



STAINLESS STEEL ELECTRIC MEAT GRINDERS HACHE-VIANDE ÉLECTRIQUES EN ACIER INOXYDABLE

Owner's Manual / Manuel du propriétaire



Read and understand all instructions before use. Retain this manual for future reference.

Lire et assimiler toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
Conserver ce guide à des fins de consultation.

INTRODUCTION

Thank you, and congratulations on purchasing a Kitchener electric meat grinder for household use. Your grinder comes complete with everything you need to safely and easily grind meat and stuff sausage. Please take a few minutes to read through this booklet to learn more about your Kitchener grinder. Your grinder is made of the finest materials to ensure extended use for all of your meat processing needs.

WARNING: Read carefully and understand all INSTRUCTIONS before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury. Save these instructions in a safe place and on hand so that they can be read when required.

TECHNICAL DETAILS

Model	MG-207308	MG-207312
Head Size	#8	#12
Power Supply	AC 120V, 60Hz	AC 120V, 60Hz
Motor Power	370W (1/2HP)	550W (3/4HP)
Capacity	360lbs./hr	540lbs./hr
Weight	38.5lbs.	42.9lbs.

GENERAL SAFETY RULES

WARNING: Read and understand all instructions.

WARNING: The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions or situations that could occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

WARNING: Please operate according to Operation Method and remain the proper operation procedures before using. Please assemble and operate carefully, taking care not to scratch skin. Please do not put hands around the paddles to avoid any possible hurt.

INTRODUCTION

Merci et félicitations pour l'achat du hache-viande électrique Kitchener. Votre broyeur avec tout ce dont vous avez besoin pour mouliner sans risque et facilement de la viande ou bourrer la saucisse. Veuillez prendre quelques minutes à bien lire ce livret pour connaître plus ce broyeur Kitchener. Le broyeur est fait en matières les plus fines pour assurer l'extension de l'utilisation dont vous avez besoin de traiter la viande.

AVERTISSEMENT: Lisez attentivement et comprenez toutes les INSTRUCTIONS avant l'opération. L'échec de suivre les règles de sécurité et d'autres précautions élémentaires de sécurité peut causer la blessure personnelle grave. Gardez ces instructions en lieu sûr et en main pour qu'elles soient accessibles au moment nécessaire.

DETAILS TECHNIQUES

Référence No.	MG-207308	MG-207312
Taille De Tête	#8	#12
Alimentation Électrique	AC 120V, 60Hz	AC 120V, 60Hz
Puissance De Moteur	370W (1/2HP)	550W (3/4HP)
Capacité	360lbs./hr	540lbs./hr
Poids	38.5lbs.	42.9lbs.

REGLES DE SECURITES GENERALES

AVERTISSEMENT: Lisez et comprenez toutes les instructions

AVERTISSEMENT: Les AVERTISSEMENTS, et les instructions indiquées dans ce manuel ne peuvent pas comprendre toutes les conditions possibles ou les situations qui pourraient arriver. Pour l'opérateur, il faut se rendre compte que le bon sens et l'avertissement sont des facteurs, que l'on n'arrive pas à établir dans ce produit, c'est l'opérateur qui doit en disposer.

AVERTISSEMENT: Veuillez opérer selon la Méthode d'Opération et maintenez les procédures d'opération appropriées avant l'utilisation. Veuillez assembler et opérer soigneusement, faites attention pour ne pas griffer la peau. Ne mettez pas les mains autour des pagaies pour éviter toute blessure possible.

Please read instruction manual.

