

Hamilton Beach®

PROFESSIONAL

GB #12 Electric Meat Grinder & Sausage Stuffer
Operation Manual
(Original Instructions) (2)

Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

AR #12 مفرمة اللحم كهربائية وأداة حشو النقانق
دليل التشغيل (20)

يرجى زيارة <https://hamiltonbeach.global> للاطلاع على مجموعة المنتجات الكاملة ودليل الاستخدام والعناية - فضلاً عن وصفات لذيذة ونصائح، كما يمكنك تسجيل المنتج الذي اشتريته على الإنترنت!

ZH #12 電動絞肉機及香腸充填機
操作手冊 (38)

請前往 <https://hamiltonbeach.global> 參閱我們的全面產品系列、使用和護理指南和一系列美食食譜，以及在網上為您的產品進行登記！

MS #12 Pengisar Daging & Pengisi Sosej Elektrik
Manual Pengendalian (56)

Lawati <https://hamiltonbeach.global> untuk barisan produk kami yang lengkap dan Panduan Penggunaan dan Penjagaan – begitu juga dengan resipi yang sedap, tip dan mendaftar produk anda secara atas talian

FR N° 12 Moulin à viande et pousoir à saucisses électrique
Manuel d'utilisation (74)

Rendez-vous sur <https://hamiltonbeach.global> pour consulter tous nos produits, les Guides d'utilisation et d'entretien, de délicieuses recettes, des conseils ainsi que pour enregistrer votre produit en ligne.



IMPORTANT SAFEGUARDS

GB

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use by persons 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.
3. **T**his appliance shall not be used by children. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children.
4. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used by or near children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. **T**o protect against risk of electrical shock, do not put main body of the grinder, cord, or plug in water or other liquid.
6. **T**urn the appliance OFF (⏻), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. **T**o unplug, grasp the plug and pull from the outlet. **N**ever pull from the power cord.
7. **T**he use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury, and will void your warranty.
8. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**all the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.

9. **C**heck if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
10. **D**o not use outdoors.
11. **D**o not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
12. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. **G**rinder must be operated on a flat surface away from the edge of the counter to prevent accidental tipping.
14. **C**heck that the appliance is OFF (○) before plugging cord into wall outlet. **T**o disconnect, turn the control to OFF (○); then remove plug from wall outlet. **T**o unplug, grasp the plug and pull from the outlet. **N**ever pull from the power cord.
15. **A**void contacting moving parts. **N**ever feed food by hand. **A**lways use food pusher.
16. **N**ever use fingers to scrape food away from the grinding plate while the grinder is in operation. **S**evere injury may result.
17. **D**o not operate the grinder without the tray in place.
18. **N**ever feed food by hand. Always use the provided food pusher. **K**eeP fingers clear of the auger and cutting blades at all times. **N**ever reach into the grinder. **D**oing so may cause serious injury.
19. **N**ever feed food with out the tray.
20. **T**o reduce the risk of severe personal injury, and/or damage to the grinder, tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the grinder. **R**emove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the grinder.
21. **N**ever operate the grinder unattended. **B**e safe. **D**isconnect the grinder from power source before leaving the work area.
22. **D**o not attempt to grind bones or other hard items.

23. **D**o not operate the appliance for more than 5 minutes at one time. **A**fter 5 minutes of continuous use, allow a few minutes for the appliance to rest before next use.
24. **D**o not run the grinder without meat in the head. Severe damage to the head and auger may occur.
25. **G**rinding blade is sharp. **H**andle carefully.
26. **W**ear eye protection. **W**ear safety glasses that conform to **ANSI** Z87.1 requirements. **E**veryday eye glasses are not safety glasses.
27. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
28. **Y**our plug is provided with a fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

⚠ WARNING Entanglement Hazard: To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without tray in place.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. Carry the unit by the motor housing with both hands. Do not carry by the tray or neck.

NOTE: This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for approximately 30 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

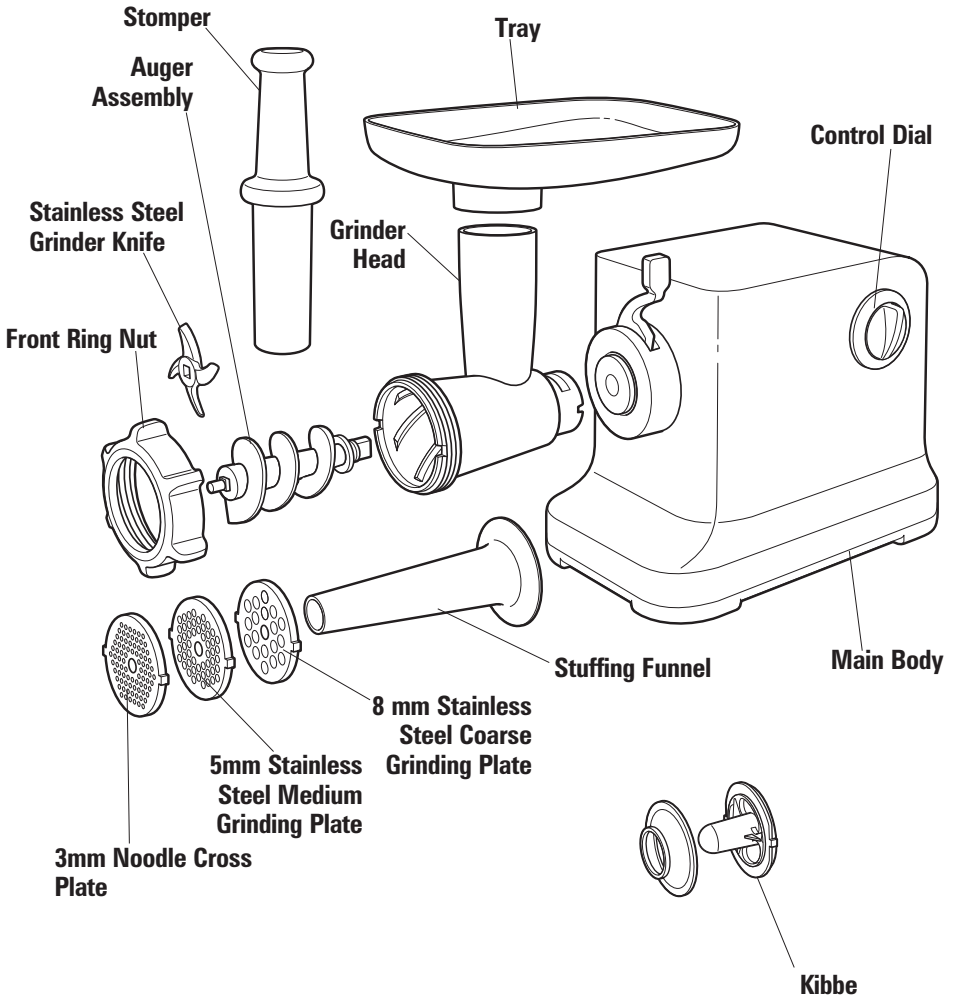
Parts and Features

Model: 78403-SAU

Type: MG03

Ratings:

220-240 V~ 50-60 Hz 800 W



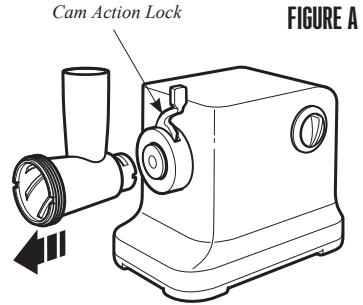
Cleaning

⚠ WARNING ELECTRICAL SHOCK HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling. Do not immerse cord, plug or motor in water or other liquid.

1. Unplug from outlet.
2. Unscrew the Ring Nut and remove all parts from the Grinder Head.
3. To remove the Grinder Head, push the lever on the Cam Action Lock up, unlocking the Grinder Head, and remove the Grinder Head by pulling it straight out (**FIGURE A**).
4. Wash all parts that come in contact with food in hot soapy water by hand. Dry immediately. The Grinding plates should be cleaned after each use, otherwise the residue will block the holes and it's difficult to clean when dry. The Grinder parts are not dishwasher safe. Do NOT use bleach.

NOTE: Be careful when washing. The grinder knife that may hurt hands. Rinse with clear water.

5. Fully lubricate the Grinder Head, Grinding Plates and the Knife with food grade silicone spray before and after each use.
6. Clean the Main Body with a soft damp towel. Dry immediately. DO NOT immerse the Main Body of the Grinder in water or other liquids.



Grinder Assembly

⚠ WARNING **ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.**

1. Remove the Ring Nut, Grinding Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.
2. Align the notches on the Grinder Head with the tabs on the Main body.
3. Insert the Grinder Head into the Main Body and push the lever down to lock into position. The lever will be at the lock graphic (🔒) when locked (**FIGURE B**).
4. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE C**).
5. Place the Grinder Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges (flat side) of the Knife should be facing out (**FIGURE D**).
6. Place the Grinding Plate of your choice onto the Auger Pin. Ensure the pin of the Grinder Plate fits into the notch position of the Grinder Head (**FIGURE C**).
7. Turn the Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Grinder Plate and is snug. **DO NOT** over-tighten the Ring Nut.
8. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. **NEVER** use the Grinder without the Tray installed!

FIGURE B

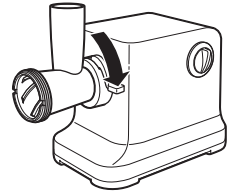


FIGURE C

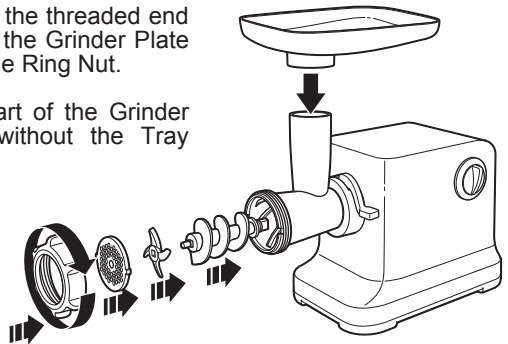
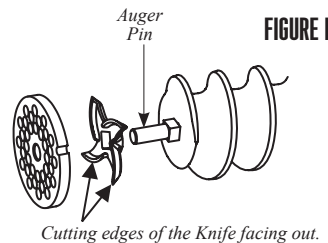


FIGURE D



Grinder Instructions

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without Tray in place.

1. Follow the “Grinder Assembly Instructions” to fully assemble the Grinder including the Tray.

NOTE: It is best to grind the meat using the coarse, 8 mm Grinding Plate first. If a finer grind of meat is desired, run the coarse ground meat through the Grinder a second time using the fine, 5 mm Grinding Plate.

2. Trim the meat of all cords, tendons, bones, shot, etc.

3. For best results, be sure that all meat has been chilled to between 32-34°F (0-1°C) before grinding. **DO NOT ALLOW MEAT TO SIT OUT AT ROOM TEMPERATURE LONGER THAN ABSOLUTELY NEEDED.** Closely follow the “Food Safety” instructions as outlined by the USDA.

4. Cut meat into sizes small enough to fit into the Feed Chute. Approximately 1” (2.5 cm) cubes.

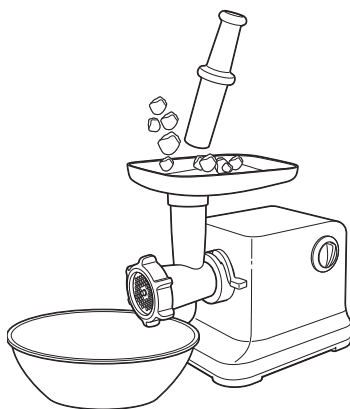
5. Place cubed meat to be ground into the Tray. Do not overfill the Tray, place just enough meat to leave the Feed Chute area open.

6. Place a dish or bowl to collect the ground meat at the end of the Grinder Head (**FIGURE E**).

7. Make sure the Grinder is in the OFF (○) position. Attach the Grinder to the power supply

8. Turn the Grinder Knob to ON (I). Carefully start feeding cubes of meat into the Feed Chute. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**

FIGURE E



NOTE:

To prevent overheating, do not operate the **Grinder** for more than 5 minutes at a time. Allow the **Grinder** to cool periodically.

Stuffer Assembly

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

1. Unplug from outlet.
2. Remove the Ring Nut, Grinding Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.
3. Align the notches on the Grinder Head with the tabs on the Main body.
4. Insert the Grinder Head into the Main Body and push the lever down to lock into position (**FIGURE F**).
5. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE G**).
6. Place the Grinder Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges (flat side) of the Knife should be facing out.
7. Place the Grinding Plate of your choice onto the Auger Pin. Make sure the notch of the Grinder Head fits into the positioning pin of the Grinder Head.
8. Insert the Stuffing Funnel through the Ring Nut and then onto the Grinder Head.
9. Turn the Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Stuffing Funnel. DO NOT over-tighten the Ring Nut.
10. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. NEVER use the Grinder without the Tray installed!

FIGURE F

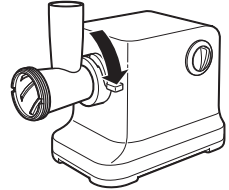
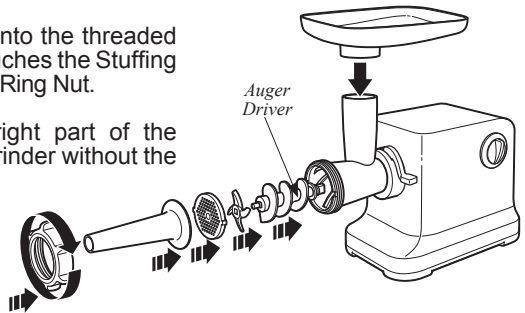


FIGURE G



Stuffer Instructions

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without Tray in place.

1. After grinding the meat following the “Grinding Instructions”, mix the ground meat with the sausage seasonings.
2. Follow the “Stuffer Assembly Instructions” to fully assemble the Grinder as a Stuffer including the Tray.

NOTE: While one person can stuff sausage with this Grinder, it is recommended that two people perform this operation.

3. Place seasoned ground meat into the Tray. Do not overfill the Tray, place just enough meat to leave the Feed Chute area open.

4. Slide a sausage casing over the Stuffing Funnel. See the “Sausage Information / Casing” section of this manual for more information.

5. Slide 4”-6” (10-15 cm) of casing from the end of the Stuffing Funnel and tie a knot in the end of the casing. If you are using large diameter fibrous casing, hold the closed end of the casing tightly against the end of the Stuffing Funnel (**FIGURE H**).

6. Make sure the Grinder is in the OFF (O) position. Attach the Grinder to the power supply.

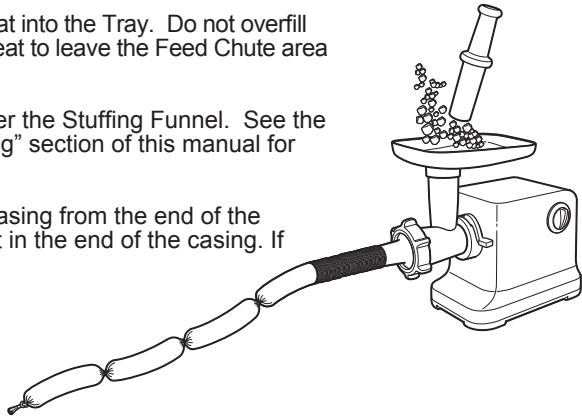
7. Turn the Grinder Knob to ON (I). Carefully start feeding ground meat into the Feed Chute. ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.

8. Hold the casing in place with one hand while feeding the sausage mixture through the Grinder. As the meat fills the casing, gently lay it on a clean, dry surface.

NOTE: When using natural casings, lay the filled casing on a clean, wet surface, such as a tray.

9. Do not fill the last 3”-4” (8-10 cm) of casing. After the entire length of casing has been stuffed, twist the open end to close, then tie off the ends of the casing tightly to close. Twist into links.

10. Whenever stuffing sausage, fill the casing slowly to avoid air pockets. If air pockets do appear in the sausage use a pin to prick the bubbles. The small holes will seal naturally.



NOTE:
To prevent overheating, do not operate the **Grinder** for more than 5 minutes at a time. Allow the **Grinder** to cool periodically.

Noodle 3mm Cross Plate Assembly

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

1. Remove the Ring Nut, 3mm Noodle Cross Plate, Knife and Auger from the Grinder Head before installing the Grinder Head to the Main Body.
2. Align the notches on the Grinder Head with the tabs on the Main body.
3. Insert the Grinder Head into the Main Body and push the lever up to lock into position. The lever will be at the lock graphic when locked (**FIGURE B**).
4. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first (**FIGURE C**).
5. Place the Grinder Knife onto the square portion of the Auger Pin. The cutting edges (flat side) of the Knife should be facing out (**FIGURE D**).
6. Place the 3mm Noodle Cross Plate onto the Auger Pin. Ensure the pin of the Grinder Plate fits into the notch position of the Grinder Head (**FIGURE C**).
7. Turn the Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Cross Plate and is snug. DO NOT over-tighten the Ring Nut.
8. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. NEVER use the Grinder without the Tray installed!

FIGURE B

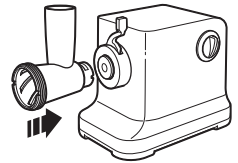


FIGURE C

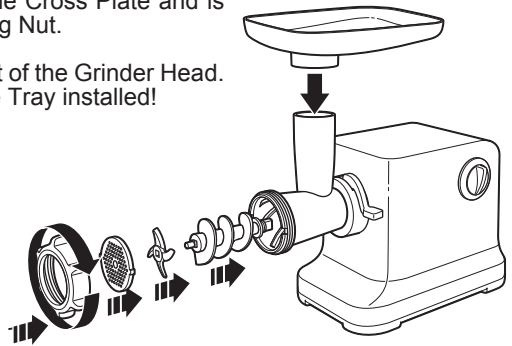
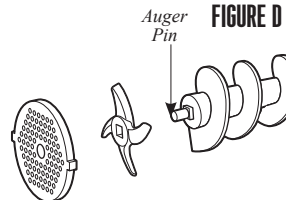


FIGURE D



Cutting edges of the Knife facing out.

Noodle Making Instructions

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

1. Use food processor or stand mixer to mix flour and water. Pour water slowly in flour until it is well mixed.
NOTE: For every 400g flour, use 135ml water. Results may vary per recipe.
2. Make small dough from the mixture by hands. The size of the dough should not exceed the hole of the inlet tray.
3. Apply the 3mm cross plate (the one with the smallest holes) to the unit. Please refer to page 8 for instructions.
4. Turn the rotary switch to “I” and drop the small dough into the inlet hole continuously. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH DOUGH INTO THE HEAD. DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**
5. Turn the grinder OFF (●), disconnect Grinder from power source. Disassemble Grinder and clean it according to the “*Cleaning Instructions.*”

Identifying Correct Dough Consistency



Too dry



Just right



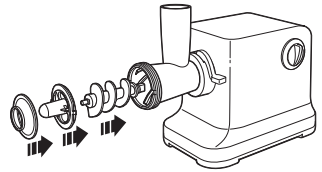
Too wet

Kibbe Assembly

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

NOTE: Never use the Kibbe by itself. This part must be used in combination with the Front Ring Nut and Auger. The two components of Kibbe cannot be used separately. They must be used together, as instructed below.

FIGURE A



1. Insert the Auger into the Grinder Head, Auger Driver end first.

2. Place the Kibbe components onto the Auger Pin and ensure the pin of the Kibbe fits into the notch position of the Grinder Head. **(FIGURE A)**

3. Turn the Front Ring Nut clockwise onto the threaded end of the Grinder Head until it touches the Kibbe. Do NOT overtighten the Front Ring Nut. **(FIGURE B)**

4. Place the Tray on the upright part of the Grinder Head. Never use the Grinder without the Tray installed.

5. Now the appliance is ready for making Kibbe. **(FIGURE C)**

FIGURE B

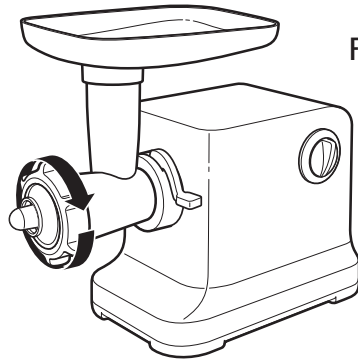
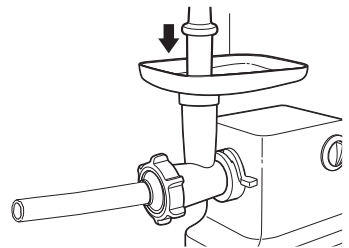


FIGURE C



Kibbe Instructions

⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.

1. Feed the prepared kibbe mixture through the kibbe maker.
2. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required.

Kibbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste. The mixture is extruded through the Kibbe maker and cut into short lengths .

The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

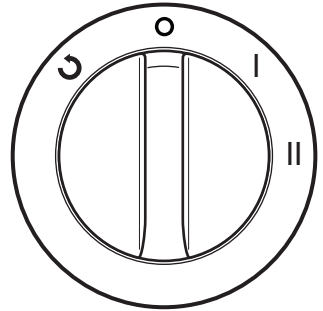
Using The Reverse Function

FIGURE I

The reverse function only should be used for brief periods of time to help clear a jam.

