

Eastman Outdoors, LLC.  
3476 Eastman Drive  
Flushing, MI 48433  
800-241-4833

**[www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com)**

Revision date: 3/2017



## Instructions and Care

# Meat Grinder

Model: 38262



Eastman Outdoors, LLC.  
HOUSEHOLD USE ONLY  
Input: 120VAC, 60 Hz  
Output: 400 Watts Running  
1000 Watts Peak

**Before operating, be sure to read and understand instructions completely. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury.**

## Important Safeguards

*This product is designed for indoor household use only*

### **⚠ WARNING**

**To avoid serious injury or death, malfunction or damage to property use the appliance only for its intended use and always follow the Instructions.**

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all of the instructions carefully even if you are familiar with the appliance.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the meat grinder in water or other liquid or in an area where there may be flooding.
3. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for children.
4. Never leave this appliance unattended when in use.
5. Switch off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
7. The appliance should always be in the OFF position before inserting or removing the plug from a wall outlet.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination or repair or electrical or mechanical adjustment.
9. Using attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not let cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord come in contact with hot surfaces including the stove.
11. Do not use an extension cord with this appliance, however if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
12. Do not operate or place any part of this appliance on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner, in an oven or in a dishwasher.
13. Do not use outdoors.
14. Do not grind hard foods such as bones and nuts. Do not grind ginger or other materials with hard fiber.
15. Avoid contact with moving parts. Never feed food by hand. Always use the food pusher. Keep hair, hands, clothing and utensils away from moving parts while operating to reduce the risk of personal injury and/or damage to the meat grinder.
16. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Injury may result. **CAUTION: DO NOT PUT YOUR FINGERS NEAR THE HOPPER TRAY OR GRINDER HOUSING WHILE IN OPERATION.**

## Important Safeguards (Cont.)

17. **WARNING:** The cutting blade is sharp. Handle with care when using and cleaning.
18. When carrying the meat grinder, be sure to hold the Main Housing with both hands. Do not hold only the Hopper Tray.
19. If the motor stalls, turn off immediately and unplug the unit. To avoid injury, first detach Grinder Housing then disassemble and remove clogged pieces.
20. To avoid jamming or motor stalling, do not apply excessive pressure while operating. Do not operate continuously for more than 20 minutes.
21. Never try to repair the appliance by yourself; instead, take it to an authorized service facility for repair.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised by or given instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

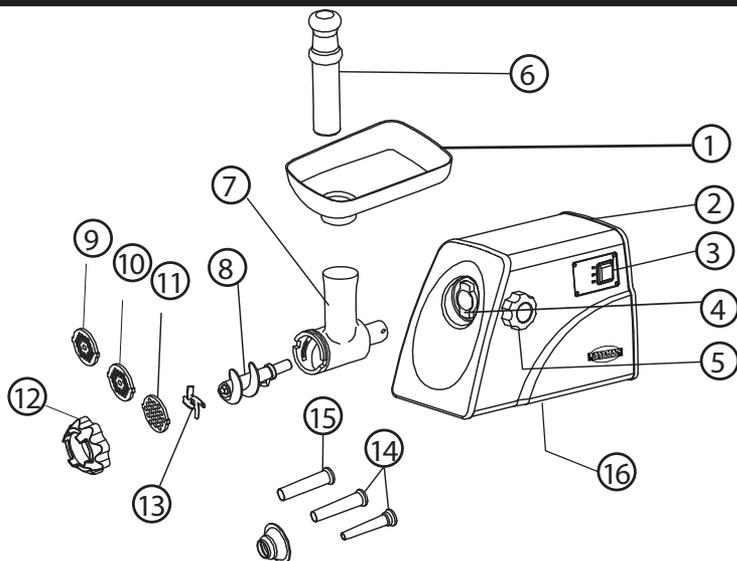
**NOTE:** This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit on a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Short Cord Instructions – a short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## Contents

<b>Important Safeguards</b>	<b>2-3</b>
<b>Parts List</b>	<b>4</b>
<b>Service</b>	<b>4</b>
<b>Grinder Care</b>	<b>4-5</b>
<b>Precautions While Grinding</b>	<b>5-6</b>
<b>Assembling Your Grinder</b>	<b>6-11</b>
<b>Brats, Sausages, and Freezer Bags</b>	<b>11-12</b>
<b>Clearing Jams Using the Reverse Function</b>	<b>13</b>
<b>One Year Limited Warranty</b>	<b>14</b>
<b>Other Eastman Outdoors® Accessories</b>	<b>15</b>

## Parts List



- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 1. Hopper Tray            | 9. Fine Cutting Plate (smallest holes)      |
| 2. Main Housing           | 10. Medium Cutting Plate (medium holes)     |
| 3. ON/OFF/ Reverse Switch | 11. Coarse Cutting Plate (largest holes)    |
| 4. Head Inlet hole        | 12. Locking Nut                             |
| 5. Locking Knob           | 13. Cutting Blade                           |
| 6. Food Pusher            | 14. Small and Medium Sausage Stuffer Nozzle |
| 7. Grinder Housing        | 15. Food Storage Bag Filling Nozzle         |
| 8. Feed Screw             | 16. Reset Switch                            |

## Service

There are no user serviceable parts. Should you experience any problems with your grinder, please call Eastman Outdoors Customer Service at 1-800-241-4833.

## Grinder Care

### Unpacking and Before First Use

Carefully unpack the grinder and accessory parts. Wash all parts except the main housing in warm soapy water, rinse clean, and dry thoroughly. Do not use any other cleaning chemicals.

Clean the main housing with a wet towel soaked in warm water and do not use any type of a cleaning chemical on the base.

## Main Housing

Your grinder's Main Housing contains all of the moving mechanical parts and electrical components so use proper care when cleaning. Make sure that the Main Housing is unplugged from the outlet before cleaning. Clean the Main Housing with a wet towel soaked in warm water. Do not use any type of a cleaning chemical on the Main Housing.

### **WARNING**

**Do not immerse the Main Housing in water or any other liquid. Failure to follow this warning may result in electric shock, injury, or even death.**

## Metal and Plastic Parts of the Grinder

Wash the metal Grinder Housing, Locking Nut, Hopper Plate, Feed Screw, and Cutting Plate in warm soapy water. All plastic accessories are also to be washed warm soapy water. Rinse, clean and dry thoroughly. The Cutting Plates and Blade are stainless steel and can be washed in the dishwasher. No other parts should be washed in the dishwasher. For storage you can apply a light coat of vegetable oil to any or all of the metal parts. Wash all parts before the next use.

## Precautions While Grinding

Follow these safety precautions while using your grinder or while handling food:

### **WARNING**

**Do not use fingers to scrape food away from the discharge disc (Locking Nut area) while the appliance is operating. Failure to follow may result in cut type injuries. Avoid contacting moving parts. Never feed food into the grinder's head by hand. Always use the food pusher.**

- Wash hands thoroughly prior to handling any food.
- Make sure all utensils, containers, and counter tops are thoroughly cleaned and disinfected before using.
- Thoroughly clean and disinfect all cutting boards, wooden or plastic
- Before plugging in the grinder, make sure the switch is in the OFF position
- After grinding, store ground items in refrigerator or freezer.