- Keep all loose clothing, away from moving parts when grinder is in use.
- Keep fingers and hair away from moving parts when grinder is in use.
- DO NOT run grinder without meat in the grinder head. Severe damage to the head and auger may be a result.
- Turn grinder off before unplugging from outlet.
- Always unplug grinder when changing part (head, plates, blades stuffing tubes, etc) on the grinder.
- Remove all tendons, bone and shot from meat before grinding.
- Unplug when assembling or disassembling the unit.
- To keep supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit, be sure to hold the motor housing with both hands.
- Never remove or attach hopper plate, head or cap when motor is running.
- Do not disassemble the grinder or place anything (especially finger, spoon, fork, etc.) in the grinder during operation.
- Avoid contact with moving parts. Never feed meat by hand, always use meat stomper.
- Do not use the grinder if the power cord is broken. Please return the unit to the customer service or the store where it was purchased.
- To protect against risk of electrical shock do not put (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts: "Never feed food by hand. Always use food pusher." "Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result."
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- SAVE THESE INSTRUCTIONS

Veuillez lire ce manuel d'utilisation.

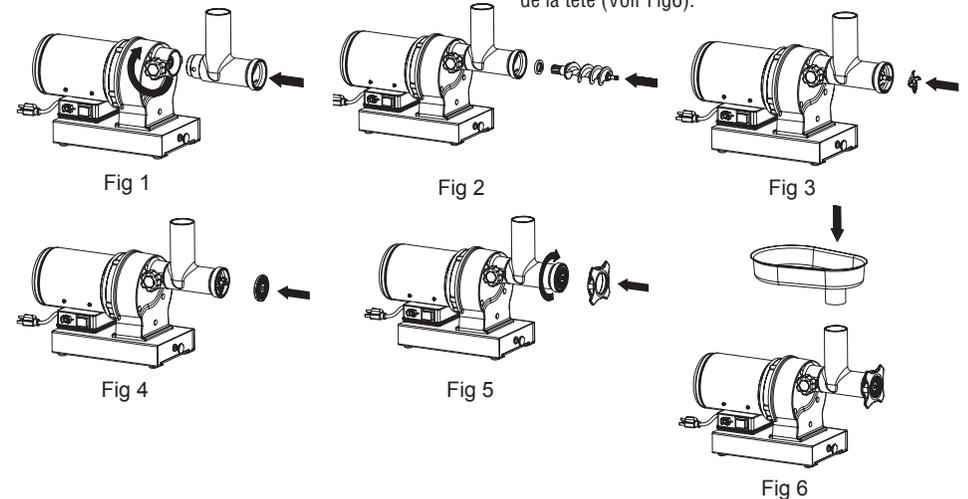
- Gardez tous les vêtements loin de pièces mobiles lorsque le broyeur fonctionne.
- Gardez les doigts et les cheveux loin de pièces mobiles lorsque le broyeur fonctionne.
- NE METTEZ PAS le broyeur en marche avec la tête de broyeur sans viande. Il pourrait causer des dégâts graves de la tête et de la vrille.
- Éteignez le broyeur avant la déconnexion de la prise.
- Déconnectez toujours le broyeur avant de changer les pièces (la tête, les plaques, des lames farcisant, les tubes, etc) du broyeur.
- Enlevez tous les tendons, les os de la viande avant de la découper.
- Déconnectez en assemblant ou démontant l'unité.
- La surveillance est nécessaire lorsque tout appareil fonctionne près des enfants.
- Avec l'unité, assurez-vous de tenir le carter de moteur de tous les deux mains.
- N'enlevez ou n'attachez jamais la plaque de trémie, la tête ou le chapeau au cours de son fonctionnement.
- Ne démontez pas le broyeur ou mettez quoi que ce soit (notamment le doigt, la cuillère, la fourchette, etc.) dans le broyeur pendant l'opération.
- Évitez de le contacter des pièces mobiles. Jamais alimentez de la viande avec la main, toujours avec le stomper de viande.
- Ne pas utiliser le broyeur si le cordon d'alimentation est cassé. Rendez s'il vous plaît l'unité au service client ou le magasin où il a été acheté.
- Pour protéger contre le risque du choc électrique ne pas mettre (expose la partie spécifique ou des parties en question) dans l'eau ou d'autre liquide.
- Déconnectez de la sortie en cas de non-utilisation, avant la mise en place ou l'enlèvement des pièces et avant le nettoyage.
- Éviter d'entrer en contact avec des pièces mobiles : "n'alimentez jamais la nourriture à la main. Utilisez toujours le propulseur alimentaire." "N'utilisez pas de doigts pour gratter la nourriture loin du disque de décharge tandis que l'appareil opère. La blessure de type de coupe peut résulter."
- N'opérez pas d'appareil avec une corde endommagée ou branchent ou après les défaillances d'appareil, ou est baissé ou endommagé de n'importe quelle façon. L'appareil de retour au plus proche la l'installation de service autorisée pour l'examen, réparez ou l'ajustement électrique ou mécanique.
- L'utilisation de pièces accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas en plein air.
- Ne laissent pas de corde s'accrocher au bord de table ou le comptoir (compteur).
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS

