

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

www.eastmanoutdoors.com

Printed in China

Revision date: 5/2017



Instructions and Care

Professional Electric Meat Grinder

Model: 38263



Eastman Outdoors, Inc.
HOUSEHOLD USE ONLY
Input: 120VAC, 60 Hz
Output: 700 Watts Running
1800 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 APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



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

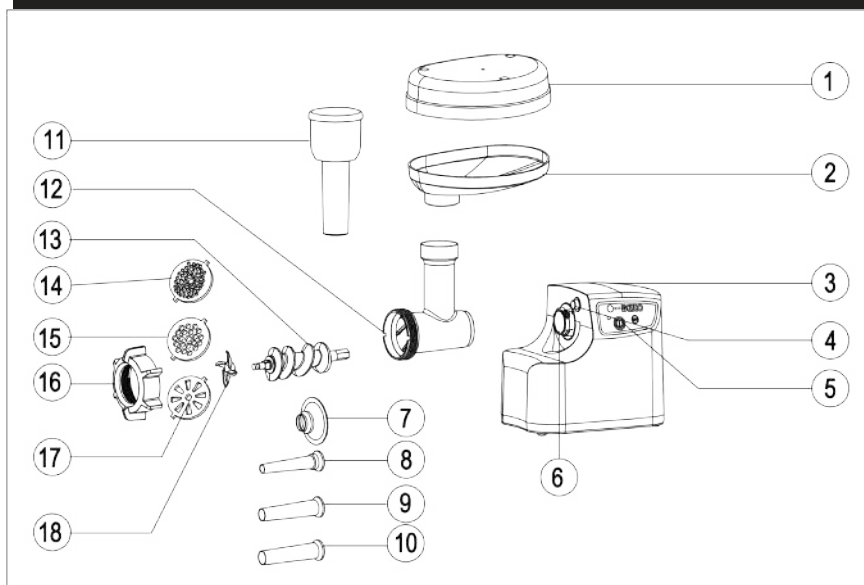
NOTE: This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit on a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not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

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

Parts List



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Food dish | 10. Sausage Attachment (Large) |
| 2. Hopper Plate | 11. Food Pusher & Attachment Storage |
| 3. Body | 12. Grinder Housing |
| 4. Release Button | 13. Feed Screw |
| 5. ON/OFF Switch | 14. Cutting Plate (Fine) |
| 6. Head Inlet | 15. Cutting Plate (Medium) |
| 7. Sausage Attachment (Fitting) | 16. Fixing Ring |
| 8. Sausage Attachment (Fine) | 17. Cutting Plate (Large) |
| 9. Sausage Attachment (Medium) | 18. Cutting Blade |
| | 19. Reverse Button |

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 damp cloth. 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. Plastic accessories can be washed in dishwasher - top shelf. All plastic accessories are also to be washed warm soapy water. Rinse, clean and dry thoroughly. Failure to dry the metal parts thoroughly may result in rust. To protect against rust apply a light coat of vegetable oil the cutting blade and to the cutting plates prior to any length of storage.

The Cutting Plates and Blade are stainless steel and may 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.

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 Cutting Plate(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 countertops 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.

CAUTION: When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all tools, and cutting boards before and after use. When using wild game, freeze the meat for at least 60 days at 0°F (-18°C) before preparation as a precaution against parasites. See FDA safety measures at www.foodsafety.gov.

Assembling Your Grinder

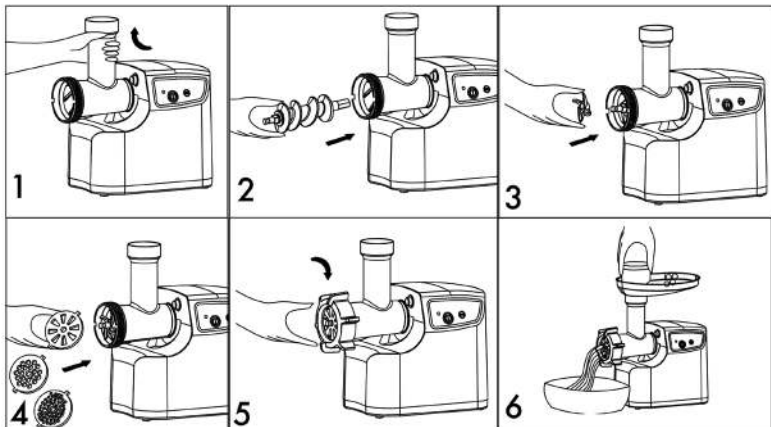
⚠ WARNING

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.

