Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Electric Meat Grinder **MG-220C**

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the Instruction Book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

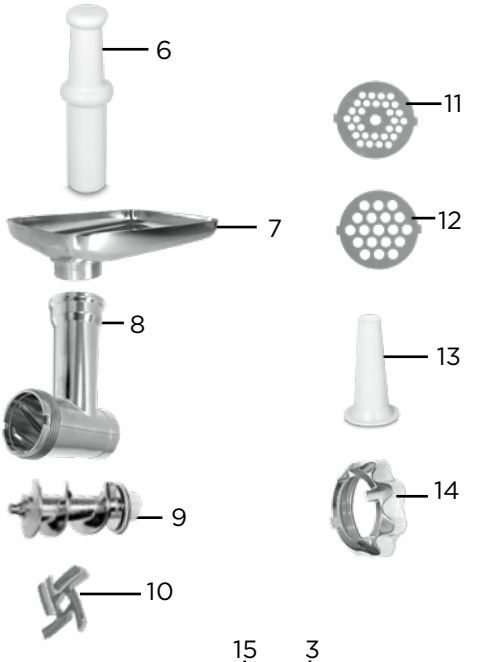
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **TURN THE APPLIANCE OFF, THEN UNPLUG FROM THE OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS AND BEFORE CLEANING. TO UNPLUG, GRASP THE PLUG AND PULL FROM THE OUTLET. NEVER PULL FROM THE POWER CORD.**
3. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
8. Never feed food by hand; always use the pusher. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving discs during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the Cuisinart® Electric Meat Grinder.
9. Do not use outdoors, or use for other than its intended use.
10. **WARNING – THE CUTTING BLADE IS SHARP; HANDLE WITH CARE BOTH WHEN USING AND WHEN CLEANING.**
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, come into contact with sharp edges, or touch hot surfaces.
12. Do not pull on the power cord to disconnect.
13. Never plug in the appliance where water may flood the area.
14. Place the appliance on a firm and stable surface.
15. **NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE FOOD CHUTE (GRINDER/ FEEDER HEAD) WHILE GRINDER IS IN OPERATION.**
16. Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc.,
    where it can be pushed off or fall.
17. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
18. Never use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
19. Do not use fingers to scrape food away from cutting blade while appliance is plugged in. Laceration may result.
20. Use the unit only when completely assembled.
21. Do not leave the Cuisinart® Electric Meat Grinder unattended while it is running.
22. Before using for the first time, remove all packaging and wash and dry parts.
23. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug
    will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit the outlet perfectly, reverse the plug. If it should still not fit, contact a qualified electrician. Do not
    modify the plug in any way.
24. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CONTENTS

Important Safeguards 2
Features 3
Assembling 4
Cleaning and Maintenance 5
Tips and Hints 6
Recipes 6
Warranty 14



FEATURES

1. ON/OFF switch
2. REVERSE switch
3. Motor housing
4. Attachment opening
5. Drawer for storage
6. Food pusher
7. Aluminum hopper
8. Grinder/Feed screw pin
9. Feed screw pin
10. Cutting blade
11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (coarse)
13. Sausage attachment
14. Screwing ring nut
15. Grinder/feeder head releasing button
16. Power cord (not shown)



ASSEMBLING

Make sure unit is unplugged while assembling.

Assemble the meat grinder feeder head prior to attaching to the housing.

1. Insert the feed screw pin into the open end of the attachment.



2. Place the cutter with the flat side facing out toward you over the feed screw pin (this is an important step or the meat grinder will not work).



3. Place the grinding plate over the cutter on the feed screw pin.



4. Screw on the ring nut by turning it clockwise and hand tighten.
5. Fit the hopper onto the top of the meat grinder and put a mixing bowl under the grinder to catch food.
6. Insert grinder/feeder head tightly into attachment opening. Twist onto lock.
7. Use the food pusher to gently feed food, one piece at a time. Do not force the food into the grinder/feeder head.

CUTTING PLATES

Medium Cutting Plate – Great for ground meat used in soups, or for relishes

Coarse Cutting Plate – Great for ground meat used in chili and sausages, or for vegetables

THESE PLATES ARE NOT DISHWASHER SAFE. PLEASE HAND-WASH ONLY!

DRY COMPLETELY AND COAT IN VEGETABLE OIL.

NOTE – REVERSE SWITCH

If the motor slows or stops, change to "Immediately switch off the Cuisinart Electric Meat Grinder. Press the REVERSE button to push the food in the opposite direction. Press the ON/OFF switch to turn the Electric Meat Grinder on again.

HOW TO USE

1. Before first use, wash and dry all parts of the Cuisinart® Electric Meat Grinder.
2. Place the Cuisinart® Electric Meat Grinder on a stable work surface.
3. Make sure the unit is off.
4. Secure the meat grinder assembly to the unit.
5. Insert plug into wall outlet.
6. Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinder tube to catch food.
7. Switch appliance ON. The Cuisinart Electric Meat Grinder must ALWAYS be ON before adding food.
8. Place food on the hopper and use pusher to feed food through opening.

SAUSAGE MAKER

Assembling Sausage Maker Attachment

Assemble the sausage maker attachment prior to attaching to the housing.

1. Insert the feed screw pin into the open end of the grinder.



2. Place the sausage nozzle onto the ring nut and screw it onto the meat grinder nozzle by turning it clockwise and hand tighten.



TO MAKE SAUSAGES

The sausage attachments allow you to blend meats and spices for homemade sausages.

1. If you have purchased dry casings, they must be soaked in cold water until they become soft and pliable, and then rinsed under lukewarm water, being sure that the water is running *through* the casings. Assemble the Electric Meat Grinder with sausage maker attachment per instructions on page 4–5.
2. Grind meat and seasonings of your choice, following the instructions on page 4.
3. Place ground meat in the hopper and turn the unit ON. Push the meat into the die-cast hopper opening with pusher until the mixture appears at the end of the sausage attachment. Turn the unit OFF and tie a knot at the end of the 2-inch (5 cm) casing overhang.
4. Turn unit ON and feed more ground meat into the die-cast hopper opening until all the meat has been used or the casing is approximately 2 inches (5 cm) from being completely full.
5. Turn unit OFF, remove the end of the casing from the sausage attachment, and tie a knot in the open end of the casing. Use a knife or needle to poke holes in the length of sausage to let out air bubbles.
6. Sausages can be made to the desired length by twisting the casing at intervals.

NOTE: To avoid over-stretching and splitting the casing, do not make the sausages too thick. The meat mixture will expand slightly during cooking.

To Form Individual Sausages

1. Lay long sausage on flat tray and poke hole all over with a sharp object, similar in size to a needle or cake tester, to prevent air pockets from forming.
2. Twist into sausages – you choose the size – by twisting each "sausage" first forward, then backward, to prevent them from untwisting.
3. Pierce any air pockets you see.
4. For best results, dry uncovered in refrigerator for about 6 hours, then flip and dry another 6 hours before cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Press the grinder / feeder head release button, twist the feeder head to unlock and detach the feeder head.
2. Remove the ring nut.
3. Disassemble and wash each part in warm, soapy water. Dry all of the parts thoroughly. Do not put any of the metal parts in a dishwasher. Pusher is top rack dishwasher safe.
4. Reassemble.
5. Wipe the grinding plates with vegetable oil and wrap each plate with greaseproof paper. This will prevent discoloring/ rusting.
6. Store the sausage attachment in feeder head and grinding plates inside the storage drawer.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TIPS AND HINTS

A wide variety of meat dishes, homemade sausages, chunky spreads, relishes, and purées are all great ways to use the meat grinder. With your own meat grinder you know exactly what is going into your food. You are able to control the ingredients you use such as cuts of meat, fat, salt and spices.

