spices are evenly distributed.

1. Place the sausage tube collar over the desired size sausage tube. Hold the sausage tube with the collar against the cutting plate.
2. Slide the screw cap over the sausage tube and collar and screw into place.
3. With the motor running, use the food pusher to push the ground sausage meat into 28-30 mm hog casings, 22-24 mm lamb casings, a cloth bag, or a 3½ inch by 24 inch fibrous casing. If casings are not available, form the sausage by hand into the desired shape. **Note:** Sausage should not be allowed to remain at room temperature any longer than necessary. Place in a cooler as soon as possible. Sausage should be allowed to chill and dry in a 28-32°F (-2-0°C) cooler.

HELPFUL HINTS

Do not grind hard items such as bones or nuts.

Do not grind ginger or other materials with a hard fiber. For recipes calling for ginger, use ground ginger.

Do not apply excessive pressure or force while feeding food into the machine as jamming may occur. If the circuit breaker stops the motor, or if the motor continues to function but no meat comes out of the cutting plate, try reversing the motor. If unsuccessful, switch the appliance to “OFF” and clean the appliance before continuing.

Wait 5 or 6 seconds when switching between “ON,” “OFF,” and “REVERSE,” or damage to the gears may occur.

CLEANING YOUR MEAT GRINDER

1. Set the “ON/OFF” switch to “OFF” and unplug the appliance from the electrical outlet.
2. Make sure the motor has stopped completely. Disassemble by following the assembly steps in reverse order. **Note:** To easily remove the cutting plate, place a knife or screwdriver between the cutting plate and head.
3. Remove all food from the appliance.
4. Carefully wash all parts, **except the motor base** in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. **Do not wash any parts in the dishwasher.**
5. Wipe the motor base with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.

Note:

- Do not use any bleaching solution containing chlorine as it will discolor the aluminum surfaces.
- Apply a small amount of vegetable oil to the feed screw, cutting blade, and head after washing and drying.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

PORK SAUSAGE

10 lbs. Pork butts	1 tsp. Ginger
5 tbsp. Salt	1 tbsp. Nutmeg
1 tbsp. Ground white pepper	2 tsp. Thyme
2 tbsp. Rubbed sage	1 pt. Ice water

ONION SAUSAGE

10 lbs. Pork butts	1 tbsp. Coarse black pepper
3½ oz. Salt	1 tbsp. Ground marjoram
½ oz. Powdered dextrose	1 pt. Ice water
2 oz. Finely chopped onions	

ITALIAN SAUSAGE

10 lbs. Pork butts	3 tsp. Crushed hot peppers
5 tbsp. Salt	1 tsp. Caraway seeds
1 tbsp. Cracked fennel seed	1 tbsp. Coriander
2 tsp. Coarse black pepper	1 pt. Ice water
2 tsp. Sugar	

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

BACK TO BASICS

®

HACHE VIANDE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet:
www.registerfocus.com

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation De Votre Hache Viande Électrique	4
Astuces	5
Nettoyage De Votre Hache Viande Électrique	5
Recettes	5
Garantie	6

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire et suivre la totalité des consignes et des mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez, avant de mettre en place, ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Veuillez ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Pour débrancher, réglez la commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence pendant leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur le cordon de rallonge est supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un s'y prenne les pieds, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement à l'intérieur de la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne placez jamais les aliments à la main dans le hachoir. Utilisez toujours le pousse-aliments.
- N'utilisez pas vos doigts pour gratter les aliments pour les faire sortir du disque de décharge pendant que l'appareil est en marche. Une blessure de type coupure risque de se produire.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

