

EdgeCraft[®]

by Chef'sChoice

ELECTRIC MEAT GRINDER

E720 | Meat Grinder

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

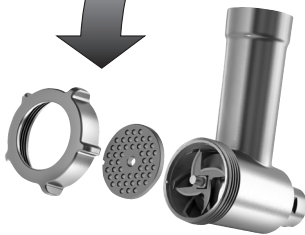
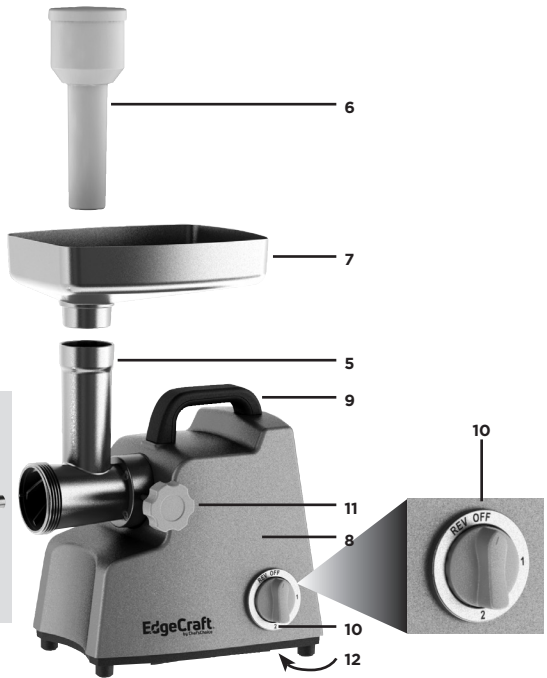
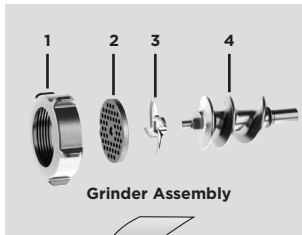
1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse motor housing in water or other liquid or operate in wet areas.
3. When grinder is powered, place hands only on recommended surfaces. Finger, hand or body contact with the moving parts can result in serious injury.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled grinder with hopper and food pusher.
7. Never put your fingers near the feed tube while grinder is operating.
8. Keep loose clothing, hair and kitchen utensils away from moving parts to reduce the risk of personal injury or damage to the grinder.
9. 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 grinder if damaged to the nearest authorized service facility or to The Legacy Companies for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
13. Cutting blade and grinding plate are very sharp. Handle carefully when cleaning. Avoid contact with cutting edges.
14. Do not attempt to grind or extrude any non-food material with this grinder.
15. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in anyway.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

PARTS LIST

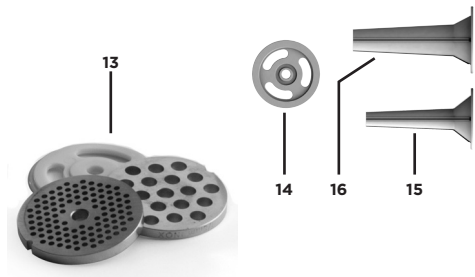
1. Locking ring
2. Grinding plate
3. Cutting blade
4. Auger
5. Feed/grinder tube (cylinder)
6. Food pusher
7. Hopper
8. Motor housing
9. Carrying handle
10. Power switch
11. Locking knob
12. Overload/reset switch
13. 3 Grinding plates



Important! Assemble cutting blade correctly, as shown. Flat side against grinding plate.

Sausage Attachment Kit

14. Sausage Spacer Plate
15. Sausage Tube, small
16. Sausage Tube, large



ASSEMBLING THE GRINDER FOR THE FIRST TIME

1. Always make sure the grinder is not plugged in during assembly.
2. Place the motor housing on a clean, dry, smooth, horizontal surface.
3. Insert the assembled grinder assembly (which includes items 1 to 5) into the opening of the motor housing. Make sure the locking knob (11) screw is fully retracted and does not interfere with the insertion. Slightly twist the grinder head back and forth to ensure it seats properly into the motor housing. Tighten the locking knob snugly until the grinder head is properly secured in the motor housing. Do not overtighten the locking knob.
4. Place the hopper (7) on top of the feed/grinder tube (5).
5. Insert the food pusher (6) into the hopper opening.

DISASSEMBLING AND RE-ASSEMBLING THE GRINDER HEAD

1. Make sure unit is turned off and unplugged.
2. Remove the food pusher (6) and lift off the hopper (7).
3. Remove the grinder head assembly from the motor housing by first loosening the locking knob (11) and then, with a slight back and forth twisting motion, pull out the grinder head assembly.
4. While firmly holding the grinder head assembly, loosen and remove the locking ring. (Tip: it may be easier to loosen the locking ring while grinder is fully assembled.)
5. Carefully remove the grinding plate (2). (**Caution!** The holes have sharp edges.) Observe that the grinding plate has a half circle notch which aligns with a similarly shaped key in the feed/grinding tube.
6. Next, carefully remove the cutting blade (3). (**Caution!** The blade has very sharp edges.) Observe that the flat sides of the cutting blades face and are adjacent to the grinding plate. It is extremely important that when re-assembling the grinder head, the cutting blade be properly positioned. Failing to do so may damage the unit.
7. Now, pull out the auger (4).
8. To assemble the grinder head, follow the above steps in reverse.

NOTE: DO NOT OVER-TIGHTEN LOCKING RING

USING THE GRINDER

Before using the grinder for the first time, lift the food hopper from the feed tube and then remove the grinder assembly from the motor housing and disassemble it (as described above) for cleaning. Wash the locking ring, grinding plate, cutting blade, auger, feed/grinding tube, food pusher and hopper in warm soapy water. Blow away water from the holes in the grinding plate. (Tip: A hair dryer works very effectively, but do not use the "high" heat setting.) Coat the grinding plate, cutting blade, locking ring and auger sparingly with vegetable oil or other USDA approved food grade lubricant.

After re-assembling the grinder assembly, insert it into the motor housing and place the hopper on top of the feed tube. Insert the food pusher into the hopper opening. Make sure all parts are in the correct position and properly secured.

