

Stainless Steel Food Mill

Care/Use Guide

Moulin alimentaire en acier inoxydable

Guide d'entretien et d'utilisation



NESCO[®]

Your Key Ingredient For Food Preservation™

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Thank you for purchasing a NESCO Food Mill. We have been creating kitchen products and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of home preservation.

Merci d'avoir acheté un moulin alimentaire NESCO. Nous avons été créant des produits et des accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager nos connaissances et accueillir plus de passionnés dans le monde de la préservation de la maison.

Questions?

NESCO Customer Service is available
8 am to 4 pm CST.

Des Questions?

Le service client NESCO est disponible
8 h à 16 h CST.

Email: nescoccs@nescocom
Phone: 1-800-288-4545

Returns

Please do not return this item to the place of purchase. If you are missing any parts or need assistance, contact NESCO Customer Service.

Retour

Veuillez ne pas retourner cet article au lieu d'achat. S'il vous manque des pièces ou si vous avez besoin d'aide, contactez le service client NESCO.

"NESCO" is a registered trademark of The Metal Ware Corp

"NESCO" est une marque de commerce enregistrée de la société The Metal Ware Corp

Technical Specifications:

Model: SSFM-1QT / NESCO Food Mill

Caractéristiques:

Modèle: SSFM-1QT/ NESCO Moulin alimentaire₂

Table of Contents

Important Safeguards	1
Components	1
Assembly & Use Instructions	2
Prior to Using	2
Changing Discs	2
Safety & Cleaning Rules	3
Food Tips	3

Table des matières

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES	1
Composants	1
Instructions de montage et d'utilisation	4
Avant d'utiliser	4
Changer les disques	4
Règles de sécurité et de nettoyage	5
Conseils alimentaires	5

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

- This product is designed for household use only -

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**

Components

Locking Tabs
Verrouillage des onglets



Milling Discs
Disques de fraisage

Fine
Mince



Medium
Moyen



Coarse
Épais



Handle Assembly
Disque d'assemblage de poignée

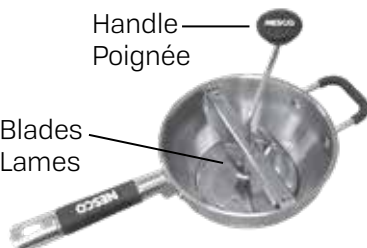


Handle Pin
Goupille de poignée

Locking Bar
Barre de verrouillage

Handle
Poignée

Blades
Lames



Assembly & Use Instructions

1. Place the milling disc of your choice into the center of the food mill with the dome-shaped surface facing up.
2. Insert the handle pin into the center hole of the milling disc.
3. Position the locking bar so that both sides are located beside both locking tabs.
4. Firmly push down on the locking bar and rotate clockwise, until it is lined up with the locking tabs.
5. Slowly release the locking bar and make sure it is properly connected to the locking tabs.
6. Place the food mill over a bowl or saucepan and add the food to be milled into the food mill.
7. Turn the handle clockwise, turning the blades over the milling disc to mill the food.
8. The mashed food will fall through the perforations and into the bowl. It may be necessary to scrape food off of the outside of the milling disc and into the bowl using a rubber spatula.
9. Discard any skin, seeds, or fiber left in the food mill after mashing is complete.
10. It is best to clean the food mill immediately after use to prevent food from drying in the holes of the milling disc.

Prior to Using

It is best to pre-soften some foods prior to use. If the food is firm, like potatoes, apples and pears, remember to soften them by steaming or baking until tender before using them in the same food mill.

Changing Discs

1. Carefully press down on the locking bar and rotate the locking bar counterclockwise to release the handle assembly from the food mill housing.
2. Remove the milling disc from the bottom of the food mill housing.
3. Place the new milling disc into the center of the food mill with the dome-shaped surface facing up.
4. Follow the assembly instructions numbers 2-5 to complete the assembly of the food mill.

Safety & Cleaning Rules

1. Before and after each use, disassemble and wash all parts of the food mill in hot, soapy water. Rinse and dry. The food mill is top-rack dishwasher safe.
2. Check that all parts are operating properly and perform the intended functions, Check for alignment of moving parts or any other conditions that may affect the operation. If the product is not working properly contact Consumer Service.
3. Never use fingers to scrape food away from the milling disc while the unit is in operation. Severe injury may result.
4. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
5. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this unit.