### Precautions While Grinding (cont.)

- Do not grind hard foods such as bones and nuts.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- If the unit jams due to hard materials getting lodged in the Feed Screw or Cutting Blade, switch off immediately, unplug and clean the unit.

## Assembling Your Grinder

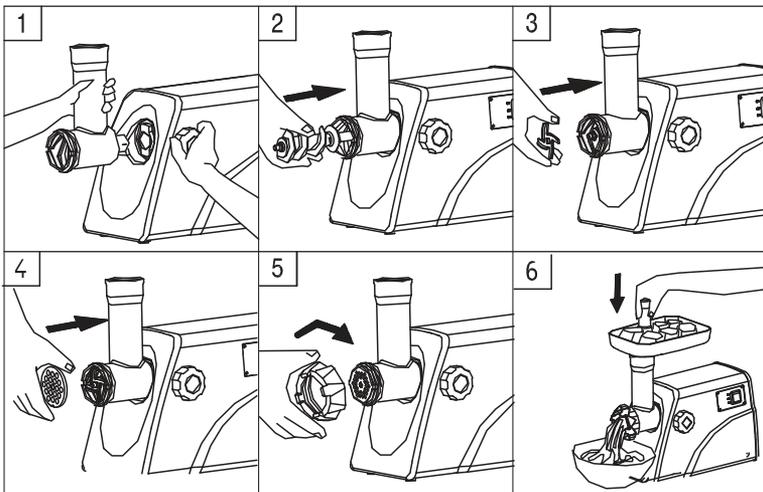
### **⚠ WARNING**

Make sure that the Main Housing is unplugged while assembling or disassembling any part of this appliance. Failure to follow this warning may result in electric shock, injury, or even death.

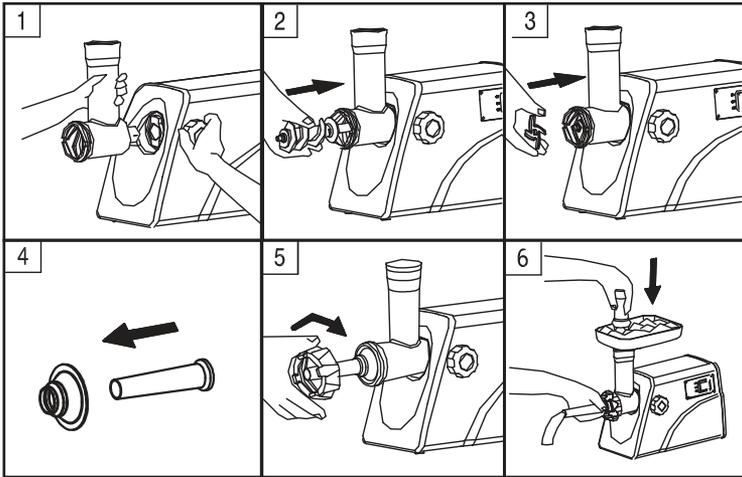
To avoid serious injury or death, malfunction or damage to property use the appliance only for its intended use and always follow the Instructions.

### Quick Start Guide

#### Grinding Meat



## Stuffing Sausages and Hot Dogs



## Protecting Metal Parts



Use vegetable or salad oil to lightly coat metal parts. Thoroughly wash all parts after storage and before use.

## Assemble Grinder Housing to Main Housing

### Step 1 - Make sure unit is unplugged and in the off position.

Fully insert the Grinder Housing into the front opening of the Main Housing. Secure the Grinder Housing to the Main Housing with the Locking Knob. Rotate the Locking Knob in the clockwise direction to tighten. Hand tighten only. Do not use a wrench (Figure 1).

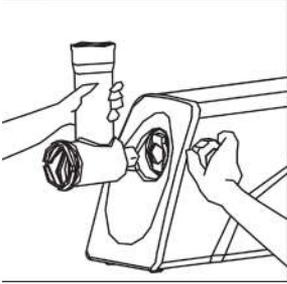


Figure 1

## Assemble Feed Screw into the Grinder Housing

Insert Feed Screw into the front opening of the Head (Figure 2a and 2b). Insure that the end of the Feed Screw lines up correctly with the drive shaft inside the Grinder Housing. Once properly lined up the Feed Screw can be fully pushed into the Grinder Housing (Figure 3).

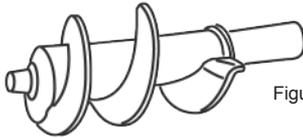


Figure 2a

Insert this end of the Feed Screw into the Grinder Housing

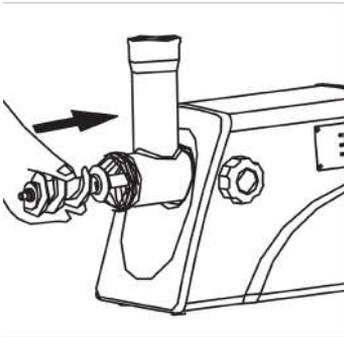


Figure 2b

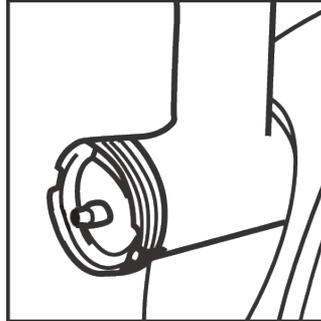


Figure 3

### Assemble Cutting Blade to Feed Screw

First orient the Cutting Blade so that the cutting edge (flat side of the Cutting Blade) is facing away from the Feed Screw and then slide the Cutting Blade onto the Feed Screw. Insure that the square opening of the Cutting Blade fits over the square shaft of the Feed Screw. Once properly lined up, the Cutting Blade can be fully pushed onto the Feed Screw (Figure 4a and 4b).

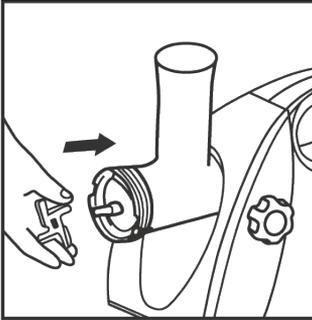


Figure 4a

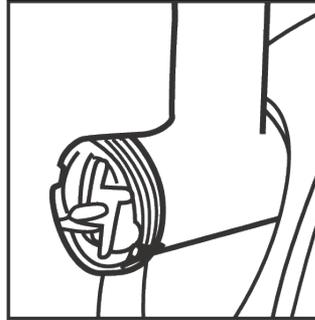


Figure 4b

### Assemble Cutting Plate to Grinder Housing

Push the Cutting Plate onto the front opening of the Grinder Housing. Rotate the plate until the outer tabs line up with the slots in the Grinder Housing. Once the Cutting Plate is properly lined up, the Cutting Plate can then be fully pushed onto the Grinder Housing (Figure 5a and 5b).