The Power switch for the grinder has four positions. Placing the power switch in the number 1 position runs the grinder at a low speed intended for sausage stuffing. Position 2 on the power switch runs the grinder at full speed intended for most grinding. "REV" puts the motor temporarily in reverse for clearing jams. In the Off position, the grinder is powered off.

1. Make sure the power switch is in the "OFF" position.
2. Insert plug into a 120V, 60Hz, power outlet.
3. Place a sufficiently large bowl under the grinder assembly.
4. Place the food into the hopper, but do not start to feed it into the feed/grinder tube until the unit is turned on. Food should be cut into strips or cubes (see "Tips" on page 7).
5. Turn the switch to the "2" position and the grinder will operate at full speed. Start feeding food into feed tube as soon as possible.
6. Use the food pusher to feed the food through the hopper opening into the feed/grinder tube.

CLEARING JAMS

If sinew, tendons, bone or some foreign object slows down or stops the grinder motor, immediately turn the unit “off.” To clear the jam, turn the power switch to the “Reverse” position and release it quickly. You may need to repeat this 2 or 3 times.

For minor jams caused by excessive sinew, you may be able to then turn the grinder back to the number 2 setting and resume grinding.

If the unit continues to jam, you will need to turn the grinder “off”, unplug it and disassemble the grinding head and clean all its parts.

Your Chef’sChoice Professional Grinder is also equipped with an overload switch (12) to protect the motor from overheating or being damaged in case of a major jam. Should the overload switch trip and stop the grinder:

1. Turn “off” the grinder.
2. Wait 10 seconds.
3. Reset the overload switch by pressing it in (see Figure 3).
4. Turn the power switch to the “REV” position and quickly release it to clear the blockage.
5. Turn the unit “off” and unplug the cord.
6. Disassemble the grinding head and clean all parts.
7. Re-assemble the grinder and continue grinding.

MOUNTING THE SAUSAGE STUFFER ON THE GRINDER

1. Make sure the fully assembled grinder is turned “off” and unplugged.
2. Unscrew the locking ring (1) and remove the grinding plate (2) and cutting blade (3). Set them aside.
3. Insert the sausage spacer plate (14) onto the shaft on the front of the auger (see Figure 1).
4. Place the “sausage tube” (15) in front of the feed/grinder tube.
5. Screw on the locking ring and hand tighten until snug.

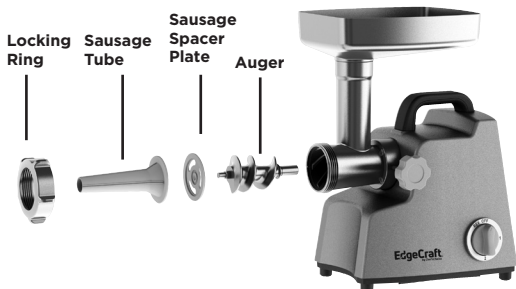


Figure 1. Mounting the sausage stuffer on the grinder.

SAUSAGE MAKING

1. After grinding the meat as described on pages 5 and 6, mix in all the other ingredients and thoroughly chill the mixture for 30 minutes to 1 hour.
2. Make sure the grinder is turned “off” and unplugged from its power source. Now mount the sausage stuffer onto the grinder as shown in Figure 1.
3. Dry casings, whether natural or artificial, typically need to be soaked in water until they are soft and pliable; follow manufacturer’s instructions. It is easiest to work with a 3-4 foot section. Find the opening in one end of the casing and slide it onto the selected sausage tube. Continue sliding the rest of the casing onto the sausage tube (see Figure 2) until 2-3 inches remain. Tie a knot in this remaining section.
4. Load the chilled mixture into the hopper and turn the grinder to the number 1 position. Using the pusher, feed the mixture through the opening in the hopper into the feeding/ grinding tube.
5. Stuff the casing until only 2-3 inches of empty casing are left on the sausage tube. Do not overstuff the casing as this may cause it to burst. Remove casing from tube and tie a knot at this end.
6. Refrigerate any remaining mixture.
7. If the casing is unevenly filled, lay it on a table and gently form it into a uniform thickness.
8. You can form sausage links by carefully pinching the casing and twisting the sausage link a full 360°. Reverse the twisting direction for each link.
9. Follow recipe instructions on proper drying, smoking and storage.

TIPS, FOR BEST RESULTS

1. Chill raw meats and seafood thoroughly (but do not freeze) prior to grinding.
2. Meats should be free of bones and tendons; fruits should be free of seeds and nuts should be cleaned of shells.
3. Meats and other foods should be cut into cubes or strips small enough so they easily fit through the hopper opening and into the feed/grinder tube.
4. Prior to making sausages, thoroughly lubricate the outside of the stuffing tube with vegetable oil or another food grade lubricant. This prevents the casing from “hanging-up” on the tube during the stuffing process; one of the most common causes for burst casings.
5. In general, one of the most important aspects of grinding and sausage making is to keep the meat as cold as possible (but not frozen) throughout the process. This helps in not only its processing, but discourages the growth of bacteria.



Figure 2. Sausage casing mounted on fully assembled grinder with sausage making attachment.

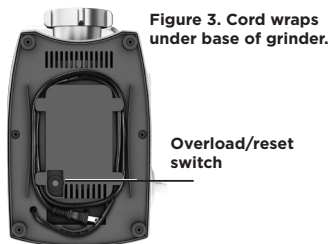


Figure 3. Cord wraps under base of grinder.

Overload/reset switch

CORD SAFETY

A short power supply cord is provided with this appliance to reduce the risk of the cord becoming entangled, or tripping over it resulting in an injury. While The Legacy Companies does not recommend it, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, it must have an integral ground wire, a three prong plug and the marked electrical rating of the extension cord should be at least 10 amperes. The longer cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or pets or tripped over.

CLEANING AND STORAGE

Note: Before cleaning or removing any part of the grinder for maintenance, always turn the unit "off" and unplug the cord from the outlet. *Never immerse the motor housing in water or other liquid.*

Cleaning: Grinder parts can be removed and disassembled from the motor housing for thorough cleaning as described in previous sections (page 5). Wash in warm soapy water with a soft cloth or sponge. Careful! The cutting blade has very sharp edges and the holes in the grinding plate also have sharp edges. Keep hands clear!

