Electric Food Grinder FG-100

Care/Use Guide

Broyeur d'aliments électrique FG-100

Guide d'entretien et d'utilisation

NESCO®

Your Key Ingredient™

NESCO®

Your Key Ingredient™

English

Français

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS 1
Parts List 2
Introduction 3
Operating Instructions 3-4
Operating Instructions - Making Sausage....5
Cleaning Instructions 6
Recipes 7-9
ONE YEAR LIMITED WARRANTY 9

Table des Matières

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS D'EMPLOI 10
Liste de Pièces 11
Introduction 12
Notice D'emploi....12-13
Notice D'emploi – Préparation de Saucisses....14
Instructions de Nettoyage 16
Recettes 16-18
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN 19

Technical Specifications

Specifications / Caractéristiques: 120V, 60Hz, 500W

"NESCO®" is a registered trademark of The Metal Ware Corp
"NESCO®" est une marque de commerce enregistrée
de la société The Metal Ware Corp

The Metal Ware Corp
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
Phone: 1 (800) 288-4545
nescocs@nesco.com

For more products and accessories visit
www.nesco.com
follow us on
#YourKeyIngredient

English

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not recommended for use by children.
4. Unplug appliance from power outlet when not in use, before assembly or disassembly of parts, and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact NESCO Customer Service for assistance.
6. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
7. Only use accessory attachments recommended by the manufacturer.
8. Do not use appliance outdoors or for other than intended use.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
10. Do not operate the appliance continuously for more than 15 minutes. Allow the appliance to cool for 15 minutes before second operation.
11. Do not use appliance to grind frozen foods or bones.
12. Operate appliance only when all parts are fully engaged and tightened.
13. To reduce risk ofinjury 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. Injury may result.

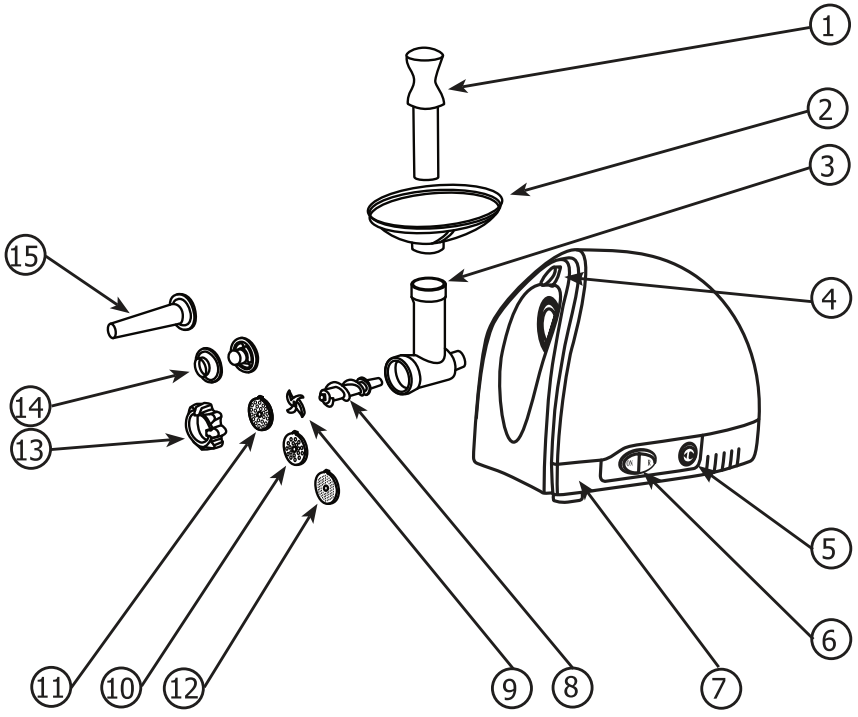
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

English

Parts List			
1	Food Pusher	9	Cutting Blade
2	Food Hopper	10	COARSE Grinding Disc (Lg.)
3	Grinding Head	11	MEDIUM Grinding Disc
4	Head Release Button	12	FINE Grinding Disc (Small)
5	Direction Control Switch	13	Ring Nut
6	ON / OFF / REVERSE Switch	14	Kebbe Making Accessory
7	Grinder Base	15	Sausage Cone (Long)
8	Feed Screw / Auger		



NESCO® Food Grinder - Introduction

With your own NESCO® Food Grinder, you control the ingredients. You control the amount of fats, salts and other additives. 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.