1. Allow the Grinder Motor to come to a COMPLETE STOP before engaging in reverse (↺).

2. Turn the knob counterclockwise so that it points to ↺ (Figure I).



NOTE: NEVER operate the Grinder in reverse for more than 5 seconds.

3. If the Grinder remains jammed after using the reverse function, turn the Grinder OFF (O), disconnect the Grinder from the power source. Disassemble the Grinder Head and clean it according to the “*Cleaning Instructions.*” Re-assemble the Grinder and follow the “*Grinding Instructions/ Stuffing Instructions.*”

Helpful Hints

- Any time that you change the Grinding Plates, the Head should be removed COMPLETELY to prevent pushing meat back into the Motor Drive Shaft Housing.
- To prevent overheating, do not operate the Grinder for more than 5 minutes at a time. Allow the Grinder to cool periodically.
- DO NOT over-tighten the Front Ring Nut. It should be firmly tight.
- Make sure the Grinding Knife blades lay flat on the Grinder Plate.
- DO NOT operate the Grinder without meat in the Head. Running the Grinder while dry could damage the Head and Auger.
- Always lubricate the Head, Grinding Plate and Grinding Knife with a food-grade silicone spray after cleaning.
- DO NOT grind bones or other hard objects.

Food Safety

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

Sausage Information

MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

Sausage making has evolved over many years and generations, and as a result there are countless types of sausage you can make using the basic ingredients of meat, fat and a few carefully blended spices. Following are a few simple guidelines that will help you make the best tasting sausage possible.

Any type of meat can be used for making sausage: pork, beef, bison, moose and caribou, even antelope make great sausage. It is important when preparing venison or other red game meats to trim all the fat from the meat, as red game tallow will turn rancid in as few as five days. Replace the fat with either pork or beef fat, depending on the type of product you are making, at a ratio of 1 pound (0.5 kg) of fat for every 4 pounds (1.8 kg) of game meat.

The fat content of your sausage will affect the taste, texture, cooking characteristics and shelf life of your product. Most commercially made sausage has a fat content of about 20%. Using less than 12% fat will result in a very dry tasting sausage, while using more than 20% may result in a sticky flavorless sausage that will be difficult to cook.

CURING

It is important to properly cure meats to preserve meat and poultry, and to destroy undesirable microorganisms on the meat surfaces that cause spoilage and foodborne illnesses. There are many steps that help in this process, including smoking, cooking, drying, chilling and the addition of cure ingredients. The oldest means of accomplishing this is by introducing salt into the meat. The resistance of bacteria to salt varies widely among different types of bacteria. The growth of some bacteria is inhibited by salt concentrations as low as 3%, e.g., Salmonella, whereas other types are able to survive in much higher salt concentrations, e.g., Staphylococcus. Fortunately, the growth of many undesirable organisms normally found in cured meat and poultry products is inhibited at low concentrations of salt.

Modern curing is based on Nitrates and is very scientific. Purchase Weston Pink Curing Salt (02-0000-W) and follow the included instructions to ensure that you are properly curing your homemade sausage.

CASING

Weston offers a complete variety of casings. The right choice depends on personal preference as well as the type of sausage you wish to make. For most sausages, your choices are natural or collagen. Don't let the names fool you; collagen casings are not a synthetic. They are made from beef skin and other tissues. Collagen casings are uniform in size and texture and require almost no preparation. "Natural" casings are the intestines of lamb, sheep, hogs or beef. They are less uniform in size and require preparation. There are also fibrous non-edible casings that are most commonly used for summer sausage and ring bologna.

TYPES OF SAUSAGE

Most sausages fall into one of four categories: Fresh, Smoked, Cooked or Dried. All sausages, except dried, require refrigerated storage. There is also a sub-category of uncooked smoked sausages.

Among the fresh and uncooked smoked sausages, you will find such flavors as kielbasa or Polish sausage, Italian sausage, breakfast sausage and many others. Both fresh and uncooked smoked sausages require cooking before eating and also require refrigerated storage.

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. Weston offers Outdoor Propane Smokers in a variety of sizes (41-0701-W, 41-0301-W, or 41-0401-W). Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time, as they are air dried over a long period of time. Dry cured sausages include salami, chorizo, pepperoni, among others. The conditions under which the meat is dried are very exacting; temperature, time and humidity must all be carefully monitored for a safe and delicious product.

STORAGE

For the best flavors, we recommend vacuum sealing your fresh sausages, then storing them in the refrigerator (short term) or freezer (long term). Weston manufactures a variety of vacuum sealers. Ask the retailer from which you purchased this unit for their selection. Store dry cured products in paper or other breathable wrapping, unrefrigerated.

١٤. **تحقق** من إيقاف تشغيل الجهاز (o) قبل توصيل السلك في مأخذ التيار الموجود في الجدار. **لفصل** الجهاز، أدر عنصر التحكم إلى وضع "إيقاف التشغيل" (o) ثم انزع القابض من مأخذ التيار الموجود في الجدار. **لفصل** الجهاز ، أمسك القابض واسحبه من مأخذ الطاقة. لا تقم أبدًا بسحب سلك الكهرباء.
١٥. **تجنب** تمامًا لمس الأجزاء المتحركة. **تجنب** تمامًا تلقيم الطعام باليد. **استخدم** دائمًا أداة دفع الطعام.
١٦. **تجنب** تمامًا استخدام أصابعك لكشط الطعام من لوح الفرغ أثناء تشغيل المفرمة. **فقد** تتعرض لإصابة بالغة.
١٧. **تجنب** تشغيل المفرمة دون وضع الدرج في مكانه.
١٨. **تجنب** تمامًا تلقيم الطعام باليد. استخدم دومًا أداة دفع الطعام المرفقة. **أبق** أصابعك بعيدة عن المثقاب وأنصال القطع دومًا. **تجنب** تمامًا إدخالها في المفرمة. **فقد** يؤدي القيام بذلك إلى التعرض لإصابة خطيرة.
١٩. **تجنب** تمامًا تلقيم الطعام دون وضع الدرج.
٢٠. **لتقليل** خطر التعرض لإصابة شخصية بالغة و/أو تلف المفرمة، يرجى ربط الشعر الطليق وإبعاد الملابس الفضفاضة ولف الأكمام الطويلة قبل تشغيل المفرمة. **انزع** عنك ربطات العنق أو الخواتم أو الساعات أو الأساور أو الحللي الأخرى قبل تشغيل المفرمة.
٢١. **تجنب** تمامًا تشغيل المفرمة دون مراقبة. **توخ** الحذر. **افصل** المفرمة من مصدر الطاقة قبل مغادرة منطقة العمل.
٢٢. **تجنب** تمامًا محاولة فرم العظام أو غيرها من العناصر الصلبة.
٢٣. **تجنب** تشغيل الجهاز لأكثر من ٥ دقائق في المرة الواحدة. **وبعد** مرور ٥ دقائق من الاستخدام المتواصل، اترك الجهاز بضع دقائق لإراحته قبل عملية الاستخدام التالية.
٢٤. **تجنب** تشغيل المفرمة دون وضع لحم في رأس المفرمة. **فقد** يؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر بالغ برأس المفرمة والمثقاب.
٢٥. **أنصال** الفرغ حادة. **لذا** يرجى التعامل معها بحذر.

إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية للحد من مخاطر حدوث حريق أو صدمة كهربائية و/أو إصابة الأشخاص، بما في ذلك ما يلي:

١. قراءة جميع التعليمات.
٢. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو يفقدون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم عن كتب وتعليمهم بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
٣. يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. **احتفظ** بالجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال.
٤. يعد الإشراف الوثيق ضرورياً عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال. **يجب** خضوع الأطفال للإشراف للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
٥. **للحماية** من خطر التعرض لصدمة كهربائية، تجنب وضع الجسم الرئيسي للمفرمة أو السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
٦. **أوقف** تشغيل الجهاز (O) ثم فصله من المأخذ عندما لا يكون قيد الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو فصلها، وقبل تنظيفه. **لفصل** الجهاز، أمسك القابس واسحبه من مأخذ الطاقة. لا تقم أبداً بسحب سلك الكهرباء.
٧. قد يتسبب استخدام المرفقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة في نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو الإصابة، وسيؤدي كذلك إلى إلغاء الضمان.
٨. لا تشغل أي جهاز بسلك إمداد تيار أو قابس تالف، أو بعد حدوث عطل في الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل من الأشكال. **يجب** إجراء عمليات الاستبدال والإصلاح لسلك إمداد الطاقة، من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل خدماتها أو الأشخاص المؤهلين وذلك لتجنب وقوع أي خطر. **اتصل** برقم خدمة العملاء المزود للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو الضبط.
٩. **تحقق** مما إذا كان الجهد المشار إليه في الجهاز يتوافق مع الجهد المحلي قبل توصيل الجهاز.
١٠. لا تستخدم الجهاز بالخارج.
١١. لا تترك السلك معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلمس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.
١٢. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.
١٣. **ينبغي** تشغيل المفرمة على سطح مستوٍ بعيداً عن حافة المنضدة لمنع انقلابها دون قصد.

معلومات سلامة المستهلك الأخرى

هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

⚠ تحذير خطر التشابك: لتجنب التعرض لإصابة خطيرة، لا تجعل أصابعك تصل إلى مدخل المفرمة. واستخدم أداة دهس دوّمًا. وتجنب تشغيل المفرمة دون وضع الدرج في مكانه.

تم تحديد طول السلك المُستخدم بهذا الجهاز لتقليل مخاطر التشابك أو التعثر فوق السلك أطول. إذا كان من الضروري استخدام سلك أطول، فإنه يمكن استخدام سلك تمديد معتمد. ويجب أن تكون القدرة المقننة الكهربائي لسلك التمديد مساويًا أو أكبر من القدرة المقننة للجهاز. ينبغي توخي الحذر لترتيب سلك التمديد بحيث لا ينتهي فوق سطح العمل أو سطح الطاولة حيث يمكن سحبه من قبل الأطفال أو التعثر فوقه دون قصد. احمل الوحدة من مبيت المحرك باستخدام كلتا يديك. وتجنب حملها من الدرج أو العنق العلوي.

ملحوظة: هذا الجهاز مجهز بعنصر حماية من الحمل الزائد على المحرك. إذا توقف المحرك أثناء التشغيل نتيجة لارتفاع درجة الحرارة، فافصله من مأخذ التيار واتركه حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة. أعد توصيل الجهاز مرة أخرى لاستئناف التشغيل العادي.

إعادة تدوير المنتج في نهاية مدة خدمته

يشير رمز السلة المزودة بعجلات الموجودة على هذا الجهاز إلى أنه يجب التخلص منه من خلال نظام تجميع انتقائي يتطابق مع توجيه نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية بحيث يمكن إعادة تدويره أو تفكيكه لتقليل أي تأثير على البيئة. يعد المستخدم مسؤولاً عن إعادة المنتج إلى مرفق التجميع المناسب، حسبما يحدد القانون المحلي في بلدك. للحصول على معلومات إضافية حول القوانين المحلية المعمول بها، يرجى الاتصال بالمنشأة البلدية و/أو الموزع المحلي.



٢٦. يرجى ارتداء واقي العينين. يرجى ارتداء نظارات واقية متوافقة مع متطلبات المعهد القومي الأمريكي للقياس Z٨٧,١. لا تمثل النظارات العادية التي نرتديها يوميًا نظارات واقية.

٢٧. تنبيه! من أجل تلافي أي خطر ناتج عن إعادة الضبط، بطريق السهوء، للقاطع الحراري، فإنه ينبغي عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال أي أداة فصل وتوصيل خارجية، مثل المؤقت، أو ربطه بدائرة يتم تشغيلها أو إيقافها من خلال أداة مساعدة.

٢٨. تم تزويد قابس جهازك بفاصمة منصهرة معتمدة من ASTA إلى B.S. ١٣٦٢. إذا كنت بحاجة إلى استبدال حامل الفاصمة المنصهرة، فيجب استبداله بنفس الحامل برموز لونية بنفس العلامات. يمكن الحصول على أغطية الفاصمات المنصهرة وحواملها من وكلاء الخدمة المعتمدين.

احفظ هذه التعليمات

التنظيف

تحذير

خطر التعرض لصدمة كهربائية: افصل الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو تفكيكه أو تجميعه. تجنب غمر السلك أو القابس أو المحرك في الماء أو أي سائل آخر.

١. افصل الجهاز من مأخذ التيار.

٢. فك الصامولة الحلقيّة وأزل جميع الأجزاء من رأس المفرمة.

٣. لإزالة رأس المفرمة، ادفع الذراع الموجود في قفل تحريك الكامة لأعلى وافتح رأس المفرمة وأزله عن طريق سحبه مباشرة للخارج (الشكل أ).

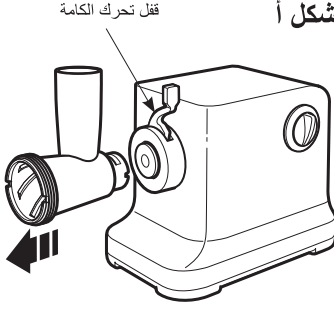
٤. اغسل جميع الأجزاء التي تلامس الطعام بالماء الساخن والصابون يدويًا. وجففها فورًا. ينبغي تنظيف ألواح الفرغ بعد كل استخدام، وإلا فإن البقايا ستتسبب في انسداد الفتحات وسيصعب تنظيفها عندما تجف. ليس من الأمن غسل أجزاء المفرمة في غسالة الأطباق. تجنب استخدام مواد التبييض.

ملحوظة: ينبغي توخي الحذر عند غسل المفرمة. وذلك لأن سكين المفرمة قد تؤدي اليدين. ثم اشطفها بماء نظيف.

٥. زَيِّت رأس المفرمة وألواح الفرغ والسكين تمامًا باستخدام رذاذ السيليكون المناسب لفئة الطعام قبل كل عملية استخدام وبعدها.

٦. نَظِّف الجسم الرئيسي باستخدام منشفة رطبة ناعمة. وجففه فورًا. تجنب غمر الجسم الرئيسي للمفرمة في الماء أو أي سائل أخرى.

الشكل أ



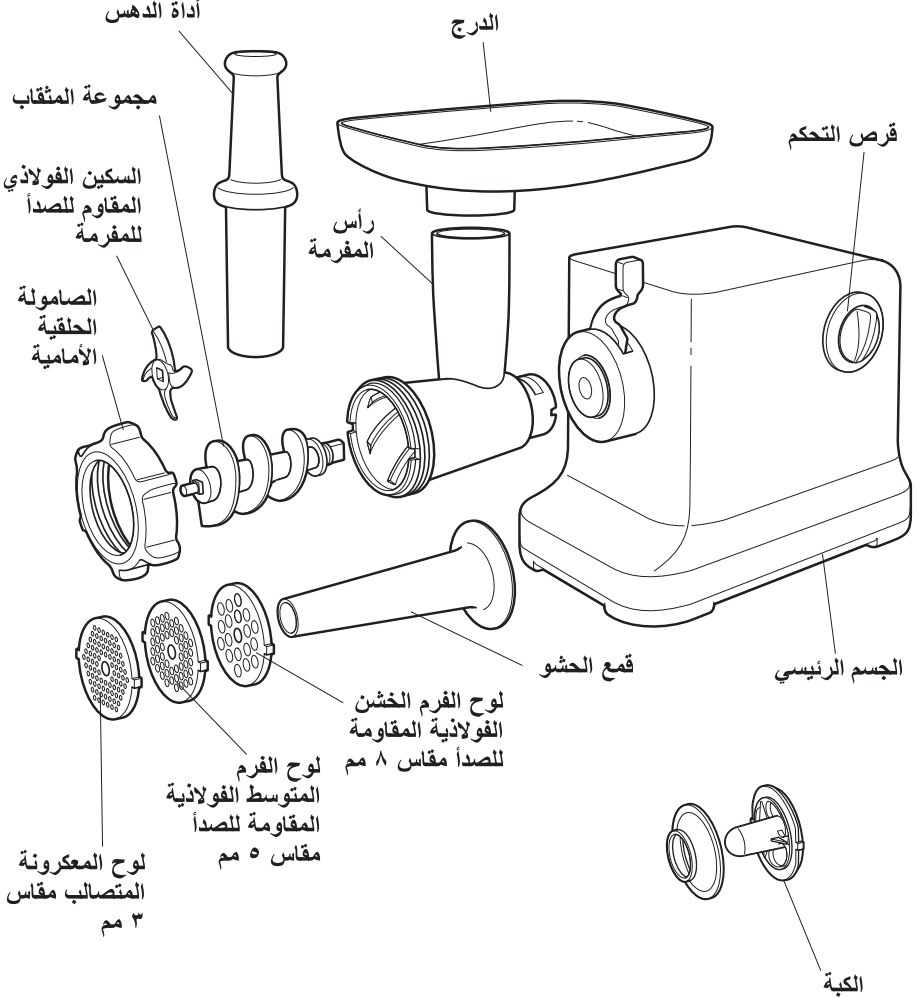
قطع الغيار والميزات

الطراز: 78403-SAU

النوع: MG03

القدرة: المُقننة:

٢٢٠-٢٤٠ فولت تقريبًا ٥٠-٦٠ هرتز ٨٠٠ واط



تعليمات المفرمة

⚠ تحذير

خطر التشابك: لتجنب التعرض لإصابة خطيرة، لا تجعل أصابعك تصل إلى مدخل المفرمة.

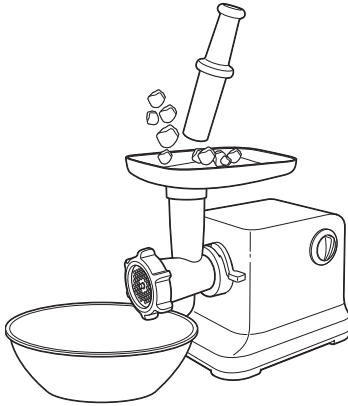
وإستخدام أداة دهس دوّمًا. وتجنّب تشغيل المفرمة دون وضع الدرج في مكانه.

1. اتبع "تعليمات مجموعة المفرمة" لتجميع المفرمة بالكامل بما في ذلك الدرج.
- ملحوظة: يُفضل فرم اللحم باستخدام لوح الفرغ الخشن مقياس ٨ مم أولاً. في حالة الرغبة في فرم اللحم أكثر من ذلك، ضع اللحم المفروم الخشن في المفرمة مرة أخرى وأفرمه باستخدام لوح الفرغ الناعم مقياس ٥ مم.
2. أخلّي اللحم من جميع الأوتار والعظام والعصب وما إلى ذلك.
3. للحصول على أفضل النتائج، تأكد من تبريد جميع اللحوم إلى درجة حرارة تتراوح بين ٣٢-٤٥°F (٠-١٥°C مئوية) قبل فرمها. تجنّب ترك اللحم بالخارج في درجة حرارة الغرفة لفترة أطول من اللازم. اتبع عن كثب تعليمات "سلامة الأغذية" وفقاً لما حدّدته وزارة الزراعة الأمريكية.
4. قطع اللحم إلى قطع صغيرة بشكل كافي ليتسنى تليقيها في مجرى التلقيم. مكعبات ١ بوصة (٢,٥ سم) تقريباً.
5. ضع اللحم المقطع على شكل مكعبات المراد فرمه في الدرج. لا تُفرط في ملء الدرج، ولا تضع سوى القدر الكافي من اللحم لترك منطقة مجرى التلقيم مفتوحة.
6. ضع طبقاً أو وعاءً لجمع اللحم المفروم في نهاية رأس المفرمة (الشكل هـ).

الشكل هـ

7. تأكد من ضبط المفرمة في وضع (O) إيقاف التشغيل. وصل المفرمة بمصدر إمداد الطاقة

8. أدر مقبض المفرمة إلى وضع التشغيل (I). ابدأ تلقيم مكعبات اللحم بعناية في مجرى التلقيم. لا تستخدم سوى أداة الدهس لدفع اللحم في رأس المفرمة، لا تستخدم أصابعك أو أي أشياء أخرى.



ملحوظة:

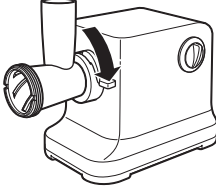
لمنع ارتفاع درجة الحرارة، تجنّب تشغيل المفرمة لما يزيد عن ٥ دقائق في المرة الواحدة. اترك المفرمة تبرّد بشكل دوري.

مجموعة المفرمة

خطر التشابك: افصل الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو تفكيكه أو تجميعه.

تحذير

الشكل ب



١. أزل الصامولة الحلقية ولوح الفرغ والسكين والمنتقاب من رأس المفرمة قبل تركيبها بالجسم الرئيسي.

٢. حاذ الفتحات الموجودة في رأس المفرمة مع الألسنة الموجودة في الجسم الرئيسي.

٣. أدخل رأس المفرمة في الجسم الرئيسي وادفع الذراع لأسفل لقفله في مكانه. سيكون الذراع في شكل القفل (A) عند قفله (الشكل ب).

٤. أدخل المنتقاب في رأس المفرمة، طرف مشغل المنتقاب أولاً (الشكل ج).

