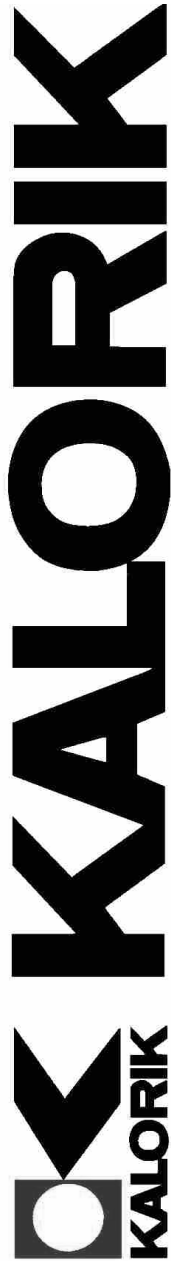




Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Meat Grinder

Picadora de Carne

Hachoir à Viande

MGR 38593

120V~60Hz – 400W

www.KALORIK.com

↑
Front cover page (first page)

Assembly page 1/48



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

EN OPERATING INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for use by children.
4. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
5. Do not leave the appliance unattended while it is running.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Check that the control is set to OFF before plugging the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
9. Do not let the cord hang over the edges of tables or counters, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
10. Do not pull on the power cord to disconnect. Use the plug.
11. Never move the appliance by pulling on the cord and never hang it by the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
12. Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

13. Avoid contact with moving parts.
14. Never feed food into the appliance by hand; always use the pusher. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from moving parts during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance.
15. NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE FOOD CHUTE WHILE THE GRINDER IS IN OPERATION.
16. Do not use fingers to scrape food away from the cutting blade while the appliance is in operation. Cut type injury may result.
17. Do not use outdoors or use for other than intended use.
18. Warning: the cutting blade is sharp; handle with care both when using and when cleaning.
19. Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Follow the instructions concerning the assembly of the accessories before starting the appliance.
20. Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever.
21. Never use the appliance outdoors and always place it in a dry environment. Never plug the appliance in where water may flood the area.
22. Stand the appliance on a sturdy and stable surface. Ensure that the appliance is not placed near the surface's edges where it can be pushed off or fall.
23. Only use the unit when it is completely assembled.
24. This kind of appliance cannot function continuously; it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops. Check the section « Important information » in the instruction manual.
25. You must keep this appliance clean, as it is in direct contact with food.
26. Never use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit the outlet perfectly, reverse the plug. If it should still not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

IMPORTANT INFORMATION

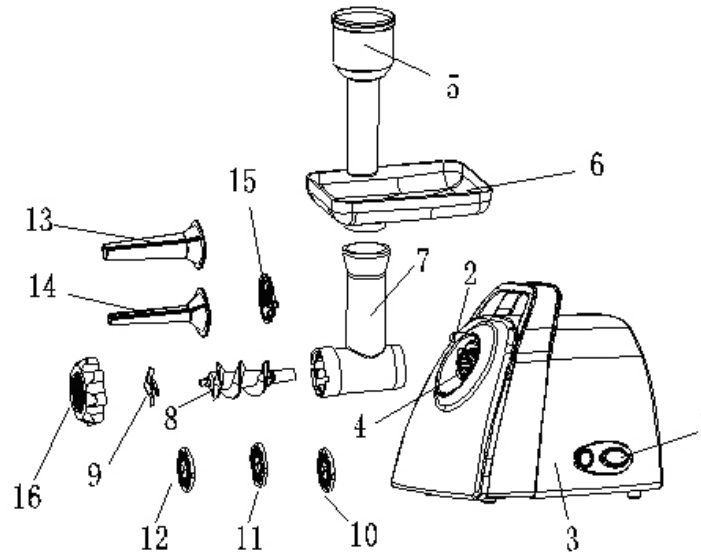
This appliance is not for professional use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. Please refer to the rating label for the maximum continuous usage time (KB xx min where xx is the maximum usage time). The appliance in this case shall not be used continuously for more than 10 minutes. The break should last at least 30 minutes after 10-minutes of continuous use.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



PART DESCRIPTION



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Reverse knob + ON / OFF switch | 9 | Star-shaped cutting blade |
| 2 | Head release knob / locking latch | 10 | Cutting plate (fine) |
| 3 | Motor housing | 11 | Cutting plate (medium) |
| 4 | Head inlet | 12 | Cutting plate (large) |
| 5 | Pusher with lid | 13 | Sausage attachment (Large) |
| 6 | Filling tray / Hopper | 14 | Sausage attachment (Thin) |
| 7 | Head | 15 | Sausage ring attachment |
| 8 | Worm / Feed screw | 16 | Sealing ring |

Note: the cutting plates and other attachments are stored in the food pusher!

BEFORE THE FIRST USE

It is necessary to clean all accessories (see paragraph "Cleaning and care") and to pat them dry. Caution: blades are sharp! Do not immerse the motor housing in water!



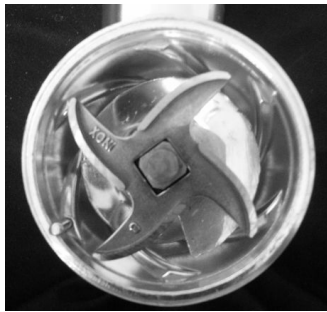
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

ASSEMBLY OF THE ACCESSORIES AND OPERATION

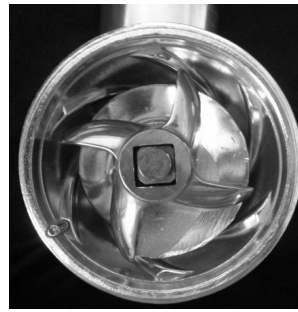
Make sure that the power cord is unplugged and that the ON/OFF switch is in the OFF position before assembling the accessories. This should be observed each time you assemble or replace the accessories.

- Place the head (7) into the head inlet (4) with the vertical feeding tube of the head placed at an angle.
- Press the locking latch (2) and, while holding the head with one hand, lock it tightly in place by turning clockwise.
- Insert the feed screw (8) into the horizontal tube, inserting the geared part first. Turn it slightly, if needed, until it is completely inserted into the horizontal tube of the head (7).
- Position the star shaped cutting blade (9) on the feed screw's shaft.

Caution! It is very important to place the star-shaped blade in the right position! **The flat side shall be facing out**, while the rounded polished side shall be towards the feed screw. **Failure to properly position the star shaped blade will damage your appliance, the feed screw, or the cutting plate!**



Correct Way



Incorrect Way!

- Assemble the cutting plate of your choosing (10) (11) or (12). According to the disc/plate you choose, you can mince meat either coarsely or finely. Attach one of the 3 discs supplied onto the blade, making sure that its pin locks precisely into the corresponding notch on the head.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

- Then firmly screw on the sealing ring (16) by turning it clockwise to tighten the feed screw (8), blade (9), and cutting plate (10) (11) or (12) together. When screwing on the sealing ring, we advise that you press the disc to make sure that its securing pin stays in the right position.
- Put the filling tray / hopper on the vertical feeding tube.

HOW TO GRIND FOOD

- Cut the meat into pieces approximately 1" to 1 ½" in size and put these pieces on the filling tray.
- Plug the appliance into a wall outlet and switch it on with the ON/OFF switch. The unit always needs to be on before adding food!
- Put a tray, a shallow plate, or a large bowl under the head to collect the minced meat.
- Place the meat in the food tray. Use pusher to feed the meat in the tube, one piece at a time, and press when needed.
- The pusher allows you to press the pieces of meat towards the feed screw in order to lead the food towards the blade.

Note: Do NOT press too strongly, as you might block the appliance. If this happens, see instructions below in paragraph **"IN CASE THE MOTOR IS BLOCKED OR CANNOT BE SWITCHED ON"**.

Note: during use, tighten the sealing ring regularly as necessary.

- Once all the meat has gone through the grinder, turn the unit off, unplug it. Remove the screw ring, the cutting plate, and the cutting blade.
- Depending on the type of meat, we advise that you let the machine rest for approximately 30 minutes after each continuous operation cycle of 10 minutes. The meat grinder can mince up 4 lb. of raw meat per minute (results may vary depending on the type of meat and the cutting plate used).



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

CUTTING PLATES

Fine Cutting Plate: great for spreads, pates, baby food, and hamburgers.

Medium Cutting Plate: great for ground meat used in soups or for relishes, or sausages.

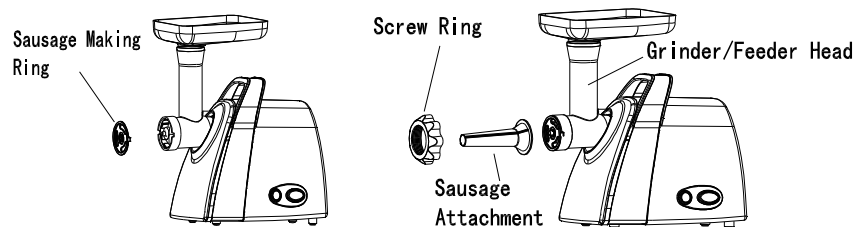
Coarse Cutting Plate: Great for ground meat used in chili, or terrines or for vegetables, onions, etc.

