

Cabela's®

Carnivore

COMMERCIAL-GRADE ELECTRIC MEAT GRINDER



WITH COOLTEK®



Intertek
Sanitation
Certification for
Commercial Use



INSTRUCTION MANUAL FOR THE FOLLOWING COMMERCIAL MEAT GRINDER MODELS:

#21-05-0100 – 1/2 HP #8	SKU #2834859
#21-05-0200 – 3/4 HP #12	SKU #2834860
#21-05-0300 – 1 HP #22*	SKU #2834861
#21-05-0400 – 1-1/2 HP #32*	SKU #2834862
#21-05-0500 – 1-3/4 HP #42*	SKU #2834863



WARNING!



**NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT,
MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!**

**To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder
inlet. ALWAYS use the Stomper provided
to push meat into the Grinder Head.**

*Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.



DO NOT return this item to Bass Pro/Cabela's!

If you are in need of missing or replacement parts, or have a question regarding operation, contact us by email at:

customerservice@blueskyig.com

We will get back to you within 24 hours of receiving your email. If any further detailed instruction or service support is needed, you can call toll-free at 1-855-939-7263 or 216-455-1101 Monday-Friday, 9 a.m. to 5 p.m. ET.

IMPORTANT: Before operating the Cabela's Carnivore Commercial-grade Grinder you must become familiar with all the safety and warning labels as well as all the unique operating and convenience features shown on these pages.

INTRODUCTION

Congratulations! You are now the proud owner of Cabela's Carnivore Grinder with the patent-pending improved Cool-Tek® Gel Ice Pak, an exclusive Cabela's feature that's designed to fit tightly around the grinder head to keep meat cold which helps to prevent clogging and binding during the grinding process.

In addition, the Cabela's Carnivore Grinder includes a number of innovative operating and convenience features that are designed to help you grind a variety of your favorite meats with reliable precision, power, and ease. It is important that you read this manual thoroughly to better understand all of the new features in order to help make meat grinding and sausage/snack-stick making a convenient and enjoyable experience.

Also, be sure to read about the optional grinder accessories available from basspro.com/cabelas.com that you can add for maximizing the use of your Cabela's Carnivore Grinder. You can count on Bass Pro Shops/Cabela's for all your meat and game-processing needs.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	4-5
Important Product Features	6
Unpacking	7
Getting to Know Your Grinder and Parts List	8-9
Improved Cool-Tek® Gel-Ice-Pak Advantage	10
Grinder Assembly	11
Meat-Tray Assembly, Tray-Guard and Throat-Guard Installation	12-13
Grinding Instructions.....	14
High-speed Snack-Stick-Stuffer Instructions.....	15
Standard Stuffer-Assembly Instructions.....	16
Sausage-Stuffing Instructions.....	17
Types of Sausage Casings and Sausage	18
Helpful Hints	19
Cleaning, Maintenance, and Storage.....	20
Troubleshooting.....	21
Recipe Ideas	22-26
Grinder Accessories	27
5-year Limited Warranty	28

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions including the following:

1. **READ ALL OPERATING INSTRUCTIONS, PRODUCT SAFETY LABELS AND WARNINGS!**
2. **CHECK FOR DAMAGED PARTS.** Before using the Grinder, check that all parts are operating properly and performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. If any parts, the **Power Cord** or the **Grinder** are damaged, **DO NOT USE** and call the Customer Service number shown in this manual.
3. Always unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts or accessories, and before cleaning. **After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.**
4. This appliance is **NOT** intended for use by children or by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. **This appliance is not to be used by children!**
5. **NEVER LEAVE GRINDER UNATTENDED WHILE IT IS RUNNING!**
6. **ALWAYS USE THE PROVIDED STOMPER, NEVER FEED IN FOOD BY HAND. ALWAYS KEEP FINGERS CLEAR OF THE AUGER AND CUTTING BLADES. NEVER REACH INTO THE GRINDER,** doing so may cause serious injury.
7. **ALWAYS KEEP THE TRAY GUARD IN PLACE WHILE OPERATING.** (Note: Tray guard is installed on #22, #32 and #42 models only)
8. **AVOID** contact with moving parts. **NEVER USE YOUR FINGERS TO SCRAPE FOOD AWAY FROM THE CUTTING BLADE WHILE THE GRINDER IS IN OPERATION. SEVERE INJURY MAY RESULT.**
9. Wait until all moving parts have stopped and turn off power before removing any part from the **Grinder** or before switching the **Grinder** in reverse.
10. **TIE BACK** loose hair, clothing, or any loose object and roll up long sleeves before operating the **Grinder**. **REMOVE** ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the **Grinder**.
11. **DO NOT** operate **Grinder**, or any other electrical equipment, with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions. **DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD.** Call Customer Service to arrange to return the grinder for examination, repair, or adjustment.
12. **DO NOT** use outdoors. This product is intended for **Indoor Use Only**.
13. **DO NOT** let cord hang over the edge of a table or counter, come into contact with sharp edges, or touch hot surfaces.
14. **DO NOT** let cord become kinked, trapped under unit or let it wind around the grinder.
15. **DO NOT PULL** the power cord to disconnect.
16. This grinder uses a grounded, three prong plug (hot, neutral and ground), that should be connected directly to a grounded 120 Volt, 60 Hz three prong grounded wall outlet receptacle. Grounded plugs are used on metal-encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. **DO NOT** change or alter the plug in any way. **NEVER** break off a grounding prong from a 3-conductor plug. Doing so voids the warranty and can result in electric shock.
17. **DO NOT USE WITH EXTENSION CORD.** Always plug directly into a grounded wall receptacle.
18. Place the grinder on a firm and stable surface. Ensure that the grinder is not placed near the edge of the worktop, where it can be easily pushed off or fall.
19. **The Gear Housing and the Motor Cover may become HOT during operation. This is normal. DO NOT TOUCH** these parts while operating.



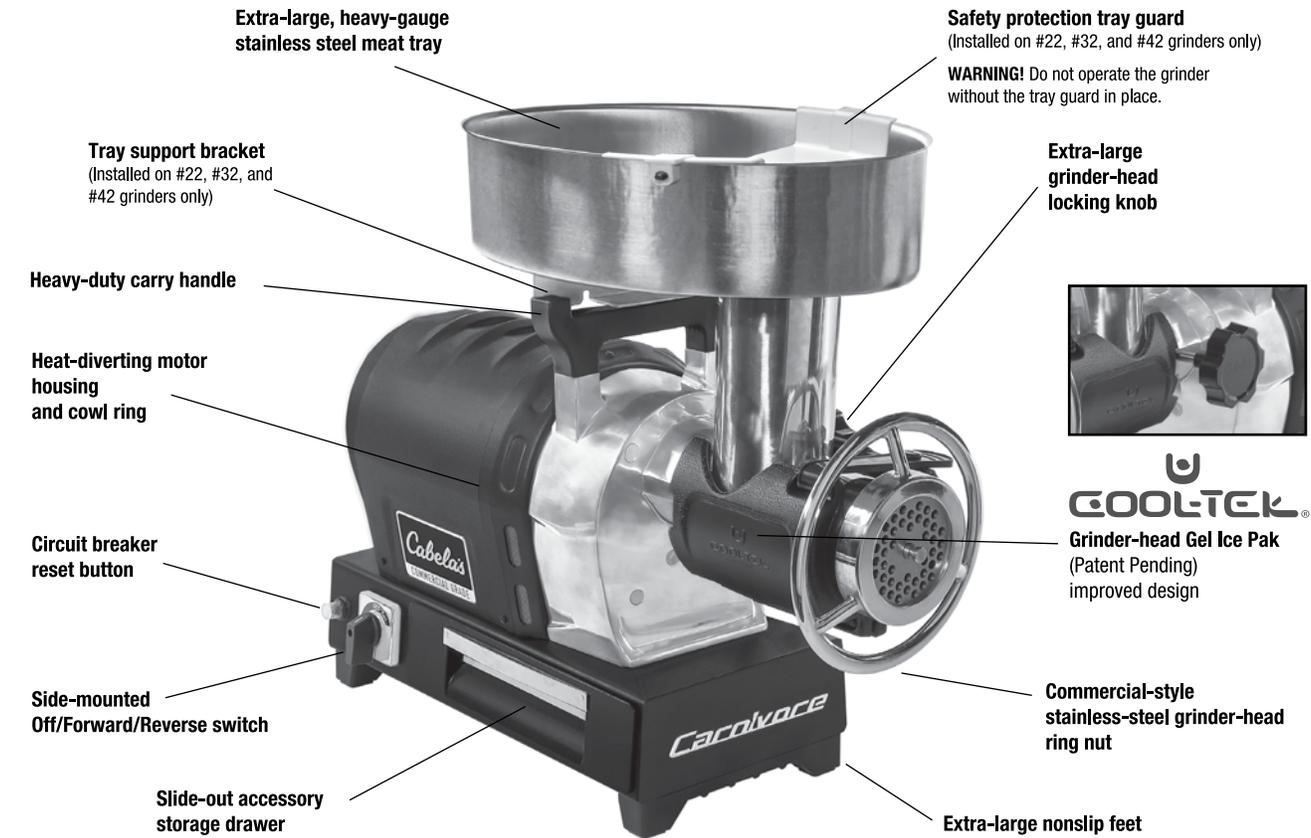
IMPORTANT SAFEGUARDS cont.

20. **DO NOT** attempt to operate the **Grinder** if the **Grinder, Motor and Gear Box are cold**. **Grinder, Motor and Gear Box** temperature should be at least 50°F (10°C) before use.
21. To reduce the risk of unintentional starting, check that the control is OFF before plugging the cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet. After unplugging, turn the power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the **Grinder**.
22. **DO NOT** operate your **Grinder** under a wall cabinet. When storing, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
23. **NEVER** plug the **Grinder** in where water may flood the area. **NEVER** plug the **Grinder** in on a wet surface and **NEVER** use the **Grinder** if it is wet. Ensure all component parts and attachments are completely dry before use.
24. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** submerge the **Grinder** in water or other liquids. Be sure the **Grinder** is disconnected from the power source before cleaning. **NEVER** rinse the **Grinder Motor** under running water. Use a moist cloth to clean the **Grinder Motor** area.
25. **DO NOT** operate **Grinder** with wet hands or while standing on a wet floor.
26. The use of attachments or parts not specifically recommended or sold by the manufacturer for this **Grinder** will void the warranty and may cause fire, electric shock or injury. Always read and understand the instructions for use and safeguards for any attachments or parts used. Follow all safety labels and warnings for any attachments or parts.
27. **HAND WASH ALL PARTS! DO NOT USE DISHWASHER!** Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
28. **NEVER** use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the **Grinder**.
29. **DO NOT** use the **Grinder** for other than intended use.
30. **DO NOT run Grinder without meat in the Grinder Head**. Severe damage to the **Grinder Head** and **Auger** may occur.
31. Never turn on and run the meat grinder for more than 10 seconds dry with no meat inside the machine. The friction between the auger and grinder head will result with high heat causing the meat to stick to the inside of the grinder assembly. **NEVER OPERATE DRY**. Damage from dry operation will void the warranty.
32. **DO NOT** clean **Grinder** with flammable fluids. The fumes may create a fire or an explosion.
33. The larger grinders #22, #32 & especially #42 are very heavy. Disassemble the Grinder head from motor before moving to designated work area.
34. Be sure the **Grinder** is on a stable work surface. Be sure all the **Grinder Feet** are stable.
35. **DO NOT attempt to grind bones, nuts or other hard items**.
36. **WEAR EYE PROTECTION!** Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirement. Note: approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
37. The Manufacturer disclaims any responsibility in the case of improper use of Grinder. Improper use of the Grinder voids the warranty.
38. **DO NOT** use Grinder while under influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!
Refer to them every time you operate or disassemble this product.

IMPORTANT PRODUCT FEATURES YOU SHOULD KNOW

The Cabela's Carnivore Commercial-Grade Meat Grinder with Cool-Tek® Gel Ice-Pak offers a variety of innovative and unique safety, convenience and performance features. Please review and understand these special features in order to make sure you are maximizing the performance and maintenance of your Carnivore Grinder.



COOLTEK®
Grinder-head Gel Ice Pak
(Patent Pending)
improved design



Food stomper
One-Way Fit Grinder Cutting Knife
Stuffing Star for use with stuffing funnels
Coarse Grinding Plate
Fine Grinding Plate
Auger Pull Handle (Patented) for easy auger removal. See instructions on page 16



3-Piece Sausage-Stuffer Funnel Kit
2-piece Snack-Stick Stuffing Tube and Auger
Plastic Flange



Side Slide-Out Accessory Storage Drawer with Removable Vibration-Absorbing Mat

IMPORTANT NOTICE:

#8-#32 Grinders come with 4.5mm and 10mm grinding plates
#42 Grinder comes with 7mm and 10mm

IMPORTANT NOTICE: DO NOT REMOVE WARNING LABELS FROM THE GRINDER!

Doing so will void the product warranty and may result in serious personal injury.

UNPACKING

Open box and remove items from top foam packing and remove tray. Pick up grinder by the carry handle and set on flat, level surface. *Keep in mind that the grinder is extremely heavy. PLEASE HANDLE WITH CARE.*

NOTE: DO NOT PLACE on a fine-finish wood table because the grinder's weight pressure may tarnish the finish. It is recommended to use a protective pad on a wood table or place the unit on a hard-surface counter top.

Before assembling the Grinder for use, check that all parts and accessories are included in the carton. If any parts, the Power Cord, or the Grinder are damaged, do not use and call the Customer Service number. 1-855-939-7263 or 216-455-1101 Mon.- Fri. 9 a.m. to 5 p.m. ET.

1. Before use, **wash all Grinder parts** that will come in contact with meat by hand in hot soapy water including the meat tray. (DO NOT place in dishwasher).
2. Rinse parts with clear hot water, then dry them **IMMEDIATELY**.
3. Remove **Cool-Tek® Gel Ice Pak**. Wrap it around **Grinder Head** and place in freezer prior to using grinder for at least 4-6 hours or overnight for best results.
4. It is recommended to fully lubricate the **Grinder Head, Plates,** and the **Cutting Knife** with a food-grade silicone spray before and after each use to prevent oxidation and keep parts in good condition. Food-Grade Silicone Spray Item #4062236 available at basspro.com/cabelas.com.
NOTE: DO NOT LUBRICATE WITH COOKING OIL – IT WILL CAUSE THE UNIT TO GET STICKY.
5. Clean the **Motor Cover** and **Gear Housing** with a damp towel and wipe dry.
DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
6. Retain packaging material for storage of the **Grinder** when not in use.



GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. This Grinder uses a grounded, 3-prong plug (*Fig. A*) that should be connected directly to a grounded 120V, 60Hz 3-prong grounded wall outlet receptacle (*Fig. B*). Grounded plugs are used on metal-encased electric appliances to provide protection from an electric shock. DO NOT change or alter the plug in any way. **NEVER** break off a grounding prong from a 3-conductor plug. Doing so voids the warranty and may result in electric shock and serious injury.

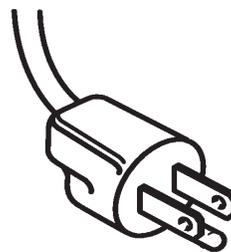


Fig. A
GROUNDED
3-PRONG PLUG

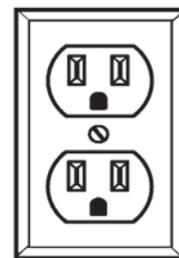


Fig. B
GROUNDED
WALL OUTLET RECEPTACLE



WARNING!

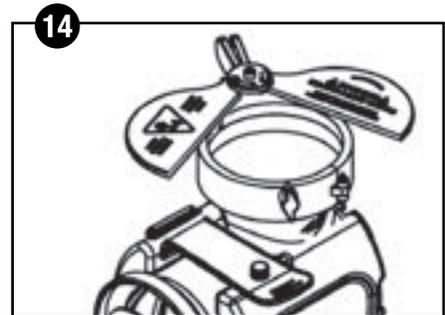
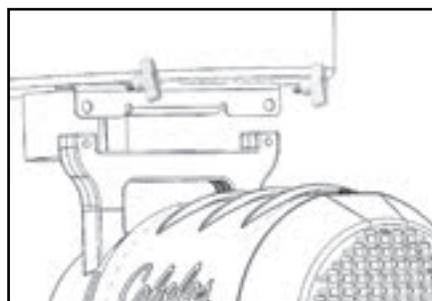
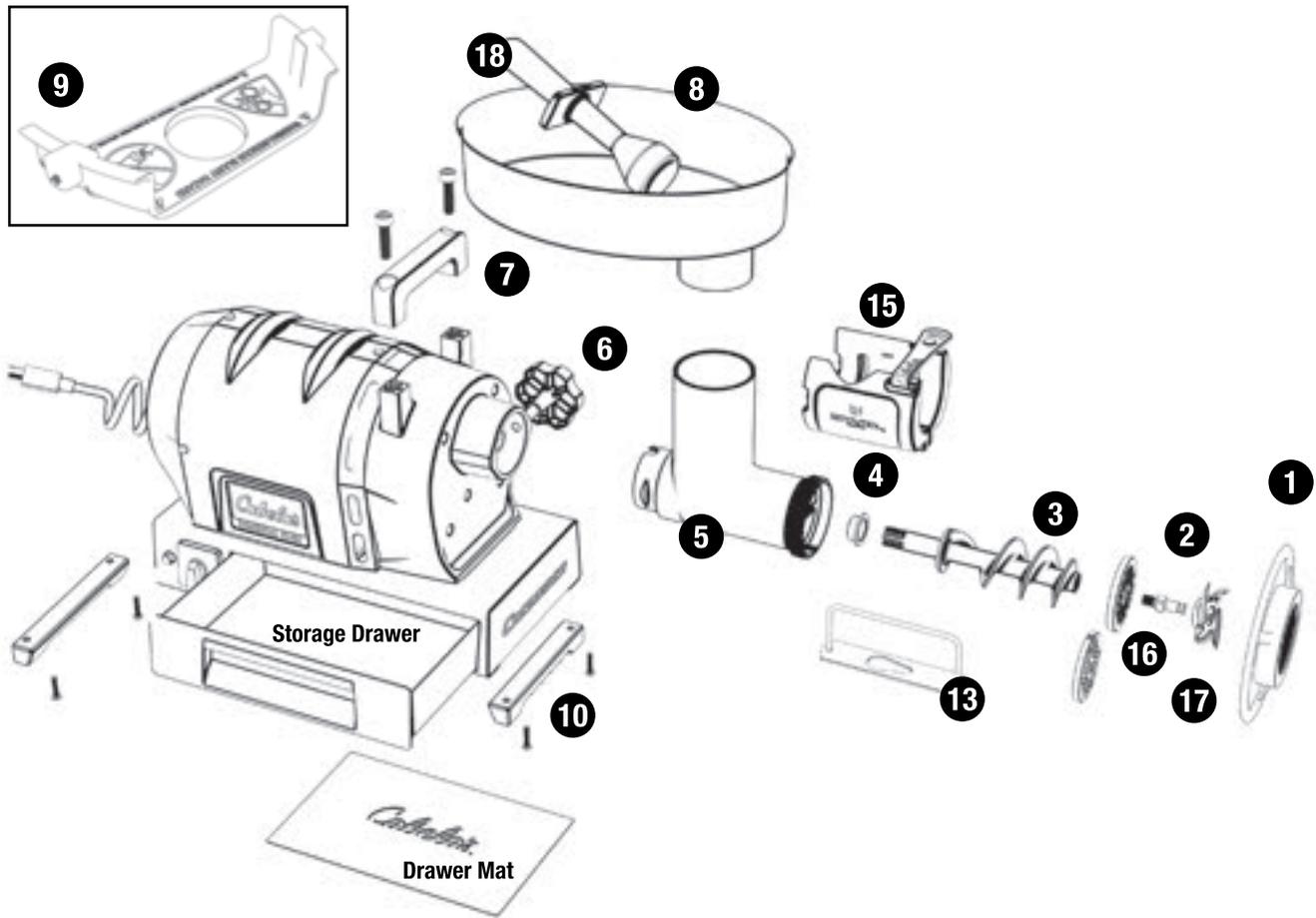


NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!

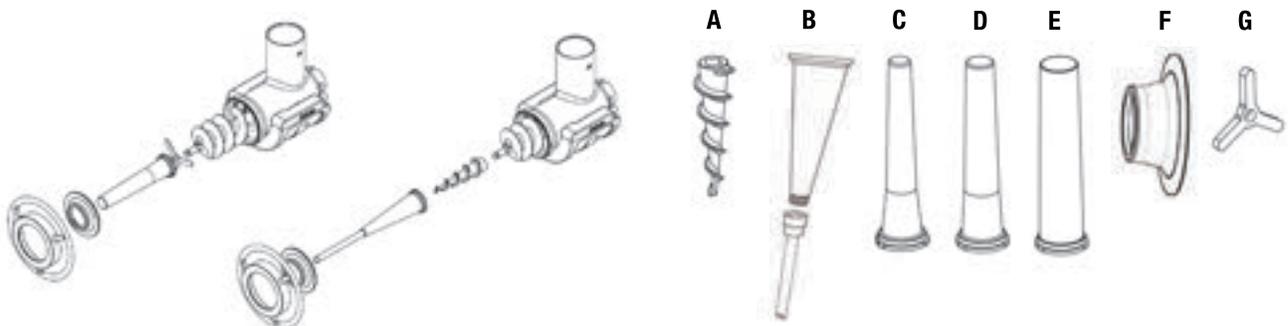
To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stomper provided to push meat into the Grinder Head.

***Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.**

GETTING TO KNOW YOUR CARNIVORE MEAT GRINDER



Sausage and Snack-Stick Stuffing Accessories



PARTS LIST

	Part Description	#8 Grinder	#12 Grinder	#22 Grinder	#32 Grinder	#42 Grinder
1	Front Ring Nut	21-05-0100-44	21-05-0200-44	21-05-0300-44	21-05-0400-44	21-05-0500-44
2	Auger-Shaft Pin	21-05-0100-32	21-05-0200-32	21-05-0300-32	21-05-0400-32	21-05-0500-32
3	Auger	21-05-0100-31	21-05-0200-31	21-05-0300-31	21-05-0400-31	21-05-0500-31
4	Auger Gasket	21-05-0100-53	21-05-0100-53	21-05-0300-53	21-05-0300-53	21-05-0300-53
5	Grinder Head	21-05-0100-30	21-05-0200-30	21-05-0300-30	21-05-0400-30	21-05-0500-30
6	Locking Head Knob	21-05-0100-27	21-05-0100-27	21-05-0100-27	21-05-0100-27	21-05-0100-27
7	Reinforced Handle	21-05-0100-25	21-05-0100-25	21-05-0300-25	21-05-0300-25	21-05-0300-25
8	Meat Tray	21-05-0100-49	21-05-0200-49	21-05-0300-49	21-05-0400-49	21-05-0500-49
9	Safety Protection Tray Guard	NA	NA	21-05-0300-50	21-05-0300-50	21-05-0500-50
10	Foot Assembly	21-05-0100-07	21-05-0100-07	21-05-0100-07	21-05-0100-07	21-05-0100-07
13	Auger Puller	21-05-0100-45	21-05-0100-45	21-05-0100-45	21-05-0100-45	21-05-0100-45
14	#42 Grinder-Head Throat Guard	NA	NA	NA	NA	21-05-0500-47
A	High-Speed Stuffing Auger	21-05-0100-37	21-05-0200-37	21-05-0300-37	21-05-0400-37	21-05-0500-37
	<u>*Sausage Stuffing Kit Includes:</u> B: (1) 2-pc Snack-Stick Funnel C: (1) 23mm Stuffing Funnel D: (1) 29mm Stuffing Funnel E: (1) 39mm Stuffing Funnel F: (4) Stuffing Flanges G: (4) Stuffing Stars	Skus# 04224593	Skus# 04224593	Skus# 04224593	Skus# 04224593	CALL FOR AVAILABILITY
15	*Cool-Tek® Gel Ice Pak	Skus# 2834867	Skus# 2834868	Skus# 2834869	Skus# 2834870	Skus# 2834871
16	*7mm – Med/Coarse Grinding Plate	Skus# 2516320	Skus# 2516323	Skus# 2516326	Skus# 2516329	Skus# 2516332
16	*10mm – Coarse Grinding Plate	Skus# 2516321	Skus# 2516324	Skus# 2516327	Skus# 2516330	Skus# 2516333
16	*4.5mm – Fine Grinding Plate	Skus# 2516319	Skus# 2516322	Skus# 2516325	Skus# 2516328	Skus# 2516331
17	*One-Way-Fit Cutting Knife	Skus# 2516356	Skus# 2516357	Skus# 2516358	Skus# 2516359	Skus# 2516360
18	*Meat Stomper	Skus# 2518125	Skus# 2518125	Skus# 2518126	Skus# 2518126	Skus# 2518127
	*Sausage-Stuffing Plate (Not Shown)	Skus# 2516367	Skus# 2516368	Skus# 2516369	Skus# 2516370	Skus# 2516371

For #42 Grinder, use 7mm plate as fine/medium grind and 10mm plate as coarse grind

IMPORTANT All part numbers starting with “21” are available from the manufacturer by calling 1-855-939-7263 or 216-455-1101 (Monday-Friday, 9AM to 5PM Eastern Standard Time).

*All other part numbers starting with “SKU # – are available for purchase directly from Bass Pro Shops/Cabela’s. Visit www.cabelas.com or www.basspro.com

IMPROVED COOL-TEK® GEL-ICE-PACK ADVANTAGE

ABOUT THE IMPROVED COOL-TEK® GEL ICE PAK (patent pending)

One of the challenges of meat grinding is keeping meat cold during the grinding process to prevent clogging and binding. As an electric grinder operates, the combination of the motor, gears, and auger friction quickly create heat that can warm meat into a sticky paste.

The innovation of the Cool-Tek® Gel Ice Pak for use with Cabela's Carnivore Grinders provides the cooling effect needed to keep meat colder longer which helps prevent clogging and binding as well as reducing waste and increasing yield.

The Cool-Tek® Gel Ice Pak is specifically designed to fit tightly around the grinder head to keep meat cold. Cool-Tek® Gel Ice Pak will keep the grinder head chilled for approximately 30-40 minutes. (Fig. 1)

We've made a good product even better by adding heat-sink technology that will pull the heat away from the grinder head and dissipate it through aluminum fins on the bottom of the Cool-Tek® unit. (Fig. 2)

TO ATTACH THE COOL-TEK® GEL ICE-PAK

1. Wrap the Cool-Tek® Gel Ice Pak around the Grinder Head making sure that the curved section on the left side aligns with the curve of the Grinder-Head Feed Chute.
2. Next, pull the rubber strap over the tab on the right side of the pack.
3. For Best Results, attach the Cool-Tek® Gel Ice Pak to the Grinder Head and place both in the freezer for a minimum of 4-6 hours or overnight the day before you plan to use the grinder.



NOTE: The Cool-Tek® Ice Gel Pak is universal and will fit most electric meat grinders of similar sizes (#8, #12, #22, #32, #42).



4. To prepare for grinding, remove the Grinder Head with Cool-Tek® Gel Ice Pak attached from the freezer and place into the Grinder Motor Housing. If you do not pre-freeze the grinder head and just freeze the Cool-Tek® Gel Ice-Pak, attach the ice pack when you are ready to start grinding and allow 2-3 minutes for the ice pack to start chilling the grinder head before starting to grind.

NOTE: To maximize grinding time, you may want to order additional Cool-Tek® Gel Ice Paks to rotate when grinding large quantities. Extra Cool-Tek® Gel Ice Paks for your Carnivore model size are available from basspro.com/cabelas.com.

- #8 Carnivore Grinder Extra Cool-Tek® Gel Ice Pak - Item SKU #2834867
- #12 Carnivore Grinder Extra Cool-Tek® Gel Ice Pak - Item SKU #2834868
- #22 Carnivore Grinder Extra Cool-Tek® Gel Ice Pak - Item SKU #2834869
- #32 Carnivore Grinder Extra Cool-Tek® Gel Ice Pak - Item SKU #2834870
- #42 Carnivore Grinder Extra Cool-Tek® Gel Ice Pak - Item SKU #2834871

IMPORTANT: Make sure that the meat has been kept refrigerated and in storage containers at between 38°F-45°F (3.33°C-7.22°C) until you are ready to start.

WARNING! NEVER RUN GRINDER DRY WITHOUT MEAT!

It can cause damage to the unit. Meat becomes a lubricant when passing through the grinder head. If you run out of meat, turn the grinder off immediately.

ASSEMBLING YOUR CARNIVORE MEAT GRINDER

PRIOR TO USE: Disassemble the Grinder Head and wash parts thoroughly in hot soapy water, taking care to remove all grease and oil from surfaces. Dry all parts thoroughly before reassembling. DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!
NOTE: DO NOT PLACE PARTS IN DISWASHER.

IMPORTANT: BEFORE ASSEMBLING, MAKE SURE THE GRINDER IS NOT PLUGGED IN.

1. Place grinding plate, cutting knife blade, auger, and Front Head Ring Nut on a flat surface nearby. Remove Grinder Head, with Cool-Tek® Gel Ice Pak attached, from freezer.
2. Loosen the **Black Grinder Head Locking Knob** until the threads are not exposed inside the **Motor Housing** opening. Insert the **Grinder Head** into the **Motor Housing** with the **Feed Chute** facing straight up. Turn clockwise until the **slot** on the top of the **Grinder Head** aligns with the **Pin** inside the **Motor Housing**. Be sure the **Head** is seated fully into the **Motor Housing** (Fig. 1). Tighten the **Grinder-Head Locking Knob** to lock the **Grinder Head** into place.
3. Insert the **Auger** by aligning the **Auger Spline** with the **Drive Shaft** of the **Grinder**. Slightly turn the auger clockwise until seats into gear housing. (Fig. 2).
4. Place the **Cutting Knife** onto the square portion of the **Auger Pin**. (Fig. 3). Note that the **Cutting Knife** is a **ONE-WAY-FIT** design that ensures that the flat side of the blade edges will face outward.
5. Place the **Grinder Plate** onto the **Auger Pin** and align the slotted notch in the **Grinder Plate** with the bottom notch in the **Grinder-Head** opening. **NOTE:** The cutting plate will only fit one way and will protrude approx. 1/8" out of the grinder head. ***NOTE: IT IS RECOMMENDED TO ALWAYS USE THE COARSE (largest Holes) (10mm) PLATE DURING THE FIRST GRIND FOR INCREASED OUTPUT.** (Fig. 4).
6. **Attach Front Head Ring Nut and turn the Front Ring Nut clockwise until it is snug against the Grinder Plate.** (Fig. 5).



DO NOT OVERTIGHTEN! Over tightening adds pressure on the grinder assembly that will cause increased heat-generating friction in the grinder head and will stress the motor.

NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT ATTACHED AND DO NOT TURN THE GRINDER ON UNTIL FULLY ASSEMBLED.



WARNING!



NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stomper provided to push meat into the Grinder Head.

***Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.**

GRINDER MEAT TRAY AND TRAY-GUARD INSTALLATION

TO INSTALL THE MEAT TRAY: #8 and #12 Grinders only:

(No separate tray guard).

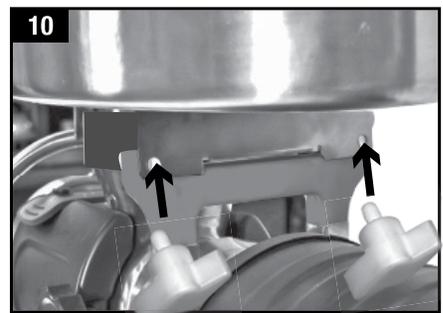
1. Place the neck of the **Meat Tray** into the **Grinder Feed Chute** opening and press down until secure. (Fig. 6)

TO INSTALL THE MEAT-TRAY GUARD: #22, #32 and #42 Grinders

IMPORTANT: Be sure to carefully remove and read the wraparound warning label from the tray guard before placing onto the grinder feed chute. **NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE MEAT TRAY AND THE MEAT-TRAY GUARD IN PLACE!**

IMPORTANT NOTE: The #42 Carnivore Grinder comes with an added safety feature – **GRINDER-HEAD SAFETY THROAT GUARD** – this **MUST** be attached before the tray is installed. See page 13 for further information.

1. With a flat-head screwdriver, loosen set screws on either side of tray guard so that it is flush with support notches. (Fig. 7)
2. Slide guard along lip of tray until hole in guard is align with hole in tray. (Fig. 8)
3. Tighten set screws until tray guard is secure. (Fig. 9)
4. Align the holes in the **Tray Support Bracket** (under the tray with the holes in the handle. Insert winged thumb screws (provided) through each of the Tray Support Bracket holes, then into the threaded holes on handle support. Tighten until tray is secure. (Fig. 10)



WARNING!



NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stomper provided to push meat into the Grinder Head.

*Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.

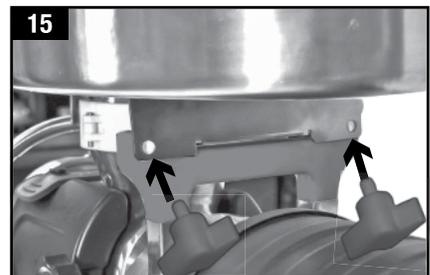
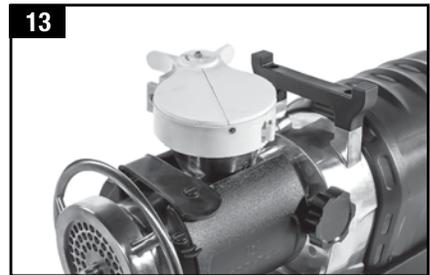
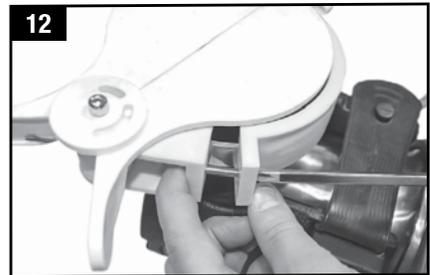
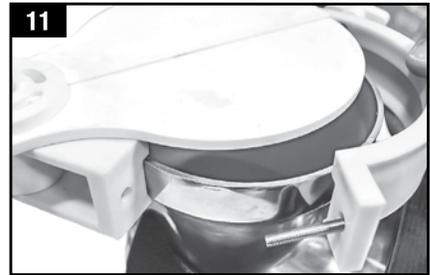
#42 GRINDER THROAT-GUARD INSTALLATION

The #42 GRINDER comes with an added safety feature: Grinder-Head Throat Guard which first must be installed before Meat-Tray installation.

TO INSTALL #42 GRINDER THROAT GUARD:

1. Remove the screw and nut from collar of **Throat Guard** and slip it over and around the **Grinder Head**. (Fig. 11)
2. Feed screw through both holes. While holding nut against opposite hole and drive screw until collar come together and **Throat Guard** is secure against **Grinder Head**. (Figs. 12 and 13)
3. Place the neck of the #42 Tray into the Safety-Flap opening of the **Throat Guard** by holding the tray in one hand and squeezing the **Flap Tabs** to open. Insert the Tray into feed chute until secure. Release **Flap Tabs**. (Fig. 14)
4. Align the holes in the **Tray Support Bracket** under the tray with the holes in the handle. Insert Winged thumb screws (3 provided) through each of the Tray Support Bracket holes, then into the threaded holes on handle support. Tighten until tray is secure. Do not overtighten. (Fig. 15)
5. To secure **Throat Guard** to **Tray** neck: Attach the remaining winged thumb screw at hole in **Throat Guard** and gradually tighten until secure. (Fig. 16)

Your Cabela's Carnivore Grinder is now ready to use! Plug in the power cord and follow the grinding instructions on page 14.



WARNING!



NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stomper provided to push meat into the Grinder Head.

*Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.

GRINDING INSTRUCTIONS

1. Follow the “Grinder Assembly Instructions” on page 11 to fully assemble the **Grinder** including the **Cool-Tek® Gel Ice Pak**.
2. NOTE: When grinding meat for the first time, use the **COARSE** (largest holes) Grinding Plate. If a finer grind of meat is desired, run the coarse ground meat through **Grinder** a second time using the **FINE** (smallest holes) Grinding Plate.
2. Trim the meat of all excess fat, suet, tendons, bones, etc. (Also inspect meat or fowl for any shot pellets) **IMPORTANT! MEAT MUST BE COLD FOR BEST RESULTS! Be sure that all meat has been chilled to between 38°F-45°F (3.33°C-7.22 °C) before grinding.** TO PREVENT CLOGGING, DO NOT ALLOW MEAT TO SIT OUT AT ROOM TEMPERATURE LONGER THAN ABSOLUTELY NEEDED.
4. Cut meat into sizes small enough to fit into the **Feed Chute**. Approximately 1" (2.5cm) cubes and place cubed meat into the **Meat Tray** starting from the back of the tray. Do not overfill the **Tray**. Place just enough meat to leave the **Feed Chute** area open. (Fig. 1)
5. Place large bowl or meat tub under the end of the **Grinder Head** to collect the ground meat. (Meat Tubs are sold separately and available from basspro.com/ cabelas.com. See accessories on page 27). (Fig. 2)
6. **TIE BACK** loose hair, clothing, any loose objects, and roll up long sleeves. **REMOVE** ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the **Grinder**. **KEEP CHILDREN AWAY** from the **Grinder** and work area!
7. Make sure the **Grinder** is in the OFF position. Plug in **Grinder**. Turn the **Grinder Power Switch** to the forward (Fwd.) position. (Fig. 3)
8. Always use the stomper to feed meat cubes from the back of the tray forward into the **Feed Chute**. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE FEED CHUTE, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.** (Fig. 4)



WARNING! NEVER RUN GRINDER DRY WITHOUT MEAT! It can cause damage to the unit. Meat becomes a lubricant when passing through the grinder head. If you run out of meat, turn the grinder off immediately.

USING THE REVERSE FUNCTION – The reverse (Rev.) function switch should only be used, if needed, for brief periods of time to optimize meat flow through the **Grinder**. *Use it to help clear a jam, for example.*

1. Allow the **Grinder Motor** to come to a COMPLETE STOP before engaging in reverse (Rev.).
2. Turn and hold the **Switch** in the Rev. position. NOTE: NEVER operate the **Grinder** in reverse for more than 5 seconds. (Note: The switch is spring loaded to return to the OFF position when released.)
3. If the **Grinder** remains jammed after using the reverse function, turn the **Grinder** OFF, disconnect the **Grinder** from the power source. After unplugging, turn the power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the **Grinder**. Disassemble the **Grinder Head** and clean it according to the “*Cleaning, Maintenance, and Storage Instructions*” on page 20. Reassemble the **Grinder** according to assembly instructions on page 11 and follow the “*Grinding Instructions/ Stuffing Instructions*”.



WARNING!



NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stomper provided to push meat into the Grinder Head.

*Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.

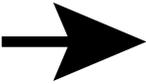
IMPORTANT NOTE:

The **Gear Housing** and the **Motor Cover** may become **HOT** during operation. This is normal. **DO NOT** touch these parts during operation or until they cool after use.

USING YOUR SAUSAGE STUFFING KIT

Your Carnivore Commercial-Grade Electric Meat Grinder comes with a complete stuffing kit including the patent pending **Turbo Auger** and **Turbo Funnels**. When using the Turbo Auger in conjunction with the Turbo Nozzles, you will experience a 33% increase in output while also seeing a significant reduction in force required to plunge the meat into the grinder head, making your stuffing quicker and easier.

IMPORTANT: Your stuffing nozzles CAN be used WITH or WITHOUT the **Turbo Auger**.

2 OPTIONS FOR SAUSAGE STUFFING		WITH TURBO AUGER – 33% FASTER AND LESS EFFORT <small>PATENT PENDING</small> See Below for Turbo Instructions
		WITHOUT TURBO AUGER – See Page 16 for Standard Instructions <small>PATENT PENDING</small>

The **Stuffing Star**, **Grinder Plate**, and **Cutting Knife** are **NOT USED** with the **Turbo Auger**.

The **Turbo Auger** can only be used with the **Turbo Funnels** that come with the Cabela's Carnivor Grinder.

DO NOT USE the **Turbo Auger** with any other funnels as this can result in **SERIOUS DAMAGE** to your Grinder.

TURBO-STUFFER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- STEP 1** Insert the **Grinder Head** into the **Motor Housing** and tighten the **Locking Knob** to lock the **Grinder Head** into place. (Fig. 1)
- STEP 2** Insert **Auger** by aligning the **Auger Spline** with the **Drive Shaft** of the **Grinder**. Slightly turn the **Auger** clockwise until it seats into the gearhousing. (Fig. 2)
- STEP 3** Slide the Turbo **Auger** onto the **Auger Pin** and push until it is seated tightly onto the back of the pin. (Fig. 3)
- STEP 4** Slide the desired **Turbo Funnel** through the plastic **Funnel Flange**. Align the notches in the **Funnel Flange** with the tabs on the base of the **Turbo Funnel**, then pull, turn counterclockwise, and snap to lock. (Fig. 4)
- STEP 5** Slide the assembled **Turbo Funnel/Funnel Flange** through the **Front Ring Nut** and place onto the **Grinder Head** making sure that the **Funnel Flange** stays centered. Carefully turn the **Front Ring Nut** clockwise to thread it onto the **Grinder Head**, making sure that the **Front Ring Nut** is not cross-threaded. Tighten until snug. **DO NOT OVERTIGHTEN** the **Front Ring Nut**. (Fig. 5)



You are now ready to begin using your Carnivore Commercial Grade Electric Meat Grinder with **Turbo Auger**.

- See pages 12 and 13 for Meat-Tray Installation.
- See pages 15 and 16 for further information and instruction on Standard Stuffer Assembly and Sausage Stuffing.

STANDARD STUFFER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling, or disassembling the Grinder, make sure the **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET POWER SOURCE!** ALWAYS unplug the Grinder when not in use. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.

IMPORTANT! FOR BEST RESULTS KEEP COOL-TEK® GEL ICE PAK AND GRINDER HEAD IN FREEZER UNTIL READY TO USE! See page 10 for installation.

TO USE THE SAUSAGE-STUFFER FUNNEL, FOLLOW THESE STEPS:

1. Insert the **Grinder Head and Cool-Tek® Gel Ice Pak** into the **Motor Housing** and tighten **Locking Knob** to lock the **Grinder Head** into place. (Fig. 1)
2. Insert **Auger** by aligning the **Auger Spline** with the **Grinder Drive Shaft**. Slightly turn the auger clockwise until it seats into gear housing. (Fig. 2)
3. Slide the **Sausage-Stuffing Star** on to the **Auger Pin** and push back until it is seated tightly onto the back of the pin. (Fig. 3)

IMPORTANT NOTE: The **Grinder Plate and Cutting Knife ARE NOT NEEDED** for making sausage.

NOTE: THERE ARE 3 SIZES OF STUFFING FUNNELS:

The large 39mm is primarily used for filling meat and sausage bags. The Medium 29mm and Small 23mm Stuffing Tubes are used for casings depending on the size and type used. (See Types of Casings on page 18.)

4. Next, slide the thin side of the **Stuffing Funnel** tube through the plastic **Flange**. Line up the notches in the flange with notches on the funnel, then pull, turn counterclockwise, and snap to lock. (Fig. 4)
5. Next, place the Funnel and Flange through the **Front Ring Nut** and place on the grinder-head opening making sure that the funnel stays centered. (Fig. 5). Then turn the Large Grinder-Head Ring Nut Clockwise until snug. **DO NOT OVERTIGHTEN.**
6. Place Meat Tray into Grinder-Head Feed Chute

TO CHANGE FROM MEAT GRINDING TO SAUSAGE STUFFING, FOLLOW THESE STEPS:

- A. Turn off **Grinder** and unplug. After unplugging, turn the power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the **Grinder**. Remove **Meat Tray** and **Cool-Tek® Gel Ice Pak** (place in freezer).
- B. Remove **Locking Ring Nut, Grinder Plate, and Cutting Knife.**
- C. Use the **Auger Pull Handle** to remove **Auger** by first sliding the larger opening of the puller over the auger pin, then pulling down over the pin until the smaller opening of the Auger Puller locks into the notch on the auger pin. Pull down and out slowly to remove auger. (Fig. 6)
DO NOT ATTEMPT TO REMOVE AUGER WITH BARE HANDS. Use puller with one hand to pull out the auger and catch the auger with the other hand when the auger is almost out of the grinder head.
- D. Remove **Grinder Head** and wash, rinse, and dry all removed parts thoroughly by hand to remove remaining meat residue.
NOTE: DO NOT PLACE PARTS IN DISHWASHER.
- E. Follow steps 1-6 above.



SAUSAGE-STUFFING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling, or disassembling the Grinder, make sure the **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET POWER SOURCE!** ALWAYS unplug the Grinder when not in use. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.

IMPORTANT: While 1 person can stuff sausage with this Grinder, it is recommended that 2 people perform this operation. 1 person to operate the grinder and push meat into the chute with the Stomper while the other person manages the output into the sausage casing.

NOTE: You can also add more starting and stopping control over the stuffing process by using the optional Electric-Grinder Foot Pedal (*Item# 2518128 sold separately at basspro.com/cabelas.com*). Carefully read and follow all instructions for the Foot Pedal switch, and comply with all safety labels, warnings, and safeguards for the Foot Pedal switch and Grinder when used together.