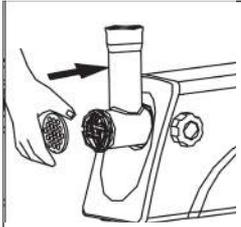


Figure 5a

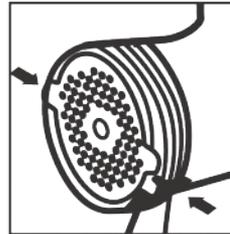


Figure 5b

Note: Insure that the tabs on the Cutting Plate are properly lined up with the slots in the Grinder Housing (Figure 5b).

### **Cutting Plate Suggestions**

Coarse Plate: Most ground meats and sausages or brats with a more coarse meat texture

Medium Plate: Most ground meats and breakfast links or sausages and brats with a less coarse meat texture

Fine Plate: Purées and ground meats for hot dogs

### **Assemble Locking Nut onto Grinder Housing**

Screw the Locking Nut onto the Grinder Housing to hold all parts securely in the Grinder Housing. Turn the Locking Nut clockwise to tighten. Hand tighten only. Do not use a wrench (Figure 6).

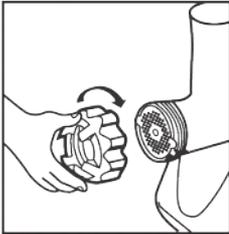


Figure 6

### **Assemble Hopper Tray onto Grinder Housing**

Fit the Hopper Tray onto the top of the Grinder Housing. Press into place firmly (Figure 7).

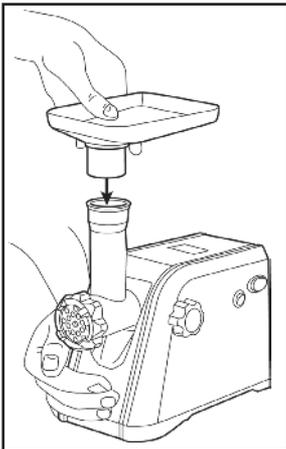


Figure 7

## Grinding Meat

### **⚠ WARNING**

**Avoid contacting moving parts with your hands, loose clothing, or hair. Never feed food into the grinder's head by hand. Always use the food pusher. Failure to follow this warning may result in severe injury, or even death.**

Cube your meat into small pieces approximately 1 to 1-1/2 in. square and place the cubed meat onto the top tray of the Hopper Tray.

Place a bowl or plate under the front of the Grinder Housing to catch the discharged ground meat. Plug in the Main Housing and then turn the switch to the ON setting. Use the Food Pusher to firmly press the meat downward into the Grinder Housing. Do not press so hard as to stall the grinder. Add additional cubed meat to the Hopper Tray as needed and carefully watch the bowl or plate to insure that it does not overflow with ground meat. Once the bowl or plate is full, turn off the grinder. Remove the ground meat from the bowl or plate and store in a clean container in the refrigerator or freezer (Figure 8).

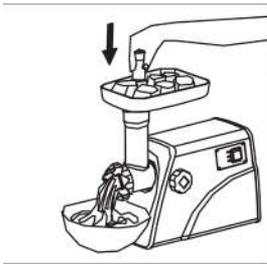


Figure 8

Use the Food Pusher to firmly press the meat downward into the Grinder Housing. **DO NOT USE YOUR HANDS TO PUSH FOOD INTO THE GRINDER.**

## Brats, Sausages and Freezer Bags

### **⚠ WARNING**

**Make sure that the Main Housing is unplugged while assembling or disassembling any part of this appliance.**

**Avoid contacting moving parts with your hands, loose clothing, or hair. Never feed food into the grinder's head by hand. Always use the food pusher. Failure to follow these warnings may result in severe injury, or even death.**

### Grind and Marinate

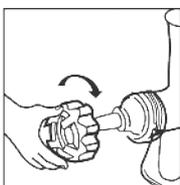
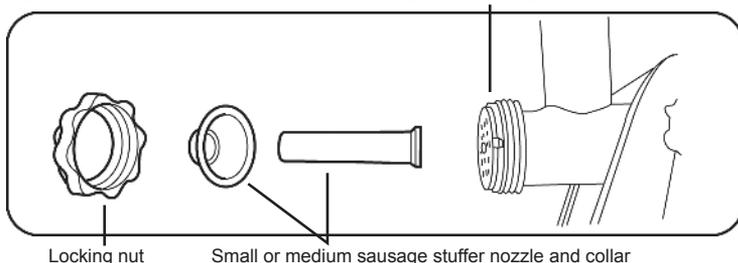
Follow the procedure described for Grinding Meat and once you have a sufficient amount of ground meat, add the delicious Eastman Outdoors®

sausage seasonings or your own sausage recipe and marinade for 4 to 8 hours in the refrigerator before making sausage, brats, or hot dogs. The longer the meat marinates, the more flavorful the stuffed product.

### Assemble Grinder for Stuffing

Following the section Assembling Your Grinder, assemble the grinder **with the cutting blade and with the coarse cutting plate**. Using any other size cutting plate will result in further reducing the size of your ground meat. Prior to screwing on the locking nut, assemble the small or medium sausage stuffer nozzle and collar over the top of the coarse cutting plate. Use the medium nozzle for brats and the small nozzle for breakfast links or other sausages and for hot dogs (Figure 9).

Figure 9 Coarse Cutting Plate, Cutting Blade, and Feed Screw



Assemble either the small or medium sausage stuffing nozzle over the coarse cutting plate. Then screw the locking nut onto the grinder housing to hold everything together.

## STUFFING CASING FOR BRATS, SAUSAGE AND HOT DOGS

The Eastman Outdoors Variety Sausage Kit is a perfect choice when making a variety of sausages as it comes with both the seasonings as well as the casings. After following the soaking directions on the casings, lay them out in front of the Grinder Housing and place one end of the casing over the stuffing nozzle. Place the meat that was already ground and combined with the seasoning mix onto the Hopper Tray. Plug in the Grinder and then turn it on. Use the Food Pusher to gently press the ground meat mixture downward into the Grinder Housing. Do not press so hard as to stall the grinder. Allow the meat to be dispensed into the casing and as the casing fills with meat to your desired sausage, brat or hot dog length then turn the grinder off. Twist the casing several times to lock the meat in individual sausages. Turn the grinder back on to fill another length of casing and repeat the twisting procedure until the full length of casing is filled with meat.

## FILLING FOOD STORAGE BAGS

Your grinder comes with a Nozzle for filling food storage bags. You can grind your meat and funnel it directly into the bags by placing the largest Nozzle on after the Cutting Plate of your choice and before the Locking Nut. For best result, place the food storage bag over the Nozzle with the end of the Nozzle as far into the food storage bag. As the bag fills with meat all the bag to lower until it is filled to the top.