Do NOT clean the plates in the dishwasher! Hand-wash only!

HOW TO MAKE SAUSAGES

The sausage attachments allow you to blend ground meat and spices for delicious and fresh homemade sausages.

- Prepare the meat by grinding it first. Season to taste.
- Assemble the meat grinder as previously, until you reach the step where you place the star-shaped cutting blade (9).
- Instead of the metallic cutting plate, place the plastic sausage ring attachment (15) immediately after the blade (9), making sure that the notch on the ring locks in with the pin on the grinding head.
- Place one of the sausage tube attachments on the ring (large (13) or small (14)).
- Firmly screw on the sealing ring by turning it clockwise to lock all parts in place.



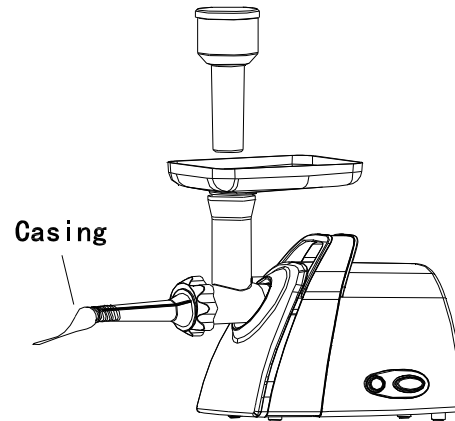
Note: When using the large sausage attachment, it is not necessary to use the sausage-making ring (15).



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



- Slide the moist sausage casing ("skin") all over the end of the sausage attachment, leaving approximately 2" overlapping the end of the attachment.
- Place the seasoned meat into the large die cast hopper and turn the unit on. Push the meat into the opening of the hopper using the pusher, until the mixture appears at the end of the sausage attachment.



- Turn off the appliance and tie a knot the end of the casing.
- Turn the appliance back on and start filling the casing slowly, into a long sausage. Keep the sausage casing moist by watering frequently. Continue filling the casing, until all the meat has been used or until the casing is approximately 2" from being completely full
- When sausage is fully formed, turn the unit off and tie a knot at the end of the casing.
- Sausages can be made to the desired length by twisting the casing at regular intervals, to create links.

Note: To avoid over-stretching and splitting the casing, do not make the sausage too thick. Keep casings moist by moistening them frequently. The meat mixture will expand slightly during cooking so do not overfill.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

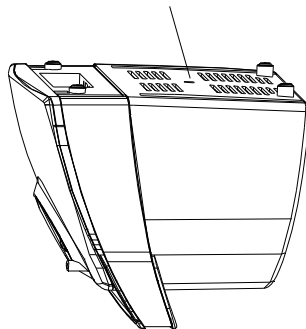
IN CASE THE MOTOR IS BLOCKED OR CANNOT BE SWITCHED ON

In the event that the motor slows down or stops, it is possible that meat is blocking the grinder. In this case, immediately stop the appliance and use the reverse (REV) switch. To do so, first switch off the meat grinder (0 position), then press the reverse switch, 3 consecutive times. The feed screw will start rotating in the other direction; the meat will move in the other direction as well, sometimes back up into the feeding tube and release the clog. To stop the reverse function, simply release the reverse switch. You can now press the on/off switch again and resume normal operation.

Should the motor still be blocked, unplug the appliance and disassemble its attachments. Be very careful when handling the blade, as it is very sharp.

IMPORTANT! If the motor overheats after a long usage or because of a motor jam, it will switch off automatically and the control switches will become unresponsive. If this happens, let the motor cool down completely, for 30 minutes at least. Then press on the "**RESET**" button underneath the appliance to reset the safety circuit breaker that protects your appliance. This will enable normal operation again.

Reset Button





Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

HELPFUL HINTS

- Grinding dry bread pieces may help remove most of the food residue left in the appliance after use.
- Cut food into strips or cubes slightly smaller than the opening on the large die-cast hopper.
- Make sure the food is free of bone, tough tendons, nutshells, etc. before grinding.
- Raw meat and fish should be thoroughly chilled (not frozen) before grinding to reduce the loss of juices and to ensure a better consistency.
- Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours.
- During extended grinding, fats from meats can build up inside the grinder tube, slowing down grinding and straining the motor. If this happens, you should stop the appliance, wash the parts in hot water, and reassemble. When possible, alternate bread with meat. This helps keep the feed screw clean.
- Trim a handful of fat from meat. Process the fat through the hopper to lubricate the grinding mechanism first, for better processing results.
- For best cooking results, prepare sausages a day or two prior to cooking.
- Meats can be seasoned before or after grinding.

CLEANING AND CARE

- As it is in direct contact with food, it is necessary to clean the appliance thoroughly after each use!
- Always switch the appliance off and let it cool down before cleaning it.
- Clean the motor part with a soft, damp cloth.
- Never use harsh or abrasive cleaners.
- Clean all the accessories and attachments with lukewarm water and mild detergent, rinse, and dry. **REMOVABLE PARTS ARE NOT DISHWASHER SAFE!**
- ***Use extreme caution when handling the blade and the cutting plates!***



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

- The cutting blade and cutting plates should be coated with cooking oil after washing and then wrapped in grease-proof paper to keep them lubricated and rust-free.
- **Never immerse the motor unit in water or other liquid.**
- The pusher has a lid. You can store all the attachments (the sausage tubes, ring and the cutting plates) in the pusher!

RECIPES

Chicken, Feta and Spinach Sausage

Makes 5 pounds of sausage:

- 3 pounds boneless, skinless chicken thighs
- 1 pound boneless, skinless chicken breasts
- 8 ounces crumbled feta
- 4 garlic cloves, peeled and minced
- 1 tablespoon oregano
- 2 teaspoons basil
- 1 teaspoon chopped lemon zest
- 2 teaspoons kosher salt
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/2 teaspoon red pepper flakes
- 4 ounces fresh spinach, shredded/chopped

Remove gristle, cartilage and large amounts of excess fat from the chicken, and cut into 1-inch cubes. Place chicken in a large bowl. Add feta cheese, garlic, oregano, basil, lemon zest, salt, pepper, and pepper flakes to the chicken. Stir to combine. Just before grinding, stir shredded spinach into chicken mixture. Mixture can be ground immediately, or covered and refrigerated for up to 24 hours for a more intense flavor. Assemble the appliance with the medium cutting plate. Grind the chicken mixture with the medium cutting plate. Assemble unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Sausage may be stuffed into prepared casings or shaped into patties for cooking. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving - internal temperature should register 170° F / 75 C when tested with an instant-read thermometer.

Nutritional information per 4 oz. serving:
Calories 213 (46% from fat) · carb. 1g · pro. 27g · fat 11g · sat. fat 4g
· chol. 94mg · sod. 341mg · calc. 81mg · fiber 0g



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

Italian Fennel Sausage

Makes 4 pounds sausage

- 4 pounds Boston butt
- 6 garlic cloves, peeled and minced
- 1/4 cup Italian parsley leaves, packed
- 1 1/2 tablespoons fennel seeds, crushed
- 1/2 tablespoons oregano
- 2 teaspoons kosher salt
- 2 teaspoons freshly ground pepper

Remove any gristle from meat. Cut into 1-inch cubes. Place meat in a large bowl and combine with remaining ingredients. Cover and refrigerate for at least 8 and up to 24 hours for best flavor. Assemble the appliance with the fine or medium cutting plate. Grind meats. Assemble the unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Stuff sausage into the prepared casings, form into patties, or leave loose as needed. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving-internal temperature should register 160° F when tested with an instant-read thermometer.

Nutritional information per 4 oz. serving:

*Calories 183 (48% from fat) ·carb. 1g ·pro. 22g ·fat 9g ·sat. fat 3g
·chol. 73mg ·sod. 244 ·calc.39mg fiber 0g*

Andouille Sausage

With its distinctly smoky flavor, traditional Andouille sausage is a staple of Cajun cookery and an important ingredient in jambalayas and gumbos. The unsmoked version is made in smaller links and is known as Andouillette.

Makes 3 pounds of sausage

- 3 pounds boneless Boston butt (or half turkey for a lighter sausage)
- 4-6 large garlic cloves, peeled and minced
- 1 teaspoon browning sauce such as Gravy Master™
- 2 teaspoons kosher salt
- 2 tablespoons sweet paprika
- 1/2-1 tablespoon cayenne pepper, to taste
- 1 tablespoon onion powder
- 2 teaspoons dry thyme
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/2 teaspoon crushed red pepper
- 1/2 teaspoon rubbed sage
- 1/8 teaspoon allspice



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Remove any gristle from meat. Cut into 1-inch cubes. Place meat in a large bowl and combine with remaining ingredients. Cover and refrigerate for at least 12 and up to 24 hours for best flavor. Assemble appliance with the medium or large cutting plate. Assemble the unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Grind meats. Stuff sausage into prepared casings, tying off links into desired lengths. Sausage may then be smoked in a home-style smoker. The recommended smoking temperature is 175° -200° F and smoking time should be 4 to 6 hours. Suggested woods for smoking Andouille are pecan or hickory. Cook thoroughly before serving - internal temperature should register 160° F when tested with an instant-read thermometer. The Andouille may then be used as is, sliced thinly as a hors d'oeuvre, or as an ingredient in jambalaya, gumbo, or other Cajun dish. Smoked Andouille may be frozen.