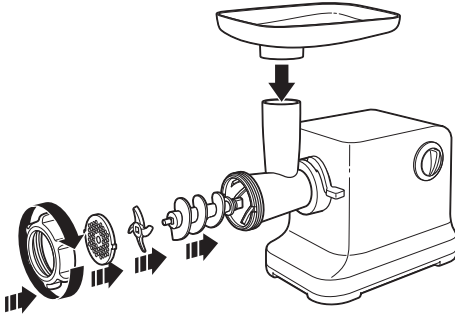
٥. ضع سكين المفرمة في الجزء المربع من مسمار المنتقاب. ينبغي أن تكون حواف القطع (الجانب المسطح) للسكين متجهة للخارج (الشكل د).

٦. ضع لوح الفرغ الذي تختاره على مسمار المنتقاب. تأكد من تثبيت مسمار لوح المفرمة في موضع ثقوب رأس المفرمة (الشكل ج).

٧. أدر الصامولة الحلقية في اتجاه حركة عقارب الساعة على الطرف المولب للجزء العلوي للمفرمة إلى أن تلامس لوح المفرمة وتستقر في مكانها. تجنب الإفراط في إحكام ربط الصامولة الحلقية.

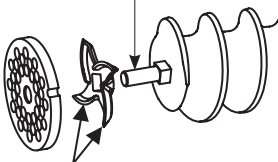
٨. ضع الدرج على الجزء المستقيم من رأس المفرمة. تجنب تماماً استخدام المفرمة دون تثبيت الدرج!

الشكل ج



مسمار المنتقاب

الشكل د



حواف قطع السكين مواجهة لأعلى.

تعليمات أداة الحشو



تحذير خطر التشابك: لتجنب التعرض لإصابة خطيرة، لا تجعل أصابعك تصل إلى مدخل المفرمة. واستخدم أداة دهس دوّمًا. وتجنب تشغيل المفرمة دون وضع الدرج في مكانه.

١. بعد فرم اللحم باتباع "تعليمات الفرغ"، امزج اللحم المفروم مع توابل النقانق.
٢. اتبع "تعليمات مجموعة أداة الحشو" لتجميع المفرمة بالكامل لاستخدامها كأداة حشو بما في ذلك الدرج.
- ملحوظة:** بالرغم من أنه يمكن لشخص واحد حشو النقانق باستخدام هذه المفرمة، إلا أنه يوصى بأن يقوم شخصان بإجراء هذه العملية.
٣. ضع اللحم المفروم المتبل في الدرج. لا تُفرط في ملء الدرج، ولا تضع سوى القدر الكافي من اللحم لترتك منطقة مجرى التلقيم مفتوحة.

٤. حرّك غلاف النقانق فوق قمع الحشو. راجع قسم "معلومات بخصوص النقانق / الغلاف" الوارد في هذا الدليل للحصول على مزيد من المعلومات.

٥. حرّك جزء يبلغ ٤ - ٦ بوصة (١٠-١٥ سم) من الغلاف من طرف قمع الحشو واربط عقدة في نهاية الغلاف. في حالة استخدام غلاف ليفي بفطر كبير، أمسك الطرف المغلق للغلاف بإحكام في مقابل طرف قمع الحشو (الشكل ح).

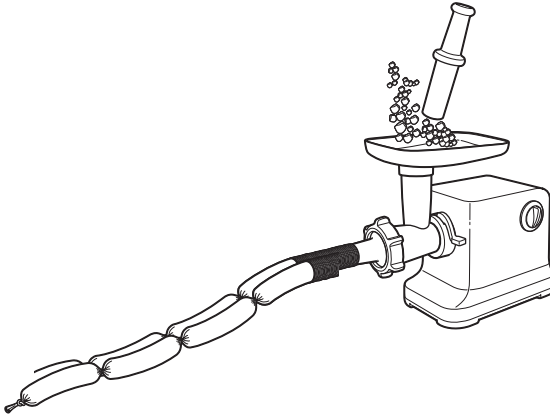
٦. تأكد من ضبط المفرمة في وضع (O) إيقاف التشغيل. وصل المفرمة بمصدر إمداد الطاقة.

٧. أدر مقبض المفرمة إلى وضع التشغيل (I). ابدأ في تلقيم اللحم المفروم بعناية في مجرى التلقيم. لا تستخدم سوى أداة الدهس لدفع اللحم في رأس المفرمة، لا تستخدم أصابعك أو أي أشياء أخرى.

٨. ثبت الغلاف في مكانه باستخدام إحدى يديك مع تلقيم خليط النقانق خلال المفرمة. بينما يملأ اللحم الغلاف، ضعه برفق فوق سطح نظيف وجاف. **ملحوظة:** عند استخدام أغطية طبيعية، ضع الغلاف المملوء فوق سطح نظيف ورطب، مثل الدرج.

٩. تجنب ملء آخر ٣ - ٤ بوصة (٨ - ١٠ سم) من الغلاف. بعد حشو طول الغلاف بالكامل، لف الطرف المفتوح لإغلاقه، ثم اربط طرفي الغلاف بإحكام ليتم إغلاقه. ثم قسمه إلى أجزاء مترابطة.

١٠. عند حشو النقانق، املا الغلاف ببضع لتجنب ظهور جيوب هوائية. في حالة ظهور جيوب هوائية بالفعل في النقانق، استخدم دبوساً لوخر هذه الفقاعات. ستنتد الثقوب الصغيرة بشكل طبيعي.



ملحوظة:

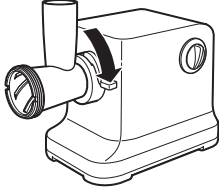
لمنع ارتفاع درجة الحرارة، تجنب تشغيل المفرمة لما يزيد عن ٥ دقائق في المرة الواحدة. اترك المفرمة تبرد بشكل دوري.

مجموعة أداة الحشو

خطر التشابك: افصل الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو تفكيكه أو تجميعه.

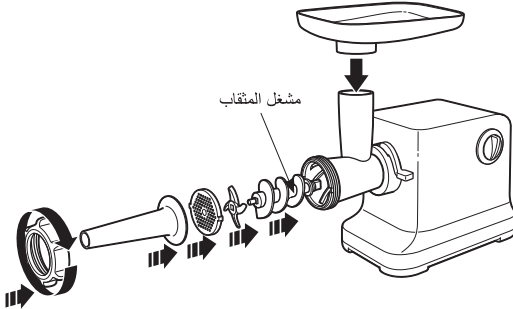
تحذير

الشكل و



1. افصل الجهاز من مأخذ التيار.
2. أزل الصامولة الحلقية ولوح الفرغ والسكين والمثقاب من رأس المفرمة قبل تركيبها بالجسم الرئيسي.
3. حاذِ الفتحات الموجودة في رأس المفرمة مع الألسنة الموجودة في الجسم الرئيسي.
4. أدخل رأس المفرمة في الجسم الرئيسي وادفع الذراع لأسفل لقفله في مكانه (الشكل و).
5. أدخل المثقاب في رأس المفرمة، طرف مشغل المثقاب أولاً (الشكل ج).
6. ضع سكين المفرمة في الجزء المربع من مسمار المثقاب. ينبغي أن تكون حواف القطع (الجانب المسطح) للسكين متجهة للخارج.
7. ضع لوح الفرغ الذي تختاره على مسمار المثقاب. تأكد من تركيب فتحة لوح المفرمة في الموضع المخصص لها في رأس المفرمة.
8. أدخل قمع الحشو من خلال الصامولة الحلقية ثم إلى رأس المفرمة.
9. أدر الصامولة الحلقية في اتجاه حركة عقارب الساعة على الطرف المولب لرأس المفرمة إلى أن تلامس قمع الحشو. تجنب الإفراط في إحكام ربط الصامولة الحلقية.
10. ضع الدرج على الجزء المستقيم من رأس المفرمة. تجنب تمامًا استخدام المفرمة دون تثبيت الدرج!

الشكل ز



تعليمات تحضير المعكرونة

خطر التشابك: افصل الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو تفكيكه أو تجميعه.

تحذير !

١. استخدم معالج الطعام أو الخلاط ذو الحامل لخلط الدقيق والماء. اسكب الماء ببطء على الدقيق إلى أن يمتزجا معًا جيدًا. ملحوظة: استخدم ١٣٥ مل ماء لكل ٤٠٠ جرام دقيق. قد تختلف النتائج لكل وصفة.
٢. جهّز عجينة صغيرة من الخليط بيديك. ينبغي ألا يتجاوز حجم قطع العجين حجم فتحة المدخل الموجود في الدرج.
٣. ضع اللوح المتصالب مقل ٣ مم (اللوحي ذو الثقوب الأصغر) على الوحدة. يرجى الرجوع إلى الصفحة ٨ للحصول على التعليمات.
٤. أدر المفتاح الدوار إلى الوضع "||" وأدخل قطع العجين الصغيرة في فتحة المدخل باستمرار. لا تستخدم سوى أداة الدهس لدفع قطع العجين في رأس المفرمة. لا تستخدم أصابعك أو أي أشياء أخرى.
٥. أوقف تشغيل المفرمة (O)، افصل المفرمة من مصدر إمداد الطاقة. فك تجميع المفرمة ونظفها وفقًا لتعليمات التنظيف.

تحديد التماسك الصحيح للعجين



جاف للغاية



متوسط التماسك



مبلل للغاية

مجموعة اللوح المتصالب المعكرونة مقاس ٣ مم للمعكرونة

خطر التشابك: افصل الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو تفكيكه أو تجميعه.

تحذير

١. أزل الصامولة الحلقية واللوح المتصالب للمعكرونة مقاس ٣ مم والسكين والمنقاب من رأس المفرمة قبل تركيبها بالجسم الرئيسي.

٢. حاذا الفتحات الموجودة في رأس المفرمة مع الألسنة الموجودة في الجسم الرئيسي.

٣. أدخل رأس المفرمة في الجسم الرئيسي وادفع الذراع لأعلى لقفله في مكانه. سيكون الذراع في شكل القفل عند قفله (الشكل ب).

٤. أدخل المنقاب في رأس المفرمة، طرف مشغل المنقاب أولاً (الشكل ج).

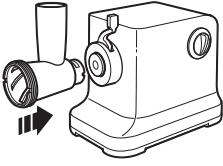
٥. ضع سكين المفرمة في الجزء المربع من مسمار المنقاب. ينبغي أن تكون حواف القطع (الجانب المسطح) للسكين متجهة للخارج (الشكل د).

٦. ضع اللوح المتصالب للمعكرونة مقاس ٣ مم على مسمار المنقاب. تأكد من تثبيت مسمار لوح المفرمة في موضع ثقب رأس المفرمة (الشكل ج).

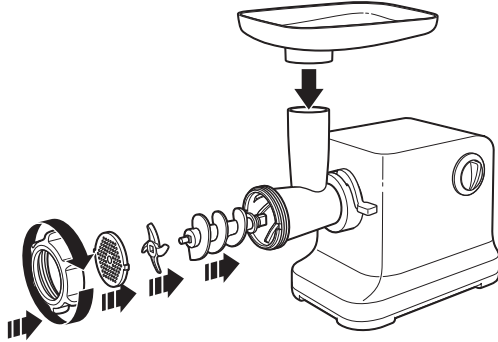
٧. أدر الصامولة الحلقية في اتجاه حركة عقارب الساعة على الطرف المولب لرأس المفرمة إلى أن تلامس اللوح المتصالب وتستقر في مكانها. تجنب الإفراط في إحكام ربط الصامولة الحلقية.

٨. ضع الدرج على الجزء المستقيم من رأس المفرمة. تجنب تماماً استخدام المفرمة دون تثبيت الدرج!

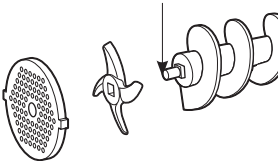
الشكل ب



الشكل ج



الشكل د مسمار المنقاب



حواف قطع السكين مواجهة لأعلى.

تعليمات الكبة

خطر التشابك: افصل الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو تفكيكه أو تجميعه.



١. لقم خليط الكبة المُعد خلال ماكينة تحضير الكبة.
 ٢. اقطع الأسطوانة الجوفاء المتصلة إلى الأطوال المطلوبة ووفقاً لرغبة المُستخدم.
- الكبة هي أكلة شرق أوسطية تقليدية تُحضر أساساً من لحم الخراف والقمح المطحون المفرومين معاً لتشكيل عجينة. ينبثق الخليط من خلال ماكينة تحضير الكبة ويتقطع إلى أطوال قصيرة.
- يمكن بعد ذلك حشو الأنابيب بمزيج اللحم المفروم، ثم يتم دمج الأطراف معاً ثم تقلى قليلاً عميقاً.

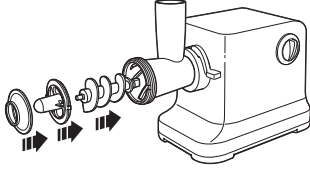
مجموعة الكبة

خطر التشابك: افصل الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو تفكيكه أو تجميعه.

تحذير

ملحوظة: تجنب تمامًا استخدام الكبة بمفردها. حيث ينبغي استخدام هذا الجزء مع الصامولة الحلقية الأمامية والمنقاب. ولا يمكن استخدام مكوني الكبة بشكل منفصل. بل ينبغي استخدامهما معًا، كما هو موضح أدناه.

الشكل أ



١. أدخل المنقاب في رأس المفرمة، طرف مشغل المنقاب أولاً.

٢. ضع مكونات الكبة على مسمار المنقاب وتأكد من تثبيت مسمار الكبة في موضع فتحة رأس المفرمة. (الشكل أ)

٣. أدر الصامولة الحلقية الأمامية في اتجاه حركة عقارب الساعة على الطرف المولوب لرأس المفرمة إلى أن تلامس الكبة. تجنب الإفراط في إحكام ربط الصامولة الحلقية الأمامية. (الشكل ب)

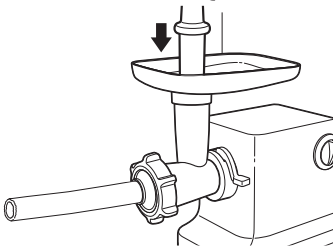
٤. ضع الدرج على الجزء المستقيم من رأس المفرمة. تجنب تمامًا استخدام المفرمة دون تثبيت الدرج.

٥. الآن أصبح الجهاز جاهزًا لتحضير الكبة. (الشكل ج)

الشكل ب



الشكل ج

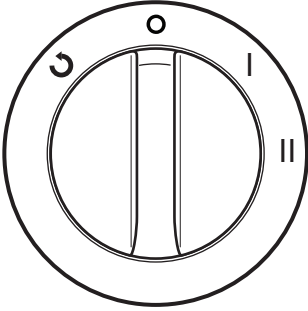


نصائح مفيدة

- كلما تقوم بتغيير ألواح الفرغ، ينبغي إزالة رأس المفرمة بالكامل لمنع ارتداد اللحوم مرة أخرى إلى مبيت عمود تدوير الموتور.
- لمنع ارتفاع درجة الحرارة، تجنب تشغيل المفرمة لما يزيد عن ٥ دقائق في المرة الواحدة. اترك المفرمة تبرد بشكل دوري.
- تجنب الإفراط في إحكام ربط الصامولة الحلقية الأمامية. ومع ذلك، ينبغي أن تكون مربوطة جيدًا.
- تأكد من وضع أنصال سكين الفرغ بشكل مسطح على لوح الفرغ.
- تجنب تشغيل المفرمة دون وضع لحم في رأس المفرمة. وذلك لأن تشغيل المفرمة دون وجو لحم بها قد يؤدي إلى تلف الرأس و المنقاب.
- قم دومًا بتزييت رأس المفرمة ولوح الفرغ وسكين الفرغ باستخدام رذاذ السيليكون المناسب لفئة الطعام بعد التنظيف.
- تجنب فرغ العظام أو أي أجسام صلبة أخرى.

استخدام وظيفة عكس اتجاه الدوران

الشكل ط



ينبغي عدم استخدام وظيفة عكس اتجاه الدوران سوى لفترات زمنية قصيرة للمساعدة في إزالة البقايا المحشورة.

١. اترك موتور المفرمة يتوقف تمامًا قبل تشغيل وظيفة عكس اتجاه الدوران (O).

٢. أدر المقبض عكس اتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يُشير إلى الرمز (O) (الشكل أ).

ملحوظة: تجنب تمامًا تشغيل المفرمة في اتجاه دورانها المعاكس لأكثر من ٥ ثوانٍ.

٣. إذا ظلت المفرمة محشورة بعد استخدام وظيفة عكس اتجاه الدوران، أوقف تشغيل المفرمة (O) وافصلها من مصدر إمداد الطاقة. فك تجميع رأس المفرمة ونظفها وفقًا "لتعليمات التنظيف". أعد تجميع المفرمة واتبع "تعليمات الفرغ/تعليمات الحشو".

معلومات بخصوص النقانق

اختيار اللحم المناسب لتحضير النقانق

لقد تطورت عملية تحضير النقانق على مدار سنوات وأجيال عديدة، ونتيجة لذلك توجد أنواع لا حصر لها من النقانق يمكنك تحضيرها باستخدام المكونات الأساسية من اللحم والدهون وبعض التوابل المخلوطة بعناية. وفيما يلي بعض الإرشادات البسيطة التي ستساعدك في تحضير أفضل النقانق من حيث المذاق.

يمكن استخدام أي نوع من اللحوم لتحضير النقانق؛ فيمكن استخدام لحم الخنزير ولحم البقري ولحم الجالوس الأمريكي ولحم الموز ولحم الزئفة، وحتى لحم الطياء لتحضير النقانق الرائعة. ومن المهم عند تحضير لحم الغزلان أو اللحوم الحمراء للحيوانات البرية الأخرى أن تقطع جميع الدهون من اللحم، لأن الشحوم الحمراء للحيوانات البرية ستفسد وتصبح كريهة الرائحة في غضون خمسة أيام. استبدل الدهون إما بلحم الخنزير أو اللحم البقري، وذلك حسب نوع المنتج الذي تصنعه، بنسبة ١ رطل (٠.٥ كجم) من الدهون لكل ٤ أرطال (١.٨ كجم) من لحم الحيوانات البرية.

سيؤثر المحتوى الدهني للنقانق على المذاق والملبس وخصائص الطهي وعمر التخزين الافتراضي لمنتجك. وتحتوي معظم النقانق المصنوعة لأغراض تجارية على محتوى دهني يبلغ ٢٠٪ تقريباً. وسيؤدي استخدام محتوى دهني أقل من ١٢٪ إلى الحصول على نقانق جاف للغاية، بينما سيؤدي استخدام محتوى دهني أكثر من ٢٠٪ إلى الحصول على نقانق لزجة عديمة النكهة يصعب طهيها.

المعالجة

من المهم معالجة اللحوم والدواجن بشكل صحيح للحفاظ عليها والقضاء على الكائنات الحية الدقيقة غير المرغوب فيها على أسطح اللحم التي تسبب فساد اللحم والأمراض المنقولة بالأغذية. وتوجد العديد من الخطوات التي تساعد في هذه العملية، بما في ذلك التدخين والطهي والتجفيف والتبريد وإضافة المكونات العلاجية. وأقدم وسيلة لتحقيق ذلك هي تملح اللحوم. وتختلف مقاومة البكتيريا للملح بشكل كبير بين أنواعها المختلفة. ويُحال دون نمو بعض البكتيريا باستخدام تركيزات ملح منخفضة تصل إلى ٣٪، على سبيل المثال، بكتيريا السالمونيلا، في حين تستطيع الأنواع الأخرى البقاء في تركيزات ملح أعلى بكثير، مثل المكورات العنقودية. ولحسن الحظ، فإن نمو العديد من الكائنات غير المرغوب فيها الذي يكون عادةً في منتجات اللحم والدواجن المعالجة يتم منعه بتركيزات منخفضة من الملح.

وتعتمد عملية المعالجة الحديثة على التترات وهو أمرٌ علمي للغاية. قم بشراء ملح المعالجة الوردية من شركة ويستون (W-٠٠٠٠٠٠٠٠٢) واتبع التعليمات المضمنة للتأكد من معالجتك لحوم النقانق التي تحضرها في المنزل بصورة صحيحة.

التغليف

تقدم شركة ويستون مجموعة كاملة من الأغلفة. ويعتمد الاختيار الصحيح على التفضيل الشخصي ونوع النقانق الذي ترغب في تحضيره. بالنسبة لمعظم النقانق، يكون اختيار تلك الأغلفة الطبيعية أو أغلفة الكولاجين. لا تدع الأسماء تخدعك؛ فأغلفة الكولاجين ليست أغلفة اصطناعية. فهي تصنع من جلد البقر وغيره من الأنسجة. وتتميز أغلفة الكولاجين بأنها متسقة من حيث الحجم والنسيج ولا تتطلب أي إعداد تقريباً. أما الأغلفة "الطبيعية" فتمتثل في أمعاء الخراف أو الأغنام أو الخنازير أو الأبقار. وهي أقل اتساقاً من حيث الحجم وتتطلب تحضيرها مسبقاً. وتوجد أيضاً الأغلفة اللبغية غير صالحة للأكل التي تُستخدم بشكل شائع لتحضير النقانق الصيفية والنقانق الإيطالية الحلقية.

