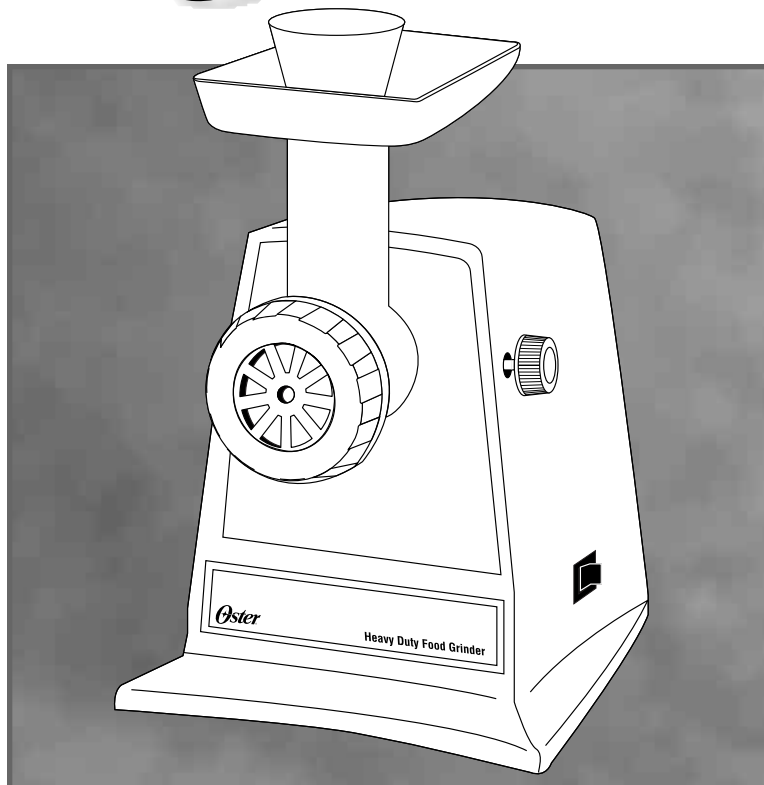


# *Oster*<sup>®</sup>



**MODEL 4726**

**Instruction Manual & Recipe Booklet  
OSTER<sup>®</sup> MEAT/FOOD GRINDER**

**Manuel d'Instructions et Livre de Recettes  
HACHOIR À VIANDE ET À NOURRITURE OSTER<sup>®</sup>**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against risk of electric shock, do not put appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when Food Grinder is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use Food Pusher.
- Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Injury may result.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination and repair or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over edge of a table or countertop. Do not rest cord against hot surfaces.
- Never leave Food Grinder unattended while it is operating.
- If motor stalls turn off immediately and unplug Power Unit. To avoid injury, first detach Food Grinder Head then disassemble and remove clogged pieces.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

This appliance has a polarized plug – one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

*“The maximum rating as marked on the Food Grinder is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.”*

**THIS UNIT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

# ASSEMBLING INSTRUCTIONS

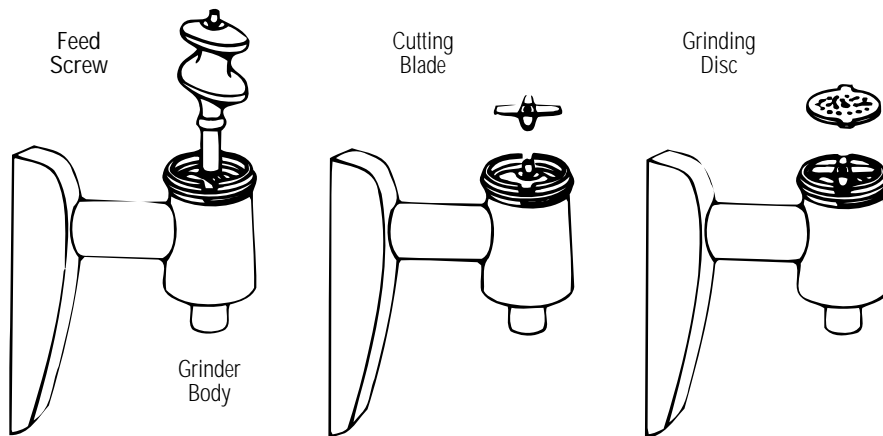
## HOW TO ASSEMBLE GRINDER HEAD

**Before assembling,** lubricate shaft of Feed Screw with vegetable oil (*very sparingly, to prevent excess oil from entering Grinder Body*).



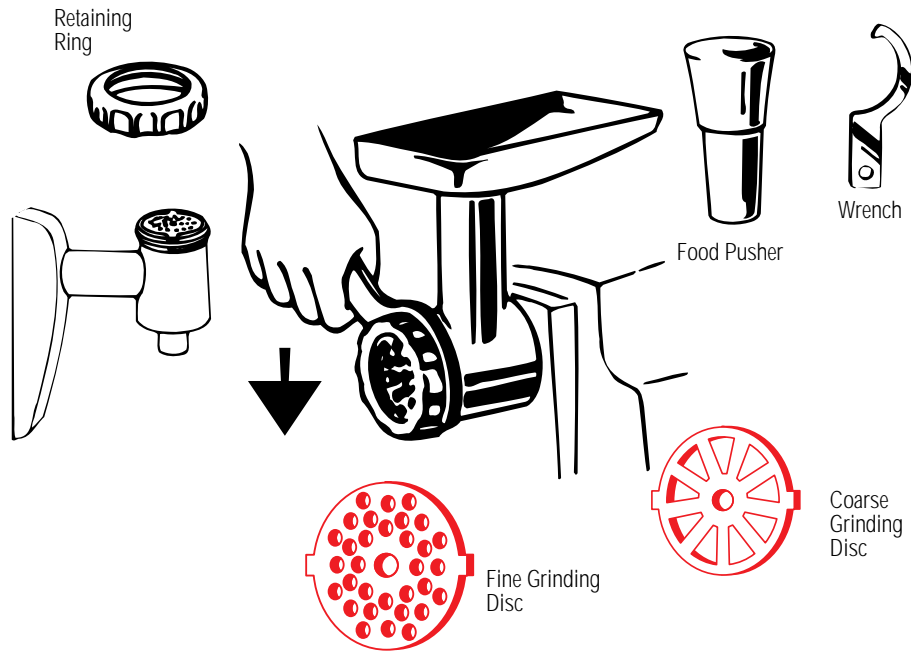
**NOTE:**

Always hold Grinder as shown so the parts will drop into place and be properly seated for trouble-free operation.



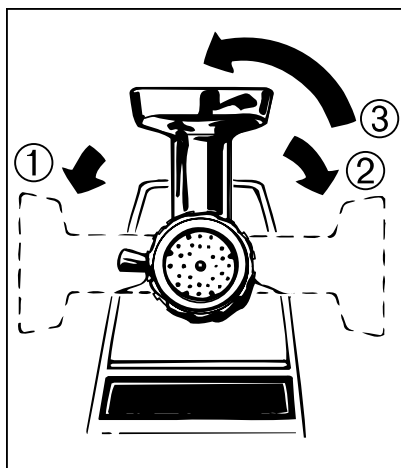
1. Drop the Feed Screw into the Grinder Body.
2. Fit the four-fingered Cutting Blade over the end of the Feed Screw. The Cutting Blade has a center hole with one side round and the other side square. Attach Cutting Blade so that the square hole faces the Feed Screw.
3. Slide the Grinding Disc on next – either the coarse or the fine disc, whichever you need. Turn the Disc until the square “ears” on the edge fit down into the two notches on the rim of the Grinder Disc. **NOTE:** The Grinding Disc will protrude slightly over the rim of the Grinder Body until the Retaining Ring is screwed tightly in place.

# ASSEMBLING INSTRUCTIONS



4. Screw on the threaded Retaining Ring. It must be tightened so no meat fibers can lodge between Cutting Blade and Disc to hinder grinding.
5. A handy wrench is included for loosening tight retaining rings. Simply attach wrench to retaining ring and turn counterclockwise.

## HOW TO ATTACH GRINDER HEAD



1. Disconnect electric cord.
2. Loosen knob on side of Power Unit and insert Grinder Head in opening. Maintain a light force to hold Grinder Head in place. Rotate Grinder Head (1) to the left to approximate position shown, then (2) to the right to the approximate position shown, and then (3) back to the center. This procedure insures that the Food Grinder Head snaps into the correct position.
3. Tighten knob securely.
4. Turn unit ON and feed food into Food Hopper. Use Food Pusher to guide food down into screw.

## CLEANING

All parts must be clean so they will fit together snugly and give proper cutting action.

The Grinder Head can be completely disassembled for thorough cleaning by reversing Steps 2, 3, and 4 of "How To Attach Grinder Head" section on Pages 3 and 4. A wrench is included for loosening a tight Retaining Ring. To loosen, attach Wrench to Ring and turn counterclockwise.

Wash grinder parts in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. **Do not wash any parts in an automatic dishwasher.** Use a brush to remove food from hard-to-reach areas in the grinding discs and food hopper.

**IMPORTANT:** With a clean cloth, thoroughly dry Cutting Blade and Grinding Discs after washing. Allow to stand overnight to dry. Wrap in airtight wrap, such as plastic or foil, to protect disc from moisture. Wipe the Power Unit with a damp cloth. Do not immerse in water.

## LUBRICATION

No oiling of internal parts is necessary. Any other servicing required should be done by an authorized service facility.

## TIPS FOR PROPERLY GRINDING FOOD

- **All Grinder parts must be assembled tightly.** If any parts are loose, food fibers will lodge between them and clog up the Grinder. Should this occur, it will be necessary to unplug unit, remove the Grinder Head, take it apart, clean out all food fibers, and reassemble properly. Be sure to follow Step 4 of "How To Assemble Grinder Head" section on Page 3.
- Before grinding, be sure food is free of bone fragments, nutshells and other hard objects.
- Always turn unit **ON** before inserting food.
- Cut foods into strips or pieces just slightly smaller than opening in grinder. Most foods will feed into the Grinder without being forced. If any pressure is necessary, use only the Food Pusher supplied; never push food by hand.
- Feed foods into Grinder slowly and evenly. Nut Meats should be fed 6 to 8 at a time. Break bread into 6 or 8 pieces and drop into opening. **Do not use food pusher on bread crumbs or nut meats.** They will feed themselves.
- Use coarse disc only on bread crumbs, unless recipe specifies fine disc.
- It is normal for a small portion of unground food to remain in the Grinder Head when grinding is finished. To remove this food, break a piece of bread into eight pieces and drop slowly into Grinder Head. As soon as bread appears at cutting surface, turn unit OFF.

# SAUSAGE MAKER

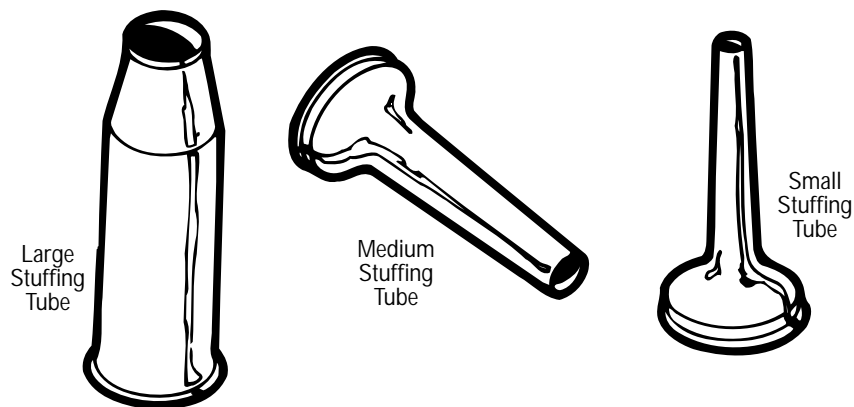
## REDISCOVER HOMEMADE SAUSAGE WITH THE HOME SAUSAGE MAKER

**This Home Sausage Maker is designed for household use only.**

Now you can enjoy the goodness of freshly made sausage, prepared right at home quickly and easily. Fresh pork, beef, veal, or venison, fresh herbs and spices are all you need to create and reproduce the OLD WORLD flavors of homemade country sausage.