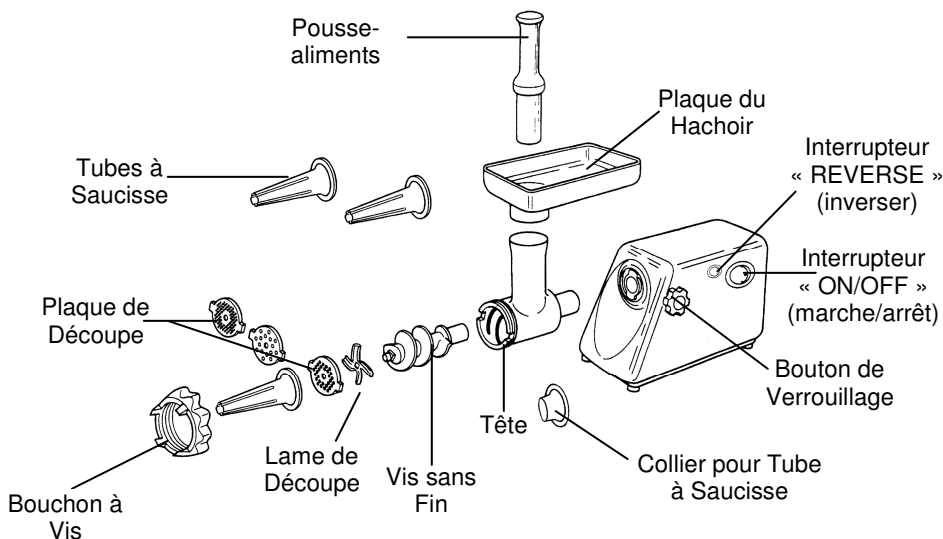
CONSERVEZ CES CONSIGNES

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

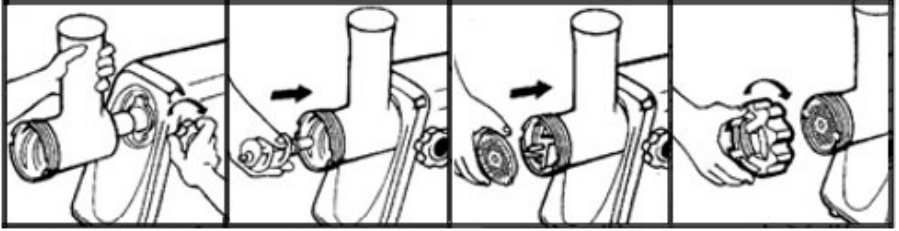
Veillez vérifier soigneusement la totalité de l'emballage avant de le jeter.

L'emballage contient de nombreux accessoires.

Avant d'assembler votre hache viande, lavez toutes les pièces, à l'exception de la **base motorisée** à l'eau chaude savonneuse, rincez bien puis séchez. Pour prolonger la durée de vie de votre hache viande, **ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.**



UTILISATION DE VOTRE HACHE VIANDE ÉLECTRIQUE



Hachage de la Viande:

1. Placez la tête de façon hermétique dans l'ouverture de la base motorisée. En maintenant la tête d'une main, placez le bouton de verrouillage dans le trou sur le côté de la base motorisée puis serrez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placez la vis sans fin à l'intérieur de la tête; l'extrémité longue en premier, en tournant la vis sans fin doucement jusqu'à ce qu'elle s'enfiche dans la base motorisée.
3. Placez la lame de découpe sur l'axe de la vis sans fin en orientant le côté plat vers l'intérieur.
4. Placez la plaque de découpe souhaitée à proximité de l'extrémité coupante de la lame de découpe, en insérant les languettes dans les fentes.
5. Serrez le bouchon à vis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit hermétique. **Ne serrez pas de façon excessive.**
6. Placez la plaque à hacher sur la tête puis fixez-la en position. Découpez toutes les viandes en morceaux de façon à ce qu'elles passent facilement dans l'ouverture du hachoir.
7. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts AC **UNIQUEMENT**. Réglez l'interrupteur « ON/OFF » (marche/arrêt) sur « ON » (marche).
8. Utilisez le pousse-aliments pour placer les aliments à l'intérieur de l'ouverture de la plaque du hachoir.
9. Lorsque tout le hachage est terminé, réglez l'interrupteur sur « OFF » (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise secteur.
10. Nettoyez en suivant les consignes de la section « Nettoyage de Votre Hache Viande Électrique » de ce manuel.

Préparation de la Saucisse:

Préparez la viande en la hachant à travers la plaque de découpe fine de 3/16 pouces et en mélangeant les ingrédients de la saucisse jusqu'à ce que toutes les épices soient distribuées de façon homogène.