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 Grinder Base, following the instructions in the Cleaning Instructions.
4. Wipe the Grinder Base with a damp cloth. WARNING: TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD, NEVER IMMERSE THE MAIN BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Operating Instructions

Dual Safety Switch

The Dual Safety Switch feature helps to extend the life of the Grinder by preventing any sudden engagement from forward to reverse mode that could potentially damage the motor gears.

Forward Function

To operate the Grinder in Forward or Grind mode, press the ◀ arrow on the red Direction Control Switch and press the ON/OFF/REVERSE Switch into the "ON" position.

Reverse Function

If the Grinder becomes jammed during operation and Reverse mode is required, turn the Grinder off immediately. Press the ▷ arrow on the red Direction Control Switch and hold the ON/OFF/REVERSE Switch in the "R" position. Continue to hold the ON/OFF/REVERSE Switch in the "R" position until the food is cleared. Disassembly may be required to clear the food jam. If this happens, you should stop and unplug the appliance and wash all Grinding Head parts in hot water. Rinse, dry, and reassemble parts. NOTE: Always unplug the power cord from the electrical outlet before disassembling.

English

Operating Instructions (continued)

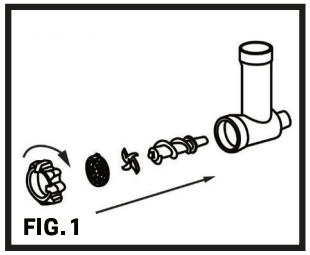


FIG. 1

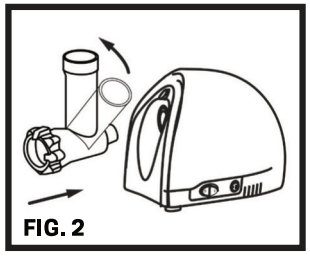


FIG. 2

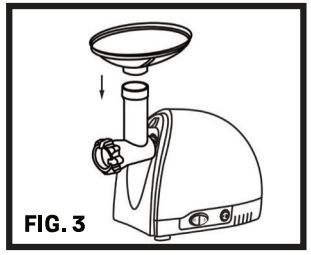


FIG. 3

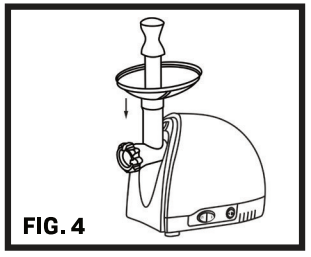


FIG. 4

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 food will not grind properly and Cutting Plate may be damaged.
4 - Place the Grinding Disc onto the Auger Shaft. (Make sure the projection of the Grinding Disc fits into the notches of the Grinding Head).
5 - Turn the Ring Nut on the Grinding Head. Keep nut loose, do not tighten until after attached to Grinder Base.
6 - Press Head Release Button and attach the Grinding Head to the Grinder Base. Tilt barrel to the right, insert and turn counter clockwise to lock. Barrel will be in straight upright position. **Refer to FIG. 2.**
7 - Tighten Ring Nut securely.
8 - Place the Food Hopper on the upright part of the Grinding Head. **Refer to FIG. 3.**
9 - Make sure ON/OFF/REVERSE 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 ON/OFF/REVERSE Switch to "ON". Always have the unit running before adding food.
12 - Cut food into strips or cubes slightly smaller than the Food Hopper opening.
13 - Place food into the Food Hopper and use Pushrod to gently feed food into the Auger **(Refer to FIG. 4)**. Do not force food into the Head and NEVER use fingers or tools not recommended by appliance manufacturer to feed food into Head.

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

14 - When you have finished grinding food, press ON/OFF/REVERSE Switch to "OFF", unplug from electrical outlet and clean by following cleaning instructions.

Operating Instructions (continued)