Making your own sausage enables you to serve a high-quality product, free from any additives or preservatives.

***Before Beginning . . . REMEMBER:***



1. Always use fresh meat for maximum quality, flavor and wholesomeness.
2. Be sure all bowls, utensils, and equipment that come in contact with the meat are clean and sanitary.
3. **NEVER** allow meat to reach room temperature. Work in small amounts and refrigerate remainder of meat until ready to use to avoid bacterial growth.
4. For maximum flavor and moistness in sausage, always have approximately 25% fat to 75% meat in your sausage mixture.

### PREPARING NATURAL CASINGS FOR STUFFING

Natural casings can be purchased from your local butcher. In many areas they must be ordered in advance, so plan ahead. The casings are packed in salt and must be soaked about 1 hour before stuffing. Cut casings in 4-foot lengths for easy handling and stuffing. Before stuffing, flush casing through with cold tap water.

*(After making sausage, if any casings are left over, resalt.)*

## STUFFING TUBE USES

**SMALL** Stuffing Tube – Used to make pork or beef breakfast sausage, and Southern-Style sausage. Use with natural sheep casings (about .5 to 1 inch or 21-25 mm in size).

**MEDIUM** Stuffing Tube – Used to make Country-Style sausage, such as Polish, Italian, Bratwurst, Venison, Chorizo, etc., as well as skinless sausages.\* Use with natural hog casings (about 1 to 1.25 inches or 25 – 30 mm in size).

**LARGE** Stuffing Tube – Used to make larger skinless sausages\* or to stuff larger casings.

### Stuffed Sausage Yield:

Sheep Casings – 4-foot (1.2 m) length casings equal approximately 1-1/2 pounds (675 g) stuffed sausage.

Hog Casings – 4-foot (1.2 m) length casings equal approximately 2-1/2 pounds (1 Kg) stuffed sausage.

## LINK SAUSAGES WITHOUT CASINGS

If desired, link sausage may be prepared without casings. Assemble Food Grinder Hopper for 1- or 2-step method (*see Page 8*), using Fine or Coarse Grinding Disc only. Put meat through Food Hopper, using the food pusher as a guide. Pinch sausage off into desired lengths. (**NOTE:** For easier handling, stop motor when sausage reaches 6-inch lengths and pinch in half.) Brown on all sides and serve. Uncooked links may be frozen on a cookie sheet until firm, then wrapped in freezer paper or freezer bags. When ready to use, brown frozen sausage and serve.

## HOW TO ASSEMBLE SAUSAGE MAKER

1. For proper assembly, always hold Grinder Hopper as shown. Drop Feed Screw into Grinder Hopper.
2. Fit Cutting Blade onto end of Feed Screw. **NOTE:** If Cutting Blade has a center hole with one side round and the other square, attach Cutting Blade so that the square hole faces Feed Screw. Cutting Blades with square center hole on both sides can be attached with either side toward Feed Screw.
3. Place desired Grinding Disc on top of Cutting Blade. Grinding Disc fits snugly when square ears of Disc fit into notches on rim of Grinder Body.
4. Select Stuffing Tube required for sausage making operation and place wide end over Grinding Disc. Slide Retaining Ring over assembly and screw on Ring until firmly attached.
5. Attach completed Sausage Making Assembly to unit, following Instructions (*on Pages 4 & 5*). To disassemble for cleaning or changing Tubes, reverse Steps 1 through 5.

## BASIC SAUSAGE STUFFING PROCEDURES

**1-STEP METHOD:** For sausages with casings – grind and stuff meat in one easy step .

1. Cut meat into 1-1/2 to 2-inch (3-cm – 5-cm) pieces to fit in Food Grinder Hopper.
2. Place meat in large bowl or on a clean flat surface. Sprinkle meat with required amount of your favorite blend of seasonings. Add water if directed.
3. Toss the meat pieces gently with seasonings to coat evenly, using plastic or metal spoons.
4. Assemble Hopper as shown, using desired Stuffing Tube and Grinding Disc.
5. Generously coat Stuffing Tube with vegetable oil and slip casings onto Tube.
6. Ease 1 inch of casing off Tube before stuffing. Tie end with heavy string.
7. Start motor and feed the seasoned meat cubes into the Hopper opening with a gentle, even pressure on the Food Pusher.
8. As the sausage is forced into the casings, loosely hold the casing end and ease it off gradually as it fills.
9. Fill in one continuous rope. Do not fill too tightly. If link sausage is desired, leave room enough to twist or tie between each link.

**2-STEP METHOD:** For sausages with casings – Grind meat entirely, then stuff in casings. This provides a good distribution of fat, lean, and spices.

1. Follow steps 1 through 3 of 1-Step Method.
2. Assemble Food Grinder Hopper (*see Assembly Instructions on Pages 3 & 4*). Omit Stuffing Tube. Grind directly into a bowl. Disassemble Food Hopper.
3. Start motor and feed the seasoned meat cubes into the Hopper opening with a gentle, even pressure on the pusher. When all meat is ground . . .
4. Reassemble the Hopper with the Feed Screw, desired Grinding Disc and desired Stuffing Tube. Assemble per instructions for 1-Step Method above.
5. Generously coat Stuffing Tube with vegetable oil and slip casings onto Tube.
6. Ease 1 inch of casing off of Tube before stuffing. Tie end with heavy string.
7. Start motor and feed the seasoned ground meat into the Hopper opening with a gentle, even pressure on the Food Pusher.
8. As the sausage is forced into the casings, loosely hold the casing end and ease it off gradually as it fills.
9. Fill in one continuous rope. Do not fill too tightly. If link sausage is desired, leave room enough to twist or tie between each link.

## **STORING FRESH SAUSAGE**

Fresh sausage must be refrigerated immediately after stuffing. If sausage is to be stored longer than 2 or 3 days in the refrigerator, it must be frozen in proper freezer bags, freezer paper or containers. Freeze portions that will be used at one setting. Mark each portion with a waterproof marking pen as to the date and kind of sausage. Always consult your favorite freezer book for recommended freezer storage times.

## **COOKING YOUR SAUSAGE**

**Par-Boil Method** – Arrange sausage fresh or frozen in a cold skillet, add 2 to 4 Tbsp. (30 ml – 60 ml) water per pound. Cover and simmer 8 to 10 minutes over a medium-low heat. Uncover. Let water evaporate and brown evenly. **COOK UNTIL WELL DONE.**

**Pan-Broil or Griddle Method** – Arrange fresh sausage on cold griddle or skillet. Cook on low heat, turning often. **COOK UNTIL WELL DONE, APPROXIMATELY 20 MINUTES.**

## APPETIZERS

The following recipes are but a few of the many you can create, using your Food Grinder and Sausage Maker. You'll find many recipes in your current cookbooks that contain ground foods. It's fun to experiment with your own recipes, too. Happy grinding!

### SWEDISH MEATBALLS

1 medium onion, quartered	4 tsp. (20 ml) salt
2 Tbsp. (30 ml) butter	dash of pepper
1 pound (450 g) beef chuck or shoulder, cubed	1/2 tsp. (2 ml) nutmeg
1 pound (450 g) pork shoulder, cubed	6 Tbsp. (90 ml) butter
3 slices dry bread	2 Tbsp. (30 ml) flour
1 cup (250 ml) chicken broth	1 cup (250 ml) cream
1/2 tsp. (2 ml) dried dill weed	3 cups (750 ml) milk
	4 eggs

Blender chop onion and cook in butter until soft. Put meat and bread alternately through Grinder using Fine Disc. Mix meat, cooked onions, milk, eggs, salt, pepper and nutmeg in a large bowl. Beat very well, at least 10 minutes, with an electric mixer. Chill well for two hours. Form into small balls and brown in remaining butter. Remove to hot serving dish. Mix cream, chicken broth, and flour and add to pan mixing well. Heat until thickened. Add dill and stir well and pour over meat balls.

**YIELD: 6-8 SERVINGS**

### CHOPPED LIVER

1 medium onion, quartered	1 tsp. (5 ml) salt
4 Tbsp. (60 ml) melted chicken fat	1/2 tsp. (2 ml) pepper
1/2 pound (225 g) chicken livers	1 Tbsp. (15 ml) red wine
	2 hard-boiled eggs

Sauté onions and chicken livers in chicken fat until livers are tender. Put livers, onions and egg whites through Grinder using Fine Disc. Add seasonings and wine and mix well to form a smooth paste. Chop egg yolks and use for garnish.

**YIELD: 1-1/2 CUPS (375 ML)**

### LIVER AND BACON PATE

1 pound (450 g) bacon, cooked	1/4 tsp. (1 ml) pepper
1/2 pound (225 g) liver, cooked	dash of cayenne
1/2 tsp. (2 ml) salt	1/2 cup (125 ml) cream

Grind the bacon and liver in Grinder using Fine Disc. Add remaining ingredients and mix well.

**YIELD: 2 CUPS (500 ML)**

# SANDWICH SPREADS

## GOLDEN EGG SANDWICHES

6 hard-boiled eggs, shelled	2 Tbsp. (30 ml) mayonnaise
1 small onion	1 tsp. (5 ml) vinegar
1 can (7 oz. or 200 g) canned luncheon meat, cut into chunks	1 tsp. (5 ml) Worcestershire Sauce dash garlic salt Hamburger buns, split
1/2 pound (225 ml) processed cheese, cut in chunks	

Put eggs, onion, meat, and cheese through Grinder, alternating ingredients, using the Coarse Disc. Stir in all remaining ingredients. Spread 2-4 Tbsp. (30-60 ml) of mixture on hamburger bun halves. Broil 4 inches (10 cm) from the heat until golden and bubbly. Garnish with a slice of stuffed olive.

**YIELD: 3 CUPS (750 ML) SPREAD**

## SLOPPY JOES

1 pound (450 g) boneless beef chuck or stew meat	1 can (10-1/2 ounces or 300 g) chicken gumbo soup, undiluted
1 small onion, cubed	1/2 tsp. (2 ml) salt
4 Tbsp. (60 ml) catsup	1/2 tsp. (2 ml) pepper
1 Tbsp. (15 ml) prepared mustard	

Put meat through Grinder using the Fine Disc. Brown in a skillet. Using the Coarse Disc, grind the onion. Add meat together with all remaining ingredients. Cook for 30 minutes on medium heat. Serve on hamburger rolls.

**YIELD: 3 CUPS**

## HAM SALAD

2 cups (500 ml) cooked ham	1/3 cup (75 ml) mayonnaise
2 sweet or dill pickles	1 tsp. (5 ml) prepared mustard
1/4 medium onion	

Put ham, pickles, and onion through Grinder using Fine Disc. Mix well with remaining ingredients.

**YIELD: 2-1/2 CUPS (675 ML)**

# MAIN DISHES

## SALISBURY STEAK

2 pounds (1 Kg) boneless chuck roast, cubed	1 tsp. (5 ml) salt
1 medium onion	1/2 tsp. (2 ml) pepper
1 stalk celery	1/2 tsp. (2 ml) garlic
1/2 large green pepper	1 can (15 ounces or 425 g) tomato sauce with celery and green pepper pieces
1 tsp. (5 ml) dry mustard	

Using Fine Grinding Disc of Grinder, grind meat, onion, celery, and green pepper. Add seasoning and mix thoroughly. Form into 8 patties and sear over high heat to brown. Reduce heat and cook 10 minutes. Pour over tomato sauce, cover and simmer 20 minutes. Remove cover and simmer 10 minutes longer to thicken sauce. Serve with rice, if desired.