TO BEGIN STUFFING:

1. Place seasoned ground meat into the **Meat Tray**. Do not overfill the **Tray**. Place just enough meat to leave the **Feed Chute** area open. (*Fig. 1*)
2. Slide a sausage casing over the **Stuffing Funnel**. (*Fig. 2*) (See page 18 for more info.)
3. Pull 4"-6" (10-15cm) of casing out of the end of the **Stuffing-Funnel Tube** and tie a knot in the end of the casing. (*Fig. 3*).
4. Make sure the **Grinder** is in the OFF position. Plug in the **Grinder** to the power supply.
5. Turn **Grinder Switch** to the forward (Fwd.) position. Using Stomper, carefully start feeding ground meat into the **Feed Chute**. *ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.*
6. Hold the casing in place with one hand while feeding the sausage mixture through the Grinder. As the meat fills the casing, gently lay it on a clean, dry surface. (*Fig. 4*)
7. Do not fill the last 4"-6" (10-15cm) of casing. After the entire length of casing has been stuffed, twist the open end to close, then tie off the ends of the casing tightly to close. Twist into links if desired.
8. Whenever stuffing sausage, fill the casing slowly to avoid air pockets. If air pockets do appear in the sausage use a pin to prick the bubbles. The small holes will seal naturally.



WARNING! NEVER RUN GRINDER DRY WITHOUT MEAT! It can cause damage to the unit. Meat becomes a lubricant when passing through the grinder head. If you run out of meat, turn the grinder off immediately.



WARNING!



NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stomper provided to push meat into the Grinder Head.

*Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.

IMPORTANT NOTE:

The **Gear Housing** and the **Motor Cover** may become **HOT** during operation. This is normal. **DO NOT** touch these parts during operation or until they cool after use.

TYPES OF SAUSAGE CASINGS AND SAUSAGE

There is a wide assortment of sausage casings available to help to make sausage making with your Cabela's Carnivore Grinder fun and easy. A summary of the types of sausage casings and sausage is shown below (A selection of separately sold sausage casings is available from Bass Pro Shops/Cabela's.)

TYPES OF SAUSAGE CASINGS

Collagen Casings are made of natural beef protein manufactured into casing form. Collagen casings are both edible and nonedible. Nonedible casings are tied at one end. They can be clear or mahogany in color, printed or unprinted. Variations of collagen casings include:

Fresh are the most tender and can be used for bratwurst and breakfast sausage (edible).

Smoked or Processed is the second most tender and can be used for hot dogs and smoked or cured bratwurst (edible).

Snack-Stick Casings are less tender and used mainly for snack sticks and breakfast sausage (edible).

Collagen Middles are made of beef protein and do not have the loose wrinkled appearance seen with Fibrous Casings. These casings are string tied and are nonedible.

Collagen Rounds are used for ring bologna, bologna, trail bologna, and summer sausage (nonedible).

Natural Casings are sheep, hog, and cow intestine and are packaged in a salted brine. Natural Casings need to be soaked at least 1 hour in clear, warm water, and the water needs to be changed regularly during that period. Soaking will make the casings more pliable. Flush casings thoroughly to remove all salt. Refrigerate after opening. Refrigeration will also help to eliminate the odor that naturally occurs with fresh casings. Natural casings will stay fresh on the shelf and in the refrigerator at least 1 year or longer, as long as they are kept in brine in an airtight bag or container. If casings are cleaned and then not needed, merely pour salt over them and seal in an air tight bag or container. These casings are edible and can be broiled, grilled, or fried. They will provide a pop when bitten into. Types of natural casings include:

Hog Casings for brats, franks, or metts (edible).

Sheep Casings for snack sticks or breakfast sausage links (edible).

Beef Rounds for ring bologna, salami, or trail bologna (edible).

Fibrous Casings are nonedible casings made of plant cellulose and will hold anywhere from 1-6 lbs. per casing depending on size. They can be clear or mahogany in color, printed or unprinted, and are tied at one end. Prior to use, these casings must be soaked in water for 20-30 minutes to make them pliable and easy to use. Use for summer sausage, salami, bologna, trail bologna, etc.

IMPORTANT NOTE: Make sure to match the casing size as close as possible to the stuffing funnel size you choose to use.

TYPES OF SAUSAGE

Most sausages fall into 1 of 4 categories: **Fresh, Smoked, Cooked, or Dried**. All sausages, except dried, require refrigerated storage. There is also a sub-category of uncooked smoked sausages. Among the fresh and uncooked smoked sausages, you will find such flavors as kielbasa or Polish sausage, Italian sausage, breakfast sausage, and many others. Both fresh and uncooked smoked sausages require cooking before eating and also require refrigerated storage.

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, hot dogs, and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. (A variety of smokers are available from basspro.com/cabelas.com.)

Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time as they are air dried over a long period of time. Some types of dry sausages are pepperoni, prosciutto, and a variety of ham products. The conditions under which the meat is dried are very exacting – temperature, time, and humidity must all be carefully monitored for safe and delicious product.

When you are ready to make your own sausage or snack sticks, you may want to conduct online research for the best methods and procedures for making the type of sausage you wish to make.

HELPFUL HINTS

1. **Keep meat cold for optimal grinding performance.** It is imperative to make sure that the meat you are planning to grind is kept refrigerated and chilled to between 38°F and 45°F (3.33°C and 7.22°C) up until the time you are ready to start grinding.
2. Refrigerate meat in a plastic or glass container with a lid. It not only keeps the meat separated from other foods and contaminates, but also makes handling more convenient. Meat storage tubs are also available and sold separately at basspro.com/cabelas.com. (See accessories on page 27.)
3. Before grinding, make sure meat is free of bone, tough tendon, suet, shot pellets, etc.
4. Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours.
5. Always make sure that the unit is fully assembled and all connecting parts are secure before attempting to use. Never use the unit without the Meat Tray (and guard on #22, #32, #42) in place.
6. It is recommended to operate the grinder for no longer than 30 minutes at a time and let cool.
7. **It is NOT RECOMMENDED to operate the grinder without a pre-frozen Cool-Tek® Gel Ice Pak attached to the grinder head.** Operating the grinder without the frozen Cool-Tek® Gel Ice Pak will cause the Grinder Head to heat up faster which leads to clogging.
8. Cold meat acts like a lubricant. Never run the Grinder dry or turn on unless meat is going through. **Running the unit dry will generate high heat that will damage the parts and void the warranty.**
9. DO NOT overtighten the **Front Ring Nut**. It should be turned until snug. **DO NOT OVERTIGHTEN!** Over tightening adds extra pressure on the grinder assembly that will cause heat-generating friction in the grinder head that can stress the motor.
10. DO NOT overfill the **Meat Tray**. Place just enough meat to leave the **Feed Chute** area open and push meat from the back of the tray towards the feed chute with the Stomper.
11. During extended grinding, fats from meats can build up inside the grinder head causing additional friction which will slow down grinding and strain the motor. If this occurs, turn off the grinder, unplug, and disassemble. Wash parts in hot soapy water. Rinse, dry, and reassemble. DO NOT PLACE PARTS IN DISHWASHER.
12. The reverse function only should be used for brief periods of time to optimize meat flow through the **Grinder**. For example, use it to help clear a jam. Allow the **Grinder Motor** to come to a COMPLETE STOP before engaging in reverse (Rev.). NEVER operate Grinder in reverse for more than 5 seconds.
13. **It is recommended to keep the Cool-Tek® Gel Ice Pak attached to the Grinder Head in the freezer until ready to grind.** The Cool-Tek® Gel Ice Pak will keep the grinder head cold for approximately 30-40 minutes. It is recommended to have extra replacement Cool-Tek® Gel Ice Pak frozen and available to maximize grinding and sausage making time. A thawed and warm Ice Pak will need up to 4-6 hours to refreeze. Additional Cool-Tek® Gel Ice Paks are available from basspro.com/cabelas.com. (See accessories on page 27.)
14. Lubricate the outside of your stuffing funnel before putting the casing onto it. That makes it easier for the casing to feed off the end of the funnel.

WARNING! NEVER RUN GRINDER DRY WITHOUT MEAT! It can cause damage to the unit. Meat becomes a lubricant when passing through the grinder head. If you run out of meat, turn the grinder off immediately.



WARNING!



NEVER OPERATE THE GRINDER WITHOUT THE FRONT RING NUT, MEAT TRAY, AND MEAT-TRAY GUARD* IN PLACE!

To avoid serious or fatal injury, NEVER reach into any Grinder inlet. ALWAYS use the Stomper provided to push meat into the Grinder Head.

***Meat-Tray Guard is installed on #22, #32, and #42 Grinders.**

NOTE: This **Grinder** features an all-hardened steel gear transmission. This causes the grinder to operate at a higher volume and temperature than other **Grinders**. This is normal and will not affect the **Grinder's** performance.

CLEANING, MAINTENANCE, AND STORAGE

CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: BEFORE CLEANING, MAKE SURE THE POWER IS TURNED OFF AND THE UNIT IS UNPLUGGED. Disassemble the **Grinder Head** and wash parts that come in contact with meat thoroughly in hot soapy water, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Rinse and dry all parts thoroughly before reassembling. **DO NOT PLACE PARTS IN DISHWASHER AND DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**

Fully lubricate the **Head, Plates,** and the **Knife** with a food-grade silicone spray before and after each use. (Item# 4062236 sold separately.)

TRAY-GUARD CLEANING, REMOVAL, AND INSTALLATION

(#22, #32, and #42 Grinder models ONLY) Remove Meat Tray from the Grinder Head and loosen the **Slotted Screws** in the **Tray Guard** with a **small flat-head screwdriver** until the screw ends are flush with the **Tray Guard**. (Fig. 1). Pull the tray guard forward and lift to remove. (Fig. 2)

After cleaning with hot soapy water and letting dry completely, align the curved ends of the **Tray Guard** with the curved sides of the **Meat Tray**. Position it until the center hole on the **Tray Guard** lines up with the feed-chute hole in the **Meat Tray**, and the **Tray Guard** tabs are fitted over the sides of the **Meat Tray**. Gently press down on the **Tray Guard** until it fully seats onto the **Meat Tray** and tighten the Screws to secure the **Tray Guard** in place. DO NOT OVERTIGHTEN.

WARNING! NEVER OPERATE GRINDER without the Tray and Tray Guard secured in place. (On #22, #32, and #42 models.)

AUGER REMOVAL USING AUGER PULL HANDLE

To remove **Auger**, use the **Auger Puller Handle** by first sliding the larger opening of the puller over the auger pin, then pulling down over the pin until the smaller opening of the Auger Puller locks into the notch on the auger pin. (Fig 3). Pull out slowly to remove auger.

WARNING! DO NOT ATTEMPT TO REMOVE AUGER WITH BARE HANDS. Use Auger puller with one hand to pull out the auger and catch the auger with the other hand when the auger is almost out of the grinder head.

MAINTENANCE

IMPORTANT: Any non-stainless steel parts must be coated with a food-safe silicone spray to prevent rusting. If not properly protected, these parts will begin to rust very quickly. DO NOT use rusted parts. To order parts contact customer service at 1-855-939-7263 or 216-455-1101 Mon.-Fri. 9 a.m. to 5 p.m. ET.

NOTE: Periodically inspect the **Auger Spline Gear** for wear. If the **Auger Spline Gear** is worn excessively, replace immediately or Head damage could result. For assistance, call customer service.

STORAGE

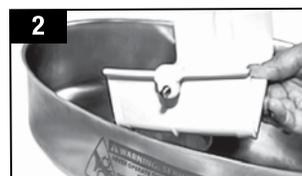
Your Carnivore Grinder features a convenient pull-out storage tray in the base for storing stuffing funnels, grinder plates, flange, and auger puller. The tray pad is also removable for cleaning. You may also want to keep your grinder, grinder head, meat tray, and snack-stick stuffer in the original carton for storing and additional protection when not in use. Always keep grinder and parts stored in a cool dry place.

Cool-Tek® Gel-Ice-Pak contents are nontoxic. Inspect before and after every use for any cracks or leaks. If any cracks or leaks are detected, DO NOT USE with the grinder and contact customer service.

IMPORTANT: OPERATING TEMPERATURE AND STORAGE WARNING!

NEVER operate the Cabela's Carnivore Cool-Tek® meat grinder if the motor and gear housing is colder than 50°F. When the gear housing is cold, the gear lubricant (oil) viscosity becomes thick. This will affect the gear to turn freely and may trip the circuit breaker located on the meat grinder (refer to how to reset circuit breaker section of this manual). Place meat grinder in warm environment for at least 1 hour at 60°F minimum to warm the gear lubricant (oil) to normal temperature before initial operation.

After the motor and gear housing are above 60°F, the grinder can be used in a colder environment. The heat from operating will keep gear housing warm.



TROUBLESHOOTING

GRINDER BECOMES CLOGGED

If the Grinder Plate becomes clogged during operation, follow these steps to restore normal output.

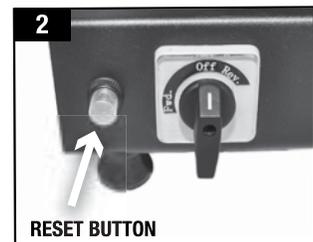
- Turn the **Grinder** OFF and disconnect the **Power Cord** from the electrical outlet. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.
- Remove the Cool-Tek® Gel Ice Pak and place in freezer.
- Remove the **Front Ring Nut, Grinding Plate, and Cutting Knife.**
- **Use the Auger Pulling Handle to remove auger** by first sliding the larger opening of the Auger Pull over the **auger pin**, then pulling down over the pin until the smaller opening of the Auger Pull locks into the notch on the **auger** pin. Pull down and out slowly to remove the **auger**. (Fig. 1)
DO NOT USE HANDS TO REMOVE AUGER.
- Thoroughly wash all parts with warm soapy water, rinse, and dry. Make sure all the holes in the grinder plate are clear. **DO NOT PLACE PARTS IN DISHWASHER.**
- Reinstall the **auger, cutting knife, and grinder plate** into the **grinder head**. Replace and turn the Front RingNut until snug making sure not to overtighten.
- Remove the Cool-Tek® Gel Ice Pak from the freezer and place back on to the **grinder head**.
- Reconnect the **Grinder** to the electrical outlet.
- Continue with grinding.



CIRCUIT-BREAKER RESET-BUTTON INSTRUCTIONS

The **Carnivore Grinder** is equipped with a **Circuit Breaker** as a safety precaution. If the **Grinder** should stop running follow these steps to solve the issue:

1. Turn the **Grinder** to the Off position.
2. Press the **Circuit-Breaker Reset Button**. (Fig. 2)
3. Turn the **Grinder** back ON and resume grinding.
4. If the **Grinder** still does not turn on, check to make sure that the electrical wall outlet is properly working. Plug in another appliance to see if that appliance works from the wall outlet. Check that the household circuit breaker has not been tripped. If none of the above steps remedy the situation call the customer service number below.



WARNING! DO NOT continue to use the **Grinder** if the **Circuit Breaker** trips repeatedly. CONTACT CUSTOMER SERVICE by calling 1-855-939-7263 or 216-455-1101 Mon.-Fri., 9 a.m. to 5 p.m. ET.



WARNING!



DO NOT CONTINUE TO USE THE GRINDER OF THE CIRCUIT BREAKER TRIPS REPEATEDLY.
Continued use may cause permanent damage to the Grinder and will void the warranty.

NOTE: This **Grinder** features an all-hardened steel gear transmission. This causes the grinder to operate at a higher volume and temperature than other **Grinders**. This is normal and will not affect the **Grinder's** performance.

For #8 - #32 Grinders, use 4.5mm plate as fine/medium grind and 10mm plate as coarse grind.

For #42 Grinder, use 7mm plate as fine/medium grind and 10mm plate as coarse grind.

RECIPE IDEAS

Jalapeño Snack Sticks

4-1/2 lbs. beef chuck
2-1/2 tbsp. pickling salt
1/2 tsp. cumin powder
2-1/2 tsp. coarse black pepper
2 tbsp. corn syrup solids
1/2 cup fresh jalapeño, diced
1 cup ice-cold water
22-24mm prepared sheep casings or 21mm smoked collagen casings

1/2 lb. fresh beef fat
1 tsp. Prague Powder #1
1-1/2 tsp. fresh minced garlic
1-1/2 tbsp. paprika
1/2 cup onion, diced
1 cup nonfat dry milk

- Chill beef and fat to 34°F (1°C), grind 1 time through a coarse plate (larger holes) and then fine plate (smaller holes).
- Combine ground meat with remaining ingredients. Mix well until mixture is sticky and batter like.
- Stuff meat batter into casings, twist into 12" links, refrigerate product overnight to cure.
- Hang snack sticks in a preheated 130°F (54°C) smoker, dampers wide open, and hold at this temperature for 1 hour.
- Add wood chips, close vents, gradually raise (in half hour increments) smoker temperature to 170°F (77°C).
- Hold at 170°F (77°C) until snack sticks reach an internal temperature of 152°F (67°C)*.
- Upon reaching 152°F (67°C), remove sticks. *Shower with cold water until internal temperature drops to 110°F (43°C).
- Hang jalapeño sausage sticks at room temperature for 1 hour to bloom.
- Refrigerate up to 7 days or vacuum seal and freeze up to 6 months.
- *You can substitute with lean venison in place of the beef. Use 85% lean venison trim to 15% beef fat.*
- *The USDA recommends that the internal temperature of sausage reach at least 160°F (70°C) when checked with a quick-read digital thermometer*
- *To check the level of flavoring fry up a small sausage patty. Tasting it will help you decide if more spices are needed.*

Pepperoni Snack Sticks (Mildly Hot)

4-1/2 lbs. beef chuck
2-1/2 tbsp. pickling salt
1-1/2 tsp. garlic powder
1-1/2 tsp. anise seed, ground
3-1/4 tbsp. paprika
1 cup nonfat dry milk
22-24mm prepared sheep casing or 21mm smoked collagen casing

1/2 lb. fresh beef fat
1 tsp. Prague Powder #1
1-1/2 tsp. cayenne pepper
2 tbsp. powdered dextrose
1/2 cup corn syrup solids
1 cup ice-cold water

- Chill beef and fat to 34°F (1°C), grind 1 time through coarse plate, and then the fine plate.
- Combine ground meat with remaining ingredients. Mix well until mixture is sticky and batter like.
- Stuff meat batter into casings, twist into 18" (46cm) links, refrigerate product overnight to cure.
- Hang sticks in preheated 130°F (54°C) smoker, vents wide open, hold at this temperature for 1 hour.
- Add wood chips, close vents, gradually raise (in half hour increments) smoker temperature to 170°F (77°C).
- Hold at 170°F (77°C) until snack sticks reach an internal temperature of 152°F (67°C)*.
- Upon reaching 152°F (67°C), remove sticks, shower with cold water until internal temperature drops to 110°F (43°C).
- Hang pepperoni snack sticks at room temperature for 1 hour to bloom.
- Refrigerate up to 7 days or vacuum seal and freeze up to 6 months.

**You can skip the shower altogether and allow the jalapeño snack sticks to cool at room temperature for about an hour. This will produce the shriveled appearance symbolic with commercially produced smoked sausage sticks.*

RECIPE IDEAS

Venison Sausage

3 lbs. trimmed venison
2 tbsp. red-pepper flakes
1 tbsp. rubbed sage
1 tbsp. granulated garlic
29-32mm natural hog or collagen casings

2 lbs. fatty pork shoulder or 1 lb. lean pork and 1 lb. pork fat
3 tbsp. kosher salt
3 tbsp. medium-ground black pepper
1 cup ice water

- Trim the venison and cut it along with the pork into 1" cubes, and grind it all through the 7mm plate of your meat grinder.
- Combine all spices in a small container and mix with the 1 cup of ice water.
- Pour the spice and water combination into the ground meat and mix thoroughly for at least 2 minutes. Be sure spices are evenly distributed through mixture.
- Once the sausage is fully mixed, stuff it immediately into casings and cool it down.
 - *You may even want to shape it into patties or logs and freeze it. Then you can cut slices and fry it as needed.*
 - *You could also use smoker, but remember, if you do, add a level teaspoon of either Prague powder or Instacure for each 5 lbs. of meat used. (Follow "Cure" directions.)*

Do not keep this sausage in the fridge for more than a couple of days. It stores well in the freezer for at least 3 months, but that can be stretched considerably if you use a vacuum sealer.

Spicy Turkey Sausage

5 lbs. thoroughly boned turkey meat,
both dark and light, including skin
2 tbsp. kosher salt
1 tbsp. ground cumin
1 tbsp. medium-ground black pepper
2 medium-sized jalapeño peppers, chopped, seeds removed

1 tsp. dried red-pepper flakes
3 tbsp. commercial chili powder
6 cloves finely chopped fresh garlic
1 cup cold, dry red wine
1/2 cup chopped cilantro

- Cut the meat and skin into small pieces, then grind it through the coarse plate on your meat grinder.
- Mix the wine, spices, and herbs into the ground sausage meat.
- Grind the sausage mixture once again, this time using the medium plate on your meat grinder.
- Stuff immediately into 32mm natural or collagen casings or package in bulk portions.
- Store the finished sausage in the refrigerator for up to 3 days, or package and freeze for up to 3 months.
 - *Wine can be substituted with 3/4 cup chicken or turkey broth and 1/4 cup cider vinegar.*

Moose Sausage

5 lbs. moose with fat for gamier flavor **or**
4 lbs. of moose and 1 lb. of beef fat for less-gamier flavor
2 tsp. salt
2 tsp. coarsely ground-black pepper

2 cloves garlic, finely minced
1/4 cup onion, finely minced
1 tsp. crushed red pepper
1/2 cup sweet red pepper, finely minced

- Trim moose meat and cut into small chunks. Run meat through grinder using a coarse plate.
- Combine all ingredients, mix well, and stuff into hog casing. Age 2 days before cooking.

RECIPE IDEAS

Andouille Sausage

6 lbs. ground pork
2 tbsp. salt
1 tsp. cayenne
1/8 tsp. mace
1/2 tsp. dried thyme
1/4 tsp. ground bay leaf
3 tbsp. liquid smoke

3-1/3 tbsp. finely minced garlic
1 tsp. freshly ground black pepper
1 tsp. chili powder
1/8 tsp. allspice
1 tbsp. paprika
1/4 tsp. sage
1 cup cold red wine

- Trim pork meat and cut into small chunks. Run meat through grinder using a coarse plate. If needed, run meat through fine plate for second grind.
- Combine all ingredients. Mix well and stuff into casing.

