



# #8 HOUSEHOLD MEAT GRINDER

INSTRUCTION MANUAL | MFG#: 1A-PG508



TOLL FREE: 1-877-258-6190

## TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
Parts List	2
Introduction CRAFTWORX™ Meat Grinder	3
Operating Instructions - Grinding meat	4
Operating Instructions - Making sausage	5
Cleaning Instructions and Grinding Tips	6
Recipes	7
ONE YEAR LIMITED WARRANTY	8

## TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE	9
Liste de pièces	10
CRAFTWORX™ Hachoir à Aliments - Introduction	11
Instructions d'Utilisation - Viande Broyage	12
Instructions d'Utilisation - Préparer des Saucisses	13
Instructions pour le nettoyage et Rectification Conseils	14
REcipes	15
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	16

Technical Rating: 575W, 120 VAC, 60Hz

This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed the instruction manual.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

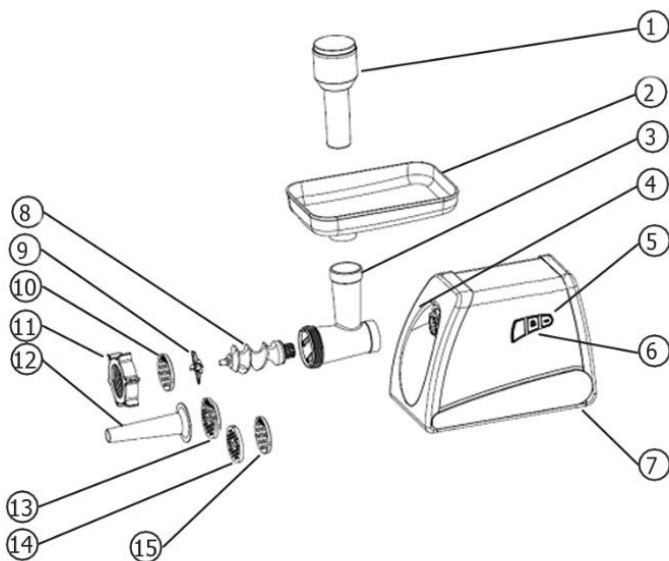
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

# PARTS LIST - MEAT GRINDER

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



# MEAT GRINDER-INTRODUCTION

With your CRAFTWORX™ Meat Grinder, you control the ingredients. You control the amount of fats, salts and other additives, for a healthier diet. Chunky sandwich spreads, savory appetizers, hearty soups, relishes and homemade sausage. These and other dishes are so easy to make for you and your friends.

You can make sausages from your favorite recipes. Ingredients and sausage casings can readily be found at your local store.

## BEFORE FIRST USE

1. Read and understand all instructions and keep for future reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts, except Main Body, following the instructions in the 'Care and Cleaning' section.
4. Wipe the Main Body with a damp cloth.

**WARNING: TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD, NEVER IMMERSER THE MAIN BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

## GRINDING TIPS

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

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

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

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

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

Nuts - Use the Course Cutting Plate and feed nuts into Grinder Head slowly. Whenever possible, alternate with other ingredients, such as dried fruits or vegetables.

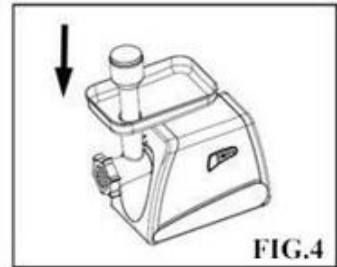
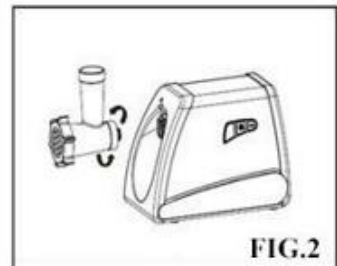
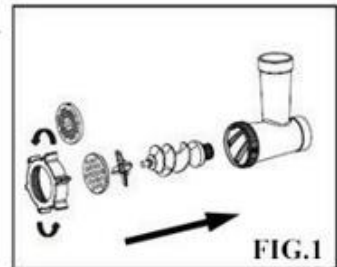
# OPERATING INSTRUCTIONS