**YIELD: 8 SERVINGS**

## MEAT LOAF

6 slices bread	1 large carrot, cut in 1-inch (2-cm) pieces
1 medium onion	1 Tbsp. (15 ml) salt
2 pounds (1 Kg) beef chuck	1 cup (250 ml) milk
2 pounds (1 Kg) pork shoulder	1 egg
1/2 tsp. (2 ml) pepper	

Heat oven to 350°F (180°C). Grease 9" x 5" x 4" (23 x 13 x 11 cm) loaf pan. Put bread and onion through Grinder using Coarse Disc. Put beef, pork, and carrot through food grinder using Fine Disc. Add milk, egg, salt, and pepper and mix thoroughly. Pack lightly into prepared pan. Bake for one hour. Serve either hot or cold.

**YIELD: 8 SERVINGS**

## STUFFED MEAT LOAF

### Meat Mixture:

5 slices fresh bread	1-1/2 tsp. (7 ml) salt
1 large onion, cut in eighths	1 tsp. (5 ml) nutmeg
2 pounds (1 Kg) boneless beef chuck, cubed	1/2 tsp. (2 ml) pepper
1 egg	1/2 cup (125 ml) milk

### Filling Mixture:

3 slices fresh bread	1/2 cup (125 ml) butter or margarine
3/4 cup (175 ml) celery pieces	1/2 cup (125 ml) crumbled blue cheese
2 large onions, cut in eighths	1 cup (250 ml) parsley sprigs
1 can (4 ounces or 110 ml) mushroom pieces and stems, drained	

Heat oven to 425°F (220°C). Slightly grease a 9" x 13" (23 cm x 33 cm) baking pan. Put bread and onion through Grinder using Coarse Disc. Put meat through food grinder using Fine Disc. Lightly mix egg and milk and add to meat and crumb mixture along with seasonings. Mix thoroughly. Grease a large sheet of heavy foil, place the meat mixture on it and pat it into an 8" x 12" (20 cm x 30 cm) rectangle. Refrigerate while preparing filling. Wash and dry grinder head thoroughly, then put bread through meat grinder using Coarse Disc. Set aside. Put celery, onions, parsley, and mushrooms, through food grinder using Coarse Disc. Melt butter in a skillet and sauté vegetables until golden. Add to bread crumbs. Add blue cheese and mix well. Cool about 10 minutes. Spread filling over meat and roll up jelly roll fashion. Wrap loaf completely in foil and set in baking pan. Bake about 40 minutes then turn back foil and bake about 20 minutes longer until nicely browned. Remove from foil with two wide spatulas.

**YIELD: 6-8 SERVINGS**

## CABBAGE ROLLS

*(An Old Favorite)*

8 cabbage leaves	1 onion
1 pound (454 g) beef	1 tsp. (5 ml) salt
1/2 pound (227 g) pork	1/2 tsp. (2 ml) pepper
6 saltines	1 egg

### SAUCE:

1 can (1 pound or 450 g) tomatoes	1/2 tsp. (2 ml) salt
1/2 cup (125 ml) water	dash powdered sage
1/2 tsp. (2 ml) sugar	1/2 bayleaf

Cook cabbage leaves in boiling, salted water for 2 minutes. Drain. Grind beef, pork, saltines, and onion in Grinder using Fine Disc. Stir in egg and seasoning. Place 3 Tbsp. (45 ml) of meat mixture on each leaf and roll. Fasten with toothpick. Put in large skillet and cover with tomato sauce. Cover skillet and simmer about one hour.

**VARIATIONS:** Scald 4 to 5 medium green peppers. Drain and stuff with meat mixture. Stand upright in pan. Add sauce and proceed as above.

**YIELD: 8 SERVINGS**

## TURKISH MEAT BALLS

1 slice dry bread	2 eggs
1 medium onion	1 Tbsp. (15 ml) dried mint leaves
1 cup (250 ml) parsley sprigs	1-1/2 tsp. (7 ml) salt
1 pound (454 g) lamb shoulder, cubed	1/2 tsp. (1 ml) pepper
1 pound (454 g) lean beef chuck, cubed	olive oil

Put bread, onion, and parsley through Grinder using Coarse Disc. Put lamb and beef through Food Grinder using Fine Disc. Add remaining ingredients except olive oil and mix well. Form into 30 meatballs about the size of golf balls. Place on broiler rack and brush with olive oil. Broil about 4 inches (10 cm) from the heat until meat is desired doneness, turning to brown all sides. Serve on a bed of cooked, cracked wheat with yogurt or sour cream.

**YIELD: 6 SERVINGS**

## CONFETTI CASSEROLE

*(A Convenient Do-Ahead Dish)*

4 Tbsp. (60 ml) buttered toast crumbs	2 Tbsp. (30 ml) oil 1/2 tsp. (2 ml) salt
1-1/2 pounds (680 g) beef stew meat	dash pepper
1 medium diced onion	1 egg, beaten
1 cup (250 ml) cream style corn	1/2 cup (125 ml) green pepper, diced
2 tomatoes, sliced	

Butter 2 slices of toast. Put through Grinder using Fine Disc. Set aside to be used later. Grind the meat and onions using the Fine Disc. Brown the meat, onions, and pepper with the oil in a skillet. Remove from heat. Add seasonings and egg and mix well. Put half the corn in a greased 1-1/2 quart (1-1/2 liter) casserole. Add half the meat, mixture, then a layer of sliced tomatoes. Add the remaining corn, meat, and tomatoes. Top with the buttered crumbs. Bake 35 to 40 minutes at 350°F (180°C).

**YIELD: 4 SERVINGS**

**NOTE:** Casserole may be prepared ahead, such as the day before, and baked the next day.

## SPANISH RICE

*(A 1-Hour Casserole from Start to Finish)*

1/2 pound (225 g) beef stew meat, cut into cubes	1 can (28 ounces or 800 g) whole tomatoes, drain and reserve liquid
1 medium onion, quartered	
1 medium green pepper, cut into strips	1-1/2 tsp. (7 ml) salt 1/2 tsp. (2 ml) garlic salt
1 cup (250 ml) cheddar cheese cubes (about 6 ounces or 170 g)	1/2 tsp. (2 ml) oregano 1/4 tsp. (1 ml) pepper
1-1/2 cups (375 ml) quick-cooking rice	

Put meat through Grinder using the Fine Disc. In a skillet brown well. Using the Coarse Disc, grind onion, green pepper, cheese, and drained tomatoes. In a 3-quart (3 liter) oven-proof casserole combine all ingredients including tomato juice. Cover and bake in a preheated 350°F (180°C) oven 45 minutes. Uncover and bake an additional 15 minutes.

**YIELD: 4-6 SERVINGS**

# MAIN DISHES

## HASH

2 cups (500 ml) cooked potatoes	1/4 tsp. (1 ml) pepper
2 cups (500 ml) cooked beef	4 Tbsp. (60 ml) butter
1 small onion	1 cup (250 ml) brown gravy, or
1 tsp. (5 ml) salt	1 cup (250 ml) light cream

Put the beef, potatoes, and onion through Grinder using the Coarse Disc. Add seasonings and gravy or cream. Mix well. Melt butter in large skillet and cook hash over low heat about 20 minutes.

### VARIATION: RED FLANNEL HASH

Grind 1 to 2 cups (250-500 ml) cooked beets or carrots along with potatoes and beef.

About 5 minutes before removing from heat, make 6 depressions in hash with large spoon. Fill each depression with 1 egg. Cover pan and continue cooking about 4 to 5 minutes or until eggs are cooked.

**YIELD: 4-6 SERVINGS**

# HOMEMADE SAUSAGE

## COUNTRY PORK SAUSAGE

1/2-1 tsp. (2-5 ml) red pepper (cayenne)	2 tsp. (10 ml) dried sage
3 Tbsp. (45 ml) salt	8 pounds (4 Kg) boneless pork butt or pork shoulder, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes
2 tsp. (10 ml) black pepper	

Sprinkle combined seasonings over meat cubes in a large bowl. Toss until well coated. Grind with desired grinding disc and stuff into casings or shape into patties. Freeze in meal-size portions.

## OLD-WORLD ITALIAN SAUSAGE

2 tsp. (10 ml) salt	1 tsp. (5 ml) red pepper (cayenne) <i>(optional)</i>
1 tsp. (5 ml) black pepper	
4 tsp. (20 ml) fennel seeds	8 pounds (4 Kg) boneless pork butt or pork shoulder, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes
4 tsp. (20 ml) oregano	
1 tsp. (5 ml) garlic powder	

Sprinkle combined seasonings over meat cubes in a large bowl. Toss until well coated. Grind with desired grinding disc. Shape into patties. Freeze in meal-size portions.

## HUNTER'S VENISON SAUSAGE PATTIES

2 Tbsp. (30 ml) salt	4 pounds (Kg) boneless venison or beef, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes
2 tsp. (10 ml) coarsely ground black pepper	4 pounds (Kg) boneless pork butt or pork shoulder, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes
3/4 tsp. (7 ml) mace	1/2 tsp. (2 ml) garlic powder
1/4 tsp. (1 ml) nutmeg	
1/4 tsp. (1 ml) cloves	
1/2 tsp. (2 ml) allspice	

Sprinkle combined seasonings over meat cubes in a large bowl. Toss until well coated. Grind with desired grinding disc. Shape into patties. Or, grind with desired grinding disc and stuff into casings. Freeze in meal-size portions.

## GARLIC SAUSAGE

1 small onion, quartered	1 tsp. (5 ml) black pepper
2 pounds (1 Kg) boneless pork shoulder, cut into 1-1/2-inch (4 cm) cubes	1 tsp. (5 ml) sage
1/4 pound (100 g) pork fat, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes	1/2 tsp. (2 ml) thyme
2 tsp. (10 ml) salt	1/4 tsp. (1 ml) ground nutmeg
	1/4 tsp. (1 ml) ground ginger
	4 cloves garlic, minced
	1/8 tsp. (.5 ml) ground allspice

Grind onion with Coarse Disc into large bowl. Add meat, fat, and seasonings. Toss until well coated. Grind with Coarse Disc and stuff into casings or shape into patties. Cook or freeze in meal-size portions.

**YIELD: 2-1/2 POUNDS (1.25 Kg)**

## INDIANA FARM SAUSAGE

2 small onions, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes	2 Tbsp. (30 ml) sage
1 Tbsp. (15 ml) butter or margarine	1 Tbsp. (15 ml) cayenne pepper
3 pounds (1.5 Kg) lean boneless pork butt, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes	2 Tbsp. (10 ml) salt
1 pound (450 g) pork fat, cut into 1-1/2-inch (4-cm) cubes	1-1/2 tsp. (7 ml) chili powder
	1-1/2 tsp. (7 ml) marjoram
	1-1/2 tsp. (7 ml) thyme
	1/2 tsp. (2 ml) garlic powder

Grind onions with Coarse Disc and sauté in pan with butter. Combine onions, meat, fat and seasonings in large bowl. Toss until well coated. Grind with Coarse Disc and stuff into casings or shape into patties. Cook or freeze in meal-size portions.

**YIELD: 4 POUNDS (Kg)**

## ITALIAN PARMESAN SAUSAGE

4 pounds (Kg) boneless pork butt or shoulder, cut into 1-1/2 inch (4 cm) cubes	2 tsp. (10 ml) cayenne pepper
1-1/2 cups (375 ml) grated Parmesan cheese	1-1/2 tsp. (7 ml) salt
	1 tsp. (5 ml) black pepper
	1 Tbsp. (15 ml) water
	1/4 cup (50 ml) finely chopped parsley

Combine all ingredients, except water, into large bowl. Toss with water to coat meat. Grind with Coarse Disc and stuff into casings or shape into patties. Cook or freeze in meal-size portions.

