

#5 Dual-Speed Food Grinder FG-180

Care/Use Guide

#5 Moulin À Nourriture À Deux Vitesses FG-180

Guide d'entretien et d'utilisation



NESCO®

Your Key Ingredient For Today's Kitchen™

NESCO® Your Key Ingredient For Today's Kitchen™



Thank you for purchasing a NESCO food grinder. There is nothing better than knowing you are making delicious food for you and your family. We have been creating kitchen products and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of home cooking.

Questions?

NESCO Customer Service is available
8 am to 4 pm CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545



Warranty/Registration

Please see warranty info included on
the package and in this guide.
This guide is available at Nesco.com



Returns

Please do not return this item to the
place of purchase. If you are missing
any parts or need assistance, contact
NESCO Customer Service.

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Overview of Components.....	2
Before First Use.....	3
Operating Instructions.....	4-5
Care and Cleaning.....	6
Recipes.....	6-7
One Year Limited Warranty.....	8

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	10
Présentation Des Composants.....	11
Avant La Première Utilisation.....	12
Mode D'emploi.....	13-14
Entretien Et Nettoyage.....	15
Garantie Limitée D'un An.....	16

"NESCO" is a registered trademark of The Metal Ware Corp

Technical Specifications:

Model: FG-180 / NESCO Food Grinder
Input - 120Volts / 60HZ / 500Watts

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.

2. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not recommended for use by children.
4. Unplug appliance from power outlet when not in use, before assembly or disassembly of parts, and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact NESCO® Customer Service for assistance.
6. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
7. Only use accessory attachments recommended by the manufacturer.
8. Do not use appliance outdoors or for other than intended use.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
10. Do not operate the appliance continuously for more than 15 minutes. Allow the appliance to cool for 15 minutes before second operation.
11. Do not use appliance to grind frozen foods or bones.
12. Operate appliance only when all parts are fully engaged and tightened.
13. To reduce risk of injury and damage to appliance keep hands, hair, clothing and utensils away from moving parts during operation.
14. NEVER feed appliance by hand, always use the food pusher.
15. Place appliance on flat and steady support surface when ready for use.
16. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.

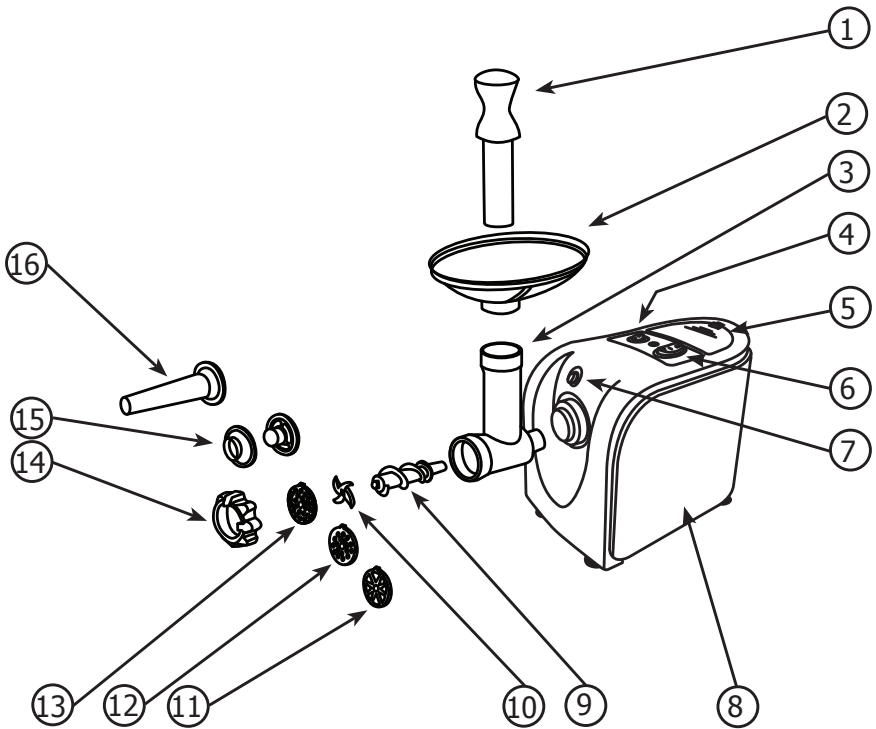
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