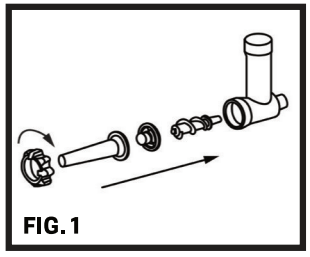


FIG. 1

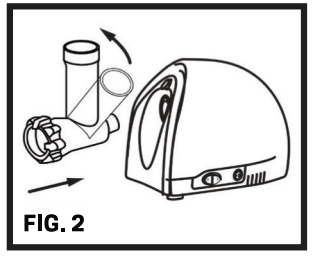


FIG. 2

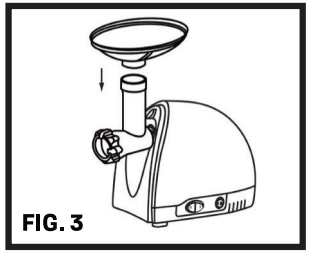


FIG. 3

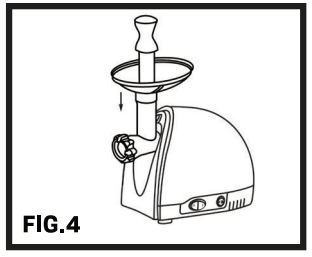


FIG.4

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 projections of the disc fit onto the notches of the Grinding Head).
4. Turn the Ring Nut on the Grinding Head. Keep nut loose, do not tighten until after attached to Grinder Base.
5 - Press Head Release Button and attach the Grinding Head to the base. Tilt barrel to the right, insert and turn counter clockwise to lock. Barrel will be in straight upright position. **Refer to FIG. 2.**
6 - Tighten Ring Nut securely.
7 - Place the Food Hopper on the upright part of the 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 turn on power.
3 - Use Pushrod to push mix into Grinder Head **(Refer to FIG. 4)**. 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 ON/OFF/REVERSE Switch to "OFF", unplug unit from electrical outlet and clean by following cleaning instructions.

English

Grinding Tips

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 happens turn off Grinder and unplug cord from outlet and follow the Cleaning Instructions. 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.

ACCESSORIES

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

Medium Cutting Plate—Use for grinding breakfast sausage, polish sausage and italian sausage, and fruits.

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

Kebbe Maker Attachment—Kebbe (or Kubbe) is a traditional Middle Eastern recipe comprised of a cylinder shell made from meat. The center is stuffed with a spiced minced lamb filling and the ends are sealed. These are then breaded and deep-fried. The Kebbe Maker Attachment makes it easier to shape the cylinder shell. We've included a Kebbe recipe in the recipe section of these instructions.

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.
- Hand 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

This is a great way to use up leftover ham and create an alternative to traditional meat loaf.

HAM LOAF

- 1 pound ham
- 1 pound lean pork sausage
- 2 cups soft bread crumbs
- 2 eggs, beaten
- 1 cup sour cream
- ⅓ cup onion, chopped
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 teaspoon curry powder
- 1 teaspoon dry mustard
- 1 teaspoon ground ginger
- ⅛ teaspoon nutmeg
- ⅛ teaspoon paprika

BASTING SAUCE:

- ½ cup brown sugar, packed
- ¼ cup water
- ¼ cup cider vinegar
- ⅛ teaspoon black pepper

Grind ham and sausage in the Food Grinder. In a large mixing bowl, gently combine all loafingredients. Form into a loaf, place in shallow baking pan. Bake, uncovered, at 350º F for 1 hour. Drain drippings from pan.

In small saucepan, combine ingredients for basting sauce, bring to a boil. After drippings have been drained, pour basting sauce over ham loaf. Then continue to bake for 15-30 minutes or until lightly browned, basting occasionally with pan juices. Prep Time: 10 minutes. Cook Time: 75 to 90 minutes. Yields: 8 servings

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
- 1 large seedless orange, peeled
- 2 apples, peeled and cored
- 2 cups sugar

Grind fruit in your Food Grinder using the Medium Cutting Disc. Add sugar, then mix well. Let stand at room temperature until sugar dissolves and then refrigerate until ready for use. Prep time: 15 minutes. Yields: 4 cups.

Recipes (Cont.)

Traditional Hash

Hash is great way to use up leftover pot roast or any other cooked meat. Use what you have on hand and in any quantity to suit your taste. What is most essential to making hash is a NESCO Food Grinder.

- Potatoes, peeled and quartered
- Cooked beef (or other meat)
- Salt and Pepper
- Yellow onion, peeled and quartered
- Cooking oil

Using the medium grinder disc, alternately grind the meat, potatoes and onions in equal portions.

Heat a large frying pan on medium heat. Add cooking oil, then add hash to pan. Cook for about 10 minutes or until brown, stirring occasionally. Add salt and pepper to taste.

Serve immediately with your favorite condiment. Prep Time: 30 minutes. Cook Time: approx. 10 minutes. Yields: Varies depending on your choice of portions.

Kebbe

Kebbe (or Kubbe) is a traditional Middle Eastern recipe. The Kebbe Maker Attachment that comes with your Food Grinder makes it easier to form the shells.

- 4oz bulgur wheat
- 12oz lean boneless lamb or beef
- 1 tbsp sunflower oil
- 1 small onion, finely diced
- 2 tbsp pine nuts
- ½ tsp ground allspice
- salt and freshly ground black pepper
- 2oz plain flour
- oil, for deep frying

Place the bulgur wheat in a saucepan, cover with water and bring to the boil. Simmer for 15 minutes, then drain and set aside.