After cleaning, sparingly coat the grinding plate, cutting blade, auger and locking ring with vegetable oil.

Never use steel wool or scouring powder on any parts.

Do Not wash any of the detachable parts of the grinder in a dishwasher.

The grinder's motor housing can be cleaned by wiping with a soft, moist cloth.

SERVICE

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts are inside.

Refer servicing to qualified personnel.

In the event service is needed, return your grinder to The Legacy Companies, where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. If failure occurs within the warranty period there may be no charge.

Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the grinder on a separate sheet inside the box.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Made in China.

chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

Conforms to UL Std. 1083

© 2021 The Legacy Companies

H21

E/F/S

G7202z2

EdgeCraft[®]

by Chef'sChoice

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

E720 | Hachoir à viande

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
IL EST ESSENTIEL DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il faut toujours respecter les consignes de sécurité, notamment :

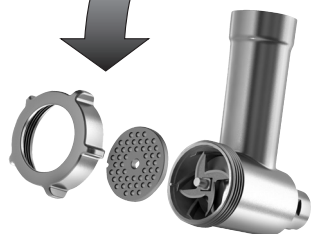
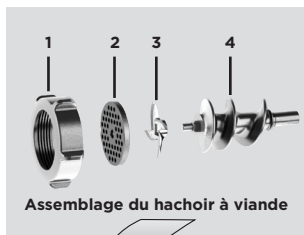
1. Lisez toutes les instructions. Chaque utilisateur doit lire ce guide.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne l'utilisez pas dans les emplacements mouillés.
3. Lorsque le hachoir est en marche, placez les mains uniquement sur les surfaces recommandées. Un contact des doigts, des mains ou du corps avec les pièces mobiles peut entraîner une blessure grave.
4. Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'enfoncez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours un hachoir entièrement assemblé avec une trémie d'alimentation et un poussoir d'aliments.
7. Ne placez jamais les doigts à proximité du tube d'alimentation pendant que le hachoir est en marche.
8. Pour réduire le risque de blessures corporelles ou de dommages au hachoir, gardez les vêtements lâches, les cheveux ou ustensiles de cuisine éloignés des pièces mobiles.
9. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou une fois qu'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner le hachoir au centre de service autorisé le plus proche ou à The Legacy Companies pour une vérification, une réparation ou un réglage mécanique ou électrique.

10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
13. La lame de hachage et la plaque de hachage sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin pendant le nettoyage. Évitez tout contact avec les bords tranchants.
14. Ne tentez pas de hacher ou extraire des produits non alimentaires avec ce hachoir.
15. ATTENTION! Il se peut que cet appareil soit muni d'une fiche polarisée (une borne est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'enfoncera dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement, insérez-la en sens inverse. Si elle ne s'enfonce toujours pas, faites appel à un électricien agréé. Ne modifiez la fiche d'aucune manière.

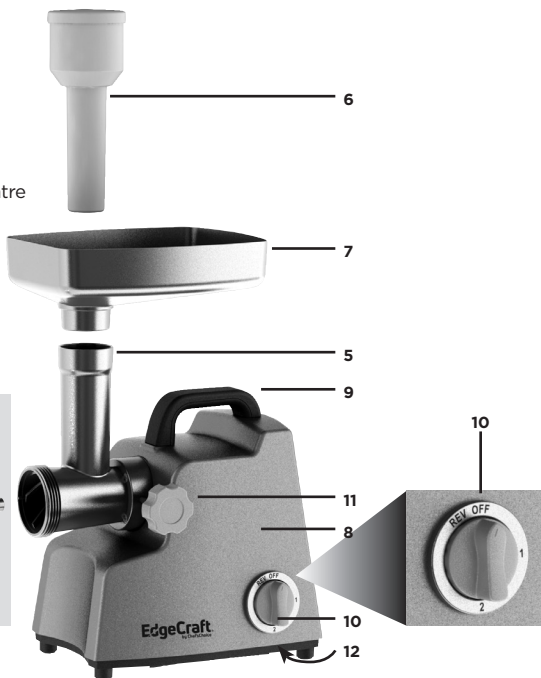
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

LISTE DES PIÈCES

1. Bague de verrouillage
2. Plaque de hachage
3. Lame de hachage
4. Vis sans fin
5. Tube d'alimentation/de broyage (cylindre)
6. Poussoir d'aliments
7. Trémie d'alimentation
8. Boîtier du moteur
9. Poignée de transport
10. Interrupteur de marche/arrêt
11. Bouton de verrouillage
12. Interrupteur de protection contre les surcharges/réinitialisation
13. 3 Plaques de hachage

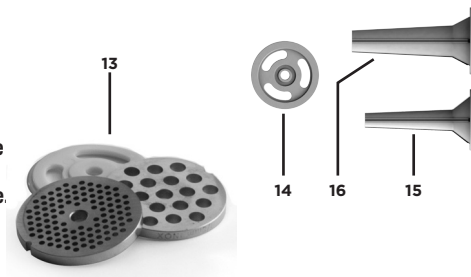


Important! Placez la lame de hachage correctement, tel qu'illustré. Côté plat contre la plaque de hachage.



Trousse d'accessoires pour saucisse

14. Plaque de séparation des saucisses
15. Petit tube à saucisses
16. Grand tube à saucisses



ASSEMBLAGE DU HACHOIR POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Vérifiez toujours que le hachoir n'est pas branché pendant l'assemblage.
2. Placez le boîtier du moteur sur une surface horizontale propre, sèche et lisse.
3. Insérez le hachoir assemblé (comprenant les articles 1 à 5) dans l'ouverture du boîtier du moteur. Veillez à ce que la vis du bouton de verrouillage (11) soit entièrement rétractée et ne gêne pas l'insertion. Tournez légèrement la tête du hachoir dans un mouvement de va-et-vient pour vous assurer qu'elle repose correctement dans le boîtier du moteur. Serrez bien le bouton de verrouillage jusqu'à ce que la tête du hachoir repose fermement en place dans le boîtier du moteur. Évitez de trop serrer le bouton de verrouillage.
4. Placez la trémie d'alimentation (7) en haut du tube d'alimentation/de broyage (5).
5. Insérez le poussoir d'aliments (6) dans l'ouverture de la trémie d'alimentation.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA TÊTE DU HACHOIR