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

Overview Of Components

1	Pushrod	9	Feed Screw / Auger
2	Food Hopper	10	Cutting Blade
3	Grinding Head	11	COARSE Grinding Disc
4	HIGH / LOW speed button	12	MEDIUM Grinding Disc
5	Parts Storage	13	FINE Grinding Disc
6	ON / OFF / REVERSE button	14	Ring Nut
7	Head Release button	15	Kebbe Maker
8	Grinder Base	16	Sausage Cone



Before First Use

1. Read and understand all instructions and keep for future reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts, except Main Body, following the instructions in the 'Care and Cleaning' section.
4. Wipe the Main Body with a damp cloth. **WARNING: TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD, NEVER IMMERSE THE MAIN BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

Grinding Tips

During extended periods of use, fats from meats can build up inside the grinding head causing motor to strain and slow. If this happens turn off grinder and unplug cord from outlet and follow the cleaning instructions.

Fine Cutting Plate - Use for finely ground texture, such as spreads, baby food or hamburger.

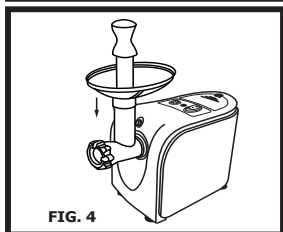
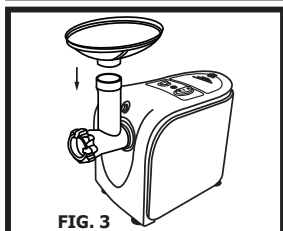
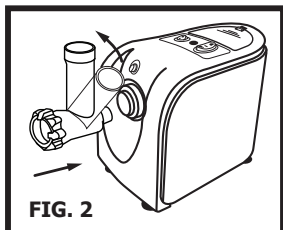
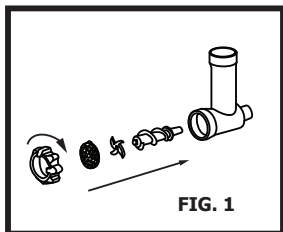
Coarse Cutting Plate - Use for coarsely ground texture, such as nuts, vegetables or ground meat for chili.

Raw Meat and Fish - These items will have a minimum loss of juices if thoroughly chilled before grinding. When grinding larger quantities, fats can build up inside the grinder head. If this occurs, disassemble and wash parts in soapy water, then reassemble. After grinding meat you can clean the grinding head by grinding a slice of bread.

Remove all bones, tough tendons, nut shells, etc. before grinding.

Nuts - Use the coarse cutting plate and feed nuts into grinder head slowly. Whenever possible, alternate with other ingredients, such as dried fruits or vegetables.

Operating Instructions



1 - Place the unit on a flat and stable work surface.
2 - Insert the auger into the grinding head, the drive end first. **FIG. 1**

3 - Place the cutting blade onto the auger shaft. (The cutting edges should face the cutting disc). Make sure blade is seated over 'square' shoulder of auger or meat will not grind properly and cutting plate may be damaged.

4 - Place the grinding disc onto the auger shaft. (Make sure the projection of the grinding disc fit into the notches of the grinding head).

5 - Turn the ring nut on the grinding head. Keep nut loose, do not tighten until after attached to grinder base.

6 - Press head release button and attach the grinding head to the base. Tilt barrel to the right, insert and turn clockwise to lock. Barrel will be in straight upright position. **FIG. 2**

7 - Tighten ring nut securely.

8 - Place the tray into barrel of grinding head. **FIG. 3**

9 - Make sure power switch is in the "OFF" position and insert plug into 120 volt electrical outlet.

10 - Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinding head to catch ground food.

11 - Press power switch to "ON". Always have the unit running before adding food.

12 - Cut food into strips or cubes slightly smaller than the hopper opening.

