

# NESCO®



**Electric food grinder • Broyeur d'aliments électrique • Amoladora de alimento eléctrica  
Model FG-180**

Care/Use Guide • Guide d'entretien et d'utilisation • Guía del cuidado/del uso

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on doit observer des mesures de sécurité de base en tout temps, dont les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. L'appareil est conçu pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales.
3. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces ainsi qu'avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine NESCO® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
7. Ne pas placer l'appareil dans un four chauffé, sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans les environs.
8. N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui prévu.
10. Ne pas laisser le cordon suspendu sur le bord d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas faire fonctionner l'appareil de façon continue pendant plus de 15 minutes. Laisser l'appareil refroidir pendant 15 minutes avant de le faire fonctionner de nouveau.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour broyer des aliments congelés/surgelés ou des os.
13. Faire fonctionner l'appareil uniquement quand toutes les pièces sont installées et serrées correctement.
14. Pour réduire le risque de blessures et de dommages à l'appareil, garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des pièces mobiles lors du fonctionnement.
15. **NE JAMAIS** alimenter l'appareil à la main; utiliser la TIGE-POUSSOIR.
16. Mettre l'appareil sur une surface de soutien plate et stable quand vient le temps de le faire fonctionner.
17. N'utilisez pas les doigts pour érafler la nourriture à partir du disque de décharge tandis que l'appareil fonctionne. Le type dommages de coupe peut résulter.

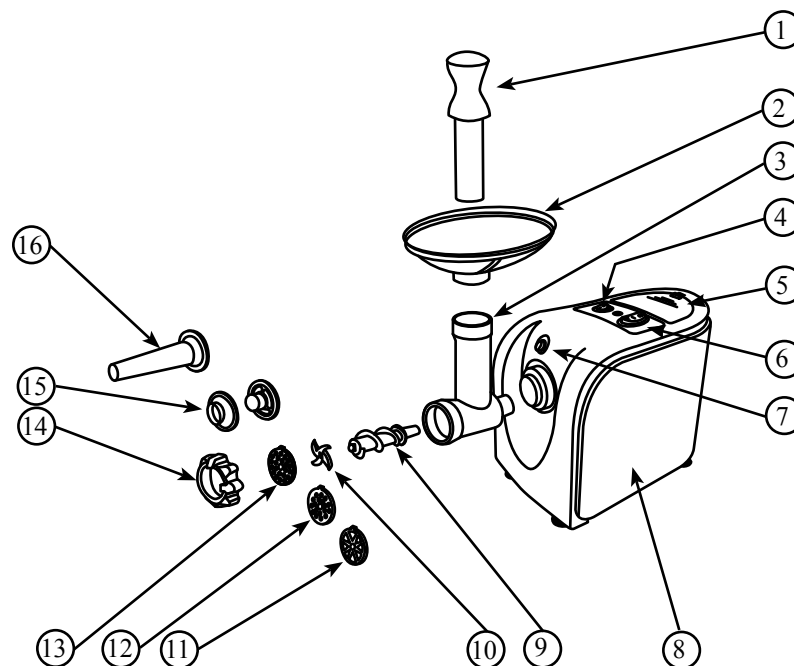
## CONSERVER CES DIRECTIVES

**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.

## Liste de pièces - Meuleuse Alimentaire

1	Tige de poussée	9	Vis d'alimentation / Foreuse
2	Bac Alimentaire	10	Lame de Coupe
3	Tête de meulage	11	AMENDE disque de meulage
4	Tête bouton de déverrouillage	12	MOYEN disque de meulage
5	Pièces de stockage	13	GROSSIER disque de meulage
6	ON / OFF / REVERSE bouton	14	Écrou de Bague
7	Tête bouton de déverrouillage	15	Kebbe maker
8	Base de meuleuse	16	Cône Saucisse



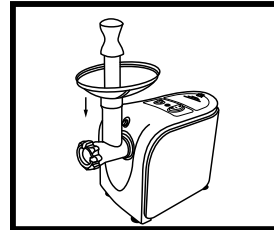
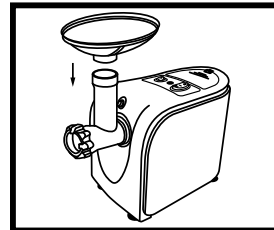
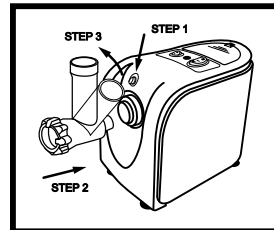
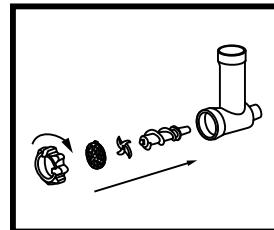
## NESCO Hachoir à Aliments - Introduction

- Avec votre propre NESCO® hachoir, vous contrôlez les ingrédients. Vous contrôlez la quantité de graisses, sels et autres additifs, pour une alimentation plus saine. Spreads Chunky sandwich, apéritifs salés, des soupes réconfortantes, condiments et saucisse maison. Ces et d'autres plats sont si faciles à faire votre chemin, pour vous et vos amis.
- Vous pouvez faire des saucisses sur tous les aliments. La plupart des boucheries offrent boyaux, que vous achetez frais, juste avant que vous êtes prêt à mouler.
- Votre NESCO® meuleuse alimentaire est destinée à la relativement petites quantités. La viande doit être découpé en relativement petits morceaux et les nerfs devrait être supprimée ou qu'elle sera probablement boucher la tête de broyage assemblée. Si meuleuse sabots, vous pouvez facilement effacer le tube en appuyant sur le contacteur de MARCHE ARRIÈRE bouton.

