

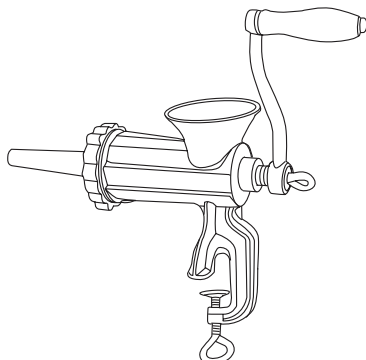
Eastman Outdoors
3476 Eastman Dr. Flushing, MI 48433 (810) 733-6360
www.eastmanoutdoors.com



Instructions

#10 Meat Grinder

Model 38213



Warnings / Avertissements

DO NOT PUT FINGERS INTO THE FEED MOUTH WHILE THE GRINDER IS IN OPERATION.

NE METTEZ PAS VOS DOIGTS DANS LA CHUTE D'ALIMENTATION PENDANT QUE LE HACHE-VIANDE FONCTIONNE.

HAND CRANK ONLY! DO NOT USE A PULLEY OR MOTOR WITH THIS GRINDER.

MANIVELLE SEULEMENT! N'UTILISEZ PAS UNE POULIE OU UN MOTEUR AVEC CETTE RECTIFIEUSE.

KEEP BONES OUT OF THE GRINDER.

RETIREZ LES OS DE LA VIANDE.

ASSEMBLE THE GRINDER ACCORDING TO THE DIAGRAM.

ASSEMBLEZ LE HACHE-VIANDE SELON LE DIAGRAMME.

NOT DISHWASHER SAFE.

NE PAS UTILISER DANS LAVE-VAISSELLE.

Questions? 1-800-241-4833

www.eastmanoutdoors.com

Go to www.foodsafety.gov for safe food handling practice

Performance & Specifications / Spécifications sur la performance

The meat grinder is an ideal meat processing appliance with compact construction, convenient operation and high output rate.

The #10 Meat Grinder includes a 3/16" grinder plate, three sausage stuffer tubes and a tube adapter.

Le hache-viande est un appareil parfait de traitement de la viande possédant un gabarit peu encombrant, un fonctionnement pratique et un rendement élevé de production.

Le hache-viande #10 comprend les plaques du hache-viande de 3/16", 3 tubes de poussoir à saucisse et un adaptateur de tube.

Model/Modèle	No. 10
Output Rate/Rendement de production	99 lbs/45 kg per hour

Adjustment, Operation & Maintenance / Réglage, fonctionnement et entretien

Before using, disassemble the meat grinder and thoroughly clean all parts with soap and water. After grinder is clean and completely dried, assemble according to diagram on page 4.

During operation, make sure meat grinder is secured to a solid, stable surface. Adjust the screw ring (10) to keep the knife (7) and grinder plate (9) close together to prevent meat from falling into grinder body (5). Cut meat into pieces, remove all bones, tendons and cartilage and place meat into grinder feed mouth (4). Turn handle (3) clockwise.

After using, clean all the parts and cover with vegetable oil to prevent rust.

Avant son utilisation, démontez le hache-viande et nettoyez-le parfaitement avec du savon et de l'eau afin d'enlever l'huile anti-rouille de toutes les pièces. Lorsque le hache-viande est propre et complètement sec, assemblez-le selon le diagramme montré page 4.

Durant le fonctionnement, assurez-vous que le hache-viande soit fixé sur une surface solide et stable. Réglez l'anneau de serrage (10) de façon à garder le couteau (7) et la plaque du hache-viande (9) près l'un de l'autre afin d'empêcher la viande de tomber dans le corps du hache-viande (5). Coupez la viande en morceaux, retirez tous les os et coupez le gras. Placez la viande dans la chute d'alimentation du hache-viande (4) et tournez la poignée (3) pour hacher la viande.

Après l'utilisation, nettoyez toutes les pièces et recouvrez-les d'huile végétale, d'olive, de canola ou toute autre huile comestible afin d'empêcher la rouille.

Sausage Stuffer Tube Assembly / Assemblage du tube du poussoir de saucisse

Determine stuffer tube (11) size by the size of sausage casing (sold separately) being stuffed. Casing should slide over top of stuffer tube and have a snug fit. Place stuffer tube inside of tube adapter (12) as shown in diagram. Remove grinder screw ring (10) and place stuffer tube (11) and tube adapter (12) next to grinder plate (9). Reassemble grinder screw ring (10) onto grinder to complete assembly. Reverse steps to remove sausage stuffer tubes.

Déterminez la taille du tube du poussoir (11) par la grosseur du boyau de la saucisse (vendu séparément) devant être bourré. Le boyau doit glisser par-dessus le tube du poussoir tout en étant serré. Placez le tube du poussoir à l'intérieur de l'adaptateur du tube (12) comme montré dans le diagramme. Retirez l'anneau de serrage du hache-viande (10) et placez le tube du poussoir (11) et l'adaptateur du tube (12) près de la plaque du hache-viande (9). Ré assemblez l'anneau de serrage du hache-viande (10) sur celui-ci pour compléter l'assemblage. Inversez les étapes pour enlever les tubes du poussoir de saucisse.

Parts List / Liste des Pièces

Part #	Description	Qty.
1	Eye Screw / Vis à oreille	1
2	Screw Clamp / Attache de vis	1
3	Handle / Poignée	1
4	Feed Mouth / Chute d'alimentation	1
5	Body / Corps	1
6	Screw Shaft / Tige de la vis	1
7	Knife / Couteau	1
8	Lock Screw / Vis de blocage	1
9	Grinder Plate / Plaques du hache-viande	1
10	Screw Ring / Anneau de serrage	1
11	Stuffer Tubes / Tubes du poussoir	3
12	Tube Adapter / Adaptateur de tube	1