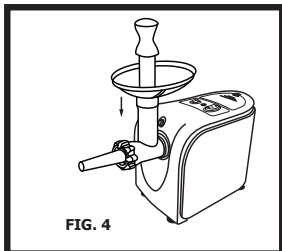
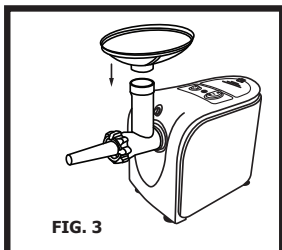
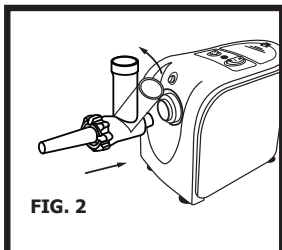
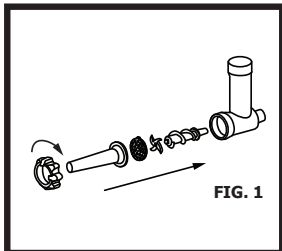
13 - Place food into the hopper and use pushrod to gently feed food into the auger. Do not force food

into the Head and NEVER use fingers or tools not recommended by appliance manufacturer to feed food into head. **FIG. 4**

IMPORTANT! NEVER PUT YOUR FINGERS INTO THE FOOD HOPPER OPENING WHILE UNIT IS ASSEMBLED.

14 - When you have finished grinding food, press power switch to "OFF" unplug from electrical outlet and clean by following the Care and Cleaning section.

Operating Instructions (continued)



GRINDER PREPERATION FOR SAUSAGE MAKING:

- 1 - Insert the auger into the grinding head, the drive end first.
- 2 - Place the cutting blade and course disc onto auger shaft.
- 3 - Place the sausage cone on the grinding head and loosely screw the ring on the grinding head. (Make sure the projections of the disc fit onto the notches of the grinding head).
4. Turn the ring nut on the grinding head. Keep nut loose, do not tighten until after attached to grinder base. **FIG. 1**
- 5 - Attach the grinding head to the base. Tilt barrel, insert and turn clockwise to lock. Barrel will be in straight upright position. **FIG. 2**
- 6 - Tighten ring nut securely.
- 7 - Place the tray on the upright part of the grinding head. **FIG. 3**

STUFFING SAUSAGES:

- 1 - Place casing in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage cone.
- 2 - Place mix into food hopper and turn on power.
- 3 - Use pushrod to push mix into grinder head. As you push mix through the head it will stuff your casing. As casing begins to fill, tie-off the end with string. Evenly distribute meat through casing and twist into links as it fills. **FIG. 4**
- 4 - When finished press power switch to "OFF".
- 5 - Unplug unit from electrical outlet and clean by following the Care and Cleaning section.

Care And Cleaning

- Before cleaning turn off any switches and ensure the power cord is removed from the electrical outlet and allow appliance to cool.
- Wipe the outside area of appliance with a damp cloth and dry with a lint free cloth.
- Never place appliance in water or other liquids.
- Wash all parts, except grinder base, in hot soapy water, rinse and set aside to dry. **NOTE: PARTS ARE NOT DISHWASHER SAFE.**
- Use care when handling cutting blade.
- The cutting blade and cutting plates should be coated with cooking oil after washing and drying. Wrap in grease-proof paper to prevent corrosion.
- Store appliance in a clean dry place.

Recipes

Church Supper Ham Loaf

Serves 8

HAM LOAF

1 lb ham, ground	1 lb lean pork sausage, ground
2 cups soft bread crumbs	2 eggs, beaten
1 cup sour cream	1/3 cup onion, chopped
2 tbsp lemon juice	1 tsp curry powder
1 tsp dry mustard	1 tsp ground ginger
1/8 tsp nutmeg	1/8 tsp paprika

BASTING SAUCE:

1/2 cup brown sugar, packed	1/4 cup water
1/4 cup cider vinegar	1/8 teaspoon black pepper

Grind ham and sausage in the food grinder. In a large mixing bowl, gently combine all loaf ingredients. Form into a loaf, place in shallow baking pan. Bake, uncovered, at 350° F for 1 hour.

In small saucepan, combine ingredients for basting sauce, bring to a boil. Immediately drain any dripping from ham loaf and pour basting sauce over it. Continue baking ham loaf, basting occasionally with pan juices, for 15 to 30 minutes or until lightly browned.