Nutritional information per 4 oz. serving:
Calories 339 (66% from fat) ·carb. 2g ·pro. 27g ·fat 24g ·sat. fat 9g
·chol. 68mg ·sod. 300mg ·calc. 25mg ·fiber 0g

Country Breakfast Sausage

Pork is paired with turkey to make this breakfast favorite a little lighter.

- Makes 4 pounds of sausage
- 2 pounds boneless, skinless turkey thighs
 - 2 pounds boneless pork butt
 - 1 tablespoon browning sauce, such as Gravy Master™
 - 1 teaspoon kosher salt
 - 1 ½ tablespoons rubbed sage
 - 3 teaspoons freshly ground black pepper
 - 1 teaspoon crushed red pepper, optional

Remove any visible gristle from meat. Cut turkey and pork into 1-inch cubes. Place meats in a large bowl and add the remaining ingredients. Stir well to combine. Cover and refrigerate for at least 8 and up to 24 hours. Assemble the appliance with the medium cutting plate. Grind the meat, mixing the turkey and pork evenly while grinding. Assemble the unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Ground sausage may be stuffed into prepared casings or formed into patties. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving - internal temperature should register 170° F when tested with an instant-read thermometer.

Nutritional information per 4 oz. serving:
Calories 225 (45% from fat) ·carb. 0g ·pro. 30g ·fat 11g ·sat. fat 4g
·chol. 94mg ·sod. 173mg ·calc. 14mg ·fiber 0g



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Spicy Venison Sausage

Adding some Boston butt makes the sausage a little moister. You may create these sausages using only venison, if desired.

Makes 4 pounds of sausage

- 3 pounds venison
- 1 pound Boston butt
- 1 garlic cloves, peeled and minced
- 1 ½ tablespoons kosher salt
- 1 ½ tablespoons freshly ground pepper
- 2 teaspoons sweet paprika
- 1 teaspoon honey
- 1 teaspoon cayenne pepper
- ½ teaspoon rubbed sage
- ½ teaspoon thyme

Remove any visible gristle from meat. Cut meats into 1-inch cubes. Place meats in a large bowl and add the remaining ingredients. Stir well to combine. Cover and refrigerate for at least 8 and up to 24 hours.

Assemble the appliance with the medium cutting plate. Grind the meat, mixing the venison and pork evenly while grinding. Assemble the unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Ground sausage may be stuffed into prepared casings or formed into patties. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving—internal temperature should register 160° F when tested with an instant-read thermometer. Venison sausage may also be smoked in a home-style smoker. Use wood flavor of your choice, suggestions would include hickory or mesquite. Recommended smoking temperature is 175° -200° F and smoking time should be 4 to 6 hours. Cook or smoke sausage thoroughly before serving—internal temperature should register 160° F when tested with an instant-read thermometer.

Nutritional information per 4 oz. serving:
Calories 1170 (33% from fat) · carb. 1g · pro. 27g · fat 6g · sat. fat 2g
· chol. 97mg · sod. 431 · calc. 14mg · fiber 0g



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center). When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, se deben tener en cuenta medidas de precaución básicas, incluyendo las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para evitar el riesgo de descargas de corriente eléctrica no sumerja el cable, el enchufe, o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario prestar mucha atención y vigilancia cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. No se recomienda que este aparato sea utilizado por niños.
4. Por favor, manténgalo lejos del alcance de los niños y de las mascotas. Este producto no ha sido fabricado para ser utilizado por niños, por personas minusválidas, ya sea con incapacidad física, sensorial o mental, o faltas de experiencia y/o conocimiento, salvo que hayan recibido supervisión o instrucción con respecto al uso de este producto por parte de una persona responsable de su seguridad. El uso de este producto exige suma atención y cuidado.
5. Nunca deje de prestar atención al aparato mientras esté en funcionamiento.
6. No utilice la unidad si su cable o enchufe están dañados. Si el aparato no funciona debidamente, o si se ha caído, dañado, si ha sido dejado afuera, o si se cayó en el agua, devuélvalo al centro de servicio del fabricante.
7. Desconéctelo antes de sacar o colocar partes, y antes de limpiarlo.
8. Verifique que el control esté en *OFF* antes de conectarlo en el toma-corriente. Para desconectar, ponga el control en posición *OFF*, luego desconéctelo del toma-corriente.
9. No permita que el cable cuelgue de los bordes de mesas o mesadas, ni que entre en contacto con bordes filosos, o con superficies calientes.
10. No tire del cable para desconectarlo. Utilice el enchufe.
11. Nunca mueva el aparato tirando del cable ni lo sostenga colgando del cable. Verifique que el cable no se enganche. No enrosque el cable alrededor del aparato y no lo doble.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

12. Nunca ponga la unidad cerca de una hornalla caliente, ni dentro de un horno, ni un lavaplatos.
13. Evite el contacto con las partes móviles.
14. Nunca coloque comida dentro del aparato a mano; siempre utilice el empujador. Mantenga sus manos, su cabello, su ropa, y/o utensilios lejos de las partes móviles durante el funcionamiento para evitar el riesgo de daños personales y/o del aparato.
15. **NUNCA ACERQUE SUS DEDOS AL CONDUCTO DE COMIDA MIENTRAS LA PICADORA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**
16. No utilice sus dedos para quitar comida de la cuchilla cuando el aparato esté en funcionamiento. Si lo hace podría sufrir cortes.
17. No lo utilice en el exterior; debe utilizarlo solamente según las instrucciones.
18. Advertencia: la cuchilla es filosa; manéjela con cuidado tanto al utilizarla como cuando la limpie.
19. El aparato es exclusivamente de uso doméstico, y debe utilizarse siguiendo estas instrucciones. Siga las indicaciones concernientes al ensamblaje de los accesorios antes de poner el aparato en funcionamiento.
20. Nunca sumerja el aparato en el agua ni en ningún otro líquido, sea cual fuere la razón.
21. Nunca lo use en el exterior y siempre manténgalo en un lugar seco. Nunca conecte el aparato en áreas donde pueda haber inundaciones.
22. Coloque el aparato en una superficie uniforme y estable. Asegúrese de colocarlo lejos de los bordes de una superficie de la cual podría caerse.
23. Utilice el aparato solamente cuando estén todas sus partes perfectamente ensambladas.
24. Dado que este aparato no es de tipo profesional, no puede funcionar continuamente. Es necesario interrumpir su funcionamiento de tanto en tanto. Vea la sección "Información Importante" en el manual de instrucciones.
25. El aparato debe estar siempre limpio, dado que está en contacto con comida.
26. Nunca utilice productos de limpieza abrasivos ni trapos con abrasivos para limpiar la unidad.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

CUIDE ESTAS INSTRUCCIONES EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFES POLARIZADOS

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una varilla es más ancha que la otra). Para evitar el riesgo de *shock* eléctrico, el enchufe entrará en un toma-corriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no entra o no encaja perfectamente en el toma-corriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, consulte a un electricista certificado. No trate de modificar el enchufe de ninguna forma.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

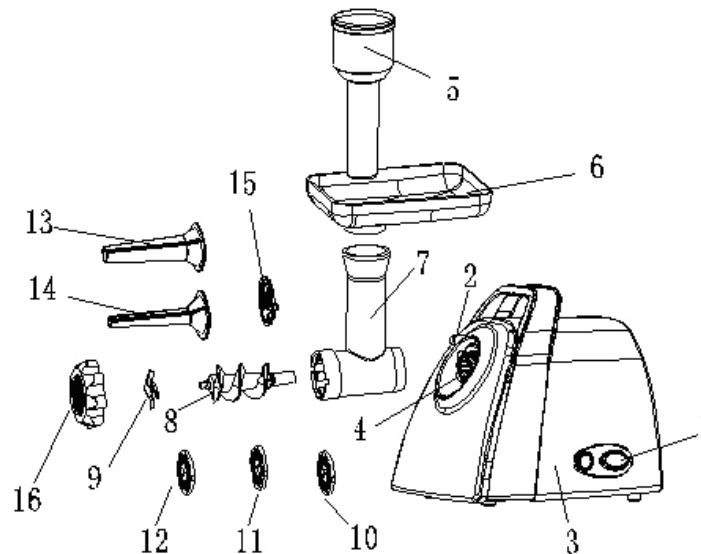
El aparato incluye un cable eléctrico corto para evitar los accidentes que pudieran ocurrir al engancharse o al tropezar con un cable largo. Se pueden utilizar extensiones de cables siempre y cuando se tomen las precauciones necesarias.