Si le moulin est verrouillé, allumez une meuleuse off et appuyez sur le bouton de marche arrière. Si ce n'est pas déverrouiller la meuleuse, mettez l'appareil hors tension, débranchez le cordon électrique de la prise murale et démonter la tête meuleuse et éliminer l'obstruction. Remonter et continuer le meulage.

- Il y a un témoin entre les boutons de commande qui s'allume lorsque l'unité est sous tension et prêt à être utilisé. Cela devrait se produire lorsque le cordon est branché dans la prise électrique.

## Instructions d'Utilisation



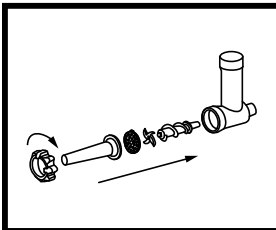
### VIANDE BROYAGE:

1. Insérez la vis de vidange dans la tête de broyage, l'extrémité en plastique première.
2. Placer la lame de coupe sur l'arbre de la vis de vidange. (Les bords de coupe doit être à l'avant). S'assurer que la lame est positionnée sur "carrée" épaulement de la vis de vidange ou viande ne meulez pas correctement et plaque de coupe peut être endommagée.
3. Placez le disque de meulage sur l'arbre de la vis de vidange. (Assurez-vous que la projection du disque de meulage dans les encoches de la tête de broyage).
4. Tourner l'écrou de bague sur la tête de broyage. Maintenir l'écrou desserré, ne pas serrer jusqu'à ce que une fois accroché au moulin de base.
5. Fixez la tête de broyage à la base. Incliner le corps sur le côté droit, insérez et tournez-la vers la gauche pour le verrouiller. Baril sera en ligne droite verticale.
6. Serrer l'écrou de l'anneau solidement.
7. Placez le plateau sur la partie verticale de la tête de broyage.

### BROYAGE:

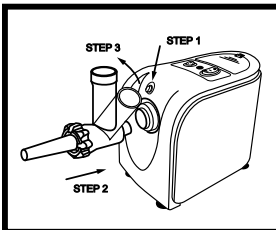
1. Placer l'unité sur une surface plane et surface de travail stable.
2. Assurez-vous que l'interrupteur est sur "OFF" (O) position et placer la prise à 120 volts prise électrique nominale 15V minimum.
3. Placer un large bol peu profond ou la plaque sous la tête de broyage pour attraper la nourriture au sol.
4. Appuyer sur l'interrupteur sur "ON" (I). Toujours avoir l'unité en fonctionnement avant d'ajouter la nourriture.
5. Couper l'alimentation en lamelles ou en cubes légèrement plus petite que l'ouverture de la trémie. Retirer les os et cartilages.
6. Placez les aliments dans la trémie et de l'utilisation poussée doucement à nourrir la nourriture dans la vis d'alimentation. Ne forcez pas la nourriture dans le moulin Chef et NE JAMAIS utiliser les doigts ou d'autres outils, autres que ceux recommandés par fabricant de l'appareil, pour nourrir la nourriture en tête de broyage.
7. IMPORTANT - NE JAMAIS METTRE LES DOIGTS DANS L'ALIMENTAIRE OUVERTURE DE LA TRÉMIE PENDANT QUE L'APPAREIL FONCTIONNE OU EST BRANCHÉ DANS LA PRISE ÉLECTRIQUE.
8. Lorsque vous avez terminé le meulage nourriture, appuyer sur l'interrupteur sur "OFF" (O), débranchez de la prise électrique.

## Instructions d'Utilisation (suite)



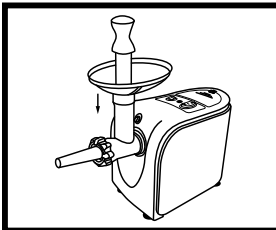
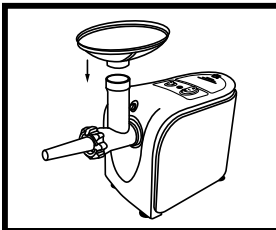
### Préparer des Saucisses:

1. Insérez la vis de vidange dans la tête de broyage, l'extrémité en plastique première.
2. Placer la lame de coupe et bien sûr le disque sur l'arbre de la vis.
3. Placez le cône saucisse sur la tête de broyage et vis sans les serrer la bague sur la tête de broyage. (Assurez-vous que les projections du disque monter sur les encoches de la tête de broyage).
4. Fixez la tête de broyage à la base. Incliner le corps sur le côté droit, insérez et tournez-la vers la gauche pour le verrouiller Baril sera en ligne droite verticale.
5. Serrer l'écrou de l'anneau solidement.
6. Placez le plateau sur la partie verticale de la tête de broyage.