Cranberry Relish

Prep time: 15 minutes

This is a great cranberry relish to compliment all turkey dishes and sandwiches, and a tasty alternative to a more traditional cranberry sauce.

2 cups raw cranberries, washed	2 apples, peeled and cored
1 large orange, seedless	2 cups sugar

Grind fruit in your food grinder using the medium cutting disc. Add sugar. Mix well. Let stand at room temperature until sugar dissolves and then refrigerate until ready for use.

Recipes

Ham Balls

Serves 8

1-1/2 lbs smoked ham, ground	1 lb pork; ground
1 lb lean beef, ground	1 cup milk
2 eggs	1-1/2 cups graham cracker crumbs
1 (10.75 ounce) can tomato soup	1/4 cup cider vinegar
1 cup brown sugar, packed	1 tsp mustard powder

Grind above meats using the food grinder. Alternate meat types to assist in mixing. Preheat oven to 350° F.

In a large bowl, combine ham, pork and beef. Stir in milk, eggs and graham cracker crumbs and mix well. Form into large balls about 2 inches in diameter and place in a 9" x 13" baking pan.

In a separate medium bowl, combine soup, vinegar, sugar and mustard powder. Mix well and pour over meatballs. Bake at 350° F for 1 hour or until internal meat temperature reaches 160° F.

Traditional Hash

Prep time: 30 minutes.

Hash is a great way to use up leftover cooked meat. Leftover pot roast or other meats could also be used. What is essential to making hash is a food grinder.

potatoes, peeled and quartered	1 yellow onion, peeled and quartered
cooked beef (or other meat)	grapeseed oil or olive oil
salt and pepper	

Divide meat, potatoes and onions in equal portions and mix alternating each. using the food grinder with medium grinder disc.

Heat a large fry pan on medium heat. Add hash so about 1/2" covers bottom of pan. If you have more hash to cook, do so in separate batches. Add several tablespoons of cooking oil. Brown hash, stirring occasionally. As it cooks, add salt and pepper to taste. Cook time is approx. 10 minutes or until hash is browned. Serve immediately with your favorite condiment.

One Year Limited Warranty

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 or email at nescocs@nesco.com with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit replaced. Under this limited time warranty, we undertake to replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited time warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. This warranty is not transferable.

LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited time warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the state or province of purchase.

You may register your product on our website but will need to retain a copy of your proof of purchase should a warranty issue arise.

We suggest you staple your receipt to this care and use guide.

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>

Or fill in your warranty card and return it within one week from date of purchase along with a copy of proof of purchase.

Send warranty card to:

FG-180 / NESCO Food Grinder

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

NESCO® Your Key Ingredient For Today's Kitchen™



Merci d'avoir acheté un hachoir à viande NESCO. Il n'y a rien de mieux que de savoir vous préparer de délicieux plats pour vous et votre famille. Nous créons des produits et des accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager nos connaissances et d'accueillir plus de passionnés dans le monde de la cuisine maison.

Des Questions?

Le service client NESCO est disponible
8 h à 16 h CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545



Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de
garantie incluses sur
emballage et dans ce manuel.
Ce manuel est disponible sur Nesco.com



Retour

Veuillez ne pas retourner cet article au
lieu d'achat. S'il vous manque des pièces
ou si vous avez besoin d'aide, contactez
le service client NESCO.

"NESCO" est une marque de commerce enregistrée
de la société The Metal Ware Corp

Caractéristiques:

Modèle: FG-180/ NESCO Broyeur D'aliments

Entrée De L'appareil - 120Volts / 60HZ / 500Watts

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Overview of Components.....	2
Before First Use.....	3
Operating Instructions.....	4-5
Care and Cleaning.....	6
Recipes.....	6-7
One Year Limited Warranty.....	8

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	10
Présentation Des Composants.....	11
Avant La Première Utilisation.....	12
Mode D'emploi.....	13-14
Entretien Et Nettoyage.....	15
Garantie Limitée D'un An.....	16

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

- This product is designed for household use only -

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

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas recommandé aux enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service client NESCO® pour obtenir de l'aide.
6. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chauffé.
7. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour une utilisation autre que celle prévue.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas utiliser l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes. Laissez l'appareil refroidir 15 minutes avant la deuxième opération.
11. N'utilisez pas l'appareil pour mouliner des aliments congelés ou des os.
12. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont complètement engagées et serrées.
13. Pour réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
14. NE JAMAIS nourrir l'appareil à la main, utilisez toujours le PUSHROD.
15. Placez l'appareil sur une surface d'appui plane et stable lorsqu'il est prêt à être utilisé.
16. N'utilisez pas vos doigts pour gratter les aliments loin du disque de décharge pendant que l'appareil fonctionne. Des blessures de type coupure pourraient en résulter.