- El voltaje de la extensión de cable deberá ser como mínimo el del aparato. Si el voltaje de la extensión es demasiado bajo, el cable podría calentarse y quemarse.
- La extensión de cable deberá acomodarse de modo tal que no esté colgando de la mesada o de la mesa, ya que podría ser tirado por niños o causar tropezones.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este no es un aparato para uso profesional. Usted debe seguir estrictamente las indicaciones en cuanto a interrumpir el funcionamiento. No respetar las instrucciones atentamente podría causar daños en el motor. Por favor vea la etiqueta de voltaje para el tiempo máximo de uso continuo (KB xx minutos, en donde xx indica el tiempo máximo de uso.). En este caso, el aparato no deberá usarse sin interrupción por más de 10 minutos. El intervalo deberá durar hasta 30 minutos después de 10 minutos de uso continuo.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 PERILLA + CONTROL ON / OFF | 9 CUCHILLA EN FORMA DE ESTRELLA |
| 2 PERILLA PARA DESPRENDER EL CABEZAL- PESTILLO | 10 DISCO CORTADOR (fino) |
| 3 CARCASA DEL MOTOR | 11 DISCO CORTADOR (mediano) |
| 4 ENTRADA DEL CABEZAL | 12 DISCO CORTADOR (grueso) |
| 5 EMPUJADOR CON TAPA | 13 ACCESORIO PARA SALCHICHAS (Grueso) |
| 6 BANDEJA DE ALIMENTOS/TOLVA | 14 ACCESORIO PARA SALCHICHAS (Fino) |
| 7 CABEZA | 15 ARO PARA SALCHICHAS |
| 8 TUERCA DE ALIMENTACIÓN/GUSANO | 16 ARO AJUSTADOR |

Nota: los discos cortadores/picadores y otros accesorios están almacenados dentro del empujador de comida.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Es necesario limpiar todos los accesorios (ver párrafo "Limpieza y Cuidado") y asegurarse que estén bien secas. Advertencia: ¡las cuchillas son filosas! ¡No sumerja la carcasa del motor en el agua!



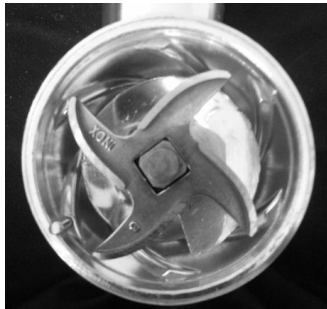
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

ENSAMBLAJE DE LOS ACCESORIOS Y OPERACIÓN

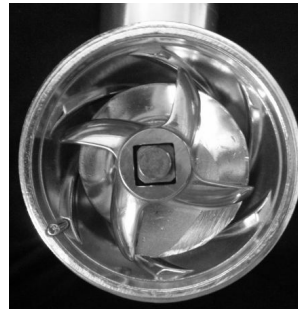
Asegúrese que el cable esté desconectado y que el control ON/OFF esté en la posición OFF antes de ensamblar los accesorios. Esto debe ser tomado en consideración cada vez que usted ensamble o reemplace los accesorios.

- Coloque el cabezal (7) en la entrada del cabezal (4) con el tubo vertical de alimentación del cabezal colocado en un ángulo.
- Presione el pestillo (2) and, sosteniendo al mismo tiempo el cabezal con una mano, ajústelo firmemente en su lugar girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Introduzca la tuerca de alimentación (8) dentro del tubo horizontal, comenzando por la parte dentada. Gírelo levemente, si es necesario, hasta que esté completamente insertado dentro del tubo horizontal del cabezal (7).
- Coloque la cuchilla en forma de estrella (9) en el orificio para tornillo de alimentación.

¡Cuidado! ¡Es muy importante colocar la cuchilla en forma de estrella en la posición correcta! **El lado plano debe quedar hacia afuera**, mientras que el lado pulido redondeado debe quedar hacia la tuerca de alimentación. **Si la cuchilla en forma de estrella es colocada incorrectamente, ésta podría dañar el aparato, la tuerca de alimentación, o el disco cortador!**



Forma correcta



¡Forma incorrecta!



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

- Inserte la cuchilla que usted desee (10), (11) o (12). Dependiendo de la cuchilla que utilice, el picado de la carne será grueso o fino. Inserte uno de los tres discos dentro de la cuchilla, asegurándose de que el perno se ajuste exactamente en la muesca correspondiente del cabezal.
- Luego atornille en el aro ajustador (16) girando en dirección de las agujas del reloj para apretar la tuerca de alimentación (8), la cuchilla (9), y el disco cortador que usted desee (10, 11 o 12). Recomendamos apretar el disco para asegurarse de que su perno de seguridad esté en la posición correcta.
- Coloque la bandeja de alimentos tolvá en el tubo de alimentación vertical.

CÓMO PICAR CARNE

- Corte la carne en trozos pequeños de aproximadamente 1" o 1 ½" y ponga los trozos en la bandeja de alimentos.
- Conecte el aparato en el tomacorriente y mueva el control "On/Off" a la posición **ON**. La unidad debe estar siempre en **ON** antes de colocar comida en la misma.
- Ponga una bandeja, o un plato hondo, o un bol grande debajo del cabezal para recoger la carne que va a ser picada.
- Coloque la carne picada en la bandeja de alimentos. Utilice el empujador para introducir la carne en el tubo, uno por uno cada trozo, y presione cuando sea necesario.
- El empujador le permite empujar los trozos de carne hacia la tuerca de alimentación a fin de conducir la comida hacia la cuchilla.

Nota: No presione con demasiada fuerza, porque esto podría bloquear el aparato. Si esto ocurre, vea las instrucciones que se dan más abajo en la sección "**EN CASO DE QUE EL MOTOR ESTÉ BLOQUEADO O NO PUEDA SER ENCENDIDO**".

Nota: durante el uso, ajuste de vez en cuando el aro ajustador si es necesario.

- Una vez que la carne haya pasado por la picadora, lleve a la posición **OFF** y desconéctela. Retire la tuerca, el disco cortador, y la cuchilla.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

- Dependiendo del tipo de carne, recomendamos que deje la máquina descansar por aproximadamente 30 minutos luego de cada operación continua de 10 minutos. La picadora puede picar hasta 4 libras de carne cruda por minuto (los resultados pueden variar según el tipo de carne y el disco cortador que se utilice.)

DISCOS CORTADORES

Disco de Picado Fino: excelente para comidas de untar, patés, comida de bebés y hamburguesas.

Disco de Picado Mediano: excelente para carne picada utilizada en sopas o salsa de pepinillos, o salchichas

Disco de Picado Grueso: excelente para carne picada usada en chile, o terrinas o para vegetales, cebollas, etc.

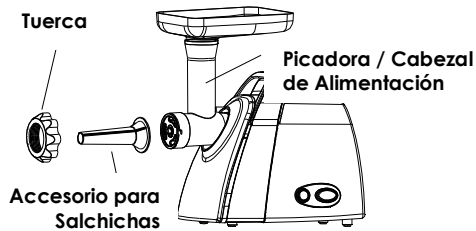
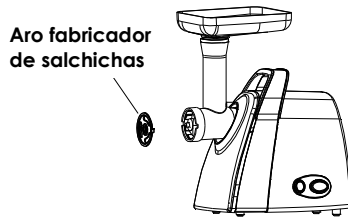
¡NUNCA lave los discos en el lavaplatos! ¡Lávelos SIEMPRE a mano!

CÓMO HACER SALCHICHAS

Los accesorios para salchichas le permiten picar carne y especias para obtener unas deliciosas y frescas salchichas caseras.

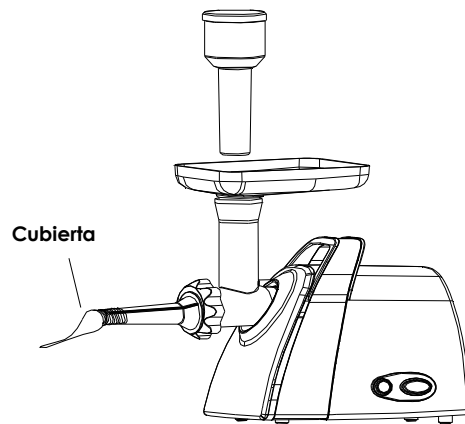
- Tenga preparada la carne picada. Sazónela a gusto.
- Coloque las partes de la picadora según los pasos que se explicaron previamente, hasta el momento de colocar la cuchilla en forma de estrella (9).
- En lugar del disco metálico cortador, coloque el aro plástico accesorio (15) inmediatamente luego de la cuchilla (9), asegurando que la muesca del aro se ajuste con el perno del cabezal de picado.
- Coloque uno de los tubos para salchichas accesorios en el aro (grande (13) o pequeño (14)).
- Atornille firmemente en el aro ajustador girando en dirección de las agujas del reloj todas las partes para que estén en su lugar.