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
2. Retirez le poussoir d'aliments (6) et soulevez la trémie d'alimentation (7) pour la retirer.
3. Retirez la tête de hachoir du boîtier du moteur en desserrant tout d'abord le bouton de verrouillage (11), puis, faites sortir la tête de hachoir en la tournant légèrement dans un mouvement de va-et-vient.
4. Tout en tenant fermement la tête de hachoir, desserrez et retirez la bague de verrouillage. (Conseil : Il peut s'avérer plus facile de desserrer la bague de verrouillage pendant que le hachoir est entièrement assemblé.)
5. Retirez la plaque de hachage (2) avec précaution. (**Attention!** Les trous ont des bords tranchants.) Remarquez que la plaque de hachage a une encoche en demi cercle qui s'aligne avec une clé de forme similaire dans le tube d'alimentation/de broyage.
6. Ensuite, retirez la lame de hachage (3). (**Attention!** La lame a des bords très tranchants.) Remarquez que les côtés plats des lames de hachage font face et sont adjacentes à la plaque de hachage. Il est extrêmement important qu'au moment d'assembler à nouveau la tête de hachoir, la lame de hachage soit placée correctement. Ne pas le faire peut endommager l'appareil.
7. Faites maintenant sortir la vis sans fin (4).
8. Pour assembler la tête de hachoir, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.

REMARQUE : NE SERREZ PAS TROP LA BAGUE DE VERROUILLAGE

UTILISATION DU HACHOIR

Avant d'utiliser le hachoir pour la première fois, soulevez la trémie d'alimentation du tube d'alimentation, puis retirez le hachoir du boîtier du moteur et démontez-le (comme décrit ci-dessus) pour le nettoyer. Lavez la bague de verrouillage, la plaque de hachage, la lame de hachage, la vis sans fin, le tube d'alimentation/de broyage, le poussoir d'aliments et la trémie d'alimentation à l'eau savonneuse chaude. Soufflez pour éliminer l'eau des trous de la plaque de hachage. (Conseil : Un sèche-cheveux est très efficace mais ne l'utilisez pas sur le réglage « très chaud ».) Enduisez légèrement la plaque de hachage, la bague de verrouillage de la plaque de hachage et la vis sans fin d'huile végétale ou autre lubrifiant approuvé par l'USDA pour un usage alimentaire.

Après avoir assemblé à nouveau le hachoir, insérez-le dans le boîtier du moteur et placez la trémie d'alimentation en haut du tube d'alimentation. Insérez le poussoir d'aliments dans l'ouverture de la trémie d'alimentation. Assurez-vous que toutes les pièces sont dans la bonne position et fixées correctement.

L'interrupteur de marche/arrêt du hachoir a quatre positions. Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur la position numéro 1 fait fonctionner le hachoir à une faible vitesse qui convient à la chair à saucisse. La position numéro 2 de l'interrupteur de marche/arrêt fait fonctionner le hachoir à vitesse maximale convenant à la majorité des hachages. « REV (INV) » fait marcher le moteur temporairement en sens inverse pour libérer les blocages. En position Off (Arrêt), l'alimentation électrique au hachoir est coupée.

1. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position « OFF (ARRÊT) ».
2. Insérez la fiche dans une prise de courant de 120 volts, 60 Hz.
3. Placez un bol suffisamment grand sous le hachoir.

- Placez les aliments dans la trémie d'alimentation mais ne commencez pas à les enfoncer dans le tube d'alimentation/de broyage avant que l'appareil ne soit mis en marche. Les aliments doivent être coupés en lamelles ou dés (voir « Conseils » à la page 7).
- Tournez l'interrupteur en position « 2 » et le hachoir fonctionnera à vitesse maximale. Commencez à enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation dès que possible.
- Utilisez le poussoir d'aliments pour enfoncer les aliments par l'ouverture de la trémie d'alimentation, dans le tube d'alimentation/de broyage.

LIBÉRATION DES BLOCAGES

Si des tendons, os ou autres corps étrangers ralentissent ou arrêtent le moteur du hachoir, mettez immédiatement l'appareil en position « off (arrêt) ». Pour libérer le blocage, mettez l'interrupteur en position « Reverse (Inverser) » et relâchez-le rapidement. Il se peut que vous ayez besoin de répéter cette étape 2 ou 3 fois. Pour les petits blocages résultant d'un excès de tendons, il se peut que vous puissiez ensuite remettre le hachoir sur le réglage numéro 2 et poursuivre le hachage.

Si l'appareil continue d'être bloqué, vous devez « éteindre » le hachoir, le débrancher et démonter la tête de hachoir et en nettoyer toutes les pièces.

Votre hachoir professionnel Chef'sChoice est également muni d'un interrupteur de protection contre les surcharges (12) pour protéger le moteur des surchauffes ou des dommages causés par un blocage important. Si l'interrupteur de protection contre les surcharges se déclenche et arrête le hachoir :

- Mettez le hachoir en position « off (arrêt) ».
- Attendez 10 secondes.
- Réinitialisez l'interrupteur de protection contre les surcharges en l'appuyant (voir la Figure 3).
- Mettez l'interrupteur en position « REV (INV.) » et relâchez-le rapidement pour libérer le blocage.
- Mettez l'appareil en position « off (arrêt) » et débranchez le cordon électrique.
- Démontez la tête de hachoir et nettoyez toutes les pièces.
- Assemblez à nouveau le hachoir et poursuivez le hachage.

INSTALLATION DU REMPLISSEUR DE SAUCISSE SUR LE HACHOIR

- Assurez-vous que le hachoir entièrement assemblé est en position « off (arrêt) » et débranché.
- Dévissez la bague de verrouillage (1) et retirez la plaque de hachage (2) et la lame de hachage (3). Mettez-les de côté.
- Insérez la plaque de séparation des saucisses (14) sur l'arbre à l'avant de la vis sans fin (voir la Figure 1).
- Placez le « tube à saucisses » (15) devant le tube d'alimentation/de broyage.
- Vissez la bague de verrouillage et serrez bien à la main.