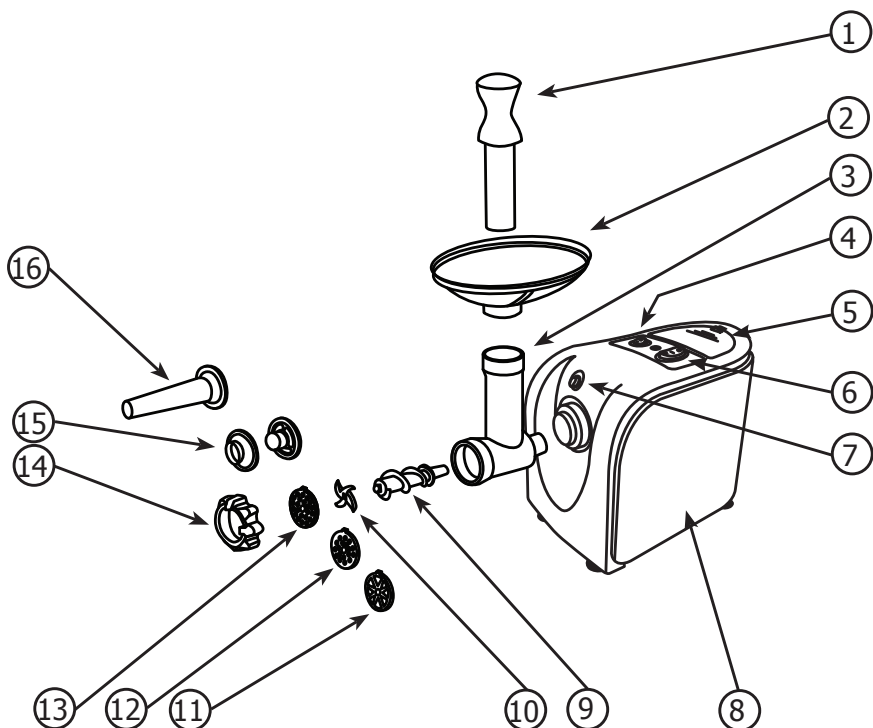
CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée : Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court : Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

Présentation Des Composants

1	Poussoin	9	Vis d'alimentation/ Vis sans fin
2	Trémie d'alimentation	10	Couteau Hachoir
3	Tête de broyage	11	Disque de Broyage ÉPAIS
4	ALTO / FAIBLE Vitesse Bouton	12	Disque de Broyage MOYEN
5	Pièces Almacenamiento	13	Disque de Broyage FIN
6	ON / OFF / MARCHÉ ARRIÈRE Bouton	14	Écrou de Blocage
7	Bouton de Déverrouillage de tête	15	Kebbe Faisant Accessoire
8	Socle du Broyeur	16	Cône à Saucisses



Avant La Première Utilisation

1. Veuillez à bien lire et comprendre toutes les instructions et à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.
2. Ôtez tous les emballages et étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'exception du corps de l'appareil en suivant les instructions figurant dans la section Instructions de nettoyage.
4. Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE

Suggestions Pour Le Broyage

En cas d'utilisation prolongée, la graisse des viandes peut s'accumuler dans la tête de broyage, faire forcer le moteur et entraîner son ralentissement. Si cela se produit, arrêtez le broyeur et débranchez-le avant de suivre les Instructions de nettoyage.

Disque de broyage fin – Utilisez ce disque pour une texture hachée fine, comme pour les tartinades, les aliments pour bébés ou les biftecks hachés.