Nota: Al usar el accesorio para salchichas grande, no es necesario utilizar el aro fabricante de salchichas (15).



- Deslice la cubierta para salchichas, húmeda ("piel") hasta el final del accesorio para salchichas, dejando aproximadamente 2" por sobre el extremo del accesorio.

- Coloque la carne picada y sazonada en la tolva de fundición y encienda la unidad (**ON**). Empuje la carne dentro de la tolva



- utilizando el empujador, hasta que la mezcla aparezca al final del accesorio para salchichas. Apague la unidad (**OFF**), y haga un nudo al final de la cubierta.
- Encienda la unidad nuevamente (**ON**), y comience a llenar la cubierta lentamente, formando una salchicha grande. Mantenga la cubierta de la salchicha húmeda frecuentemente utilizando agua. Continúe llenando la cubierta, hasta que toda la carne haya sido utilizada o hasta que la cubierta esté a aproximadamente 2" de su llenado total.
- Una vez que la salchicha esté completamente formada, apague la unidad (**OFF**), y haga un nudo al final de la cubierta.
- Las salchichas pueden ser hechas del largo deseado, enroscando la cubierta a intervalos regulares, para obtener las uniones.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Nota: Para evitar que la cubierta se estire demasiado y se rompa, no haga las salchichas demasiado gruesas. Mantenga las cubiertas húmedas, mojándolas frecuentemente. La mezcla de la carne se expandirá levemente durante la cocción, por lo tanto no las llene las cubiertas excesivamente.

EN CASO DE QUE EL MOTOR ESTÉ BLOQUEADO O NO PUEDA SER ENCENDERSE

En el caso en que el motor funcione lentamente, o deje de funcionar, es posible que la carne esté bloqueando la picadora. En este caso, detenga la marcha de la unidad inmediatamente, y use la opción marcha atrás (REV). Para ello, primeramente apague **(OFF)** la picadora (posición 0), luego presione el control de marcha atrás 3 veces consecutivas. La tuerca de alimentación comenzará a girar en la otra dirección; la carne también se moverá en la otra dirección, a veces volviendo al tubo de alimentación, y desbloqueando entonces la picadora. Para parar la función marcha atrás, simplemente libere el control marcha atrás. Ahora puede oprimir el control on/off de nuevo y continuar con la operación normal.

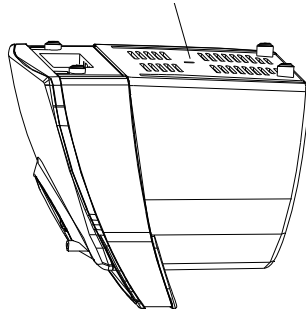
Si el motor aún continúa bloqueado, desconecte la unidad y desarme los accesorios. Tenga mucho cuidado al manejar la cuchilla, ya que ésta es muy filosa.

¡IMPORTANTE! Si el motor se recalienta luego de un uso prolongado o por un bloqueo del motor, la unidad se detendrá automáticamente y los controles no responderán a los comandos. Si esto ocurre, deje que el motor se enfríe completamente, por lo menos por 30 minutos. Luego oprima el botón **“REINICIAR” (Reset)**, que se encuentra debajo del aparato (ver figura) para reiniciar el circuito que protege su aparato. Esto permitirá volver al funcionamiento normal nuevamente.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

Botón de Reinicio



CONSEJOS ÚTILES

- Los residuos de comida depositados en el aparato después de su uso pueden quitarse picando trozos de pan seco.
- Corte la comida en lonjas o cubos levemente más pequeños que la apertura de la tolva de fundición.
- Asegúrese de que la comida no tenga huesos, tendones rígidos, cáscaras de nueces, etc. antes de proceder al picado.
- Carnes y pescados crudos deben estar fríos en su totalidad (no congelados) antes de picarlos para reducir la pérdida de jugos y para asegurar que tengan mejor consistencia.
- La carne recién picada debe ser refrigerada y cocinada dentro de las 24 horas.
- Durante un proceso extenso de picado, las grasas de las carnes pueden acumularse dentro del tubo de picado, retrasando el proceso del picado y forzando el motor. Si esto ocurre, apague el aparato, lave las partes con agua caliente, y vuelva a colocar las partes. Si es posible, alterne el pan con la carne. Esto ayudará a que la tuerca de alimentación se mantenga limpia.
- Corte un trozo de grasa de la carne. Procese esa grasa en la tolva para lubricar primero el mecanismo de picado, y obtener así mejores resultados.
- Para obtener una cocción óptima, prepare las salchichas uno o dos días antes de su cocción.
- Las carnes pueden ser condimentadas antes o después de ser picadas.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Dado que está en contacto directo con la comida, ¡es necesario limpiar el aparato minuciosamente después de cada uso!
- Siempre apague el aparato (**OFF**) y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el motor con un trapo suave húmedo.
- Nunca utilice limpiadores ásperos o abrasivos.
- Limpie todos los accesorios con agua tibia y detergente, enjuáguelos, y séquelos. **LAS PARTES REMOVIBLES NO DEBEN LAVARSE EN EL LAVAPLATOS**
- **¡Tenga sumo cuidado al manejar la cuchilla y/o los discos cortadores!**
- La cuchilla y los discos cortadores deben ser untados con aceite de cocina luego de lavarlos y luego envueltos en papel encerado para mantenerlos lubricados y sin óxido.
- **Nunca sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.**
- El empujador tiene una tapa. ¡Usted puede guardar todos los accesorios (tubos para salchichas, aro y discos cortadores) en el empujador!



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

RECETAS

Salchichas de Pollo, Feta y Espinaca

Para 5 libras de salchichas:

- 3 libras de muslos de pollo, deshuesados y sin piel
- 1 libra de pechuga de pollo, deshuesada y sin piel.
- 8 onzas de queso feta rallado
- 4 dientes de ajo, pelados y picados
- 1 cucharada de orégano
- 2 cucharaditas de albahaca
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
- 1 cucharadita de sal Kosher
- 2 cucharaditas de pimienta fresca molida
- 1/2 cucharadita de ají molido
- 4 onzas de espinaca fresca, rallada/picada

Quite los nervios, cartílagos y los excesos de grasa del pollo, y córtelo en cubos de 1 pulgada. Coloque el pollo en un bol grande. Agregue el queso feta, el ajo, el orégano, la albahaca, la ralladura de limón, la sal, la pimienta y el ají molido al pollo. Mezcle para incorporar todo. Antes de picar agregue al pollo la espinaca rallada en la mezcla del pollo. La mezcla puede ser picada inmediatamente, o cubierta y refrigerada durante 24 horas para intensificar el sabor. Coloque en el aparato el disco cortador mediano. Pique la mezcla de pollo. Prepare el aparato con los accesorios para salchichas (siguiendo las instrucciones "Cómo preparar salchichas", página 6). La mezcla puede ser colocada en las cubiertas para salchichas, o también armarla como para hacer hamburguesas. La mezcla debe ser cocinada dentro de las 24 horas, o envolverlas con papel doble y congelarlas. Cocinar bien antes de servir- la temperatura interna debe indicar 170° F / 75 C al introducir un termómetro de cocina, de lectura instantánea.

Datos de Nutrición de una ración de 4 onzas:

*Calorías 213 (46% proveniente de la grasa) · Carb. 1g · pro. 27g · grasa 11g · Grasa sat.4g
· colesterol 94mg · sodio. 341mg · calcio. 81mg · fibrar 0g*



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Salchichas Italianas de Hinojo

- Para 4 libras de salchichas
- 4 libras de nalgas Boston
 - 6 dientes de ajo, pelados y picados
 - 1/4 taza de hojas de perejil italiano, en paquete
 - 1 1/2 cucharadas de semillas de hinojo, molidas
 - 1/2 cucharadas de orégano
 - 3 cucharaditas de sal Kosher
 - 2 cucharaditas de pimienta fresca molida

Quite todos los cartílagos de la carne. Corte la carne en cubos de 1 pulgada. Coloque la carne en un bol grande y combine con todos los ingredientes. Cubra y refrigere como mínimo por 8 horas, y hasta 24 horas para incrementar el sabor. Coloque en el aparato el disco cortador fino o el mediano. Pique las carnes. Coloque los accesorios para salchichas (siguiendo las instrucciones "Cómo preparar salchichas", página 6). Coloque la mezcla en las cubiertas, forme las hamburguesas o déjelo suelto si es necesario. Las salchichas frescas deben ser cocinadas dentro de las 24 horas, o envueltas en papel doble y congeladas. Cocine bien antes de servir. La temperatura interna debe señalar 160° F al utilizar el termómetro de cocina de lectura instantánea.

Datos de Nutrición de una ración de 4 onzas:
Calorías 183 (48% de la grasa) · carb. 1g · pro. 22g · grasa 9g ·
grasa sat 3g
· colesterol. 73mg · sodio. 244 · calcio. 39mg · fibra 0g



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Salchichas Andouille

Con su consabido gusto ahumado, la tradicional salchicha Andouille es una comida esencial de la cocina Cajun y un ingrediente realmente importante en jambalayas y gumbas. La versión no ahumada se hace en uniones más pequeñas y se la conoce como Andouillette.