1. Placez le collier du tube à saucisse sur le tube ayant la taille souhaitée pour la saucisse. Tenez le tube à saucisse avec le collier contre la plaque de découpe.
2. Faites glisser le bouchon à vis sur le tube à saucisse et le collier et vissez-le en place.
3. Avec le moteur en marche, utilisez le pousse-aliments pour pousser la viande de saucisse hachée dans des boyaux de porc de 28-30 mm, des boyaux d'agneau de 22-24 mm, une poche en tissu, ou un boyau fibreux de 3½ pouces par 24 pouces (8.9cm x 61cm). Si les casings ne sont pas disponibles, formez les saucisses à la main afin de leur donner la forme souhaitée. **Remarque:** La saucisse ne devrait pas demeurer à température ambiante pendant une durée plus longue que nécessaire. Placez-les dans un meuble réfrigéré dès que possible. Les saucisses devraient pouvoir refroidir et sécher à une température de 28-32 °F (-2-0 °C) ou inférieure.

ASTUCES

Ne hachez pas d'éléments durs comme des os ou des fruits à coque.

Ne hachez pas de gingembre ou d'autres matières à fibre dure. Pour les recettes demandant du gingembre, utilisez du gingembre moulu.

N'appliquez pas de pression ou de force excessive lorsque vous placez les aliments dans la machine car celle-ci risque de s'obstruer. Si le coupe-circuit arrête le moteur, ou si le moteur continue de fonctionner mais que la viande ne sort pas du plat de découpe, essayez d'inverser le moteur. En cas d'échec, réglez l'appareil sur « OFF » (arrêt) puis nettoyez l'appareil avant de continuer.

Patiencez 5 ou 6 secondes lorsque vous modifiez le réglage entre « ON » (marche), « OFF » (arrêt), et « REVERSE » (inverser) ou le moteur risque de se détériorer.

NETTOYAGE DE VOTRE HACHE VIANDE ÉLECTRIQUE

1. Réglez le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) sur « OFF » (arrêt) puis débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté. Démontez l'appareil en suivant les instructions de montage en inversant l'ordre des étapes. **Remarque:** Pour retirer facilement la plaque de découpe, placez un couteau ou un tournevis entre la plaque de découpe et la tête.
3. Retirez tous les aliments de l'appareil.
4. Lavez soigneusement toutes les pièces, **à l'exception de la base motorisée** à l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez bien. **Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.**
5. Essuyez la base motorisée à l'aide d'un torchon humide ou d'une éponge. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un détergent doux non abrasif.

Remarque:

- N'utilisez aucune solution blanchissante contenant du chlore car cela risque de décolorer les surfaces en aluminium.
- Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur la vis sans fin, la lame de découpe, et la tête après les avoir lavées et séchées.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES

SAUCISSE DE PORC

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 10 livres (4.5 kg) de Palette de porc | 1 c. à café de Gingembre |
| 5 c. à soupe de Sel | 1 c. à soupe de Noix de muscade |
| 1 c. à soupe de Poivre blanc moulu | 2 c. à café de Thym |
| 2 c. à soupe de Sauge râpée | 1 pt. (0.45L) d'Eau glacée |

SAUCISSE A L'OIGNON

- | | |
|----------------------------------------|-----------------------------------|
| 10 livres (4.5 kg) de Palette de porc | 1 c. à soupe de Poivre noir |
| 3½ oz. (100g) de Sel | 1 c. à soupe de Marjolaine moulue |
| ½ oz. (14g) de Dextrose en poudre | 1 pt. (0.45L) d'Eau glacée |
| 2 oz. (57g) d'Oignons finement émincés | |

SAUCISSE ITALIENNE

- | | |
|---------------------------------------------|------------------------------------|
| 10 livres (4.5 kg) de Palette de porc | 2 c. à café de Sucre |
| 5 c. à soupe de Sel | 3 c. à café de Piment rouge écrasé |
| 1 c. à soupe de Graines de fenouil craquées | 1 c. à café de Graines de cumin |
| 2 c. à café de Poivre noir | 1 c. à soupe de Coriandre |
| | 1 pt. (0.45L) d'Eau glacée |

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____



MOLINO DE CARNE ELÉCTRICO

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics a través de nuestro sitio web.
www.registerfocus.com

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Utilización de Su Molino de Carne Eléctrico.....	4
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de Su Molino de Carne Eléctrico.....	5
Recetas	5
Garantía	6

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocarlo, o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No haga funcionar ningún aparato electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electric puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Para desconectarlo, gire el control a la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del aparato electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