Brautwurst

2 lbs. 80% lean pork shoulder (Boston butt)
2 tbsp. kosher salt
2 tsp. ground mace
1 cup cold milk
1 cup nonfat dry-milk powder (as a binder)

1 lb. veal or beef
1 tbsp. ground nutmeg
1 tsp. ground ginger
2 whole eggs, beaten

- Trim the pork and beef, cut it all into 1" cubes, and grind it twice through the fine plate of your meat grinder. You can grind once with coarse plate, then again with fine plate.
- Combine the spices in a 1-qt. container and mix with the 1 cup of cold milk and the beaten eggs.
- Pour the spice, milk, and egg combination into the ground meat and mix thoroughly for at least 2 minutes.
- Add the milk powder to the mixture and combine it all thoroughly. At this point, you can pass the finished sausage mixture once more through the meat grinder if you so choose.
- Once the sausage is fully mixed, stuff it right away into 32-35mm hog or collagen casings and refrigerate or freeze immediately. This sausage can be smoked, but that isn't traditional. If you do choose to smoke it, be sure to add 1 level tsp. of Instacure or Prague Powder #1 to each 5 lbs. of meat mixture. Follow Cure package directions.

Wine and Cheese Italian Sausage

4 lbs. ground pork
1 tbsp. brown sugar
5 tsp. salt
1 tbsp. crushed red-pepper flakes
3 tbsp. grated Romano cheese

1 lb. lean ground beef
1-1/2 tsp. cracked black peppercorns
2 tbsp. fennel seeds
1 cup cold red wine

- Trim pork meat and cut into small chunks.
- Run meat through grinder using a coarse plate.
- Stir all seasoning together with 1 cup cold wine.
- Mix seasonings with ground meat until thoroughly combined.
- Stuff into casings.

RECIPE IDEAS

Bison Burger with Bourbon Glazed Onions

1-1/2 lbs. ground bison
1 large yellow onion, sliced
1/2 cup dark brown sugar
1/3 cup whiskey or bourbon
4 lettuce leaves

2 tbsp. unsalted butter
Kosher salt and freshly ground pepper
2 tbsp. vegetable oil, plus additional for grill
1 white onion
4 sesame seed or poppy seed rolls, split

- Trim bison meat and cut into small chunks. Run meat through grinder using a coarse plate.
- Preheat the grill with a medium-high heat.
- Heat the butter in a large, heavy skillet over medium-high heat until hot. Stir in the yellow onion, 1 tsp. salt, and 1/2 tsp. pepper and cook, stirring occasionally until softened and golden for 20-25 minutes. Stir in the sugar, then pull the pan off the heat and carefully add the whiskey. Ignite the whiskey with a gas flame or a long kitchen match and cook until the flames die down. Continue to cook until the onions are glazed, about 2 minutes. Let cool, then season with salt to taste.
- Break the bison up in a large bowl, season with salt and pepper, then divide and form into patties.
- Slice the white onion crosswise into 4 (1/3"-thick) slices. Skewer each onion slice to hold together, then rub with 1 tbsp. oil and sprinkle with 1/2 tsp. salt and 1/2 tsp. pepper. Grill onions, turning once until softened, about 8 minutes.
- Brush the grill grate with oil. Grill the burgers, turning once, until grill marks appear, 6-8 minutes total for medium rare. Set aside to rest while you toast the buns.
- Brush the cut sides of the rolls with the remaining 1 tbsp. oil and grill cut-side down until grill marks appear, 1-2 minutes.
- Put a burger on the bottom portion of buns and top with lettuce leaves, whiskey-glazed onions, grilled onions, and bun tops. Serve.

Bacon, Black and Blue Elk Burgers

1 lb. ground elk – use coarse plate
1 container of crumbled blue cheese
1/2 small red onion, chopped
1 tbsp. red-wine vinegar
Red-pepper flakes

Up to 6 slices bacon
Fresh thyme and oregano, finely chopped
Salt and coarsely ground black pepper
2 tbsp. Worcestershire sauce
Freshly chopped garlic

- Quickly mix ingredients and be careful not to handle meat too much.
- Form 2 or 3 patties.
- Grill over medium-high heat until desired temperature (Remember that meat continues to cook after you take it off the grill).
- Let the burgers sit for a minute to allow juices to form.
- Serve on bun of your choice and top with bacon.

RECIPE IDEAS

Taco Burger

1 lb. ground meat
2 tsp. taco seasoning
1/3 cup salsa
1/4 cup guacamole
1/4 cup sour cream

4-6 slices Jalapeño jack cheese
1 tbsp. canned green chili
Shredded lettuce
1 tomato diced
French-fried onions

- Grind meat twice. Once with coarse plate, then again with fine plate.
- Mix together ground meat, taco seasoning, and salsa. Shape into 3 burgers.
- Grill on medium heat on foil for 6-8 minutes each side.
- Meanwhile, mix sour cream and guacamole together.
- Top burgers with cheese. Grill an additional 2 minutes to melt cheese. Place burger on bun, top with green chilies, diced tomatoes, French-fried onions, and shredded lettuce. Top with sour cream/guacamole mixture on top. Enjoy!

Turkey Burger

1 lb. thoroughly boned turkey meat
1 tbsp. minced garlic
3 tbsp. minced onion
2 tbsp. minced red bell pepper

1 tbsp. minced cilantro
1/2 tsp. cayenne pepper
Salt and pepper
2 slices pepper jack cheese cut into quarters

- Cut turkey meat into small pieces, run it through the fine plate on your meat grinder.
- Mix together turkey meat and all other ingredients.
- Divide the mixture into desired size patties.
- Place a large skillet over medium-high heat. Cook the burgers in the skillet until no longer pink in the center and the juices run clear, about 6 minutes per side.
- Top with pepper jack cheese.
Try serving on onion bun.

TIPS:

- IT IS RECOMMENDED TO USE THE COARSE (larger holes) PLATE FOR THE FIRST GRIND. You can use a fine plate (smaller holes) the second or third run if needed.
- Add about 20-25% pork fat to game sausages to keep them moist.
- Try smoked bacon pieces instead of pork fat.
- For the smoky flavor, add liquid smoke when mixing in the spices.
- Before you stuff your sausages, make a small patty from the meat and fry it in a pan. This will provide an idea of what the final product will taste like and give you the opportunity to fix any flavors before it's too late. Just be sure to mix the new spices in thoroughly.
- Keeping everything cold keeps the meat and fat from separating or breaking during the sausage-making process. It also helps to grind everything into a metal bowl set in another tub of ice.

GRINDER ACCESSORIES (Sold Separately)

Optional attachments and accessories for use with Carnivore Commercial-Grade Grinders are available at Bass Pro Shops/-Cabela's. Visit: www.basspro.com or www.cabelas.com



WARNING: Carefully read and follow all instructions for attachments and accessories. Comply with all safety labels, warnings, and safeguards for the attachments/accessories and Grinder when used together.

Cabela's Commercial-Grade Tenderizer/Cuber Attachment – Quickly tenderize domestic meat or wild game with ease to make tasty cube steaks, country fried steaks, or fajita meat. The extra wide 8"L x 1.5"W feed chute easily accepts larger cuts of meat. Dual rollers with 32 high-quality stainless steel blades provide even tenderizing across all cuts of meat. Commercial-grade cast-aluminum construction will not rust or corrode. Item #2516986



Cabela's Commercial-Grade Jerky Slicer Attachment – Produces large quantities of jerky quickly and easily. Turns any cut of meat or wild game into 18 perfectly cut 1.5"W x 3/8"-thick jerky slices in seconds. Ideal for dehydrating and smoking. Patented spring-loaded blade system compresses 38 extra-large, high-quality stainless steel blades to maintain consistent, precision-cutting every time. Item #2516985



Cabela's Tomato Strainer/Sauce Maker Attachment – Quickly process fresh tomatoes into flavorful, seed-free and pulp-free sauces and purees in minutes. Strain soft fruits and vegetables into healthy beverages and preserves. Make fresh tomato soup, applesauce, jams, jellies, and more. Stainless steel mesh screen with auger instantly separates skin, seeds, and pulp automatically, dispensing tomato puree into the detachable funnel chute. Item #2517074



Cabela's Commercial-Grade Meat Mixer Attachment – Mix your favorite spices and flavorings into large amounts of ground meat without the mess. Item #2834843

Cabela's Burger Patty Maker Attachment – Uses power from the grinder to quickly press ground meat into consistently uniform 1/3-lb. patties that release easily for packing. (IMPORTANT: Not for use with No. 42 Carnivore Grinder.) Item #2517076



Cabela's Electric-Grinder Foot Pedal – Start and stop your grinder the hands-free way with the Electric-Grinder Foot Pedal. Simply plug your grinder into the 15A foot-pedal outlet and plug the cord's 3-prong plug into any 120V wall outlet to make filling sausage casings a breeze. Make sure both hands are outside of the Grinder and away from all moving parts when using the Foot-Pedal control. Do not use Foot Pedal in or near water or when wet. Item #2518128

Cabela's Meat Storage Tubs – Keep fresh meat cold and ready to grind with Cabela's convenient Meat Tubs. Freezer and dishwasher safe. FDA approved.

7" Tub measures 20"L x 15"W x 7"H. Item #2516938

5" Tub measures 20"L x 15"W x 5"H. Item #25169937

Meat Tub Lid measures 21.5"L x 15.75"W x 1"H. Item #2516939



Other Grinding Plates, Knives, Sausage plates are available at basspro.com/cabelas.com. (Item numbers vary by grinder size.)

Cabela's Patty Paper

2-sided waxed and pre-cut 5" squares for added convenience, pre-cooking preparation, or freezing. Item# 2518133

Cabela's Food-Grade Silicone Spray

Recommended for use on all grinder parts that come in contact with food to prevent sticking, reduce friction, and protect against rust formation while storing. Item #4062236

Cabela's Food-Grade Lubricating Grease

Recommended for lubricating and extending performance of metal gears and parts. Sanitary, nontoxic, odorless, tasteless, and waterproof. Item #4062231



5-Year Limited Warranty*

Save this warranty information for your records.

Blue Sky Innovation Group, Inc. ("Blue Sky") warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if the product is operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of five (5) years from the date of purchase, it shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card included in the packaging with the product must be fully filled out and received by Blue Sky, along with a copy of the original receipt, within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card and a copy of the original receipt will void the warranty.

Blue Sky will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for five (5) years from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been altered, repaired, or serviced by anyone else other than Blue Sky. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to original U.S. and Canadian purchasers.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties, whether expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Blue Sky be liable for incidental or consequential damages sustained in connection with product and Blue Sky neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the five (5) year period of the limited warranty.

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

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it.

Before returning any product, contact Blue Sky Customer Service at 1-855-939-7263 M-F 9:00 a.m.-5:00 p.m. ET to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Blue Sky will refuse all returns that do not contain this number. DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM BLUE SKY. The product must be delivered to or shipped to Blue Sky, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of Blue Sky.

For non-warranty repairs, Blue Sky charges a \$35.00 per hour bench charge. No non-warranty repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

*** NOTE: Cool-Tek® Gel Ice Pak is warranted for one (1) year ONLY!**

Now you can quickly and conveniently
register your product online!

Go to: www.blueskyigwarranty.com

Or register your product with Blue Sky Innovation Group
by filling out and mailing the enclosed warranty card.

Cabela's®

Carnivore



Intertek

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE DE QUALITÉ COMMERCIALE



Intertek
Certification sanitaire
pour utilisation
commerciale

U
AVEC COOLTEK®



**MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES
DE HACHOIRS COMMERCIAUX SUIVANTS :**

#21-05-0100 – 1/2 ch #8	SKU #2834859
#21-05-0200 – 3/4 ch #12	SKU #2834860
#21-05-0300 – 1 ch #22*	SKU #2834861
#21-05-0400 – 1-1/2 ch #32*	SKU #2834862
#21-05-0500 – 1-3/4 ch #42*	SKU #2834863



AVERTISSEMENT!



N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!

Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.



NE RETOURNEZ PAS CET ARTICLE À L'ENDROIT D'ACHAT.

Si vous avez besoin de pièces manquantes ou de pièces de rechange ou si vous avez des questions quant au fonctionnement de ce produit, contactez-nous par courriel :

customerservice@blueskyig.com

Nous reviendrons vers vous dans les 24 heures suivant réception de votre courriel. Si vous avez besoin d'instructions détaillées supplémentaires ou d'assistance de service après-vente, appelez le numéro sans frais 1-855-939-7263 ou le 216-455-1101.

Du lundi au vendredi, the 9h00 à 17h00 Heure normale de l'Est

IMPORTANT : Avant de faire fonctionner votre hachoir commercial Carnivore de Cabela's, il faudra vous familiariser avec toutes les étiquettes de sécurité et d'avertissement et aussi avec les caractéristiques fonctionnelles et pratiques uniques qui sont présentées sur ces pages.

INTRODUCTION

Félicitations! Vous voilà le fier propriétaire du hachoir Carnivore de Cabela's avec une pochette de gel réfrigérant Cool-Tek®, brevet déposé, une caractéristique exclusive de Cabela's qui est conçue pour une adaptation serrée autour de la tête du hachoir pour garder la viande froide et aider à ce qu'elle ne s'attache pas et ne bouche pas pendant le hachage.

En plus, le hachoir Carnivore de Cabela's est doté d'un certain nombre de caractéristiques fonctionnelles et commodes qui sont conçues pour vous aider à hacher avec une précision, puissance et aise fiables une variété de vos viandes favorites. C'est important que vous lisiez bien ce manuel pour mieux comprendre toutes ces nouvelles caractéristiques qui aideront à hacher et à faire de la saucisse/des bâtonnets pour une expérience pratique et agréable.

Aussi, assurez-vous de lire les renseignements sur les accessoires facultatifs pour hachoir disponibles à Bass Pro.com/Cabelas.com que vous pouvez ajouter pour maximiser l'utilisation de votre hachoir Carnivore de Cabela's. Vous pouvez vous fier à Bass Pro/Cabela's pour tous vos besoins en traitement de viande et gibier.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	32-33
LES CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES DU HACHOIR	34
DÉBALLAGE	35
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE HACHOIR ET NOMENCLATURE	36-37
AVANTAGE DE LA POCHETTE DE GEL RÉFRIGÉRANT COOL-TEK® AMÉLIORÉ.....	38
ASSEMBLER VOTRE HACHOIR	39
INSTALLATION DU PLATEAU À VIANDE, DU PROTÈGE PLATEAU ET DU PROTÈGE-GORGE	40-41
INSTRUCTIONS DE HACHAGE.....	42
INSTRUCTIONS DE REMPLISSAGE HAUTE VITESSE.....	43
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DU REMPLISSEUR NORMAL.....	44
INSTRUCTIONS POUR REMPLIR LA SAUCISSE.....	45
TYPES DE BOYAUX À SAUCISSE ET DE SAUCISSES	46
CONSEILS PRATIQUES.....	47
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT	48
DÉPANNAGE	49
IDÉES DE RECETTES.....	50-54
ACCESSOIRES POUR HACHOIR.....	55
GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS	56

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ DU PRODUIT ET AVERTISSEMENTS**
- 2. VÉRIFIEZ SI DES PIÈCES SONT ENDOMMAGÉES.** Avant d'utiliser le hachoir, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent bien et effectuent les fonctions prévues. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles, le coincement des pièces mobiles, le montage et toutes les autres conditions qui pourraient affecter le fonctionnement. Si des pièces quelconques, le **cordon électrique** ou le **hachoir** sont endommagés, **NE** les utilisez **PAS** et appelez le Service à la Clientèle au numéro indiqué dans ce manuel.
- 3. Débranchez toujours le cordon électrique de la prise de courant lorsque le hachoir n'est pas utilisé ou avant de retirer ou d'installer des pièces ou des accessoires. Après avoir débranché l'unité, mettez l'interrupteur sur marche (ON) puis sur arrêt (OFF) pour être sûr que toute la puissance a été déchargée du hachoir.**
- 4. Cet appareil n'est PAS conçu pour être utilisé par des enfants ni par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants!**
- 5. NE LAISSEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL FONCTIONNE.**
- 6. UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR FOURNI. Ne mettez jamais les aliments avec les mains. Gardez toujours vos doigts éloignés de la tarière et des lames de coupe. Ne touchez jamais dans le hachoir, ce qui pourrait causer des blessures graves.**
- 7. GARDEZ TOUJOURS LE PROTÈGE-PLATEAU EN PLACE LORSQUE LE HACHOIR FONCTIONNE.**
Remarque : Le protège-plateau est installé seulement sur les modèles #22, #32, et #42.
- 8. ÉVITEZ contact avec les pièces mobiles. N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS POUR GRATTER LES ALIMENTS DE LA LAME DE COUPE TANDIS QUE LE HACHOIR FONCTIONNE. CECI POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.**
- 9. Attendez que toutes les pièces ne bougent plus et éteignez le hachoir avant d'enlever une pièce quelconque du hachoir et avant de mettre le hachoir en marche arrière.**
- 10. ATTACHEZ vos cheveux, vêtements ou tout autre objet non fixé et relevez vos manches avant d'utiliser le hachoir. RETIREZ les cravates, bagues, montres, bracelets ou tous les autres bijoux avant d'utiliser le hachoir.**
- 11. N'UTILISEZ PAS le hachoir ni tout autre matériel électrique avec un cordon ou une prise endommagé ou après une défaillance de l'unité. N'ESSAYEZ PAS DE REMPLACER LE CORDON.** Appelez le Service à la Clientèle pour organiser un renvoi du hachoir pour vérification, réparation ou réglage.
- 12. NE PAS utiliser à l'extérieur.** Ce produit est prévu **uniquement pour une utilisation à l'intérieur.**
- 13. NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir, entrer en contact avec des bords aiguisés ni toucher des surfaces chaudes.
- 14. NE LAISSEZ PAS** le cordon s'entortiller, coincé dessous l'unité ni s'enrouler autour du hachoir.
- 15. NE TIREZ PAS** le cordon électrique pour débrancher.
- 16. Ce hachoir utilise une prise à 3 broches avec mise à la terre (à chaud, neutre, mise à la terre) qu'il faut brancher directement dans une prise de courant murale à 3 broches 120V, 60Hz avec mise à la terre. Les prises avec mise à la terre sont utilisées pour les appareils électriques afin de protéger contre un choc électrique. NE CHANGEZ PAS** et ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit. Ne cassez **JAMAIS** la broche de mise à la terre de la prise. Ceci annulera la garantie et pourrait entraîner un choc électrique.
- 17. N'UTILISEZ PAS UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.** Branchez toujours dans une prise de courant murale avec mise à la terre.
- 18. Mettez le hachoir sur une surface ferme et stable. Assurez-vous que le hachoir ne soit pas placé près du bord du plan de travail où on pourrait facilement le pousser et d'où il pourrait tomber.**
- 19. Le boîtier d'engrenages et le capot du moteur peuvent S'ÉCHAUFFER pendant le fonctionnement. C'est normal. NE TOUCHEZ PAS** ces parties lors du fonctionnement du hachoir.



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES Suite

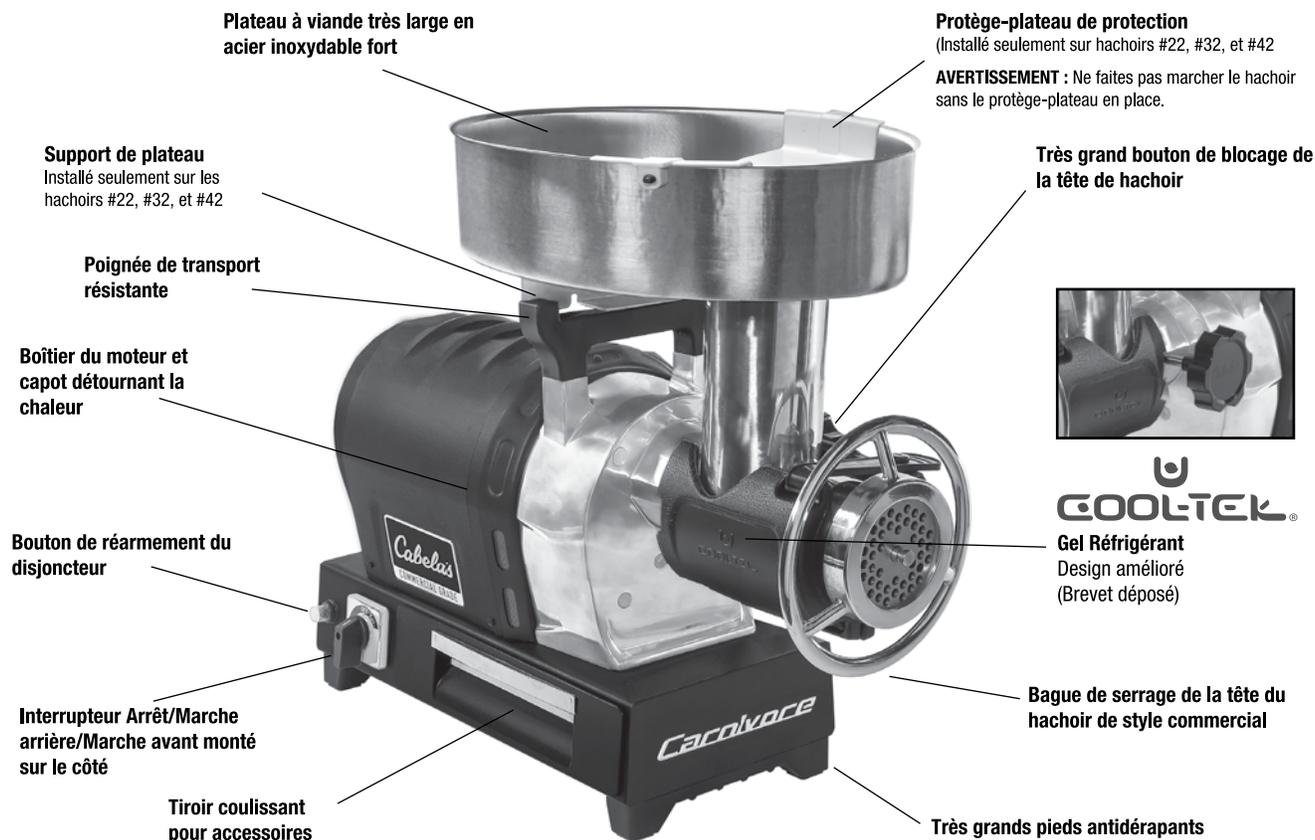
20. **N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser le **hachoir** si le **hachoir, moteur, et la boîte de vitesse** sont froids. La température du **hachoir, moteur et boîte de vitesses** devrait être de 10 °C avant utilisation.
21. Pour réduire le risque d'un démarrage involontaire, vérifiez que contrôle est à l'arrêt (OFF) avant de brancher le cordon dans la prise de courant murale. Pour déconnecter, éteignez (OFF) puis débranchez de la prise murale. Après avoir débranché, activez l'interrupteur d'alimentation (ON) puis éteignez-le (OFF) pour être sûr que toute la puissance soit déchargée du **hachoir**.
22. **N'UTILISEZ PAS** votre **hachoir** sous un placard mural. Lorsque vous rangez le hachoir, débranchez-le toujours de la prise de courant murale. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie spécialement si l'appareil touche les parois d'un placard ou si la porte du placard touche l'unité lorsqu'elle se referme.
23. Ne branchez **JAMAIS** le **hachoir** où de l'eau pourrait inonder l'endroit. Ne branchez **JAMAIS** le **hachoir** lorsqu'il est sur une surface mouillée et n'utilisez **JAMAIS** le **hachoir** lorsqu'il est mouillé. Assurez-vous que toutes les parties composantes et les accessoires soient complètement secs avant utilisation.
24. Pour protéger contre le risque d'un choc électrique, **NE SUBMERGEZ PAS le hachoir** dans l'eau ni autres liquides. Assurez-vous que le **hachoir** soit déconnecté de la source d'alimentation avant de le nettoyer. Ne rincez **JAMAIS** le **moteur du hachoir** sous l'eau courante. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer dans la zone moteur-hachoir.
25. **N'UTILISEZ PAS le hachoir** avec des mains mouillées ou lorsque vous vous tenez debout sur un sol mouillé.
26. Utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant spécifiquement pour ce **hachoir** annulera la garantie et pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures. Lisez toujours et comprenez les instructions pour utilisation et les mesures de protection pour les accessoires ou pièces utilisées. Respectez toutes les étiquettes de sécurité et les avertissements pour tous les accessoires ou toutes les pièces.
27. **LAVEZ TOUTES LES PIÈCES. N'UTILISEZ PAS LE LAVE-VAISSELLE.** Ne mettez jamais l'unité près d'un brûleur chaud, au four ni au lave-vaisselle.
28. N'utilisez **JAMAIS** des produits ou chiffons de nettoyage abrasifs lorsque vous nettoyez le hachoir.
29. **N'UTILISEZ PAS** le hachoir à des fins autres que celles pour lesquelles il a été prévu.
30. **NE FAITES PAS MARCHER le hachoir sans viande dans la tête du hachoir. La tête du hachoir et la tarière** pourraient être sérieusement endommagées.
31. Ne mettez pas le hachoir en marche et ne l'utilisez pas sans viande dans l'appareil pendant plus de 10 secondes. La friction entre la tarière et la tête du hachoir produira un échauffement qui causera à la viande de coller à l'intérieur de l'assemblage du hachoir. **N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR À SEC.** Les dommages d'un fonctionnement à sec annuleront la garantie.
32. **NE NETTOYEZ PAS** le hachoir avec des liquides inflammables. Les vapeurs peuvent créer un incendie ou une explosion.
33. Assurez-vous que le **hachoir** soit sur une surface de travail stable. Assurez-vous que les **pieds du hachoir** soient stables.
34. **N'ESSAYEZ PAS de hacher des os, noix, ni autres articles durs.**
35. **UTILISEZ UNE PROTECTION OCULAIRE.** Portez des lunettes protectrices. Les lunettes de tous les jours ne sont pas des lunettes de protection qui sont conformes aux exigences ANSI Z87.1. Remarque : Un Z87 est imprimé ou estampillé sur les lunettes protectrices approuvées.
36. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inadéquate du hachoir. Toute utilisation incorrecte du hachoir annulera la garantie.
37. **N'UTILISEZ PAS** le hachoir sous l'influence de drogue, médicaments ou d'alcool.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veillez les consulter à chaque fois que vous utiliserez ou désassemblerez ce produit.