Grind the lamb (or beef) using the Fine Cutting Plate on your Food Grinder into a bowl. Set aside. Heat the oil in a frying pan, add the onion and sauté for 5-6 minutes until lightly golden.

Add the pine nuts and cook for 30-60 seconds, until toasted. Stir in one-third of the ground meat and fry for about 10 minutes. Season with half the allspice, salt and freshly ground black pepper.

Add the drained bulgur wheat to the remaining ground meat and season generously with salt, pepper and the remaining allspice. Using a beater at low speed, mix together for 5 minutes. Add the flour and mix to incorporate thoroughly.

Recipes (Cont.)

Remove the Fine Cutting Plate from the Food Grinder and replace with the Kebbe Maker Accessory. Pass the bulgur mixture through the Kebbe Maker, cutting the tubing at 3 inch intervals. Lay the tubes on a tray.

To make the Kebbe balls, close one end of each tube, squeezing tightly to seal. Press 15ml (1 tbsp) of the cooked meat mixture into each tube and seal the open end.

Heat the oil for deep-frying, until moderately hot (160°C/325°F) and then fry the Kebbe balls, in batches, for 3-4 minutes, until golden. Keep warm in the oven until they are all cooked then serve immediately with a spicy yoghurt dressing. Prep Time: 20-30 minutes. Cooking Time: 30-60 minutes. Yields: up to 4 servings.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 or email at nescocs@nesco.com with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit replaced. Under this limited time warranty, we undertake to replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited time warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. This warranty is not transferable.LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited time warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the state or province of purchase.

Register your product on our website:
https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration
or fill in your warranty card and return it within one week
from date of purchase along with a copy of proof of purchase.
Send warranty card to:

FG-100 / NESCO Electric Food Grinder

C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

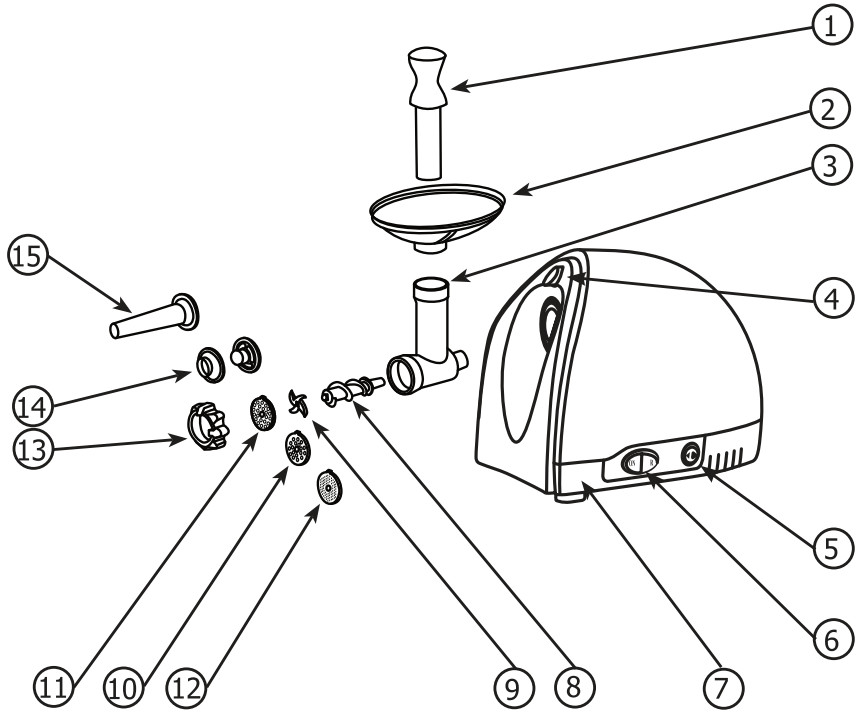
- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**
2. Pour prévenir les chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, y compris le cordon d'alimentation et la prise, dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants. L'utilisation de cet appareil est déconseillée aux enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en service, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer.
5. N'utilisez pas un appareil ménager dont le cordon ou la prise sont endommagés, après un dysfonctionnement ou ayant subi quelque dommage que ce soit. Contactez le service client necso pour obtenir de l'aide.
6. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
7. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour toute autre utilisation que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. N'utilisez pas l'appareil de façon continue pendant plus de 15 minutes. Laissez-le refroidir 15 minutes avant de poursuivre l'utilisation.
11. N'utilisez pas l'appareil pour broyer des aliments congelés ou des os.
12. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont bien enclenchées et serrées.
13. Pour réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil, veillez à bien tenir les mains, cheveux, vêtements et ustensiles éloignés des pièces mobiles pendant l'utilisation.
14. N'alimentez JAMAIS l'appareil à la main. Utilisez toujours le POUSSOIR.
15. Placez l'appareil sur une surface plane et robuste avant de l'utiliser.
16. N'utilisez pas vos doigts pour ôter la nourriture du disque de décharge d'élément lorsque l'appareil fonctionne. Cela pourrait entraîner des blessures comme des coupures.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée : Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.
Directives relatives au cordon court : Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