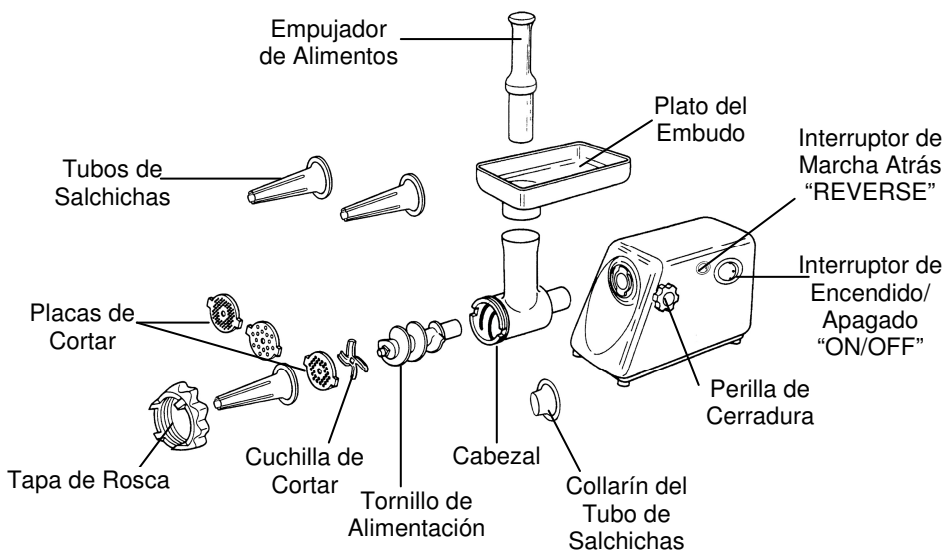
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
- Nunca introduzca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- No use los dedos para raspar el alimento del disco de descarga mientras el aparato esté en marcha. Puede cortarse como resultado de ello.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

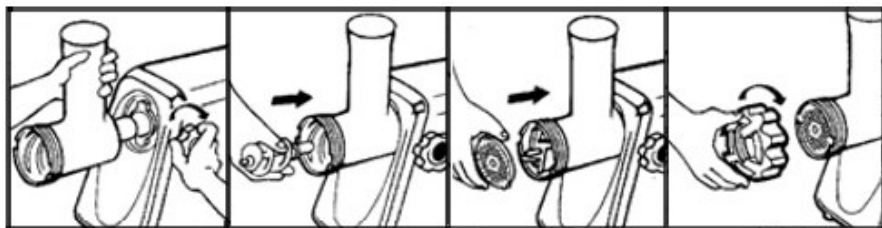
ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Dentro del material de empaque se encuentran muchos accesorios.

Antes de ensamblar el molino de carne, lave todas sus partes, **excepto la base del motor**, en agua jabonosa caliente, enjuáguelas a fondo y séquelas. Para prolongar la vida del molino de carne, **no lave las partes en el lavavajillas.**



UTILIZACIÓN DE SU MOLINO DE CARNE ELÉCTRICO



Molienda de Carne:

1. Coloque el cabezal de manera que quede bien apretado en la abertura de base del motor. Sosteniendo el cabezal con una mano, coloque la perilla de cerradura en el agujero en el lado de la base del motor y aprétielo en el sentido de las agujas del reloj.
2. Coloque el tornillo de alimentación en el cabezal; con el extremo largo primero, girando el tornillo de alimentación ligeramente hasta quedar asentado en la base del motor.
3. Coloque la cuchilla de cortar sobre el eje del tornillo de alimentación con el lado plano hacia adentro.
4. Coloque la placa de cortar deseada junto al lado afilado de la cuchilla de cortar y encaje las pestañas en las ranuras.
5. Atornille la tapa de rosca en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar apretada. **No apriete de más.**
6. Coloque el plato del embudo en el cabezal y encájelo en su lugar. Corte todas las carnes en trozos de modo que quepan fácilmente en la abertura del embudo.
7. Enchufe el aparato **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Coloque el interruptor de encendido/apagado "ON/OFF" en la posición "ON" (encendido).
8. Use el empujador de alimentos para alimentar la comida dentro de la abertura del plato del embudo.
9. Cuando haya terminado de molinar, pase el interruptor a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe el aparato del tomacorriente.
10. Limpie el aparato como se indica en la sección "Limpieza de Su Molino de Carne Eléctrico" de este manual.