## CLEARING JAMS USING THE REVERSE FUNCITON

There is a safety feature built into your Eastman Outdoors Deluxe Electric Meat Grinder that will either stop the motor from working or the machine from grinding automatically if a jam occurs. Should this happen, immediately shut off and unplug the machine. Remove the Locking Nut, the Cutting Plate and the Cutting Blade and remove the debris that has caused the jam. Allow several minutes before attempting to push the reset button (in some circumstances up to 30 minutes may be needed). To resume use, press the reset button located on the bottom of the unit as shown in (Figure 10).

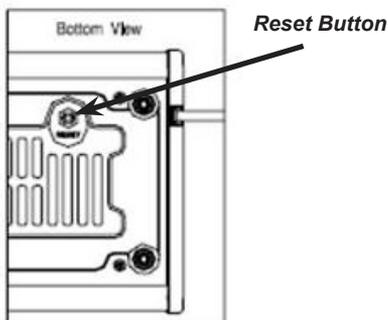


Figure 10

## CLEANING THE DELUXE ELECTRIC MEAT GRINDER

After use, turn the machine off and unplug it from the wall outlet. Remove the Locking Nut, Cutting Plate, Cutting Blade and Feed Screw. Remove the Locking Knob and then the Grinder Housing. Wipe the Main Housing with a soft cloth dampened with warm water and dry thoroughly. Wash the remaining items in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. The Cutting Plates and Blade are stainless steel and may be washed in the dishwasher. The plastic Nozzles can also be washed in the dishwasher on the top rack or using a no-heat dry setting. No other parts should be washed in the dishwasher. For storage you can apply a light coat of vegetable oil to any or all of the metal parts.

## Customer Assistance

At Eastman Outdoors, LLC., we sell the safest and highest quality products available. We are confident that you will enjoy years of dependable service from your new Eastman Outdoors® product. If you ever have questions or concerns regarding any Eastman Outdoors® products, call Eastman Outdoors' Customer Service department at 1-800-241-4833 or visit our website at [www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com)

## One Year Limited Warranty

### Standard Limited Warranty

**LIMITED WARRANTY:** This Eastman Outdoors® product is warranted against defects in material and workmanship for one year following its date of purchase by the original purchaser, provided the product is used in accordance with Eastman Outdoors' printed instructions. Eastman Outdoors, LLC. warrants that the enclosed hardware (where applicable) is free from physical defects for a period of one year from the original date of retail purchase. This warranty does not cover damage resulting from abuse, improper use, user negligence or accident, or normal wear. Eastman Outdoors, LLC. entire liability and your **EXCLUSIVE REMEDY** if product is defective in material or workmanship during the warranty period, is repair or replacement at Eastman Outdoors's expense. **NO OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY TO THE PRODUCT.** Eastman Outdoors, LLC. shall not, in any event, be liable for any incidental or consequential damages, either for breach of this warranty or any other reason resulting from the use of this product. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

**REPAIR PROCEDURES:** Eastman Outdoors, LLC. will repair or replace products not conforming to this limited warranty at no charge. If you find a product to be defective, contact the Eastman Outdoors Customer Service department at 1-800-241-4833 . When you receive authorization, return the product as directed. Product repairs not covered by warranty, and product updates, will be provided at a set rate.

**LIMITATIONS:** This warranty is void if the product is damaged by improper or abnormal use or by accident; if the product is altered or modified in any way other than as directed by official Eastman Outdoors, LLC. instructions; or if any attempt is made to repair the product without authorization from Eastman Outdoors, LLC. Eastman Outdoors® products are intended for residential indoor use only. Eastman Outdoors® products are in all events not suitable, and are not authorized, for use in any situations that might pose potential injuries to life and health. This warranty is not assignable or transferable.

**EXCEPT AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY, THE EASTMAN OUTDOORS® PRODUCT IS PROVIDED "AS IS".**

## Eastman Outdoors® Accessories



**Food Dehydrator**



**Jerky & Sausage  
Maker Kit**



**Freezer Bag / Tape Dispenser  
Kit and Refill Kit**



**Jerky & Sausage  
Seasoning Packs**

To order any of the Eastman Outdoors products shown above, visit your local Eastman Outdoors retailer, call Eastman Outdoors Customer Service at 1-800-241-4833 or visit our website [www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com). We will be glad to help you with any of your questions or ordering needs.

Date: 3/2017



## Instructions et entretien

# Hachoir à viande

Modèle: 38262



Eastman Outdoors LLC.  
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT  
Puissance d'entrée :  
120 Vca, 60 Hz  
Sortie : 400 watts en  
marche – puissance maximale de 1000  
watts

**Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous de lire et de bien comprendre les instructions. Le fait de ne pas suivre les règles de sécurité et de ne pas prendre les précautions de base peut avoir comme conséquences des blessures graves.**

## Contenu

<b>Importants conseils de sécurité</b>	<b>2-3</b>
<b>Liste des pièces</b>	<b>4</b>
<b>Service</b>	<b>4</b>
<b>Entretien du hachoir</b>	<b>4-5</b>
<b>Précautions à prendre lorsque vous hachez</b>	<b>5-6</b>
<b>Montage du hachoir</b>	<b>6-11</b>
<b>Saucisses, saucissons et sacs à congélation</b>	<b>12-13</b>
<b>Utilisation de la fonction Reverse pour le déblocage</b>	<b>13</b>
<b>Aide à la clientèle</b>	<b>14</b>
<b>Garantie limitée d'une année</b>	<b>14</b>
<b>Autres accessoires Eastman Outdoors<sup>MD</sup></b>	<b>15</b>

## Importants conseils de sécurité

*Ce produit est conçu pour une utilisation comme appareil ménager à l'intérieur seulement*



**AVERTISSEMENT**

**Pour éviter des blessures graves ou la mort, un mauvais fonctionnement ou des dommages à la propriété, utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu et suivez toujours les instructions.**

Lorsque vous utilisez des appareils ménagers électriques, il vous faut prendre des précautions de base au niveau de la sécurité comme les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions afin de bien les comprendre avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne laissez pas le hachoir fonctionner sans surveillance en aucun temps.
3. N'utilisez pas vos doigts pour enlever de la nourriture sur le disque d'évacuation (zone de l'anneau de rétention) lorsque l'appareil est en marche. Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pourriez vous couper.
4. Évitez de toucher des pièces en mouvement. N'alimentez jamais le hachoir en vous servant de votre main. Utilisez toujours le poussoir.
5. Ne hachez pas des aliments durs comme les os, les noix, etc. Ne hachez pas du gingembre ou d'autres aliments dont les fibres sont dures.
6. Ne faites pas fonctionner le hachoir plus de 10 minutes à la fois. Si vous devez l'utiliser plus longtemps, laissez le hachoir refroidir pendant 10 minutes avant de la réutiliser.
7. Laissez le moteur s'arrêter complètement avant de renverser le sens de marche. Passer à la marche arrière avant que le moteur ne s'arrête complètement peut endommager le hachoir.