LES CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES DU HACHOIR QUE VOUS DEVEZ CONNAITRE

Le hachoir à viande commercial Carnivore de Cabela's avec pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® offre une variété de caractéristiques de sécurité, de commodité et de performance innovatrices et uniques. Veuillez examiner et bien comprendre ces caractéristiques spéciales pour vous assurer de maximiser la performance et l'entretien de votre hachoir Carnivore.



Poussoir d'aliments
Couteau de coupe unidirectionnel pour hachoir
Étoile de remplissage pour utiliser avec les entonnoirs de remplissage
Grille de hachage grossier
Grille de hachage fin
Poignée de tirage de la tarière (Brevetée) pour retrait facile de la tarière. Voir instructions à la page 16.



Kit d'entonnoirs de remplissage de saucisse 3 pièces
Tube de remplissage de bâtonnet et tarière 2 pièces
Bride en plastique



Tiroir de rangement coulissant sur le côté avec apais anti-vibrations

AVIS IMPORTANT :
 Les hachoirs #8-#32 sont dotés de grilles de hachage 4,5 mm et 10 mm
 Le hachoir #42 est doté de grilles 7 mm et 10 mm

AVIS IMPORTANT : NE RETIREZ PAS LES ÉTIQUETTES D'AVERTISSEMENT DU HACHOIR.
 Faire cela annulera la garantie du produit et pourrait résulter en blessures graves.

DÉBALLAGE

Ouvrez la boîte et retirez les articles de l'emballage en mousse du haut et sortez le plateau. Attrapez le hachoir par la poignée de transport et posez-le sur une surface plate nivelée. *N'oubliez pas que le hachoir est extrêmement lourd. VEUILLEZ LE MANIPULER AVEC PRÉCAUTIONS.*

REMARQUE : NE PLACEZ PAS le hachoir sur une table en bois à jolie finition car le poids du hachoir pourrait la ternir. Il est recommandé d'utiliser un dessous de protection sur la table en bois ou de placer l'unité sur un comptoir à surface dure.

Avant d'assembler le hachoir pour utilisation, vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont inclus dans le carton. Si des pièces, le **cordons électrique** ou le **hachoir** sont endommagés, ne les utilisez pas et appelez le Service à la clientèle au : 1-855-939-7263 ou 216-455-1101 du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 HE.

1. Avant de l'utiliser, **lavez à la main avec de l'eau savonneuse chaude toutes les pièces du hachoir** qui entreront en contact avec la viande y compris le plateau à viande. (NE LES METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE)
2. Rincez toutes les pièces avec de l'eau claire chaude, puis séchez-les immédiatement.
3. Retirez la pochette de **gel réfrigérant Cool Tek®**. Enroulez-la autour de la **tête du hachoir** et mettez au congélateur pendant au moins 4 à 6 heures ou toute la nuit avant d'utiliser le hachoir pour les meilleurs résultats.
4. Il est recommandé de lubrifier entièrement la **tête du hachoir, les grilles et le couteau de coupe** avec un vaporisateur de silicone alimentaire avant et après chaque utilisation pour éviter oxydation et pour garder les pièces en bon état. Le vaporisateur de silicone alimentaire article #4062236 est disponible à Basspro.com/Cabelas.com.
REMARQUE : NE LUBRIFIEZ PAS AVEC DE L'HUILE DE CUISINE – L'UNITÉ DEVIENDRA COLLANTE.
5. Nettoyez le capot du moteur et le boîtier d'engrenages avec une serviette humide et séchez. **NE PAS IMMERGER LE MOTEUR DANS L'EAU NI AUTRES LIQUIDES.**
6. Gardez le matériau d'emballage pour ranger le hachoir lorsqu'il n'est pas utilisé.



Mise à terre : Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'on l'utilise pour protéger l'utilisateur contre les blessures par choc électrique. Ce hachoir utilise une fiche à trois broches qui doit être branchée directement dans une prise de courant murale avec mise à la terre de 120 volts 60Hz. Les fiches avec mise à la terre sont utilisées pour les appareils électriques enclos dans du métal pour protéger d'un choc électrique. **NE CHANGEZ PAS ET NE MODIFIEZ PAS** la fiche de quelque façon que ce soit. Ne cassez **JAMAIS** la broche de mise à la terre d'une fiche à 3 conducteurs. Agir de la sorte annulera la garantie et pourrait provoquer un choc électrique.

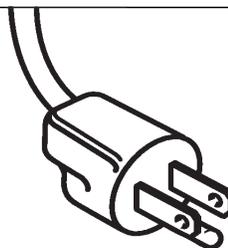


Fig. A
FICHE 3 BROCHES
À MISE À LA TERRE

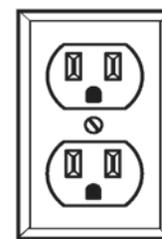


Fig. B
BOÎTIER PRISE À
MISE À LA TERRE



AVERTISSEMENT!

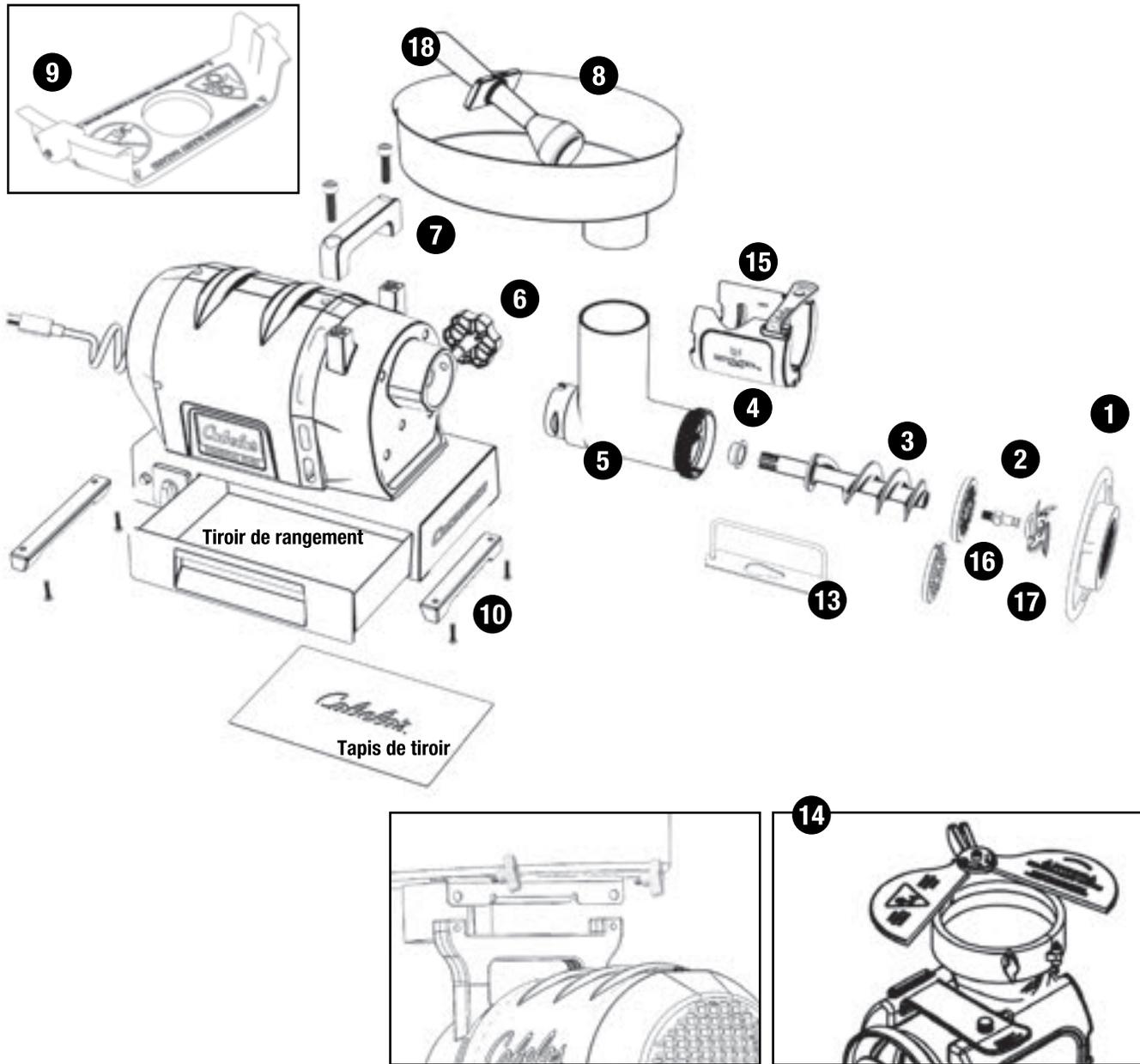


N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!

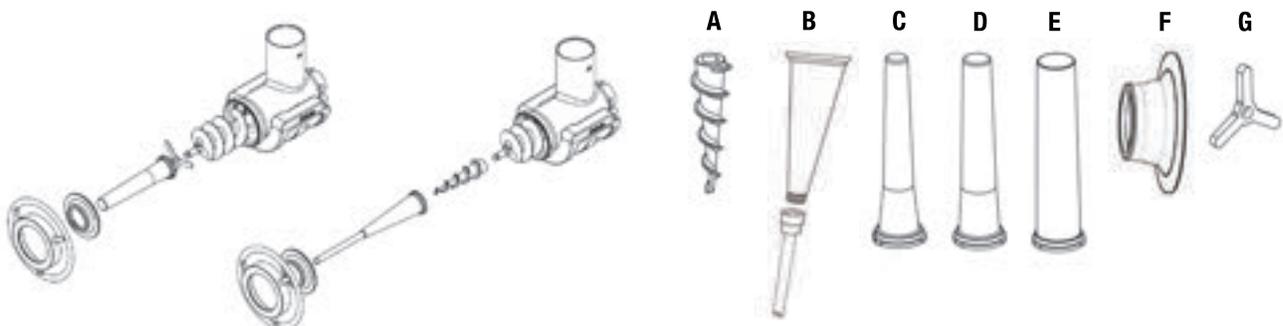
Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE HACHOIR À VIANDE CARNIVORE



Accessoires de remplissage de saucisse et de bâtonnets à grignoter



PARTS LIST

	Description de la Pièce	Hachoir #8	Hachoir #12	Hachoir #22	Hachoir #32	Hachoir #42
1	Bague de serrage avant	21-05-0100-44	21-05-0200-44	21-05-0300-44	21-05-0400-44	21-05-0500-44
2	Goupille de tarière	21-05-0100-32	21-05-0200-32	21-05-0300-32	21-05-0400-32	21-05-0500-32
3	Tarière	21-05-0100-31	21-05-0200-31	21-05-0300-31	21-05-0400-31	21-05-0500-31
4	Joint de Tarière	21-05-0100-53	21-05-0100-53	21-05-0300-53	21-05-0300-53	21-05-0300-53
5	Tête de Hachoir	221-05-0100-30	21-05-0200-30	21-05-0300-30	21-05-0400-30	21-05-0500-30
6	Bouton de blocage de la tête	21-05-0100-27	21-05-0100-27	21-05-0100-27	21-05-0100-27	21-05-0100-27
7	Poignée renforcée	21-05-0100-25	21-05-0100-25	21-05-0300-25	21-05-0300-25	21-05-0300-25
8	Plateau à viande	21-05-0100-49	21-05-0200-49	21-05-0300-49	21-05-0400-49	21-05-0500-49
9	Protège-plateau de sécurité	NA	NA	21-05-0300-50	21-05-0300-50	21-05-0500-50
10	Assemblage du pied	21-05-0100-07	21-05-0100-07	21-05-0100-07	21-05-0100-07	21-05-0100-07
13	Poignée pour tirer la tarière	21-05-0100-45	21-05-0100-45	21-05-0100-45	21-05-0100-45	21-05-0100-45
14	Protège-gorge de tête - Hachoir #42	NA	NA	NA	NA	21-05-0500-47
A	Tarière de remplissage haute vitesse	21-05-0100-37	21-05-0200-37	21-05-0300-37	21-05-0400-37	21-05-0500-37
	<u>*Le kit de remplissage de saucisse comprend :</u> B : (1) 2-pc Entonnoir pour bâtonnet C : (1) Entonnoir de 23 mm D : (1) Entonnoir de 29 mm E : (1) Entonnoir de 39 mm F : (4) Brides de remplissage G : (4) Étoiles de remplissage	Sku# 04224593	Sku# 04224593	Sku# 04224593	Sku# 04224593	Appelez pour Disponibilité
15	*Pochette gel réfrigérant Cool-Tek®	Sku# 2834867	Sku# 2834868	Sku# 2834869	Sku# 2834870	Sku# 2834871
16	*Grille 7 mm – Hachage moyen/grossier	Sku# 2516320	Sku# 2516323	Sku# 2516326	Sku# 2516329	Sku# 2516332
16	*Grille 10 mm – Hachage grossier	Sku# 2516321	Sku# 2516324	Sku# 2516327	Sku# 2516330	Sku# 2516333
16	*Grille 4.5 mm – Hachage fin	Sku# 2516319	Sku# 2516322	Sku# 2516325	Sku# 2516328	Sku# 2516331
17	*Couteau de coupe adaptation un sens	Sku# 2516356	Sku# 2516357	Sku# 2516358	Sku# 2516359	Sku# 2516360
18	*Poussoir à Viande	Sku# 2518125	Sku# 2518125	Sku# 2518126	Sku# 2518126	Sku# 2518127
	*Plaque de remplissage (Pas illustrée)	Sku# 2516367	Sku# 2516368	Sku# 2516369	Sku# 2516370	Sku# 2516371

Pour le Hachoir #42, utilisez une grille 7 mm pour hachage fin/moyen et une plaque 10 mm pour hachage grossier

IMPORTANT Tous les numéros de pièces qui commencent par « 21 » sont disponibles auprès du fabricant en appelant le 1-855-939-7263 ou 216-455-1101 (Lundi au Vendredi, 9h00 à 17h00 Heure normale de l'Est).

* Toutes les autres pièces qui commencent par « SKU# » sont disponibles directement à Bass Pro Shops/Cabela's. **Visitez www.cabelas.com ou www.basspro.com**

AVANTAGE DE LA POCLETTE DE GEL RÉFRIGÉRANT COOL-TEK® AMÉLIORÉ

Au sujet de la pochette de gel réfrigérant **COOLTEK® amélioré** (Brevet déposé).

Un des défis relatif au hachage de viande est de garder la viande froide pendant le hachage pour aider à ce qu'elle ne s'attache pas et obstrue. Tandis qu'un hachoir électrique fonctionne, la friction du moteur, des engrenages et de la tarière produit une chaleur qui peut chauffer la viande qui se transforme alors en pâte collante.

L'innovation de la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® conçue pour les hachoirs Carnivore de Cabela's fournit l'effet refroidissant nécessaire pour rafraîchir la viande plus longtemps aider à ce qu'elle ne s'attache pas et obstrue et donc de réduire les déchets et augmenter le rendement.

La pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® est conçue spécifiquement pour bien s'adapter autour de la tête du hachoir pour garder la viande froide. La pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® maintiendra la viande froide pendant environ 30 à 40 minutes. (Fig. 1)

Nous avons rendu un bon produit encore meilleur en lui ajoutant la **technologie de dissipation thermique** qui dégagera la chaleur de la tête du hachoir et la dissipera par des ailettes en aluminium dessous l'unité Cool-Tek®. (Fig. 2)

POUR ATTACHER LA POCLETTE DE GEL RÉFRIGÉRANT COOL-TEK®

1. Enroulez la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® autour de la tête du hachoir en vous assurant que la section courbée du côté gauche soit alignée avec la courbe de la glissière d'alimentation de la tête du hachoir.
2. Puis tirez la lanière en caoutchouc par-dessus l'onglet sur le côté droit de la pochette.
3. Pour les meilleurs résultats, attachez la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® à la tête du hachoir et mettez-les au congélateur pendant 4 à 6 heures au minimum ou pendant toute la nuit la veille du jour où vous prévoyez d'utiliser le hachoir.

REMARQUE : La pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® est universelle et s'adapte à la plupart des hachoirs à viande électriques de tailles semblables (#8, #12, #22, #32, #42).



4. Pour vous préparer pour le hachage, sortez la tête de hachoir avec la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® du congélateur et mettez-les dans le boîtier du moteur.

Si vous ne pré-congelez pas la tête de hachoir mais seulement la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek®, attachez la pochette de gel réfrigérant lorsque vous êtes prêt à faire le hachage et attendez 2 à 3 minutes pour que le gel réfrigérant commence à refroidir la tête de hachoir avant de commencer.

REMARQUE : Pour maximiser la durée du hachage, vous aimeriez peut-être commander des pochettes de gel réfrigérant Cool-Tek® supplémentaires pour alterner lorsque vous hachez de grandes quantités. Des pochettes de gel réfrigérant Cool-Tek® sont disponibles à basspro.com/cabelas.com.

Pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® Extra pour Hachoir Carnivore #8 – Article SKU# 2834867

Pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® Extra pour Hachoir Carnivore #12 – Article SKU# 2834868

Pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® Extra pour Hachoir Carnivore #22 – Article SKU# 2834869

Pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® Extra pour Hachoir Carnivore #32 – Article SKU# 2834870

Pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® Extra pour Hachoir Carnivore #42 – Article SKU# 2834871

IMPORTANT : Assurez-vous que la viande ait été conservée au réfrigérateur et dans des récipients à une température entre 3,33 °C à 7,22 °C jusqu'à ce que vous soyez prête à commencer.

AVERTISSEMENT : NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE HACHOIR À SEC.

Ceci pourrait causer des dommages à l'unité. La viande devient un lubrifiant lorsqu'elle passe dans la tête de hachoir. S'il n'y a plus de viande, éteignez immédiatement le hachoir.

ASSEMBLER VOTRE HACHOIR À VIANDE CARNIVORE

AVANT D'UTILISER : Désassemblez la tête du hachoir et lavez bien toutes les pièces dans de l'eau savonneuse chaude en prenant soin d'enlever la graisse et l'huile des toutes les surfaces. Séchez bien toutes les pièces avant de réassembler. **N'IMMERGEZ PAS LE MOTEUR DANS L'EAU NI AUTRES LIQUIDES.**
REMARQUE : NE METTEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.

IMPORTANT : AVANT D'ASSEMBLER LE HACHOIR, ASSUREZ-VOUS QU'IL SOIT DÉBRANCHÉ.

- 1 Mettez la grille de hachage, la lame de couteau, la tarière et la bague de serrage avant sur une surface plate proche. Sortez la tête du hachoir avec la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® attachée du congélateur.
2. Desserrez le **bouton noir de blocage de la tête du hachoir** jusqu'à ce que le filetage ne soit plus à découvert dans l'ouverture du **boîtier du moteur**. Insérez la **tête du hachoir** avec la **glissière d'alimentation** toute droite vers le haut. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que la **fente** sur le haut de la **tête du hachoir** soit alignée avec la **goupille** dans le **boîtier du moteur**. Assurez-vous que la **tête** soit entièrement placée dans le **boîtier du moteur** (Fig. 1). Serrez le **bouton de blocage de la tête du hachoir** pour bloquer la tête du hachoir en place.
3. Insérez la **tarière** en alignant la **cannelure de la tarière** avec l'**arbre d'entraînement du hachoir**. Tournez légèrement la tarière dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien placée dans le boîtier d'engrenage. (Fig. 2)
4. Placez le **couteau de coupe** sur la partie carrée de la goupille de la tarière. (Fig. 3) Notez que le **couteau de coupe** est conçu pour une **ADAPTATION UNIDIRECTIONNELLE** qui assure que le côté plat des tranchants de la lame est tourné vers l'extérieur.
5. Placez la **grille du hachoir** sur la goupille de la tarière et alignez les encoches de la grille de hachoir le cran inférieure de l'ouverture de la **tête du hachoir**. REMARQUE : la plaque de coupe s'adaptera seulement dans un sens et dépassera d'environ 3,175 mm de la tête du hachoir. *REMARQUE : IL EST RECOMMANDÉ DE TOUJOURS UTILISER UNE GRILLE À HACHAGE GROSSIER (PLUS GRANDS TROUS) (10 MM) PENDANT LE PREMIER HACHAGE POUR UN PLUS GRAND RENDEMENT. (Fig. 4)
6. Fixez la **bague de serrage de tête avant** et tournez-la dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée contre la grille du hachoir. (Fig.5)

NE PAS TROP SERRER. Trop serrer exerce une pression supplémentaire sur l'assemblage qui génèrera une chaleur de friction dans la tête du hachoir et stressera le moteur.

NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT SOIT ATTACHÉE ET NE METTEZ PAS LE HACHOIR EN MARCHÉ JUSQU'À CE QU'IL SOIT COMPLÈTEMENT ASSEMBLÉ.



⚠️ AVERTISSEMENT! ⚠️

N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!
Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.

INSTALLATION DU PLATEAU À VIANDE ET DU PROTÈGE PLATEAU

POUR INSTALLER LE PLATEAU À VIANDE : Hachoir #8 et #12 seulement :
(Pas de protège-plateau séparé).

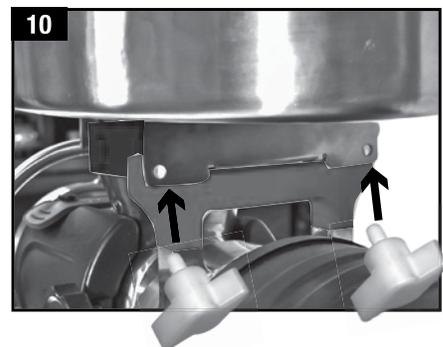
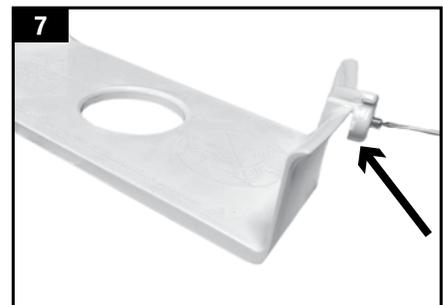
1. Placez le goulot du **plateau à viande** dans l'**ouverture de la glissière d'alimentation du hachoir** et appuyez jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. (Fig. 6)

POUR INSTALLER LE PROTÈGE-PLATEAU À VIANDE : Hachoir #22 et #32 et #42 :

IMPORTANT : Veuillez retirer et lire attentivement l'étiquette d'avertissement enroulée sur le protège-plateau avant de le mettre sur la glissière d'alimentation du hachoir. NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE HACHOIR SANS QUE LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU NE SOIENT EN PLACE.

REMARQUE IMPORTANTE : Le hachoir Carnivore #42 est doté d'un dispositif de sécurité supplémentaire – UN PROTÈGE-GORGE DE SÉCURITÉ DE LA TÊTE DU HACHOIR – lequel doit être attaché avant d'installer le plateau. Voir la page 12 pour des renseignements supplémentaires.

1. Avec un tournevis à tête plate, desserrez les vis de chaque côté du protège-plateau de manière à ce qu'il affleure les encoches du support. (Fig. 7)
2. Faites glisser le protège-plateau le long du rebord du plateau jusqu'à ce que le trou dans le protège-plateau soit aligné avec le trou du plateau. (Fig. 8)
3. Serrez les vis jusqu'à ce que le protège-plateau soit bien fixé. (Fig. 9)
4. Alignez les trous du **support de plateau** (sous le plateau) avec les trous de la poignée. Insérez les vis papillon à ailettes (fournies) dans chacun des trous du support de plateau, puis dans les trous filetés du support de poignée. Serrez-les jusqu'à ce que le plateau soit bien fixé. (Fig. 10)



AVERTISSEMENT!

N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!

Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.

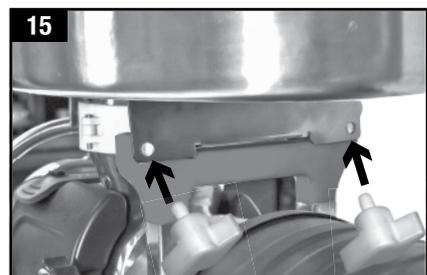
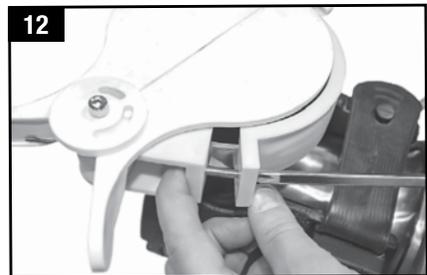
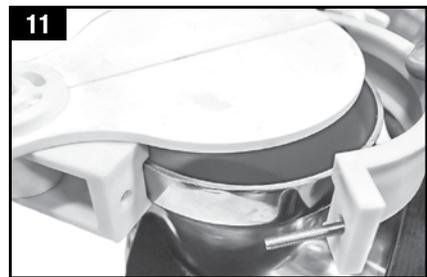
INSTALLATION DU PROTÈGE-GORGE DU HACHOIR #42

Le hachoir #42 est doté d'un dispositif de sécurité supplémentaire : **Protège-gorge de la tête du hachoir qui doit être installé en premier avant l'installation du plateau à viande.**

POUR INSTALLER LE PROTÈGE GORGE DU HACHOIR #42 :

1. Retirez la vis et l'écrou du collier du protège-gorge et faites-le passer sur et autour de la **tête du hachoir**. (Fig. 11)
2. Filetez la vis dans les deux trous. Tandis que vous maintenez l'écrou contre le trou à l'opposé jusqu'à ce que le collier s'assemble et que le **protège-gorge** soit bien fixé contre la **tête du hachoir**. (Fig. 12 and 13)
3. Mettez le goulot du plateau #42 dans l'ouverture à volet de sécurité du **protège-gorge** en tenant le plateau d'une main et en serrant les **pattes de volet** pour ouvrir. Insérez le plateau dans la glissière d'alimentation jusqu'à ce qu'il soit sécurisé et relâchez les pattes de volet. (Fig. 14)
4. Alignez les trous du support de plateau sous le plateau avec les trous dans la poignée. Insérez les vis papillon à ailettes (3 fournies) dans chacun des trous du support de plateau, puis dans les trous filetés du support de poignée. Serrez-les jusqu'à ce que le plateau soit bien fixé. Ne pas trop serrer. (Fig. 15)
5. Pour fixer le **protège-gorge** au col du **plateau** : attachez les vis papillon qui restent au trou du **protège-gorge** et serrez-les progressivement jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées. (Fig. 16)

Votre hachoir Carnivore de Cabela's est maintenant prêt pour utilisation. Branchez le cordon électrique et suivez les instructions à la page 42.



! AVERTISSEMENT! !

N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!

Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

***Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.**

INSTRUCTIONS DE HACHAGE

1. Suivez les Instructions « Assembler votre hachoir » à la page 39 pour assembler complètement le **hachoir** y compris la **pochette de gel réfrigérant Cool-Tek®**.
2. **REMARQUE** : Lorsque vous hachez la viande pour la première fois, utilisez la grille de hachage **GROSSIER** (pus grands trous). Si un hachage de viande plus fin est désiré, faites passer la viande hachée grossièrement une deuxième fois en utilisant la grille de hachage **FIN** (plus petits trous).
3. Éliminez la graisse, le suif, les tendons, les os, etc. de la viande, (Vérifiez aussi que la viande ou la volaille ne contienne pas de plomb de chasse). **IMPORTANT : LA VIANDE DOIT ÊTRE FROIDE POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS! Assurez-vous que toute la viande a été réfrigérée à une température de 3,33 °C à 7,22 °C) avant de hacher.** POUR ÉVITER LES ENGORGEMENTS, NE LAISSEZ PAS LA VIANDE REPOSER À LA TEMPÉRATURE AMBIANTE PLUS LONGTEMPS QU'IL N'EST INDISPENSABLE.
4. Coupez la viande en morceaux plus petits pour passer dans la glissière d'alimentation. Faites des cubes de viande d'environ 2,5 cm et mettez-les dans le **plateau à viande** en commençant à l'arrière du **plateau**. Ne remplissez pas trop le plateau. Mettez juste assez de viande pour garder la **glissière** dégagée. (Fig. 1)
5. Placez un grand bol ou un bac à viande sous le bout de la **tête du hachoir** pour recueillir la viande hachée. (les bacs à viande sont vendus séparément et disponibles à Basspro.com/cabelas.com. Voir les accessoires à la page 27). (Fig. 2)
6. **ATTACHEZ** vos cheveux, vêtements ou tout autre objet non fixé et relevez vos manches avant d'utiliser le hachoir. **RETIREZ** les cravates, bagues, montres, bracelets ou tous les autres bijoux avant d'utiliser le hachoir. **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS S'APPROCHER** du **hachoir** et de l'espace de travail.
7. Assurez-vous que le **hachoir** soit éteint (OFF). Branchez le **hachoir**. **Mettez l'interrupteur d'alimentation** en marche avant (Fwd). (Fig. 3)
8. Utilisez toujours le poussoir pour faire passer les cubes de viande de l'arrière du plateau dans la glissière d'alimentation. **UTILISEZ SEULEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA GLISSIÈRE D'ALIMENTATION, NE VOUS SERVEZ PAS DE VOS DOIGTS NI D'UN AUTRE OBJET QUELCONQUE.** (Fig. 4)



AVERTISSEMENT : NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE HACHOIR À SEC. Ceci pourrait causer des dommages à l'unité. La viande devient un lubrifiant lorsqu'elle passe dans la tête du hachoir. S'il n'y a plus de viande, éteignez immédiatement le hachoir.

UTILISER LA FONCTION DE MARCHÉ ARRIÈRE – On devrait utiliser l'interrupteur de mise en marche arrière (Rev) seulement si nécessaire pendant des périodes brèves pour optimiser le débit de viande dans le hachoir. Utilisez-la pour débloquer le hachoir, par exemple.

1. Laissez le moteur du hachoir **S'ARRÊTER COMPLÈTEMENT** avant de mettre en marche arrière (Rev).
2. Tournez et appuyez sur l'interrupteur en position Rev. (arrière). **REMARQUE** : Ne faites **JAMAIS** fonctionner le hachoir pendant plus de 5 secondes. (Remarque : l'interrupteur à ressort se remettra à la position arrêt (OFF) une fois relâché).
3. Si le hachoir est toujours bloqué après avoir utilisé la marche arrière, éteignez le hachoir (OFF), débranchez-le de la prise de courant. Ensuite allumez-le (ON) puis éteignez-le (OFF) pour être sûr que toute la puissance a été déchargée. Désassemblez la tête de hachoir et nettoyez-la selon les instructions à la page 20. Réassemblez le hachoir selon les instructions à la page 11 puis celles de hachage/remplissage.

AVERTISSEMENT!

N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!
Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.

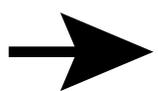
REMARQUE IMPORTANTE :
Le **boîtier d'engrenages** et le **capot du moteur** pourraient **S'ÉCHAUFFER** lors du fonctionnement. C'est normal. **NE TOUCHEZ PAS** ces pièces pendant le fonctionnement ou jusqu'à ce qu'elles refroidissent après utilisation.

UTILISER VOTRE KIT DE REMPLISSAGE DE SAUCISSE

Votre hachoir à viande électrique commercial Carnivore de Cabela's est accompagné d'un kit de remplissage complet y compris la Turbo-tarière et les Turbo-entonnoirs (brevet déposé). Lorsque vous utiliserez la turbo-tarière conjointement avec les Turbo-embouts, vous découvrirez une augmentation de rendement de 33% et en même temps vous constaterez une baisse de la force nécessaire pour plonger la viande dans la tête du hachoir, ce qui permettra un remplissage plus rapide et plus facile.

IMPORTANT : Vos embouts de remplissage PEUVENT être utilisés AVEC ou SANS la Turbo-tarière.

2
POUR
REPLISSAGE
DE SAUCISSE



AVEC

TURBO-TARIÈRE — 33% PLUS RAPIDE ET MOINS D'EFFORTS

BREVET DÉPOSÉ

Voir ci-dessous pour les instructions turbo



SANS

TURBO-TARIÈRE — Instructions pour la tarière normale à la page 44

BREVET DÉPOSÉ

L'étoile de remplissage, la grille de hachoir et le couteau de coupe NE SONT PAS UTILISÉS avec la Turbo-tarière.

La Turbo-tarière peut être utilisée seulement avec les Turbo-entonnoirs qui accompagnent le hachoir Carnivore de Cabela's. N'UTILISEZ PAS la Turbo-tarière avec d'autres entonnoirs car ceci peut causer des DOMMAGES IMPORTANTS à votre hachoir.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DU TURBO-REPLISSEUR

ÉTAPE 1 Insérez la **tête du hachoir** dans le **boîtier du moteur** et serrez le **bouton de fixation** pour bloquer la **tête du hachoir** en place. (Fig. 1)

ÉTAPE 2 Insérez la **tarière** en alignant la **cannelure de la tarière** avec l'**arbre d'entraînement du hachoir**. Tournez légèrement la **tarière** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien en place dans le boîtier d'engrenages. (Fig. 2)

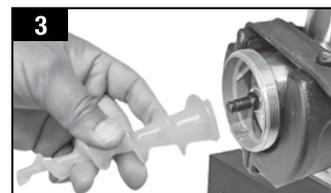
ÉTAPE 3 Faites glisser la **Turbo-tarière** sur la **goupille de tarière** jusqu'à ce qu'elle soit bien en place jusqu'à l'arrière de la goupille. (Fig. 3)

ÉTAPE 4 Faites glisser le **Turbo-entonnoir** désiré à travers la **bride de l'entonnoir**. Alignez les crans de la **bride de l'entonnoir** avec les pattes sur la base du **Turbo-entonnoir**, puis tirez, tournez en sens horaire inverse et enclenchez pour bloquer. (Fig. 4)

ÉTAPE 5 Faites glisser l'ensemble **Turbo-entonnoir/Bride d'entonnoir** dans la **bague de serrage avant** et mettez sur la **tête du hachoir** en vous assurant que la **bride de l'entonnoir** soit centrée. Tournez prudemment la **bague de serrage avant** dans le sens horaire pour la visser à la tête du hachoir, en vous assurant que le filetage de la bague de serrage avant ne soit pas faussé. Serrez bien la **bague de serrage avant** **MAIS NE LA SERREZ PAS TROP**. (Fig. 5)

Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre Hachoir à Viande électrique commercial Carnivore avec une **Turbo-tarière**.

- Voir aux pages 40 et 41 pour l'installation du plateau à viande.
- Voir aux pages 43 et 44 pour plus de renseignements et instructions sur l'assemblage du remplisseur normal et le remplissage de saucisse.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DU REMPLISSEUR NORMAL

AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer, d'assembler ou de désassembler le hachoir, assurez-vous QU'IL SOIT DÉBRANCHÉ DE LA SOURCE D'ALIMENTATION EN COURANT. Débranchez TOUJOURS le hachoir lorsqu'il n'est pas utilisé. Après avoir débranché l'unité, allumez-la (ON), puis éteignez-la (OFF) pour être sûr que toute la puissance a été déchargée.

IMPORTANT : POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS GARDEZ LA POCHETTE DE GEL RÉFRIGÉRANT COOL-TEK® ET LA TÊTE DU HACHOIR AU CONGÉLATEUR JUSQU'À LEUR UTILISATION. Voir à la page 10 pour installation.

MARCHE À SUIVRE POUR UTILISER L'ENTONNOIR DE REMPLISSAGE DE SAUCISSE :

1. Insérez la **tête du hachoir** et la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® dans le **boîtier du moteur** et serrez le **bouton de fixation** pour bloquer la **tête du hachoir** en place. (Fig. 1)
2. Insérez la **tarière** en alignant la **cannelure de la tarière** avec l'**arbre d'entraînement** du hachoir. Tournez légèrement la tarière dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien en place dans le boîtier d'engrenages. (Fig. 2)
3. Faites glisser l'**étoile de remplissage** de saucisse sur la **goupille de la tarière** et poussez-la vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit bien en place au bout de la goupille. (Fig. 3)

REMARQUE IMPORTANTE : La grille du hachoir et le couteau de coupe NE SONT PAS NÉCESSAIRES pour faire de la saucisse.

REMARQUE : IL Y A 3 TAILLES D'ENTONNOIRS DE REMPLISSAGE :

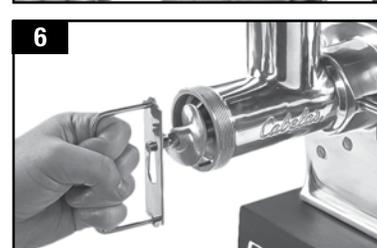
Le grand 39 mm est surtout pour remplir les sacs à viande et à chair à saucisse.

Les tubes de remplissage, le moyen 29 mm et le petit 23 mm, sont utilisés pour les boyaux selon le type et la taille utilisés. (Voir les types de boyaux à la page 18.)

4. Puis faites glisser le côté mince du tube de l'**entonnoir de remplissage** à travers la **bride** en plastique. Alignez les crans de la bride avec les encoches de l'entonnoir puis tirez, tournez dans le sens horaire inverse et enclenchez en place. (Fig. 4)
5. Ensuite, placez l'entonnoir et la bride à travers la **bague de serrage avant** et placez-les sur l'ouverture de la tête du hachoir en vous assurant que l'entonnoir reste centré. (Fig. 5) Puis tournez la grande **bague de serrage** de la tête du hachoir dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien en place mais NE LA SERRÉE PAS TROP.
6. Mettez le plateau à viande dans la glissière d'alimentation de la tête du hachoir

MARCHE À SUIVRE POUR CHANGER DU HACHAGE DE VIANDE AU REMPLISSAGE DE SAUCISSE :

- A. Éteignez le **hachoir** et débranchez-le. Après l'avoir débranché, allumez-le (ON) puis éteignez-le (OFF) pour être sûr que tout le courant a été déchargé du hachoir. Retirez le **plateau à viande** et la **pochette de gel réfrigérant Cool-Tek®** (Mettez-les au congélateur).
- B. Retirez la **bague de serrage, la grille de hachoir et le couteau de coupe**.
- C. Utilisez la **poignée pour tirer la tarière** (brevetée) pour retirer la tarière en faisant d'abord glisser la plus grande ouverture du dispositif de tirage pardessus la goupille de la tarière, puis en tirant vers le bas pardessus la goupille jusqu'à ce que la plus petite ouverture du dispositif de tirage s'enclenche dans l'encoche sur la goupille de la tarière. **N'ESSAYEZ PAS DE RETIRER LA TARIÈRE À MAINS NUES.** Utilisez le dispositif de tirage d'une main pour extraire la tarière et attrapez-la avec l'autre main lorsque la tarière est presque sortie de la tête du hachoir.
- D. Retirez la **tête du hachoir** et lavez, rincez et séchez bien manuellement toutes les pièces retirées pour enlever les résidus de viande qui restent. **REMARQUE : NE METTEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.**
- E. Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus.



INSTRUCTIONS POUR REMPLIR LA SAUCISSE

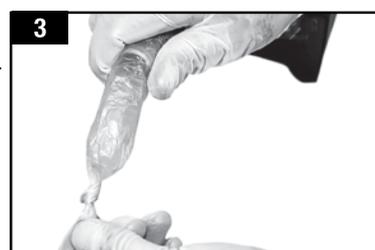
AVERTISSEMENT: Avant de nettoyer, d'assembler ou de désassembler le hachoir, assurez-vous QU'IL SOIT DÉBRANCHÉ DE LA SOURCE D'ALIMENTATION EN COURANT. Débranchez TOUJOURS le hachoir lorsqu'il n'est pas utilisé. Après avoir débranché l'unité, allumez-la (ON), puis éteignez-la (OFF) pour être sûr que toute la puissance a été déchargée.

IMPORTANT : Bien qu'une personne puisse remplir la saucisse avec ce hachoir, il est recommandé que 2 personnes effectuent cette opération. Une personne pour utiliser le hachoir et pousser la viande dans la glissière avec le poussoir tandis que l'autre personne gère la mise en boyau.

REMARQUE : Vous pouvez ajouter une commande de démarrage et d'arrêt pour effectuer le remplissage en utilisant la pédale de pied électrique pour le hachoir (Article #2518128 vendu séparément à Basspro.com/cabeas.com). Lisez attentivement et suivez toutes les instructions relatives à l'interrupteur de commande de la pédale et respectez toutes les étiquettes de sécurité, les avertissements et les précautions à prendre lorsque l'interrupteur de la pédale de pied et le hachoir sont utilisés en même temps.

POUR COMMENCER LE REMPLISSAGE :

1. Placez la viande hachée assaisonnée dans le **plateau à viande**. Ne le remplissez pas trop. Mettez juste assez de viande pour garder la **glissière** dégagée. (Fig. 1)
2. Enfilez le boyau sur l'**entonnoir de remplissage**. (Fig. 2) (Voir la page 18 pour plus de renseignements)
3. Tirez 10 à 15 cm de boyau au bout du tube de l'entonnoir et faites un nœud au bout du boyau. (Fig. 3)
4. Assurez-vous que le hachoir soit éteint (OFF). Branchez le **hachoir** dans la prise de courant.
5. Mettez l'**interrupteur du hachoir** en marche avant (fwd). À l'aide du poussoir, commencez à pousser prudemment la chair dans la **glissière**. UTILISEZ SEULEMENT LE POUSSOIR POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE, NE VOUS SERVEZ PAS DE VOS DOIGTS NI D'UN AUTRE OBJET QUELCONQUE.
6. Maintenez le boyau en place d'une main tandis que vous faites passer le mélange de viande dans le **hachoir**. À mesure que la viande remplit le boyau, posez-le doucement sur une surface propre et sèche. (Fig. 4)
7. Ne remplissez pas les derniers 10 à 15 cm du boyau. Une fois toute la longueur du boyau pleine, entortillez le bout pour fermer, puis ficelez les bouts du boyau bien serrés. Faites plusieurs saucisses si désiré.
8. Lorsque vous faites de la saucisse, remplissez lentement les boyaux pour éviter les poches d'air. Si des poches d'air apparaissent dans la saucisse, percez les bulles d'air avec une aiguille. Les petits trous se scelleront naturellement.