Pièces			
1	Poussoir Pièces Almacenamiento	9	Couteau Hachoir
2	Trémie d'alimentation	10	Disque de Broyage ÉPAIS
3	Tête de broyage	11	Disque de Broyage MOYEN
4	Bouton de Déverrouillage de tête	12	Disque de Broyage FIN
5	Commande de Direction Bouton	13	Écrou de Blocage
6	MARCHE / ARRÊT / MARCHE ARRIÈRE Bouton	14	Kebbe Faisant Accessoire
7	Socle du Broyeur	15	Cône à Saucisses
8	Vis d'alimentation/ Vis sans fin		



Introduction

Introduction – Avec votre broyeur d'aliments NESCO®, vous contrôlez vos ingrédients et les quantités de lipides, sels et autres additifs pour une alimentation plus saine. Vous pouvez réaliser vos propres tartinades pour sandwich avec morceaux, hors-d'œuvre salés, bonnes soupes consistantes, condiments et saucisses maison. Ces plats et bien d'autres sont faciles à préparer pour vous et vos amis. Vous pouvez confectionner vos saucisses à partir de vos recettes préférées. Vous trouverez aisément les ingrédients et les boyaux dans le magasin près de chez vous.

Avant la première utilisation

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

Notice d'emploi

L'interrupteur double sécurité

La fonction de l'interrupteur double de sécurité permet de prolonger la durée de vie de la Meuleuse en empêchant tout enclenchement soudain du mode avant au mode arrière qui pourrait endommager les engrenages du moteur.

La fonction Avant

Pour utiliser la Meuleuse en mode avant ou en mode Meulage, appuyez sur la flèche sur le commutateur de contrôle de direction rouge puis sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/INVERSE en position « MARCHE ».

La fonction inverse

Si la meuleuse se coince pendant le fonctionnement et que le mode inverse est requis, mettez-la immédiatement hors tension. Appuyez sur la flèche du commutateur de contrôle de direction rouge et maintenez le commutateur MARCHE/ARRÊT/INVERSE en position « R ». Continuez à maintenir l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/INVERSE en position « R » jusqu'à ce que les aliments soient nettoyés. Le désassemblage peut être nécessaire pour dégager le bourrage des aliments. Si cela se produit, vous devez arrêter et débrancher l'appareil et laver toutes les pièces de la Tête de meulage à l'eau chaude. Rincez, séchez et réassemblez les pièces. REMARQUE : débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant avant le désassemblage.

Notice d'emploi (suite)

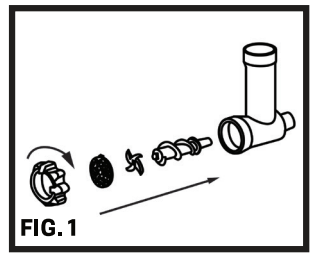


FIG. 1

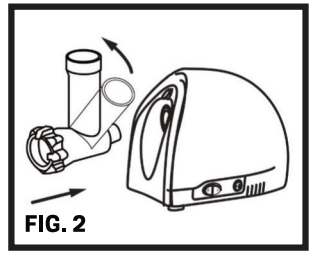


FIG. 2

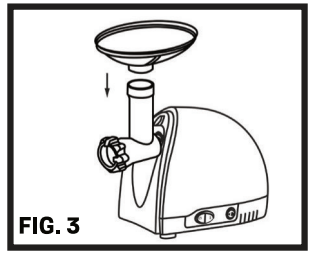


FIG. 3

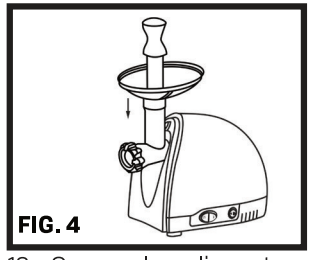


FIG. 4

1 - Placez l'appareil sur une surface de travail plane et stable.

2 - Insérez la tarière dans la tête de meulage, l'extrémité motrice en premier. **Voir la FIG. 1.**

3 - Placez la lame de coupe sur la tige de la tarière. (Les arêtes de coupe doivent faire face au Disque de coupe). Assurez-vous que la lame repose sur le côté 'carrée' de la tarière, sinon les aliments ne moudront pas correctement et la plaque de coupe pourrait être endommagée.