أنواع النقانق

تنتمي معظم النقانق إلى فئة من الفئات الأربعة التالية: طازجة أو مدخنة أو مطوية أو مجففة. تتطلب جميع النقانق، باستثناء المجففة، تخزينها في الثلاجة. وتوجد أيضاً فئة فرعية من النقانق المدخنة غير المطوية.

ومن بين النقانق الطازجة والمدخنة غير المطوية، ستجد بعض النكهات مثل نقانق الكيلباسا أو النقانق البولندية والنقانق الإيطالية ونقانق الإفطار وغيرها الكثير. وتتطلب كل من النقانق الطازجة والمدخنة غير المطوية طهيها قبل الأكل وتتطلب أيضاً تخزينها في الثلاجة لتبريد.

تشمل النقانق المدخنة والمطوية نقانق السلامي والبولونيا ونقانق الهوت دوغ الأكثر شعبية وغيرها الكثير. وتتطلب عملية التدخين السليم توافر معمل تدخين أو جهاز لطهي بالتدخين. وتقدم شركة ويستون أجهزة طهي بالتدخين من البرويان للطهي في الهواء الطلق بأحجام متنوعة (١-٤١ W-٠٠٧٠١٤١ أو ١-٤١ W-٠٣٠١٤١) أو (١-٤١ W-٠٤٠١٤١). ويتم تسخين معظم النقانق المدخنة قبل تقديمها. ويعتقد الكثير من الأشخاص أن النقانق المدخنة ستظل دون أن تفسد لفترة أطول، ولكن هذا ليس صحيحاً. وينبغي التعامل مع النقانق المدخنة تماماً مثل النقانق الطازجة من حيث شروط التخزين.

تتطلب النقانق المجففة أطول وقت لمعالجتها، حيث يتم تجفيفها بالهواء لفترة طويلة من الوقت. وتشمل النقانق الجافة المعالجة نقانق السلامي والشوريزو والبيروني وغيرها الكثير. إن الظروف التي يتم تجفيف اللحم فيها صارمة ودقيقة للغاية؛ لذا ينبغي مراقبة كل من درجة الحرارة والوقت والرطوبة بعناية للحصول على منتج آمن ولذيذ.

التخزين

للحصول على أفضل النكهات، نوصي بتغليف النقانق الطازجة وتبريد الأغلفة من الهواء ثم تخزينها في الثلاجة (في حالة الرغبة في تخزينها لفترة قصيرة) أو جرة التجميد (في حالة الرغبة في تخزينها لفترة طويلة). تصنع شركة ويستون مجموعة متنوعة من أغلفة التخزين المفرغة من الهواء. اطلب من بائع التجزئة الذي اشتريته منه هذه الوحدة لتحديد ما لك. خزن المنتجات الجافة المعالجة في الأغلفة الورقية أو الأغلفة المسامية الأخرى، غير مُبردة.

سلامة الأغذية

توجد قواعد أساسية يجب اتباعها عند التعامل مع الأطعمة.
ينبغي طهيها وفرزها وتنظيفها وتبريدها.

الطهي

من المهم للغاية طهي الطعام إلى درجة حرارة داخلية آمنة للقضاء على البكتيريا الموجودة. تحظى سلامة شطائر اللحم "الهامبرغر" وغيرها من الأطعمة المصنوعة من اللحم المفروم باهتمام كبيرًا في الأونة الأخيرة ولسبب وجيه. فعند فرم اللحم، يتم خلط البكتيريا الموجودة على السطح في الخليط المفروم ككل. وفي حالة عدم طهي هذا اللحم المفروم بدرجة حرارة ١٦٠° فهرنهايت إلى ١٦٥° فهرنهايت (٧١° مئوية إلى ٧٤° مئوية) على الأقل، لن يتم القضاء على البكتيريا وسيكون هناك احتمالًا كبيرًا لإصابتك بالمرض.

لا تحتوي قطع اللحم المتماسكة مثل الشرائح والقطع على بكتيريا خطيرة مثل الإشريكية القولونية في داخلها، لذلك يمكن تقديمها نصف مطهية. ومع ذلك، ينبغي طهي أي قطع لحم البقر بدرجة حرارة داخلية لا تقل عن ١٤٥° فهرنهايت (٦٣° مئوية) (متوسطة الطهي). ودرجة الحرارة الآمنة للدواجن هي ١٦٥° فهرنهايت (٧٥° مئوية) وينبغي طهي قطع اللحم المتماسكة من لحم الخنزير في درجة حرارة ١٤٥° فهرنهايت (٦٣° مئوية).

الفرز

ينبغي دومًا فرز الأطعمة التي سيتم تناولها دون طهي وكذلك الأطعمة التي سيتم طهيها قبل تناولها. يحدث التلوث المتبادل عندما تلامس اللحوم النيئة أو البيض الأطعمة التي سيتم تناولها دون طهي. ويمثل ذلك مصدرًا رئيسيًا للتسمم الغذائي. ولذا احرص دومًا على لف اللحم النيئ جيدًا ووضعه على أدنى رف في الثلاجة حتى يكون من المستحيل تقطُر عصاراته على المنتجات الطازجة. ثم استخدم اللحوم النيئة في غضون يوم أو يومين من تاريخ شرائها أو جمدها لتخزينها لفترة أطول. فك تجميد اللحوم المجمدة في الثلاجة، وليس على الطاولة.

عند شواء أو طهي اللحوم النيئة أو السمك، تأكد من وضع اللحم المطهي في طبق نظيف. تجنب استخدام نفس الطبق الذي استخدمته لنقل الطعام إلى الشواية. اغسل الأواني المستخدمة في الشواء بعد تقليب الطعام لآخر مرة على الشواية، واغسل كذلك الملاعق والمجارف المستخدمة للقي السريع للحوم أو تقليبها أثناء طهيها.

تأكد من غسل يديك بعد التعامل مع اللحوم النيئة أو البيض النيئ. ويعد غسل اليدين بالماء والصابون أو استخدام منشفة مبللة مسبقًا مضادة للبكتيريا أمرًا ضروريًا للغاية بعد لمس اللحوم النيئة أو البيض النيئ. ويُعد عدم غسل اليدين والأسطح أثناء الطهي سببًا رئيسيًا للتلوث المتبادل.

التنظيف

اغسل يديك وأسطح العمل بشكل متكرر عند الطهي. اغسلهما بالماء الدافئ والصابون لمدة ١٥ ثانية على الأقل ثم جففهما بمنشفة ورقية.

التبريد

الأطعمة المبردة مهمة للغاية. نطاق الخطر الذي تتكاثر فيه البكتيريا يتراوح بين ٤٠° فهرنهايت و١٤٠° فهرنهايت (٤° مئوية و٦° مئوية). ولذا ينبغي ضبط ثلاجتك على ٤٠° فهرنهايت (٤° مئوية) أو أقل؛ وينبغي ضبط حجرة التجميد على ٠° فهرنهايت (-١٧° مئوية) أو أقل. قاعدة بسيطة: ينبغي تقديم الأطعمة الساخنة الساخنة والأطعمة الباردة باردة. استخدم أطباق الحفاظ على الطعام ساخنًا أو أطباق التسخين للحفاظ على الطعام ساخنًا أثناء تقديمه. استخدم أواني الماء المتلج للحفاظ على الأطعمة الباردة باردة. تجنب تمامًا ترك أي طعام في الخارج في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين - ساعة واحدة إذا كانت درجة الحرارة المحيطة ٩٠° فهرنهايت (٣٢° مئوية) أو أكثر. عند تعبئة الأطعمة لنزهة ماء، تأكد من أنها مبردة بالفعل عند وضعها في الأواني العازلة. لن تعمل هذا الأواني على تبريد الطعام - بل تحافظ على برودته عند تعبئته بشكل صحيح مع الثلج. وينبغي وضع الأطعمة المطهية الساخنة في حاويات سطحية ووضعها في الثلاجة فورًا حتى تبرد بسرعة. تأكد من تغطية الأطعمة بعد أن تبرد.

ملحوظة: ينبغي مراعاة اعتبارات معينة عند استخدام لحم الغزلان أو لحوم الحيوانات البرية الأخرى، حيث يمكن أن تتلوث بشدة أثناء سلخها في البرية. وغالبًا ما يُحفظ لحم الغزلان في درجات حرارة قد تسمح بنمو البكتيريا، كما هو الحال عند نقله. يرجى الرجوع إلى قسم اللحوم والدواجن التابع لوزارة الزراعة الأمريكية للحصول على المزيد من إجابات الأسئلة أو المعلومات حول سلامة اللحوم والأغذية.

重要安全保障

ZH

使用電器時，應時刻遵守基本的安全防範措施，以減少火災、觸電和/或人身傷害的風險，包括以下：

1. **閱**讀所有指示。
2. **本**電器非供用於身體、感官或精神能力衰退的人員，或缺乏經驗和知識的人員使用，除非他們是在負責其安全的人員的密切監督和指導下使用該設備。
3. **本**電器不得由兒童使用。**將**電器及其電線放置在兒童接觸不到的地方。
4. **在**兒童身旁使用任何電器時必須受到密切看管。**兒**童應受到看管，以確保他們不會擺弄電器。
5. **為**了防止觸電風險，切勿將絞肉機、電線或插頭浸入水或其他液體中。
6. **將**電器調校至「關」 (○)，不使用電器時、在加裝或拆下部件之前和在清潔之前，請從插座上拔下插頭。**如**要拔除插頭，緊握插頭從插座拉出來。**切**勿拉扯電源線。
7. **使**用製造商不建議的附件或會造成火災、觸電或損傷，並會導致您的保養服務無效。
8. **在**電源線或插頭損壞的情況下，或在電器發生故障或以任何方式墜落或損壞之後，請勿對電器進行任何操作。**電**線必須由製造商、其服務代理或相當合資格的人員進行更換和維修，以避免危險。**有**關檢驗、維修或調節的資訊，請撥打所提供的客戶服務電話號碼。
9. **請**在駁上電器電源前檢查電器上標示的電壓是否符合當地電壓。
10. **請**勿在戶外使用。
11. **請**勿讓電線搭在桌子或櫃檯的邊緣上或觸及熱表面，包括爐子。

12. **請**勿放置在灼熱的氣體或電燃燒器上或附近，或放置在熱的焗爐中。
13. **咖**啡機必須在遠離櫃檯邊緣的平坦表面操作，以免意外摔倒。
14. **將**電源線插進牆上插座前檢查控制器是否已調校至「關」(○)。**切**斷電源時，將控制器調校至「關」(○)，然後從牆上插座拔除插頭。**如**要拔除插頭，緊握插頭從插座拉出來。**切**勿拉扯電源線。
15. **避**免觸及運動部件。**切**勿徒手將食物放入食物滑槽中。**請**時刻使用食物推桿。
16. **切**勿在絞肉機運作期間以手指刮掉絞肉盤上的食物。**這**樣做或會造成嚴重損傷。
17. **請**勿在沒有托盤的情況下操作絞肉機。
18. **切**勿徒手將食物放入食物滑槽中。**請**時刻使用食物推桿。**手**指應該時刻遠離鑽頭和切割刀刃。**切**勿將手伸進絞肉機。**這**樣做或會造成嚴重損傷。
19. **請**勿在沒有托盤的情況下將食物放入食物滑槽中。
20. **為**減少嚴重人身損傷的風險及或對絞肉機造成的損毀，請在操作絞肉機前束起頭髮和衣服並捲起長衣袖。**請**在操作絞肉機前除下領帶、戒指、手表、手鐲或其他珠寶。
21. **請**勿讓絞肉機在無人看管下操作。**請**確保安全。**請**在離開工作區前切斷絞肉機的電源。
22. **請**勿嘗試絞磨骨頭或其他硬物。
23. **每**次運作時勿開動電器超過 5 分鐘。**持**續使用 5 分鐘後，請讓電器停止操作數分鐘後才繼續使用。
24. **請**勿在磨頭沒有肉類的情況下操作絞肉機。 **這**樣做或會導致磨頭和鑽頭嚴重損毀。
25. **絞**磨刀刃鋒利。**小**心拿取。

26. **請**佩戴護眼裝備。 **請**佩戴符合 ANSI Z87.1要求的安全眼鏡。 **日**常佩戴的眼鏡並非安全眼鏡。
27. **小心！** 為避免不慎重設熱熔斷路器造成的危險，本電器不得透過計時器等外接開關裝置供電，也不得連接到電力公司會定時開關的線路上。
28. 插頭附有 ASTA 至 B.S. 1362 的 13 安培保險絲。若閣下需要更換保險絲座，必須更換為具有相同標記的相同色碼保險絲座。保險絲蓋與保險絲座可向合格的服務代理商取得。
- 29.

記住以下指示

其他消費者安全資訊

本產品只供家居使用。

⚠ 警告 捲入危險：為免嚴重損傷，請勿伸手至絞肉機進口。經常使用食物推桿。切勿在沒有托盤的情況下操作。

本電器所用的電源線長度經過選擇，以降低電源線過長造成纏繞或絆倒的風險。如果需要更長的電源線，可以使用認可加長電源線。加長電源線的電子額定功率必須等於或超過本電器的功率。安插加長電源線時必須小心謹慎，以防電源線懸垂在櫃檯或桌上而被小童拉扯或意外絆倒任何人。請以雙手從電機殼提起電器。請勿從托盤或電器頸部提起電器。

備註：本電器設有保護措施讓電機免超負荷。如果電機因過熱而停止運作，請拔出插頭並讓其冷卻大約 30 分鐘。重新為電器接上電源，使其恢復正常運作。

在使用壽命結束時回收產品

本設備上所標記的腳輪垃圾箱符號表示其必須由符合 WEEE 指令的選擇性收集系統接管，以便被回收或拆解，以減少對環境的任何影響。使用者負責按閣下當地的規範將產品退回到適當的收集設施。有關當地適用法律的附加資訊，請聯繫市政設施和/或當地經銷商。



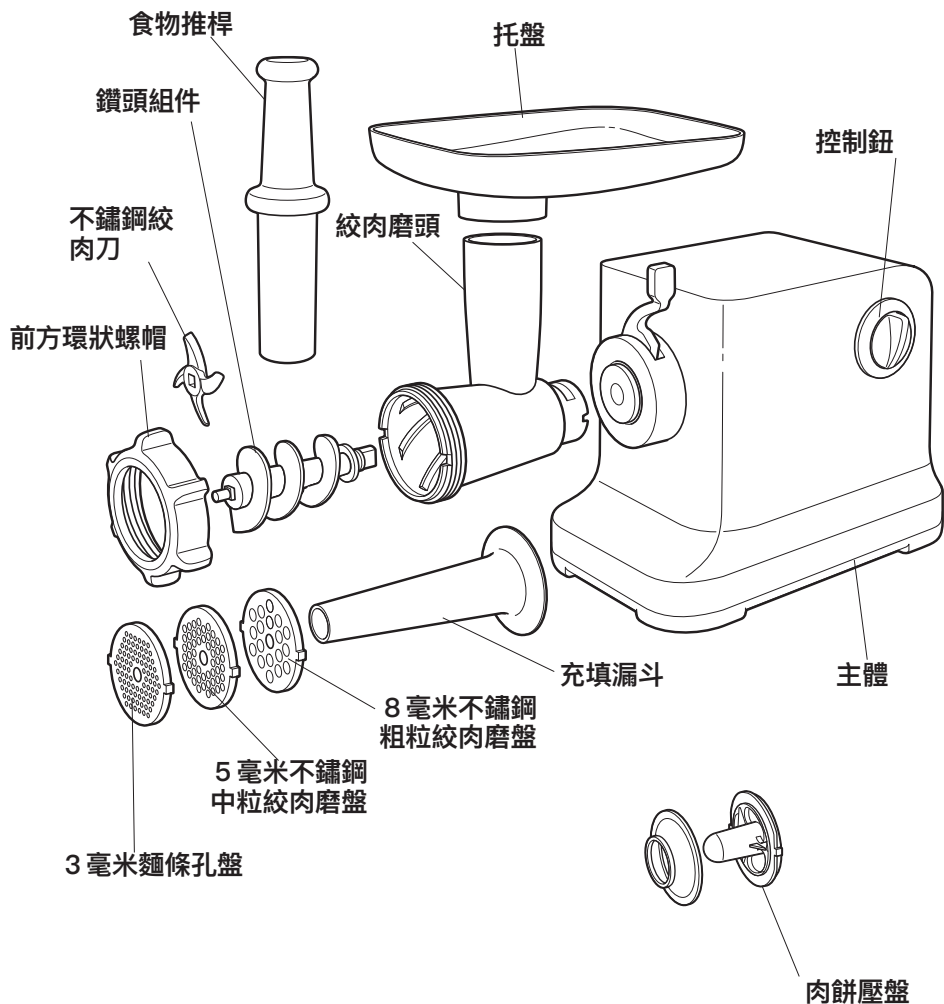
零件和功能

型號：78403-SAU

類型：MG03

額定值：

220-240 V~ 50-60 Hz 800 W



清潔

警告 觸電危險：請在清潔、拆解或組裝前切斷電源。請勿將電源線、插頭或電機浸在水或其他液體中。

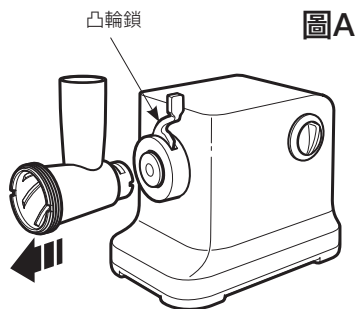
1. 從插座移除插頭
2. 鬆開環狀螺帽，並從絞肉磨頭移除所有部件。
3. 如要移除絞肉磨頭，請將凸輪鎖向上推以解鎖絞肉磨頭，然後直接拉出移除絞肉磨頭（圖A）。

4. 請用高溫肥皂水手洗所有接觸過食物的所有部件。請即弄乾。絞肉磨盤應在每次使用後清潔，否則殘留物會在乾後堵塞小孔而難以清除。絞肉機所有部件不可放在洗碗碟機內清洗。請勿使用漂白劑。

備註：請在清洗時小心謹慎。絞肉機刀鋒或會弄傷雙手。以潔淨水清洗。

5. 請在每次使用前後以食用級矽膠噴劑潤滑絞肉磨頭、絞肉磨盤和刀鋒。

6. 請以柔軟濕巾潔淨主體。請即弄乾。請勿將絞肉機主體浸在水或其他液體中。



絞肉機組件



警告

捲入危險：請在清潔、拆解或組裝前切斷電源。

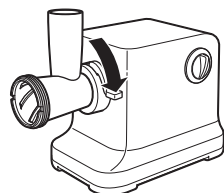
1. 請先移除環狀螺帽、絞肉磨盤、刀鋒和鑽頭以脫離絞肉機磨頭，然後才去安裝絞肉機磨頭至主體。

圖B

2. 將絞肉機磨頭上的缺口對準主體上的垂片。

3. 將絞肉機磨頭插進主體，然後推下槓桿至緊鎖位置。槓桿將會顯示鎖形圖案 (🔒) 以顯示上鎖 (圖B)。

4. 請將鑽頭插進絞肉機磨頭，鑽頭先入 (圖C)。



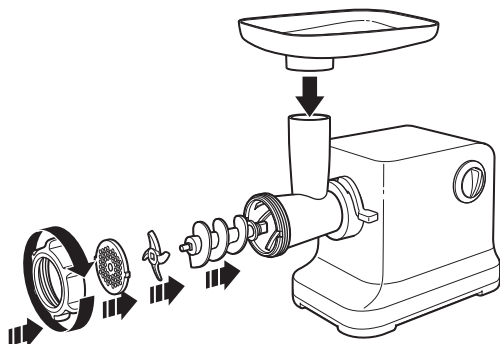
5. 請將絞肉機刀鋒放在鑽頭針的方形部分。刀鋒上的切割部位 (平面) 應該向外 (圖D)。

6. 請將您選擇的絞肉磨盤放在鑽頭針上。請確保絞肉磨盤上的針對準絞肉磨頭的缺口位置 (圖C)。

7. 順時針轉動環狀螺帽以扣緊絞肉機磨頭的紋狀一邊，直至碰到絞肉機磨盤並扣緊。請勿過份扭緊環狀螺帽。

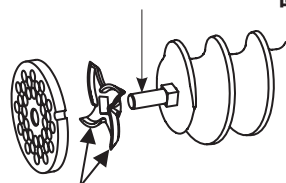
8. 請將托盤放在絞肉機磨頭的直立部分。切勿在沒有安裝托盤的情況下使用絞肉機！

圖C



鑽頭針

圖D



刀鋒切割邊緣向外。

絞肉機使用指示

警告 捲入危險：為免嚴重損傷，請勿伸手至絞肉機進口。經常使用食物推桿。切勿在沒有托盤的情況下操作。

1. 按照「絞肉機組裝指示」全面組裝絞肉機，當中包括托盤。

備註：務請先使用8毫米粗粒絞肉磨盤。如要絞出的肉粒更加幼細，請將粗粒絞肉放入絞肉機以5毫米絞肉磨盤再次絞碎。

2. 切除肉類上的所有筋腱和骨頭等。

3. 如要取得最佳效果，請確保所有肉類在絞磨前已在溫度介乎華氏32-34度(攝氏0-1度)冷卻。請勿讓肉類放在室溫環境超過必需時間。請嚴格遵照美國農業部列出的「食物安全」指示。