For grinding:

- Meat should be very well chilled before grinding. Should meat heat up while grinding, pause and re-chill meat before grinding again. Keeping the meat below 45°F (7.2°C) is ideal for grinding and sausage making.
- Cut meat into small 1- to 2-inch (2.5 to 5 cm) cubes for grinding, removing any skin, but keeping all of the fat.
- Fatty, cheaper cuts of meat are perfect for the grinder. Fat gives flavour and juiciness to ground meats and sausages.
- Coarse plate – Use for coarse-ground textured items such as coarsely ground beef for chili, relishes, sauces and salsas.
- Medium plate – Use for medium-ground textured items, such as medium-ground meat for sausage, meatballs or meatloaf.
- Be sure to refrigerate any ground meats immediately. Cook or freeze within 1 or 2 days.
- If grinding bread for breadcrumbs, make sure to use dry or toasted bread.
- When grinding meats or filling sausages: After the last piece of meat has gone through the chute, place a slice of bread through the machine in order to clear the last bit of ground meat or to clear the sausage nozzle of ground meat.

For making sausages:

- Soak natural casings in water for at least 30 minutes to an hour and then allow lukewarm water to run through the entire casing to remove any excess salt.
- Be sure to fill the entire casing and then prick all over to release air before twisting into individual links.
- For casings, 2 feet of medium hog casings accommodates 1 pound (454 g) of meat.
- Casings can be difficult to find. The best places to try are either your local butcher or websites geared to sausage making.
- Taste your mixture first before stuffing into casings. Cook a small amount of the mix in a skillet until it's cooked through.

RECIPES

Breakfast Sausage 6
Chicken and Apple Sausage 7
Sweet Italian Sausage 7
Chorizo 8
Duck Sausage 8
Lamb Merguez 8
Spicy Venison Sausage 9
Spicy Green Chile and Chicken Sausage 9
Simply Rich Burgers 10
Mediterranean Lamb Sliders 10
Chicken Burgers with Mango-Avocado Salsa 10
Bolognese 11
Meatballs 11
Super Chili 12
Turkey Meatloaf 12

Breakfast Sausage

These savoury and sweet sausages make a welcome addition to the breakfast table.

Makes 3 pounds (1.36 kg) of sausage, about 25, ¼-cup (60 ml) patties

3 pounds (1.36 kg) pork shoulder, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
1 garlic clove, finely chopped
2 tablespoons (30 ml) fresh sage, chopped
½ teaspoon (2.5 ml) fresh thyme, chopped
1 tablespoon (15 ml) kosher salt
2 tablespoons (30 ml pure maple syrup

2 tablespoons (30 ml) light brown sugar

1. Mix ingredients together well in a large stainless steel bowl. Cover with plastic wrap and place in refrigerator overnight.

2. Once the meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder to ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or follow the instructions on page 5 to make into sausage links.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving: Calories 146 (69% from fat) · Carb. 2g · Pro. 9g · Fat 11g Sat. fat 4g · Chol. 39mg · Sod. 320mg Calc. 5mg · Fiber 0g

Chicken and Apple Sausage

The apples add some extra sweetness and flavour to this morning sausage.

Makes 3 pounds (1.36 kg) of sausage, about 25, ¼-cup (60 ml) patties

3 pounds (1.36 kg) boneless, skinless chicken thighs, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
2 apples (about 14 ounces [397 g]), peeled, cored and cut into ½-inch (1.25 cm) cubes
1 small shallot (about 2 to 3 ounces [57 to 85 g]), finely chopped
2 tablespoons (30 ml) pure maple syrup
2 teaspoons (10 ml) kosher salt
½ teaspoon (2.5 ml) freshly ground pepper

1. Mix ingredients together well in a large stainless steel bowl. Cover with plastic wrap and place in refrigerator overnight.

2. Once the meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or follow the instructions on page 5 to make into sausage links.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving: Calories 120 (45% from fat) · Carb. 4g · Pro. 13g · Fat 6g Sat. fat 2g · Chol. 71mg · Sod. 373mg Calc. 11mg · Fiber 0g

Sweet Italian Sausage

Simple ingredients make up this favourite, all-purpose sausage.

Makes about 3 pounds (1.36 kg) of sausage, 15–16 sausage links or about 24, ¼-cup (60 ml) patties

3 pounds (1.36 kg) pork butt, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
2 garlic cloves, finely chopped
2 tablespoons (30 ml) fennel seeds, toasted
3 tablespoons (45 ml) fresh parsley, chopped
2¼ teaspoons (11 ml) kosher salt
1 teaspoon (5 ml) paprika
1 teaspoon (5 ml) fresh ground black pepper
2 tablespoons (30 ml) dry white wine

1. Mix ingredients together well in a large stainless bowl. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator overnight.

2. Once meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or follow the instructions on page 5 to make into sausage links.

** For Hot Italian Sausage: Add 1 to 2 teaspoons (5 to 10 ml) of crushed red pepper to the mixture.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving: Calories 217 (45% from fat) · Carb. 1g · Pro. 28g Fat 11g · Sat. fat 4g · Chol. 97mg · Sod. 388mg Calc. 18mg · Fiber 0g

Chorizo

Who knew that tasty chorizo was so easy to make at home? Chorizo makes an excellent taco filling; just brown the loose sausage well on the stove for delicious results.

Makes about 3 pounds (1.36 kg) of sausage

3 pounds (1.36 kg) pork shoulder, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
3 garlic cloves, finely chopped
2 tablespoons (30 ml) ancho chile powder
1 tablespoon (15 ml) paprika
1 tablespoon (15 ml) kosher salt
2 teaspoons (10 ml) ground cumin
1 teaspoon (5 ml) dried oregano
2 teaspoons (10 ml) apple cider vinegar
½ teaspoon (2.5 ml) freshly ground black pepper
¼ teaspoon (1 ml) cayenne pepper

1. Mix ingredients together well in a large stainless bowl. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator overnight.

2. Once meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the medium plate. Turn meat grinder ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or follow the instructions on page 5 to make into sausage links.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving:
Calories 201 (40% from fat) · Carb. 2g · Pro. 27g · Fat 9g Sat. fat 3g · Chol. 88mg Sod. 777mg Calc. 23mg · Fiber 1g

Duck Sausage

This sausage makes an easy yet elegant dinner paired with some French lentils and lightly dressed greens.

Makes 2 pounds (907 g) of sausage, about 16, ¼-cup (60 ml) patties

2 pounds (907 g) skinless, boneless duck, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
2 teaspoons (10 ml) juniper berries, crushed with the side of a knife
2 garlic cloves, finely chopped
1 teaspoon (5 ml) fresh thyme, finely chopped
1 tablespoon (15 ml) port wine
1½ teaspoons (7.5 ml) kosher salt

1. Mix ingredients together well in a large stainless steel bowl. Cover with plastic wrap and place in refrigerator overnight.

2. Once the meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or follow the instructions on page 5 to make into sausage links.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving:
Calories 230 (88% from fat) · Carb. 0g · Pro. 7g Fat 22g · Sat. fat 8g · Chol. 43mg · Sod. 257mg Calc. 7mg · Fiber 0g

Lamb Merguez

Merguez sausage, with North African origins, gets its spice and heat from harissa. Depending on how hot you like it, you can always increase the amount or add a bit of cayenne.

Makes 2¾ pounds (1.25 kg) sausage, about 16, ¼-cup (60 ml) patties

2¾ pounds (1.25 kg) lamb shoulder, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
¼ cup (60 ml) harissa
2 tablespoons (30 ml) sweet paprika
2 teaspoons (10 ml) kosher salt
1 teaspoon (5 ml) ground cumin
2 garlic cloves, chopped

1. Mix ingredients together well in a large stainless steel bowl. Cover with plastic wrap and place in refrigerator overnight.

2. Once the meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or follow the instructions on page 5 to make into sausage links.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving:
Calories 109 (37% from fat) · Carb. 1g · Pro. 16g Fat 4g · Sat. fat 1g · Chol. 51mg · Sod. 347mg Calc. 11mg · Fiber 0g

Spicy Venison Sausage

Adding some pork butt makes the sausage a little moister, but you may use all venison if you wish.

Makes 4 pounds (1.8 kg) of sausage

3 pounds (1.36 kg) venison
1 pound (454 g) pork butt
1 garlic clove, peeled and minced
1½ tablespoons (25 ml) kosher salt
1½ tablespoons (25 ml) freshly ground pepper
2 teaspoons (10 ml) sweet paprika
1 teaspoon (5 ml) honey
1 teaspoon (5 ml) cayenne pepper
½ teaspoon (2 ml) rubbed sage
½ teaspoon (2 ml) savoury

1. Remove any visible gristle from meat. Cut meat into 1-inch (2.5 cm) cubes. Place in a large bowl and add the remaining ingredients. Stir well to combine. Cover and refrigerate for at least 8 hours and up to 24 hours.