AVERTISSEMENT : NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE HACHOIR À SEC. Ceci pourrait causer des dommages à l'unité. La viande devient un lubrifiant lorsqu'elle passe dans la tête du hachoir. S'il n'y a plus de viande, éteignez immédiatement le hachoir.

AVERTISSEMENT!

N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!
Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.

REMARQUE IMPORTANTE:
Le **boîtier d'engrenages** et le **capot du moteur** pourraient **S'ÉCHAUFFER** lors du fonctionnement. C'est normal. **NE TOUCHEZ PAS** ces pièces pendant le fonctionnement ou jusqu'à ce qu'elles refroidissent après utilisation.

TYPES DE BOYAUX À SAUCISSE ET DE SAUCISSES

Un large assortiment de boyaux est disponible pour aider à rendre la fabrication de saucisses agréable et facile avec votre hachoir Carnivore de Cabela's. Un résumé des différents types de boyaux à saucisse et de saucisses est présenté ci-dessous (Une sélection de boyaux à saucisse est disponible à Bass Pro Shops/Cabela's.)

TYPES DE BOYAUX À SAUCISSE

Les boyaux en collagène sont fabriqués en forme de boyau à base de protéine de bœuf. Les boyaux en collagène sont comestibles et non comestibles. Les boyaux non comestibles sont ficelés à un bout. Ils peuvent être transparents ou d'une couleur acajou, imprimés ou non imprimés. Les variations de boyaux en collagène comprennent :

Frais sont les plus tendres et on peut les utiliser pour faire des saucisses bratwurst ou petit-déjeuner (comestibles)

Fumés ou traités sont les plus tendres en deuxième et on peut les utiliser pour faire des hot-dogs et des saucisses bratwurst fumées ou séchées (comestibles).

Les boyaux pour bâtonnets à grignoter sont faits en protéine de bœuf et on les utilise principalement pour les bâtonnets à grignoter et pour les saucisses petit-déjeuner (comestibles)

Intermédiaires en collagène sont faits en protéine de bœuf et n'ont pas un aspect de boyaux détendus fripés comme les boyaux fibreux. Ces boyaux sont ficelés et ne sont pas comestibles).

Les rondins en collagène sont utilisés pour la mortadelle, mortadelle de Bologne, mortadelle de sentier, et saucisson (non comestibles).

Les boyaux naturels sont les intestins de mouton, porc, vache et sont conditionnés dans de la saumure. Il faut laisser les boyaux naturels tremper dans de l'eau claire chaude pendant au moins 1 heure, et il faudra changer l'eau régulièrement pendant cette période. Le trempage rendra les boyaux plus malléables. Rincez bien les boyaux pour éliminer tout le sel. Réfrigérez après ouverture. Réfrigération aidera aussi à éliminer l'odeur qui se produit naturellement avec des boyaux frais. Les boyaux naturels resteront frais sur l'étagère et dans le réfrigérateur pendant au moins un an ou plus tant qu'ils seront conservés dans la saumure dans un sac ou un récipient hermétique. Si les boyaux sont nettoyés et on n'en a pas besoin, versez simplement du sel sur ceux-ci et mettez-les dans un sac ou un récipient hermétique. Ces boyaux sont comestibles et on peut les griller, cuire sur le gril, ou les frire. Les types de boyaux naturels comprennent :

Les boyaux de porc pour bratwurst, saucisses de francfort ou Mettwurst (comestibles).

Boyaux de mouton pour bâtonnets à grignoter ou saucisses petit-déjeuner (comestibles).

Rondins de bœuf pour mortadelle, salami ou mortadelle de sentier (comestibles).

Les boyaux fibreux sont des boyaux non comestibles fabriqués en cellulose végétale et peuvent contenir de 453 g jusqu'à 2,72 kg selon leur taille. Ils peuvent être transparents ou couleur d'acajou, imprimés ou non imprimés et sont liés à un bout. Avant de les utiliser, il faudra les faire tremper dans l'eau pendant 20 à 30 minutes pour les rendre malléables et facile à utiliser. Utilisez-les pour saucisson, salami, mortadelle, mortadelle de sentier, etc.

REMARQUE IMPORTANT : Vérifiez que la taille du boyau corresponde le mieux possible à celle de l'entonnoir que vous désirez utiliser.

TYPES DE SAUCISSES

La plupart des saucisses appartiennent à 1 des 4 catégories : **fraîche, fumée, cuite ou séchée**. Toutes les saucisses sauf la séchée ont besoin d'être conservée au réfrigérateur. Il y a aussi des sous-catégories de saucisses fumées non cuites. Parmi les saucisses fraîches et fumées non cuites, vous y trouverez des saveurs comme saucisse Kielbasa ou polonaise, la saucisse italienne, la saucisse petit-déjeuner et bien d'autres. Les saucisses fraîches et les fumées non cuites nécessitent cuisson avant de les manger et elles ont aussi besoin d'être réfrigérées.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, la mortadelle, les hot-dogs et bien d'autres. Le fumage nécessite un fumoir. (Une variété de fumoirs est disponible à basspro.com/cabelas.com)

La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant de les servir. Beaucoup de gens pensent que la saucisse durera plus longtemps sans détérioration, mais ce n'est pas vrai. On devrait traiter les saucisses fumées de la même manière que les saucisses fraîches quant au stockage.

Les saucisses séchées nécessitent la plus longue durée de traitement car elles sont séchées à l'air pendant longtemps. Certains types de saucisses séchées comprennent le pepperoni, le prosciutto et une variété de produits au jambon. Les conditions de séchage sont très rigoureuses – température, temps et humidité doivent tous être surveillés pour un produit délicieux et sans danger.

Une fois prêt à faire des saucisses ou des bâtonnets, nous vous invitons à faire des recherches en ligne sur la meilleure méthode et les meilleures procédures de fabrication de la saucisse que vous désirez faire.

CONSEILS PRATIQUES

1. **Gardez la viande froide pour un hachage optimum.** Il est impératif vous assurer de garder la viande que vous pensez hacher au frais au réfrigérateur à une température de 3,33 °C à 7,22 °C jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer le hachage.
2. Réfrigérez la viande dans un récipient en plastique ou en verre avec un couvercle. Non seulement ceci permet de garder la viande à part des autres aliments mais c'est plus pratique à manipuler. Des bacs à viande de stockage sont aussi disponibles et vendus séparément à basspro.com/cabelas.com. (Voir accessoires à la page 27.)
3. Avant de hacher, assurez-vous qu'il n'y a pas d'os, de tendons durs, du suif, des plombs, etc.
4. La viande fraîchement hachée devrait être réfrigérée et cuite dans les 24 heures.
5. Assurez-vous que l'unité soit toujours assemblée complètement et que toutes les pièces de liaison soient sécurisées avant d'essayer de l'utiliser. N'utilisez jamais l'unité sans que le plateau à viande (et le protège-plateau des modèles #22, #32, #42) ne soient en place.
6. Il est recommandé de ne pas faire fonctionner le hachoir pendant plus de 30 minutes à chaque fois et de le laisser refroidir.
7. **Il N'EST PAS RECOMMANDÉ d'utiliser le hachoir sans que la pochette de gel réfrigérant Cool-Pak® soit attachée à la tête du hachoir.** Faire fonctionner le hachoir sans la pochette de gel réfrigérant Cool-Pak® causera à la tête du hachoir de s'échauffer plus rapidement ce qui entraînera bouchage.
8. La viande froide agit comme un lubrifiant. Ne faites pas marcher le hachoir à sec et ne le mettez pas en marche à moins que la viande ne passe dans le hachoir. **Faire fonctionner l'unité à sec produira une chaleur élevée qui endommagera les pièces et annulera la garantie.**
9. NE PAS trop serrer la **bague de serrage avant**. Elle devrait être bien ajustée sans être trop serrée. Trop serrer ajoute une pression supplémentaire sur l'assemblage du hachoir ce qui génèrera une chaleur de friction dans la tête du hachoir qui peut stresser le moteur.
10. NE REMPLISSEZ PAS trop le **plateau à viande**. Mettez juste assez de viande pour laisser la glissière d'alimentation dégagée et poussez la viande à l'arrière du plateau vers la glissière d'alimentation avec le poussoir.
11. Pendant un hachage prolongé, les graisses de viande peuvent s'accumuler dans la tête du hachoir causant ainsi une friction supplémentaire qui ralentira le hachage et exercera une pression sur le moteur. Dans ce cas, éteignez le hachoir, débranchez-le et désassemblez-le. Lavez les pièces dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez, séchez et réassemblez. **NE METTEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.**
12. La fonction marche arrière devrait être utilisé seulement pendant de brèves périodes pour optimiser le débit de viande par le **hachoir**. Par exemple, l'utiliser aide à éliminer le bourrage. Laissez le **moteur du hachoir S'ARRÊTER COMPLÈTEMENT** avant de mettre en marche arrière (Rev). N'utilisez JAMAIS le **hachoir** en marche arrière pendant plus de 5 secondes.
13. **Il est recommandé de garder la pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® attachée à la tête du hachoir dans le congélateur jusqu'à ce qu'on soit prêt à utiliser le hachoir.** La pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® gardera la tête de hachoir froide pendant environ 30 à 40 minutes. Il est recommandé d'avoir une pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® congelée supplémentaire disponible pour maximiser la durée de hachage et de fabrication de saucisse. Il faudra de 4 à 6 heures pour recongeler une pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® décongelée et chaude. Des pochettes de gel réfrigérant Cool-Tek® sont disponibles à basspro.com/cabelas.com. (voir accessoires à page 55.)
14. Lubrifiez l'extérieur de votre entonnoir de remplissage avant d'y mettre le boyau. Ceci rendra le remplissage du bout de l'entonnoir plus facile.

AVERTISSEMENT : NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE HACHOIR À SEC. Ceci pourrait causer des dommages à l'unité. La viande devient un lubrifiant lorsqu'elle passe dans la tête du hachoir. S'il n'y a plus de viande, éteignez immédiatement le hachoir.



AVERTISSEMENT!



N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LA BAGUE DE SERRAGE AVANT, LE PLATEAU À VIANDE ET LE PROTÈGE-PLATEAU* À VIANDE NE SOIENT EN PLACE!
Pour éviter des blessures graves ou fatales, ne mettez JAMAIS la main dans l'ouverture au hachoir. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni pour pousser la viande dans la tête du hachoir.

*Le protège-plateau est installé sur les hachoirs #22, #32 and #42.

REMARQUE : Ce hachoir est doté d'une transmission par engrenage en acier trempé. Ceci permet au hachoir de fonctionner à un plus gros volume et à une température plus élevée que tous les autres hachoirs. C'est normal et n'affectera pas la performance du hachoir.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

IMPORTANT : AVANT DE NETTOYER, ASSUREZ-VOUS QUE LE HACHOIR SOIT ÉTEINT ET QU'IL SOIT DÉBRANCHÉ. Désassembler la tête du hachoir et lavez bien les pièces qui entrent en contact avec la viande dans une eau savonneuse chaude, en prenant soin en particulier d'enlever toute la graisse et l'huile des surfaces. Rincez et séchez bien toutes les pièces avant de réassembler. **NE METTEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE ET N'IMMERGEZ PAS LE MOTEUR DANS L'EAU NI AUTRES LIQUIDES.**

Lubrifiez entièrement la tête, les grilles et le couteau avec un vaporisateur de silicone alimentaire avant et après chaque utilisation. (Article #4062236 vendu séparément.)

NETTOYAGE, RETRAIT ET INSTALLATION DU PROTÈGE-PLATEAU .

Hachoirs modèles #22, #32, #42 SEULEMENT) Retirez le plateau à viande de la tête du hachoir et desserrez les vis fendues avec un petit tournevis plat jusqu'à ce que le bout des vis affleure le protège-plateau. (Fig. 1). Tirez le protège-plateau vers l'avant et soulevez-le pour le retirer. (Fig. 2)

Après l'avoir nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude et laissé sécher complètement, alignez les bouts courbés du protège-plateau avec les côtés courbés du plateau à viande. Mettez-le en place jusqu'à ce que le trou au centre du protège-plateau s'aligne avec le trou de la glissière d'alimentation dans le plateau à viande et que les attaches soient bien adaptées aux rebords du plateau à viande. Appuyez doucement sur le protège-plateau jusqu'à ce qu'il soit bien en place sur le plateau à viande et serrez les vis pour bien le fixer. NE PAS TROP SERRER.

AVERTISSEMENT : NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER le hachoir sans que le plateau et le protège-plateau soient bien fixés en place. (Sur les modèles #22, #32, et #42).

RETRAIT DE LA TARIÈRE À L'AIDE DE LA POIGNÉE DE TIRAGE

Pour retirer la tarière, utilisez la poignée de tirage en faisant d'abord glisser la plus grande ouverture du dispositif de tirage pardessus la goupille de la tarière, puis en tirant vers le bas pardessus la goupille jusqu'à ce que la plus petite ouverture du dispositif de tirage s'enclenche dans l'encoche sur la goupille de la tarière. (Fig. 3) Tirez lentement pour retirer la tarière.

AVERTISSEMENT : N'ESSAYEZ PAS DE RETIRER LA TARIÈRE À MAINS NUES. Utilisez le dispositif de tirage d'une main pour extraire la tarière et attrapez-la avec l'autre main lorsque la tarière est presque sortie de la tête du hachoir.

ENTRETIEN

IMPORTANT : Toutes les pièces qui ne sont pas en acier inoxydable doivent être enduites de silicone alimentaire pour éviter qu'elles ne rouillent. Si elles ne sont pas protégées, ces pièces commenceront à rouiller très rapidement. N'utilisez pas des pièces rouillées. Pour commander des pièces, contactez le Service à la Clientèle au 1-855-939-7263 ou 216-455-1101 du lundi au vendredi, de 9h00 à 17h00 TE.

REMARQUE : Inspectez périodiquement la cannelure de la tarière pour usure. Si la cannelure de la tarière est extrêmement usées, remplacez-la immédiatement or ceci pourrait endommager la tête. Contactez le Service à la Clientèle.

RANGEMENT

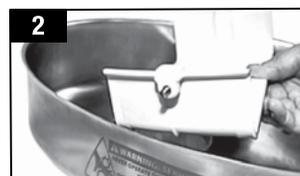
Votre hachoir Carnivore est doté d'un tiroir de rangement plateau coulissant dans la base pour ranger les entonnoirs de remplissage, les grilles de hachage, la bride et la poignée de tirage de tarière. Le tapis du plateau est aussi détachable pour le nettoyer. Vous pourriez aussi ranger votre hachoir, tête de hachoir, plateau à viande, et remplisseur pour bâtonnets dans le carton d'origine pour protection supplémentaire lorsque le hachoir n'est pas utilisé. Rangez toujours le hachoir et ses pièces dans un endroit frais sec.

Le contenu de la pochette de gel réfrigérant Cool-Pak® n'est pas toxique. Vérifiez s'il y a des fissures ou des fuites avant chaque utilisation. S'il y en a, ne l'utilisez pas avec le hachoir et contactez le Service à la Clientèle.

IMPORTANT : Avertissement sur la température de fonctionnement et sur le rangement.

N'utilisez jamais le hachoir Carnivore de Cabela's si la température du moteur et le boîtier d'engrenages sont en dessous de 10 °C. Lorsque le boîtier d'engrenages est froid, la viscosité du lubrifiant (huile) d'engrenages s'épaissit. Ceci affectera le libre mouvement des engrenages et pourrait déclencher le disjoncteur situé sur le hachoir (reportez-vous à la section relative au réarmement du disjoncteur dans ce manuel. Mettez le hachoir dans un environnement chaud à 15,5 °C pendant au moins 1 heure pour chauffer le lubrifiant d'engrenages à la température normal avant utilisation initiale.

Une fois que le moteur et le boîtier d'engrenages atteindront les 15,5 °C, on pourra utiliser le hachoir dans un environnement froid. La chaleur produite lors du fonctionnement garder le boîtier chaud.



DÉPANNAGE

LE HACHOIR COMMENCE À SE BOUCHER

Marche à suivre pour rétablir le débit normal lorsque le hachoir commence à se boucher lorsqu'il fonctionne.

- Éteignez le hachoir (**OFF**) et débranchez le **cordon électrique** de la prise de courant. Après avoir débranché l'unité, appuyez sur l'interrupteur pour mettre sous tension (**ON**), puis sur (**OFF**) pour l'éteindre pour être sûr que toute la puissance a été déchargée du hachoir.
- Retirez la pochette de gel réfrigérant Cool-Pak® et mettez-la au congélateur.
- Retirez la **bague de serrage avant, la grille de hachage et le couteau de coupe**.
- **Utilisez la poignée de tirage pour retirer la tarière** en faisant d'abord glisser la plus grande ouverture du dispositif de tirage pardessus la goupille de la tarière, puis en tirant vers le bas pardessus la goupille jusqu'à ce que la plus petite ouverture du dispositif de tirage s'enclenche dans l'encoche sur la **goupille de la tarière**. Tirez lentement vers le bas et vers l'extérieur pour sortir la tarière. (Fig. 1) **N'UTILISEZ PAS VOS MAINS POUR RETIRER LA TARIÈRE.**
- Lavez bien toutes les pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez. Assurez-vous que tous les trous de la grille de hachage soient vides. **NE METTEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.**
- Réinstallez la **tarière, le couteau de coupe et la grille de hachage dans la tête du hachoir**. Remettez la bague de serrage avant et serrez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien ajustée sans toutefois la serrer de trop.
- Sortez la pochette de gel réfrigérant Cool-Pak® du congélateur et remettez-la sur la **tête du hachoir**.
- Rebranchez le **hachoir** dans la prise de courant.
- Continuez le hachage.

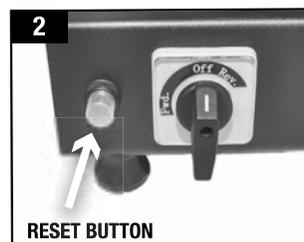


INSTRUCTIONS RELATIVES AU BOUTON DE RÉARMEMENT DU DISJONCTEUR

Le **hachoir Carnivore** est équipé d'un disjoncteur par mesure de sécurité.

Marche à suivre au cas où le hachoir tomberait en panne.

- Éteignez le **hachoir** (**OFF**)
- Appuyez sur le **bouton de réarmement du disjoncteur**. (Fig. 2)
- Rallumez le **hachoir** (**ON**) et reprenez le hachage.
- Si le **hachoir** ne marche toujours pas, vérifiez que la prise de courant murale marche bien. Branchez un autre appareil pour vérifier que cet appareil fonctionne. Vérifiez si le coupe-circuit de la maison s'est déclenché. Si aucune de ces vérifications permettent de résoudre la situation, appelez le Service à la Clientèle au numéro ci-dessous.



AVERTISSEMENT : Cessez d'utiliser le **hachoir** si le **disjoncteur** se déclenche à maintes reprises. Contactez le service à la clientèle au 1-855-939-7263 ou 216-455-1101 du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 Heure normale de l'Est.

AVERTISSEMENT!

CESSEZ D'UTILISER LE HACHOIR SI LE DISJONCTEUR SE DÉCLENCHE À MANTES REPRISES.

CONTINUER DE L'UTILISER POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES PERMANENTS AU HACHOIR ET ANNULERA LA GARANTIE.

REMARQUE : Ce hachoir est doté d'une transmission par engrenage en acier trempé. Ceci permet au hachoir de fonctionner à un plus gros volume et à une température plus élevée que tous les autres hachoirs. C'est normal et n'affectera pas la performance du hachoir.

Pour Hachoirs #8 - #32, utilisez une grille 4,5 mm pour hachage fin/moyen et une plaque 10 mm pour hachage grossier

Pour le Hachoir #42, utilisez une grille 7 mm pour hachage fin/moyen et une plaque 10 mm pour hachage grossier

IDÉES DE RECETTES

Bâtonnets au piment jalapeño

4-1/2 livres d'épaule de bœuf	1/2 livre de graisse de bœuf fraîche
2-1/2 c. à soupe de sel à saumure	1 c. à thé de poudre de Prague #1
1/2 c. à thé de cumin en poudre	1-1/2 c. à thé d'ail fraîche émincée
2-1/2 c. à thé de gros poivre noir	1-1/2 c. à soupe de paprika
2 c. à soupe d'extrait sec de sirop de maïs	1/2 tasse d'oignon, haché
1/2 tasse de piment jalapeño frais, haché	1 tasse de poudre de lait écrémé
1 tasse d'eau glacée	

Des boyaux de mouton traités de 22-24 mm ou des boyaux en collagène fumés de 21 mm

- Réfrigérez le mélange de bœuf et graisse à 1 °C, hachez une fois avec une grille de hachage grossier (grands trous) puis avec une grille de hachage fin (petits trous).
 - Mélangez la viande hachée avec le reste des ingrédients. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit collant et comme de la pâte.
 - Remplissez les boyaux avec la pâte de viande, entortillez à une longueur de 30 cm, réfrigérez toute la nuit pour traiter.
 - Suspendez les bâtonnets à grignoter dans un fumoir préchauffé à 54 °C, les étouffoirs grand ouverts et maintenez à cette température pendant une heure.
 - Ajoutez des copeaux de bois, fermez les étouffoirs, et augmentez progressivement la température du fumoir (par incréments d'une demi-heure) à 77 °C.
 - Maintenez à cette température de 77 °C jusqu'à ce que les bâtonnets atteignent une température interne de 67 °C*.
 - Une fois les 67 °C atteints, retirez les bâtonnets. *Arrosez-les avec de l'eau pour faire baisser la température interne à 43 °C.
 - Suspendez les bâtonnets au piment jalapeño à température ambiante pendant une heure pour affiner.
 - Conservez-les jusqu'à 7 jours au réfrigérateur ou sous vide jusqu'à 6 mois au congélateur.
 - *Vous pouvez remplacer le bœuf par de la venaison maigre. Utilisez 85% de venaison maigre et 15% de graisse de bœuf.*
 - *L'USDA recommande que la température interne de la saucisse atteigne au moins 70 °C lorsqu'on vérifie avec un thermomètre numérique à lecture rapide.*
- Pour vérifier le niveau de saveur, faites frire un petit pâté de saucisse. Le goûter vous aidera à déterminer si il est nécessaire d'ajouter des épices.*

Bâtonnets Pepperoni (légèrement épicés)

4-1/2 livres d'épaule de bœuf	1/2 livre de graisse de bœuf fraîche
2-1/2 tasses de sel à saumure	1 c. à thé de poudre de Prague #1
1-1/2 c. à thé d'ail en poudre	1-1/2 c. à thé de poivre de Cayenne
1-1/2 c. à soupe de graines d'anis, moulues	2 c. à soupe de dextrose en poudre
3-1/4 c. à soupe de paprika	1/2 tasse d'extrait sec de sirop de maïs
1 tasse de poudre de lait écrémé	1 tasse d'eau glacée

Des boyaux de mouton traités de 22-24 mm ou des boyaux en collagène fumés de 21 mm

- Réfrigérez le mélange de bœuf et graisse à 1 °C, hachez une fois avec une grille de hachage grossier (grands trous) puis avec une grille de hachage fin (petits trous).
 - Mélangez la viande hachée avec le reste des ingrédients. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit collant et comme de la pâte.
 - Remplissez les boyaux avec la pâte de viande, entortillez à une longueur de 46 cm, réfrigérez toute la nuit pour traiter.
 - Suspendez les bâtonnets à grignoter dans un fumoir préchauffé à 54 °C, les étouffoirs grand ouverts et maintenez à cette température pendant une heure.
 - Ajoutez des copeaux de bois, fermez les étouffoirs, et augmentez progressivement la température à 77 °C du fumoir (par incréments d'une demi-heure).
 - Maintenez à cette température de 77 °C jusqu'à ce que les bâtonnets atteignent une température interne de 67 °C*.
 - Une fois les 67 °C atteints, retirez les bâtonnets. Arrosez-les avec de l'eau pour faire baisser la température interne à 43 °C.
 - Suspendez les bâtonnets pepperoni à température ambiante pendant une heure pour affiner.
 - Conservez-les jusqu'à 7 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 6 mois sous vide au congélateur.
- *Vous pouvez dispenser l'arrosage des bâtonnets au piment jalapeño et les laisser refroidir à température ambiante pendant environ une heure. Ceci produira une apparence flétrie symbolique des saucissons fumés commerciaux.*

IDÉES DE RECETTES

Saucisse de Venaison

3 livres de venaison maigre

2 c. à soupe de flocons de poivrons rouges

1 c. à soupe de sauge écrasée

1 c. à soupe d'ail en granules

1 tasse d'eau glacée

Boyaux de porc naturels ou en collagène de 29-32 mm

2 livres d'échine de porc gras

ou 1 livre de porc maigre et 1 livre de graisse de porc

1 c. à soupe de sel kascher

3 c. à soupe de poivre noir moulu grosseur moyenne

- Dégraissez la venaison et coupez-la ainsi que le porc en cubes de 2,5 cm et hachez le tout avec une grille de 7 mm sur votre hachoir à viande.
 - Mélangez les épices dans un petit récipient et ajoutez la tasse d'eau glacée.
 - Versez le mélange d'épices et eau dans la viande hachée et mélangez bien le tout pendant au moins 2 minutes. Assurez-vous que les épices soient répartis de manière égale partout dans le mélange.
 - Une fois que la chair à saucisse est bien mélangée, remplissez immédiatement les boyaux et refroidissez-les.
 - *Vous aimeriez peut-être en faire des galettes ou une bûche et les congeler. Vous pourrez alors couper des tranches et les faire frire au besoin.*
 - *Vous pourriez aussi utiliser un fumoir mais n'oubliez-pas que dans ce cas il faudra ajouter une bonne cuillerée de poudre de Prague ou Instacure par chaque 5 livres de viande. (Suivez les instructions « conserver ».)*
- Ne conservez pas la saucisse au réfrigérateur pendant plus de deux jours. Elle se conservera bien au congélateur pendant au moins 3 mois et même plus longtemps si vous utilisez un emballage sous vide.