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

1. Place the unit on a flat and stable work surface.
2. Insert the Auger into the Grinding Head, the drive end first. Refer to FIG. 1.
3. Place the cutting blade onto the auger shaft. (The cutting edges should face the cutting disc). Make sure blade is seated over 'square' shoulder of auger or meat will not grind properly and cutting plate may be damaged.
4. Place the grinding disc onto the auger shaft. (Make sure the notches of the grinding disc fit into the projections of the grinding head).
5. Turn the ring nut on the grinding head. Keep nut loose, do not tighten until after attached to grinder base.
6. Press head release button and attach the grinding head to the base. Tilt barrel to the right, insert and turn clockwise to lock. Barrel will be in straight upright position. Refer to FIG. 2.
7. Tighten Ring nut securely.
8. Place the tray into barrel of grinding head. Refer to FIG 3.
9. Make sure Power Switch is in the "OFF" position and insert plug into 120 volt electrical outlet.
10. Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinding head to catch ground food.
11. Press Switch to "ON". Always have the unit running before adding food.
12. Cut food into strips or cubes slightly smaller than the hopper opening.
13. Place food into the Hopper and use Pushrod to gently feed food into the auger. Do not force food into the Head and NEVER use fingers or tools not recommended by appliance manufacturer to feed food into head. Refer to FIG.

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

14. When you have finished grinding food, press Power Switch to "OFF" unplug from electrical outlet.



# OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

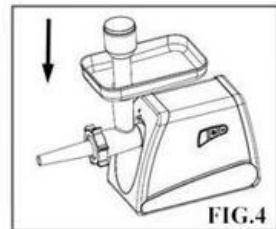
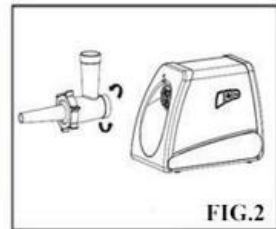
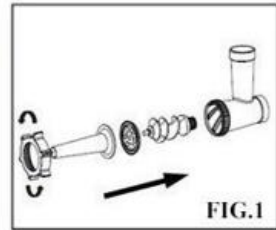
**IMPORTANT: BEFORE ASSEMBLING, MAKE SURE THE GRINDER IS NOT PLUGGED IN.**

## **MAKING SAUSAGES:**

1. Insert the Auger into the Grinding Head, the drive end first. Refer to FIG. 1.
2. Place the cutting blade and course disc onto auger shaft.
3. Place the sausage cone on the grinding head and loosely screw the ring on the grinding head (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the grinding head.)
4. Turn the ring nut on the grinding head. Keep nut loose, do not tighten until after attached to grinder base.
5. Press head release button and insert the grinding head to the base. First tilt barrel to the side, insert and turn to lock. Barrel will be in straight upright position when properly installed. Refer to FIG.2.
6. Tighten Ring nut securely.
7. Place the tray into barrel of grinding head. Refer to FIG. 3.

## **STUFFING SAUSAGES:**

1. Place casing in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage cone.
2. Place mix into Food Hopper and press power. Switch to "ON" position.
3. Use Pushrod to push mix into Grinder Head. As you push mix through the Head it will stuff your casing. As casing begins to fill, tie-off the end with string. Evenly distribute meat through casing and twist into links as it fills.
4. When finished press Power Switch to "OFF". 5 - Unplug unit from electrical outlet and follow Cleaning Instruction.



# CLEANING INSTRUCTIONS

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

# RECIPES

## Church Supper Ham Loaf

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

### HAM LOAF

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

### **BASTING SAUCE:**

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

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

In small saucepan, combine ingredients for Basting Sauce, bring to a boil. Immediately drain any dripping from ham loaf and pour basting sauce over it. Continue baking ham loaf, basting occasionally with pan juices, for 15 to 30 minutes or until lightly browned. Yields: 8 servings



# RECIPES

## Cranberry Relish

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

2 cups raw cranberries, washed                      2 apples, peeled and cored

1 large orange, seedless                              2 cups sugar

Grind fruit in your food grinder using the medium cutting disc Add sugar. Mix well. Let stand at room temperature until sugar dissolves and then refrigerate until ready for use. Prep time: 15 minutes

## Ham Balls

1-1/2 pounds smoked ham, ground 1 pound pork; ground

1 pound lean beef, ground

1 cup milk

2 eggs

1-1/2 cups graham cracker crumbs

1 (10.75 ounce) can tomato soup

1/4 cup cider vinegar

1 cup brown sugar, packed

1 teaspoon mustard powder

Grind above meats using the food grinder. Alternate meat types to assist in mixing.