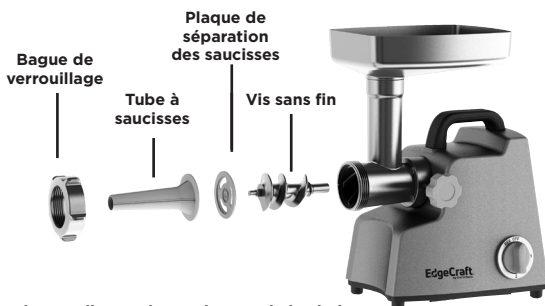


Figure 1. Installation du remplisseur de saucisse sur le hachoir.

FABRICATION DES SAUCISSES

1. Une fois que vous avez haché la viande suivant les instructions des pages 5 et 6, ajoutez et mélangez tous les autres ingrédients et faites complètement refroidir le mélange pendant 30 minutes à 1 heure.
2. Assurez-vous que le hachoir est en mode « off (arrêt) » et débranché de sa source d'alimentation électrique. Placez maintenant le remplisseur de saucisse sur le hachoir, comme illustré dans la Figure 1.
3. Les boyaux secs, qu'ils soient naturels ou artificiels, ont normalement besoin d'être trempés dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient mous et souples; suivez les instructions du fabricant. Le plus simple est de travailler avec une section de 0,91 m à 1,22 m. Trouvez l'ouverture à une extrémité du boyau et enfillez-le sur le tube à saucisses de votre choix. Continuez d'enfiler le reste du boyau sur le tube à saucisses (voir la Figure 2), de façon à ce qu'il reste 5 à 7,6 cm. Faites un nœud avec la section restante.
4. Placez le mélange refroidi dans la trémie d'alimentation et mettez le hachoir en position numéro 1. En vous servant du poussoir, enfoncez le mélange dans l'ouverture de la trémie d'alimentation et dans le tube d'alimentation/de broyage.
5. Remplissez le boyau jusqu'à ce qu'il ne reste que 5 à 7,6 cm de boyau vide sur le tube à saucisses. Ne remplissez pas trop le boyau puisque cela pourrait le faire éclater. Retirez le boyau du tube et serrez un nœud à cette extrémité.
6. Réfrigérez tout reste de mélange.
7. Si le boyau n'est pas rempli uniformément, posez-le sur une table et formez-le délicatement pour lui donner une épaisseur uniforme.
8. Vous pouvez former des chapelets de saucisses en serrant le boyau avec soin et en tordant complètement le chapelet de saucisses à 360°. Changez le sens de torsion à chaque chapelet.
9. Suivez les instructions de la recette concernant le séchage, le fumage et l'entreposage corrects.

CONSEILS PRATIQUES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

1. Faites complètement refroidir les viandes et poissons crus (mais ne congelez pas) avant le hachage.
2. Les viandes ne doivent contenir aucun os ou tendon; les fruits ne doivent contenir aucune graine et vous devez éliminer les coquilles des noix.
3. Les viandes et autres aliments doivent être coupés en dés ou lamelles suffisamment petit(e)s pour tenir facilement dans l'ouverture de la trémie d'alimentation et dans dans le tube d'alimentation/de broyage.
4. Avant de préparer les saucisses, lubrifiez complètement l'extérieur du tube de remplissage avec de l'huile végétale ou un autre lubrifiant de qualité alimentaire. Ceci empêchera le boyau de « pendre » sur le tub pendant le processus de remplissage, l'une des causes les plus courantes d'éclatement des boyaux.
5. En général, l'un des aspects les plus importants du hachage et de la fabrication des saucisses est de garder la viande la plus froide possible (mais non congelée) au cours du processus. Ceci aidera non seulement le traitement, mais découragera également la croissance des bactéries



Figure 2. Boyau de saucisse installé sur le hachoir entièrement assemblé avec l'accessoire de fabrication des saucisses.



Figure 3. Le cordon électrique s'enroule sous la base du hachoir.

Interrupteur de protection contre les surcharges/réinitialisation

SÉCURITÉ DU CORDON ÉLECTRIQUE

Un cordon d'alimentation court est fourni avec cet appareil pour réduire les risques de blessures résultant d'un enchevêtrement du cordon ou d'un trébuchement sur le cordon. Bien que The Legacy Companies ne les recommande pas, vous pouvez utiliser des rallonges si vous le faites en faisant preuve de prudence. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être munie d'un fil intégral mis à la terre, d'une fiche à trois broches et les caractéristiques électriques nominales marquées sur la rallonge doivent être d'au moins 10 ampères. Le cordon d'alimentation plus long doit être placé de façon à ce qu'il ne dépasse pas par-dessus le revêtement de comptoir ou plateau de table où les enfants ou animaux familiers pourraient le tirer ou une personne pourrait trébucher dessus.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

Remarque : Avant de nettoyer ou de retirer une pièce quelconque du hachoir pour en assurer l'entretien, mettez toujours l'appareil en mode « off (arrêt) » et débranchez le cordon électrique de la prise. *N'immergez jamais le boîtier du moteur dans l'eau ou d'autres liquides.*

Nettoyage : Les pièces du hachoir peuvent être retirées et démontées du boîtier du moteur pour assurer un nettoyage à fond, comme décrit dans les sections précédentes (page 5). Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, avec un linge doux ou une éponge. Attention! La lame de hachage a des bords très tranchants et les trous de la plaque de hachage ont également des bords tranchants. Gardez les mains à l'écart!

Après le nettoyage, enduisez légèrement la plaque de hachage, la lame de hachage, la vis sans fin et la bague de verrouillage d'une huile végétale.

N'utilisez jamais de laine d'acier ou de poudre à recurer sur une pièce quelconque.

Ne lavez aucune pièce amovible du hachoir dans un lave-vaisselle.

Le boîtier du moteur du hachoir peut être nettoyé avec un linge doux humide.

SERVICE D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Aucune pièce interne ne peut être entretenue ou réparée par l'utilisateur. Veuillez consulter un personnel qualifié pour les réparations et l'entretien.