2. Assemble Cuisinart® Electric Meat Grinder with the medium cutting plate. Grind meat, mixing venison and pork evenly while grinding. Ground meat may be stuffed into prepared casings (follow the instructions on page 5) or formed into patties. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double-wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving – internal temperature should register 160°F (71°C) when tested with an instant-read thermometer.

3. Sausage may also be smoked in a homestyle smoker. Use wood flavour of your choice; suggestions would include hickory or mesquite. Recommended smoking temperature is 175F°–200°F (79°C - 93°C), and smoking time should be 4 to 6 hours. Cook or smoke sausage thoroughly before serving – internal temperature should register 160°F (71°C) when tested with an instant-read thermometer.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving:
Calories 147 (34% from fat) · Carb. 1g · Pro. 23g Fat 5g · Sat. · Fat 2g · Chol. 33mg · Sod. 686mg Calc. 15mg · Fiber 0g

Spicy Green Chile and Chicken Sausage

Jalapeño and green chiles give these sausages a nice kick.

Makes about 3 pounds (1.36 kg) of sausage or 15 sausage links

3 pounds (1.36 kg) boneless, skinless chicken thighs, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
3 garlic cloves, chopped
½ cup (125 ml) loosely packed cilantro, chopped
2 large jalapeño peppers, chopped
4 cans (4 ounces [113 g] each) chopped green chiles, well drained
1 tablespoon (15 ml) kosher salt
1 tablespoon (15 ml) tequila

1. Mix ingredients together well in a large stainless bowl. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator overnight.

2. Once meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the medium plate. Turn meat grinder ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into patties, use crumbled or follow the instructions on page 5 to make into sausage links.

Nutritional information per 4-ounce (113 g) serving:
Calories 117 (28% from fat) · Carb. 1g · Pro. 18g · Fat 4g Sat. fat 1g · Chol. 75mg · Sod. 616mg Calc. 31mg · Fiber 1g

Simply Rich Burgers

These simple burgers get their "richness" and flavour from the short ribs. Play with the ratioof the two meats if you prefer a leaner burger.

Makes about 10 burgers

2 pounds (0.9 kg) sirloin roast, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
2 pounds short ribs, bones removed and cut into 1-inch (2.5 cm) cubes

1. Assemble the meat grinder fitted with the coarse or medium plate. Turn meat grinderON and grind the meat into a mixing bowl.

2. Form into patties, being careful not to overwork. Cook burgers on the grill or a heavy-bottomed pan, about 4 to 5 minutes per side for medium.

Nutritional information per burger:
Calories 400 (55% from fat) · Carb. 0g · Pro. 45g
Fat 24g · Sat. fat 11g · Chol. 163mg · Sod. 115mg
Calc. 34mg · Fiber 0g

Mediterranean Lamb Sliders

The zip of the garlic and herbs give these zesty lamb burgers a Mediterranean twist.

Makes about 22, ¼-cup (60 ml) sliders

3 pounds (1.36 kg) lamb shoulder, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
2 large garlic cloves, finely chopped
1 tablespoon (15 ml) fresh rosemary, chopped
1 teaspoon (5 ml) fresh thyme, chopped
3 tablespoons (45 ml) fresh parsley, chopped
2 tablespoons (30 ml) dry white wine
1 tablespoon (15 ml) kosher salt
2 teaspoons (10 ml) crushed black pepper

1. Mix ingredients together well in a large stainless steel bowl. Cover with plastic wrap and place in refrigerator overnight.

2. Once the meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

3. Form into ¼-cup (60 ml) patties for sliders.

Nutritional information per slider:
Calories 145 (35% from fat) · Carb. 1g · Pro. 21g
Fat 6g · Sat. fat 2g · Chol. 68mg · Sod. 561mg
Calc. 15mg · Fiber 0g

Chicken Burgers with Mango-Avocado Salsa

Remaining salsa can be served with tortilla chips—you're not going to want one bite to go to waste.

Makes 6 burgers; 3 cups (750 ml) of salsa

Chicken Burgers:

2 pounds (907 g) boneless, skinless chicken thighs, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
1½ teaspoons (6 ml) kosher salt
½ teaspoon (2.5 ml) freshly ground black pepper
3 scallions, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
½–1 jalapeño, seeded and cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
1 teaspoon (5 ml) vegetable oil

Salsa:

1 jalapeño, seeded and finely chopped
¼ cup ([60 ml] packed fresh cilantro leaves, roughly chopped
2 avocados, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
1 mango, peeled, cut into 1-inch (2.5 cm)cubes
1 teaspoon (5 ml) kosher salt
1–2 teaspoons (5-10 ml) freshly squeezed lime juice

1. Mix burger ingredients together, except the vegetable oil, in a large stainless bowl. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator overnight.

2. Prepare the salsa by stirring together all the salsa ingredients. Taste and adjust seasoning as desired. Salsa can be made either in advance and refrigerated, or right before you grind and cook the burgers.

3. Once meat has rested, assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder to ON and grind all ingredients into a mixing bowl.

4. Form into 6 equal patties. Put a large, nonstick pan over medium heat and add oil. When oil is hot, add ½ of the chicken patties, being careful not to crowd the pan. Cook each side 6 to 8 minutes until a nice, golden brown crust forms and the internal temperature reaches 165ºF (74°C). Repeat with remaining patties.

5. Serve burgers topped with Mango-Avocado Salsa and a lime wedge. May also be served on a soft bun like brioche or potato.

Nutritional analysis per serving (1 burger with ½ cup [60 ml] of salsa): Calories 316 (45% from fat) Carb. 12g · Pro. 32g · Fat 16g · Sat. fat 3g· Chol. 125mg · Sod. 1026mg · Calc. 36mg · Fiber 5g

Bolognese

This Italian sauce is a classic; the longer it simmers, the better the flavours will be. It freezes beautifully so it can be enjoyed again.

Makes 10 cups (2.3 L)

1 pound (454 g) beef chuck roast, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
1 pound (0.45 kg) pork shoulder, cut into 1-inch cubes
¾ pound (0.34 kg) veal roast, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
1 tablespoon (15 ml) olive oil
2 medium onions, finely chopped
2 medium carrots, finely chopped
2 medium celery stalks, finely chopped
4 garlic cloves, finely chopped
1½ teaspoons (7.5 ml) kosher salt, divided
1 cup (250 ml) white wine
½ teaspoon (2.5 ml) freshly ground pepper
2 cans (28 ounces [798 g] each) tomatoes, roughly chopped

1. Assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind the chuck, pork and veal together into a mixing bowl.

2. Put a small stockpot on the stove over medium heat and add the oil. Once the oil is hot, add the chopped vegetables and sauté until soft and fragrant, about 8 to 10 minutes. Stir in the ground meat and 1 teaspoon (5 ml) of salt. Cook until completely browned, breaking up meat with a wooden spoon as it cooks.

3. Once the meat is brown, add the wine and allow the mixture to simmer until all the liquid is evaporated completely.

4. Once all liquid has evaporated, add the remaining salt, pepper and chopped tomatoes to the pot and stir ingredients together well.

5. Bring mixture to a slight boil and then reduce to a simmer for about 3 hours, until meat is tender and flavours come together well.

This sauce will keep well in the refrigerator for up to 5 days and in the freezer for 3 months.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving: Calories 156 (37% from fat) · Carb. 6g · Pro. 15g Fat 6g · Sat. fat 2g · Chol. 55mg · Sod. 468mg Calc. 20mg · Fiber 1g

Meatballs

These homemade meatballs are so simple to prepare. The best part is knowing exactly what goes into them.

Makes 18 meatballs

1½ pounds (680 g) beef chuck, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
½ pound (227 g) pork shoulder, trimmed of any excess fat, cut into

1-inch (2.5 cm) pieces
2 garlic cloves, peeled
½ cup (125 ml) parsley leaves
½ onion, about 6 ounces (170 kg) , cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
½ cup (125 ml) Italian breadcrumbs
2 teaspoons (10 ml) kosher salt
2 large eggs, lightly beaten

1. Preheat oven to 425ºF (220°C). Line two baking sheets with aluminum foil. Set aside.

2. Assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind the beef and pork together with the garlic, parsley and onion into a mixing bowl. Add the breadcrumbs, salt and the eggs. Gently mix together well.