4. 將肉類切割至適合大小，小至能夠放入食物進槽。大約1吋(2.5厘米)的肉丁。

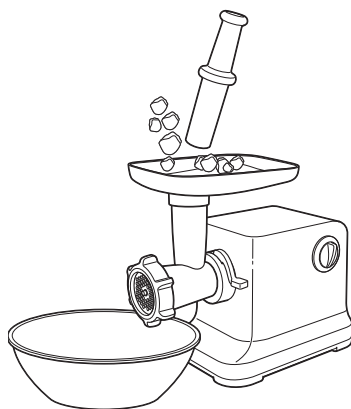
5. 將要絞磨的肉丁放入托盤上。請勿放入過多肉丁在托盤，放入足夠的肉類同時讓食物進槽有足夠空間。

6. 將一隻碟或碗放在絞肉磨頭末端以收集絞肉(圖E)。

7. 請確保絞肉機在「關」(O)的狀態。為絞肉機接上電源

8. 將絞肉機把手調校至「開」(I)。小心開始將肉丁放入食物進槽。只以食物推桿將肉類放入磨頭，請勿利用手指或其他物件。

圖E



備註：
為免過熱，每次操作絞肉機時切勿超過5分鐘。
讓絞肉機定期冷卻。

充填組件

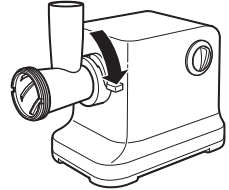


警告

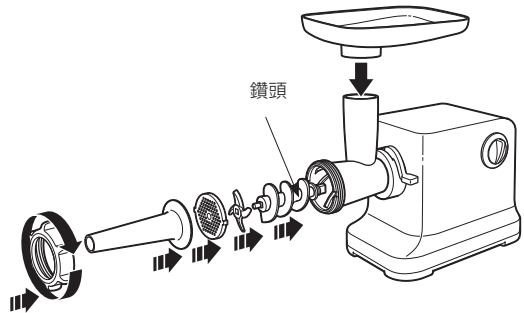
捲入危險：請在清潔、拆解或組裝前切斷電源。

1. 從插座移除插頭
2. 請先移除環狀螺帽、絞肉磨盤、刀鋒和鑽頭以脫離絞肉機磨頭，然後才去安裝絞肉機磨頭至主體。
3. 將絞肉機磨頭上的缺口對準主體上的垂片。
4. 將絞肉磨頭 插進主體，然後推下槓桿至緊鎖位置（圖F）。
5. 請將 鑽頭插進絞肉機磨頭，鑽頭先入（圖G）。
6. 請將絞肉機刀鋒放在鑽頭針的方形部分。刀鋒上的切割部位（平面）應該向外。
7. 請將您選擇的絞肉磨盤放在鑽頭針上。請確保絞肉磨盤的缺口對進絞肉磨頭針的位置。
8. 請將充填漏斗塞進環狀螺帽，然後放在絞肉磨頭上。
9. 順時針轉動環狀螺帽以扣緊絞肉機磨頭的紋狀一邊，直至碰到 絞肉機磨盤並扣緊。請勿過份扭緊 環狀螺帽。
10. 請將托盤放在絞肉機磨頭的直立部分。切勿在沒有安裝托盤的情況下使用絞肉機！

圖F



圖G



充填指示

警告 捲入危險： 為免嚴重損傷，請勿伸手至絞肉機進口。 經常使用食物推桿。切勿在沒有托盤的情況下操作。

1. 按照「絞磨指示」絞磨肉類後，將絞肉與香腸調味料混合起來。
2. 按照「充填組件指示」全面將絞肉機變成充填機，當中包括托盤。

備註：雖然一人可以使用絞肉機充填香腸，但最好兩人進行此項操作。

3. 請將醃製好的絞肉放在托盤上。請勿放入過多肉丁在托盤，放入足夠的肉類同時讓食物進槽有足夠空間。

4. 將腸衣套入充填漏斗。請查閱本手冊的「香腸資訊/腸衣」部分以了解詳情。

5. 將套在充填漏斗的腸衣分隔成4吋至6吋（10-15厘米）的腸衣，然後將腸衣末端紮結。如果您是使用大直徑纖維腸衣，請將腸衣末端扣緊充填漏斗末端（圖H）。

6. 請確保絞肉機在「關」(O)的狀態。為絞肉機接上電源。

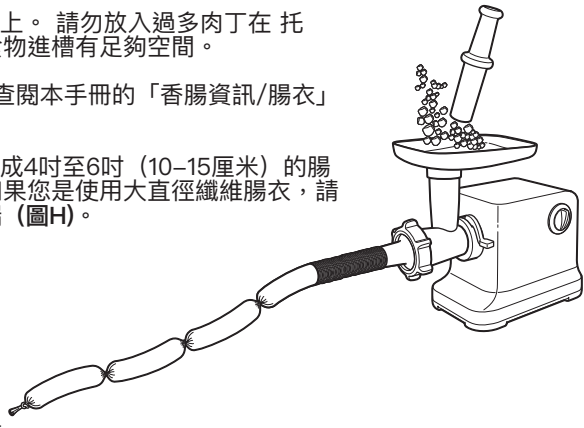
7. 將絞肉機把手調校至「開」(I)。小心開始將肉丁放入食物進槽。只以食物推桿將肉類放入磨頭，請勿利用手指或其他物件。

8. 將香腸肉放入絞肉機時用一隻手固定腸衣位置。香腸肉塞滿腸衣後，將香腸輕放在乾淨的表面上。

備註：使用天然腸衣時，將已充填的腸衣放在潔淨濕潤的表面，例如托盤。

9. 請勿充填最後3吋至4吋（8-10厘米）的腸衣。當全長腸衣充填好後，將打開的末端扭起作結，然後將腸衣的兩端紮起。將每段腸衣的兩端扭起作結。

10. 每次充填香腸時，請緩慢進行以防產生氣囊。如果香腸內出現氣囊，請使用針戳穿氣泡。小孔將會自然封起。



備註：
為免過熱，每次操作絞肉機時切勿超過5分鐘。
讓絞肉機定期冷卻。

麵條3毫米孔盤組件

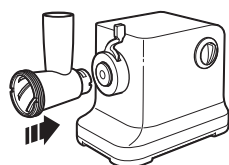


警告

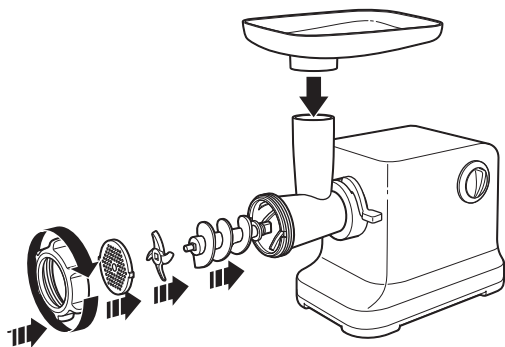
捲入危險：請在清潔、拆解或組裝前切斷電源。

1. 請先移除環狀螺帽、3毫米麵條孔盤、刀鋒和鑽頭以脫離絞肉機磨頭，然後才去安裝絞肉機磨頭至主體。
2. 將絞肉機磨頭上的缺口對準主體上的垂片。
3. 將絞肉機磨頭插進主體，然後推下槓桿至緊鎖位置。槓桿將會顯示鎖形圖案以顯示上鎖（圖B）。
4. 請將鑽頭插進絞肉機磨頭，鑽頭先入（圖C）。
5. 請將絞肉機刀鋒放在鑽頭針的方形部分。刀鋒上的切割部位（平面）應該向外（圖D）。
6. 請將3毫米麵條孔盤放在鑽頭針上。請確保絞肉磨盤上的針對準絞肉磨頭的缺口位置（圖C）。
7. 順時針轉動環狀螺帽以扣緊絞肉機磨頭的紋狀一邊，直至碰到孔盤並扣緊。請勿過份扭緊環狀螺帽。
8. 請將托盤放在絞肉機磨頭的直立部分。切勿在沒有安裝托盤的情況下使用絞肉機！

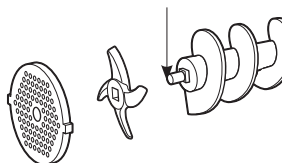
圖B



圖C



鑽頭針 圖D



麵條製作指示

警告 捲入危險：請在清潔、拆解或組裝前切斷電源。

1. 使用食物處理器或抬頭攪拌器以將麵粉和水混合一起。將水緩慢倒進麵粉，直至完全混和一起。
備註：每400克麵粉使用135毫升清水。烹調效果每次不同。
2. 徒手將混合物製成小麵團。麵團大小不應超過進口托盤孔的大小。
3. 在機器中使用3毫米孔盤（有多個最小孔穴的盤）。請參照第8頁上的指示。
4. 將扭掣調校至「II」，然後連續將小麵團放在進口洞中。只用食物推桿將麵團推進絞肉機磨頭。切勿利用手指或其他物件。
5. 將絞肉機調校至「關」（○），然後切斷絞肉機的電源。按照「清潔指示」拆解和清潔絞肉機。

辨別正確的麵團稠度



太乾



適中



太濕

肉餅壓盤組件

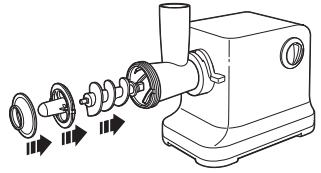


警告

捲入危險：請在清潔、拆解或組裝前切斷電源。

備註：切勿單獨使用肉餅壓盤。此部件必須連同前方環狀螺帽和鑽頭使用。肉餅壓盤中的兩個部件不能單獨各自使用。兩個部件必須按照指示一起使用。

圖A



1. 請將鑽頭插進絞肉機磨頭，鑽頭先入。

2. 將肉餅壓盤部件放在鑽頭針上，確保肉餅壓盤針對準絞肉機磨頭的缺口位置。

(圖A)

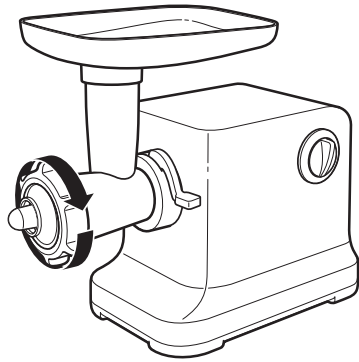
3. 順時針轉動環狀螺帽以扣緊絞肉機磨頭的紋狀一邊，直至碰到絞肉機磨盤並扣緊。切勿過分扭緊前方環狀螺帽。

(圖B)

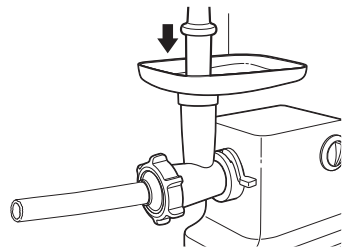
4. 請將托盤放在絞肉機磨頭的直立部分。切勿在沒有安裝托盤的情況下使用絞肉機。

5. 現在機器準備好製作肉餅。(圖C)

圖B



圖C



肉餅壓盤指示

 **警告** 捲入危險：請在清潔、拆解或組裝前切斷電源。

1. 將以準備好的肉餅混合物放進肉餅製作機。
2. 將一整條空心管切至使用時所需的理想長度。

肉餅是傳統中東饌菜，主要材料是羊肉和布格麥，兩者絞成一起變成羊肉末。混合物從肉餅製作機擠壓出來並切成短小形狀。

擠壓出來的肉條可跟絞肉黏在一起，兩端捏在一起並油炸。

使用反向功能

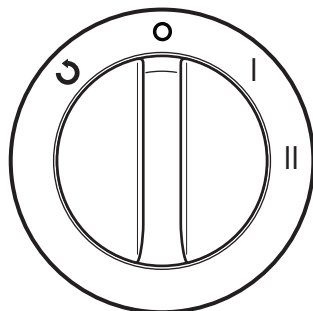
圖1

反向功能只可短暫使用以清除堵塞物。

1. 讓絞肉機電機完全停止後才進行反向操作(↺)。
2. 逆時針轉動把手以指向↺ (圖I)。

備註：切勿操作絞肉機反向功能超過5秒。

3. 如果絞肉機在使用反向功能後依然堵塞，請將絞肉機調校至「關」(○)，並切斷絞肉機的電源。按照「清潔指示」拆解並清潔絞肉機磨頭。重新組裝絞肉機並按照「絞肉指示/充填指示」。



有用提示

- 當您在任何時候更換絞肉磨盤時，磨頭必須完全移除，避免將肉類推回電機外殼中。
- 為免過熱，每次操作絞肉機時切勿超過5分鐘。讓絞肉機定期冷卻。
- 請勿過份扭緊環狀螺帽。螺帽必須充分扣緊。
- 請確保絞肉刀鋒邊緣平放在絞肉機磨盤上。
- 請勿在磨頭沒有肉類時操作絞肉機。在沒有水分的情況下操作絞肉機或會損毀磨頭和鑽頭。
- 經常在清潔後使用食用級矽膠噴劑潤滑磨頭、絞肉磨盤和絞肉刀鋒。
- 請勿絞磨骨頭或其他硬物。

食物安全

處理食物時必須遵守幾項基本規則。
規則就是「煮熟」、「分隔」、「清潔」和「冷卻」。

煮熟

務必將食物煮至安全的內在溫度以殺滅食物中的細菌。漢堡包和其他含絞肉食品的安全性最近一直受到關注，不無道理。當肉類被絞磨時，滋生在肉類表面的細菌被混入整團絞肉中。如果這團絞肉沒有煮至最少160^度華氏至165^度華氏（71^度攝氏至74^度攝氏），細菌就無法消滅，您也有很大機會感到不適。

牛排和豬排等硬身肉類內不含大腸桿菌等危險細菌，因此可以較為生吃。不過，任何牛肉切片應該煮熟至內在溫度至少145^度華氏（63^度攝氏）（中等生度）。禽肉的安全溫度是165^度華氏（75^度攝氏），豬肉硬切片必須煮至145^度華氏（63^度攝氏）。

分隔

生吃食物和熟吃食物必須在食用前分隔開來。當生肉或生蛋接觸生吃食物時，交叉污染就會發生。這是食物中毒的主要來源。請經常雙層包裹生肉，將生肉放在冰箱的最低層，讓肉汁無法滴落新鮮食物上。在購買生肉後1-2天內食用，或冷藏生肉以長久保存。請在冰箱內為急凍生肉除霜，而非在廚枱上除霜。

在燒烤或烹煮生肉或魚類時，請確保將熟肉放在潔淨的大淺盤上。請勿使用拿去準備燒烤用食物的大淺盤去盛載熟食。請在上次燒烤食物完後清洗所有燒烤用具，並且清洗用作炒煮或翻起肉類的鍋鏟和大匙。

請確保在處理生肉或生蛋後清洗雙手。在接觸生肉或生蛋後，使用肥皂和水清洗雙手或使用抗菌濕紙巾是絕對有必要。煮食時不洗手和清洗表面是交叉污染的主要原因。

清潔

在煮食期間頻密清洗雙手和工作枱表面。以肥皂和暖水清洗至少15秒，然後用紙巾抹乾。

冷卻

冷卻食物是非常重要的。細菌大幅增加的危險區間是介乎40^度華氏至140^度華氏（4^度攝氏至6^度攝氏）。您的冰箱溫度應該設定至40^度華氏（4^度攝氏）或以下；您的急凍冰箱溫度應該設定在0^度華氏（-17^度攝氏）或以下。簡單規則：熟食就要高溫時吃，冷食就要低溫時吃。準備食物時使用熱鍋或熱碟保持食溫高溫。使用冷水盤保持冷食低溫。切勿讓任何食物在室溫環境超過2小時；如果周圍環境的溫度是90^度華氏（32^度攝氏）或以上，則切勿讓食物在此環境超過1小時。在往野餐前執拾食物時，請確保食物已經冷卻才放在保溫籃中。保溫籃不會冷藏食物；它只會在正確放入冰粒的情況下才會保持食物冷凍。高溫熟食應該放在低淺盛載器中，並且立即放入冰箱，以便快速冷卻。請確保在食物冷卻後蓋起食物。

備註：由於鹿肉或其他野味在掏出內臟期間或會嚴重沾染細菌，因此食用此類肉類時必須特別小心。鹿肉往往處於讓細菌生長的溫度中，例如在運載期間的溫度。如有其他問題，或需要有關肉類和食物安全的資訊，請向美國農業部的肉類及家禽部門查詢。

香腸資訊

為製作香腸選擇肉類

製作香腸已經過多年和多個世代演變，因此您可以使用肉類、脂肪和一些精心混合香料等基本材料去製作種類數之不盡的香腸。以下是一些簡單指引，能夠協助您盡量製作最好味的香腸。

任何肉類都可以用來製作香腸：豬肉、牛肉、野牛肉、駝鹿肉和馴鹿肉，甚至羚羊肉也可製作美味香腸。在準備鹿肉或其他野味紅肉時，請務必除去肉上脂肪，否則野味紅肉上的脂肪會在短至五天內發臭。視乎您所製作的香腸類別，您可以使用豬肉或牛肉脂肪代替野味肉脂肪，比例為每4磅（1.8公斤）野味肉對1磅（0.5公斤）脂肪。

您製作的香腸中的脂肪含量將會影響成品的味道、口感、烹煮時特徵和保質期。大部分商用香腸的脂肪含量約20%。使用的脂肪含量少於12%將會使香腸肉質乾燥，使用的脂肪含量多於20%或會使香腸的肉質黏而無味，難以烹煮。

醃肉

務必適當醃製肉類以保持肉類和禽肉鮮味，並且消滅肉類表面上的導致變壞和食物中毒的各種令人討厭的微生物。進行此項程序時有很多步驟很有幫助，當中包括煙薰、烹煮、風乾、冷卻和添加醃料。醃肉的最古老方法就是在肉上灑鹽。細菌對鹽的抵抗力視乎不同細菌種類而定，差別很大。部分細菌在鹽分濃度低至3%的情況也會在滋生上受到抑制，例如沙門氏菌，而其他種類的細菌則會在鹽分濃度更高的情況下還可活存，例如葡萄球菌。不過，通常在醃製肉類和禽肉產品上不少令人討厭的生物，其生長在鹽分濃度較低的情況下就會受到抑制。

現代化醃肉程序以硝酸鹽為基礎，非常科學。購買Weston粉紅醃肉鹽（02-0000-W），並且按照附上的指示去做，確保您適當醃製自家香腸。

腸衣

Weston提供全面一系列腸衣。腸衣適合與否，視乎個人喜好和您想製作的香腸種類而定。大部分香腸都可採用天然腸衣或骨膠原腸衣。勿讓名字騙到您；骨膠原腸衣並非合成品。骨膠原是由牛皮和其他組織製成。骨膠原腸衣大小和口感劃一，幾乎毋須準備。「天然」腸衣就是羊、綿羊、豬或牛的腸臟。這些腸衣的大小較不劃一，需要準備工夫。坊間也有不可食用的纖維腸衣，最常用在酸味香腸和波洛尼亞香腸。

香腸種類

大部分香腸屬於以下四款中的其中一款：新鮮、煙薰、煮熟或風乾。除風乾香腸外，所有香腸都必須冷藏。坊間也有一小撮未經煮熟的煙薰香腸。

在新鮮和未經煮熟的煙薰香腸當中，您會找到波蘭薰腸、意大利香腸、早餐香腸和其他口味。新鮮和未經煮熟的煙薰香腸都是必須煮熟才能食用，並且必須冷藏。

煙薰和煮熟的香腸包括莎樂美腸、波洛尼亞香腸、一直廣受歡迎的熟狗腸和其他口味。正當的煙薰程序需要使用煙屋或煙薰器。Weston提供不同大小的戶外丙烷煙薰器（41-0701-W、41-0301-W或41-0401-W）。大部分煙薰香腸都是需要加熱才能食用。很多人認為煙薰香腸可以存放很久而不會變壞，但這並非事實。煙薰香腸的儲存方法應該與新鮮香腸一模一樣。

風乾香腸所需的處理時間最長，因為風乾需要很長時間。風乾香腸包括莎樂美腸、西班牙辣腸、意大利辣腸等。風乾肉類所需的條件必須一絲不苟；溫度、時間和濕度必須小心監察，以保障產品安全美味。

儲存

為求最佳味道，我們建議真空封存您的新鮮香腸，然後將這些香腸放入冰箱（短期）或急凍冰箱（長期）。Weston製作一系列真空封存器。請向您選購封存器的零售商查詢。將風乾香腸放在紙張或其他透氣包裝紙內儲存，毋須冷藏。

PERLINDUNGAN PENTING

Apabila menggunakan perkakas elektrik, langkah keselamatan asas harus sentiasa diikuti untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kecederaan kepada individu, termasuk yang berikut:

1. **B**aca semua arahan.
2. **P**erkakas ini tidak bertujuan untuk penggunaan oleh individu dengan kecacatan fizikal, deria, dan mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka diawasi dan diarahkan dengan teliti mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
3. **P**erkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak. **P**astikan perkakas dan kordnya jauh daripada capaian kanak-kanak.
4. **P**engawasan ketat diperlukan apabila perkakas digunakan oleh atau berhampiran kanak-kanak. **K**anak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
5. **U**ntuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan letak badan utama pengisar, kord, atau plag dalam air atau cecair lain.
6. **P**usingkan perkakas ke "OFF" (○), kemudian cabut plag daripada saluran keluar apabila tidak digunakan, sebelum memasang atau membuka bahagian, dan sebelum pembersihan. **U**ntuk mencabut plag, genggam plag dan tarik dari soket. **J**angan sesekali tarik dari kord kuasa.
7. **P**enggunaan lampiran yang tidak disyorkan oleh pengilang boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik, atau kecederaan, dan akan membatalkan jaminan anda.
8. **J**angan kendali sebarang perkakas dengan kord atau plag bekalan yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. **P**enggantian dan pembaikan kord bekalan mesti dikendalikan oleh pengilang, ejen perkhidmatannya, atau individu yang berkeelayakan sama untuk

mengelakkan bahaya. **H**ubungi semua nombor perkhidmatan pelanggan yang disediakan untuk maklumat mengenai pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan.