**YIELD: 4 POUNDS (KG)**

## BRATWURST

8-1/2 tsp. salt	1 tsp. garlic salt
5 tsp. black pepper	1 tsp. mustard seed
2-1/2 tsp. grated nutmeg	2-1/2 tsp. mace
8-1/2 pounds veal and pork (We suggest about 6 pounds pork to 2-1/2 pounds veal)	

Sprinkle combined seasonings over meat cubes in a large bowl. Toss until well coated. Grind with desired grinding disc and stuff into casings.

## RELISHES

### ONION RELISH

14 medium-sized onions	4 cups (1 liter) white vinegar
6 green peppers, seeded	3 cups (750 ml) sugar
6 fresh or 3 dried hot peppers	2 Tbsp. (30 ml) salt

Grind onions and peppers in Grinder using Coarse Disc. Cover with boiling water and let stand for 5 minutes. Drain well. Heat vinegar, sugar, and salt in large saucepan until sugar is dissolved, stirring occasionally. Add vegetables. Bring to boil and simmer 15 minutes. Pour into hot canning jars and seal. Process 15 minutes in a boiling water bath.

**YIELD: 3 PINTS (1-1/2 LITERS)**

### RAW CRANBERRY RELISH

4 cups (1 liter) cranberries	2 cups (500 ml) sugar
1 large orange, cut in eighths	

Put cranberries and orange through Grinder using Coarse Disc. Add sugar and stir well. Cover and allow to stand at room temperature about one hour before serving.

**YIELD: 4 CUPS (1 LITER)**

## FALL RELISH

8 cups (2 liters) peeled ripe tomatoes	3 tsp. (45 ml) salt
1/2 cup (125 ml) brown sugar	2 cups (500 ml) sliced onion
1/2 cup (125 ml) white sugar	1 cup (250 ml) green pepper
1-1/2 cups (375 ml) cider vinegar	1/2 cup (125 ml) sweet red pepper
1 tsp. (5 ml) celery seed	2 cups (500 ml) unpeeled apples
1 tsp. (5 ml) mustard seed	1 tsp. (5 ml) whole cloves
2 cinnamon sticks	

Put the tomatoes, onion, and peppers through Grinder using the Coarse Disc. Cook together until thick. Use the Coarse Disc to grind the apples. Add to the cooked mixture. Tie the cinnamon and cloves in a cloth bag and add. Cook the combined mixture again until thick. Add the remaining ingredients and continue cooking until thick. Pack in hot canning jars. Process 15 minutes in a boiling water bath.

**YIELD: ABOUT 8 PINTS (4 LITERS)**

## MISCELLANEOUS RECIPES

### LIVER DUMPLINGS

6 cups (1-1/2 liters) water	1 egg
6 beef bouillon cubes	3 Tbsp. (45 ml) all-purpose flour
5 slices bread	1-1/2 tsp. (7 ml) salt
1 pound (454 g) liver, membrane removed	1/4 tsp. (1 ml) pepper
1 medium onion	1/2 tsp. (2 ml) nutmeg
1 cup (250 ml) parsley sprigs	1/2 tsp. (2 ml) marjoram

In 3-quart (3 liter) saucepan heat water and bouillon cubes. Using Fine Grinding Disc, grind bread, liver, onion, and parsley. Add egg, flour, and seasonings. Mix well. Drop from tablespoon into boiling beef broth. Simmer about 10 minutes.

**YIELD: 4-6 SERVINGS**

### STRAWBERRY-RHUBARB JAM

2 thick stalks rhubarb, about 18 inches or 450 cm long	1/4 tsp. (1 ml) salt
1 quart (1 liter) strawberries, hulled and washed	1 package (1-3/4 ounce or 48 g) powdered fruit pectin
2 Tbsp. (30 ml) lemon juice	5-1/2 cups (1.35 liters) sugar

Place large saucepan under Grinder head. Using Coarse Disc, grind rhubarb and strawberries. Add lemon juice, salt, and pectin. Cook and stir until boiling. Add sugar. Stirring constantly boil 1 minute. Turn off heat source. Stir and skim 5 minutes. Ladle into hot canning jars, leaving 1/2 inch (1.2 cm) headspace. Seal and process in simmering water bath 10 minutes.

**YIELD: 6 PINTS (3 LITERS)**

## POTATO KUGEL

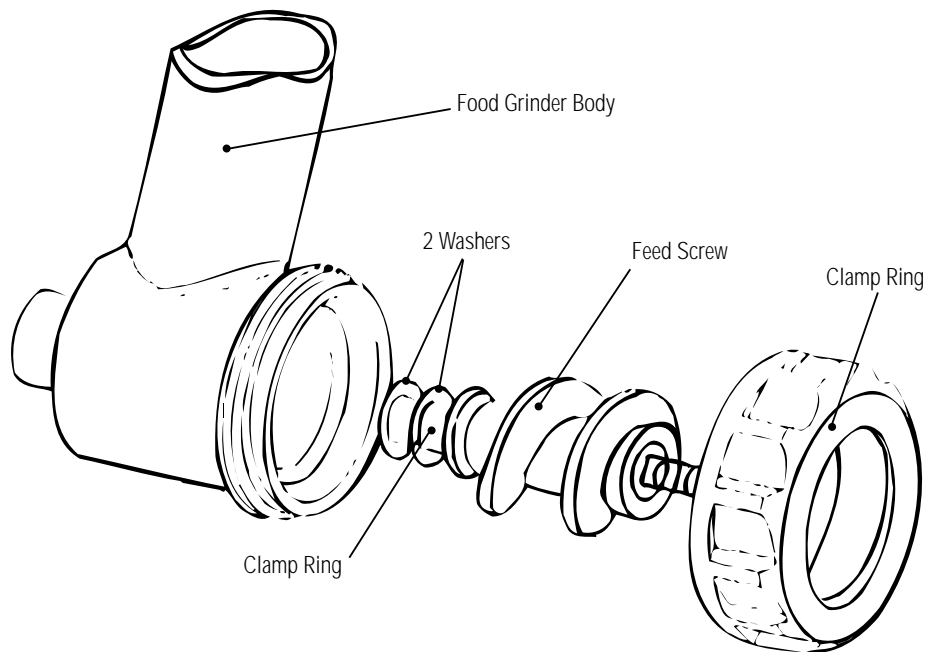
4 cups (1 liter) raw potatoes (about 4 medium potatoes)	1-1/2 tsp. (7 ml) salt
6 sprigs parsley, stems removed	1/4 tsp. (1 ml) pepper
1 large onion, quartered	4 Tbsp. (60 ml) melted butter
3 eggs	1/3 cup (75 ml) flour

Put potatoes, parsley, and onion through Grinder using Fine Disc. Rinse in colander to remove excess potato starch. Drain well. Beat eggs, add seasonings, flour, and melted butter. Beat until smooth. Mix batter thoroughly with well-drained potatoes and turn into greased 1-1/2-quart (1-1/2 liters) casserole. Bake at 350°F (180°C) for 1 hour or until brown. Serve hot.

**YIELD: 6-8 SERVINGS.**

**NOTE:** If a more coarse texture is desired, use Coarse Disc.

## YOU CAN REFER TO THE DIAGRAM BELOW TO BETTER HELP YOU USE YOUR FOOD GRINDER



In order to enhance and improve the performance of your Oster® Meat/Food Grinder, we have provided you with flat washers. You only need to apply two to the drive-end shaft on your feed screw. The extra two washers are provided in the event any are misplaced.

Please refer to the above diagram for proper usage.

## **I-YEAR LIMITED WARRANTY**

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for one year. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION  
Attention: Service Department  
117 Central Industrial Row  
Purvis, MS 39475**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)  
Attention: Service Department  
Please call 1-800-667-8623  
[consumeraffairs@consumer.sunbeam.com](mailto:consumeraffairs@consumer.sunbeam.com)**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

## **DISCLAIMER**

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF.** Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il est important d'observer un certain nombre de règles de sécurité élémentaires pendant l'utilisation de tout appareil électrique:

- **LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.**
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou y retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Éviter de toucher les parties amovibles. Ne jamais ajouter de nourriture avec les mains. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas se servir des doigts pour écarter la nourriture du disque de recharge d'aliments lorsque l'appareil fonctionne. Des blessures comme des coupures peuvent se produire.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dont le fil ou la fiche est endommagé ou après que qu'il ait mal fonctionné, qu'il ait été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord de la table ou du plan de travail ni entrer au contact de surfaces chaudes.
- Ne jamais laisser le hachoir à viande et à nourriture en marche sans surveillance.
- Si le moteur cale, l'arrêter immédiatement et débrancher l'appareil. Pour éviter des blessures, ôter d'abord la tête du broyeur puis démonter et enlever les pièces entravées.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (*une broche est plus large que l'autre*). Cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourner et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. Veillez à respecter les mesures de sécurité de la prise polarisée.

*“Le taux maximum indiqué sur le hachoir d'aliments est fonction de l'accessoire qui supporte la plus grande charge. Les autres accessoires recommandés peuvent supporter une puissance nettement inférieure.”*

### CET APPAREIL EST PRÉVU POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

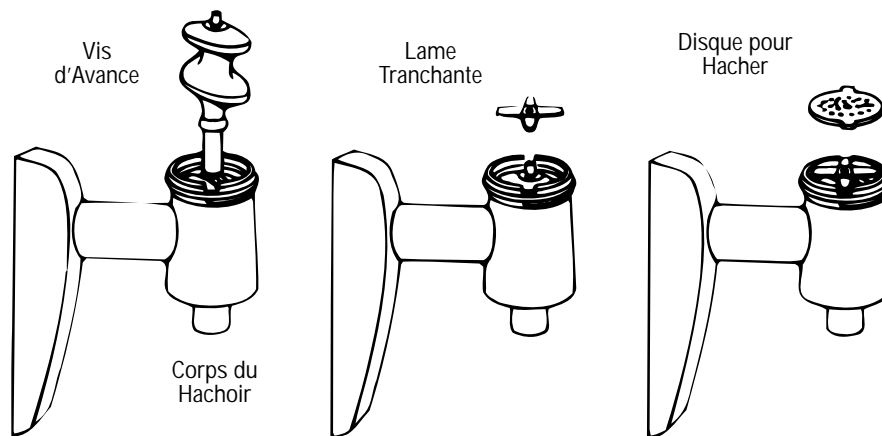
## COMMENT ASSEMBLER LA TÊTE DU HACHOIR

**Avant l'assemblage**, lubriquer l'axe de la vis d'avance avec de l'huile végétale (légèrement, afin d'éviter qu'un excès d'huile ne pénètre dans l'intérieur du broyeur).



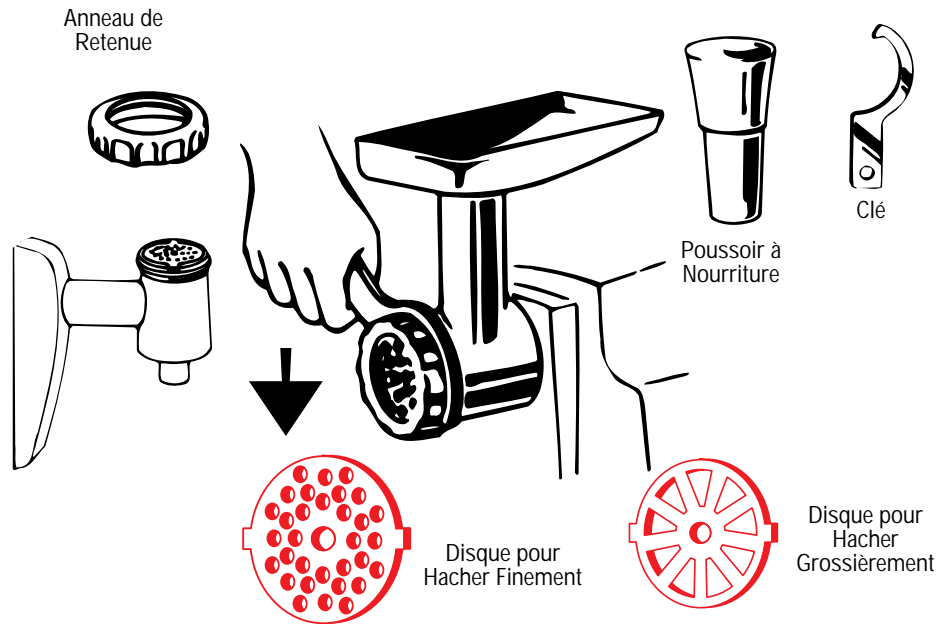
### REMARQUE:

Toujours maintenir le hachoir comme indiqué, afin que les éléments se mettent correctement en place pour pouvoir fonctionner sans problème.