BEFORE USE

- Disassemble the grinder head and wash each part thoroughly in warm soapy water;
- Remove all packing grease and oil from the surfaces;
- Dry all parts before re-assembly;
- Keep packing material for future storage of grinder and grinder parts.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- Insert grinder head into gear housing; be sure that the hopper tray throat is facing upward. Holding grinder head with one hand, place locking knob into the hole on the side of Motor housing and tighten it clockwise (See Fig 1).
- Insert auger into the grinder head. You may need to turn the auger to align it with the drive shaft of the motor (See Fig 2).
- Place cutting knife blade onto Feed Screw shaft of the auger with the Flat edge of blade facing the front (See Fig 3).
- * If blade is not seated properly, meat will not be ground.
- Place desired grinding plate next to Cutting Blade. The notch in the plate should align with the protrusion on the grinder head (See Fig 4).
- Firmly screw ring cap onto grinder head. Do not over tighten (See Fig 5).
- Insert the Hopper meat tray onto the throat of the head (See Fig 6).



AVANT L'UTILISATION

- Démontez la tête de broyeur et lavez complètement toute pièce dans l'eau tiède savonneuse;
- Enlevez toute la graisse d'emballage et l'huile des surfaces;
- Séchez toutes les pièces avant le remontage;
- Gardez le matériel d'emballage pour la conservation future du broyeur et de ses pièces.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

- Insérer la tête de broyeur dans le logement de changement de vitesse; assurez que la gorge de plateau de trémie fasse face vers le haut. Tenez la tête de broyeur avec une main, placez le bouton fermant dans le trou sur le côté de logement de Moteur et le serrez dans le sens des aiguilles d'une montre (Voir Fig1).
- Insérer le foret dans la tête de broyeur. Vous devez tourner le foret pour l'aligner sur le puits d'énergie du moteur (Voir Fig2).
- Placez la lame de couteau sur le Manche de Vis à Alimentation du foret avec le Bord Plat de lame en faisant face au front (Voir Fig3).
- * Si la lame n'est pas assise correctement, la viande ne sera pas moulue.
- Placez la plaque désirée à côté de lame de coupe. L'encoche dans la plaque devrait aligner sur la saillie sur la tête de broyeur (Voir Fig4).
- Vissez fermement la casquette d'anneau sur la tête de broyeur. Ne refaites pas se raidir (Voir Fig5).
- Insérez le plateau de viande de Trémie sur la gorge de la tête (Voir Fig6).

Fig 6

GRINDING INSTRUCTIONS

- For best results, trim all excess tendons, cartilage, cords and blood clots and remove meat from bones.
- Optimal results occur when meat is chilled to 32-34°F before grinding.
- Cut meat into pieces that will easily fit in throat of grinder head. (Approximately 1 inch squares.)
- Place cubed meat into tray. Be sure not to over fill the tray. Make sure the throat opening of the tray remains clear and open.
- Place a dish, bowl or tray under grinder head to catch ground meat.
- Switch grinder to on position (“-” means on and “0” means off). Carefully begin to feed meat down the throat. Use plunger to push meat. DO NOT use fingers or utensils other than the plunger provided; bodily injury may occur and you could damage your grinder.