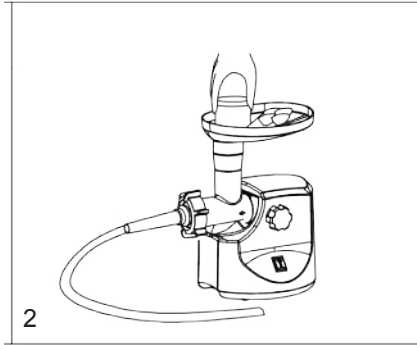
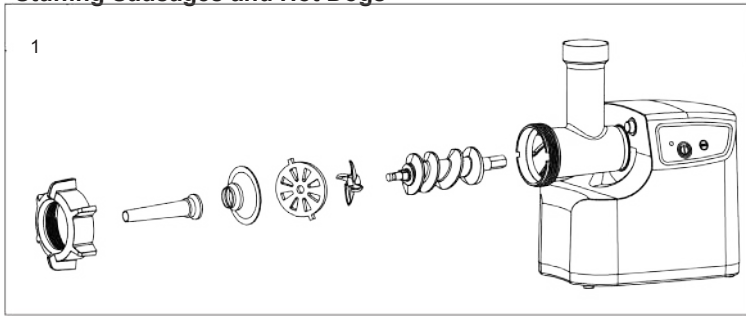
To avoid serious injury or death, malfunction or damage to property use the appliance only for its intended use and always follow the Instructions.

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

Insert the Grinder Housing into the front opening of the main housing by aligning the tabs on the black portion of the Main Housing with those on the inside of the Grinder Housing according to the markings on the Main Housing. The chute should be angled toward the front of the machine. Turn the Grinder Housing in a clockwise direction to LOCK into place. The chute should then be in a vertical position (Figure 1).

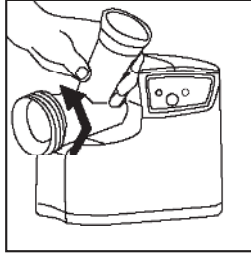


Figure 1

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).

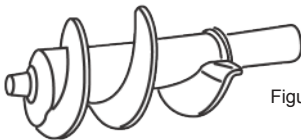


Figure 2a

Insert this end of the Feed Screw into the Grinder Housing

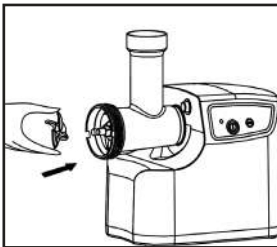


Figure 2b

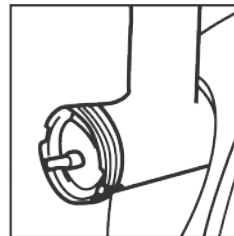


Figure 3

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).

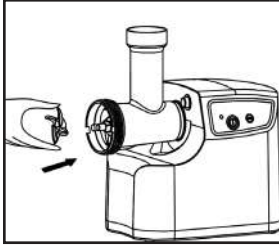


Figure 4a

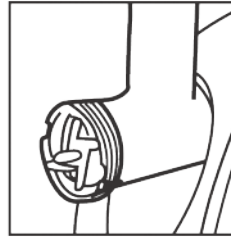


Figure 4b

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).

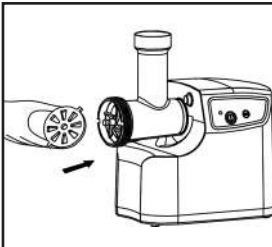


Figure 5a

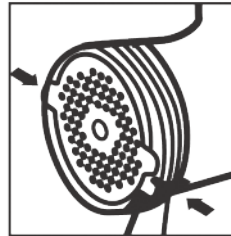


Figure 5b

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).

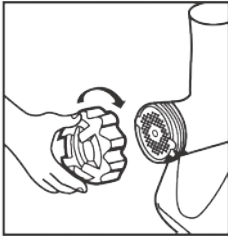


Figure 6

Assemble Hopper Tray onto Grinder Housing

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

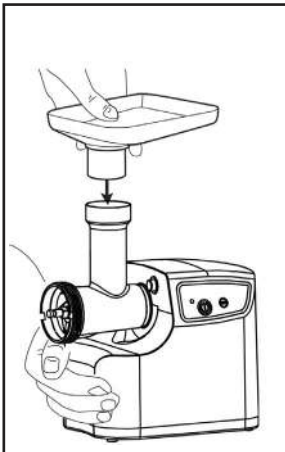


Figure 7

Grinding Meat

⚠ WARNING

Avoid contacting moving parts with your hands, loose clothing, or hair. Never feed food into the grinder housing 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 the food tray under the front of the Grinder Housing to catch the discharged ground meat. Plug in the Main Housing and then press the ON/OFF switch. 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 food tray is full, turn off the grinder by pressing the ON/OFF switch. Remove the ground meat from the bowl or plate and store in a clean container in the refrigerator or freezer (Figure 8).