## Mises en garde importantes

8. Lorsque vous transportez le hachoir, assurez-vous de le faire en supportant le bâti principal à l'aide de vos deux mains. Ne transportez pas le hachoir par la plaque de la trémie d'alimentation ou la partie supérieure.
9. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil ménager peut causer un feu, un choc électrique ou des blessures.
10. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou avec des enfants à proximité.
11. Pour vous protéger des chocs électriques, ne submergez pas le bloc d'alimentation ou une autre partie du fil d'alimentation et de la fiche du hachoir dans l'eau ou un autre liquide.
12. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Utilisez toujours ce hachoir à l'intérieur sur une surface plane pour permettre une bonne circulation d'air. Ne placez jamais l'appareil sur un tapis, une serviette, un journal, etc., ce qui pourrait empêcher la circulation d'air à la base de l'appareil et causer une défaillance.
13. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous enlevez des pièces ou en ajoutez et avant de le nettoyer.
14. Ne faites jamais fonctionner cet appareil si le fil d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de réparation mandaté le plus près de chez vous pour être inspecté, réglé ou réparé.
15. Ne laissez pas le fil d'alimentation pendre sur le bord de la table, du comptoir ou toucher une surface chaude incluant la cuisinière.
16. Ne placez jamais l'appareil près d'un brûleur à gaz chaud ou près d'un brûleur électrique.

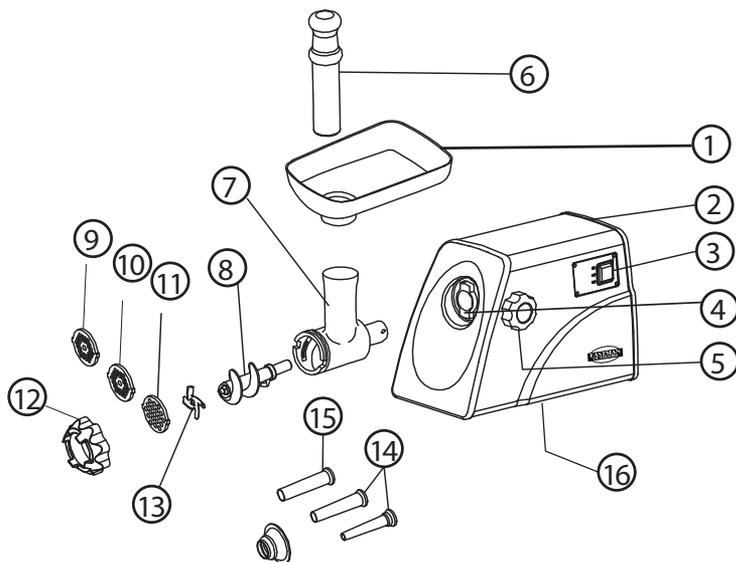
**N'utilisez pas cet appareil pour d'autres usages que celui prévu.**

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOTEZ BIEN: Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche se branche seulement dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne se branche pas complètement dans la prise, retournez-la. Si malgré tout elle ne se branche pas complètement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Instructions pour le fil d'alimentation court – Un fil d'alimentation court est fourni pour diminuer le risque que le fil s'entremêle ou que vous trébuchiez sur un fil plus long. Une rallonge peut être utilisée si vous prenez les dispositions nécessaires. Si vous utilisez une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins de même niveau que celles de l'appareil électrique. Le fil plus long doit être placé pour qu'il ne pende pas sur le bord d'une table où il pourrait être tiré par un enfant ou vous faire trébucher.

## Liste des pièces



- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. Trémie                     | 9. Plaque de coupe fine (petits trous)       |
| 2. Boîtier principal          | 10. Plaque de coupe moyenne (trous moyens)   |
| 3. Commutateur ON/OFF/Reverse | 11. Plaque de coupe grossière (gros trous)   |
| 4. Orifice d'entrée           | 12. Écrou de blocage                         |
| 5. Bouton de verrouillage     | 13. Lame de coupe                            |
| 6. Poussoir à aliments        | 14. Embouts, petit et moyen, pour saucissons |
| 7. Boîtier de hachoir         | 15. Embout pour sacs de rangement            |
| 8. Vis d'alimentation         | 16. Commutateur de réinitialisation          |

## Service

Il n'y a pas de pièces réparables par l'utilisateur. Si vous avez des problèmes avec votre hachoir, s.v.p., communiquez avec le service à la clientèle Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833

## Entretien du hachoir

### Déballage et démarche avant la première utilisation

Déballer votre hachoir et les accessoires qui l'accompagnent avec précaution. Lavez toutes les pièces, à l'exception du boîtier principal, dans de l'eau savonneuse tiède. Rincez et asséchez bien. N'utilisez pas d'autres produits chimiques de nettoyage.

Nettoyez le boîtier principal à l'aide d'une serviette trempée dans de l'eau tiède et n'utilisez aucun produit chimique de nettoyage sur le boîtier.

### Boîtier principal

Le boîtier principal du hachoir contient toutes les pièces mécaniques mobiles et les composants électriques, donc prenez les précautions appropriées lors

du nettoyage. Assurez-vous que le boîtier principal est débranché de la prise murale avant le nettoyage. Nettoyez le boîtier principal à l'aide d'une serviette mouillée trempée dans de l'eau tiède. N'utilisez pas de produits chimiques de nettoyage sur le boîtier principal.



**AVERTISSEMENT : Ne submergez pas le boîtier principal dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le fait de ne pas tenir compte de cet avertissement, peut avoir comme conséquences un choc électrique, des blessures ou même la mort.**

### Pièces en plastique et en métal du hachoir

Nettoyez le boîtier en métal du hachoir, l'écrou de blocage, la trémie d'alimentation, la vis d'alimentation et la plaque de coupe dans de l'eau savonneuse tiède. Tous les accessoires en plastique doivent aussi être lavés dans de l'eau savonneuse tiède. Rincez, nettoyez et séchez bien toutes les pièces. Les plaques de coupe et les lames sont en acier inoxydable et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Aucune autre pièce ne devrait être lavée au lave-vaisselle. Pour le rangement, vous pouvez appliquer une légère couche d'huile végétale sur toutes les pièces en métal. Lavez toutes les pièces avant de les utiliser de nouveau complètement. Pour les protéger de la rouille, appliquez une légère couche d'huile végétale sur la lame et les plaques de coupe avant de les ranger pour un certain laps de temps.

## Précautions à prendre lorsque vous hachez

Suivez ces règles de sécurité lorsque vous utilisez votre hachoir ou lorsque vous manipulez des aliments.



**N'utilisez pas vos doigts pour enlever de la nourriture sur le disque d'évacuation (zone de l'écrou de blocage) lorsque l'appareil est en marche. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des coupures. Évitez de toucher à des pièces en mouvement. N'alimentez jamais le hachoir en vous servant de votre main. Utilisez toujours le poussoir.**

- Lavez bien vos mains avant de manipuler de la nourriture.
- Assurez-vous que tous les ustensiles, tous les contenants et toutes les surfaces de travail sont bien nettoyés et désinfectés avant l'utilisation.
- Nettoyez et désinfectez bien les planches à découper en bois ou en plastique
- Avant de brancher le hachoir, assurez-vous que le commutateur est à OFF
- Après avoir haché des aliments, rangez-les dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Précautions à prendre lors de l'utilisation (suite)
- Ne hachez pas d'aliments durs comme les os et les noix.