9. **P**eriksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
10. **J**angan guna di luar rumah.
11. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja atau kaunter, atau menyentuh permukaan panas, termasuk dapur.
12. **J**angan letak atas atau berhampiran gas panas atau pembakar elektrik, atau dalam ketuhar yang dipanaskan.
13. **P**engisar mesti dikendalikan di atas permukaan rata jauh daripada tepi kaunter untuk mengelakkan menjongket secara tidak sengaja.
14. **P**eriksa bahawa perkakas dipusingkan ke "OFF" (⊖) sebelum memasang kord ke dalam soket dinding. **U**ntuk memutuskan sambungan, pusingkan kawalan ke "OFF" (⊖); kemudian tanggalkan plag daripada soket dinding. **U**ntuk mencabut plag, genggam plag dan tarik dari soket. **J**angan sesekali tarik dari kord kuasa.
15. **E**lakkan bersentuhan dengan bahagian yang bergerak. **J**angan sesekali menyuap makanan dengan tangan. **S**entiasa gunakan penolak makanan.
16. **J**angan sesekali gunakan jari untuk mengikis makanan daripada plat pengisaran semasa pengisar sedang beroperasi. **K**ecederaan serius boleh berlaku.
17. **J**angan mengendalikan pengisar tanpa dulang berada di tempatnya.
18. **J**angan sesekali menyuap makanan dengan tangan. Sentiasa gunakan penolak makanan yang disediakan. **J**auhkan jari dari penggerek dan bilah pemotong pada setiap masa. **J**angan sesekali mencapai ke dalam pengisar. **M**elakukan sedemikian boleh menyebabkan kecederaan serius.
19. **J**angan sesekali menyuap makanan tanpa dulang.

20. Untuk mengurangkan bahaya kecederaan diri yang serius, dan/atau kerosakan kepada pengisar, ikat rambut dan pakaian yang longgar ke belakang, dan lipat ke atas lengan panjang sebelum mengendalikan pengisar. Tanggalkan tali leher, cincin, jam tangan, gelang, atau barang kemas lain sebelum mengendalikan pengisar.
21. Jangan sesekali mengendalikan pengisar tanpa pengawasan. Berhati-hati. Putuskan sambungan pengisar daripada sumber kuasa sebelum meninggalkan kawasan kerja.
22. Jangan cuba mengisar tulang atau barang keras lain.
23. Jangan kendalikan perkakas lebih daripada 5 minit pada satu masa. Selepas 5 minit penggunaan berterusan, biarkan beberapa minit untuk perkakas rehat sebelum penggunaan seterusnya.
24. Jangan kendalikan pengisar tanpa daging di bahagian kepala. Kerosakan teruk pada bahagian kepala dan penggerek boleh berlaku.
25. Bilah pengisaran adalah tajam. Kendalikan dengan berhati-hati.
26. Pakai perlindungan mata. Pakai cermin mata keselamatan yang mematuhi keperluan ANSI Z87.1. Cermin mata setiap hari bukan cermin mata keselamatan.
27. **AWAS!** Untuk mengelakkan bahaya akibat penetapan semula pemotongan haba yang tidak disengajakan, perkakas ini tidak boleh dikuasakan melalui peranti pensuisan luar, seperti pemasa, atau disambungkan ke litar yang sentiasa dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.
28. Plag anda disediakan dengan fuis yang diluluskan oleh ASTA ke B.S. 1362. Jika anda perlukan pembawa fuis penggantian, ia mesti digantikan dengan pembawa berkod warna yang sama dengan tanda yang sama. Penutup dan pembawa fuis boleh didapati daripada ejen perkhidmatan yang diluluskan.

SIMPAN ARAHAN INI

Maklumat Keselamatan Pengguna Lain

Produk ini bertujuan untuk kegunaan di rumah sahaja.

⚠️ AMARAN Bahaya Tersangkut: Untuk mengelakkan kecederaan serius jangan masuk ke dalam salur masuk pengisar. Sentiasa menggunakan penghentak. Jangan kendalikan tanpa dulang berada di tempatnya.

Panjang kord yang digunakan pada perkakas ini telah dipilih untuk mengurangkan bahaya menjadi kusut atau tersadung pada kord yang lebih panjang. Jika kord yang lebih panjang diperlukan, kord sambungan yang diluluskan boleh digunakan. Kadar elektrik kord sambungan mesti sama dengan atau lebih besar daripada kadar perkakas. Penjagaan mesti diambil untuk menguruskan kord sambungan agar ia tidak akan tergantung di atas meja di mana ia boleh ditarik oleh kanak-kanak atau secara tidak sengaja tersadung. Bawa unit ke perumah motor dengan kedua-dua tangan. Jangan bawa dengan memegang dulang atau bahagian leher.

NOTA: Mesin ini dilengkapi dengan perlindungan beban lampau enjin. Jika enjin berhenti semasa operasi disebabkan oleh pemanasan lampau, cabut plag dan biarkan ia menyejuk selama kira-kira 30 minit. Masukkan semula plag mesin untuk meneruskan operasi biasa.

Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya



Simbol tong sampah yang beroda yang ditanda pada perkakas ini menandakan bahawa ia mesti diambil alih oleh sistem pengumpulan terpilih yang mematuhi Arahan WEEE supaya ia boleh sama ada dikitar semula atau dileraikan untuk mengurangkan kesan kepada alam sekitar. Pengguna bertanggungjawab untuk memulangkan produk ke kemudahan pengumpulan yang sesuai, seperti yang dinyatakan oleh kod tempatan anda. Untuk maklumat lanjut mengenai undang-undang tempatan yang terpakai, sila hubungi kemudahan perbandaran dan/atau pengedar tempatan.

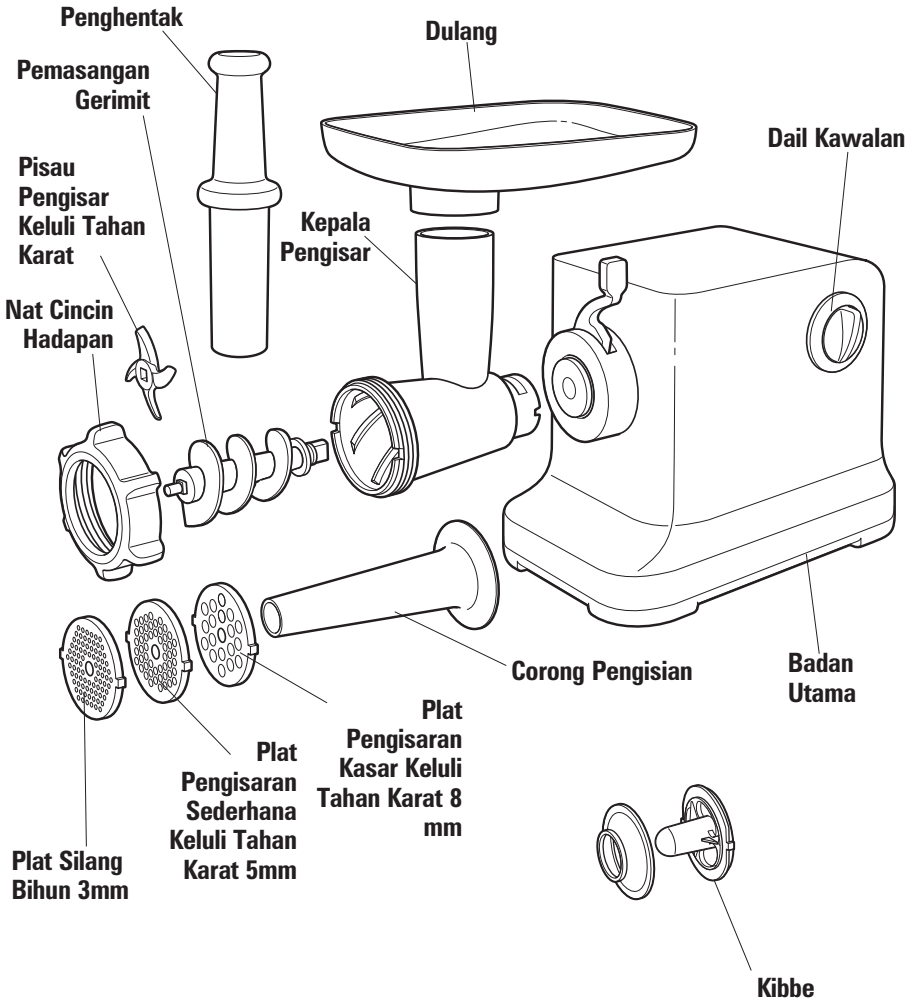
Bahagian dan Ciri-Ciri

Model: 78403-SAU

Jenis: MG03

Kadar:

220-240 V~ 50-60 Hz 800 W



Pembersihan

⚠️ AMARAN

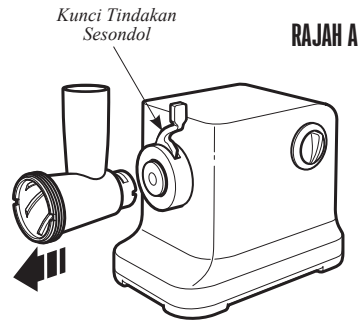
BAHAYA KEJUTAN ELEKTRIK: Putuskan sambungan kuasa sebelum pembersihan, peleraian atau pemasangan. Jangan rendam kord, plag atau enjin dalam air atau cecair lain.

1. Cabut plag daripada soket.
2. Buka skru Nat Cincin dan tanggalkan semua bahagian daripada Kepala Pengisar.
3. Untuk menanggalkan Kepala Pengisar, tolak tuil pada Kunci Tindakan Sesondol ke atas, membuka kunci Kepala Pengisar, dan tanggalkan Kepala Pengisar dengan menariknya terus keluar (**RAJAH A**).

4. Basuh semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan dalam air bersabun panas dengan tangan. Keringkan segera. Plat pengisaran harus dibersihkan selepas setiap penggunaan, jika tidak, baki akan menyumbat lubang dan ia sukar dibersihkan apabila kering. Bahagian Pengisar adalah tidak sesuai untuk mesin basuh pinggan mangkuk. **JANGAN** gunakan peluntur.

NOTA: Berhati-hati semasa membasuh. Pisau pengisar yang boleh menyakitkan tangan. Bilas dengan air bersih.

5. Lincirkan sepenuhnya Kepala Pengisar, Plat Pengisaran dan Pisau dengan semburan silikon gred makanan sebelum dan selepas setiap penggunaan.
6. Bersihkan Badan Utama dengan tuala lembap lembut. Keringkan segera. **JANGAN** rendam Badan Utama Pengisar dalam air atau cecair lain.



Pemasangan Pengisar



AMARAN

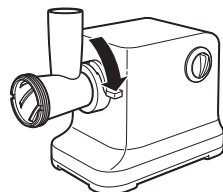
BAHAYA TERSANGKUT: Putuskan sambungan kuasa sebelum pembersihan, peleraian atau pemasangan.

1. Tanggalkan Nat Cincin, Plat Pengisaran, Pisau dan Pengelek daripada Kepala Pengisar sebelum memasang Kepala Pengisar pada Badan Utama.

RAJAH B

2. Sejajarkan takuk pada Kepala Pengisar dengan tab di Badan Utama.

3. Masukkan Kepala Pengisar ke dalam Badan Utama dan tekan tuil ke bawah untuk mengunci kedudukan. Tuil akan berada pada grafik kunci (🔒) apabila dikunci (**RAJAH B**).



4. Masukkan Pengelek ke dalam Kepala Pengisar, Pemacu Pengelek akhir dahulu (**RAJAH C**).

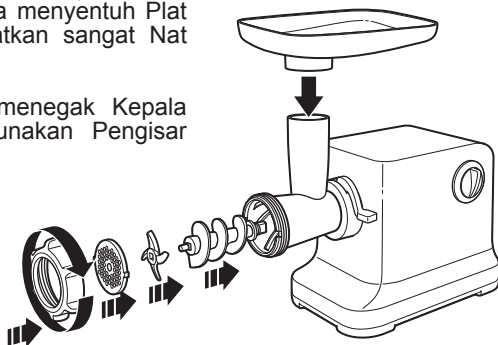
5. Letakkan Pisau Pengisar pada bahagian petak Pin Pengelek. Tepi potongan (bahagian rata) Pisau perlu menghadap keluar (**RAJAH D**).

6. Letakkan Plat Pengisaran pilihan anda pada Pin Pengelek. Pastikan pin Plat Pengisar masuk ke dalam kedudukan takuk Kepala Pengisar (**RAJAH C**).

RAJAH C

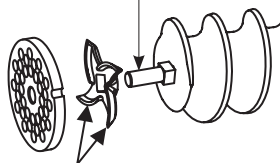
7. Pusingkan Nat Cincin mengikut arah jam pada hujung Kepala Pengisar sehingga ia menyentuh Plat Pengisar dan ketat. JANGAN ketatkan sangat Nat Cincin.

8. Letakkan Dulang di bahagian menegak Kepala Pengisar. JANGAN SESEKALI gunakan Pengisar tanpa Dulang dipasang!



Pin
pengelek

RAJAH D



Arahan Pengisar



BAHAYA TERSANGKUT: Untuk mengelakkan kecederaan serius jangan masuk ke dalam salur masuk pengisar. Sentiasa menggunakan penghentak. Jangan kendalikan tanpa Dulang berada di tempatnya.

1. Ikut "Arahan Pemasangan Pengisar" untuk memasang sepenuhnya Pengisar termasuk Dulang.

NOTA: Adalah terbaik untuk mengisar daging menggunakan Plat Pengisaran 8 mm yang kasar dahulu. Jika pengisaran daging yang lebih baik dikehendaki, jalankan daging kisar kasar melalui Pengisar kali kedua menggunakan Plat Pengisaran 5 mm yang halus.

2. Potong semua kord, tendon, tulang, suntikan, dan sebagainya.

3. Untuk hasil yang terbaik, pastikan semua daging telah dibekukan ke antara 32-34°F (0-1°C) sebelum pengisaran. **JANGAN BENARKAN DAGING UNTUK BERADA DI LUAR PADA SUHU BILIK LEBIH LAMA DARIPADA YANG DIPERLUKAN.** Sentiasa ikut arahan "Keselamatan Makanan" seperti yang digariskan oleh USDA.

4. Potong daging ke dalam bentuk kecil cukup untuk masuk ke dalam Gelongsor Suapan. Kira-kira 1" (2.5 cm) kiub.

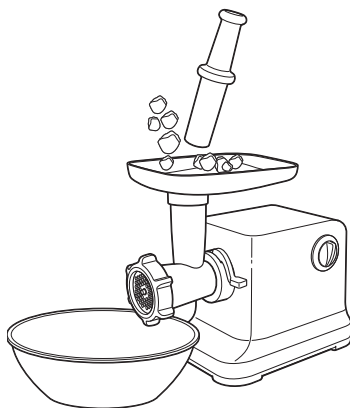
5. Letakkan kiub daging untuk dikisar ke dalam Dulang. Jangan isi terlampau penuh Dulang, letakkan daging secukupnya untuk meninggalkan kawasan Gelongsor Suapan terbuka.

6. Letakkan pinggan atau mangkuk untuk kumpul daging kisar di hujung Kepala Pengisar (**RAJAH E**).

7. Pastikan Pengisar dipusingkan ke kedudukan "OFF" (O). Sambungkan Pengisar ke bekalan kuasa.

8. Pusingkan Tombol Pengisar ke "ON" (I). Dengan berhati-hati mula menyuap kiub daging ke dalam Gelongsor Suapan. **HANYA GUNAKAN PENGHENTAK UNTUK MENOLAK DAGING KE DALAM BAHAGIAN KEPALA, JANGAN GUNAKAN JARI ANDA ATAU SEBARANG OBJEK LAIN.**

RAJAH E



NOTA:

Untuk mengelakkan pemanasan lampau, jangan kendalikan Pengisar selama lebih daripada 5 minit pada satu masa. Benarkan Pengisar untuk menyejuk secara berkala.

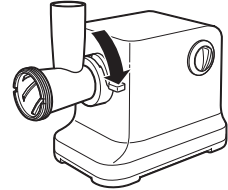
Pemasangan Pengisi

⚠️ AMARAN BAHAYA TERSANGKUT: Putuskan sambungan kuasa sebelum pembersihan, pelepasan atau pemasangan.

1. Cabut plag daripada soket.

RAJAH F

2. Tanggalkan Nat Cincin, Plat Pengisaran, Pisau dan Penggelek daripada Kepala Pengisar sebelum memasang Kepala Pengisar pada Badan Utama.



3. Sejajarkan takuk pada Kepala Pengisar dengan tab di Badan Utama.

4. Masukkan Kepala Pengisar ke dalam Badan Utama dan tekan tuil ke bawah untuk mengunci kedudukan (**RAJAH F**).

5. Masukkan Penggelek ke dalam Kepala Pengisar, Pemacu Penggelek akhir dahulu (**RAJAH G**).

6. Letakkan Pisau Pengisar pada bahagian petak Pin Penggelek. Tepi potongan (bahagian rata) Pisau perlu menghadap keluar.

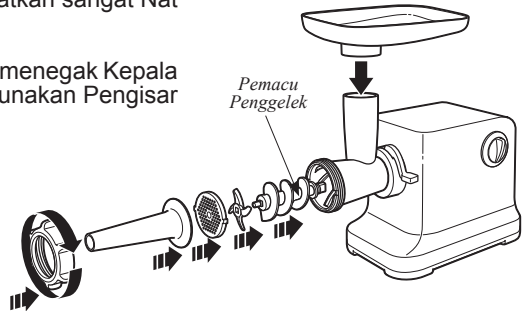
7. Letakkan Plat Pengisaran pilihan anda pada Pin Penggelek. Pastikan takuk pada Plat Pengisar masuk ke dalam pin kedudukan Kepala Pengisar.

8. Masukkan Corong Pengisian melalui Nat Cincin dan kemudian pada Kepala Pengisar.

9. Pusingkan Nat Cincin mengikut arah jam pada hujung Kepala Pengisar sehingga ia menyentuh Corong Pengisian. JANGAN ketatkan sangat Nat Cincin.

RAJAH G

10. Letakkan Dulang di bahagian menegak Kepala Pengisar. JANGAN SESEKALI gunakan Pengisar tanpa Dulang dipasang!



Arahan Pengisi

⚠️ AMARAN **BAHAYA TERSANGKUT:** Untuk mengelakkan kecederaan serius jangan masuk ke dalam salur masuk pengisar. Sentiasa menggunakan penghentak. Jangan kendalikan tanpa Dulang berada di tempatnya.

1. Selepas pengisaran daging mengikut "Arahan Pengisaran", campur daging kisar dengan perisa sosej.
2. Ikut "Arahan Pemasangan Pengisi" untuk memasang sepenuhnya Pengisar sebagai Pengisi termasuk Dulang.

NOTA: Walaupun seorang boleh mengisi sosej dengan Pengisar ini, adalah disyorkan bahawa dua orang melakukan operasi ini.

3. Letakkan daging kisar yang ditambah perisa ke dalam Dulang. Jangan isi terlampau penuh Dulang, letakkan daging secukupnya untuk meninggalkan kawasan Gelongsor Suapan terbuka.

4. Luncurkan sarung sosej di atas Corong Pengisian. Lihat bahagian "Maklumat / Sarung Sosej" dalam manual ini untuk maklumat lanjut.

5. Luncurkan 4"-6" (10-15 cm) sarung daripada hujung Corong Pengisian dan simpulkan di hujung sarung. Jika anda menggunakan sarung berserat diameter besar, pegang hujung sarung yang ditutup dengan ketat di hujung Corong Pengisian (**RAJAH H**).