Food Tips

- No peeling or coring required to make your favorite applesauce! Use the fine disc for smooth, or medium disc for chunky.
- Add just the right texture to your mashed potatoes with the medium or coarse disc.
- Make homemade gnocchi quickly and easily, the medium disc is ideal for ricing potatoes.
- Purée tomatoes without time-consuming prep. Skins and seeds are removed when milling, making a delicious tomato-based sauce simple to create.
- Make homemade baby food with your own carefully selected ingredients; use the fine disc to purée peas, carrots, squash and more.
- Turn blueberries, strawberries and raspberries into preserves, jellies and jams with the medium and fine discs.

Instructions de montage et d'utilisation

1. Placez le disque de broyage de votre choix au centre du moulin avec la surface en forme de dôme tournée vers le haut.
2. Insérez la goupille de la poignée dans le trou central du disque de fraisage.
3. Positionnez la barre de verrouillage de manière à ce que les deux côtés soient situés à côté des deux languettes de verrouillage.
4. Appuyez fermement sur la barre de verrouillage et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec les languettes de verrouillage.
5. Relâchez lentement la barre de verrouillage et assurez-vous qu'elle est correctement connectée aux languettes de verrouillage.
6. Placez le moulin sur un bol ou une casserole et ajoutez les aliments à moudre dans le moulin.
7. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, en tournant les lames sur le disque de broyage pour broyer les aliments.
8. La purée tombera à travers les perforations et dans le bol. Il peut être nécessaire de gratter les aliments de l'extérieur du disque de broyage et de les déposer dans le bol à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
9. Jetez toute peau, graines ou fibres laissées dans le moulin une fois la purée terminée.
10. Il est préférable de nettoyer le moulin immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dans les trous du disque de broyage.

Avant d'utiliser

Il est préférable de ramollir certains aliments avant de les utiliser. Si les aliments sont fermes, comme les pommes de terre, les pommes et les poires, pensez à les ramollir à la vapeur ou au four jusqu'à ce qu'ils soient tendres avant de les utiliser dans le même moulin.

Changer les disques

1. Appuyez doucement sur la barre de verrouillage et faites-la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer l'ensemble de poignée du boîtier du moulin.
2. Retirez le disque de broyage du bas du boîtier du moulin.
3. Placez le nouveau disque de broyage au centre du moulin avec la surface en forme de dôme tournée vers le haut.
4. Suivez les instructions de montage numéros 2 à 5 pour terminer l'assemblage du moulin à nourriture.

Règles de sécurité et de nettoyage

1. Avant et après chaque utilisation, démontez et lavez toutes les pièces du moulin à nourriture dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Le moulin à nourriture va au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
2. Vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles ou toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement. Si le produit ne fonctionne pas correctement, contactez le service client.
3. N'utilisez jamais vos doigts pour gratter les aliments du disque de broyage lorsque l'appareil est en fonctionnement. Des blessures graves pourraient en résulter.
4. N'essayez pas de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de cet appareil.

Conseils alimentaires

- Pas besoin de peler ou de vider pour préparer votre compote de pommes préférée ! Utilisez le disque fin pour des pâtes lisses ou le disque moyen pour des pâtes épaisses.
- Ajoutez juste la bonne texture à votre purée de pommes de terre avec le disque moyen ou grossier.
- Réalisez des gnocchis maison rapidement et facilement, le disque moyen est idéal pour le rizage des pommes de terre.
- Réduisez les tomates en purée sans préparation fastidieuse. Les peaux et les graines sont retirées lors du broyage, ce qui rend une délicieuse sauce à base de tomates simple à créer.
- Préparez des aliments pour bébé faits maison avec vos propres ingrédients soigneusement sélectionnés ; utilisez le disque fin pour réduire en purée les pois, les carottes, les courges et plus encore.
- Transformez les myrtilles, les fraises et les framboises en conserves, gelées et confitures avec les disques moyens et fins.



THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

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

For more products or recipes, visit nesco.com.



Follow us on



© 2024 The Metal Ware Corp
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.
Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.