### Préparer des Saucisses:

1. Placez la viande assaisonnée dans la nourriture Hopper et appuyer sur l'interrupteur "ON" (I).
2. Utilisation poussée à pousser viandes assaisonnées Meuleuse en tête. Comme vous le poussez mix à travers la meuleuse, elle sera stuff votre boîtier. REMARQUE : Stuff coquille lâche, comme certaines saucisses va s'étendre au cours de la cuisson.
3. Comme carter commence à se remplir, tie-off la fin de chaîne.
4. Distribuer la viande à carter et de torsion en liens comme il remplit pour obtenir la taille souhaitée et de la forme.
5. Lorsque vous avez terminé ou le corps est plein, appuyer sur l'interrupteur "OFF" (O).
6. Débranchez l'appareil de la prise électrique et le



nettoyer soigneusement en suivant les instructions de nettoyage fournies dans ce manuel.

## Instructions de Nettoyage

1. Débranchez toujours unité lorsque vous ne l'utilisez pas, avant l'insertion ou le retrait des pièces et avant de le nettoyer.
2. NE JAMAIS immerger meuleuse unité de base dans l'eau ou d'autres liquides. Essuyer avec un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs sur Meuleuse Base car cela pourrait endommager la finition.
3. Lavez toutes les pièces, sauf la Base de Grinder, dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher. Faites attention lorsque vous manipulez la lame de coupe. NOTE: Les pièces amovibles sont PAS lave-vaisselle. Les détergents peuvent provoquer des piqûres et à la corrosion. Toujours se laver à la main dans de l'eau savonneuse.
4. La lame de coupe et les plaques doivent être enduites d'huile de cuisson après le lavage et le séchage. Enrouler dans la graisse-papier à épreuve ou sac en plastique pour éviter la corrosion. Store appliance in a dry place.
5. Toute autre réparation doit être effectuée par un personnel de service autorisé.

## Meulage Conseils

Pendant les longues périodes d'utilisation, les graisses de la viande peut accumuler à l'intérieur de la tête de broyage du moteur provoquant de souche et lente. Si cela se produit désactiver meuleuse et débrancher le cordon de la prise de courant. Démontez et nettoyez tête de broyage et de la vis d'alimentation.

Amende Disque de Meulage - Utilisez pour la masse finement la texture, tels que les primes, de la nourriture pour bébé ou hamburger.

Moyen de couper la plaque - Utilisez de la viande hachée dans les soupes ou savoure

Grossier Disque de Meulage - Utilisation de grossièrement la texture, tels que les noix, les légumes ou la viande hachée pour piment.

Les viandes et poissons - ces éléments auront une perte minimum de jus si soigneusement réfrigérées avant le meulage. Lorsque le broyage de plus grandes quantités, les graisses peuvent accumuler à l'intérieur de la tête une meuleuse. Si cela se produit, le désassembler et laver les pièces dans de l'eau savonneuse, puis remonter. Après la rectification de viande que vous pouvez nettoyer la tête de broyage par meulage une tranche de pain.

Enlever tous les os, gros tendons, difficiles l'écrou, coquillages, etc. avant le meulage.

Les écrous - utiliser le cours de couper la plaque d'alimentation et les écrous en meule tête lentement. Chaque fois que possible, alterner avec d'autres ingrédients, comme les fruits séchés ou légumes.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix. Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado sólo para uso doméstico -  
Cuando use aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. El aparato está diseñado para uso doméstico solamente. No está destinado para uso comercial.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe el aparato de toma de corriente cuando no esté en uso, antes del montaje o desmontaje de las piezas, y antes de limpiarlo.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se daña de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
7. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente
8. El uso de los accesorios accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
9. No usar en el exterior.
10. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No haga funcionar el dispositivo de forma continuada durante más de 15 minutos. Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos antes de la segunda operación.
12. No use el aparato para moler los alimentos congelados o huesos.
13. Operar aparato sólo cuando todas las partes participen plenamente y se aprieta.
14. Para reducir el riesgo de lesiones y daños al aparato a mantener las manos, pelo, ropa y utensilios de distancia de las partes móviles durante la operación.
15. Nunca alimente aparato a mano, utilice siempre la varilla de empuje.
16. Lugar aparato en la superficie de apoyo plana y estable cuando esté listo para su uso.
17. No use los dedos para raspar los alimentos fuera de la aprobación de la gestión de disco, mientras aparato está en funcionamiento. Lesión de tipo de corte puede resultar.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Enchufe polarizado:** Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**Instrucciones para el cable corto:** Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.

*Customer  
Satisfaction™*



1-800-288-4545

# NESCO®



For accessories and additional products, go to  
[www.nesco.com](http://www.nesco.com)

“NESCO®” is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation

1700 Monroe St., P.O. Box 237, Two Rivers, WI 54241-0237

Phone: 1 (800) 288-4545

Manual part no. 67545 ©2014 The Metal Ware Corporation

All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part