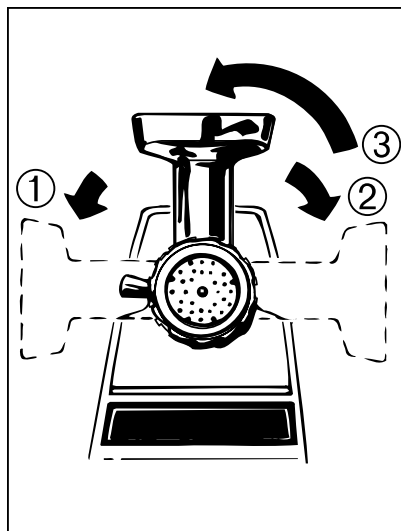
1. Placer la vis d'avance dans le corps du hachoir.
2. Placer la lame tranchante à quatre doigts à l'extrémité de la vis d'avance. La lame tranchante dispose d'un trou central avec un côté rond et un côté carré. Positionner la lame tranchante de façon à ce que le trou carré soit en face de la vis d'avance.
3. Glisser ensuite le disque pour hacher – pour hachage épais ou fin selon le besoin. Tourner le disque jusqu'à ce que les "oreilles" carrées sur le côté se positionnent dans les deux coches sur le rebord du disque de broyage. **REMARQUE:** Le disque dépassera légèrement sur le côté du corps du hachoir, jusqu'à ce que l'anneau de retenue soit fermement vissé.

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



4. Visser l'anneau de retenue enfilé. Il devra être extrêmement serré de façon à ce qu'aucune parcelle de viande ne se loge entre la lame et le disque pour entraver le broyage.
5. Une clé est incluse pour libérer les anneaux de retenue trop serrés. Simplement positionner la clé sur l'anneau de retenue et tourner à l'inverse des aiguilles d'une montre.

## COMMENT METTRE EN PLACE LA TÊTE DU HACHOIR



1. Débrancher le cordon électrique.
2. Libérer la poignée sur le Côté de l'Appareil et insérer la tête du hachoir dans l'ouverture. Maintenir une légère pression pour que la Tête du Hachoir reste en place. Tourner la tête du hachoir (1) vers la gauche jusqu'à la position présentée, puis vers la droite (2) jusqu'à la position présentée et enfin revenez vers le centre (3). Cette procédure permet au Hachoir de se positionner correctement avec un claquement.
3. Bien resserrer la poignée.
4. Mettre l'appareil sur ON (Marche) et placer la Nourriture dans le réservoir à nourriture. Utiliser le poussoir à nourriture pour Guider la Nourriture dans la vis.

## NETTOYAGE

Tous les éléments doivent être nettoyés de façon à ce qu'ils se positionnent bien ensemble et puissent couper efficacement.

La tête du hachoir peut être complètement désassemblée pour être nettoyée en inversant les étapes 2, 3, et 4 de la section "Comment attacher la tête du hachoir" sur les pages 23 et 24. Une clé est fournie pour libérer un anneau de retenue trop serré.

Pour cela, relier la clé à l'anneau et tourner à l'inverse des aiguilles d'une montre.

Laver les parties du hachoir dans de l'eau chaude et savonneuse, rincer et soigneusement sécher. **Ne mettre aucun des éléments dans le lave-vaisselle.** Utiliser une brosse pour ôter la nourriture des recoins des disques pour hacher et le réservoir à aliments.

**IMPORTANT:** Après nettoyage, bien sécher la lame tranchante et les disques pour hacher avec un chiffon propre. Laisser sécher une nuit entière. Emballer hermétiquement dans un plastique ou du papier aluminium pour protéger le disque de l'humidité. Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas immerger.

## LUBRIFICATION

Il n'est pas nécessaire de lubrifier les parties internes. Tout autre service devra être pris en charge par un service agréé.

## CONSEILS POUR BIEN HACHER LA NOURRITURE

- **Toutes les parties du Hachoir devront être bien serrées.** Si elles sont mal assemblées, des morceaux de nourriture se logeront entre les éléments et entraveront le fonctionnement du hachoir. Si cela se produit, il sera nécessaire de débrancher l'appareil, d'ôter la tête du Hachoir, de la mettre de côté, de nettoyer tous les morceaux de nourriture et d'effectuer un réassemblage. Soyez sûrs de suivre l'étape 4 de la section "Comment Assembler la Tête du Hachoir," Page 24.
- Avant de hacher, vérifier que la nourriture ne contient ni fragments d'os, ni coquilles de noix et autres objets durs.
- Toujours mettre **EN MARCHE** l'appareil avant d'insérer la nourriture.
- Couper la nourriture en petites lamelles ou morceaux un peu plus petits que l'ouverture située dans le hachoir. La plupart des aliments entreront aisément dans le hachoir. Dans le cas où il est nécessaire de pousser, n'utiliser que le poussoir fourni. Ne jamais pousser la nourriture avec les mains.
- Remplir le hachoir lentement en répartissant bien. Les viandes noires devront être incorporées 6 à 8 à la fois. Séparer le pain en 6 ou 8 morceaux et le mettre dans l'ouverture. **Ne pas utiliser le poussoir avec la chapelure ou les viandes noires.** Elles se positionneront par elles-mêmes.
- Pour la chapelure, n'utiliser le disque pour un hachage grossier, à moins que la recette ne précise disque fin.
- C'est normal qu'une petite quantité d'aliments reste dans la tête du hachoir, après l'opération de hachage. Pour ôter cette nourriture, couper un pain en huit morceaux et les faire tomber lentement dans la tête du hachoir. Dès que le pain apparaît au niveau de la surface de coupe, éteindre l'appareil.

# FABRICATION DE SAUCISSE

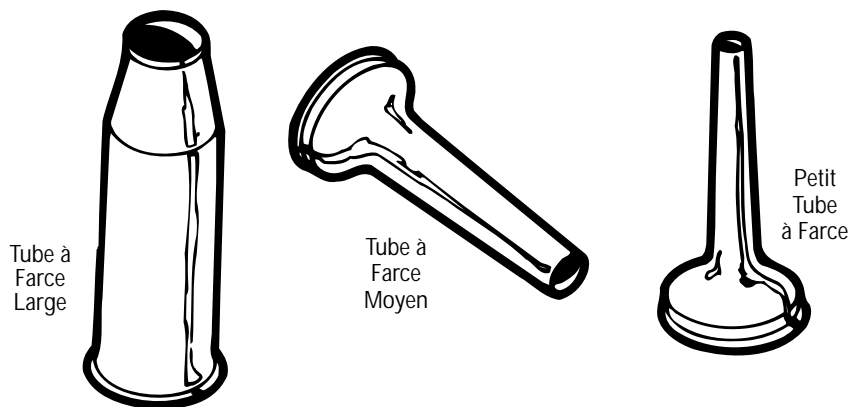
## REDÉCOUVRIR LES SAUCISSES FAIT MAISON AVEC LA MACHINE À FAIRE LES SAUCISSES

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

Vous pouvez maintenant profiter de la fraîcheur de bonnes saucisses faites maison, préparées chez vous, rapidement et facilement. Il vous suffit d'utiliser de la viande fraîche de porc, bœuf, veau ou de gibier, des herbes fraîches et des épices pour reproduire les SAVEURS ANCIENNES des saucisses campagnardes faites à la maison.

Fabriquer vos propres saucisses vous permet de servir un produit de haute qualité, sans colorants ou agents de conservations.

**Avant de commencer . . . RAPPELEZ-VOUS DE:**



1. Toujours utiliser de la viande fraîche pour une meilleure qualité, saveur et comestibilité
2. Vérifier bien que tous les bols, ustensiles et équipement en contact avec la viande sont propres et hygiéniques.
3. **NE JAMAIS** laisser la viande atteindre la température de la pièce. Travailler avec de petites quantités et réfrigérer le restant de la viande jusqu'à utilisation, afin d'éviter le développement de bactéries.
4. Pour une excellente saveur et une saucisse moelleuse, toujours mettre dans votre préparation environ 25% de gras pour 75% de viande.

### PRÉPARATION DES BOYAUX NATURELS POUR LES FARCIR

Les boyaux naturels peuvent être achetés chez votre boucher. Dans de nombreux endroits, ils devront être commandés d'avance et il vous faut donc planifier. Les boyaux sont conservés dans le sel et doivent être trempés pendant environ une heure avant d'être farcis. Couper les boyaux en une longueur de 4 pieds (1.5 m) pour manipulation et remplissage aisés. Avant de mettre la farce, passer l'intérieur des boyaux à l'eau froide. Une fois la saucisse faite et s'il reste des boyaux, saler à nouveau.

## UTILISATION DU TUBE DE REMPLISSAGE

**PETIT** tube à farce – Sert dans la fabrication des saucisses de porc ou de bœuf pour le petit déjeuner et la saucisse de style méridional. Faites avec des boyaux naturels demouton (taille d'environ 5 à 10 pouces ou 21 à 25 mm).

Tube à farce **MOYEN** – Utilisé pour la saucisse fermière, telle que polonaise, italienne, bratwurst, de gibier, chorizo, etc., ainsi que des sausages sans peau.\* Utiliser avec des boyaux naturels de porc (d'une taille d'environ 1 à 1,25 pouces ou 25 à 30 mm).

**LARGE** tube à farce – Utilisé pour faire de grandes saucisses sans peau\* ou pour remplir des boyaux plus larges.

### Rendement pour Saucisse Farcie:

Boyaux de Mouton – des boyaux de 4 pieds (1,2 m) de long donnent environ 1-1/2 livres (675 g) de saucisse farcie.

Boyaux de porc - des boyaux de 4 pieds de long (1,2 m) donnent environ 2-1/2 livres (1 Kg) de saucisse farcie.

## SAUCISSES EN CHAPELET SANS BOYAUX

Si souhaité, il est possible de préparer des saucisses en chapelet sans boyaux.

Préparer le réservoir de nourriture du hachoir selon les étapes 1 ou 2 (voir Page 28), à l'aide uniquement du disque pour hacher grossièrement ou finement. Placer la viande dans le réservoir, avec le poussoir comme guide. Pincer les saucisses aux longueurs voulues. Remarque : Pour une manipulation plus facile, arrêter le moteur lorsque la saucisse atteint une longueur de 6 pouces et la pincer en deux parties. Faire revenir des deux côtés et servir. Des chapelets non cuits peuvent être congelés sur une plaque à biscuits jusqu'à durcissement et enveloppés dans des sachets pour congélation. Lorsqu'ils sont prêts à être utilisés, les faire revenir saucisses congelés et servir.

## COMMENT ASSEMBLER L'APPAREIL À FAIRE DES SAUCISSES

1. Pour un bon assemblage, toujours maintenir le réservoir de hachage tel que présenté. Placer la vis d'avance dans le réservoir.
2. Placer la lame tranchante à l'extrémité de la vis d'avance. **REMARQUE:** si la lame tranchante possède un trou central avec un côté rond et un autre carré, placer la lame de façon à ce que le trou carré soit en face de la vis d'avance. Les lames tranchantes avec un trou central carré de chaque côté peuvent être reliées à l'un ou l'autre des côtés de la vis d'avance.
3. Placer le disque souhaité au-dessus de la lame tranchante. Le disque est bien mis en place lorsque les "oreilles" carrées sont positionnées dans les coches sur le rebord du corps du hachoir.
4. Sélectionner le tube à farce requis pour l'opération de fabrication de saucisses et placer l'extrémité large sur le disque pour hacher. Glisser l'anneau de retenue sur l'ensemble et visser l'anneau jusqu'à ce qu'il soit complètement serré.
5. Relier l'assemblage terminé à l'appareil en suivant les instruction Pages 24 et 25. Pour démonter en but de nettoyer ou de changer les tubes, inverser les étapes jusqu'à 5.