3. Using a ¼-cup (60 ml) measuring cup, form meat mixture into balls. Bake on prepared baking sheets until golden brown on all sides, about 25 to 30 minutes.

4. Serve, or add to tomato sauce.

Nutritional analysis per serving (1 meatball): Calories 119 (46% from fat) · Carb. 3g · Pro. 13g Fat 6g · Sat. fat 2g · Chol. 60mg · Sod. 128mg Calc. 17mg · Fiber 0g

Super Chili

Don't be intimidated by the amount of chili powder in the recipe; most store-bought varieties lean on the side of mild. However, spice lovers can turn up the heat by just increasing the cayenne or stirring in some puréed chipotle chiles.

Makes about 8 cups (2 L)

2 pounds (907 g) beef chuck roast, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
2 teaspoons (10 ml) vegetable oil, divided
1 medium onion, finely chopped
1 jalapeño, seeded and finely chopped
1 large red pepper, cut into ¼-inch (0.6 cm) dice
4 garlic cloves, finely chopped
¼ cup (60 ml) chili powder
2 teaspoons (10 ml) dried oregano
2½ teaspoons (13 ml) kosher salt
¼ teaspoon (1 ml) cayenne pepper
1 can (15-ounce [426 ml}) crushed tomatoes
2 cans (15 ounces each) diced tomatoes, with one can drained
1 cup (250 ml) chicken broth (low sodium)

1. Assemble the meat grinder fitted with the coarse plate. Turn meat grinder ON and grind the beef into a mixing bowl.

2. Put a small stockpot on the stove over medium heat and add a teaspoon of oil. Once oil is hot, stir in the ground beef. Cook until completely browned. Remove and reserve. Drain off any excess liquid before returning to the stove.

3. Add the remaining teaspoon of vegetable oil to the pot. Once hot, add the onion, jalapeño, red pepper and garlic. Stir together and sauté until soft and fragrant, about 5 to 8 minutes. Return the cooked beef to the pot with the sautéed vegetables. Stir in the chili powder, oregano, salt and cayenne until fully combined.

4. Add the crushed and diced tomatoes with the chicken broth. Bring mixture just to a boil and then reduce to a simmer and cover.

5. Simmer for about 2 hours. Degrease the chili by either skimming any excess fat with a ladle, or by gently blotting the surface with a paper towel.

6. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving: Calories 133 (50% from fat) · Carb. 5g · Pro. 12g Fat 8g · Sat. fat 3g · Chol. 41mg · Sod. 539mg Calc. 30mg · Fiber 2g

Turkey Meatloaf

Veggies are added for flavour in this healthier version of meatloaf.

Makes about 10 servings

Nonstick cooking spray
1½ pounds (680 g) dark turkey meat, or boneless, skinless chicken thighs, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
1½ cups (375 ml) old-fashioned oats
1 teaspoon (5 ml) olive oil
1 small onion, finely chopped
1 small carrot, finely chopped
1 small celery stalk, finely chopped
2 garlic cloves, peeled and finely chopped
1 teaspoon (5 ml) kosher salt, divided
½ teaspoon (2 ml) freshly ground black pepper, divided
8 small baby bella or cremini mushrooms, chopped
2 large eggs, lightly beaten
1 large egg white
¼ cup (60 ml) ketchup
1 tablespoon (15 ml) tomato paste
½ cup (125ml) chopped fresh parsley
1 tablespoon (15 ml) chopped fresh thyme

1. Preheat oven to 350°F (176°C). Coat a 9 x 5-inch (23 x 13 cm) loaf pan with nonstick cooking spray.

2. Toss the turkey and oats together in a mixing bowl and let rest in refrigerator until ready to grind.

3. Put the oil in a medium skillet over medium heat. Once the oil is hot and shimmering across the pan, add the onion, carrot, celery, garlic, ½ teaspoon (2.5 ml) of salt and ¼ teaspoon (1 ml) of the pepper. Sauté until fragrant and soft, about 8 to 10 minutes. Add the mushrooms and continue to sauté until soft, an additional 5 to 10 minutes. Allow to cool slightly

4. Mix the eggs, egg white, ketchup and tomato paste in a large mixing bowl. Add the remaining salt, pepper, parsley, thyme and cooked vegetables that have cooled slightly.

5. Assemble the meat grinder fitted with the medium plate. Turn meat grinder ON and grind the turkey and oats into the large mixing bowl with remaining ingredients.

6. Gently, using hands or a large spoon, blend together ingredients until completely combined. Be careful not to over-mix.

7. Place the meatloaf ingredients into the prepared pan, then into the preheated oven.

8. Meatloaf is done when internal temperature registers 170°F (76°C), about 75 minutes. Allow to rest slightly before removing from pan and slicing.

Nutritional information per serving:
Calories 238 (48% from fat) · Carb. 13g · Pro. 18g
Fat 13g · Sat. Fat 3g · Chol. 106mg · Sod. 405mg
Calc. 41mg · Fiber 2g

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model: MG-220C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- $10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg.2424 = manufactured in 24th week of the year 2024.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection.

Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606.

For more information, please visit our website at **www.cuisinart.ca.**

Cuisinart®



Coffeemakers



Blenders



Juicers



Cookware



Tools and Gadgets

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances, cookware, tools and gadgets.

www.cuisinart.ca

©2024 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
24CC091418

IB-24/006

Cuisinart[MD]



Cafetières



Mélangeurs



Jui Presse-agrumes cers



Ustensiles de cuisson



Outils et accessoires

Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2024 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

24CC091418

IB-24/006

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
MG-220C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude devotre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.

Remarque : Pour assurer une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**

7. Mettez les ingrédients du pain de viande dans le moule à pain apprêté, puis dans le four préchauffé.

8. Le pain de viande sera prêt une fois que la température intérieure aura atteint 76°C (170°F), soit après environ 75 minutes. Laissez-le refroidir légèrement avant de le retirer du moule à pain et de le trancher.

Information nutritionnelle par portion :
238 calories (48% provenant de la matière grasse) · Glucides 13g · protéines 18g · Lipides 13g · Gras. sat. 3g · Chol. 106mg · Sod. 405mg · Calc. 41mg · Fibres 2g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

viande du surplus de liquide en vue de la remettre dans la marmite.

3. Versez le reste de l'huile végétale dans la marmite. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez l'oignon, le piment jalapeño, le poivron rouge et l'ail. Mélangez le tout et faites sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres et qu'ils dégagent un parfum, soit pendant environ 5 à 8 minutes. Remettez le bœuf cuit dans la marmite avec les légumes sautés. Incorporez la poudre de chili, l'origan, le sel et le piment de Cayenne et mélangez bien.

4. Ajoutez les tomates broyées et en dés ainsi que le bouillon de poulet. Portez le mélange à ébullition, puis laissez mijoter et couvrez.

5. Laissez mijoter pendant environ 2 heures. Dégraissez le chili en retirant le surplus de gras à l'aide d'une louche ou en posant un essuie-tout sur le dessus pour l'imbiber.

6. Goûtez et assaisonnez au goût.

Information nutritionnelle par portion de ½ tasse (125 ml) :
133 calories (50% provenant de la matière grasse) · Glucides 5g · Protéines 12g · Lipides 8g · Gras sat. 3g · Chol. 41mg · Sod. 539mg · Calc. 30mg · Fibres 2g

Pain de viande à la dinde

Les légumes relèvent la saveur de cette version plus santé du pain de viande.

Donne environ 10 portions

Aérosol de cuisson antiadhésif
0,68 kg (1 ½ lb) de viande brune de dinde ou de cuisses de poulet désossées, sans la peau, en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 ½ tasse (375 ml) de flocons d'avoine à l'ancienne
1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
1 petit oignon haché fin
1 petite carotte hachée fin
1 petite branche de céleri haché fin
2 gousses d'ail pelées et hachées fin
1 c. à thé (5m) de sel casher
½ c. à thé (3 ml) de poivre noir fraîchement moulu
8 petites champignons bella ou café hachés
2 gros œufs légèrement battus
1 gros blanc d'œuf
¼ de tasse (65 ml) de ketchup
1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate
½ tasse (125 ml) de persil frais haché
1 c. à soupe (15 ml) de coriandre fraîche hachée

1. Préchauffez le four à 176°C (350°F). Enduisez d'un aérosol de cuisson antiadhésif un moule à pain de 23 x 12 cm (9 x 5 po).