Para preparar 3 libras de salchichas

- 3 libras de nalgas Boston deshuesadas (o medio pavo para obtener salchichas más livianas)
- 4-6 dientes de ajo grandes, pelados y picados
- 1 cucharita de salsa colorante tipo Gravy Master™
- 2 cucharitas de sal kosher
- 2 cucharadas de paprika dulce
- 1/2-1 cucharada de pimienta cayenne, para dar sabor
- 1 cucharada de polvo de cebolla
- 2 cucharitas de tomillo seco
- 1/2 cucharita de pimienta negra recién molida
- 1/2 cucharita de ají molido
- 1/2 cucharita de salvia para frotar
- 1/8 cucharita de pimienta inglesa/pimienta de Jamaica

Quitarte a la carne todos los cartílagos. Corte la carne en cubos de 1 pulgada. Coloque la carne en un bol grande y combínela con el resto de los ingredientes. Cubra y deje en el refrigerador durante un mínimo de 12 horas y hasta un máximo de 24 para obtener más sabor. Armar el aparato con el disco cortador mediano o grande. Preparar el aparato como para hacer salchichas (siga las instrucciones "Para preparar salchichas"; las instrucciones están en la página 6). Muela las carnes. Colocar la preparación de salchichas dentro de las cubiertas, haciendo las uniones según el largo que usted desee. Luego la salchicha debe ser ahumada en un horno para ahumar carnes, estilo casero. La temperatura recomendada para ahumar es 175° -200° F, y el tiempo de ahumado debe ser de 4 a 6 horas. Las maderas sugeridas para ahumar Andouille son nogal o pacana. Cocine en forma pareja antes de servir -la temperatura interna debe registrar 160° F al medirla con un termómetro de lectura instantánea. La preparación Andouille se usará así como está, cortándola en rodajas finas como un fiambre, o como ingrediente en paella de Luisiana [jambalaya], quingombó [gumbo], o cualquier otro plato Cajun. La salchicha ahumada Andouille puede ser congelada.

Datos de Nutrición de una ración de 4 onzas:

Calorías 339 (66% provenientes de grasa) ·carb. 2g ·pro. 27g ·grasa 24g ·grasa sat 9g

·colesterol 68mg ·sodio. 300mg ·calcio. 25mg ·fibra 0g



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Salchichas Desayuno Campestre

Puerco y pavo son combinados para obtener salchichas de desayuno un poco más livianas.

Para preparar 4 libras de salchicha

- 2 libras de muslos de pavo, deshuesado y sin piel.
- 2 libras de nalgas de pollo deshuesado
- 1 cucharadas de salsa acaramelada, como Gravy Master™
- 1 cucharitas de sal kosher
- 1 ½ cucharita de salvia para frotar
- 4 cucharitas de pimienta negra fresca molida
- 1 Cucharita de ají molido (opcional)

Quite todos los cartílagos de la carne. Corte el pavo y el pollo en cubos de 1 pulgada. Coloque las carnes en un bol grande y agregue el resto de los ingredientes. Mezcle para combinar. Cubra y lleve al refrigerador durante 8 a 24 horas.

Coloque en el aparato el disco cortador mediano. Muela la carne, mezclando en forma pareja el pollo y el pavo a medida que lo muela. Preparar el aparato como para hacer salchichas (siga las instrucciones "Para preparar salchichas"; las instrucciones están en la página 6). La salchicha molida puede ser colocada en las cubiertas preparadas o en forma de hamburguesas. La carne ya molida debe ser cocinada dentro de las 24 horas, o envuelta en papel doble y congelada. Cocine en forma pareja antes de servir. La temperatura interna debe registrar 170° F al medirla con un termómetro de lectura instantánea.

Datos de Nutrición de una ración de 4 onzas:

*Calorías 225 (45% provenientes de grasa) · carb. 0g · pro. 30g · grasa 11g
· grasa sat 4g
· colesterol 94mg · sodio. 173mg · calcio. 14mg fibra 0g*



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Salchichas Picantes Venison

Agregarle nalgas Boston hace que la salchicha sea un poco más húmeda. Usted puede crear estas salchichas solamente utilizando venison, si lo desea.

- 3 libras de venison
- 1 libra de nalgas Boston
- 1 Diente de ajo, pelado y picado
- 1 ½ cucharitas de sal kosher
- 1 ½ cucharas de pimienta fresca molida
- 2 cucharitas de paprika dulce
- 1 Cucharita de miel
- 1 Cucharita de pimienta cayenne
- ½ cucharita de salvia para frotar
- ½ cucharita de tomillo

Quite todos los cartílagos de la carne. Corte el pavo y el pollo en cubos de 1 pulgada. Coloque las carnes en un bol grande y agregue el resto de los ingredientes. Mezcle para combinar. Cubra y lleve al refrigerador durante 8 a 24 horas.

Armaz la unidad con el disco cortador mediano. Muela la carne, mezclando el venison y el puerco en forma pareja, a medida que lo vaya moliendo. Preparar el aparato como para hacer salchichas (siga las instrucciones "Para preparar salchichas"; las instrucciones están en la página 6). La salchicha molida puede ser colocada en las cubiertas preparadas o en forma de hamburguesas. La carne ya molida debe ser cocinada dentro de las 24 horas, o envuelta en papel doble y congelada. Cocine en forma pareja antes de servir. La temperatura interna debe registrar 160° F al medirla con un termómetro de lectura instantánea. La salchicha Venison puede ser ahumada en un horno para ahumar estilo casero. Utilice el aroma de madera que usted desee, y sugerimos mezquita o pacana. La temperatura de ahumado recomendada es 175° -200° F y el tiempo de ahumado debe ser de 4 a 6 horas. Cocine o ahúme la salchicha de un modo parejo antes de servir –la temperatura interna de be ser 160° F al verificarla con un termómetro de lectura instantánea.

Datos de Nutrición de una ración de 4 onzas:
Calorías 1170 (33% provenientes de grasa) · carb. 1g · pro. 27g · grasa 6g ·
grasa sat 4g
· colesterol 97mg · sodio. 431mg · calcio. 14mg · fibra 0g



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

(FR) MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

- 1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. L'appareil n'est pas recommandé pour être utilisé par des enfants.
4. Gardez hors de portée des enfants et animaux domestiques. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou des personnes aux facultés mentales ou motrices réduites, ou sans expérience, à moins que ceux-ci ne soient supervisés ou aient été formés à l'usage de ce produit, par une personne responsable de leur sécurité. Faites particulièrement attention en utilisant cet appareil.
5. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en fonction.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer ou ajuster électriquement ou mécaniquement.
7. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer, ou d'installer/désinstaller des accessoires.
8. Vérifier que l'appareil est en position OFF/éteinte avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez-le en position OFF/éteinte et débranchez-le de la prise murale.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir, touchez des objets tranchants et évitez qu'il ne touche une surface chaude.
10. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil, utilisez la fiche.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

11. Ne déplacez pas l'appareil en le tirant par le cordon, et ne le suspendez pas par le cordon. Assurez-vous que le cordon ne peut pas être pris par un objet. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.
12. Ne pas placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud, ou dans un lave-vaisselle.
13. Évitez tout contact avec les parties en mouvement.
14. N'alimentez pas l'appareil en utilisant vos mains, utilisez toujours le poussoir. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et tout ustensile loin des parties en mouvement pendant l'opération, pour éviter tout risque de blessure ou d'endommager l'appareil.
15. NE METTEZ JAMAIS VOS DOIGTS PRES DE LA BOUCHE D'ALIMENTATION, PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.
16. N'utilisez pas vos doigts pour retirer des morceaux de nourriture des disques de coupe pendant que l'appareil est en marche. Vous pourriez vous blesser en vous coupant.
17. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui indiqué dans ce manuel.
18. Attention : les lames sont coupantes ; manipulez-les avec soin pendant l'utilisation et le nettoyage.
19. N'utilisez l'appareil que pour usage domestique et comme indiqué dans ce manuel. Suivez les instructions pour l'assemblage des pièces avant de démarrer l'appareil.
20. N'immerger jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
21. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
22. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et gardez le dans un endroit sec. Ne branchez pas l'appareil à un endroit qui pourrait être inondé.
23. Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, dure et sèche. Assurez-vous que l'appareil ne soit pas placé près de bords ou il pourrait être poussé et tomber.
24. N'utilisez l'appareil qu'une fois complètement assemblé.
25. Ce genre d'appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique « Intervalles d'utilisation » du mode d'emploi.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

26. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
27. N'utilisez jamais de produits ménagers ou ustensiles abrasifs pour nettoyer l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