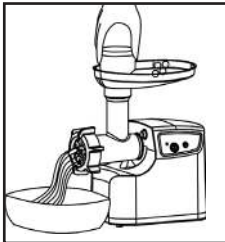


Figure 8

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

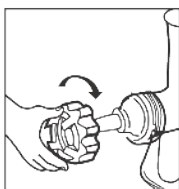
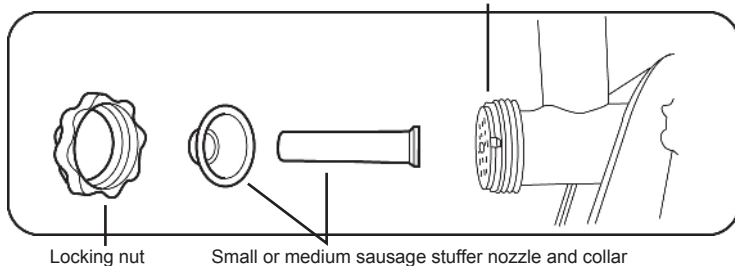
Follow the procedure described for Grinding Meat and once you have a sufficient amount of ground meat, add the delicious Eastman Outdoors® sausage seasonings or your own sausage recipe and marinate for 4 to 8 hours in the refrigerator before making sausage, brats, or hot dogs. The longer the meat marinates, 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 Casings for Brats, Sausages and Hot Dogs

Eastman Outdoors Sausage Kits (sold separately) are conveniently packaged with casings or Eastman Outdoors Sausage Casings are sold separately. Lay out the casing in front of the Grinder Housing and place one end of the casing over the stuffing nozzle. Place your already ground and marinated meat into the Hopper Tray. Plug in the Grinder and then press the ON / OFF Switch to turn on the Grinder. Use the Food Pusher to gently press the ground meat 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 press the ON / OFF Switch to turn off your Grinder. Then twist the casing several times to lock the meat in the casing to your desired length. Turn the Grinder back on to fill another length of casing and repeat the twisting procedure to lock the meat in the casing to your desired length until the full length of casing is filled with meat.

Filling Food Storage Bags

Place the Large Food Storage Stuffing Nozzle on the machine over your chosen cutting blade and attach with the Locking Nut. The nozzle will quickly your Food Storage Bags for later use.

Clearing Jams

There is a safety feature built into your Eastman Outdoors Professional Electric Meat Grinder that will automatically disconnect power if a jam occurs. Should this happen, immediately unplug the machine. Allow a minute or two for the machine to cool down and reset. Plug in the unit and press and hold the REV button to clear the jam. Release the REV button. When the motor stops, unplug the unit. Remove the Locking Nut, the Cutting Plate and the Cutting Blade and remove the debris that has caused the jam. Once the jam is cleared reassemble the unit, plug it in and begin normal operation again. The unit is built with an automatic shut-off in case of an overload. If the unit shuts off automatically turn the unit off, unplug it, and clear the food from the grinder. Wait a few minutes for the unit to reset and then reassemble and use per instructions.

Disassembly

Be sure that the unit is turned off and unplugged before disassembling. Remove the Locking Nut, Cutting Plate and Feed Screw. To remove the Grinder Housing, press the black button on the Main Housing next to the Grinder Housing and turn the Grinder Housing clockwise to the "UNLOCK" position. Remove the Grinder Housing.

Cleaning

After use, turn the Grinder off and unplug from the wall outlet. Remove the Locking Nut, Cutting Plate, Cutting Blade, Feed Screw and Grinder Housing. Wipe the Main Housing with a damp cloth and dry thoroughly. Wash the remaining items in hot, soapy water 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 on the top rack or using a no heat 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, Inc., 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

Two Year Limited Warranty

Standard Limited Warranty

LIMITED WARRANTY: This Eastman Outdoors® product is warranted against defects in material and workmanship for two year following its date of purchase by the original purchaser, provided the product is used in accordance with Eastman Outdoors' printed instructions. Eastman Outdoors, Inc. warrants that the enclosed hardware (where applicable) is free from physical defects for a period of two 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, Inc. 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, Inc. 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, Inc. 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.