- Ne hachez pas du gingembre ou d'autres aliments dont les fibres sont dures.
- Pour éviter les blocages, n'utilisez pas l'appareil en exerçant une pression excessive.
- Si l'appareil se bloque à cause d'autres matériaux durs coincés dans la vis d'alimentation ou sur la lame, mettez l'appareil hors circuit immédiatement, débranchez-le et nettoyez-le.
- Ne hachez pas du gingembre ou d'autres aliments dont les fibres sont dures.
- Pour éviter les blocages, n'utilisez pas l'appareil en exerçant une pression excessive

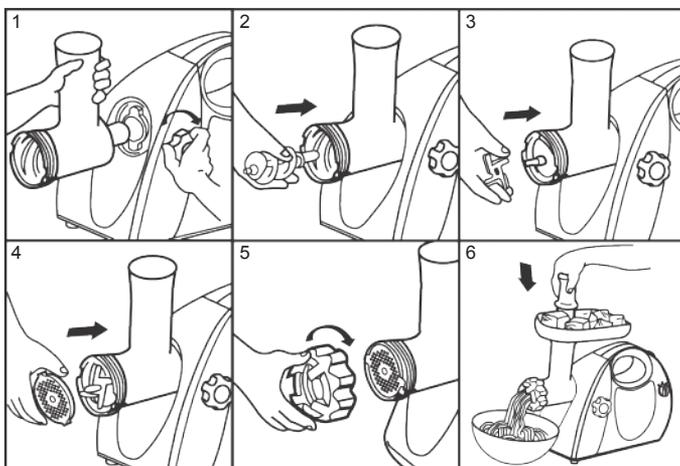
## Montage du hachoir

### AVERTISSEMENT

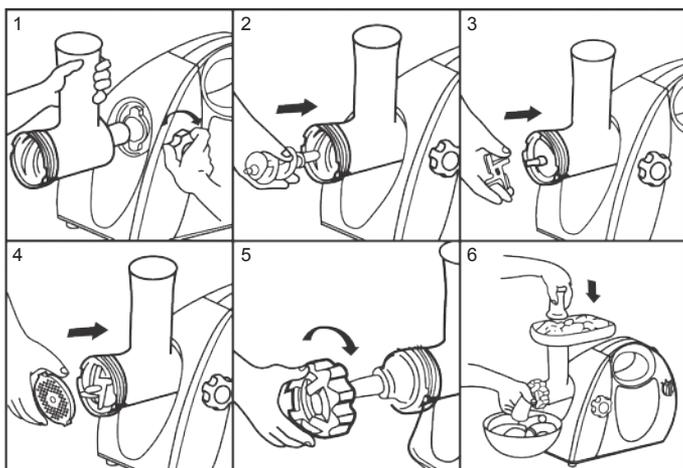
Assurez-vous que le fil d'alimentation du boîtier principal est débranché lors du montage ou du démontage de toute pièce de cet appareil. Le fait de ne pas tenir compte de cet avertissement pourrait avoir comme conséquences un choc électrique, des blessures ou même la mort. Pour éviter des blessures graves ou la mort, un mauvais fonctionnement ou des dommages à la propriété, utilisez cet appareil seulement pour l'usage prévu et suivez toujours les instructions.

### Guide de démarrage rapide

#### Hacher de la viande



## Remplissage des saucissons et des saucisses Hot Dogs



## Protéger les pièces métalliques



Utilisez de l'huile végétale ou de l'huile à salade pour recouvrir légèrement les pièces métalliques. Lavez bien toutes les pièces après un remisage et avant l'utilisation

## Fixer le hachoir au boîtier principal

Étape 1 – Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le commutateur est en position OFF

Insérez totalement le boîtier du hachoir dans l'ouverture avant du boîtier principal. Fixez bien le hachoir au boîtier principal à l'aide du bouton de verrouillage. Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer. Serrez à la main seulement. N'utilisez pas de clé (illustration 1).

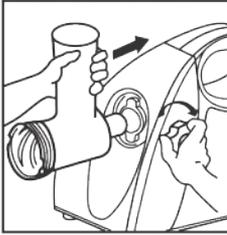


Illustration 1

## Montez la vis d'alimentation dans le boîtier du hachoir

Insérez la vis d'alimentation dans l'ouverture avant de la partie supérieure (illustrations 2a et 2b). Assurez-vous que l'extrémité de la vis d'alimentation s'aligne bien avec l'axe à l'intérieur du boîtier du hachoir. Une fois qu'elle est bien alignée, la vis d'alimentation peut être poussée complètement dans le boîtier du hachoir (illustration 3).

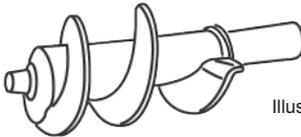


Illustration 2a

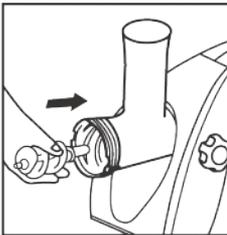


Illustration 2b

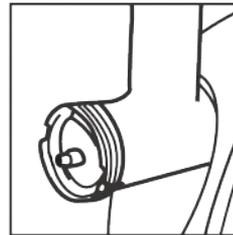


Illustration 3

Insérez cette extrémité de la vis d'alimentation dans le bâti du hachoir

### Montez la lame sur la vis d'alimentation

En premier lieu, orientez la lame afin que la surface coupante (côté plat de la lame) soit à l'opposé de la vis d'alimentation et ensuite, glissez la lame sur la vis d'alimentation. Assurez-vous que l'ouverture carrée de la lame s'adapte à l'axe carré de la vis d'alimentation. Une fois bien alignée, la lame peut être complètement insérée dans la vis d'alimentation (illustrations 4a et 4b).

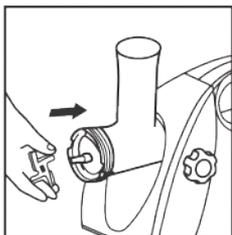


Illustration 4a

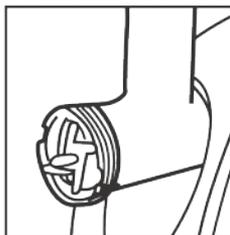


Illustration 4b

### Montez la plaque de coupe au boîtier du hachoir

Poussez la plaque de coupe dans l'ouverture avant du boîtier du hachoir. Tournez la plaque jusqu'à ce que les languettes s'alignent avec les fentes dans le boîtier du hachoir. Une fois que la plaque de coupe est bien alignée, la plaque de coupe peut être complètement poussée dans le boîtier du hachoir (illustrations 5a et 5b).