2. Mélangez la dinde et les flocons d'avoine dans un bol et laissez reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de passer le mélange au hachoir.

3. Versez de l'huile dans une poêle moyenne à feu moyen. Une fois que l'huile est chaude et qu'elle crépite, ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, ½ cuillerée à thé (2,5 ml) de sel et ¼ de cuillerée à thé (1 ml) de poivre. Faites sauter pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils dégagent un parfum. Ajoutez les champignons et continuez de faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit pendant encore 5 à 10 minutes. Laissez refroidir légèrement.

4. Mélangez les œufs, le blanc d'œuf, le ketchup et la pâte de tomate dans un grand bol. Ajoutez le reste du sel et du poivre, le persil, le thym et les légumes cuits légèrement refroidis.

5. Fixez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche, hachez la dinde et les flocons d'avoine dans un grand bol avec le reste des ingrédients.

6. Avec vos mains ou une grosse cuillère, mélangez délicatement et uniformément tous les ingrédients. Assurez-vous de ne pas trop manipuler le mélange.

Information nutritionnelle
par portion de ½ tasse (125 ml) :
156 calories (37% provenant de la matière grasse)
· Glucides 6g · Protéines 15g · Lipides 6g
· Gras sat. 2g · Chol. 55mg · Sod. 468mg
· Calc. 20mg · Fibres 1g

Boulettes de viande

Ces boulettes de viande maison sont vraiment faciles à préparer. Le plus intéressant, c'est de savoir exactement ce qu'elles contiennent.

Donne environ 18 boulettes de viande

680 g (1½ lb) de bloc d'épaule de bœuf coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
227 g (½ lb) d'épaule de porc parée (tout surplus de gras enlevé) et coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po).
2 gousses d'ail pelées
½ tasse (125 ml) de feuilles de persil
½ oignon (environ 6 onces [170 g]) coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
½ tasse (125 ml) de chapelure italienne
2 c. à thé (10 ml) de sel casher
2 gros œufs légèrement battus

1. Préchauffez le four à 218°C (425°F). Couvrez une plaque à pâtisserie d'une feuille d'aluminium. Réservez-le tout.

2. Fixez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et hachez le bœuf et le porc ensemble avec l'ail, le persil et l'oignon, dans un grand bol. Ajoutez la chapelure, le sel et les œufs. Mélangez le tout lentement.

3. À l'aide d'une cuillère d'un quart de tasse, façonnez la viande en 12 boulettes. Faites-les cuire sur une plaque à pâtisserie apprêtée, jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur tous les côtés, soit pendant environ 25 à 30 minutes.

4. Servez-les ou mettez-la dans la sauce aux tomates.

Analyse nutritionnelle par portion
(1 boulette de viande) :
119 calories (46% provenant de la matière grasse)
· Glucides 3g · Protéines 13g · Lipides 6g
· Gras sat. 2g · Chol. 60mg · Sod. 128mg
· Calc. 17mg · Fibres 0g

Super Chili

Ne vous laissez pas impressionner par la quantité de poudre de chili dans la recette, car la plupart des variétés qu'on retrouve dans les magasins sont douces plutôt que piquantes. Toutefois, les amateurs d'épices peuvent satisfaire leurs papilles en augmentant la quantité de piment de Cayenne ou en incorporant une purée de piments chipotle.

Donne environ 8 tasses (2 L)

907 g (2 lb) de rôti de bloc d'épaule de bœuf coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale
1 oignon moyen haché fin
1 piment jalapeño épépiné et haché fin
1 gros poivron rouge coupé en dés de 0,6 cm (¼ de po)
4 gousses d'ail hachées fin
¼ de tasse (60 ml) de poudre de chili
2 c. à thé (10 ml) d'origan séché
2½ c. à the (13 ml) de sel casher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne
1 boîte de conserve de 15 onces (28 g) de tomates broyées
2 boîtes de conserve de 15 onces (28 g) chaque de tomates en dés, dont une boîte égouttée.
1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet faible en sodium

1. Fixez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

2. Mettez une petite marmite sur le poêle à feu moyen et versez-y une cuillerée à thé d'huile. Une fois que l'huile est chaude, incorporez le bœuf haché. Faites cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit complètement dorée. Retirez la viande et réservez-la. Égouttez la

2. Préparez la salsa en mélangeant tous les ingrédients nécessaires. Goûtez et assaisonnez au goût. Vous pouvez préparer la salsa d'avance et la réfrigérer ou juste avant de préparer la viande et de la faire cuire.

3. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

4. Façonnez 6 galettes de même grosseur. Mettez une grosse poêle antiadhésive sur un feu moyen et versez-y l'huile. Une fois que l'huile est chaude, mettez la moitié des galettes au poulet dans la poêle en vous assurant de bien les distancer. Faites cuire les galettes de chaque côté pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'une belle croûte dorée se forme et que l'intérieur atteigne une température le 74°C (165°F). Faites de même pour les autres galettes.

5. Servez les hamburgers garnis de salsa mangue-avocat et d'un quartier de lime. Vous pouvez également les servir sur un petit pain ou une pomme de terre.

Analyse nutritionnelle par portion (1 galette et ½ tasse [125 ml] de salsa) 316 calories (45% provenant de la matière grasse) · Glucides 12g · Protéines 32g · Lipides 16g · Gras sat. 3 g · Chol. 125mg · Sod. 1026mg · Calc. 36mg · Fibres 5g

Sauce bolognaise

Cette sauce italienne est un classique; plus elle mijotera, meilleure elle sera. On peut facilement la congeler, ce qui fait que vous pourrez la déguster à un autre moment.

Donne 10 tasses (2,5 L)

454 g (1 lb) de rôti de bloc d'épaule de bœuf coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
454 g g (1 lb) d'épaule picnic coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
340 g (¾ lb) de rôti de veau coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 oignons moyens hachés fin
2 carottes moyennes hachées fin
2 branches de céleri moyennes hachées fin
4 gousses d'ail hachées fin
1½ c. à thé (7,5 ml) de sel casher
1 tasse (250 ml) de vin blanc
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre fraîchement moulu
2 boîtes de conserve (28 onces [795 g] chaque) de tomates hachées grossièrement

1. Fixez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher le bœuf, le porc et le veau dans un bol à mélanger.

2. Mettez une petite marmite sur le poêle à feu moyen et versez-y l'huile. Une fois que l'huile est chaude, mettez les légumes hachés dans la marmite et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils dégagent un parfum, soit pendant 8 à 10 minutes. Incorporez la viande hachée et 1 cuillerée à thé de sel. Faites cuire le tout jusqu'à ce la viande ait bruni et émiettez-la à l'aide d'une cuillère en bois en cours de cuisson.

3. Une fois que la viande a bruni, ajoutez le vin et laissez le mélange mijoter jusqu'à ce que tout le liquide se soit complètement évaporé.

4. Une fois que tout le liquide s'est évaporé, ajoutez le reste du sel et du poivre ainsi que les tomates hachées dans la marmite et brassez bien le tout.

5. Portez le mélange à légère ébullition puis réduisez le feu pour faire mijoter le tout pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre et que les saveurs se soient mariées.

Cette sauce se conserve bien au réfrigérateur pendant 5 jours au plus et au congélateur, pendant 3 mois au plus.

1. Fixez la plaque de coupe moyenne ou grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

2. Façonnez la viande en galettes en prenant soin de ne pas trop les manipuler. Faites cuire les hamburgers sur un gril ou une poêle à fond épais pendant 4 à 5 minutes de chaque côté pour obtenir une cuisson à point.

Information nutritionnelle par hamburger : 400 calories (55% provenant de la matière grasse) · Glucides 0g · Protéines 45g · Lipides 24g · Gras sat. 11g · Chol. 163mg · Sod. 115mg · Calc. 34mg · Fibres 0g

Galettes méditerranéennes maigres à l'agneau

La touche d'ail et de fines herbes donne à ces galettes à l'agneau un petit goût méditerranéen.