## PROCÉDURES DE BASE DE REMPLISSAGE DE LA SAUCISSE

**MÉTHODE EN 1 ÉTAPE:** Pour les saucisses avec boyaux – hacher et effectuer le remplissage aisément en une étape.

1. Couper la viande en morceaux de 1-1/2 à 2 pouces (3 cm - 5 cm) pour qu'elle puisse tenir dans le compartiment du hachoir.
2. Placer la viande dans un large bol ou une surface plane propre. Saupoudrer sur la viande votre assaisonnement préféré. Ajouter de l'eau si indiqué.
3. Mélanger délicatement les morceaux de viande avec l'assaisonnement. Utiliser des cullères en plastique ou en métal pour bien répartir.
4. Assembler le compartiment comme présenté, avec le tube à farce et le disque pour hacher choisis.
5. Protéger l'intérieur du tube à farce avec de l'huile végétale et glisser les boyaux dans le tube.
6. Enlever une pouce de boyaux du tube avant de remplir. Serrer le bout avec une corde solide.
7. Mettre le moteur en marche et remplir le compartiment avec les morceaux de viande assaisonnés avec une légère pression du poussoir.
8. Alors que la saucisse pénètre dans les boyaux, maintenir légèrement l'extrémité du boyau et relâcher pour laisser défiler.
9. Remplir en continu, mais pas trop. Si vous souhaitez fabriquer des saucisses chapelet, laisser assez de place pour tourner ou ligaturer entre chaque lien.

**MÉTHODE EN 2 ÉTAPES:** Pour les saucisses avec boyaux – Hacher complètement la viande, puis en farcir les boyaux. Cela permet une bonne répartition du gras, du maigre et des épices.

1. Suivre les étapes 1 à 3 de la méthode en 1 étape.
2. Assembler le compartiment à aliments (*voir les Instructions d'Assemblage Pages 23 et 24*). Ne plus tenir compte du tube à farce. Hacher directement dans un bol. Désassembler le compartiment à nourriture.
3. Lancer le moteur et remplir l'ouverture du compartiment avec de la viande coupées en dés en effectuant une légère pression sur le poussoir. Lorsque toute la viande est hachée . . .
4. Réassembler le compartiment avec la vis d'avance, le disque pour hacher et le tube à farce souhaités. Assembler en suivant les instructions pour la méthode en 1 étape ci-dessus.
5. Protéger l'intérieur du tube à farce avec de l'huile végétale et glisser les boyaux dans le tube.
6. Ôter 1 pouce de boyaux du tube avant de remplir. Serrer le bout avec une corde solide.
7. Mettre le moteur en route et remplir le compartiment avec les morceaux de viande assaisonnés avec une légère pression du poussoir.
8. Alors que la saucisse pénètre dans les boyaux, maintenir légèrement l'extrémité du boyau et relâcher pour laisser défiler.
9. Remplir en continu mais pas trop. Si vous souhaitez des saucisses chapelet, laisser assez de place pour tourner ou ligaturer entre chaque lien.

## CONSERVATION DES SAUCISSES FRAÎCHES

Les saucisses fraîches doivent être réfrigérées immédiatement après avoir été farcies. Si les saucisses doivent être conservées plus de 2 ou 3 jours dans le réfrigérateur, elle devront être congelées et mises dans des sachets de congélation appropriés. Les portions congelées seront utilisées en une fois. Indiquer sur chaque portion et avec un marqueur indélébile la date et le type de saucisse. Toujours consulter votre livre de recettes de congélation favori pour les temps de conservation recommandés.

## CUIRE VOTRE SAUCISSE

**Méthode de cCuisson Vapeur** – Mettre la saucisse fraîche ou congelée dans une casserole, ajouter 2 à 4 Cu. à soupe (30 ml - 60 ml) d'eau par livre. Couvrir et laisser frémir 8 à 10 minutes à feu moyen ou doux. Enlever le couvercle. Laisser l'eau s'évaporer et la saucisse brunir de façon uniforme. **LAISSER DANS L'EAU JUSQU'À CE QUE BIEN CUIT.**

**Méthode de Cuisson Gril ou Friture** – Placer la saucisse fraîche sur une grille ou une poêle. Cuire à feu doux, retourner souvent. **BIEN FAIRE CUIRE APPROXIMATIVEMENT 20 MINUTES.**

# HORS D'ŒUVRES

Les recettes suivantes ne représentent qu'un échantillon de ce que vous pouvez créer à l'aide du compartiment à nourriture et de l'appareil à fabriquer des saucisses. Vous trouverez de nombreuses recettes dans vos livres de recettes qui concernent les aliments hachés. Il est également amusant d'expérimenter avec vos propres recettes. Joyeuses recettes!

## BOULETTES DE VIANDE SUÉDOISES

1 oignon moyen coupé en quart	4 cu. à thé (20 ml) de sel
2 cu. à table (30 ml) de beurre	une pincée de poivre
1 livre (450 g) d'épaule de bœuf de en morceaux	1/2 cu. à thé (2 ml) de noix muscade 6 Cu. à soupe (90 ml) de beurre
1 livre (450 g) d'épaule de porc, en dés	2 Cu. à soupe (30 ml) de farine
3 morceaux de pain sec	1 tasse (250 ml) de crème
1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet	3 tasses (750 ml) de lait
1/2 cu. à thé (2 ml) d'aneth	4 œufs

Mélanger l'oignon en morceaux et le faire cuire dans le beurre ramolli. Mettre en alternance la viande et le pain dans le hachoir avec le disque pour hacher finement. Mélanger la viande, les oignons cuits, le lait, les œufs, le sel, le poivre et la noix de muscade dans un large bol. Mélanger très bien au moins 10 minutes avec un batteur électrique. Laisser refroidir pendant deux heures. Façonner en petites boulettes et faire revenir dans le beurre restant. Placer sur un plat à service chaud. Mélanger la crème, le bouillon de poulet et la farine et ajouter à la casserole en mélangeant bien. Faire chauffer jusqu'à épaississement. Ajouter l'aneth, bien mélanger et verser sur les boulettes de viande.

**FAIT DE 6 À 8 PORTIONS**

## FOIE COUPÉ EN MORCEAUX

1 oignon moyen coupé en quart	1 cu. à thé (5 ml) de sel
4 Cu. à soupe (60 ml) de gras de poulet fondu	1/2 cu. à thé (2 ml) de poivre 1 Cu. à soupe (15 ml) de vin rouge
1/2 livre (225 g) de foie de poulet	2 œufs durs

Faire sauter les oignons et les foies de poulet dans le gras de poulet jusqu'à ce que les foies soient tendres. Mettre les foies, les oignons et les blancs d'œufs dans le hachoir avec le disque pour hacher finement. Ajouter l'assaisonnement et le vin et bien mélanger pour former une pâte lisse. Émietter les jaunes d'œufs et utiliser pour la décoration.

**FAIT 1-1/2 TASSE (375 ML)**

## PÂTÉ DE FOIE ET BACON

1 livre (450 g) de bacon, cuit	1/4 cu. à thé (1 ml) de poivre
1/2 livre (225 g) de foie, cuit	une pincée de cayenne
1/2 cu. à thé (2 ml) de sel	1/2 tasse (125 ml) de crème

Hacher le bacon et foie dans le hachoir à l'aide du disque pour hacher fin.  
Ajouter les ingrédients restants et bien mélanger.

**FAIT 2 TASSES (500 ML)**

# TARTINADES POUR SANDWICH

## SANDWICHES GOLDEN EGG

- |   |   |
|---|---|
| 6 œufs durs, épluchés   | 2 Cu. à soupe (30 ml) de mayonnaise                                   |
| 1 petit oignon  | 1 cu. à thé (5 ml) de vinaigre  |
| 1 boîte (7 onces ou 200 g)<br>de viande froide,<br>coupée en morceaux | 1 cu. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire<br>une pincée de sel d'ail |
| 1/2 livre (225 ml) de fromage,<br>coupée en morceaux                  | Pains à hamburger, ouverts en deux                                    |

Mettre les œufs, l'oignon, la viande et le fromage dans le hachoir, en alternant les ingrédients, avec le disque pour hacher grossièrement. Mélanger tous les ingrédients restants. Tartiner 2 à 4 cu. à table (30 - 60 ml) de mélange sur les moitiés de hamburgers. Griller 4 pouces (10 cm) sur le feu jusqu'à ce que les hamburgers soient dorés et que leur dessus fasse des bulles. Garnir avec une tranche d'olive farcie.

**FAIT 3 TASSES (750 ML) DE PÂTE À TARTINER**

## "SLOPPY JOES"

- |  |  |
|--|--|
| 1 livre (450 g) de viande de bœuf désossée<br>de bloc d'épaule ou de ragoût non diluée | 1 boîte de soupe au poulet gombo,<br>(10-1/2 onces ou 300 g) |
| 1 petit oignon, coupé en morceaux  | 1/2 cu. à thé (2 ml) de sel                                  |
| 4 Cu. à soupe (60 ml) de ketchup   | 1/2 cu. à thé (2 ml) de poivre préparée                      |
| 1 Cu. à soupe (15 ml) de moutarde  |  |

Hacher la viande en utilisant le disque pour hacher finement. Faire revenir dans une poêle. À l'aide du disque pour hacher grossièrement, hacher l'oignon. Ajouter la viande en même temps que tous les ingrédients restants. Cuire à chaleur moyenne pendant 30 minutes. Servir sur des pains hamburgers.

**FAIT 3 TASSES**

## SALADE DE JAMBON

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 2 tasses (500 ml) de jambon cuit | 1/3 tasse (75 ml) de mayonnaise         |
| 2 cornichons doux ou à l'aneth   | 1 cu. à thé (5 ml) de moutarde préparée |
| 1/4 oignon moyen                 |   |

Hacher le jambon, les cornichons et l'oignon avec le disque à hacher finement. Bien mélanger avec les ingrédients qui restent.

**FAIT 2-1/2 TASSES (675 ML)**

# PLATS PRINCIPAUX

## STEAK SALISBURY

2 livres (1 Kg) de rôti coupé en dés	1 cu. à thé (5 ml) de sel
1 oignon moyen	1/2 cu. à thé (2 ml) de poivre
1 branche de céleri	1/2 cu. à thé (2 ml) d'ail.
1/2 gros poivron vert	1 boîte (15 onces ou 425 g) de sauce tomate avec morceaux de céleri et de poivron vert
1 cu. à thé (5 ml) de moutarde sèche	

À l'aide du disque pour hacher finement, hacher la viande, l'oignon, le céleri et le poivron vert. Ajouter l'assaisonnement et bien mélanger. Façonner en 8 galettes et faire revenir à forte chaleur. Réduire la chaleur et cuire 10 minutes. Verser dessus la sauce tomate, couvrir et laisser mijoter 20 minutes. Ôter le couvercle et laisser cuire 10 minutes de plus pour épaissir la sauce. Si souhaité, servir avec du riz.

**FAIT 8 PORTIONS**

## PAIN DE VIANDE

6 tranches de pain	1 grosse carotte, coupée en morceaux de 1 pouce (2 cm)
1 oignon moyen	1 Cu. à soupe (15 ml) de sel
2 livres (1 Kg) de bloc d'épaule de bœuf	1 tasse (250 ml) de lait
2 livres (1 Kg) d'épaule de porc	1 œuf
1/2 cu. à thé (2 ml) de poivre	

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser un moule à cake de 9" x 5" x 4" (23 x 13 x 11 cm). Hacher le pain et l'oignon à l'aide du disque pour hacher grossièrement. Hacher le bœuf, le porc et la carotte avec le disque pour hacher finement. Ajouter le lait, l'œuf, le sel et le poivre et bien mélanger. Répartir dans le moule préparé. Cuire pendant une heure. Servir chaud ou froid.