6. Pastikan Pengisar dipusingkan ke kedudukan "OFF" (○). Sambungkan Pengisar ke bekalan kuasa.

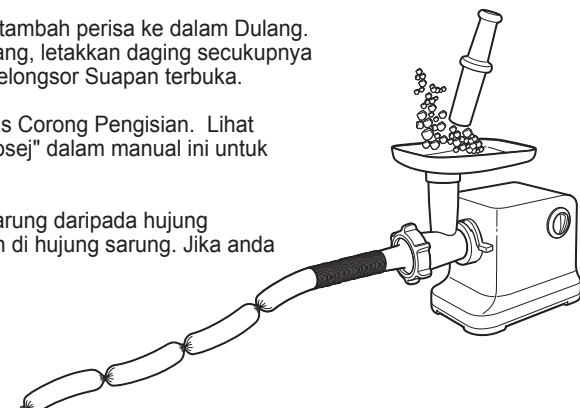
7. Pusingkan Tombol Pengisar ke "ON" (I). Dengan berhati-hati mula menyuap daging kisar ke dalam Gelongsor Suapan. **HANYA GUNAKAN PENGHENTAK UNTUK MENOLAK DAGING KE DALAM BAHAGIAN KEPALA, JANGAN GUNAKAN JARI ANDA ATAU SEBARANG OBJEK LAIN.**

8. Pegang sarung dengan satu tangan semasa menyuap campuran sosej melalui Pengisar. Apabila daging mengisi sarung, perlahan-lahan letakkannya di atas permukaan yang bersih dan kering.

NOTA: Apabila menggunakan sarung semula jadi, letakkan sarung yang diisi di atas permukaan yang bersih, basah, seperti dulang.

9. Jangan isi sarung 3"-4" (8-10 cm) yang terakhir. Selepas keseluruhan panjang sarung telah diisi, putar hujung terbuka untuk menutup, kemudian ikat hujung sarung dengan ketat untuk menutup. Putar menjadi pautan.

10. Apabila mengisi sosej, isi sarung perlahan-lahan untuk mengelakkan poket udara. Jika terdapat poket udara dalam sosej, gunakan pin untuk mencucuknya. Lubang kecil tersebut akan ditutup secara semula jadi.



NOTA:

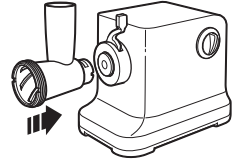
Untuk mengelakkan pemanasan lampau, jangan kendalikan **Pengisar** selama lebih daripada 5 minit pada satu masa. Benarkan **Pengisar** untuk menyejuk secara berkala.

Pemasangan Plat Silang Bihun 3mm

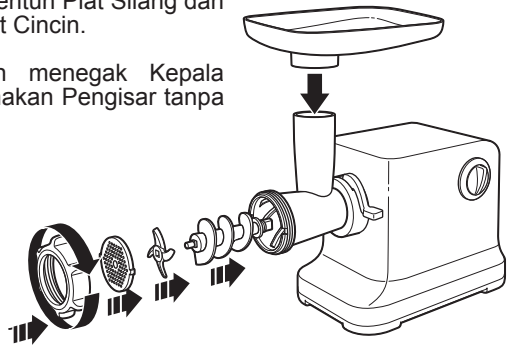
AMARAN **BAHAYA TERSANGKUT: Putuskan sambungan kuasa sebelum pembersihan, peleraian atau pemasangan.**

1. Tanggalkan Nat Cincin, Plat Silang Bihun 3mm, Pisau dan Penggelek daripada Kepala Pengisar sebelum memasang Kepala Pengisar pada Badan Utama.
2. Sejajarkan takuk pada Kepala Pengisar dengan tab di Badan Utama.
3. Masukkan Kepala Pengisar ke dalam Badan Utama dan tolak tuil ke atas untuk mengunci kedudukan. Tuil akan berada di grafik kunci apabila dikunci (**RAJAH B**).
4. Masukkan Penggelek ke dalam Kepala Pengisar, Pemacu Penggelek akhir dahulu (**RAJAH C**).
5. Letakkan Pisau Pengisar pada bahagian petak Pin Penggelek. Tepi potongan (bahagian rata) Pisau perlu menghadap keluar (**RAJAH D**).
6. Letakkan Plat Silang Bihun 3mm pada Pin Penggelek. Pastikan pin Plat Pengisar masuk ke dalam kedudukan takuk Kepala Pengisar (**RAJAH C**).
7. Pusingkan Nat Cincin mengikut arah jam pada hujung Kepala Pengisar sehingga ia menyentuh Plat Silang dan ketat. JANGAN ketatkan sangat Nat Cincin.
8. Letakkan Dulang di bahagian menegak Kepala Pengisar. JANGAN SESEKALI gunakan Pengisar tanpa Dulang dipasang!

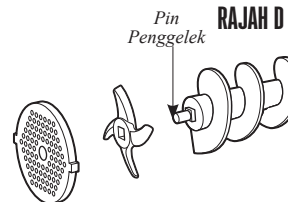
RAJAH B



RAJAH C



RAJAH D



Tepi potongan Pisau menghadap keluar.

Arahan Pembuatan Bihun

AMARAN **BAHAYA TERSANGKUT: Putuskan sambungan kuasa sebelum pembersihan, peleraian atau pemasangan.**

1. Gunakan pemproses makanan atau pencampur berdiri untuk mengadun tepung dan air. Tuang air perlahan-lahan dalam tepung sehingga ia diadun dengan baik. **NOTA:** Untuk setiap 400g tepung, gunakan 135ml air. Hasil mungkin berbeza mengikut setiap resipi.
2. Buat doh kecil daripada campuran dengan tangan. Saiz doh tidak harus melebihi lubang dulang salur masuk.
3. Gunakan plat silang 3mm (yang mempunyai lubang terkecil) pada unit. Sila rujuk halaman 8 untuk arahan.
4. Pusingkan suis berputar ke "II" dan lepaskan doh kecil ke dalam lubang salur masuk secara berterusan. **HANYA GUNAKAN PENGHENTAK UNTUK MENOLAK DOH KE DALAM BAHAGIAN KEPALA. JANGAN GUNAKAN JARI ANDA ATAU SEBARANG OBJEK LAIN.**
5. Pusingkan pengisar ke "OFF" (○), putuskan sambungan Pengisar daripada sumber kuasa. Leraikan Pengisar dan bersihkan mengikut "*Arahan Pembersihan.*"

Kenal Pasti Konsistensi Doh Yang Betul



Terlalu kering



Betul



Terlalu basah

Pemasangan Kibbe

AMARAN **BAHAYA TERSANGKUT: Putuskan sambungan kuasa sebelum pembersihan, peleraian atau pemasangan.**

NOTA: Jangan sesekali gunakan Kibbe dengan sendirinya. Bahagian ini mesti digunakan dalam gabungan dengan Nat Cincin Hadapan dan Pengelek. Kedua-dua komponen Kibbe tidak boleh digunakan secara berasingan. Mereka perlu digunakan bersama, seperti yang diarahkan di bawah.

1. Masukkan Pengelek ke dalam Kepala Pengisar, Pemacu Pengelek akhir dahulu.

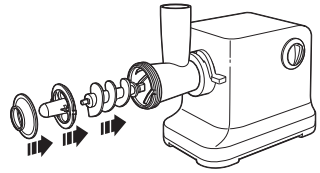
2. Letakkan komponen Kibbe pada Pin Pengelek dan pastikan pin Kibbe masuk ke dalam kedudukan takuk Kepala Pengisar. **(RAJAH A)**

3. Pusingkan Nat Cincin Hadapan mengikut arah jam pada hujung Kepala Pengisar sehingga ia menyentuh Kibbe. **JANGAN** ketatkan sangat Nat Cincin Hadapan. **(RAJAH B)**

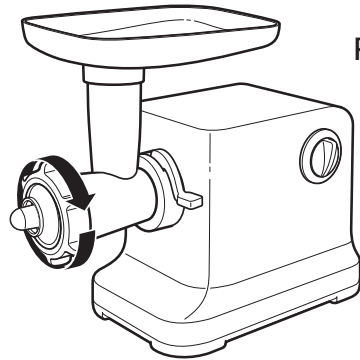
4. Letakkan Dulang di bahagian menegak Kepala Pengisar. Jangan sesekali gunakan Pengisar tanpa Dulang dipasang.

5. Sekarang perkakas sudah sedia untuk membuat Kibbe. **(RAJAH C)**

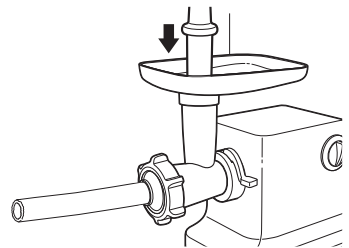
RAJAH A



RAJAH B



RAJAH C



Arahan Kibbe

! AMARAN **BAHAYA TERSANGKUT: Putuskan sambungan kuasa sebelum pembersihan, peleraian atau pemasangan.**

1. Suapkan campuran kibbe yang disediakan melalui pembuat kibbe.
2. Potong silinder berongga berterusan ke panjang yang dikehendaki dan pengguna seperti yang diperlukan.

Kibbe ialah hidangan tradisional Timur Tengah yang dibuat terutamanya daripada biri-biri dan gandum bulgur yang dicincang bersama untuk membuat pes. Campuran disemperitkan melalui pembuat Kibbe dan dipotong menjadi pendek.

Tiub kemudiannya boleh diisi dengan campuran daging cincang, hujungnya ditutup dan kemudian digoreng.

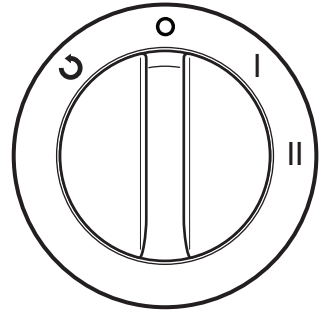
Menggunakan Fungsi Undur

RAJAH I

Fungsi undur hanya harus digunakan untuk tempoh masa yang singkat untuk membantu menghilangkan sekatan.

1. Biarkan Enjin Pengisar untuk BERHENTI SEPENUHNYA sebelum melakukan proses undur (↺).

2. Pusingkan tombol mengikut arah lawan jam agar ia menunjuk ke ↺ (**Rajah I**).



NOTA: JANGAN SESEKALI kendalikan Pengisar dalam proses undur untuk lebih daripada 5 saat.

3. Jika Pengisar masih tersekat selepas menggunakan fungsi undur, pusingkan Pengisar ke "OFF" (O), putuskan sambungan Pengisar daripada sumber kuasa. Leraikan Kepala Pengisar dan bersihkan mengikut "Arahan Pembersihan." Pasang semula Pengisar dan ikut "Arahan Pengisaran/ Arahan Pengisian."

Petua Berguna

- Setiap masa anda menukar Plat Pengisaran, bahagian Kepala harus ditanggalkan **SEPENUHNYA** untuk menghalang daging menolak kembali ke dalam Perumah Aci Pacuan Enjin.
- Untuk mengelakkan pemanasan lampau, jangan kendalikan Pengisar selama lebih daripada 5 minit pada satu masa. Benarkan Pengisar untuk menyejuk secara berkala.
- **JANGAN** ketatkan sangat Nat Cincin Hadapan. Ia harus ketat.
- Pastikan bilah Pisau Pengisaran terletak rata di atas Plat Pengisar.
- **JANGAN** kendalikan Pengisar tanpa daging di bahagian Kepala. Jalankan Pengisar semasa kering boleh merosakkan bahagian Kepala dan Penggelek.
- Sentiasa lincirkan bahagian Kepala, Plat Pengisaran dan Pisau Pengisaran dengan semburan silikon gred makanan selepas pembersihan.
- **JANGAN** kisar tulang atau benda keras lain.

Keselamatan Makanan

Terdapat peraturan asas untuk diikuti apabila mengendalikan makanan. Peraturannya ialah **MASAK, PENGASINGAN, PEMBERSIHAN, dan PENYEJUKAN.**

MASAK

Sangat penting untuk memasak makanan dalam suhu dalaman yang selamat untuk menghapuskan bakteria yang ada. Keselamatan hamburger dan makanan lain yang dibuat dengan daging kisar telah banyak mendapat perhatian akhir-akhir ini, dan dengan alasan yang baik. Apabila daging dikisar, bakteria yang ada di atas permukaan dicampur di seluruh campuran kisar. Jika daging kisar ini tidak dimasak untuk sekurang-kurangnya 160°F hingga 165°F (71°C hingga 74°C), bakteria tidak akan dimusnahkan dan ada peluang yang baik anda akan sakit.

Ketulan pepejal daging seperti stik dan cincang tidak mempunyai bakteria berbahaya seperti E. coli di dalamnya, jadi ia dapat dihidangkan lebih masak. Namun, sebarang potongan daging lembu harus dimasak pada suhu dalaman sekurang-kurangnya 145°F (63°C) (sederhana masak). Suhu selamat untuk ayam itik ialah 165°F (75°C) dan potongan pepejal babi harus dimasak hingga 145°F (63°C).

PENGASINGAN

Makanan yang akan dimakan tidak masak dan makanan yang akan dimasak sebelum makan PERLU SELALU diasingkan. Pencemaran silang berlaku apabila daging atau telur mentah bersentuhan dengan makanan yang akan dimakan tidak masak. Ini ialah sumber keracunan makanan utama. Sentiasa bungkus daging mentah berganda dan letakkannya di rak paling rendah di dalam peti sejuk agar tidak ada cara tumpahan pada makanan. Kemudian gunakan daging mentah dalam masa 1-2 hari dari pembelian, atau bekukan untuk penyimpanan lebih lama. Nyahbeku daging beku di dalam peti sejuk, bukan di atas kaunter.

Apabila memanggang atau memasak daging mentah atau ikan, pastikan untuk meletakkan daging yang dimasak di atas pinggan bersih. Jangan gunakan pinggan yang sama yang anda gunakan untuk membawa makanan ke gril. Basuh perkakas yang digunakan untuk memanggang selepas makanan dibalikkan untuk terakhir kali di atas gril, serta spatula dan sudu yang digunakan untuk menggoreng kilas atau membalikkan daging hingga masak.

Pastikan untuk mencuci tangan anda selepas mengendalikan daging mentah atau telur mentah. Mencuci tangan dengan sabun dan air, atau menggunakan tuala antibakteria pra-lembab adalah sangat perlu selepas anda menyentuh daging mentah atau telur mentah. Tidak mencuci tangan dan permukaan semasa memasak adalah penyebab utama pencemaran silang.

PEMBERSIHAN

Cuci tangan dan permukaan kerja dengan kerap apabila anda memasak. Basuh dengan sabun dan air suam selama sekurang-kurangnya 15 saat, kemudian keringkan dengan tuala kertas.

PENYEJUKAN

Menyejukkan makanan adalah sangat penting. Zon bahaya di mana bakteria berganda adalah antara 40°F dan 140°F (4°C dan 6°C). Peti sejuk anda harus ditetapkan ke 40°F (4°C) atau ke bawah; penyejuk beku anda harus menjadi 0°F (-17°C) atau ke bawah. Peraturan mudah: hidangkan panas makanan panas, sejukkan makanan sejuk. Gunakan pinggan tahan gesel atau plat panas untuk memastikan makanan panas semasa menghidang. Gunakan ais rendaman air untuk kekalkan sejuk makanan sejuk. Jangan biarkan sebarang makanan berada pada suhu bilik untuk selama lebih dari 2 jam- 1 jam jika suhu ambien ialah 90°F (32°C) atau ke atas. Apabila membungkus untuk berkelah, pastikan makanan sudah disejukkan apabila mereka masuk ke dalam hamper bertebat. Hamper tidak akan menyejukkan makanan - ia hanya mengekalkan makanan sejuk apabila dibungkus dengan ais dengan betul. Makanan yang dimasak panas perlu diletakkan di dalam bekas cetek dan segera dimasukkan ke dalam peti sejuk agar menyejuk dengan pantas. Pastikan untuk menutup makanan selepas ia sejuk.

NOTA: Pertimbangan khusus perlu dilakukan apabila menggunakan daging rusa atau haiwan liar lain, kerana ia boleh menjadi sangat tercemar semasa kemasin bahagian. Daging rusa sering berada pada suhu yang berpotensi membenarkan bakteria tumbuh, seperti ketika ia diangkut. Rujuk kepada Jabatan Daging dan Ayam Itik USDA untuk pertanyaan atau maklumat lanjut tentang keselamatan daging dan makanan.

Maklumat Sosej

PEMILIHAN DAGING UNTUK PEMBUATAN SOSEJ

Pembuatan sosej telah berkembang selama bertahun-tahun dan generasi, dan hasilnya terdapat banyak jenis sosej yang anda boleh buat menggunakan bahan asas daging, lemak dan beberapa rempah-ratus yang dicampur dengan hati-hati. Berikut adalah beberapa garis panduan mudah yang akan membantu anda membuat sosej sedap yang terbaik.

Sebarang jenis daging boleh digunakan untuk membuat sosej: daging babi, daging lembu, bison, moose dan karibu, dan juga antelop membuat sosej yang hebat. Ia adalah penting semasa menyediakan daging rusa atau daging haiwan merah lain untuk membuat semua lemak daripada daging, begitu juga lemak haiwan merah akan menjadi tengik dalam hanya lima hari. Gantikan lemak dengan daging babi atau lemak daging lembu, bergantung pada jenis produk yang anda buat, dengan perbandingan 1 paun (0.5 kg) lemak untuk setiap daging 4 paun (1.8 kg) daging haiwan lain.

Kandungan lemak sosej anda akan menjejaskan rasa, tekstur, ciri masakan dan jangka hayat produk anda. Sosej yang dibuat secara komersil mempunyai kandungan lemak kira-kira 20%. Menggunakan kurang daripada 12% lemak akan menyebabkan sosej merasa sangat kering, sambil menggunakan lebih daripada 20% boleh menyebabkan sosej tidak berperisa dan melekat yang sukar untuk memasak.

PENGAWETAN

Adalah penting untuk mengawet daging untuk memelihara daging dan ayam itik, dan untuk memusnahkan mikroorganisma yang tidak diingini di atas permukaan daging yang menyebabkan kerosakan dan penyakit pada makanan. Terdapat banyak langkah yang membantu dalam proses ini, termasuk menyalai, memasak, mengeringkan, menyejukkan dan menambah bahan pengawet. Cara tertua untuk mencapai tujuan ini adalah dengan memasukkan garam ke dalam daging. Ketahanan bakteria pada garam berbeza-beza secara meluas antara jenis bakteria. Pertumbuhan beberapa bakteria dihalang oleh kepekatan garam serendah 3%, contohnya, salmonela, sedangkan jenis lain dapat bertahan dalam kepekatan garam jauh lebih tinggi, contohnya, stafikokus. Mujurlah, pertumbuhan banyak organisma yang tidak diingini biasanya ditemui dalam produk daging dan ayam itik yang diawet dihalang pada kepekatan garam yang rendah.

Pengawetan moden adalah berdasarkan nitrat dan sangat saintifik. Beli Garam Pengawetan Pink Weston (02-0000-W) dan ikut arahan yang disertakan untuk memastikan bahawa anda betul-betul mengawet sosej buatan anda sendiri.

SARUNG

Weston menawarkan pelbagai jenis sarung. Pilihan yang tepat bergantung pada pilihan peribadi serta jenis sosej yang anda ingin buat. Untuk kebanyakan sosej, pilihan anda adalah semulajadi atau kolagen. Jangan biarkan nama menipu awak; sarung kolagen bukan sintetik. Ia diperbuat daripada kulit lembu dan tisu lain. Sarung kolagen seragam dalam saiz dan tekstur dan memerlukan hampir tiada penyediaan. Sarung "semulajadi" adalah usus kambing, biri-biri, babi atau daging lembu. Ia kurang seragam dalam saiz dan memerlukan penyediaan. Terdapat juga sarung yang tidak boleh dimakan yang paling biasa digunakan untuk sosej musim panas dan bologna cincin.

JENIS SOSEJ

Kebanyakan sosej masuk ke dalam satu daripada empat kategori: Segar, Salai, Masak atau Kering. Semua sosej, kecuali kering, memerlukan penyimpanan yang sejuk. Terdapat juga kategori sub sosej salai yang tidak masak.

Di antara sosej yang segar dan salai yang tidak masak, anda akan mendapati rasa seperti kielbasa atau sosej Poland, sosej Itali, sosej sarapan pagi dan banyak lagi. Kedua-dua sosej segar dan salai yang tidak masak memerlukan memasak sebelum makan dan juga memerlukan penyimpanan sejuk.

Sosej salai dan masak termasuk salami, bologna, hot dog yang sentiasa popular dan banyak lagi. Salai yang betul memerlukan rumah asap atau penyalai. Weston menawarkan Penyalai Propana Luar dalam pelbagai saiz (41-0701-W, 41-0301-W, atau 41-0401-W). Sosej salai kebanyakan dipanaskan sebelum menghidang. Ramai orang berfikir bahawa sosej salai akan bertahan lebih lama tanpa rosak, tetapi ini tidak benar. Sosej salai perlu dijaga sama seperti sosej segar dari segi penyimpanan.

Sosej kering memerlukan masa pemrosesan terpanjang, kerana udara kering dalam jangka waktu yang lama. Sosej kering yang diawet termasuk salami, chorizo, peperoni, antara yang lain. Syarat di mana daging kering adalah sangat cerewet; suhu, masa dan kelembapan mesti dipantau dengan teliti untuk produk yang selamat dan lazat.