4 - Placez le Disque de meulage sur la tarière. (Assurez-vous que la projection du disque de meulage s'insère dans les encoches de la tête de meulage).

5 - Tournez la bague sur la tête de meulage. Ne serrez pas l'écrou, ne serrez pas avant d'être fixé à la base de la Meuleuse.

6 - Appuyez sur le bouton de dégagement de la tête et fixez la tête de meulage à la base de la meuleuse. Inclinez le cylindre à droite, insérez et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller. Le baril sera en position droite. **Voir la FIG. 2**

7 - Serrez bien la bague.

8 - Placez la trémie sur la partie droite de la tête de meulage. **Voir la FIG. 3**

9 - Assurez-vous que l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/INVERSE est en position « ARRÊT » et insérez la fiche dans une prise de courant de 120 volts.

10 - Placez un grand bol peu profond ou une assiette sous la tête de meulage pour récupérer les aliments.

11 - Mettez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/INVERSE en « MARCHE ». Laissez toujours l'appareil en marche avant d'ajouter des aliments.

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

13 - Placez les aliments dans la trémie et utilisez la tige pour introduire doucement les aliments dans la tarière **(Voir la FIG. 4).** Ne forcez pas les aliments dans la tête et n'utilisez JAMAIS les doigts ou des outils non recommandés par le fabricant de l'appareil pour introduire les aliments dans la tête. IMPORTANT! NE METTEZ JAMAIS VOS DOIGTS DANS L'OUVERTURE DE LA TRÉMIE D'ALIMENTATION LORS DE L'ASSEMBLAGE

14 - Lorsque vous avez terminé de broyer les aliments, mettez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/INVERSE sur « ARRÊT », débranchez l'appareil de la prise de courant et nettoyez-le en suivant les instructions de nettoyage.

Notice d'emploi (suite)

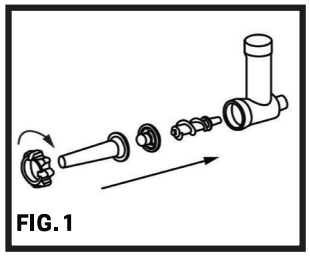


FIG. 1

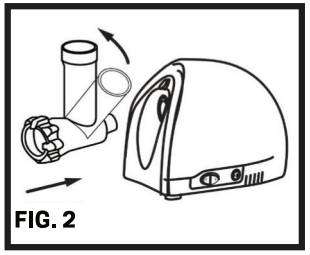


FIG. 2

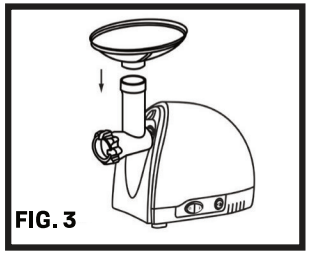


FIG. 3

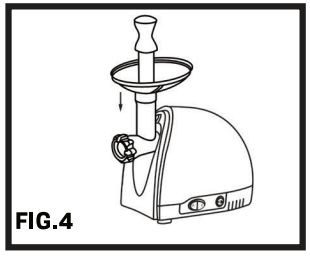


FIG.4

FAIRE DES SAUCISSES:

1 - Insérez la tarière dans la tête de meulage, l'extrémité motrice en premier. **Voir la FIG. 1.**

2 - Placez la lame de coupe et le disque de coupe sur la tige de la tarière.

3 - Placez le cône de saucisse sur la tête à mouture et vissez légèrement la bague sur la tête à hacher. (Assurez-vous que les saillies du disque s'adaptent aux encoches de la tête de meulage).

4. Tournez la bague sur la tête de meulage. Ne serrez pas l'écrou, ne serrez pas avant d'être fixé à la base de la Meuleuse.

5 - Appuyez sur le bouton de dégagement de la tête et fixez la tête de meulage à la base. Inclinez le cylindre à droite, insérez et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller. Le baril sera en position droite. **Voir la FIG. 2**

6 - Serrez bien la bague.

7 - Placez la trémie sur la partie droite de la tête de meulage. **Voir la FIG. 3**

FARCIR LES SAUCISSES:

1 - Placez le boîtier dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Ensuite, faites glisser la peau humide sur le cône de saucisse.

2 - Placez le mélange dans le bac à nourriture et faites marcher l'appareil.