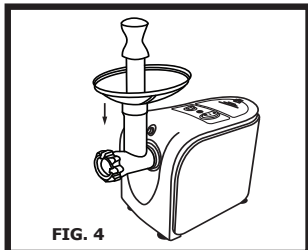
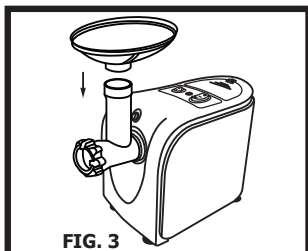
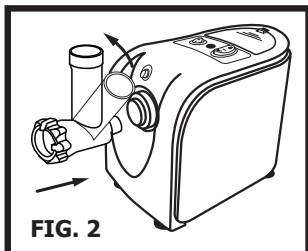
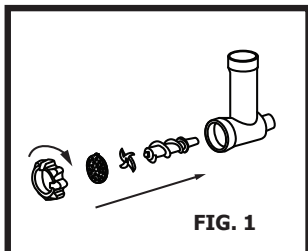
Disque de broyage épais – Utilisez ce disque pour les textures hachées grossières, comme les noix, les légumes ou la viande hachée pour le chili.

Viandes et poissons crus – Ces aliments retiendront le maximum de jus s'ils sont bien froids avant le broyage. Lors du broyage de grandes quantités, les graisses peuvent s'accumuler à l'intérieur de la tête de broyage. Si c'est le cas, désassemblez le broyeur et lavez les pièces à l'eau savonneuse avant de le rassembler. Après avoir haché de la viande, vous pouvez nettoyer la tête de broyage en finissant par une tranche de pain.

Ôtez tous les os, tendons durs, coquilles de fruits à coque, etc. avant de procéder au broyage.

Fruits à coque – Utilisez la grille de broyage épais et alimentez la tête de broyage lentement. Lorsque cela est possible, alternez avec d'autres ingrédients comme les fruits secs et les légumes.

Mode D'emploi



1. Placez l'unité sur une surface de travail plane et table.

2. Insérez la vis sans fin dans la tête de broyage en introduisant d'abord le côté entraînement.

FIG. 1

3. Placez le couteau hachoir sur l'arbre de la vis sans fin. (Les côtés coupants doivent être placés face au disque de broyage). Veillez à ce que la lame s'emboîte correctement sur l'entraînement "carré" de la vis sans fin pour que la viande soit broyée correctement et que la plaque ne soit pas endommagée.

4. Placez le disque de broyage sur l'arbre de la vis sans fin. (Veillez à ce que l'élément du disque de broyage s'insère dans l'encoche en saillie de la tête de broyage).

5. Vissez l'écrou de blocage sur la tête de broyage sans le serrer. Vous ne le serrerez qu'après l'avoir fixé au socle du broyeur.

6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de tête et fixez celle-ci au socle. Inclinez le cylindre vers la droite, insérez-le et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Le cylindre sera en position verticale. **FIG. 2**

7. Serrez bien l'écrou de blocage.

8. Placez le plateau sur le cylindre de la tête de broyage. **FIG. 3**

9. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position "OFF" et branchez l'appareil dans une prise électrique de 120 volts.

10. Placez un récipient large et peu profond ou une assiette sous la tête de broyage pour recueillir les aliments hachés.

11. Mettez l'interrupteur sur "ON". Faites toujours tourner l'unité avant d'ajouter les aliments.

12. Coupez les aliments en lanières ou en cubes légèrement plus petits que l'ouverture de la trémie.

13. Placez les aliments dans la trémie et utilisez

le poussoir pour alimenter doucement la vis sans fin. Ne forcez pas sur la tête pour faire entrer les aliments et n'utilisez JAMAIS vos doigts ou d'outils non recommandés par le fabricant de l'appareil pour alimenter la tête. **FIG. 4**

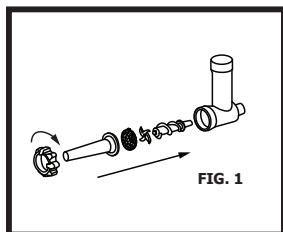
IMPORTANT! NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS DANS L'OUVERTURE DE LA TRÉMIE LORSQUE L'UNITÉ EST ASSEMBLÉE.

14. Lorsque vous avez terminé de broyer les aliments, appuyez sur l'interrupteur pour le mettre sur "OFF" et débranchez l'appareil.