IF JAMMING OCCURS OR PERFORMANCE SLOWS

- Shut grinder off immediately.
- Remove power cord from outlet.
- Carefully remove Grinder head ring cap, grinder plate and cutting blade.
- Carefully clean grinder plate holes thoroughly and remove any tendons from around cutting blade.
- Replace cutting blade, grinder plate and screw ring cap back onto grinder head.
- Continue grinding
- Repeat steps as necessary to enhance grinder performance.

SAUSAGE STUFFING ASSEMBLY

- Be sure grinder is unplugged.
- Attach grinder head to motor and install auger as previously described in General Assembly Instructions.
- Slide the stuffing plate onto auger. Grinding blade is not used when stuffing.
- Slide one of the stuffing tubes through the funnel flange and place in Grinder ring cap (stuffing tube faces out). Stuffing tube size depends on the type of casing you have chosen to use (See Fig 7)
- Firmly screw grinder ring onto Grinder head. (See Fig 8)

INSTRUCTIONS DE BROYAGE

- Pour les meilleurs résultats, coupez tous les tendons d'excès, le cartilage, des cordes et des caillots sanguins et des caillots sanguins et enlevez les os de la viande.
- L'apparence optimale lorsque la viande est refroidie à 32-34 degrés avant le broyage.
- Coupez la viande en émincé qui iront très bien avec la gorge sur la tête de broyeur. (Approximativement 1 inch carrés)
- Mettez la viande coupée sur le plateau. Ne remplissez pas le plateau. Assurez-vous que l'ouverture de gorge du plateau est claire et ouverte.
- Mettez un plat, un bol ou un plateau sous la tête de broyeur pour attraper la viande broyée.
- Commutez le broyeur à la position (“-” signifie ON et “0” signifie OFF). Commencez soigneusement à alimenter de la viande à la gorge. Poussez de la viande à l'aide du plongeur. Jamais avec les doigts ou des ustensiles d'autres que le plongeur fourni; le dommage corporel peut arriver et vous pourriez endommager votre broyeur.

SI BLOCAGE APPARAÎT OU PERFORMANCE RALENTIT

- Eteignez le broyeur immédiatement.
- Eloignez le cordon d'alimentation de la prise.
- Enlevez soigneusement le chapeau d'anneau en tête de broyeur, la plaque de broyeur et la lame.
- Nettoyez soigneusement et complètement les trous de plaque de broyeur et enlevez tout tendon d'autour de la lame.
- Remettez la lame, la plaque de broyeur et le chapeau de la vis d'anneau en tête de broyeur.
- Continuez à broyer.
- Répétez les étapes si nécessaire pour améliorer la performance du broyeur.

ASSEMBLAGE DE BOURRAGE DE SAUCISSE

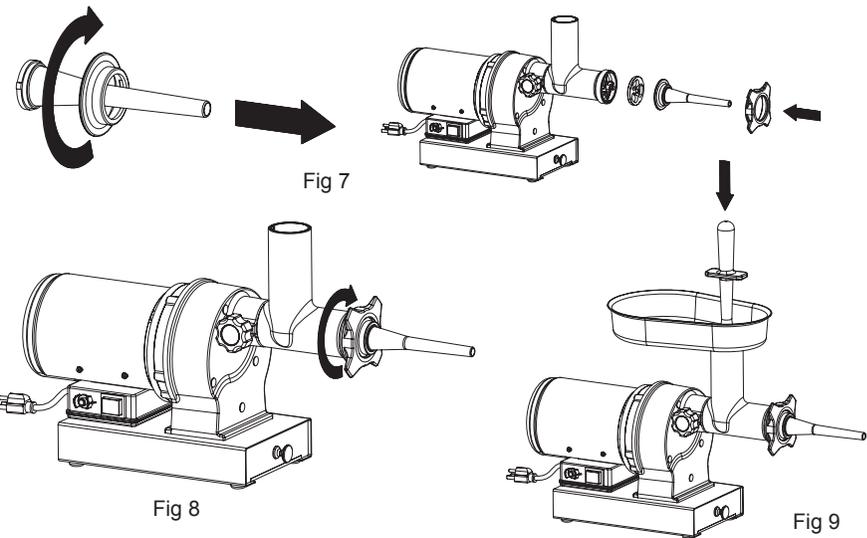
- Soyez sûr que le broyeur est déconnecté.
- Attachez la tête de broyeur au moteur et installez la vrille comme il est décrit ci-dessus dans les Instructions Générales d'Assemblage.
- Glissez la plaque de farce sur la vrille. La lame grinçante n'est pas indispensable pendant en farcisant.
- Glissez un des tubes de farce à travers le rebord d'entonnoir et mettez-les dans le CHAPEAU de Broyeur (le tube farci fait front). La taille de tube à farcir dépend du type d'enveloppe que vous avez choisit (Voir Fig7).
- Vissez fermement l'anneau de Broyeur sur la tête de Broyeur (Voir Fig8)