Donne environ 22 mini galettes de 113 ml (¼ de lb) chaque

1,36 g (3 lb) d'épaule de porc coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
2 grosses gousses d'ail hachées fin
1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de romarin frais
1 c. à thé (5 ml) de thym frais haché
3 c. à soupe (45 ml) de persil frais haché
2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
2 c. à thé (10 ml) de poivre noir concassé

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez la viande en galettes de ¼ de tasse (60 ml) chaque.

Information nutritionnelle par galette maigre : 145 calories (35% provenant de la matière grasse) · Glucides 1g · Protéines 21g · Lipides 6g · Gras sat. 2g · Chol. 68mg · Sod. 561mg · Calc. 15mg · Fibres 0g

Hamburgers au poulet avec salsa mangue-avocat

Cette salsa, vous ne voudrez surtout pas la gaspiller. Vous pourrez donc déguster ce qui restera avec des croustilles au maïs.

Donne 6 hamburgers et 3 tasses (750 ml) de salsa

Hamburgers au poulet :

907 g (2 lb) de cuisses de poulet désossées, sans la peau, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 ½ c. à thé (7,4 ml) de sel casher
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu
3 oignons verts coupés en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
½ à 1 piment jalapeño épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale

Salsa :

1 piment jalapeño épépiné et haché fin
¼ de tasse de feuilles de coriandre fraîches hachées grossièrement et compactées
2 avocats coupés en cubes de 2,5 cm (1 pouce)
1 mangue pelée et coupée en cubes de 2,5 cm (1 pouce)
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) de jus de lime fraîchement pressée

1. Mélangez les ingrédients pour les hamburgers, sauf l'huile végétale, dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

½ c. à thé (2.5 ml) de sarriette

1. Retirez tout cartilage visible dans la viande. Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm (1 pouce). Mettez les cubes dans un grand bol ainsi que le reste des ingrédients. Mélangez le tout uniformément. Couvrez le bol et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures et jusqu'à un maximum de 24 heures.

2. Fixez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande électrique Cuisinart[MD]. Hachez la viande en introduisant le porc et la viande de venaison en alternance dans le broyeur. Vous pouvez utiliser la viande hachée pour remplir des boyaux (voir les instructions à la page 5) ou en faire des galettes. Les saucisses françaises doivent être cuites dans les 24 heures ou mises dans un emballage double et congelées. Faites-les cuire à point avant de les servir.
   La température intérieure mesurée à l'aide d'un thermomètre à mesure instantanée doit être de 71°C (160°F).

3. Vous pouvez également faire fumer les saucisses à l'aide d'un fumoir maison. Utilisez une essence de bois de votre choix. Nos suggestions : caryer et le prosopis.
   La température recommandée pour fumer la viande est de 79 à 93°C (175 à 200°F), pendant 4 à 6 heures. Faites cuire ou fumer les saucisses à point avant de les servir.
   La température intérieure mesurée à l'aide d'un thermomètre à mesure instantanée doit être de 71°C (160°F).

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g):
147 calories (34% provenant de la matière grasse) · Glucides 1g · Protéines 23g · Lipides 5g · Gras sat. 2 g · Chol. 33mg · Sod. 686mg · Calc. 15mg · Fibres 0g

Saucisses épicées au piment vert et au poulet

Les piments jalapeño et verts donnent à ces saucisses un bon piquant.

Donne environ 1,36 g (3 lb) de chair à saucisse ou 15 chapelets de saucisses

1,36 g (3 lb) de cuisses de poulet désossées, sans la peau, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)
3 gousses d'ail hachées
½ tasse (125 ml) de coriandre fraîche hachée, non tassée
2 gros piments jalapeño hachés
4 boîtes de conserve (4 onces [113 g] chaque) de piments verts en cubes, bien égouttés
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
1 c. à soupe (15 ml) de téquila

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g) :
117 calories (28% provenant de la matière grasse) · Glucides 1g · Protéines 18g · Lipides 4g · Gras saturés 1g · Chol. 75mg · Sod. 616mg · Calc. 31mg · Fibres 1g

Hamburgers simplement riches

Ces hamburgers tout simples tirent leur richesse et leur saveur des bouts de côtes. Modifiez la proportion des deux viandes si vous préférez un hamburger plus maigre.

Donne environ 10 hamburgers.

0,9 kg (2 lb) de rôti de surlonge coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
0,9 kg (2 lb) de bouts de côtes sans l'os et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)

Gras saturés 3g · Chol. 88mg · Sod. 777mg · Calc. 23mg · Fibres 1g

Saucisses au canard

Ces saucisses font un élégant repas à la fois facile à préparer accompagnées de lentilles françaises et de quelques légumes verts.

Donne 0,9 kg (2 lb) de chair à saucisses, environ 16 galettes de 59 ml (¼ de lb) chaque.

- **907 g (2 lb) de canard désossé, sans la peau, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)**
- **2 c. à thé (10 ml) de baies de genièvre écrasées avec le côté d'une lame de couteau**
- **2 gousses d'ail hachées fin**
- **1 c. à thé (5 ml) de thym frais haché fin**
- **1 c. à soupe (15 ml) de porto**
- **1½ c. à thé (7,4 ml) de sel casher**

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g) :
230 calories (88% provenant de la matière grasse) · Glucides 0g · Protéines 7g · Lipides 22g · Gras sat. 8g · Chol. 43mg · Sod. 257mg · Calc. 7mg · Fibres 0g

Merquez au mouton

C'est le petit côté épicé et piquant de la harissa qui caractérise les saucisses merguez d'origine nord-africaine. Si vous aimez un goût très piquant, vous pouvez augmenter la quantité d'épices ou ajouter un peu de piment de Cayenne.

Donne 1,25 kg (2¾ lb) de chair à saucisses, environ 16 galettes de 59 ml (¼ de lb) chaque.

- **1,25 kg (2¾ lb) d'épaule d'agneau coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)**
- **¼ de tasse de harissa**
- **2 c. à soupe (30 ml) de paprika doux**
- **2 c. à thé (10 ml) de sel casher**
- **1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu**
- **2 gousses d'ail hachées**

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g) :
109 calories (37% provenant de la matière grasse) · Glucides 1g · Protéines 16g · Lipides 4g · Gras sat. 1g · Chol. 51mg · Sod. 347mg · Calc. 11mg · Fibres 0g

Saucisses de venaison épicées

Le fait d'ajouter un peu de soc de porc à ces saucisses les rendra un peu plus juteuses, mais vous pouvez n'utiliser que de la viande de venaison si vous préférez.

Donne 1,8 kg (4 lb) de chair à saucisses.

- **1,36 g (3 lb) de viande de venaison**
- **454 g (1 lb) de soc de porc**
- **1 gousse d'ail pelée et hachée mince**
- **1½ c. à soupe (25 ml) de sel casher**
- **1½ c. à soupe (25 ml) de poivre noir fraîchement moulu**
- **2 c. à thé (10 ml) de paprika doux**
- **1 c. à thé (5 ml) de miel**
- **1 c. à thé (5 ml) de poivre de Cayenne**
- **½ c. à thé (2.5 ml) de sauge râpée**

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g) :

120 calories (45% provenant de la matière grasse) · Glucides 4g · Protéines 13g · Lipides 6g · Gras saturés 2g · Chol. 71mg · Sod. 373mg · Calc. 11mg · Fibres 0g

Saucisses italiennes douces

De simples ingrédients suffisent pour préparer ces saucisses favorites polyvalentes.

Donne environ 1,36 kg de chair à saucisses, 15 à 16 chapelets de saucisses ou 24 galettes de 113 g (¼ lb).

1,36 kg (3 lb) de soc de porc coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
2 gousses d'ail hachées fin
2 c. à soupe (30 ml) de graines de fenouil grillées
3 c. à soupe (45 ml) de persil frais haché
2¼ c. à thé (11 ml) de sel casher
1 c. à thé (5 ml) de paprika
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

** Pour faire des saucisses italiennes : Ajoutez 1 à 2 cuillerées (15 à 30 ml) de piments rouges broyés dans le mélange.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g) : 217 calories (45% provenant de la matière grasse) · Glucides 1g · Protéines 28g · Lipides 11g · Gras sat. 4g · Chol. 97mg · Sod. 388mg · Calc. 18mg · fibres 0g

Chorizo

Qui aurait cru que ce savoureux chorizo était si facile à préparer à la maison? Le chorizo est excellent comme garniture de taco; il suffit de faire griller la chair de saucisses émiettée dansla poêle pour obtenir de délicieux résultats.