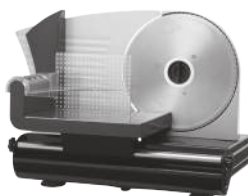
LIMITATIONS: This warranty is void if the product is damaged by improper or abnormal use or by accident; if the product is altered or modified in any way other than as directed by official Eastman Outdoors, Inc. instructions; or if any attempt is made to repair the product without authorization from Eastman Outdoors, Inc. 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



Food Slicer



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



**Jerky & Sausage
Maker Kit**



**Jerky & Sausage
Seasoning Packs**

To order any of the Eastman Outdoors® accessories 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. We will be glad to help you with any of your questions or ordering needs.



Instructions et entretien

Hachoir à viande électrique de niveau professionnel

Modèle: 38263



Eastman Outdoors, Inc.
UTILISATION COMME APPAREIL
MÉNAGER SEULEMENT
Entrée: 120VCA, 60 Hz
Sortie: 200 Watts courant
500 Watts crête

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

Importants conseils de sécurité	2-3
Liste des pièces	4
Service	4
Entretien du hachoir	4-5
Précautions à prendre lors de l'utilisation	5-6
Montage du hachoir	6-11
Saucisses, saucissons et sacs à congélation	12-13
Utilisation de la fonction Reverse pour le déblocage	13
Garantie limitée d'une année	14
Autres accessoires Eastman Outdoors^{MD}	15

Importants conseils de sécurité

Cet appareil est pour un usage domestique uniquement



Pour éviter des blessures graves ou la mort, un mauvais fonctionnement ou des dommages à la propriété, utilisez cet appareil seulement de la manière prévue et suivez toujours les instructions.

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, l'utilisateur devrait toujours tenir compte de toutes les mesures de sécurité incluant les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions attentivement même si vous connaissez bien l'appareil.
2. Pour éviter les risques de chocs électriques, ne placez pas le hachoir dans l'eau ou dans un autre liquide ou dans un endroit qui pourrait être inondé.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour des enfants.
4. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.
6. Ne maltraitez pas le câble d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil à l'aide de ce câble et ne le tirez pas pour débrancher l'appareil de la prise de courant. Saisissez plutôt la prise et tirez-la pour débrancher l'appareil.
7. L'appareil devrait toujours être à OFF avant de brancher ou de débrancher la prise de courant de la prise murale.
8. Ne faites jamais fonctionner un appareil à l'aide d'un câble d'alimentation endommagé ou d'une prise endommagée ou s'il fonctionne mal ou s'il a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil

Mises en garde importantes

au centre de service mandaté le plus proche pour un examen ou une réparation ou une mise au point mécanique ou électrique.

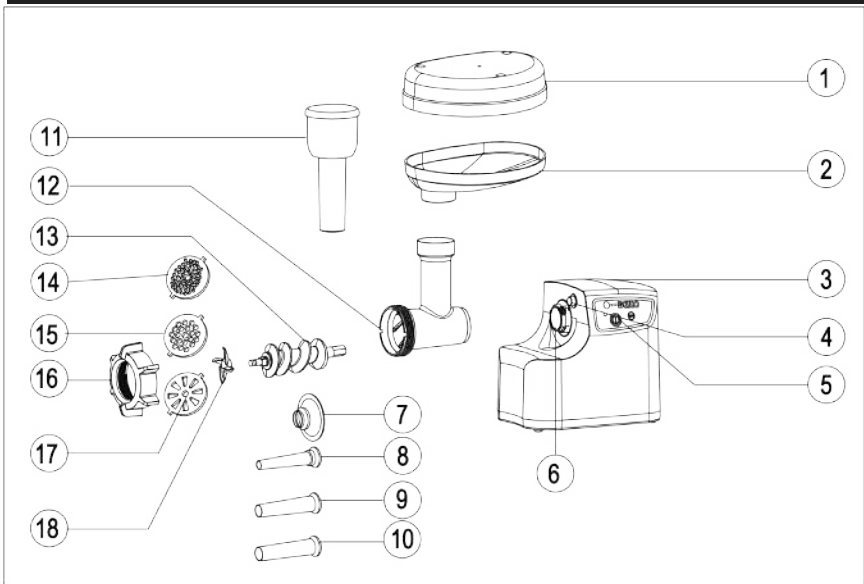
9. L'utilisation d'accessoires non suggérés et ne provenant pas du fabricant peut causer un feu, un choc électrique ou des blessures.
10. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au bord d'un comptoir ou d'une table. Ne laissez pas ce câble venir en contact avec des surfaces chaudes comme un poêle.
11. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Cependant, si une rallonge est utilisée, elle doit avoir une classification égale ou supérieure à celle de cet appareil.
12. Ne faites pas fonctionner cet appareil et ne placez aucune des pièces de l'appareil sur ou près de surfaces chaudes comme un poêle à gaz ou électrique, dans un four ou dans un lave-vaisselle.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne hachez pas d'aliments durs comme des os ou des noix. Ne hachez pas du gingembre ou d'autres aliments avec des fibres dures.
15. Évitez les contacts avec les pièces mobiles. N'alimentez jamais l'appareil avec vos mains. Utilisez toujours le poussoir à aliments. Gardez les cheveux, les mains, les vêtements et les ustensiles loin des pièces mobiles lors de l'utilisation pour diminuer les risques de blessures et/ou de dommages au hachoir.
16. N'utilisez pas les doigts pour enlever les aliments sur le disque d'évacuation lorsque l'appareil est en marche. Cela peut causer des blessures. **MISE EN GARDE : NE PLACEZ PAS VOS DOIGTS PRÈS DE LA TRÉMIE OU DU BOÎTIER DU HACHOIR LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.**
17. Avertissement : La lame est coupante. Manipulez-la avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.
18. Lorsque vous transportez le hachoir, assurez-vous de tenir le boîtier principal avec les deux mains. Ne tenez pas seulement la trémie.
19. Si le moteur se bloque, mettez-le hors tension immédiatement et débranchez l'appareil. Pour éviter les blessures, enlevez le boîtier du hachoir en premier, puis démontez l'appareil et enlevez les morceaux bloqués.
20. Pour éviter les blocages ou l'arrêt du moteur, n'appliquez pas trop de pression lors de l'utilisation. Ne faites pas fonctionner l'appareil de façon continue plus de 20 minutes.
21. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le plutôt à un centre de service mandaté pour des réparations.
22. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou par des personnes sans expérience et qui manquent de connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ou qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOTEZ BIEN : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour diminuer les risques de chocs électriques, cette fiche ne se branche que d'une seule façon dans la prise murale. Si la fiche ne pénètre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère pas encore correctement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de faire échec à ce dispositif de sécurité.