**FAIT 8 PORTIONS**

## PAIN DE VIANDE FARCI

### Mélange à Viande:

5 tranches de pain frais	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de sel
1 oignon large, coupé en huit	1 cu. à thé (5 ml) de noix de muscade
2 livres (1 Kg) de bloc d'épaule de bœuf désossée, coupé en dés	1/2 cu. à thé (2 ml) de poivre
1 œuf	1/2 tasse (125 ml) de lait

### Pour la Farce:

3 tranches de pain frais	1/2 tasse (125 ml) de beurre ou de margarine
3/4 tasse (175 ml) de morceaux de céleri	1/2 tasse (125 ml) de fromage bleu émietté
2 oignons large, coupé en huit	1 tasse (250 ml) de persil en branches
1 boîte (4 onces ou 110 ml) de morceaux et de pieds de champignons égouttés	

Graisser légèrement un moule à cuisson de 9" x 13" (23 cm x 33 cm). Hacher la viande à l'aide du disque pour hacher finement. Mélanger légèrement l'œuf et le lait et les ajouter à la farce de viande et de chapelure assaisonnée. Mélanger soigneusement. Graisser une large plaque en métal résistant, y mettre le mélange de viande et en fabriquer une galette de 8" x 12" (20 cm x 30 cm) de rectangle. La réfrigérer durant la préparation de la farce. Nettoyer et sécher soigneusement la tête du hachoir, puis hacher le pain avec le disque à hacher grossièrement. Mettre de côté. Hacher céleri, oignons, persil et champignons avec le disque pour hacher grossièrement. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soit dorés. Ajouter la chapelure. Ajouter le fromage bleu et bien mélanger. Laisser refroidir pendant environ 10 minutes. Répartir la farce sur la viande et rouler à la façon d'un roulé à la confiture. Envelopper complètement le pain de viande dans l'aluminium et le mettre dans le moule. Faire cuire environ 40 minutes puis retourner le papier aluminium. Faire cuire environ 20 minutes de plus jusqu'à ce que le pain de viande soit bien doré. Ôter le papier aluminium à l'aide de deux larges spatules.

**FAIT DE 6 À 8 PORTIONS**

## CHOUX FARCIS

(Recette à l'Ancienne)

8 feuilles de chou	1 oignon
1 livre (454 g) de bœuf	1 cu. à thé (5 ml) de sel
1/2 livre (227 g) de porc	1/2 cu. à thé (2 ml) de poivre
6 biscuits salés	1 œuf

### SAUCE:

1 boîte (1 livre ou 450 g) de tomates	1/2 cu. à thé (2 ml) de sel
1/2 tasse (125 ml) d'eau	une pincée de sauge en poudre
1/2 cu. à thé (2 ml) de sucre	1/2 feuille de laurier

Cuire les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Égoutter. Hacher le bœuf, le porc, les biscuits salés et l'oignon à l'aide du disque pour hacher finement. Mélanger l'œuf et l'assaisonnement. Placer 3 Cu. à soupe (45 ml) du mélange sur chacune des feuilles et rouler. Maintenir avec un cure-dent. Mettre dans une grande poêle et recouvrir de sauce. Couvrir la poêle et faire mijoter environ 1 heure.

**VARIANTE:** Faire griller 4 à 5 poivrons verts moyens. Les vider et les farcir avec le mélange à viande. Positionner à la verticale dans le moule. Ajouter la sauce et suivre les instructions ci-dessus.

**FAIT 8 PORTIONS**

## BOULETTES DE VIANDE À LA TURQUE

1 tranche de pain sec	2 œufs
1 oignon moyen	1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de menthe séchées
1 tasse (250 ml) de persil en branches	
1 livre (454 g) d'épaule de mouton, coupée en dés	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de sel
1 livre (454 g) de bloc d'épaule de bœuf, coupé en dés	1/2 cu. à thé (2 ml) de poivre
	huile d'olive

Hacher le pain, l'oignon et le persil avec le disque pour hacher grossièrement. Hacher le mouton et le bœuf avec le disque pour hacher finement. Ajouter les ingrédients restants sauf l'huile d'olive et bien mélanger. Fabriquer 30 boulettes de viande de la taille d'une balle de golf. Placer sur une plaque à gril et badigeonner avec l'huile d'olive. Griller à environ 4 pouces (10 cm) de la source de chaleur jusqu'à ce que la viande soit cuite comme souhaité, la retourner pour cuire chacun des côtés. Servir sur un lit de gruaux de blé cuits avec du yogourt ou de la crème sure.

**FAIT 6 PORTIONS**

## CASSEROLE CONFETTI

*(Plat Pouvant se Préparer à l'Avance)*

4 Cu. à soupe (60 ml) de morceaux de toast beurrés	2 Cu. à soupe d'huile 1/2 cu. à thé (2 ml) de sel
1-1/2 livres (680 g) de ragoût de bœuf	pincée de poivre
1 oignon moyen émincé	1 œuf battu
1 tasse (250 ml) de maïs crème	1/2 tasse (125 ml) de poivron vert, émincé
2 tomates en tranches	

Beurrer 2 toasts. Les hacher avec le disque pour hacher finement. Mettre de côté pour utilisation ultérieure. Hacher la viande et les oignons avec le disque à hacher finement. Faire revenir la viande, les oignons et le poivron avec l'huile dans une poêle. Ôter du feu. Ajouter l'assaisonnement, puis l'œuf et bien mélanger. Mettre la moitié du maïs dans une cocotte huilée de 1-1/2 litre. Ajouter la moitié du mélange de viande, puis une couche de tomates en tranches. Ajouter le maïs restant, la viande et les tomates. Saupoudrer de la chapelure faite à partir des toasts. Cuire de 35 à 40 minutes à 350°F (180°C).

**NOTE:** Cette recette à la cocotte peut être préparée à l'avance, par exemple la veille et cuite le jour suivant.

**FAIT 4 PORTIONS**

## RIZ À L'ESPAGNOLE

*(Temps de Préparation et de Cuisson: 1 Heure)*

1/2 livre (225 g) de bœuf à ragoût,	1 boîte (28 onces ou 800 g)
1 oignon moyen, coupé en quart	coupé en dés de tomates entières,
1 poivron vert moyen, égouttées	coupé en lamelles
et dont le jus est mis de côté	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de sel
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar (environ 6 en dés onces ou 170 g)	1/2 cu. à thé (2 ml) de sel d'ail
1-1/2 tasse (375 ml) de riz cuisson rapide	1/2 cu. à thé (2 ml) d'origan
	1/4 cu. à thé (1 ml) de poivre

Hacher la viande à l'aide du disque pour hacher finement. Faire bien revenir dans une poêle. Avec le disque pour hacher grossièrement, hacher l'oignon, le poivron vert, le fromage et les tomates égouttées. Dans un plat de 3 pintes (3 litres) allant au four, combiner tous les ingrédients y compris le jus de tomate. Couvrir et faire cuire dans un four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 45 minutes. Découvrir et faire cuire 15 minutes de plus.

**FAIT DE 4 À 6 PORTIONS**

# PLATS PRINCIPAUX

## FRICASSÉE

2 tasses (500 ml) de pommes de terre cuites    1/4 cu. à thé (1 ml) de poivre  
2 tasses (500 ml) de bœuf cuit    4 Cu. à soupe (60 ml) de beurre  
1 petit oignon    1 tasse (250 ml) de fond  
1 cu. à thé (5 ml) de sel    1 tasse (250 ml) de crème légère

Hacher le bœuf, les pommes de terre et l'oignon avec le disque pour hacher grossièrement. Ajouter l'assaisonnement et le fond ou la crème. Bien mélanger. Faire fondre le beurre dans une large poêle et cuire la fricassée à feu doux pendant 20 minutes.

**VARIANTE:** Fricassée "Red Flannel"

Hacher 1 à 2 tasses (250 - 500 ml) de betteraves cuites ou de carottes en plus des pommes de terre et du bœuf. Environ 5 minutes avant d'ôter du feu, créer 6 cratères dans la fricassée avec une large cuillère. Remplir chaque cratère avec 1 œuf. Couvrir la casserole et laisser cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits.

**FAIT DE 4 À 6 PORTIONS**

# SAUCISSE FAITE MAISON

## SAUCISSE DE PORC FERMIÈRE

1/2 – 1 cu. à thé (2 - 5 ml) de poivre rouge (cayenne)    2 cu. à thé (10 ml) de sauge séchée  
3 Cu. à soupe (45 ml) de sel    8 livres (4 Kg) de soc de porc ou d'épaule de porc coupée en dés de 1-1/2 pouce (4 cm)  
2 cu. à thé (10 ml) de poivre noir

Dans un grand bol, saupoudrez les épices sur la viande coupée en dés. Bien mélanger. Hacher avec le disque à hacher désiré et farcir les boyaux ou façonner des galettes. Congeler en portions repas.

## SAUCISSE ITALIENNE À L'ANCIENNE

2 cu. à thé (10 ml) de sel    1 cu. à thé (5 ml) (cayenne) [optionnel]  
1 cu. à thé (5 ml) de poivre noir    8 livres (4 Kg) de soc de porc ou d'épaule de porc coupée en dés de 1-1/2 pouce (4 cm)  
4 cu. à thé (20 ml) de graines de fenouil  
4 cu. à thé (20 ml) d'origan  
1 cu. à thé (5 ml) de poudre d'ail

Dans un grand bol, saupoudrer la viande en dés avec l'assaisonnement. Bien mélanger. Hacher avec le disque souhaité. Façonner en galettes. Congeler en portions repas.

## GALETTES DE SAUCISSES "FAÇON CHASSEUR"

2 Cu. à soupe (30 ml) de sel	4 livres (2 Kg) de gibier ou de bœuf, coupés en dés de 1-1/2 pouces (4 cm)
2 cu. à thé (10 ml) de poivre noir moulu	4 livres (4 Kg) de soc de porc ou d'épaule de porc coupée en dés de 1-1/2 pouces (4 cm)
3/4 cu. à thé (7 ml) de macis	1/2 cu. à thé (2 ml) de poudre d'ail
1/4 cu. à thé (1 ml) de noix de muscade	
1/4 cu. à thé (1 ml) de clous de girofles	
1/2 cu. à thé (2 ml) de piment de Jamaïque	

Dans un grand bol, saupoudrer la viande en dés avec l'assaisonnement. Bien mélanger. Hacher avec le disque souhaité. Façonner en galettes. Moudre avec le disque désiré et en farcir les boyaux. Congeler en portions repas.

## SAUCISSE À L'AIL

1 petit oignon, coupé en quart	1 cu. à thé (5 ml) de poivre
2 livres (1 Kg) d'épaule de porc désossé, coupé en dés de 1-1/2 pouces (4 cm)	1 cu. à thé (5 ml) de sauge 1/2 cu. à thé (2 ml) de thym
1/4 livre (100 g) de gras de porc, coupé en dés de 1-1/2 pouces (4 cm)	1/4 cu. à thé (1 ml) de noix de muscade moulue 1/4 cu. à thé (1 ml) de gingembre moulu
2 cu. à thé (10 ml) de sel	4 gousses d'ail, émincées 1/8 cu. à thé (0,5 ml) de piment de jamaïque moulu

Dans un bol, hacher l'oignon avec le disque pour hacher grossièrement. Ajouter la viande, le gras et l'assaisonnement. Mélanger jusqu'à ce que bien recouvert. Hacher avec le disque pour hacher grossièrement et farcir les boyaux ou façonner en galettes. Cuire ou congeler en portions repas.