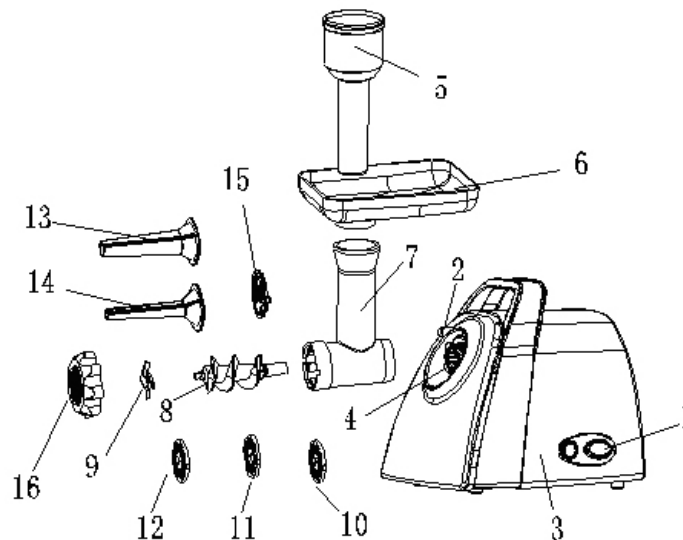
Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

INTERVALLES D'UTILISATION

Cet appareil ne peut être utilisé de façon professionnelle. Vous devez respecter les temps d'utilisation et pauses de fonctionnement indiqués (voir « ASSEMBLAGE/OPERATION »). Si l'opération n'est pas terminée après une utilisation en continu de 10 minutes, laissez reposer l'appareil et refroidir pendant 30 minutes avant la tâche suivante. Suivre ces instructions va prolonger la durée de vie de votre appareil. Dans le cas contraire vous pourriez endommager le moteur.

DESCRIPTION



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Interrupteurs « Reverse » et marche/arrêt | 9. Lame en étoile |
| 2. Bouton de déverrouillage | 10. Disque perforé (fin) |
| 3. Bloc moteur | 11. Disque perforé (moyen) |
| 4. Arbre d'entraînement | 12. Disque perforé (gros) |
| 5. Poussoir avec couvercle | 13. Tube pour saucisse (Gros) |
| 6. Plateau de remplissage | 14. Tube pour saucisse (Fin) |
| 7. Tête de hachage | 15. Disque pour saucisse |
| 8. Vis sans fin | 16. Anneau de fixation |

Attention : les disques perforés et es accessoires pour saucisse sont stockés dans le poussoir !



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



PREMIERE UTILISATION

Lavez toutes les parties (voir «plus loin « Nettoyage et entretien »).

Attention : les lames sont coupantes !

NE PAS IMMERGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU !

ASSEMBLAGE ET OPERATION

Avant d'assembler les différentes pièces, assurez-vous que l'appareil est débranché et que l'interrupteur "marche/arrêt" est en position "OFF".

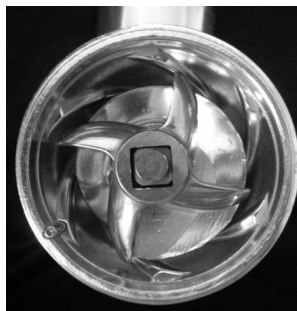
- Placez la tête de hachage (7) dans l'arbre d'entraînement (4) avec le tube d'alimentation verticale formant un angle,
- Appuyez sur le bouton de verrouillage (2) et en tenant la tête d'une seule main, verrouillez la tête en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Insérez la vis sans fin (8) dans le tube horizontal, en insérant la partie avec une roue dentée en premier. Tournez la légèrement, si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée dans le tube et fixée au bloc moteur.
- Mettez la lame en étoile (9) sur l'axe de la vis sans fin (8).

Attention ! Il est très important de placer la lame en étoile dans sa position correcte ! **La face aplatie doit vous faire face**, alors que la face bombée et polie doit être à l'arrière, du côté de la vis sans fin.

Si vous ne placez pas la lame correctement, vous allez endommager l'appareil, la vis sans fin ou les disques perforés!



Façon correcte !



Façon incorrecte !



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



- Assemblez alors un des disques perforés (10) (11) ou (12). Selon le disque choisi, vous obtiendrez un hachage plus ou moins fin. Apposez un des disques contre la lame en étoile, en prenant soin que l'encoche de blocage sur le disque s'insère bien dans la saillie sur la tête de hachage.
- En maintenant le disque en place, vissez alors l'anneau de fixation (16) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, pour maintenir fermement en place la vis sans fin (8), la lame (9) et le disque perforé choisi.
- Placez le plateau de remplissage sur le tube vertical.

HACHER DE LA VIANDE

- Coupez les aliments en morceaux (de la viande désossée et dégraissée sans tendons est recommandée, taille approximative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) pour qu'ils entrent facilement dans l'ouverture de remplissage.
- Branchez la fiche dans une prise de courant et mettez l'interrupteur "ON/OFF" sur la position "ON", **l'appareil dit toujours être en marche avant que vous n'y insériez de la viande!**
- Placez une assiette creuse ou un large bol sous le tube horizontal pour y récupérer la viande hachée.
- Mettez les aliments dans le plateau de remplissage. Utilisez uniquement le poussoir pour faire tomber la viande dans le tube d'alimentation, vers la vis sans fin qui apportera la viande vers la lame et les disques perforés.

Note : n'appuyez pas trop fort car vous pourriez bloquer l'appareil. Si cela se produit, consultez le paragraphe « **SI LE MOTEUR SE BLOQUE OU SI LE MOTEUR NE PEUT PAS ETRE MIS EN MARCHÉ** »

Note : pendant l'utilisation, resserrez l'anneau de fixation si nécessaire.

- Une fois que toute la viande a été hachée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Retirez l'anneau de fixation, le disque et la lame.
- Selon le type de viande utilisée, nous vous conseillons de laisser l'appareil hors tension pendant au moins 30 minutes après chaque cycle d'utilisation de 10 minutes. Ce hachoir peut



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

hacher jusqu'à 4 livres / 1.8kg de viande par minute. La quantité varie selon le type de viande et le disque perforé utilisé.

CHOIX DU DISQUE PERFORE

Disque fin : idéal pour les pâtés, les mousses, la nourriture pour bébé et les hamburgers.

Disque moyen : parfait pour un hachage, comme pour la viande pour mettre dans la soupe, les condiments, les saucisses...

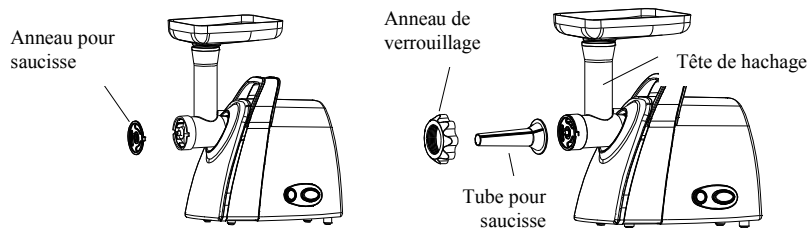
Disque gros : pour un hachage de viande grossier, comme pour une utilisation dans un chili, un terrine de campagne ou pour les légumes, oignons, etc.

Ne mettez pas les disques au lave-vaisselle ! Nettoyage à la main uniquement.

FAIRE DES SAUCISSES

Les accessoires pour saucisses inclus vous permettent de mélanger viandes et épices pour préparer de délicieuses saucisses maison.

- Assemblez le hachoir comme indiqué précédemment, jusqu'au moment où la lame en étoile (9) est mise en place.
- Au lieu d'installer un disque perforé, placez l'anneau plastique à saucisse (15) contre la lame, en prenant soin de faire correspondre l'encoche sur le disque avec la saillie sur la tête. Placez un des tubes pour saucisses sur le disque (gros (13) ou fin (14)).
- Vissez l'anneau de fixation en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller toutes les pièces ensemble.





Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Note : si vous utilisez le gros tube à saucisses, l'utilisation de l'anneau en plastique n'est pas nécessaire.

- Insérez le boyau (la « peau ») humidifié de la saucisse autour du tube, en laissant environ 5 centimètres au bout du tube.
- Placez la viande préalablement hachée et assaisonnée dans le plateau, et mettez l'appareil en marche, jusqu'à ce que la mixture arrive au bout du tube. Éteignez l'appareil et faites alors un nœud au bout du boyau.
- Remettez l'appareil en marche et commencez à remplir le boyau doucement en formant une longue saucisse. Gardez le boyau souple en l'humidifiant régulièrement. Remplissez le boyau jusqu'à ne plus avoir de viande, ou jusqu'au moment où il ne reste que 5cm de boyau.
- Quand la saucisse est formée, éteignez l'appareil et faites un nœud au bout de la saucisse.
- Les saucisses peuvent alors être mises à la longueur désirée en pinçant et tournant le boyau à intervalles réguliers.

Note : évitez de trop remplir le boyau pour éviter sa déchirure, ne faites pas les saucisses trop grosses. Gardez le boyau souple en l'humidifiant régulièrement. La mixture va augmenter de volume en cuisant donc ne remplissez pas trop.