Instructions pour le câble d'alimentation court – un câble d'alimentation court est fourni pour diminuer les risques de s'emmêler dans un câble plus long ou de trébucher. Des rallonges peuvent être utilisées si on le fait avec soin. Si on utilise une rallonge, la puissance électrique de la rallonge doit être aussi élevée que celle de l'appareil. La rallonge plus longue devrait être placée pour ne pas pendre de la table où elle pourrait être tirée par un enfant ou vous faire trébucher involontairement.

Liste des pièces



1. Plat pour aliments
2. Trémie
3. Bâti
4. Bouton de déblocage
5. Commutateur ON/OFF
6. Orifice d'entrée
7. Accessoire pour saucisse (raccord)
8. Accessoire pour saucisse (fin)
9. Accessoire pour saucisse (moyen)
10. Accessoire pour saucisse (gros)
11. Poussoir et accessoire de rangement
12. Boîtier du hachoir
13. Vis d'alimentation
14. Plaque de coupe (fine)
15. Plaque de coupe (moyenne)
16. Anneau de fixation
17. Plaque de coupe (large)
18. Lame de coupe
19. Bouton de marche arrière

Service

Il n'y a pas de pièces qui peuvent être remplacées 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 avant d'utiliser

Déballer le hachoir et les accessoires avec précaution. Lavez toutes les pièces à l'exception du bâti principal dans de l'eau tiède savonneuse, rincez et asséchez bien. N'utilisez pas d'autres produits chimiques nettoyants. Nettoyez le bâti à l'aide d'une serviette humide trempée dans de l'eau tiède et n'utilisez aucun autre produit de nettoyage chimique sur la base.

Bâti principal

Le bâti principal de votre hachoir contient toutes les pièces mécaniques et les composants électriques et doit donc être nettoyé en prenant certaines précautions. Assurez-vous que le bâti est débranché de la prise avant le nettoyage. Nettoyez le bâti avec une serviette humide qui a été trempée dans de l'eau tiède. N'utilisez aucun autre produit de nettoyage chimique sur le bâti principal.



Ne submergez pas le bâti principal dans l'eau ou dans un autre liquide. Si vous ne tenez pas compte de cet avertissement, les conséquences pourraient être un choc électrique, des blessures ou même la mort.

Pièces en plastique et en métal du hachoir

Nettoyez le bâti en métal du hachoir, l'écrou de blocage, la plaque de 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 pièces de métal pourraient rouillées si vous ne les asséchez pas 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 lors de l'utilisation

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

AVERTISSEMENT

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..
- 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,

MISE EN GARDE: Lorsque vous manipulez de la viande crue, nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les planches à découper avant et après l'utilisation. Lorsque vous utilisez de la viande sauvage, congelez cette viande durant au moins 60 jours à une température de 0o F (-180 C) avant de la préparer comme précaution contre les parasites. Consultez le www.foodsafety.gov pour les mesures à prendre.