3 - Utilisez la tige pour pousser le mélange dans la tête de la meuleuse **(Voir FIG. 4)**. Lorsque vous poussez le mélange dans la tête, votre boîtier sera bourré. Lorsque le boîtier commence à se remplir, attachez la fin avec une ficelle. Répartissez uniformément la viande dans l'enveloppe et tournez-la en chaînes pendant le remplissage.

4 - Une fois terminé, mettez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT/INVERSE sur « ARRÊT », débranchez l'appareil de la prise de courant et nettoyez-le en suivant les instructions de nettoyage.

Suggestions pour le broyage

Viande et poisson crus — Ces aliments auront une perte minimale de jus s'ils sont complètement refroidis avant d'être broyés. Lors du meulage de grandes quantités, des graisses peuvent s'accumuler à l'intérieur de la tête de broyage. Si cela se produit, éteignez la meuleuse et débranchez le cordon de la prise et suivez les instructions de nettoyage. Après avoir haché la viande, vous pouvez nettoyer la tête en broyant une tranche de pain.

Enlevez tous les os, tendons durs, coquilles de noix, etc. avant de broyer.

Noix— Utilisez la plaque de coupe épaisse et introduisez les noix dans la tête de broyeur lentement. Si possible, alternez avec d'autres ingrédients, tels que des fruits ou des légumes séchés.

ACCESSOIRES

Plaque de coupe fine— Utilisez cette option pour obtenir une texture finement moulue, telle que des tartinades, des aliments pour bébés ou des hamburgers.

Plaque de coupe moyenne— À utiliser pour moudre de la saucisse de petit déjeuner, de la saucisse polonaise et de la saucisse italienne, ainsi que des fruits.

Plaque de coupe épaisse— À utiliser pour les textures grossièrement moulues, telles que les noix, les légumes ou la viande hachée pour le chili.

Accessoire à Kebbe—Le Kebbe (ou Kubbe) est une recette traditionnelle du Moyen-Orient comprenant une coque cylindrique en viande. Le centre est rempli d'une garniture d'agneau hachée épicée et les extrémités sont scellées. Ceux-ci sont ensuite panés et frits. L'accessoire à Kebbe facilite la mise en forme de la coque cylindrique. Nous avons inclus une recette de Kebbe dans la section Recette de ces instructions.

Conseils d'entretien et de Nettoyage

- Avant le nettoyage, éteignez tous les commutateurs, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon non pelucheux.
- Ne placez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Lavez toutes les pièces, à l'exception de la base du broyeur, à la main dans de l'eau savonneuse chaude, rincez-les et laissez-les sécher. **REMARQUE : LES PIÈCES NE SONT PAS ADAPTÉES À LA LAVE-VAISSELLE.**
- Faites attention lorsque vous manipulez la lame de coupe.
- La lame de coupe et les plaques de coupe doivent être enduites d'huile de cuisson après le lavage et le séchage. Enveloppez dans du papier sulfurisé pour éviter la corrosion.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Français

Recettes

Souper au jambon

C'est un excellent moyen d'utiliser les restes de jambon et de créer une alternative au pain de viande traditionnel.

Pain de jambon

- 1 livre de jambon
- 1 livre de saucisse de porc maigre
- 2 tasses de chapelure
- 2 oeufs battus
- 1 tasse de crème sure
- ⅓ tasse d'oignon haché
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillère à café de moutarde sèche
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- ⅛ cuillère à café de noix de muscade
- ⅛ cuillère à café de paprika

Sauce à badigeonner:

- ½ tasse de cassonade, emballée
- ¼ tasse d'eau
- ¼ tasse de vinaigre de cidre
- ⅛ cuillère à café de poivre noir

Moulez le jambon et les saucisses dans le moulin à légumes. Dans un grand bol, associez doucement tous les ingrédients du pain. Formez un pain et placez dans un plat peu profond. Cuisez au four, à découvert, à 350 ° F pendant 1 heure. Égouttez le jus de cuisson.

Dans une petite casserole, combinez les ingrédients pour la sauce à badigeonner, portez à ébullition. Après égouttage, versez la sauce à badigeonner sur le pain au jambon. Continuez ensuite à cuire pendant 15-30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Temps de préparation : 10 minutes. Temps de cuisson : 75 à 90 minutes. Donne : 8 portions

Recettes

Confiture fraîche de canneberges

C'est une délicieuse saveur de canneberges pour accompagner tous les plats à base de dinde et de sandwiches, et une alternative savoureuse à une sauce plus traditionnelle aux canneberges.