Saucisse de Dinde épicée

5 livres de viande de dinde bien désossée,
viande brune et blanche, y compris la peau

2 c. à soupe de sel kascher

1 c. à soupe de cumin moulu

1 c. à soupe de poivre noir moulu moyen

2 poivrons jalapeño moyens hachés sans pépin

1 c. à thé de flocons de poivron rouge séché

3 c. à soupe de piment en poudre commercial

6 gousses d'ail fraîche émincée

1 tasse de vin rouge sec froid

1/2 tasse de coriandre hachée

- Coupez la viande et la peau en petits morceaux puis hachez-les avec une grille à hachage grossier.
- Mélangez le vin, les épices et les herbes culinaires avec la viande hachée.
- Hachez de nouveau le mélange de viande mais cette fois avec une grille à hachage moyen sur votre hachoir.
- Remplissez immédiatement les boyaux naturels ou en collagène de 32 mm ou emballez en portions en vrac.
- Conservez la saucisse au réfrigérateur jusqu'à 3 jours ou emballez-la et mettez-la au congélateur pendant jusqu'à 3 mois.
- *Le vin peut être remplacé par 3/4 tasse de bouillon de poulet ou de dinde et 1/4 tasse de vinaigre de cidre.*

Saucisse d'Élan

5 livres d'élan avec la graisse pour saveur de venaison plus forte

ou 4 livres d'élan et 1 livre graisse de bœuf pour une saveur de venaison plus faible.

2 gousses d'ail, émincée finement

2 c. à thé de sel

2 c. à thé de poivre noir moulu grossier

1/4 tasse d'oignon, finement émincé

1 c. à thé de piment rouge écrasé

1/2 tasse de poivron rouge doux, émincé fin

- Dégraissez la viande d'élan et coupez-la en petits morceaux. Hachez-les avec une grille de hachage grossier.
- Mélangez bien tous les ingrédients et remplissez le boyau de cochon. Laissez reposer 2 jours avant de cuire.

IDÉES DE RECETTES

Andouille

6 livres de porc haché
2 c. à soupe de sel
1 c. à thé de poivre de Cayenne
1/8 c. à thé de macis
1/2 c. à thé de thym sec
1/4 c. à thé de feuille de laurier moulue
3 c. à soupe de fumée liquide

3-1/3 c. à soupe d'ail hachée fine
1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à thé de chili en poudre
1/8 c. à thé de quatre-épices
1 c. à soupe de paprika
1/4 c. à thé de sauge
1 tasse de vin rouge froid

- Dégraissez la viande de porc et coupez-la en petits morceaux. Hachez-les avec une grille de hachage grossier. Si besoin, hachez une deuxième fois avec une grille de hachage fin.
- Mélangez bien tous les ingrédients et remplissez le boyau.

Bratwurst

2 livres d'épaule de porc (échine de porc)
2 c. à soupe de sel kascher
2 c. à thé de macis
1 tasse de lait froid
2 tasses de lait écrémé en poudre (servant de liant)

1 livre de veau ou bœuf
1 c. à soupe noix de muscade moulue
1 c. à thé de gingembre moulu
2 œufs entiers battus

- Dégraissez le porc et le bœuf, coupez-les en morceaux de 2,54 cm et hachez la viande deux fois avec une grille de hachage fin. Vous pouvez hacher avec une grille de hachage grossier d'abord puis de hachage fin ensuite.
- Mélangez les épices dans un récipient d'un litre et ajoutez 1 tasse de lait froid et les œufs battus.
- Versez ce mélange d'épices, lait et œufs dans la viande hachée et mélangez bien pendant au moins 2 minutes.
- Ajoutez le lait écrémé en poudre au mélange et mélangez bien le tout. À ce stade, vous pouvez passer encore une fois le mélange de chair à saucisse au hachoir si vous désirez.
- Une fois la chair à saucisse bien mélangée, remplissez tout de suite les boyaux de porc ou en collagène et réfrigérez ou congelez immédiatement. Cette saucisse peut être fumée bien que ce ne soit pas la tradition. Si vous choisissez de la fumer, soyez sûr d'y ajouter 1 c. à thé rase de poudre de Prague #1 par 5 livres de viande. Suivez les instructions de conservation sur le paquet.

Saucisse italienne au Vin et au Fromage

4 livres de porc haché
1 c. à soupe de cassonade
5 c. à thé de sel
1 c. à soupe de flocons de piment rouge concassés
3 c. à soupe de fromage romano râpé

1 livre de bœuf maigre haché
1-1/2 c. à thé de grains de poivre craqués
2 c. à soupe de graines de fenouil
1 tasse de vin rouge froid

- Dégraissez la viande de porc et coupez-la en petits morceaux.
- Passez la viande au hachoir avec une grille de hachage grossier.
- Mélangez les épices avec 1 tasse de vin froid.
- Mélangez l'assaisonnement avec la viande jusqu'à ce que tout soit bien amalgamé.
- Remplissez les boyaux.

IDÉES DE RECETTES

Burger de Bison avec des Oignons glacés au Bourbon

1-1/2 livres de bison haché

1 gros oignon jaune, émincé

1/2 tasse de cassonade foncée

1/3 tasse de Whisky ou de Bourbon

4 feuilles de laitue

2 c. à soupe de beurre non salé

Sel kascher et poivre fraîchement moulu

2 c. à soupe d'huile végétale, un peu plus pour le grill

1 oignon blanc

4 rouleaux de graines de sésame ou de pavot divisés

- Dégraissez la viande de bison et coupez-la en petits morceaux. Hachez-la avec une grille de hachage grossier.
- Préchauffez le grill à une température moyenne.
- Faites chauffer le beurre dans une grande poêle lourde à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit chaud. Ajoutez-y l'oignon jaune, 1 c. à thé de sel et 1/2 c. à thé de poivre et faites cuire pendant 20-25 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés. Ajoutez le sucre, puis retirez la poêle du feu et ajoutez prudemment le whisky. Enflammez le whisky avec une flamme de gaz ou avec une allumette longue et laissez cuire jusqu'à ce que les flammes s'éteignent. Continuez la cuisson environ 2 minutes. Laissez refroidir et salez et poivrez à votre goût.
- Morcelez la viande dans un grand bol, assaisonnez avec du sel et du poivre, puis divisez et formez des petites galettes.
- Émincez l'oignon blanc transversalement en 4 lamelles (8,5 mm d'épaisseur). Embrochez les lamelles pour les maintenir ensemble puis huilez-les et saupoudrez-les d'1/2 c. à thé de sel et 1/2 c. à thé de poivre. Faites griller les oignons environ 8 minutes en les tournant une fois jusqu'à ce qu'ils soient glacés.
- Huilez la grille du grill. Faites griller les burgers en les retournant une fois jusqu'à ce que les marques de la grille apparaissent, 6-8 minutes pour une cuisson à point. Mettez sur le côté pendant que vous faites griller les pains pour hamburger.
- Huilez les côtés coupés des pains et faites les griller 1 ou 2 minutes avec les côtés coupés sur la grille jusqu'à ce que les marques de la grille apparaissent.
- Mettez un hamburger sur la partie du dessous du pain et garnissez avec quelques feuilles de laitue, les oignons glacés au whisky, les oignons grillés et le dessus du pain. Servez.

Burger d'Élan noir et bleu avec du Lard fumé

1 livre d'élan haché - hachage grossier

1 récipient de fromage bleu

1/2 petit oignon rouge émincé

1 c. à soupe de vinaigre de vin

Flocons de piment rouges

Jusqu'à 6 tranches de lard fumé

du thym et de l'origan frais, hachés fin

Sel et poivre noir concassé

2 c. à soupe de sauce Worcestershire

Ail fraîchement hachée

- Mélangez rapidement tous les ingrédients et faites attention de ne pas trop manipuler la viande.
- Formez 2 ou 3 galettes.
- Faites cuire sur le grill à feu moyen jusqu'à la température désirée. (N'oubliez pas que la viande continuera à cuire après l'avoir retiré du grill).
- Laissez les hamburgers reposer 1 minute pour que les jus se forment.
- Servez sur un pain pour hamburger de votre choix et garnissez avec des tranches de lard fumé.

IDÉES DE RECETTES

Burger Taco

1 livre de viande hachée

2 c. à thé d'assaisonnement à taco

1/3 tasse de salsa

1/4 tasse de guacamole

1/4 tasse de crème acidulée

4-6 tranches de fromage Jack au piment jalapeño

1 c. à soupe de piment vert en conserve

de la laitue effilochée

1 tomate en dés

Des oignons frits

- Hachez la viande deux fois. D'abord un hachage grossier puis avec une grille de hachage fin.
- Mélangez la viande hachée, l'assaisonnement à taco, et la salsa. Formez en 3 burgers.
- Mettez sur du papier aluminium et faites cuire sur le gril 6 à 8 minutes de chaque côté.
- Entre temps, mélangez la crème acidulée et le guacamole.
- Ajoutez le fromage sur les burgers et mettez-les sur le gril 2 minutes de plus pour que le fromage fonde.
- Mettez le burger sur un pain et garnissez avec le piment vert, les dés de tomate, les oignons frits, et la laitue effilochée. Ajoutez le mélange crème acidulée/guacamole sur le dessus. Bon appétit!

Burger de Dinde

1 livre de viande de dinde bien désossée

1 c. à soupe d'ail émincé

3 c. à soupe d'oignon émincé

2 c. à soupe de poivron rouge émincé

1 c. à soupe de coriandre émincée

1/2 c. à thé de poivre de Cayenne

sel et poivre

2 tranches de fromage Jack au piment coupé en carrés

- Coupez la viande de dinde en petits morceaux et hachez-les avec une grille de hachage fin.
- Mélangez la viande de dinde et les autres ingrédients.
- Divisez le mélange en galettes de taille désirée.
- Mettez-les dans une grande poêle et faites-les cuire à feu moyen jusqu'à ce que le centre ne soit plus rose et que le jus soit transparent, environ 6 minutes par côté.
- Garnissez avec le fromage Jack au piment.
- Essayez de les servir sur un pain à l'oignon.

CONSEILS :

- Il est recommandé d'utiliser la grille de hachage grossier (plus grands trous) pour le premier hachage.
- Vous pourrez utiliser la grille de hachage fin (plus petits trous) pour le deuxième ou troisième tour au besoin.
- Ajoutez environ 20-25% de graisse de porc aux saucisses de venaison pour les garder tendres.
- Essayez des morceaux de lard fumé au lieu de la graisse de porc.
- Pour une saveur de fumée, ajoutez de la fumée liquide lorsque vous mélangez les épices.
- Avant de remplir vos saucisses, faites une petite galette de la viande et faites-la frire dans une poêle. Ceci vous donnera une idée sur le goût du produit final et vous permettra de rectifier les saveurs avant qu'il ne soit trop tard. N'oubliez pas de bien incorporer les nouveaux épices au mélange.
- Gardez refroidi. Gardez le tout froid empêche la séparation de la viande et de la graisse pendant la fabrication de saucisse. Ça aide aussi de hacher tout dans un bol en métal placé dans un autre bac de glace.

ACCESSOIRES POUR LE HACHOIR (vendus séparément)

Des accessoires en option pour utiliser avec les hachoirs Carnivore commerciaux sont disponibles chez Bass Pro Shops/Cabela's. Visitez : www.basspro.com ou www.cabelas.com



AVERTISSEMENT : veuillez lire et suivre toutes les instructions pour les accessoires. Respectez toutes les étiquettes de sécurité, les avertissements et les précautions à prendre.

Grille coupe-cubes/Attendrisseur de qualité commerciale de Cabela's – Pour attendrir rapidement et aisément la viande domestique ou de gibier sauvage et en faire du bifteck en cubes, du bifteck frit de campagne, ou de la viande pour fajita. La glissière d'alimentation très large 20,32 cm L x 3,8 cm l accepte facilement des plus gros morceaux de viande. Les doubles lames à roulement en acier inoxydable 32 haute-qualité permettent d'attendrir uniformément toutes sortes de morceaux de viande. Faites en fonte d'aluminium de qualité commerciale qui ne rouille pas et ne corrode pas. Article #2516986



Accessoire Trancheuse de Charqui de qualité commerciale de Cabela's – Produit rapidement et facilement de plus grandes quantités de Jerky. Transforme tout morceau de viande ou gibier en 18 tranches de jerky de 3,8 cm l x 9,525 mm d'épaisseur parfaitement coupées en quelques secondes. Idéal pour déshydratation ou fumage. Le système de lames à ressort compresse 38 lames très larges en acier inoxydable haute-qualité pour maintenir une coupe précise régulière à chaque fois. Article #2516985



Accessoire Presse-tomates/Créateur de sauce de Cabela's – Transforme en quelques minutes de grandes quantités de tomates en sauces et purées sans pépin et sans pulpe savoureuses. Transforme les fruits et les légumes mous en boissons et confitures bonne santé. Un tamis de mailles en acier inoxydable sépare automatiquement en un instant la peau, les pépins et la pulpe, dispensant une purée de tomates dans la chute de l'entonnoir détachable. Article #2517074



Accessoire Mélangeur de viande 22,68 kg de qualité commerciale de Cabela's – Mélange vos épices et assaisonnement favoris dans de grandes quantités de viande hachée sans gâchis. Article #2834843

Accessoire Mélangeur de galettes de viande hachée de Cabela's – Utilise la puissance du hachoir pour presser rapidement la viande hachée en galettes 1/3 de livre constamment uniformes qui se détachent facilement pour emballage. (*IMPORTANT : Ne pas l'utiliser avec le hachoir Carnivore No. 42.*) Article #2517076



Pédale de Pied électrique pour Hachoir de Cabela's – Démarrez et arrêtez votre hachoir les mains libres avec cette pédale de pied électrique, Branchez simplement votre hachoir dans la prise 15 Amp de la pédale de pied et branchez la fiche à 3 broches dans la prise de courant murale pour simplifier le remplissage des boyaux à saucisse. Assurez-vous de garder vos mains à l'extérieur du hachoir et éloignées des pièces mobile lorsque vous utilisez le contrôle de la pédale de pied. N'utilisez pas la pédale dans ou près de l'eau ou lorsqu'elle est mouillée. Article #2518128

Bacs à viande de Cabela's – Conservez la viande froide et prête pour le hachage dans les bacs à viande pratiques de Cabela's. Vont au congélateur et au lave-vaisselle. Approuvés par la FDA.

Le bac 7 po (17,78 cm) mesure 50,8 cm L x 38,1cm l x 17,78 cm H. Article #2516938

Le bac 5 po (12,7 cm) mesure 50,8 cm L x 38,1 cm l x 12,7 cm H. Article 25169937

Le couvercle pour bac à viande mesure 54,6 cm L x 40 cm l x 2,54 cm H. Article #2516939



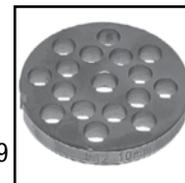
D'autres grilles de hachage, couteaux, plaques à saucisse sont disponibles à basspro.com/cabelas.com. (Le numéro de l'article varie selon la taille du hachoir.)

Papier ciré pour galettes de Cabela's – Ciré de 2 côtés et prédécoupé en carrés de 12,7 cm qui sont pratiques pour les préparations avant la cuisson ou pour congeler. Article #2518133



Vaporisateur de silicone alimentaire de Cabela's – Recommandé pour utilisation sur les pièces du hachoir qui entrent en contact avec les aliments pour éviter qu'ils ne collent, pour réduire la friction et pour protéger contre la rouille lors du stockage. Article #4062236

Graisse lubrifiante alimentaire de Cabela's – Recommandée pour lubrifier et pour prolonger la performance des engrenages et des pièces. Sanitaire, non toxique, sans odeur, sans goût et imperméable. Article #4062231



GARANTIE LIMITÉ DE 5 ANS *

Conservez les renseignements relatifs à cette garantie pour vos dossiers.

Sky Innovation Group, Inc. (« Blue Sky ») garantit à L'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit que, si le produit est utilisé conformément aux instructions qui l'accompagnent, pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat, il est exempt de défaut de matériaux et de fabrication.

Il faudra remplir complètement la Carte de Garantie comprise dans l'emballage avec le produit et Sky Blue devra recevoir cet enregistrement ainsi qu'une copie du reçu original dans les 30 jours suivant la date d'achat pour que la garantie soit en vigueur. Le manquement à envoyer la Carte de Garantie complètement remplie (ou d'enregistrer en ligne) et une copie du reçu original annulera cette garantie.

Blue Sky réparera (ou à sa discrétion remplacera) sans frais le produit, si selon la compagnie, le produit s'avère défectueux en main d'œuvre et matériaux du vendeur, dans les délais de prescription de la garantie.

Des remplacements neufs ou reconstruits pour des pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant cinq (5) années suivant la date d'achat. Les pièces de rechange seront sous garantie pour le reste de la période de garantie d'origine.

LIMITATIONS : La garantie sera nulle si le produit est utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Le produit ne doit pas avoir été modifié, réparé ni entretenu par quelqu'un autre que Blue Sky. Si applicable, le numéro de série ne doit pas avoir été modifié ni enlevé. Le produit ne doit pas avoir fait l'objet d'un accident en cours de transport ou alors qu'en possession du client, avoir été mal utilisé, mal traité, ni utilisé contrairement aux instructions fournies dans ce manuel d'instructions. Ceci inclut les pannes engendrées par un manquement à un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de ligne inappropriée et les désastres naturels. Cette garantie n'est pas transférable et elle s'applique seulement aux acheteurs américains des États-Unis et canadiens originaux.

Sauf dans la mesure interdite par la loi en vigueur, aucune autre garantie, qu'elle soit implicite ou explicite, y compris les garanties de qualité marchande et de conformité à une fin particulière, ne s'appliquera à ce produit. Blue Sky ne peut en aucun cas être tenu responsable des dommages directs ou indirects subis en ce qui concerne le produit et Blue Sky n'assume pas et n'autorise aucun autre représentant ni autre personne à assumer pour elle des obligations ou responsabilités autres que celles expressément établies dans le présent document. Toutes les garanties implicites applicables sont aussi limitées à une durée de garantie limitée de cinq (5) ans.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous avez peut-être d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Certains états ne permettent pas des restrictions sur la durée s'une garantie implicite, et il est possible que la restriction ci-dessus ne soit pas applicable. Certains états ne permettent pas d'exclusion ni de restriction pour les dommages-intérêts directs ou indirects, et il est possible que la restriction ci-dessus ne soit pas applicable.

Cette garantie couvre uniquement le produit et ses pièces spécifiques mais elle ne couvre pas les aliments ou autres produits traités par cet appareil.

Avant de retourner un produit quelconque, contactez le service à la clientèle de Blue Sky au 1-855-939-7263 du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 pour obtenir un numéro d'autorisation de marchandise (Numéro RMA). Blue Sky refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. NE RETOURNEZ PAS L'UNITÉ SANS AUTORISATION APPROPRIÉE DE BLUE SKY. Le produit devra être livré ou envoyé chez Blue Sky soit dans l'emballage d'origine soit dans un emballage qui assure une protection équivalente. Les dommages causés en cours d'expédition ne sont pas la responsabilité de Blue Sky.

Pour les réparations non couvertes par la garantie, Blue Sky facture des honoraires de \$35.00 USD par heure en atelier. Aucune réparation non garantie ne sera faite sans l'autorisation du client. Les frais de port seront ajoutés à la facture de réparation.

***REMARQUE : La pochette de gel réfrigérant Cool-Tek® est sous garantie SEULEMENT pour (1) année!**

Maintenant vous pouvez enregistrer rapidement et aisément
votre produit en ligne à

www.blueskyigwarranty.com

**ou enregistrez votre Produit auprès de Blue Sky Innovation Group
en remplissant et en envoyant la carte de garantie ci-jointe.**