Donne environ 1,36 kg (3 lb) de chair à saucisses

1,36 kg (3 lb) d'épaule de porc coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
3 gousses d'ail hachées fin
2 c. à soupe (30 ml) de poudre de piment ancho
1 c. à soupe (15 ml) de paprika
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
2 c. à thé (10 ml) de cumin moulu
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de cidre de pomme
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu
¼ de c. à the (1 ml) de poivre de Cayenne

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe moyenne sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g): 201 calories (40% provenant de la matière grasse) Glucides 2g · Protéines 27g · Lipides 9g ·

RECETTES

Saucisses à déjeuner 7
Saucisses au poulet et aux pommes . 7
Saucisses italiennes douces 8
Chorizo 8
Saucisses au canard 9
Merquez au mouton 9
Saucisses de venaison épicées 9
Saucisses épicées au piment vert et au poulet 10
Hamburgers simplement riches 10
Galettes méditerranéennes maigres à l'agneau 11
Hamburgers au poulet avec salsa mangue-avocat 11
Sauce bolognaise 12
Boulettes de viande 13
Super chili 13
Pain de viande à la dinde 14

Saucisses à déjeuner

Ces saucisses salées sucrées sont toujours les bienvenues au déjeuner.

Donne 1,36 kg (3 lb) de chair à saucisses, environ 25 galettes de 113 g (¼ de lb) chaque.

1,36 kg (3 lb) d'épaule de porc coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 gousse d'ail hachée fin
2 c. à soupe (30 ml) de sauge fraîche hachée
½ c. à thé (2 ml) de thym frais haché
1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade dorée

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
3. Façonnez des galettes, utilisez la viande émiettée ou suivez les étapes à la page 5 pour préparer des chapelets de saucisses.

Information nutritionnelle par portion de 4 onces (113 g):
146 calories (69% provenant de la matière grasse) · Glucides 2g · Protéines 9g · Lipides 11g · Gras saturés 4g · Chol. 39mg · Sod. 320mg Calc. 5 mg · Fibres 0g

Saucisses au poulet et aux pommes

Les pommes donnent une saveur un peu plus sucrée à ces saucisses à déjeuner.

Donne 1,36 kg (3 lb) de chair à saucisses, environ 25 galettes de 113 g (¼ de lb) chaque.

1,36 kg (3 lb) de cuisses de poulet désossées, sans la peau, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)
2 pommes (environ 14 onces [396 g]) pelées, évidées et coupées en cubes de 1,25 cm (½ po)
1 petite échalote (2 ou 3 onces [57 ou 85 g]) hachées fin
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur
2 c. à thé (10 ml) de sel casher
½ c. à thé (2 ml) de poivre fraîchement moulu

1. Mélangez bien les ingrédients dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
2. Une fois que vous avez laissé reposer la viande, posez la plaque de coupe grossière sur le hachoir à viande. Mettez le hachoir en marche et faites hacher tous les ingrédients dans un bol à mélanger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du broyeur/tête d'alimentation, tournez le broyeur pour le déverrouiller et retirez-le de l'appareil.
2. Dévissez l'écrou de retenue.
3. Démontez et lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse. Essuyez toutes les pièces parfaitement. Ne mettez aucune des pièces en métal dans le lave-vaisselle. Le poussoir peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Réassemblez les pièces.
5. Enduisez les plaques de coupe d'huile végétale et enveloppez chacune dans un papier imperméable aux graisses pour les garder lubrifiées et les empêcher de rouiller.
6. Rangez le poussoir à saucisses dans le broyeur/tête d'alimentation et les plaques de coupe, dans le tiroir de rangement.
7. Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

CONSEILS ET TRUCS

Le hachoir à viande est superbe pour préparer une grande variété de plats à la viande, de saucisses maison, de tartinades grumeleuses, de relishes et de purées. En préparant vous-même vos aliments avec votre hachoir à viande, vous savez exactement ce qu'ils contiennent. Il n'en tient qu'à vous d'utiliser les ingrédients de votre choix tels que des coupes de viande, du gras, du sel et des épices.

Pour hacher la viande :

- Assurez-vous que la viande est très bien réfrigérée avant de la passer au hachoir. Si la viande chauffe pendant qu'elle passe au hachoir, faites réfrigérer la viande de nouveau avant de la passer au hachoir. La température idéale pour hacher la viande et préparer des saucisses est de 7°C (45°F).
- Coupez la viande en petits cubes de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) pour les hacher, en retirant toute peau mais en conservant le gras.
- Les coupes de viande plus grasses et moins chères sont idéales pour le hachoir. Le gras donne de la saveur et une texture juteuse aux viandes hachées et aux saucisses.
- Plaque de coupe grossière – Utilisez cette plaque pour préparer des plats de texture grumeleuse tels que du bœuf haché pour des chilis, des relishes, des sauces et des salsas.
- Plaque de coupe moyenne – Utilisez cette plaque pour préparer des plats de texture moyenne tels que de la viande moyennement hachée pour les saucisses, les boulettes de viande ou les pains de viande.
- Assurez-vous de réfrigérer immédiatement toute viande hachée. Faites-la cuire ou congelez-la le lendemain ou surlendemain au plus tard.
- Si vous hachez du pain pour en faire de la chapelure, assurez-vous que le pain est sec ou grillé.
- Pour hacher de la viande ou remplir des saucisses : Une fois que le dernier morceau de viande a été passé dans la trémie, mettez-y une tranche de pain afin d'enlever toute particules de viande hachée dans la trémie ou dans l'accessoire à saucisses.

Pour préparer des saucisses :

- Faites tremper des boyaux naturels dans l'eau pendant au moins 30 minutes à une heure, puis rincer l'intérieur des boyaux à l'eau tiède afin d'en retirer tout surplus de sel.
- Assurez-vous de remplir le boyau en entier et de le percer sur la longueur afin que les bulles d'air puissent s'échapper, avant de le vriller pour en faire des saucisses individuelles.
- Un boyau de porc d'une longueur de 61 cm (2 pi) peut contenir 454 g (1 lb) de viande.
- Il est parfois difficile de se procurer des boyaux. Les meilleurs endroits sont le boucher de votre région ou les sites Web portant sur la préparation de saucisses.
- Goûtez à votre mélange avant d'en remplir les boyaux. Faites cuire une petite quantité du mélange dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit à point.

POUSSOIR À SAUCISSES

Assemblage du poussoir à saucisses

Assemblez le poussoir à saucisses avant de le fixer au boîtier.

1. Insérez la tige de la vis d'introduction dans la sortie du broyeur.



2 Passez l'accessoire à saucisse dans l'écrou et vissez le tout sur la sortie du broyeur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis en resserrant à la main.



PRÉPARATION DE SAUCISSES

Les accessoires à saucisses vous permettent de mélanger viandes et épices pour préparer des saucisses maison.

1. Si vous avez acheté des boyaux à saucisses artificiels, vous devez les faire tremper dans l'eau froide jusqu'à ce qu'ils deviennent souples et pliables, puis les rincer à l'eau tiède en vous assurant que l'eau ne traverse pas les boyaux. Fixez l'accessoire à saucisses sur le hachoir à viande électrique en suivant les instructions aux pages 4 et 5.
2. Hachez la viande et les épices de votre choix en suivant les instructions à la page 4.
3. Insérez la viande hachée dans la trémie et mettez l'appareil en marche. Poussez la viande à l'aide du poussoir dans l'ouverture de la trémie coulée sous pression jusqu'à ce que le mélange sorte à l'extrémité de l'accessoire à saucisses. Éteignez l'appareil et faites un nœud à l'extrémité du boyau de 5 cm.
4. Mettez l'appareil en marche et mettez d'autre viande hachée dans l'ouverture de la trémie coulée sous pression jusqu'à ce que vous ayez utilisé tout la viande ou qu'il ne reste que 5 cm au boyau avant qu'il ne soit plein
5. Éteignez l'appareil, détachez l'extrémité de boyau de l'accessoire à saucisses et faites un nœud à l'extrémité non nouée du boyau. Utilisez un couteau ou une aiguille pour percer des trous le long du boyau afin que les bulles d'air puissent s'échapper.
6. Vous pouvez préparer des saucisses de la longueur que vous voulez en vrillant le boyau à intervalles.