EN CAS DE BLOCAGE DU MOTEUR

Si le moteur ralentit ou s'arrête, il est possible que la viande bloque le hachoir. Dans ce cas, éteignez immédiatement l'appareil et utilisez l'interrupteur de rotation inversée. Pour cela, l'appareil éteint, appuyez sur l'interrupteur marqué REV, 3 fois de suite environ. La vis sans fin commencera à tourner en sens inverse et la viande bougera aussi en sens inverse, remontant même parfois le long du tube, libérant le bouchon. Pour arrêter la fonction de rotation inversée, lâchez simplement l'interrupteur de rotation inversée. Alors vous pouvez de nouveau appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt et reprendre l'utilisation.

Si le moteur est toujours bloqué, arrêtez et débranchez l'appareil et retirez les accessoires de la tête de hachage pour enlever ce qui



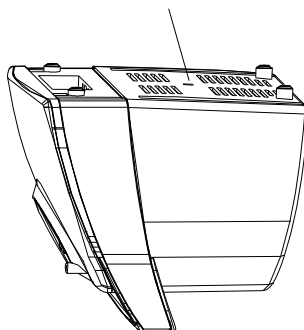
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



bloque la lame ou la vis sans fin. Soyez très prudent lorsque vous manipulez la lame, car elle est très coupante.

IMPORTANT ! Si le moteur surchauffe après une utilisation prolongée ou à cause d'un blocage du moteur, il s'éteindra automatiquement, et vous ne pourrez plus le remettre en marche. Si cela se produit, débranchez le et laissez le refroidir pendant au moins 30 minutes. Puis appuyez sur le bouton « RESET » situé sous l'appareil pour réinitialiser le coupe-circuit de sécurité qui protège votre appareil. Vous pouvez ensuite reprendre une utilisation normale.

Bouton de réinitialisation



CONSEILS PRATIQUES

- Hacher du pain sec vous aidera à retirer la plupart des résidus laissés dans la tête de hachage après utilisation.
- Coupez la viande en cubes toujours plus petit que la bouche d'alimentation du plateau.
- Assurez-vous que la nourriture à hacher soit désossée et sans tendons, coquilles de noix, etc.
- Réfrigérez le plus possible la viande et le poisson avant le hachage pour une meilleure consistance (mais pas au point qu'ils ne soient congelés !).
- La viande hachée doit être maintenue au réfrigérateur et consommée rapidement, idéalement sous 24 heures.
- Il arrive que du gras s'accumule dans la tête de hachage après une longue utilisation, ce qui diminue la performance de



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



l'appareil et force le moteur. Si cela se produit, arrêtez l'appareil, lavez les accessoires et pièces à l'eau chaude et réassemblez l'appareil.

- Retirez le gras de la viande avant le hachage et passez-le en premier pour lubrifier le mécanisme.
- Pour de meilleurs résultats, faites les saucisses 1 jour ou 2 avant leur cuisson.
- La viande peut être assaisonnée avant ou après le hachage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Il est indispensable de nettoyer cet appareil après chaque usage, étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide.
- N'utilisez jamais de produits ménagers ou ustensiles abrasifs.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Nettoyez les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement. Ne placez aucune pièce de votre appareil au lave-vaisselle !
- Faites très attention en nettoyant la lame et les disques !
- Les disques perforés et la lame peuvent être enduits d'huile végétale après leur lavage et être emballés dans du papier résistant à l'huile pour les garder lubrifiés et les protéger de la rouille.
- Le poussoir est équipé d'un couvercle, vous pouvez y ranger tous les accessoires (tubes pour saucisse, anneau, disques perforés) !



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

RECETTES

Saucisses au Poulet, Feta et épinards

Pour 5 livres / 2.3 kg de saucisse :

1.3kg de cuisses de poulet désossées, sans peau
500g de blancs de poulet, sans peau
225g de feta émietté
4 gousses d'ail, pelées et hachées
1 cuillère à soupe d'origan
2 cuillères à café de basilic
1 cuillère à café de zeste de citron
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
1/2 c. à café de piment rouge
120g d'épinards frais, râpés/hachés

Retirer le cartilage du poulet ainsi que l'excès de graisse, coupez le en cubes de 2.5cm. Placez le poulet dans un grand bol. Ajouter-y la feta, l'ail, l'origan, le basilic, le zeste de citron, le sel, le poivre et le piment rouge. Remuer pour mélanger. Juste avant le hachage, ajoutez les épinards déchiquetés dans le mélange de poulet. Le mélange peut être haché immédiatement, ou couvert et laissé au réfrigérateur pendant 24 heures pour une saveur plus intense. Assembler l'appareil avec le disque perforé moyen. Hachez le mélange de poulet. Assembler ensuite les éléments pour saucisse en suivant les instructions présentes dans ce manuel. La saucisse peut être faite dans un boyau ou en forme de galettes pour la cuisson. La saucisse fraîche devrait être cuite dans les 24 heures ou enveloppée et congelée. Cuire soigneusement avant de servir – jusqu'à obtenir une température interne de 170 F / 75C, mesurée avec un thermomètre à lecture instantanée.

Information nutritionnelle par portion de 115g:

Calories 213 (46 % de matières grasses) · Carb. 1g · Pro. 27g · Matières grasses 11g · lipides saturés 4g · Chol. 94mg · Sod. 81mg · Fibres 341mg · Calc. 0g

Saucisse italienne au fenouil

Pour 4 livres / 1.8kg de saucisse

1.8 kg de porc maigre ou épaule
6 gousses d'ail, pelées et hachées
30g de feuilles de persil italien
1 ½ c. à soupe de graines de fenouil moulues
½ c. à soupe d'origan
2 cuillères à café de sel
2 cuillères à café de poivre fraîchement moulu

Retirer le cartilage de la viande. Couper en cubes de 2.5cm. Placez la viande dans un grand bol et mélanger avec le reste des ingrédients. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 8 et jusqu'à 24 heures pour obtenir un goût plus intense.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Assembler l'appareil avec le disque perforé fin ou moyen. Hacher la viande. Assembler ensuite les éléments pour saucisse en suivant les instructions présentes dans ce manuel. La saucisse peut être faite dans un boyau ou en forme de galettes pour la cuisson. La saucisse fraîche devrait être cuite dans les 24 heures ou enveloppée et congelée. Cuire soigneusement avant des servir – jusqu'à obtenir une température interne de 160 F / 70C, mesurée avec un thermomètre à lecture instantanée.

Information nutritionnelle par portion de 115g :

Calories 183 (48 % de matière grasse) · carb. 1g · Pro. 22g · Matières grasses 9g · lipides saturés 3g · Chol. 73mg · SOD. 244 · Calc. 39mg · Fiber 0g

Andouille

Avec sa saveur fumée, l'Andouille traditionnelle est un aliment de base de la cuisine Cajun et un composant essentiel des jambalayas et gumbos. La version non fumée offre des saucisses plus petites et est connue sous le nom d'Andouillette.

Pour 1.3 kilos de saucisse

- 1.3 kg de porc maigre ou épaule (ou de dinde pour une saucisse plus légère)
- 4-6 gousses d'ail, pelées et hachées
- 1 cuillère à café de sauce comme GravyMaster™
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à soupe de paprika doux
- 1/2-1 cuillère à soupe de poivre de Cayenne, selon gout
- 1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
- 2 cuillères à café de thym sec
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1/2 cuillère à café de piment rouge
- 1/2 cuillère à café de sauge
- 1/8 cuillère à café de 5 épices

Retirer le cartilage de la viande. Couper en cubes de 2.5cm. Placez la viande dans un grand bol et mélanger avec le reste des ingrédients. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 8 et jusqu'à 24 heures pour obtenir un gout plus intense. Assembler l'appareil avec le disque perforé fin ou moyen. Hacher la viande. Assembler ensuite les éléments pour saucisse en suivant les instructions présentes dans ce manuel. La saucisse peut être faite dans un boyau à la dimension souhaitée. Fumez la saucisse si désiré (4 à 6 heures dans un fumoir entre 70C et 90C). Cuire soigneusement avant des servir – jusqu'à obtenir une température interne de 160 F / 70C, mesurée avec un thermomètre à lecture instantanée. L'Andouille peut alors être servie directement, ou tranchée finement comme un hors-d'œuvre ou comme ingrédient dans le jambalaya, le gombo ou autre plat Cajun. L'Andouille fumée peut-être être congelée.

Information nutritionnelle par portion de 115g :

Calories 339 (66 % de matières grasses) · carb. 2g · Pro. 27g · matières grasses 24g · lipides saturés 9g · Chol. 68mg · SOD. 25mg · fiber 300mg · Calc. 0g



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante :
www.KALORIK.com.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.

vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet www.KALORIK.com ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The page must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). The page must be folded in order to keep the good numbering when you turn the page of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.
Print only what is inside the frame.



Check for updates at
www.KALORIK.com

48

MGR 38593 - 141121