- 2 tasses de canneberges crues, lavées
- 1 grosse orange sans pépins, pelée
- 2 pommes, pelées et évidées
- 2 tasses de sucre

Broyez les fruits dans votre moulin à aliments à l'aide du disque de coupe moyenne. Ajoutez le sucre, puis mélangez bien. Laissez reposer à la température ambiante jusqu'à ce que le sucre se dissolve, puis réfrigérez jusqu'au moment de servir. Temps de préparation : 15 minutes. Donne: 4 tasses.

Hachis traditionnel

Le hachis est un excellent moyen d'utiliser les restes de rôti ou toute autre viande cuite. Utilisez ce que vous avez sous la main et dans n'importe quelle quantité à votre goût. Ce qui est le plus essentiel pour faire du hachis est un moulin à aliments NESCO.

- Pommes de terre, pelées et coupées en quatre
- Oignons jaunes, pelées et coupées en quartiers
- Bœuf cuit (ou autre viande)
- Huile de cuisson
- Sel et poivre

À l'aide du disque moyen, hachez alternativement la viande, les pommes de terre et les oignons.
Chauffez une grande poêle à frire à feu moyen. Ajoutez l'huile de cuisson, puis ajoutez le hachis dans la casserole. Cuisez environ 10 minutes ou jusqu'à coloration brune, en remuant de temps en temps. Salez et poivrez au goût.

Servez immédiatement avec votre condiment préféré. Temps de préparation : 30 minutes. Temps de cuisson : env. 10 minutes. Donne : Varie en fonction de votre choix de portions.

Kebbe

Kebbe (ou Kubbe) est une recette traditionnelle du Moyen-Orient. L'accessoire à Kebbe fourni avec votre moulin à nourriture facilite la formation des coquilles.

- 4 oz de boulgour
- 12 oz d'agneau ou de bœuf désossé maigre
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 petit oignon, coupé en petits dés
- 2 c. à soupe de pignons de pin
- ½ c. à café de piment de la Jamaïque
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 oz de farine nature
- Huile, pour la friture

Français

Recettes

Mettez le boulgour dans une casserole, couvrez d'eau et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 15 minutes, égouttez et laissez à côté.

Dans un bol, broyez l'agneau (ou le bœuf) à l'aide de la plaque à coupe fine de votre hachoir. Mettez de côté. Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez l'oignon et faites sauter pendant 5-6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.

Ajoutez les pignons et cuisez pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ce que grillé. Incorporez un tiers de la viande hachée et faites frire environ 10 minutes. Assaisonnez avec la moitié du piment, du sel et du poivre noir fraîchement moulu.

Ajoutez le boulgour égoutté au reste de la viande hachée et assaisonnez généreusement avec du sel, du poivre et le reste des épices. À l'aide d'un batteur à basse vitesse, mélangez le tout pendant 5 minutes. Ajoutez la farine et mélangez pour bien incorporer.

Retirez la plaque de coupe fine du broyeur d'aliments et remplacez-la par l'accessoire à Kebbe. Passez le mélange de boulgour dans l'appareil à Kebbe en coupant le tube à intervalles de 3 pouces. Posez les tubes sur un plateau.

Pour faire les boules de Kebbe, fermez une extrémité de chaque tube en serrant bien pour sceller. Pressez 15 ml (1 c. à soupe) du mélange de viande cuite dans chaque tube et scellez l'extrémité ouverte.

Faites chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle soit moyennement chaude (160° C/325° F), puis faites cuire les boulettes de Kebbe de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Gardez au four jusqu'à ce qu'ils soient tous cuits, puis servez immédiatement avec une vinaigrette au yaourt épicée. Temps de préparation : 20-30 minutes. Temps de cuisson : 30 à 60 minutes. Donne : jusqu'à 4 portions.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

La Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre service client au 1-800-288-4545 ou envoyez un e-mail à nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. En vertu de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est annulée si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable. LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES : À l'exception de la garantie à durée limitée et des recoursexpressément indiqué ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, les obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie , réclamations légales, négligence ou autre délit ou toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autres. L'acheteur convient qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne sera responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais et dépenses accessoires résultant de toute violation de cette garantie, même prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Enregistrez votre produit sur notre site Web :
https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration
ou remplissez votre carte de garantie et renvoyez-la sous une semaine
à partir de la date d'achat avec une copie de la preuve d'achat.
Envoyer la carte de garantie à :

FG-100 / Broyeur d'aliments électrique

C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
USA

Customer Satisfaction™

THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

We have been developing and producing kitchen appliances for over 100 years and are grateful for customers like you.

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

For more products or recipes, visit nesco.com.

Follow us on

67546 © (6/22) 2022 The Metal Ware Corp.
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.
Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.