REMARQUE : Pour éviter d'étirer ou de fendre le boyau, ne préparez pas des saucisses trop épaisses. Le mélange de viande prendre un peu d'expansion pendant la cuisson.

Préparation de saucisses individuelles

1. Étalez une longue saucisse sur un plateau et percez des trous sur la longueur à l'aide d'un objet pointu de taille semblable à celle d'une aiguille ou d'une sonde à gâteau, afin d'empêcher la formation de bulles d'air.
2. Faites des saucisses de la longueur de votre choix, en en roulant chaque extrémité vers l'avant d'abord, puis vers l'arrière, afin d'éviter qu'elles ne se déroulent.
3. Percez chaque poche d'air que vous voyez.
4. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, laissez-les à découvert au réfrigérateur pendant environ 6 heures, tournez-les, puis faites-les sécher pendant encore 6 heures avant de les faire cuire.

ASSEMBLAGE

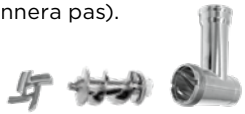
Assurez-vous que l'appareil est débranché au moment de l'assemblage.

Assemblez la tête du broyeur et l'entonnoir avant de fixer le tout au boîtier.

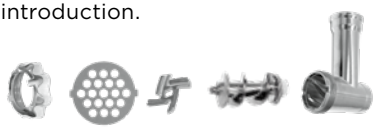
1. Insérez la tige de la vis d'introduction dans la sortie de l'accessoire.



2. Posez la lame de coupe sur la tige de la vis d'introduction, en mettant le côté plat de la lame vers vous (il s'agit d'une étape importante, car sinon, le hachoir ne fonctionnera pas).



3. Posez la plaque de coupe par-dessus la lame de coupe sur la tige de la vis d'introduction.



4. Vissez l'écrou e le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez-le à la main.
5. Fixez la trémie sur le dessus du hachoir à viande et posez un bol sous la sortie du broyeur pour recevoir les aliments.
6. Insérez la tête du broyeur ou l'entonnoir fermement dans l'orifice d'insertion. Vissez le tout fermement en place.
7. Utilisez le poussoir pour introduire lentement les aliments un à la fois. Ne poussez pas avec force les aliments dans la tête du broyeur ou l'entonnoir.

PLAQUE DE COUPE

Plaque de coupe moyenne : parfaite pour la viande hachée dans les soupes ou pour les relishes.

Plaque de coupe grossière : parfaite pour la viande hachée dans les chilis et les saucisses ou pour les légumes.

CES PLAQUES NE VONT PAS AU LAVE-VAISSELLE NE LES LAVEZ QU'À LA MAIN!

ESSUYEZ-LA COMPLÈTEMENT ET ENDUISEZ-LA D'HUILE VÉGÉTALE.

NOTE – INTERRUPTEUR POUR MARCHE ARRIÈRE

Si le moteur ralentit ou s'arrête, il est possible que ce soit en raison d'aliments coincés. Mettez immédiatement le hachoir à viande électrique Cuisinart[MD] à la position OFF. Mettez l'interrupteur On/Off/Rev en marche arrière (REV) pour que les aliments s'achement dans le sens opposé. Mettez l'interrupteur On/Off/Rev à la position ON et remettez le hachoir à viande électrique en marche. Si le hachoir à viande électrique devient coincé de nouveau, il est possible que vous ayez à l'éteindre, à le débrancher, à désassembler la tête du broyeur et à nettoyer les pièces intérieures.

UTILISATION

1. Avant la première utilisation, lavez et séchez toutes les pièces du hachoir à viande électrique Cuisinart[MD].
2. Posez le hachoir à viande électrique Cuisinart[MD] sur une surface de travail stable.
3. Assurez-vous que l'appareil est éteint (OFF).
4. Fixez le broyeur à viande à l'appareil.
5. Branchez la fiche sur une prise murale.
6. Posez un grand et profond bol ou une assiette sous la sortie du broyeur pour recevoir les aliments.
7. Mettez l'appareil en marche (ON). Le hachoir à viande électrique Cuisinart doit TOUJOURS être en marche avant qu'on y mette des aliments.
8. Mettez les aliments dans la trémie et utilisez le poussoir pour les introduire dans l'ouverture.

24. Ne faites pas fonctionner votre appareil s'il est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue. **Si vous le rangez dans un espace de rangement, débranchez-le toujours de la prise électrique,** sinon il pourrait y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de l'espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en se fermant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CARACTÉRISTIQUES

1. Interrupteur marche/arrêt
2. Interrupteur MARCHE ARRIÈRE
3. Bloc-moteur
4. Orifice d'insertion
5. Tiroir de rangement
6. Poussoir
7. Trémie en aluminium
8. Broyeur/tête d'alimentation
9. Tige de la vis d'introduction
10. Lame de coupe
11. Plaque de coupe moyenne
12. Plaque de coupe grossière
13. Poussoir à saucisses
14. Écrou de retenue
15. Bouton de déverrouillage du broyeur/tête d'alimentation
16. Cordon d'alimentation (non montré)

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité..... 2
Caractéristiques..... 3
Assemblage..... 4
Nettoyage et entretien 6
Conseils et trucs 6
Recettes 6
Garantie.....15



CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à toujours prendre quelques précautions élémentaires dont les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **ÉTEIGNEZ L'APPAREIL (OFF) ET DÉBRANCHEZ-LE LORSQU'IL NE SERT PAS, AVANT DE POSER OU DÉPOSER DES PIÈCES ET AVANT DE LE NETTOYER. POUR LE DÉBRANCHER, SAISISSEZ LA FICHE DU CORDON ET TIREZ-LA HORS DE LA PRISE DE COURANT. NE TIREZ JAMAIS SUR LE CORDON MÊME.**
3. Pour vous protéger contre un risque de décharge électrique, ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances ou l'expérience nécessaires. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne posez jamais l'appareil près d'un brûleur, dans un four ou un lave-vaisselle.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez le Service après-vente du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation ou le réglage.
8. Ne mettez jamais les aliments dans l'entonnoir avec vos mains; utilisez plutôt le poussoir. Maintenez les mains, cheveux, vêtement et ustensiles à l'écart des disques mobiles en cours de fonctionnement afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage au hachoir à viande électrique Cuisinart[MD].
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
10. **MISE EN GARDE – LA LAME DE COUPE EST TRANCHANTE; MANIPULEZ-LA AVEC SOIN AU MOMENT DE L'UTILISER OU DE LA LAVER.**
11. Ne laissez pas pendre le cordon le long d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher à des arêtes vives ou à des surfaces chaudes.
12. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
13. Ne branchez jamais l'appareil là où il pourrait y avoir un risque d'inondation.
14. Posez l'appareil sur une surface solide et stable.
15. **NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS PRÈS DE LA TRÉMIE (BROYEUR/TÊTE D'ALIMENTATION) PENDANT QUE LE HACHOIR EST EN MARCHE.**
16. Assurez-vous que l'appareil n'est pas près du bord d'une table ou d'une surface de travail à partir desquels il pourrait basculer ou tomber.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant pourrait causer un feu, une décharge électrique ou une blessure.
18. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de linges abrasifs pour nettoyer l'appareil.
19. N'enlevez pas les aliments sur la lame de coupe avec vos doigts lorsque l'appareil est branché; vous pourriez vous couper.
20. N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est complètement assemblé
21. Ne laissez pas le hachoir à viande électrique Cuisinart[MD] sans surveillance pendant qu'il est en marche.
22. Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage, puis lavez et séchez les pièces.
23. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens.

    Si elle ne s'enfonce pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un maître électricien. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

Cuisinart[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Hachoir à viande électrique MG-220C

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction, lisez toujours attentivement le livret d'instructions avant de l'utiliser.