**FAIT: 2-1/2 LIVRES (1,25 KG)**

## SAUCISSE FERMIERE INDIANA

2 petits oignons, coupés en de 1-1/2 dés pouce (4 cm)	2 Cu. à soupe (30 ml) de sauge 1 Cu. à soupe (15 ml) de poivre cayenne
1 Cu. à soupe (15 ml) de beurre ou de margarine	2 Cu. à soupe (30 ml) de sel
3 livres (1,5 Kg) de soc de porc désossé, coupé en dés de 1-1/2 pouces (4 cm)	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de poudre de chili 1-1/2 cu. à thé (7 ml) de marjolaine
1/4 livre (100 g) de gras de porc, coupé en dés de 1-1/2 pouces (4 cm)	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de thym 1/2 cu. à thé (2 ml) de poudre d'ail

Hacher les oignons avec le disque pour hacher grossièrement et les faire revenir dans la poêle avec le beurre. Combiner oignons, viande, gras et assaisonnements dans un large bol. Mélanger jusqu'à ce que bien recouvert. Hacher avec le disque pour hacher grossièrement et farcir les boyaux ou façonner en galettes. Cuire ou congeler en portions repas.

**FAIT: 4 LIVRES (2 KG)**

## SAUCISSE ITALIENNE AU PARMESAN

4 livres (2 Kg) de soc de porc désossé, coupé en dés de 1-1/2 pouces (4 cm)	2 cu. à thé (10 ml) de poivre cayenne
1-1/2 tasses (375 ml) de fromage Parmesan râpé	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de sel
	1 cu. à thé (5 ml) de poivre noir
	1 Cu. à soupe (15 ml) d'eau
	1/4 tasse (50 ml) de persil finement haché

Combiner tous les ingrédients, sauf l'eau dans un large bol. Mélanger avec l'eau jusqu'à ce que bien recouvert. Hacher avec le disque pour hacher grossièrement et farcir les boyaux ou façonner en galettes. Cuire ou congeler en portions repas.

**FAIT: 4 LIVRES (2 KG)**

## BRATWURST

8 – 12 cu. à thé de sel	1 cu. à thé de sel d'ail
5 cu. à thé de poivre noir	1 cu. à thé de graine de moutarde
2-1/2 cu. à thé de noix de muscade	2-1/2 cu. à thé de macis
8-1/2 livres (3,8 g) de veau et de porc	

*(Nous vous conseillons d'employer environ 6 livres de porc et 2-1/2 livres [3,8 g] de veau).*

Dans un grand bol, saupoudrer l'assaisonnement sur la viande en dés. Mélanger jusqu'à ce que bien recouvert. Hacher avec le disque souhaité et farcir les boyaux.

## CONDIMENTS

### CONDIMENT À L'OIGNON

14 oignons de taille moyenne	4 tasses (1 litre) de vinaigre blanc
6 poivrons verts, épépinés	3 tasses (750 ml) de sucre
6 piments forts frais ou 3 piments forts séchés	2 Cu. à soupe (30 ml) de sel

Hacher les oignons et les piments à l'aide du disque pour hacher grossièrement. Couvrir avec de l'eau bouillante et laisser reposer 5 minutes. Bien égoutter. Réchauffer le vinaigre, le sucre et le sel dans une large casserole jusqu'à ce que le sucre soit fondu, en remuant de temps en temps. Ajouter les légumes. Faire bouillir et mijoter 15 minutes. Verser dans des bocaux de conserve chauds et sceller. Mettre 15 minutes au bain-marie.

**DONNE 3 CHOPINES (1-1/2 LITRES)**

### CONDIMENTS AUX CANNEBERGES CRUES

4 tasses (1 litre) de canneberges	2 tasses (500 ml) de sucre
1 grosse orange, en huit quarts	

Hacher les canneberges et l'orange avec le disque pour hacher grossièrement. Ajouter le sucre et bien mélanger. Couvrir et laisser reposer à la température ambiante environ une heure avant de servir.

**DONNE 4 TASSES (1 LITRE)**

## CONDIMENT AUTOMNAL

8 tasses (2 litres) de tomates mures	3 cu. à thé (45 ml) de sel
1/2 tasse (125 ml) de sucre brun	2 tasses (500 ml) d'oignon en tranches
1/2 tasse (125 ml) de sucre blanc	1 tasse (250 ml) de poivron vert
1-1/2 tasses (375 ml) de vinaigre de cidre	1/2 tasse (125 ml) de poivron rouge doux
1 cu. à thé (5 ml) de graine de céleri	2 tasses (500 ml) de pommes non pelées
1 cu. à thé (5 ml) de graine de moutarde	1 cu. à thé (5 ml) de clous de girofle entiers
2 tiges de cannelle	

Hacher les tomates, l'oignon et les poivrons à l'aide du disque pour hacher grossièrement. Cuire ensemble jusqu'à épaississement. Hacher les pommes avec le disque pour hacher grossièrement. Ajouter au mélange cuit. Mettre la cannelle et les clous de girofles dans un sac en tissu et ajouter à la cuisson. Continuer à cuire jusqu'à épaississement. Ajouter le restant des ingrédients et continuer à cuire jusqu'à épaississement. Mettre dans des bocaux de conserve chauds. Placer 15 minutes au bain-marie.

**DONNE ENVIRON 8 CHOPINES (4 LITRES)**

## RECETTES VARIÉES

### BOULETTES VAPEUR AU FOIE

6 tasses (1-1/2 litres) d'eau	1 œuf
6 bouillon cubes de bœuf	3 Cu. à soupe (45 ml) de farine tout usage
5 tranches de pain	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de sel
1 livre (454 g) de foie, dont la membrane est retirée	1/4 cu. à thé (1 ml) de poivron
1 oignon de taille moyenne	1/2 cu. à thé (2 ml) de noix de muscade
1 tasse (250 ml) de persil en branches	1/2 cu. à thé (2 ml) de marjolaine

Dans une casserole de 3 pintes (3 litres), chauffer l'eau et les bouillon cubes. Utiliser le disque pour hacher finement et hacher le pain, le foie, l'oignon et le persil. Ajouter œuf, farine et assaisonnement. Bien mélanger. Avec une Cu. à soupe, jeter la pâte dans le bouillon de bœuf en ébullition. Faire mijoter environ 10 minutes.

**FAIT DE 4 À 6 PORTIONS**

### CONFITURE FRAISE-RHUBARBE

2 tiges épaisses de rhubarbe, d'environ 18 pouces ou 450 cm de long	1/4 cu. à thé (1 ml) de sel
1 pinte (1 litre) de fraises, équeutées et lavées	1 paquet (1-3/4 onces ou 48 g) de pectine de fruit en poudre
2 Cu. à soupe (30 ml) de jus de citron	5-1/2 tasses (1,35 L) de sucre

Placer dans une grande casserole sous la tête du hachoir. Hacher la rhubarbe et les fraises avec le disque pour hacher grossièrement. Ajouter le jus de citron, le sel et la pectine. Cuire et mélanger jusqu'à ébullition. Ajouter le sucre. Remuer constamment et laisser bouillir une minute. Éteindre le feu. Mélanger et écumer 5 minutes. Utiliser une louche et verser dans des bocaux de conserve chauds, laisser 1/2 pouce (1,2 cm) d'espace libre. Sceller et mettre au bain-marie pendant 10 minutes.

**DONNE 6 CHOPINES (3 LITRES)**

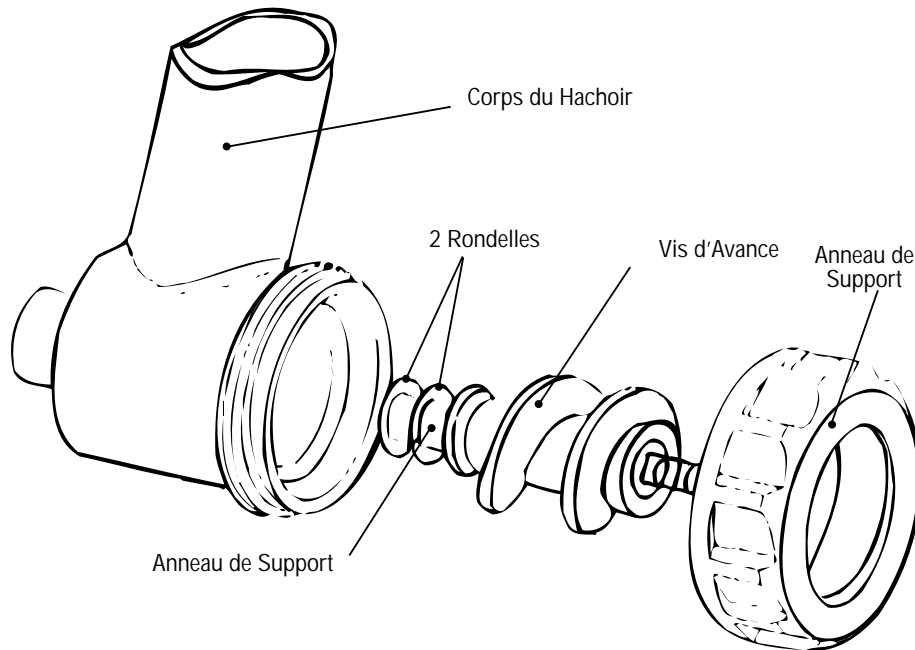
## POMMES DE TERRE KUGEL

4 tasses (1 litre) de pommes de terre crues (environ 4 pommes de terre moyennes)	1-1/2 cu. à thé (7 ml) de sel
6 branches de persil, sans tiges	1/4 cu. à thé (1 ml) de poivron
1 oignon large, coupé en huit	4 Cu. à soupe (60 ml) de beurre fondu
3 œufs	1/3 tasse (75 ml) de farine

Hacher les pommes de terre, le persil et l'oignon avec le disque pour hacher finement. Rincer dans la passoire pour ôter la féculé de pomme de terre en excès. Bien égoutter. Battre les œufs, ajouter l'assaisonnement, la farine et le beurre fondu. Battre jusqu'à l'obtention d'une mixture lisse. Mélanger la mixture avec les pommes de terre bien égouttées et placer dans une cocotte graissée d'1-1/2 pintes (1-1/2 litres). Cuire à 350°F (180°C) pendant 1 heure ou jusqu'à ce que cela soit doré. Servir chaud. Fait de 6 à 8 portions.

**NOTE:** Si vous souhaitez une texture plus épaisse, utiliser le disque pour hacher grossièrement.

## VEUILLEZ-VOUS REPORTER AU DIAGRAMME CI-DESSUS POUR BIEN UTILISER L'APPAREIL.



Afin d'augmenter et d'améliorer la performance de votre Hachoir à Viande/Nourriture Oster,<sup>®</sup> nous vous fournissons des rondelles plates. Il vous faut simplement en placer deux à l'extrémité de l'arbre de rotation sur la vis d'avance. Les deux autres rondelles supplémentaires sont fournies en cas de perte.

## GARANTIE LIMITÉE 1 AN

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Nos obligations dans le cadre de cette garantie se limitent à la réparation et au remplacement, au choix du fabricant, du produit pendant la durée de la garantie, à condition que le produit soit renvoyé en port payé, accompagné de son numéro de modèle et de l'original du justificatif d'achat daté, à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION**  
**Attention: Service Department**  
**117 Central Industrial Row**  
**Purvis, MS 39475**

Produits achetés au Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)**  
**Attention: Service Department**  
**Please call 1-800-667-8623**  
**consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire à Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toutes questions relatives à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

### AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.

# NOTES

# NOTES

# *Oster*<sup>®</sup>

©1998 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.  
Oster<sup>®</sup> is a registered trademark of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.  
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1998 Sunbeam Corporation ou ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.  
Oster<sup>®</sup> est une marque déposée de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés affiliées.  
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou une société affiliée.

P.N. 27747-098