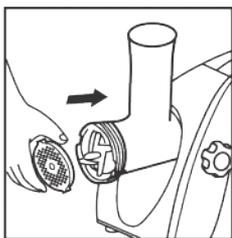


Illustration 5a

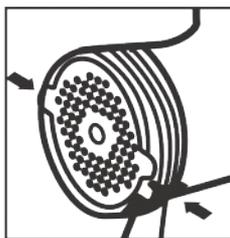


Illustration 5b

Notez bien : Assurez-vous que les languettes de la plaque de coupe sont bien alignées avec les fentes dans le boîtier du hachoir (illustration 5b).

### **Suggestions pour la plaque de coupe**

Plaque pour coupe grossière : la plupart des viandes hachées, des saucisses ou des saucissons bratwursts avec une texture de viande plus grossière

Plaque pour coupe moyenne : la plupart des viandes hachées et des saucisses de type déjeuner ou des saucissons et des bratwursts avec une texture de viande moins grossière

Plaque pour coupe fine : les purées et la viande hachée pour les hot dogs

### **Montez la vis de verrouillage sur le boîtier du hachoir**

Vissez l'écrou de blocage sur le boîtier du hachoir pour bien maintenir toutes les pièces dans le boîtier du hachoir. Tournez l'écrou de blocage dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer. Serrez à la main seulement. N'utilisez pas de clé (illustration 6).

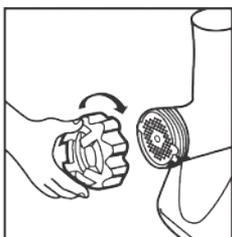


Illustration 6

### **Montez le plateau de la trémie dans le boîtier du hachoir**

Placez le plateau de la trémie sur le dessus du boîtier du hachoir. Poussez fermement en place (illustration 7).

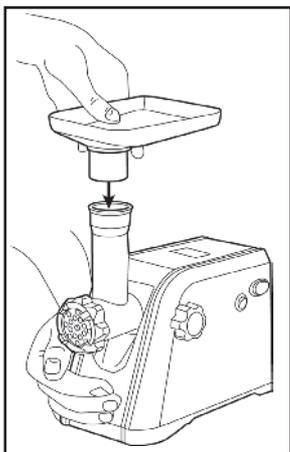


Illustration 7

## Hacher de la viande



**Évitez de toucher aux pièces en mouvement avec vos mains, avec des vêtements lâches ou vos cheveux. N'alimentez jamais le hachoir avec votre main. Utilisez toujours le poussoir. Le fait de pas tenir compte de cet avertissement peut avoir comme conséquences des blessures graves ou même la mort.**

Coupez la viande en petits cubes d'environ 1 à 1-1/2 pouce carré et placez les cubes de viande sur le plateau supérieur de la trémie.

Placez un bol ou une assiette sous le devant du boîtier du hachoir pour recueillir la viande hachée. Branchez le boîtier principal et ensuite, tournez le commutateur à la position ON. Utilisez le poussoir pour bien presser la viande vers le bas dans le boîtier du hachoir. Ne pressez pas trop pour que le hachoir se bloque. Ajoutez des cubes de viande supplémentaires au plateau de la trémie au besoin et surveillez minutieusement le bol ou l'assiette pour vous assurer qu'il ou qu'elle ne déborde pas. Une fois que le bol ou l'assiette est plein (e), mettez le hachoir hors tension. Enlevez la viande hachée du bol ou de l'assiette et rangez-la dans un contenant propre au réfrigérateur ou au congélateur (illustration 8).



Illustration 8

**Utilisez un poussoir pour bien presser la viande vers le bas dans le boîtier du hachoir. N'UTILISEZ PAS VOS MAINS POUR POUSSER DES ALIMENTS DANS LE HACHOIR.**

## Saucisses, saucissons et sacs à congélation



**Assurez-vous que le boîtier principal est débranché lorsque vous montez ou démontez une pièce de cet appareil.**

**Évitez de toucher aux pièces en mouvement avec vos mains, avec des vêtements lâches ou vos cheveux. N'alimentez jamais le hachoir avec votre main. Utilisez toujours le poussoir. Le fait de pas tenir compte de ces avertissements peut avoir comme conséquences des blessures graves ou même la mort.**

### Hacher et mariner

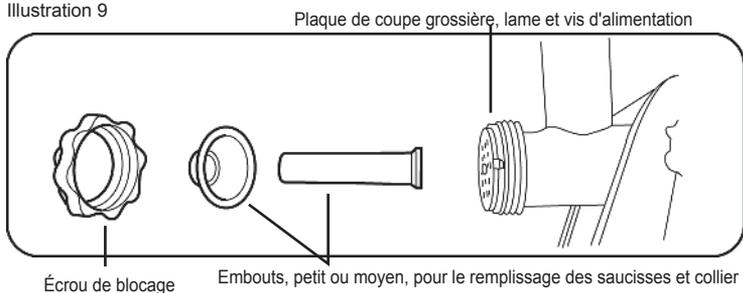
Suivez la marche à suivre pour hacher de la viande et une fois que vous avez

une quantité suffisante de viande hachée, ajoutez les délicieux assaisonnements Eastman Outdoors pour les saucisses ou votre propre recette pour les saucisses et marinez pendant 4 à 8 heures dans le réfrigérateur avant de faire de la saucisse, des saucissons bratwurst ou des hot dogs. Plus la viande marine longtemps, plus la saveur est intense.

### Montez le hachoir pour le remplissage

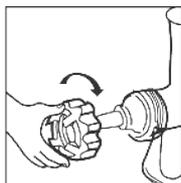
En suivant les directives de la section Montage de votre hachoir, montez votre hachoir avec la lame et la plaque de coupe grossière. L'utilisation d'une plaque de coupe d'un autre format aura comme effet de diminuer la grosseur de votre viande hachée. Avant de visser l'écrou de blocage, mettez en place le petit ou le moyen embout de remplissage et le collier sur le dessus de la plaque de coupe grossière. Utilisez l'embout moyen pour le bratwursts et le petit embout pour des saucisses de type déjeuner ou d'autres saucisses et pour les hot dogs

Illustration 9



Écrou de blocage

Embouts, petit ou moyen, pour le remplissage des saucisses et collier



Montez le petit ou le moyen embout pour embosser sur la plaque de coupe grossière. Ensuite, visser la vis de blocage sur le bâti du hachoir pour tenir le tout en place.

## REMPHIR DES BOYAUX POUR DES BRATWURSTS, DES SAUCISSES ET DES HOT DOGS

Votre ensemble Eastman Outdoors Variety pour la confection des saucisses est le choix idéal pour faire des saucisses variées, car il vous parvient avec à la fois les épices et les boyaux à saucisses. Après avoir suivi les instructions sur les boyaux pour le trempage, placez-les devant le boîtier du hachoir et placez une extrémité du boyau sur l'embout de remplissage. Placez la viande déjà hachée et mélangée aux épices sur le plateau de la trémie.