Preparación de Salchichas:

Prepare la carne moliendola a través de la placa de cortar fino de 3/16 de pulgada y mezcle los ingredientes de salchicha hasta que todas las especias queden bien distribuidas.

1. Coloque el collarín del tubo de salchichas sobre el tubo de salchichas del tamaño deseado. Sostenga el tubo de salchicha con el collarín contra la placa de corte.
2. Deslice la tapa de rosca sobre el tubo de salchicha y el collarín y enrósquela en su lugar.
3. Con el motor funcionando, use el empujador de alimentos para empujar la carne de salchicha molida en tripas de cerdo de 28-30 mm, tripas de cordero de 22-24 mm, una bolsa de paño o una tripa fibrosa de 3½ pulgadas por 24 pulgadas (8.9cm x 61cm). Si las tripas no están disponibles, forme la salchicha a mano a la forma deseada. **Nota:** No debería permitirse que las salchichas permanezcan a la temperatura ambiente más tiempo de lo necesario. Colóquelas en un refrigerador cuanto antes. Deberá permitirse que la salchicha se enfríe y seque en un refrigerador ajustado a 28-32 °F (-2-0 °C).

CONSEJOS PRÁCTICOS

No moline alimentos difíciles como huesos o nueces.

No moline jengibre u otros materiales de fibra dura. Para recetas que usan jengibre, use jengibre molido.

No aplique excesiva presión o fuerza al introducir el alimento en la máquina ya que podría atascarla. Si el cortacircuitos para el motor, o si el motor sigue funcionando pero ninguna carne sale de la placa de cortar, intente dar marcha atrás al motor. Si esto no funciona, apague el aparato electrodoméstico (interruptor en posición apagada "OFF") y límpielo antes de continuar.

Espere 5 o 6 segundos al cambiar entre el encendido "ON", el apagado "OFF" y la marcha atrás "REVERSE", pues de lo contrario puede dañar los engranajes.

LIMPIEZA DE SU MOLINO DE CARNE ELÉCTRICO

1. Coloque el interruptor de encendido en la posición apagada "OFF" y desconecte el aparato del tomacorriente.
2. Asegúrese de que el motor se haya parado por completo. Desmonte el aparato siguiendo los pasos de ensambladura en orden inverso. **Nota:** Para retirar fácilmente la placa de cortar, coloque un cuchillo o destornillador entre la placa de cortar y el cabezal.
3. Retire todo alimento del aparato electrodoméstico.
4. Con cuidado lave todas las partes, **excepto la base del motor**, en agua tibia jabonosa, enjuague y seque a fondo. **No lave ninguna pieza en el lavavajillas.**
5. Limpie la base del motor con un paño o esponja húmedos. Para eliminar las manchas persistentes, utilice un limpiador suave, no abrasivo.

Nota:

- No use ninguna solución de blanqueo que contenga cloro puesto que descolorará las superficies de aluminio.
- Después de lavar y secar, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal al tornillo de alimentación, la cuchilla de corte y el cabezal.

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

RECETAS

SALCHICHA DE CARNE DE CERDO

10 lb. (4.5 kg) Hombros de cerdo	1 cda. Jengibre
5 cda. Sal	1 cda. Nuez moscada
1 cda. Pimienta blanca molida	2 cdtas. Tomillo
2 cdas. Salvia frotada	1 pinta (0.45L) Agua helada

SALCHICHA DE CEBOLLA

10 lb. (4.5 kg) Hombros de cerdo	1 cda. Pimienta negra gruesa
3 ½ oz. (100g) Sal	1 cda. Mejorana molida
½ oz. (14 g) Dextrosa en polvo	1 pinta (0.45L) Agua helada
2 oz. (57g) Cebollas finamente picadas	

SALCHICHA ITALIANA

10 lb. (4.5 kg) Hombros de cerdo	3 cdtas. Ajís picantes aplastados
5 cda. Sal	1 cdtas. Semillas de alcaravea
1 cda. Semilla de hinojo rajada	1 cda. Cilantro
2 cdtas. Pimienta negra gruesa	1 pinta (0.45L) Agua helada
2 cdtas. Azúcar	

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electriccs, LLC ("Focus Electriccs") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electriccs. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electriccs si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICCS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electriccs por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electriccs, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electriccs en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electriccs, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electriccs, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electriccs. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