Preheat oven to 350° F.

In a large bowl, combine ham, pork and beef. Stir in milk, eggs and graham cracker crumbs and mix well. Form into large balls about 2 inches in diameter and place in a 9x13" baking pan.

In a separate medium bowl, combine soup, vinegar, sugar and mustard powder. Mix well and pour over meatballs.

Bake at 350° F. 1 hour or until internal meat temperature reaches 160° F. Serves 8.

## Traditional Hash

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

- Potatoes, peeled and quartered
- 1 yellow onion, peeled and quartered
- Cooked beef (or other meat)
- Grapeseed oil or olive oil
- Salt and Pepper

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

Heat a large fry pan on medium heat. Add hash so about 1/2" covers bottom of pan. If you have more hash to cook, do so in separate batches. Add several tablespoons of cooking oil.

Brown hash, stirring occasionally. As it cooks, add salt and pepper to taste. Cook time about 10 minutes or until hash is browned.

Serve immediately with your favorite condiment. Prep time 30 minutes.



# HACHOIR À VIANDE DOMESTIQUE #8

MANUEL D'INSTRUCTIONS | No FAB. : 1A-PG508



SANS FRAIS: 1-877-258-6190

## TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	1
Liste des pièces	2
Introduction au hachoir à viande de CRAFTWORXMC	3
Mode d'emploi - Broyage de la viande	4
Mode d'emploi - Préparation de saucisses	5
Instructions de nettoyage et conseils de broyage	6
Recettes	7
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	8

## TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE SECURITÉ	9
Liste de pièces	10
Hachoir alimentaire CRAFTWORXMC - Introduction	11
Mode d'emploi - Broyage de viande	12
Mode d'emploi - Préparation de saucisses	13
Instructions pour le nettoyage et l'entretien	14
Recettes	15
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	16

Données techniques : 575 W, 120 VCA, 60 H

**Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement -**

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas l'appareil, y compris le cordon et le bouchon, dans de l'eau ou un autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour une utilisation par les enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, avant le montage ou le démontage des pièces et avant le nettoyage.
5. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
6. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
7. N'utilisez pas d'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui prévu.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes. Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes avant la deuxième utilisation.
10. N'utilisez pas d'appareil pour broyer des aliments congelés ou des os.
11. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont complètement engagées et serrées.
12. Pour réduire le risque de blessure et d'endommagement de l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
13. N'alimentez JAMAIS l'appareil à la main, utilisez toujours le POUSSOIR.
14. Placez l'appareil sur une surface plane et stable lorsqu'il est prêt à l'emploi.
15. N'utilisez pas vos doigts pour enlever les aliments du disque de décharge pendant que l'appareil est en marche. Vous risquez de vous couper.

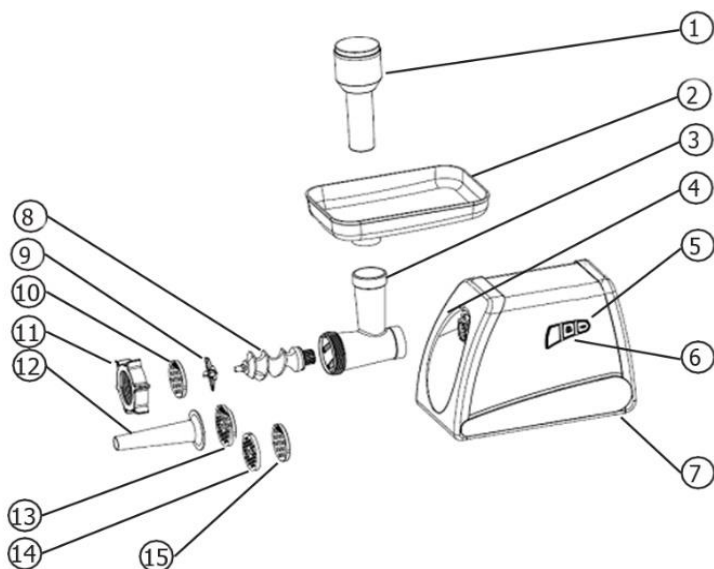
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Prise polarisée :** Cet appareil a une prise polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si vous ne parvenez toujours pas à l'insérer, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

**Instructions pour le cordon court :** Un cordon d'alimentation est fourni court pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Les rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique marquée du cordon doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas se pendre d'une table où les enfants peuvent le tirer ou trébucher.