Montage du hachoir

AVERTISSEMENT

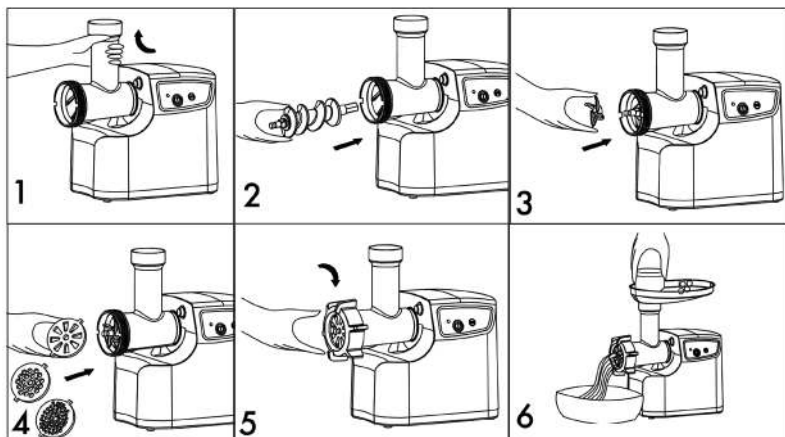
Assurez-vous que le fil d'alimentation du bâti principal est débranché lors du montage et du démontage de toute pièce de cet appareil. Ne pas tenir compte de cette mise en garde pourrait avoir comme conséquences un choc électrique, des blessures ou même la mort.

AVERTISSEMENT

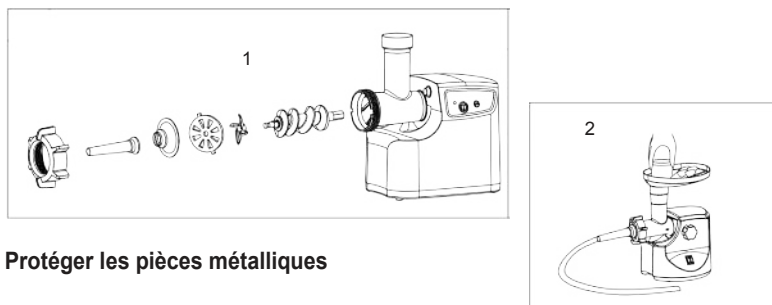
Pour éviter des blessures graves ou la mort, un mauvais fonctionnement ou des dommages à la propriété, utilisez cet appareil seulement pour l'usage prévu et suivez toujours les instructions.

Guide de démarrage rapide

Hacher de la viande



Remplissage des saucissons et des 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

Insérez le boîtier du hachoir dans l'ouverture avant du boîtier principal en alignant les pattes de la partie noire du boîtier principal avec celles situées à l'intérieur du boîtier du hachoir en tenant compte des marques sur le boîtier principal. La glissière devrait être orientée vers le devant de l'appareil. Tournez le boîtier du hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre pour BLOQUER. La glissière devrait alors être verticale (illustration 1).

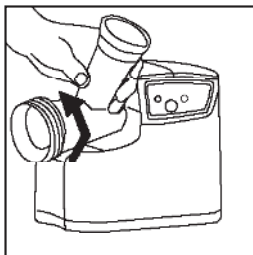


Illustration 1

Montez la vis d'alimentation dans le boîtier du hachoir

Insérez la vis d'alimentation dans l'ouverture avant du boîtier (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).

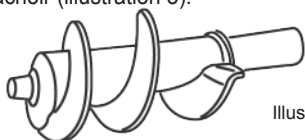


Illustration 2a

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

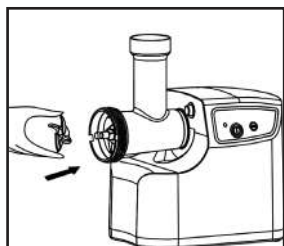


Illustration 2b

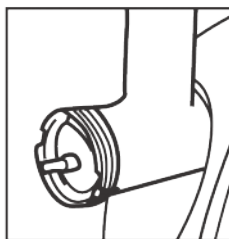


Illustration 3

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).

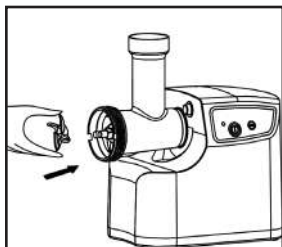


Illustration 4a

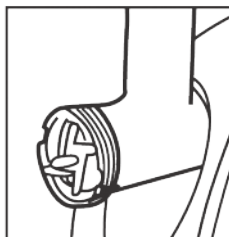


Illustration 4b

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).