En cas de besoin de service, vous pouvez retourner votre hachoir à The Legacy Companies, pour une estimation du coût de réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique avant que la réparation ne soit entreprise. En cas de défaillance pendant la période de garantie, il se peut que la réparation soit gratuite.

Veuillez joindre votre adresse et une description courte du problème ou dommage au hachoir sur une feuille de papier séparée à l'intérieur de la boîte.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Fabriqué en Chine.

chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevet(s) EdgeCraft ou brevets en instance, tel qu'indiqué sur le produit. Chef'sChoice®, EdgeCraft® et la conception générale de ce produit sont des marques déposées de EdgeCraft Corporation.

Conforme à la norme UL 1083

© 2021 The Legacy Companies

H21

E/F/S

G7202z2

EdgeCraft[®]

by Chef'sChoice

MOLEDOR ELÉCTRICA DE CARNE

E720 | Moledora de carne

LEE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
ES ESENCIAL QUE SIGAS ESTAS INSTRUCCIONES
PARA LOGRAR RESULTADOS ÓPTIMOS.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Cuando utilices equipos electrodomésticos, siempre debes cumplir con las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

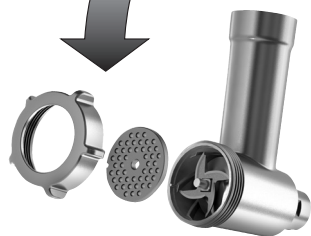
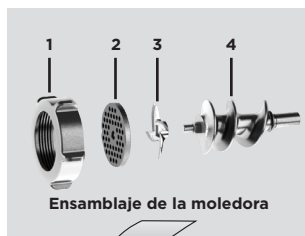
1. Lee todas las instrucciones. Todos los usuarios deben leer este manual.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerjas la carcasa del motor en agua u otro líquido ni la operes en áreas húmedas.
3. Cuando la moledora esté funcionando, coloca las manos solo en las superficies recomendadas. El contacto de los dedos, las manos o el cuerpo con las partes móviles puede provocar lesiones graves.
4. Es necesario vigilar atentamente el electrodoméstico si será usado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufa el cable del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o sacar piezas y antes de limpiar.
6. Evita entrar en contacto con las piezas móviles. Nunca viertas alimentos a mano. Usa siempre una moledora completamente ensamblada con tolva y empujador de alimentos.
7. Nunca coloques los dedos cerca del tubo de alimentación mientras la moledora está funcionando.
8. Mantén la ropa suelta, el cabello y los utensilios de cocina alejados de las piezas en movimiento para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la moledora.
9. No uses ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañados, o si se ha caído o no funciona o se ha dañado de cualquier manera. Retorna la moledora si se daña al centro de mantenimiento autorizado más cercano o a The Legacy Companies para revisión, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.

10. El uso de accesorios que no sean los recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descarga eléctrica o lesiones.
11. No usar en exteriores.
12. No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni haga contacto con superficies calientes.
13. La cuchilla de corte y la placa de molienda están muy afiladas. Manipúlalas con cuidado al limpiarlas. Evita el contacto con los bordes cortantes.
14. No intentes moler o extrudir ningún material que no sea comida con esta moledora.
15. ¡CUIDADO! Este electrodoméstico puede estar equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dale vuelta. Si aún no entra completamente, contacta a un electricista certificado. No modificar el enchufe de ninguna forma.

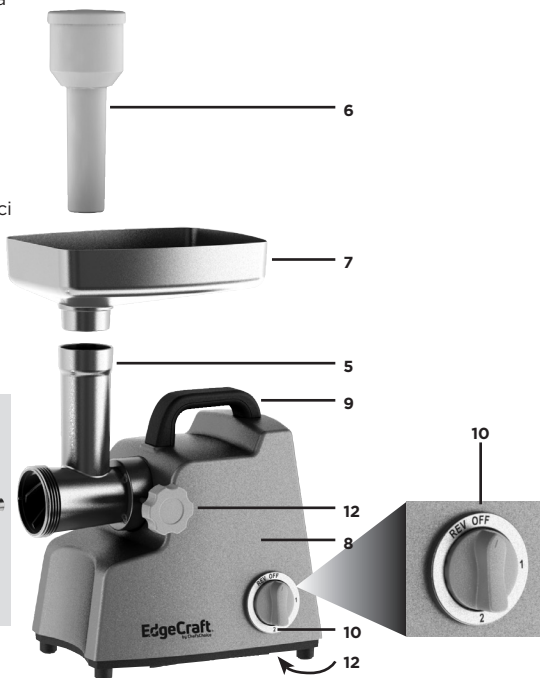
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

LISTA DE PIEZAS

1. Anillo de cierre
2. Placa de molienda
3. Hoja de corte
4. Barrena
5. Tubo de alimentación/moledora (cilindro)
6. Empujador de alimentos
7. Tolva
8. Carcasa del motor
9. Asa para transportar
10. Interruptor de energía
11. Perilla de cierre
12. Interruptor de sobrecarga/reinici
13. 3 Placas de molienda

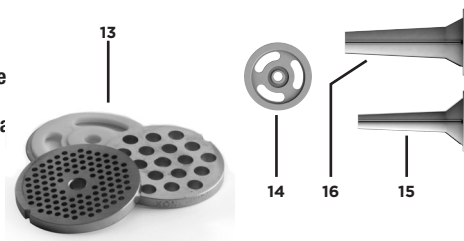


¡Importante! Ensambla la hoja de corte correctamente, como se muestra. Lado plano contra la placa de molienda:



Kit de accesorios para elaboración salchichas

14. Placa espaciadora de salchichas
15. Tubo de la salchicha, pequeño
16. Tubo de la salchicha, grande



CÓMO ENSAMBLAR LA MOLEDORA POR PRIMERA VEZ

1. Asegúrate de que la moledora no esté conectada durante el ensamblaje.
2. Coloca la carcasa del motor sobre una superficie limpia, seca, lisa y horizontal.
3. Inserta el conjunto de la moledora ensamblada (que incluye los artículos 1 a 5) en la abertura de la carcasa del motor. Asegúrate de que el tornillo de la perilla de cierre (11) esté completamente retraído y no interfiera con la inserción. Gira ligeramente el cabezal de la moledora hacia adelante y hacia atrás para asegurarte de que se asiente correctamente en la carcasa del motor. Aprieta bien la perilla de cierre hasta que el cabezal de la moledora esté correctamente asegurado en la carcasa del motor. No aprietes demasiado la perilla de cierre.
4. Coloca la tolva (7) en la parte superior del tubo de alimentación/moledora (5).
5. Inserta el empujador de alimentos (6) en la abertura de la tolva.