# LISTE DES PIÈCES - BROYEUR À ALIMENTS

1	Tige poussoir et rangement des pièces	8	Vis d'alimentation / Vis sans fin
2	Trémie alimentaire	9	Lame de coupe
3	Tête de broyage	10	Disque de broyage GROSSIER
4	Bouton de dégagement rapide	11	Bague
5	Bouton de marche INVERSE	12	Cône de saucisse
6	Bouton MARCHÉ/ARRÊT	13	Séparateur
7	Base du hachoir	14	Disque de broyage FIN
		15	Disque de broyage MOYEN



## INTRODUCTION

Introduction – Avec votre hachoir d'aliments NESCOMD, vous contrôlez vos ingrédients et les quantités de lipides, sels et autres additifs pour une alimentation plus saine. Vous pouvez préparer vos propres tartinades pour sandwich, des hors-d'œuvre, de bonnes soupes consistantes, des condiments et des saucisses maison. Ces plats et bien d'autres sont faciles à préparer pour vous et vos amis. Vous pouvez confectionner vos saucisses en suivant vos recettes préférées. Vous trouverez aisément les ingrédients et les enveloppes dans votre magasin local.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Veillez à bien lire et comprendre toutes les instructions et à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.
2. Enlevez tous les emballages et étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'exception du corps de l'appareil en suivant les instructions figurant dans la section Instructions de nettoyage.
4. Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. **AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE**

## SUGGESTIONS POUR LE BROYAGE

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

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

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

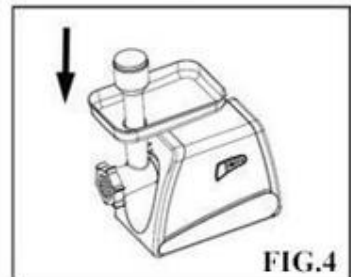
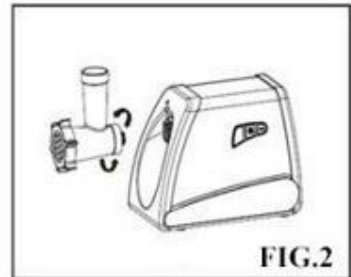
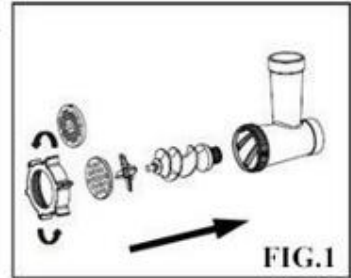
Viandes et poissons crus – Ces aliments retiendront le maximum de jus s'ils sont bien froids avant le broyage. Lors du broyage de grandes quantités de viande, les graisses peuvent s'accumuler à l'intérieur de la tête de broyage. Si c'est le cas, désassemblez le broyeur et lavez les pièces à l'eau savonneuse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

Enlevez tous les os, tendons durs, noyaux de fruits, etc. avant de procéder au broyage. Fruits à coque – Utilisez la grille de broyage grossier et remplissez la tête de broyage lentement.

Lorsque cela est possible, alternez avec d'autres ingrédients comme les fruits secs et les légumes.

# AVIS SUR L'UTILISATION

1. Placez appareil sur une surface de travail plane et stable.
2. Insérez la vis sans fin dans la tête de broyage en introduisant d'abord le côté entraînement. Voir la FIG. 1.
3. Placez la lame de broyage sur l'arbre de la vis sans fin. (Les côtés coupants doivent être placés face au disque de broyage). Veillez à ce que la lame s'emboîte correctement sur l'entraînement « carré » de la vis sans fin pour que la viande soit broyée correctement et que la plaque ne soit pas endommagée.
4. Placez le disque de broyage sur l'arbre de la vis sans fin. (Veillez à ce que l'encoche du disque de broyage s'insère dans les onglets de la tête de broyage).
5. Vissez l'écrou de blocage sur la tête de broyage sans le serrer. Vous ne le serrerez qu'après l'avoir fixé à la base du broyeur.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de tête et fixez celle-ci à la base. Inclinez le cylindre vers la droite, insérez-le et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller. Le cylindre sera en position verticale.
7. Serrez bien l'écrou de blocage.
8. Placez le plateau sur le cylindre de la tête de broyage. Voir FIG 3.
9. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position « OFF » et branchez l'appareil dans une prise électrique de 120 volts.
10. Placez un récipient large et peu profond ou une assiette sous la tête de broyage pour recueillir les aliments hachés.
11. Mettez l'interrupteur en position EN MARCHÉ « ON ». Faites toujours fonctionner l'appareil avant d'ajouter les aliments.
12. Coupez les aliments en lanières ou en cubes un plus petits que l'ouverture de la trémie.
13. Placez les aliments dans la trémie et utilisez le poussoir pour alimenter doucement la vis sans fin. Ne forcez pas sur la tête pour faire entrer les aliments et n'utilisez JAMAIS vos doigts ou d'outils non recommandés par le fabricant de l'appareil pour alimenter la tête. Voir la FIG 4. **IMPORTANT! NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS DANS L'OUVERTURE DE LA TRÉMIE LORSQUE L'APPAREIL EST ASSEMBLÉ.**
14. Lorsque vous avez terminé de broyer les aliments, appuyez sur l'interrupteur pour le mettre sur ARRÊT (OFF) et débranchez l'appareil.