SAUSAGE STUFFING DIRECTIONS

- Properly prepare casings as directed on casing packaging. Place artificial or natural intestines onto sausage funnel.
- Load hopper with prepared meat and feed meat into grinder head opening before operating unit. Reminder: Do not operate grinder without meat in grinder head. Damage to auger and/or motor can occur.
- Plug in and turn switch to on position when ready to start.
- Begin to feed sausage mixture into the hopper opening (See Fig 9).
- Hold the casing on the sausage tube in one hand and slowly let the meat output pull the casing from the tube. Fill casing as desired by holding casing back on tube.
- Twist or tie the sausage into links as desired. Tie end of casing into a knot.
- It is recommended that 2 people perform sausage stuffing.
- Add small amounts of water to your ground meat when stuffing sausage to improve output of meat through sausage stuffing tube.

DIRECTIONS DE BOURRAGE DE SAUCISSE

- Préparez correctement des enveloppes selon les indications sur l'emballage d'enveloppe. Mettez les intestins artificiels ou naturels sur l'entonnoir de saucisse.
- Chargez la trémie avec viande préparée et alimentez-en dans l'ouverture en tête de Broyeur avant l'unité d'exploitation. Rappel : Ne mettez pas le broyeur en marche sans viande dans la Tête de Broyeur. Les dégâts à la vrille et/ ou le moteur peuvent arriver.
- Branchez et tournez le commutateur à position ON si prêt à commencer.
- Commencez à alimenter le mélange de saucisse dans l'ouverture de trémie (Voir Fig9).
- Tenez l'enveloppe sur le tube de saucisse dans une main et laissez lentement de la production de viande tirer l'enveloppe du tube. Remplissez l'enveloppe comme désiré en retenant l'enveloppe du tube.
- Tordez ou nouez la saucisse en liens comme vous voulez. Faire un noeud à la fin de l'enveloppe.
- On le recommande que 2 personnes exécutent la farce de saucisse.
- Ajouter la petite quantité d'eau à votre viande en farcisant la saucisse pour améliorer la production de viande par la tube de saucisse.



AFTER USE

- Disassemble all parts and wash thoroughly in soapy water.
- You must remove all foreign material from all appliance parts.
- Dry all surfaces.
- Do not use bleach or chlorine based chemicals to clean. Discoloration of plastic parts can occur.
- Wipe down all non stainless steel parts with a food grade spray. Alternatively, wipe down with a salad oil to keep from rusting.
- Do not immerse motor housing in water. Damage to motor can occur.



WARNING: Always be as thorough as possible when cleaning and sanitizing components. Any parts exposed to raw meat may harbor or develop bacteria causes illness or death.



WARNING: When cleaning with sanitizers, always follow the manufacturer's recommendations. Never use products that cause exposed surfaces to render meat unsafe for consumption. Failure to follow this warning may lead to sickness or death!