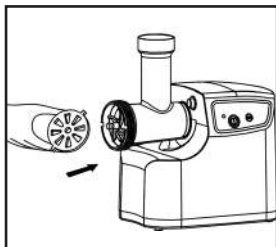


Illustration 5a

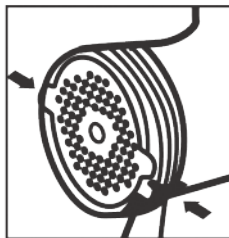


Illustration 5b

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

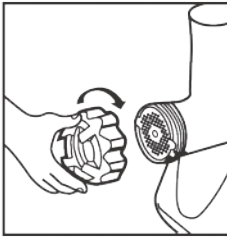


Illustration 6

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).

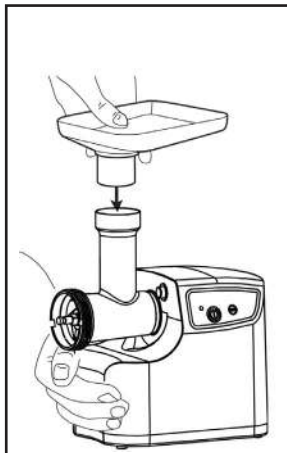


Illustration 7

Hacher de la viande

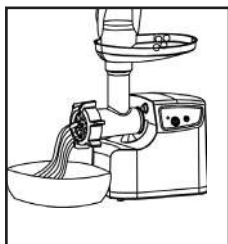


Évitez de toucher aux pièces en mouvement avec vos mains, avec des vêtements lâches ou vos cheveux. N'alimentez jamais le hachoir avec votre main. Utilisez toujours le poussoir. Le fait de pas tenir compte de cet avertissement peut avoir comme conséquences des blessures graves ou même la mort.

Coupez votre viande en petits cubes de 1 à 1 ½ pouce carré et placez les cubes de viande dans le plateau supérieur de la trémie.

Placez un plateau sous le devant du boîtier du hachoir pour recueillir la viande hachée. Branchez le boîtier principal et ensuite, enfoncez le commutateur ON/OFF. 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 en enfonçant la touche ON/OFF. 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 le 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.**



Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 10 minutes à la fois. Si vous devez l'utiliser plus longtemps, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes avant de le réutiliser.

Saucisses, saucissons et sacs à congélation



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

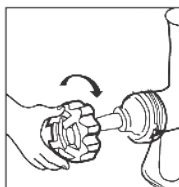
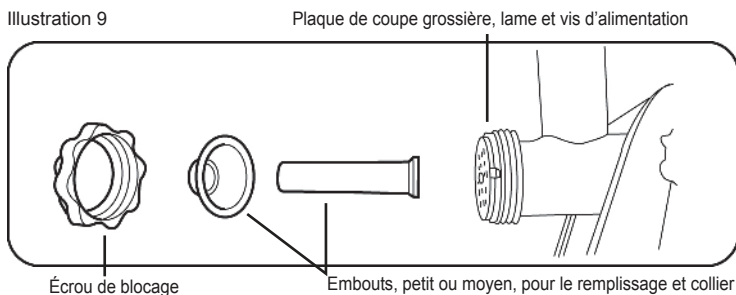
Évitez de toucher aux pièces en mouvement avec vos mains, avec des vêtements lâches ou vos cheveux. N'alimentez jamais le hachoir avec votre main. Utilisez toujours le poussoir. Le fait de pas tenir compte de ces avertissements peut avoir comme conséquences des blessures graves ou même la mort.

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 à saucisses Eastman OutdoorsMD 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 les bratwursts et le petit embout pour des saucisses à déjeuner ou d'autres saucisses et pour les hot dogs



Montez le petit embout ou l'embout moyen de remplissage sur la plaque de coupe grossière. Ensuite, vissez l'écrou de blocage sur le boîtier du hachoir pour que les pièces soient maintenues en place.

REPLIR DES BOYAUX POUR DES BRATWURSTS, DES SAUCISSES ET DES HOT DOGS

Les ensembles pour saucisses Eastman Outdoors (vendus séparément) sont emballés d'une façon pratique avec des boyaux ou des boyaux Eastman Outdoors sont vendus séparément. Placez les boyaux devant le boîtier du hachoir et placez une extrémité du boyau sur l'embout de remplissage. Placez la viande déjà hachée et marinée sur le plateau de la trémie. Branchez le hachoir et mettez-le en marche en utilisant la touche ON/OFF. Utilisez le poussoir pour presser doucement la viande hachée 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, alors enfoncez la touche ON/OFF pour arrêter le hachoir. Tournez le boyau plusieurs fois pour bloquer la viande dans le boyau et obtenir une saucisse de la longueur désirée. 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

Placez le gros embout de remplissage sur l'appareil sur la plaque de coupe choisie et fixez le tout en place avec l'écrou de blocage. L'embout remplira rapidement votre sac pour une utilisation ultérieure.