# AVIS SUR L'UTILISATION (SUITE)

## PRÉPARATION DES SAUCISSES :

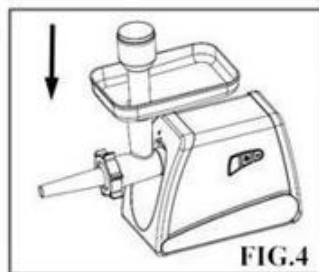
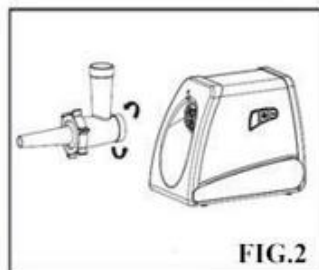
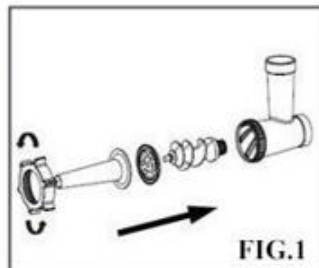
1. Insérez la vis sans fin dans la tête de broyage en commençant par le côté entraînement. Voir la FIG. 1.
2. Placez la lame de hachage et le disque de broyage grossier sur l'arbre de vis sans fin.
3. Placez le cône à saucisses sur la tête de broyage et vissez l'écrou dessus sans le serrer. (Veillez à ce que les encoches du séparateur s'insèrent dans les onglets de la tête de broyage).
4. Vissez l'écrou de blocage sur la tête de broyage. Ne le serrez pas avant qu'il ne soit fixé à la base du broyeur.
5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de tête et insérez celle-ci dans la base. Inclinez le cylindre, insérez-le et tournez-le pour le verrouiller. Il sera en position verticale une fois correctement installé. Voir FIG. 2.
6. Serrez bien l'écrou de blocage.
7. Placez le plateau sur le cylindre de la tête de broyage. Voir FIG. 3.

## FARCISSAGE DES SAUCISSES :

1. Placez l'enveloppe dans de l'eau tiède pendant 10 minutes avant de la glisser sur le cône à saucisses.
2. Placez le mélange dans la trémie et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position EN MARCHE (ON).
3. Utilisez le poussoir pour remplir la tête de broyage. L'enveloppe se remplira au fur et à mesure. Lorsque le boyau commence à se remplir, fermez l'extrémité à l'aide d'une ficelle. Répartissez la viande de façon uniforme à l'intérieur et torsadez régulièrement pour créer une chaîne de saucisses.
4. Une fois terminé, appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en position ARRÊT (OFF).
5. Débranchez l'appareil et suivez les instructions de nettoyage. Cet appareil comporte un « coupe-circuit » qui coupera automatiquement le courant d'alimentation en cas de surcharge.

## Si votre appareil cesse soudainement de fonctionner :

- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour mettre l'appareil hors tension et le laisser refroidir.
- Appuyez sur le bouton de court-circuit (situé au-dessous de l'appareil) pour réinitialiser le circuit. Vérifiez qu'il n'y a aucune obstruction.
- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour mettre l'appareil sous tension. S'il ne fonctionne pas, contactez notre service client au 1-877-258-6190.





## CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

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

## RECETTES

### Pain de jambon style souper d'église

Le hachis est une excellente façon d'utiliser les restes de viande cuite. On peut également utiliser les restes de bœuf braisé ou d'autres viandes. Un broyeur alimentaire est indispensable pour la préparation du hachis.