Mode D'emploi (suite)

PRÉPARATION DE MEULEUSE POUR LA SAUCISSE:

1. Insérez la vis sans fin dans la tête de broyage en introduisant d'abord le côté entraînement.



2. Placez le couteau hachoir et le disque de broyage épais sur l'arbre de vis sans fin.

3. Placez le cône à saucisses sur la tête de broyage et vissez l'écrou dessus sans le serrer. (Veillez à ce que l'élément du disque de broyage s'insère dans l'encoche en saillie de la tête de broyage).

4. Vissez l'écrou de blocage sur la tête de broyage. Ne le serrez pas avant qu'il ne soit fixé au socle du broyeur.

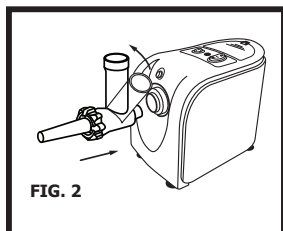
FIG. 1

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de tête et insérez celle-ci dans le socle. Inclinez le cylindre, insérez-le et tournez-le pour le verrouiller. Il sera en position verticale une fois correctement installé.

FIG. 2

6. Serrez bien l'écrou de blocage.

7. Placez le plateau sur le cylindre de la tête de broyage. **FIG. 3**

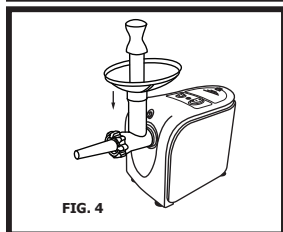
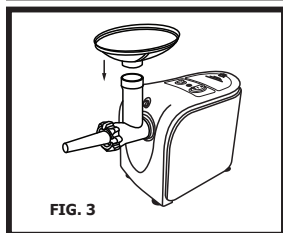


FARCISSAGE DE SAUCISSES:

1. Placez le boyau dans de l'eau tiède pendant 10 minutes avant de le glisser sur le cône à saucisses.

2. Placez le mélange dans la trémie et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position "ON".

3. Utilisez le poussoir pour alimenter la tête de broyage. Le boyau se farcira au fur et à mesure. Lorsque le boyau commence à se remplir, fermez l'extrémité à l'aide d'une ficelle. Répartissez la viande de façon uniforme à l'intérieur et torsadez-le régulièrement pour obtenir un chapelet de saucisses. **FIG. 4**



5. Débranchez l'unité et suivez les instructions de nettoyage.

Entretien Et Nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, mettez tous les interrupteurs en position arrêt, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Ne placez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Lavez toutes les pièces, à l'exception du socle du broyeur, dans de l'eau savonneuse, rincez et laissez sécher. **REMARQUE: LES PIÈCES NE SONT PAS LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE.**
- Faites preuve de vigilance lorsque vous manipulez le couteau hachoir.
- Le couteau hachoir et les plaques de broyage doivent être enduits d'huile de cuisine après avoir été lavés et séchés. Enveloppez-les dans du papier ingraissable pour prévenir la corrosion.
- Rangez l'appareil dans un lieu propre et sec.

Garantie Limitée D'un An

La Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre service client au 1-800-288-4545 ou envoyez un e-mail à nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. En vertu de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est annulée si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES : À l'exception de la garantie à durée limitée et des recours expressément indiqué ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, les obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, réclamations légales, négligence ou autre délit ou toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autres. L'acheteur convient qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne sera responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais et dépenses accessoires résultant de toute violation de cette garantie, même prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Vous pouvez enregistrer votre produit sur notre site web, mais vous devrez conserver une copie de votre preuve d'achat en cas de problème de garantie. Nous vous suggérons d'agrafer votre reçu à ce guide d'entretien et d'utilisation.

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>

Ou remplissez votre carte de garantie et renvoyez-la sous une semaine à partir de la date d'achat avec une copie de la preuve d'achat.

Envoyer la carte de garantie à
FG-180 / Broyeur alimentaire Nesco
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
USA

Notes/Remarques



THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

We ensure 100% customer satisfaction and have a full-time, knowledgeable staff ready to assist you. Please email our customer service department at nescocs@nesco.com or call 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit nesco.com.



Follow us on