CÓMO DESMONTAR Y MONTAR EL CABEZAL DE LA MOLEDORA

1. Asegúrate de que la unidad esté apagada y desconectada.
2. Retira el empujador de alimentos (6) y levanta la tolva (7).
3. Retira el conjunto del cabezal de la moledora de la carcasa del motor aflojando primero la perilla de cierre (11) y luego, con un ligero movimiento de giro hacia adelante y hacia atrás, extrae el conjunto del cabezal de la moledora.
4. Mientras sujetas firmemente el conjunto del cabezal de la moledora, afloja y retira el anillo de cierre. (Consejo: puede ser más fácil aflojar el anillo de cierre mientras la moledora está completamente ensamblada).
5. Retira con cuidado la placa de molienda (2). (**iCuidado!** Los orificios pueden tener bordes afilados.) Observa que la placa de molienda tiene una muesca en forma de medio círculo que se alinea con una llave de forma similar en el tubo de alimentación/molinda.
6. Entonces, retira con cuidado la hoja de corte (3). (**iCuidado!** La hoja tiene bordes afilados.) Fíjate que los lados planos de las hojas de corte estén frente a frente y adyacentes a la placa de molienda. Es extremadamente importante que al volver a ensamblar el cabezal de la moledora, la hoja de corte se coloque correctamente. No hacerlo así puede dañar la unidad.
7. Ahora, extrae la barrena (4).
8. Para montar el cabezal de la moledora, sigue los pasos anteriores en dirección contraria.

NOTA: NO APRIETES DEMASIADO EL ANILLO DE CIERRE

CÓMO USAR LA MOLEDORA

Antes de usar la moledora por primera vez, levanta la tolva de alimentos del tubo de alimentación y luego retira el ensamblaje de la moledora de la carcasa del motor y desmóntalo (como se describió anteriormente) para limpiarlo. Lava el anillo de cierre, la placa de molienda, la hoja de corte, la barrena, el tubo de alimentación/moledora el empujador de alimentos y la tolva con agua jabonosa tibia. Sopla el agua de los orificios en la placa de molienda. (Consejo: Un secador de pelo funciona de manera muy efectiva, pero no uses la configuración de calor "alto".) Cubre con moderación la placa de molienda, el anillo de cierre de la hoja de corte y la barrena con aceite vegetal u otro lubricante comestible aprobado por USDA.

Después de volver a ensamblar el conjunto de la moledora, insértalo en la carcasa del motor y coloca la tolva en la parte superior del tubo de alimentación. Inserta el empujador de alimentos en la abertura de la tolva. Comprueba que todas las piezas estén en la posición correcta y debidamente aseguradas.

El interruptor de encendido de la moledora tiene cuatro posiciones. Al colocar el interruptor de encendido en la posición número 1, la moledora funciona a baja velocidad y está destinada al relleno de salchichas. La posición 2 en el interruptor de encendido hace funcionar la moledora a toda velocidad para la mayoría de las molindas. "REV" pone el motor temporalmente en reversa para eliminar atascos. En la posición Off, la moledora se apaga.

1. Verifica que el interruptor de energía esté en la posición "OFF" (apagado).
2. Inserta el enchufe en un tomacorriente de 120 V, 60 Hz.
3. Coloca un tazón suficientemente grande debajo del cuerpo de la moledora.

4. Coloca los alimentos en la tolva, pero no comiences a echarlos en el tubo de alimentación/ moledora hasta que se encienda la unidad. Los alimentos deben cortarse en tiras o cubos (consulta "Consejos" en la página 7).
5. Gira el interruptor a la posición "2" y la moledora funcionará a toda velocidad. Comienza a surtir de alimentos el tubo de alimentación lo antes posible.
6. Usa el empujador de alimentos para verter los alimentos a través de la abertura de la tolva en el tubo de alimentación/moledora.

CÓMO DESATASCAR

Si los nervios, tendones, huesos o algún objeto extraño ralentizan o detienen el motor de la moledora, apaga inmediatamente la unidad. Para eliminar el atasco, gira el interruptor de encendido a la posición "Reversa" y suéltalo rápidamente. Es posible que debas repetir esto 2 o 3 veces. Para atascos menores causados por un exceso de nervios, puedes volver a girar la moledora a la configuración número 2 y reanudar la operación.

Si la unidad continúa atascada, deberás apagar la moledora, desenchufarla, desmontar el cabezal y limpiar todas sus partes.

La moledora profesional Chef's Choice también está equipada con un interruptor de sobrecarga (12) para proteger el motor contra el sobrecalentamiento o daños en caso de un atasco mayor. Si el interruptor de sobrecarga se dispara y detiene la moledora:

1. Apaga la moledora.
2. Espera 10 segundos.
3. Reinicia el interruptor de sobrecarga presionándolo (consulta la Figura 3).
4. Gira el interruptor de encendido a la posición "REV" y libéralo rápidamente para despejar el bloqueo.
5. Apaga la unidad y desconecta el cable.
6. Desmonta el cabezal de la moledora y limpia todas las piezas.
7. Vuelve a armar la moledora y continúa moliendo.

CÓMO MONTAR EL EMBUTIDOR DE SALCHICHAS EN LA MOLEDORA

1. Asegúrate de que la moledora completamente ensamblada esté apagada y desconectada.
2. Desenrosca el anillo de cierre (1) y retira la placa de molienda (2) y la hoja de corte (3). Ponlos a un lado.
3. Inserta la placa espaciadora de salchichas (14) en el eje en la parte delantera de la barrena (consulta la Figura 1).
4. Coloca el "tubo de la salchicha" (15) frente al tubo de alimentación/moledora.
5. Atornilla el anillo de cierre y aprieta a mano hasta que quede ajustado.