Problems	Solutions
Grinders has no power	Check power to outlet. Make sure unit is securely plugged into outlet.
Grinder has no power, but outlet does	First, check and reset circuit breaker. Problem may be with switch or power cord. Contact customer service.
Grinder hums or runs in only one direction	Grinder has switch or internal problem. Try resetting circuit breaker. Contact customer service.
Grinder hums or labors to operate	Possible cold gear grease problem. Move grinder to warmer area. If this does not work contact customer service.
Grinder runs slowly and erratically	Possible cold gear grease problem. Move grinder to warmer area. If this does not work contact customer service.
Meat is backing up at the back of the grinder	Auger is not able to handle large portions of meat. Cut meat into smaller pieces so auger can work properly.
Meat is only turning around the auger and compressing against the head	Meat is too warm. Cool meat to a temperature around 40°.
Meat does not flow through grinder	Make sure grinder head is properly assembled. Check sharpness of knife blade.
Meat is backing up at head and will not flow	Meat may be snagging on the auger or other parts. Lubricate internal parts with food-grade is silicone spary.

APRES L'UTILISATION

- Démontez toutes les parties et le lavage à fond dans l'eau savonneuse.
- Vous devez enlever tout la matière étrangère de toutes les parties d'appareil.
- Sècher toutes les surfaces.
- N'utilisez pas de décolorant(d'eau de javel) ou le chlore des produits chimiques basés pour se nettoyer. La décoloration de parties en plastique peut arriver.
- Essuyer en bas tout non des parties en acier inoxydable avec un vaporisateur de catégorie alimentaire. Alternativement, essuyez en bas avec une huile de table pour empêcher de vous rouiller.
- N'immergent pas le logement de moteur dans l'eau. Les dégâts au moteur peuvent arriver.



AVERTISSEMENT : Toujours soyez aussi minutieux comme possible en nettoyant et assainissant des composants. N'importe quelles parties exposées à la viande crue peuvent héberger ou se développer les bactéries causent la maladie ou la mort.



AVERTISSEMENT : En nettoyant avec des désinfectants, suit toujours les recommandations du fabricant. N'utilisez jamais des produits qui causent que des surfaces exposées rendent de la viande dangereuse pour la consommation. L'échec de suivre cet avertissement peut mener à la maladie ou la mort!

Problèmes	Solutions
Pas de courant	Vérifiez la puissance de la sortie. Assurez-vous que l'unité est solidement branchée dans la sortie.
Le broyeur n'a pas de courant, mais la sortie en a	D'abord, vérifiez et remettez le disjoncteur. Le problème peut être avec le commutateur ou le cordon d'alimentation. Contact le Service client.
Le broyeur bourdonne ou des courses dans seulement une direction	Le broyeur a le commutateur ou le problème interne. Plateau remettant disjoncteur. Contacter le Service client.
Le broyeur bourdonne ou travaille pour opérer	Le mécanisme froid possible graisse le problème. Broyeur de mouvement à zone plus chaude. Si ceci ne marche pas contacter le service client.
Le broyeur fonctionne lentement et irrégulièrement	Le mécanisme froid possible graisse le problème. Broyeur de mouvement à zone plus chaude. Si ceci ne marche pas contacter le service client.
La viande est bloquée à l'arrière du broyeur	Le foret ne peut pas manipuler les grandes parties de viande. La viande de coupe dans des pièces plus petites si le foret peut marcher correctement.
La viande tourne seulement du foret et comprime contre la tête	La viande est trop chaude. Refroidir la Viande à une température autour de 40 °.
La viande ne coule pas par le broyeur	Assurez-vous que la tête de broyeur est correctement assemblée. Vérifiez l'acuité de lame de couteau.
La viande est bloquée à la tête et ne coulera pas	La viande peut accrocher sur le foret ou d'autres parties. Parties internes lubrifiées avec la catégorie alimentaire est vaporisé en silicone.