Branchez le hachoir et mettez-le en marche. Utilisez le poussoir pour presser doucement la viande hachée vers le bas dans le boîtier du hachoir. Ne pressez pas trop pour que le hachoir se bloque. Laissez la viande pénétrer dans le boyau et, à mesure que la viande remplit le boyau de la longueur désirée pour vos saucisses, vos bratwursts ou vos hot dogs, tournez le commutateur à off pour arrêter le hachoir. Tournez le boyau plusieurs fois pour bloquer la viande dans le boyau et former chaque saucisse. Remettez le hachoir en marche pour remplir une autre longueur de boyau et répétez le mouvement de torsion pour bloquer la viande dans le boyau pour une saucisse de la longueur désirée jusqu'à ce que tout le boyau soit rempli de viande.

## Remplir des sacs pour la conservation des aliments

Votre hachoir vous parvient avec un embout pour remplir des sacs pour la conservation des aliments. Vous pouvez hacher votre viande et l'introduire directement dans les sacs en plaçant l'embout le plus gros après la plaque de coupe de votre choix et avant l'écrou de verrouillage. Pour de meilleurs résultats, placez le sac pour la conservation des aliments sur l'embout avec l'extrémité de l'embout le plus loin possible dans le sac pour la conservation des aliments. À mesure que le sac se remplit de viande, abaissez le sac jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli.

## DÉBLOQUER L'APPAREIL À L'AIDE DE LA FONCTION REVERSE

Votre hachoir électrique Eastman Outdoors Deluxe est muni d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement soit le fonctionnement du moteur, soit celui du hachoir s'il se produit un blocage. Dans un tel cas, mettez l'appareil hors tension immédiatement et débranchez-le. Enlevez l'écrou de blocage, la plaque de coupe et la lame et enlevez les débris qui ont causé le blocage. Attendez quelques minutes avant de presser le bouton de réinitialisation (dans certaines circonstances jusqu'à 30 minutes peuvent être nécessaires). Pour continuer d'utiliser votre appareil, enfoncez le bouton de réinitialisation situé sous l'appareil comme le montre l'illustration 10.

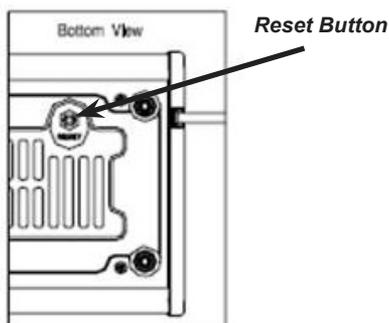


Figure 10

## DÉBLOQUER L'APPAREIL À L'AIDE DE LA FONCTION REVERSE

Après l'utilisation, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise murale. Enlevez l'écrou de blocage, la plaque de coupe, la lame et la vis d'alimentation. Enlevez le bouton de verrouillage et ensuite, le boîtier du hachoir. Essuyez le boîtier principal à l'aide d'un chiffon doux humecté d'eau tiède et asséchez-le complètement. Lavez les items restants dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les et asséchez-les complètement. Les plaques de coupe et la lame sont en acier inoxydable et peuvent être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur ou en utilisant un réglage sans chaleur. Aucune autre pièce ne devrait être lavée au lave-vaisselle. Pour le rangement, vous pouvez appliquer une mince couche d'huile végétale sur toutes les pièces en métal.

## Aide à la clientèle

Chez Eastman Outdoors, LLC., nous vendons les produits de la plus haute qualité et les plus sécuritaires disponibles. Nous sommes certains que votre nouveau produit Eastman Outdoors<sup>MD</sup> vous fournira un bon rendement pendant de nombreuses années. Si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant tout produit Eastman Outdoors<sup>MD</sup>, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-800-241-4833 ou visitez notre site au [www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com).

## Garantie limitée d'une année

### Garantie limitée conventionnelle

**GARANTIE LIMITÉE:** Ce produit Eastman Outdoors<sup>MD</sup> est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour un an à partir de la date d'achat par le premier acheteur, si le produit est utilisé selon les instructions écrites d'Eastman Outdoors. Eastman Outdoors, LLC. garantit pour une période d'un an à partir de la date d'achat au détail que les accessoires compris (là où cela s'applique) sont libres de tout défaut. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, de négligence de l'utilisateur, d'un accident ou d'une usure normale. La responsabilité totale d'Eastman Outdoors, LLC. et votre UNIQUE VOIE DE DROIT si le produit est défectueux au niveau des matériaux ou de la fabrication durant la période de garantie, consiste en une réparation ou un remplacement au frais d'Eastman Outdoors. AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU TACITE, COMPRENANT LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET LA GARANTIE DE BON FONCTIONNEMENT POUR UN CERTAIN USAGE, NE S'APPLIQUERA À CE PRODUIT. En aucun cas, Eastman Outdoors, LLC. ne sera responsable des dommages accessoires et indirects résultant de la non-application de cette garantie ou de l'utilisation de ce produit. Cette garantie vous donne des droits particuliers. Vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à un autre.

**DÉMARCHES POUR LES RÉPARATIONS:** Eastman Outdoors, LLC. réparera ou remplacera sans frais les produits qui ne sont pas conformes aux normes de la garantie limitée. Si vous constatez que votre produit est défectueux, communiquez avec le service à la clientèle d'Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833. Lorsque vous obtiendrez une autorisation, retournez le produit selon les indications. Les réparations ne tombant pas sous la garantie et les mises à norme seront effectuées à des taux préétablis.

**LIMITES:** Cette garantie est nulle si le produit est endommagé suite à une mauvaise utilisation, à une utilisation anormale ou à un accident, si le produit est altéré ou modifié de toute autre façon que celle contenue dans les instructions officielles fournies par Eastman Outdoors, LLC. ou si une tentative est faite pour réparer le produit sans l'autorisation de Eastman Outdoors, LLC. Les produits Eastman Outdoors<sup>MD</sup> sont conçus pour une utilisation à l'intérieur comme appareil ménager seulement. Les produits Eastman Outdoors<sup>MD</sup>, dans toutes circonstances, ne conviennent pas et ne doivent pas être utilisés dans des situations qui pourraient mettre en danger la vie ou la santé. Cette garantie n'est pas cessible ni transférable.

À L'EXCEPTION DES TERMES DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, LE PRODUIT EASTMAN OUTDOORS<sup>MD</sup> EST VENDU "TEL QUE VU".

## Accessoires Eastman Outdoors<sup>MD</sup>



Déshydrateur d'aliments



Ensemble pour la fabrication du jerky et des saucisses



Ensemble de sac pour la congélation/dévidoir de ruban et ensemble de recharge



Sachets d'assaisonnements pour le jerky et la saucisse

Pour commander un des accessoires Eastman Outdoors<sup>MD</sup> illustrés ci-dessus, visitez le détaillant Eastman Outdoors<sup>MD</sup> le plus près de chez vous ou communiquez avec le service à la clientèle Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833. Nous serons heureux de vous aider si vous avez des questions ou désirez placer une commande.