#### **PAIN DE JAMBON**

1 livre de jambon, haché	1 livre de saucisse de porc maigre, haché
2 tasses de miettes de pain	2 œufs, battus
1 tasse de crème sure	1/3 tasse d'oignons, hachés
2 c. à soupe de jus de citron	2 c. à thé de poudre de cari
1 c. à thé de moutarde sèche	1 c. à thé de gingembre moulu
1/8 c. à thé de noix de muscade	1/8 c. à thé de paprika

#### **SAUCE :**

½ tasse de sucre brun, tassé	¼ tasse d'eau
¼ tasse de vinaigre de cidre	1/8 c. à thé de poivre noir

Hachez le jambon et la saucisse dans le broyeur d'aliments. Dans un grand bol, mélangez délicatement tous les ingrédients. Façonnez-les en un pain de viande que vous placerez dans un moule peu profond allant au four. Faites cuire à découvert à 350°F (180°C) pendant 1 heure.

Dans une petite casserole, mélangez les ingrédients de la sauce et portez à ébullition. Videz la graisse du pain de jambon avant d'arroser de la sauce. Poursuivez la cuisson pendant 15 à 30 minutes en arrosant de temps en temps du jus ou jusqu'à ce que l'ensemble soit légèrement doré. Sert 8 personnes.

# RECETTES

## Condiment aux canneberges

Ce condiment aux canneberges accompagne à merveille tous les plats et sandwichs à la dinde et constitue un savoureux substitut à la sauce aux canneberges plus traditionnelle.

2 tasses de canneberges crues, 2 pommes lavées, épluchées et évidées, 1 grosse orange sans pépin, 2 tasses de sucre

Broyez les fruits dans votre broyeur d'aliments avec le disque de broyage moyen. Ajoutez le sucre. Mélangez bien. Laissez reposer à température ambiante jusqu'à dissolution du sucre puis réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Temps de préparation : 15 minutes

Boulettes de jambon

1 1/2 livre de jambon fumé, haché                    1 livre de porc, haché

1 livre de bœuf maigre, haché                    1 tasse de lait

2 œufs    1 1/2 tasse de miettes de biscuits graham 1 boîte

(10,75 oz/289 ml) de soupe aux tomates

¼ tasse de vinaigre de cidre                    1 tasse de sucre brun, tassé

1 c. à thé de moutarde sèche

Hachez les viandes ci-dessus dans le broyeur d'aliments. Alternez les types de viande pour faciliter le mélange.

Préchauffez le four à 350°F (180°C). Dans un grand bol, mélangez le jambon, le porc et le bœuf. Incorporez le lait, les œufs et les miettes de biscuits graham. Mélangez soigneusement.

Façonnez en boulettes de 2 pouces (5 cm) de diamètre que vous placerez dans un plat de 9 x 13 po (23 x 33 cm) allant au four.

Dans un bol de taille moyenne, mélangez soigneusement la soupe, le vinaigre et la moutarde sèche. Versez le tout sur les boulettes de viande.

Faites cuire à 350°F (180°C) pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 160°F (71°C). Sert 8 personnes.

Hachis traditionnel

Le hachis est une excellente façon d'utiliser les restes de viande cuite. On peut également utiliser les restes de bœuf braisé ou d'autres viandes. Un broyeur alimentaire est indispensable pour la préparation du hachis.

- Pommes de terre, épluchées et coupées en morceaux
- 1 oignon jaune, épluché et coupé en morceaux
- Sel et poivre au goût
- Bœuf cuit (ou autre viande)
- Huile de pépins de raisin ou huile d'olive

Divisez la viande, les pommes de terre et les oignons en parties égales et hachez-les en les alternant dans le broyeur d'aliments avec le disque de broyage moyen. Faites chauffer une grande poêle sur feu moyen. Ajoutez le hachis de façon à couvrir le fond de 1,25 cm d'épaisseur. Si vous avez plus de hachis à faire cuire, faites ceci plusieurs fois. Ajoutez plusieurs cuillères à soupe d'huile. Faites dorer le hachis en mélangeant de temps en temps. En cours de cuisson, ajoutez le sel et le poivre.

Temps de cuisson: environ 10 minutes ou lorsque le hachis est doré. Servez immédiatement accompagné de votre condiment préféré. Temps de préparation de 30 minutes.