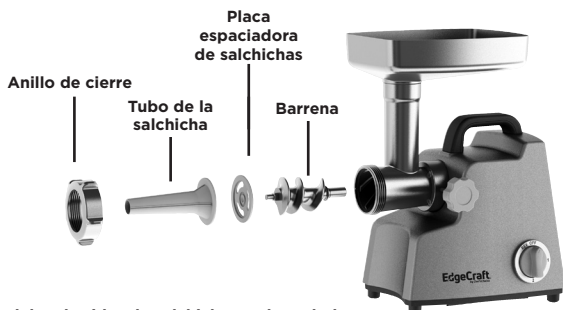


Figura 1. Montaje del embutidor de salchichas en la moledora.

CÓMO HACER LAS SALCHICHAS

1. Después de moler la carne como se describe en las páginas 5 y 6, mezcla todos los demás ingredientes y enfría bien la mezcla durante 30 minutos a 1 hora.
2. Asegúrate de que la moladora esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación. Ahora monta la embutidora de salchichas en la moladora como se muestra en la Figura 1.
3. Las fundas de tripas secas para embutidos, ya sean naturales o artificiales, generalmente necesitan remojar en agua hasta que estén blandas y flexibles; sigue las instrucciones del fabricante. Es más fácil trabajar con una sección de 3-4 pies. Busca la abertura en un extremo de la funda de tripa y deslízala sobre el tubo de salchicha seleccionado. Continúa deslizando el resto de la funda sobre el tubo de salchicha (consulta la Figura 2) hasta que queden 2-3 pulgadas. Haz un nudo en esta sección restante.
4. Carga la mezcla enfriada en la tolva y gira la moladora a la posición número 1. Usando el empujador, introduce la mezcla a través de la abertura en la tolva dentro del tubo de alimentación/molienda.
5. Rellena la funda de tripa hasta que solo queden 2-3 pulgadas de funda vacía en el tubo de salchicha. No sobrecargues la funda ya que esto puede hacer que se rompa. Retira la funda del tubo y ata un nudo en este extremo.
6. Refrigerar cualquier mezcla restante.
7. Si la funda de tripa está rellena de manera desigual, colócala sobre una mesa y con cuidado dale un grosor uniforme.
8. Puedes formar eslabones de salchicha pellizcando cuidadosamente la funda y girando el eslabón de salchicha 360° completos. Invierte la dirección de torsión para cada eslabón.
9. Sigue las instrucciones de la receta sobre el secado, el ahumado y el almacenamiento adecuados.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

1. Enfría bien las carnes y mariscos crudos (pero no los congeles) antes de molerlos.
2. Las carnes deben estar libres de huesos y tendones; las frutas deben estar libres de semillas y las nueces deben limpiarse de cáscaras.
3. Las carnes y otros alimentos deben cortarse en cubos o tiras lo suficientemente pequeños para que quepan fácilmente a través de la abertura de la tolva y dentro del tubo de alimentación/moladora.
4. Antes de elaborar las salchichas, lubrica completamente el exterior del tubo de relleno con aceite vegetal u otro lubricante de naturaleza comestible. Esto evita que la funda quede colgando del tubo durante el proceso de relleno; una de las causas más comunes de la rotura de las fundas de tripas para embutidos.
5. En general, uno de los aspectos más importantes de la molienda y la elaboración de salchichas es mantener la carne lo más fría posible (pero no congelada) durante todo el proceso. Esto ayuda no solo en su procesamiento, sino que también previene el crecimiento de bacterias.



Figura 2. Funda de tripa para salchicha montada en una moladora completamente ensamblada con accesorio para hacer salchichas.



Figura 3. El cable se enrolla debajo de la base de la moladora.

Interruptor de sobrecarga/reinicio

SEGURIDAD DEL CABLE

Se incluye un cable corto de suministro eléctrico para reducir las probabilidades de que se enrede o de tropezar con él, lo que pudiera provocar lesiones. Si bien The Legacy Companies no lo recomienda, los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, debe tener un cable a tierra integral, un enchufe de tres clavijas y la clasificación eléctrica señalada en el cable debe ser de al menos 10 amperios. Se debe colocar el cable más largo de manera tal que no descansa sobre el mostrador o la mesa, donde pueda ser halado por niños o mascotas o donde se pueda tropezar con él.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Nota: Antes de limpiar o quitar cualquier parte de la moledora para el mantenimiento, siempre apaga la unidad y desconecta el cable del tomacorriente. *Jamás sumerjas la carcasa del motor en agua u otros líquidos.*

Limpieza: Las piezas de la moledora se pueden retirar y desmontar de la carcasa del motor para una limpieza a fondo como se describe en las secciones anteriores (página 5). Lava en agua jabonosa tibia con un paño suave o una esponja. ¡Cuidado! La hoja de corte tiene bordes muy afilados y los orificios en la placa de molienda también tienen bordes afilados. ¡Mantén las manos limpias!

Después de la limpieza, cubra con moderación la placa de molienda, la hoja de corte, la barrena y el anillo de cierre con aceite vegetal.

Nunca uses lana de acero o detergente en polvo en ninguna de las partes.

No laves ninguna de las piezas desmontables de la moledora en el lavaplatos.

La carcasa del motor de la moledora se puede limpiar con un paño suave y húmedo.

MANTENIMIENTO

Este equipo es sólo para uso doméstico. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Refiere todo servicio a personal calificado.

En caso de que se necesite servicio, devuelve tu moledora de carne a The Legacy Companies, donde se puede calcular el costo de la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico antes de realizar la reparación. Si ocurre una falla dentro del período de garantía, es posible que no se aplique ningún cargo.

Incluye la dirección de devolución y una breve descripción del problema o daño a la moledora de carne en una hoja separada dentro de la caja.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Hecho en China.

chefschoice.com

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes de EdgeCraft y/o patentes pendientes según lo señalado en el producto. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, y el diseño general de este producto son marcas registradas de EdgeCraft Corporation.

Cumple con la norma de UL 1083

© 2021 The Legacy Companies

H21

E/F/S

G7202z2