Débloquer l'appareil

Votre hachoir électrique Eastman Outdoors Professional Meat Grinder est muni d'un dispositif de sécurité qui coupe automatiquement le courant s'il se produit un blocage. Si cela arrivait, débranchez immédiatement l'appareil. Laissez l'appareil refroidir une minute ou deux et réinitialisez-le. Branchez l'appareil et tenez la touche REV enfoncée pour débloquer. Relâchez la touche REV. Lorsque le moteur s'arrête, débranchez l'appareil. Enlevez l'écrou de blocage, la plaque de coupe et la lame et enlevez les débris qui ont causé le blocage. Une fois l'appareil débloqué, remontez-le, branchez-le et faites-le fonctionner de façon normale. L'appareil est muni d'un disjoncteur automatique au cas où il se produirait une surcharge. Si l'appareil s'arrête automatiquement, mettez-le hors tension, débranchez-le et enlevez les aliments dans le hachoir. Attendez quelques minutes pour que l'appareil se réinitialise et ensuite, remontez-le et utilisez-le conformément aux instructions.

Démontage

Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché avant le démontage. Enlevez l'écrou de blocage, la plaque de coupe et la vis d'alimentation. Pour enlever le boîtier du hachoir, enfoncez le bouton noir sur le boîtier principal près du boîtier du hachoir et tournez le boîtier du hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position "UNLOCK". Enlevez le boîtier du hachoir. Lorsque le moteur s'arrête, débranchez l'appareil. Enlevez l'écrou de blocage, la plaque de coupe et la lame et enlevez les débris qui ont causé le blocage. Une fois l'appareil débloqué, remontez-le, branchez-le et faites-le fonctionner de façon normale. L'appareil est muni d'un disjoncteur automatique au cas où il se produirait une surcharge. Si l'appareil s'arrête automatiquement, mettez-le hors tension, débranchez-le et enlevez les aliments dans le hachoir. Attendez quelques minutes pour que l'appareil se réinitialise et ensuite, remontez-le et utilisez-le conformément aux instructions.

Nettoyage

Après l'utilisation, mettez le hachoir hors tension et débranchez-le de la prise murale. Enlevez l'écrou de blocage, la plaque de coupe, la lame, la vis d'alimentation et le boîtier du hachoir. Essayez le boîtier principal avec un linge humide et asséchez-le bien. Lavez les autres pièces dans de l'eau chaude savonneuse et asséchez-les bien. Les plaques de coupe et la lame sont en acier inoxydable et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Les embouts en plastique peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou en utilisant un réglage sans chaleur. Aucune autre pièce ne doit 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, Inc., nous vendons les produits de la plus haute qualité et les plus sécuritaires disponibles. Nous sommes certains que votre nouveau produit Eastman Outdoors^{MD} vous fournira un bon rendement pendant de nombreuses années. Si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant tout produit Eastman Outdoors^{MD}, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-800-241-4833 ou visitez notre site au www.eastmanoutdoors.com.

Garantie limitée d'un an

Garantie limitée conventionnelle

GARANTIE LIMITÉE: Ce produit Eastman Outdoors^{MD} 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, Inc. 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, Inc. 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, Inc. 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, Inc. 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.

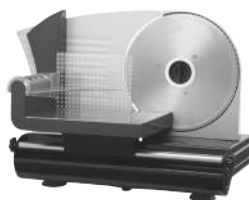
LIMITES: Cette garantie est nulle si le produit est endommagé suite à une mauvaise utilisation, à une utilisation anormale ou à un accident, si le produit est altéré ou modifié de toute autre façon que celle contenue dans les instructions officielles fournies par Eastman Outdoors, Inc. ou si une tentative est faite pour réparer le produit sans l'autorisation de Eastman Outdoors, Inc. Les produits Eastman Outdoors^{MD} sont conçus pour une utilisation à l'intérieur comme appareil ménager seulement. Les produits Eastman Outdoors^{MD}, 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^{MD} EST VENDU "TEL QUE VU".

Accessoires Eastman Outdoors^{MD}



Déshydrateur d'aliments



Trancheuse



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



Ensemble pour la fabrication du jerky et des saucisses



Sachets d'assaisonnements pour le jerky et la saucisse

Pour commander un des accessoires Eastman Outdoors^{MD} illustrés ci-dessus, visitez le détaillant Eastman Outdoors^{MD} 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.