PENYIMPANAN

Untuk rasa yang terbaik, kami mencadangkan pengapan vakum sosej segar anda, kemudian simpannya di dalam peti sejuk (jangka masa pendek) atau penyejuk beku (jangka masa panjang). Weston mengeluarkan pelbagai pendedap vakum. Tanya peruncit dari mana anda membeli unit ini untuk pilihan mereka. Simpan produk kering yang diawet di dalam kertas atau pembalut berlubang udara lain, tidak perlu dimasukkan dalam peti sejuk.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

FR

Observez toujours les consignes essentielles de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Veillez à ce que l'appareil et son cordon d'alimentation restent hors de portée des enfants
4. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité des enfants. Veillez à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil.
5. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas la partie principale du moulin à viande, le cordon d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
6. Débranchez la fiche de la prise secteur (○), lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de positionner ou de retirer des pièces de l'appareil ou avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, veuillez saisir la fiche et la tirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures, et annulera votre garantie.
8. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, si l'appareil est tombé ou lorsqu'il a été endommagé de quelle que manière que ce soit. Le remplacement du cordon d'alimentation et les réparations doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou par une personne ayant les

mêmes qualifications afin d'éviter tout danger. **A**ppelez le service client fourni si vous avez des questions concernant l'entretien, les réparations ou le réglage de l'appareil.

9. **V**érifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
10. **N**e pas utiliser à l'extérieur.
11. **N**e pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
12. **N**e pas placer l'appareil sur une gazinière ni sur une plaque électrique chaude ni dans un four chaud.
13. **L**e moulin à viande doit être utilisé sur une surface plane, à l'écart du bord du comptoir, afin d'éviter tout basculement accidentel.
14. **V**eillez à ce que l'appareil soit sur la en position « ARRÊT » (○) avant de brancher la fiche dans la prise murale. **P**our débrancher l'appareil, réglez le bouton de commande sur « ARRÊT » (○), puis retirez la fiche de la prise secteur. **P**our débrancher l'appareil, veuillez saisir la fiche et la tirer de la prise. **N**e jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
15. **E**vitez tout contact avec les pièces en mouvement. **N**e jamais mettre les aliments à la main. **T**oujours utiliser le pousse-aliments.
16. **N**'utilisez jamais vos doigts pour retirer les aliments de la plaque de broyage lorsque le moulin à viande fonctionne. **D**es blessures graves peuvent en résulter.
17. **N**e pas utiliser le moulin à viande sans mettre le bac en place.
18. **N**e jamais mettre les aliments à la main. Utilisez toujours le pousse-aliments fourni. **T**enez toujours les doigts éloignés de la vis et des lames tranchantes. **N**'essayez jamais d'atteindre l'intérieur du moulin à viande. **C**ela peut causer des blessures graves.
19. **N**e jamais mettre des aliments sans le bac.
20. **A**fin de réduire le risque de blessures graves et / ou de dégâts matériels, liez les cheveux et les vêtements, et retroussiez vos manches avant de faire fonctionner le moulin à viande. **R**etirez les cravates, les bagues, les montres, les bracelets et tout autre bijou

avant d'utiliser le moulin à viande.

21. **N**e jamais mettre le moulin à viande en marche sans surveillance. Faites preuve de prudence et respectez les consignes de sécurité. **D**ébranchez le moulin à viande de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail.
22. **N**e pas tenter de broyer des os ou tout autre objet dur.
23. **N**e pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes. **A**près 5 minutes de fonctionnement continu, cessez d'utiliser l'appareil pendant quelques minutes avant la prochaine utilisation.
24. **N**e pas faire fonctionner le moulin à viande sans mettre de viande dans la tête. La tête et la vis peuvent être gravement endommagées.
25. **L**a lame est tranchante. **V**euillez manipuler l'appareil avec précaution.
26. **P**ortez des protections pour les yeux. **V**euillez porter des lunettes de sécurité conformes aux normes **ANSI Z87.1**. Les lunettes de vue ne sont pas des lunettes de sécurité.
27. **MISE EN GARDE !** Afin d'éviter tout risque dû à une reprise accidentelle du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, comme une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.
28. **L**a prise est munie d'un fusible de 13 ampères homologué par **ASTA** et conforme à la norme **B.S. 1362**. **S**i vous avez besoin d'un porte-fusible de rechange, il doit être remplacé par un porte-fusible portant les mêmes codes de couleur et les mêmes marques. **V**ous pouvez vous procurer des capots de fusibles et des porte-fusibles auprès d'agents de réparation certifiés.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité destinées au consommateur

Ce produit est destiné à un usage ménager uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'enchevêtrement** : Afin d'éviter toute blessure grave, n'essayez jamais d'atteindre l'intérieur du moulin à viande. Toujours utiliser le pousse-aliments. Ne pas utiliser sans mettre le bac en place.

La longueur du cordon d'alimentation installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à une longueur plus importante. Si vous souhaitez utiliser un fil plus long, il est possible d'utiliser une rallonge homologuée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Veillez à disposer la rallonge de sorte qu'elle ne repose pas sur le plan de travail ou la table, d'éviter que des enfants ne tirent dessus et de minimiser tout risque de trébuchement. Portez l'appareil à deux mains par le boîtier du moteur. Ne pas porter par le bac ni le cou.

REMARQUE : L'appareil est équipé d'un moteur doté d'une protection contre les surcharges. Si le moteur s'arrête en raison d'une surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes. Branchez à nouveau l'appareil et recommencez à l'utiliser normalement.



Recyclage de l'appareil en fin de vie

Le symbole en forme de poubelle indiqué sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE, afin qu'il puisse être recyclé ou démantelé pour réduire tout impact sur l'environnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'envoyer le produit à l'établissement de collecte correspondant, comme spécifié par la réglementation locale. Pour obtenir de plus amples informations concernant les lois locales en vigueur, veuillez contacter votre municipalité ou votre distributeur local.

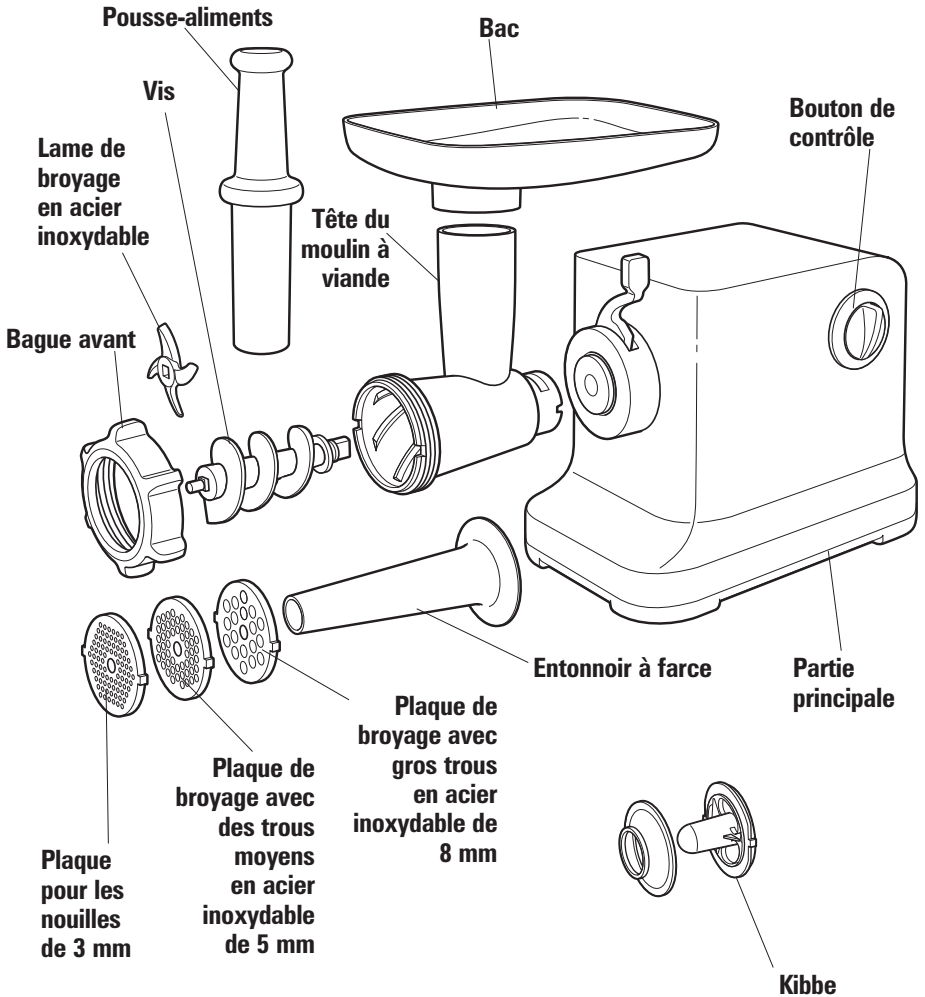
Pièces et fonctionnalités

Modèle : 78403-SAU

Type : MG03

Caractéristiques :

220-240 V ~ 50-60 Hz 800 W



Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'ÉLECTROCUTION** : Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de démonter ou de monter. N'immergez ni le cordon d'alimentation, ni la prise, ni le moteur dans de l'eau ni dans tout autre du liquide.

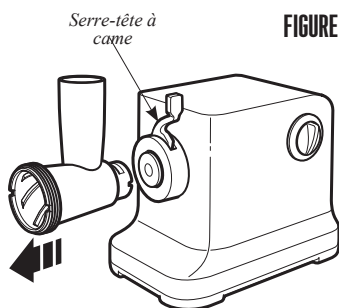
1. Débranchez de la prise.
2. Dévissez la bague et retirez toutes les pièces de la tête du moulin à viande.
3. Pour retirer la tête du moulin à viande, poussez le levier du serre-tête à came, déverrouillant la tête du moulin à viande, puis retirez la tête du moulin à viande en la tirant bien droit (**FIGURE A**).

4. Lavez à la main toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments dans de l'eau chaude. Essuyez-les immédiatement. Les plaques de broyage doivent être nettoyées après chaque utilisation, sinon les résidus peuvent obstruer les trous et les plaques seront plus difficiles à nettoyer lorsque les résidus seront secs. Les pièces du moulin à viande ne peuvent pas être lavées dans un lave-vaisselle. Ne PAS utiliser d'eau de Javel.

REMARQUE : Soyez prudent lorsque vous lavez l'appareil. La lame de broyage qui couper les mains. Rincez à l'eau claire.

5. Lubrifiez complètement la tête de broyage, les plaques de broyage et la lame avec un spray de silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

6. Nettoyez la partie principale avec un chiffon doux et humide. Essuyez-les immédiatement. NE PAS plonger la partie principale du moulin à viande dans de l'eau ni dans tout autre liquide.



Montez le moulin à viande

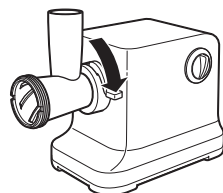
⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT :
Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de démonter ou de monter.

1. Retirez la Bague, la plaque de broyage, la lame et la vis de la tête du moulin à viande avant d'installer la tête du moulin à viande sur la partie principale.

FIGURE B

2. Alignez les encoches de la tête du moulin à viande avec les languettes de la partie principale.

3. Insérez la tête du moulin à viande dans la partie principale et appuyez sur le levier pour le verrouiller. Le levier sera dans la position verrouillée, graphique (🔒) lorsqu'il sera verrouillé (FIGURE B).



4. Insérez la vis dans la tête du moulin à viande, l'extrémité de la vis en premier (FIGURE C).

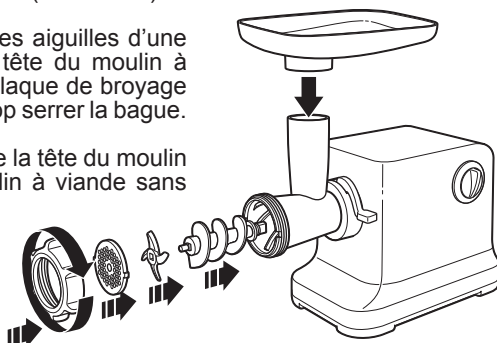
5. Placez la lame du moulin à viande dans la partie carrée de la goupille de la vis. Les côtés tranchants (côtés plats de la lame doivent être orientés vers l'extérieur (FIGURE D).

6. Placez la plaque de broyage de votre choix sur la goupille de la vis. Assurez-vous que la goupille de la plaque de broyage s'insère dans la position de l'encoche de la tête du moulin à viande (FIGURE C).

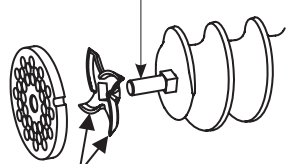
FIGURE C

7. Tournez la bague dans le sens des aiguilles d'une montre dans la partie fileté de la tête du moulin à viande jusqu'à ce qu'elle touche la plaque de broyage et qu'elle soit bien serrée. NE PAS trop serrer la bague.

8. Placez le bac sur la partie droite de la tête du moulin à viande. N'utilisez JAMAIS le moulin à viande sans installer le bac !



Goupille de la vis FIGURE D



Les côtés coupants de la lame doivent être tournés vers l'extérieur.

Instructions d'utilisation pour le moulin à viande

AVERTISSEMENT **RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT** : Afin d'éviter toute blessure grave, n'essayez jamais d'atteindre l'intérieur du moulin à viande. Toujours utiliser le pousse-aliments. Ne pas utiliser sans mettre le bac en place.

1. Suivez les « Instructions de montage du moulin à viande » pour monter complètement le moulin à viande, y compris le bac.

REMARQUE : Il est préférable de hacher la viande en utilisant d'abord la plaque de mouture grossière de 8 mm. Si vous souhaitez broyer la viande plus finement, passez la viande une seconde fois dans le moulin à viande en utilisant la plaque de broyage fine de 5 mm.

2. Enlevez tous les cordons, tendons, os, balles, etc. de la viande

3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la viande ait été refroidie entre 0 et 1 °C (32 et 34 °F) avant de la broyer. **NE LAISSEZ PAS LA VIANDE À LA TEMPÉRATURE AMBIANTE PLUS LONGTEMPS QUE NÉCESSAIRE.** Suivez les instructions relatives à la « sécurité alimentaire » telles qu'elles sont définies par l'USDA

4. Coupez la viande en morceaux suffisamment petits pour qu'ils puissent être insérés dans la goulotte. Cubes d'environ 2,5 cm (1 po).

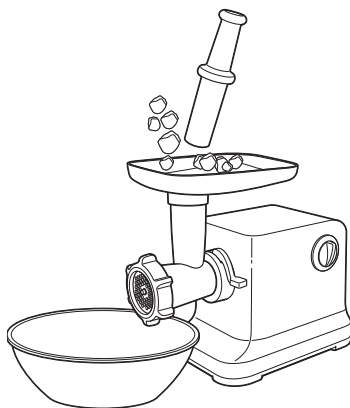
5. Placez les cubes de viande que vous souhaitez broyer dans le bac. Ne remplissez pas trop le bac, placez juste assez de viande pour laisser la goulotte ouverte.

6. Placez un plat ou un bol pour recueillir la viande hachée au bout de la tête du moulin à viande (**FIGURE E**).

7. Assurez-vous que le moulin à viande soit sur la position ARRÊT (O). Branchez le moulin à viande sur la prise électrique.

8. Tournez le bouton du moulin à viande sur la position MARCHÉ (I). Commencez à pousser des cubes de viande dans la goulotte. **N'UTILISEZ QUE LE POUSSE-ALIMENTS POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE DU MOULIN À VIANDE, N'UTILISEZ PAS VOS DOIGTS NI TOUT AUTRE OBJET.**

FIGURE E



REMARQUE :
Afin d'éviter toute surchauffe, ne faites pas fonctionner le moulin à viande pendant plus de 5 minutes. Laissez le moulin refroidir régulièrement.

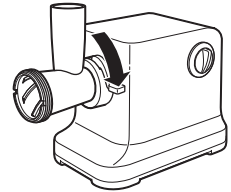
Montage du poussoir à saucisses

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT :
Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de démonter ou de monter.

1. Débranchez de la prise.

FIGURE F

2. Retirez la Bague, la plaque de broyage, la lame et la vis de la tête du moulin à viande avant d'installer la tête du moulin à viande sur la partie principale.



3. Alignez les encoches de la tête du moulin à viande avec les languettes de la partie principale.

4. Insérez la tête du moulin à viande dans la partie principale et appuyez sur le levier pour le verrouiller (**FIGURE F**).

5. Insérez la vis dans la tête du moulin à viande, l'extrémité de la vis en premier (**FIGURE G**).

6. Placez la lame du moulin à viande dans la partie carrée de la goupille de la vis. Les côtés tranchants (côtés plats de la lame doivent être orientés vers l'extérieur.

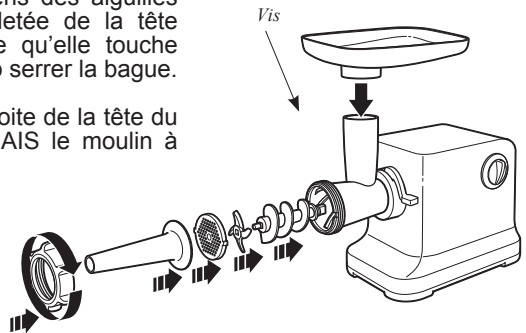
7. Placez la plaque de broyage de votre choix sur la goupille de la vis. Assurez-vous que l'encoche de la plaque de broyage s'insère dans la goupille de positionnement de la tête du moulin à viande.

8. Insérez l'entonnoir à farce dans la bague, puis sur la tête du moulin à viande.

FIGURE G

9. Tournez la bague dans le sens des aiguilles d'une montre dans la partie filetée de la tête du moulin à viande jusqu'à ce qu'elle touche l'entonnoir à farce. **NÉ PAS** trop serrer la bague.

10. Placez le bac sur la partie droite de la tête du moulin à viande. N'utilisez JAMAIS le moulin à viande sans installer le bac !



Instructions d'utilisation de l'entonnoir à farce

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT** : Afin d'éviter toute blessure grave, n'essayez jamais d'atteindre l'intérieur du moulin à viande. Toujours utiliser le pousse-aliments. Ne pas utiliser sans mettre le bac en place.

1. Après avoir broyé la viande en suivant les « Instructions pour le moulin à viande », mélangez la viande hachée avec les assaisonnements pour saucisses.
2. Suivez les « Instructions pour le montage de l'entonnoir à farce » pour monter le moulin à viande pour l'utiliser en tant que poussoir à saucisses, y compris le bac.

REMARQUE : Bien qu'une seule personne puisse farcir les saucisses avec ce moulin à viande, il est recommandé que deux personnes soient présentes.

3. Placez la viande hachée assaisonnée dans le bac. Ne remplissez pas trop le bac, placez juste assez de viande pour laisser la goulotte ouverte.

4. Glissez un boyau de saucisse sur l'entonnoir à farce. Reportez-vous à la section « Informations sur les saucisses / boyaux » de ce manuel pour plus d'informations.

5. Faites glisser de 10 à 15 cm (4 à 6 po) du boyau à partir de l'extrémité de l'entonnoir à farce et faites un nœud à l'extrémité du boyau. Si vous utilisez un boyau fibreux de grand diamètre, maintenez fermement l'extrémité fermée du boyau contre l'extrémité de l'entonnoir à farce (**FIGURE H**).

6. Assurez-vous que le moulin à viande soit sur la position ARRÊT (○). Branchez le moulin à viande sur la prise électrique.

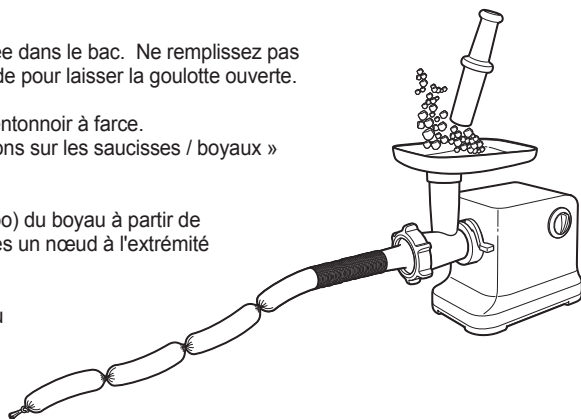
7. Tournez le bouton du moulin à viande sur la position MARCHÉ (I). Commencez à pousser la viande hachée dans la goulotte. N'UTILISEZ QUE LE POUSSE-ALIMENTS POUR POUSSER LA VIANDE DANS LA TÊTE DU MOULIN À VIANDE, N'UTILISEZ PAS VOS DOIGTS NI TOUT AUTRE OBJET.

8. Maintenez le boyau en place avec une main tout en introduisant le mélange pour les saucisses dans le moulin à viande. Au fur et à mesure que vous remplissez les boyaux, déposez-les doucement sur une surface propre et sèche.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez des boyaux naturels, posez-les sur une surface propre et humide, telle qu'un plateau.

9. Ne remplissez pas les derniers 8 à 10 cm (3"-4") du boyau. Une fois que toute la longueur du boyau a été remplie, tournez l'extrémité ouverte pour la fermer, puis attachez bien les extrémités du boyau pour le fermer. Faites tourner pour faire des liens.

10. Chaque fois que vous remplissez des saucisses, remplissez lentement le boyau afin d'éviter les poches d'air. Si des poches d'air apparaissent dans la saucisse, utilisez une épingle pour piquer et percer les bulles. Les petits trous se refermeront naturellement.



REMARQUE : Afin d'éviter toute surchauffe, ne faites pas fonctionner le moulin à viande pendant plus de 5 minutes. Laissez le moulin refroidir régulièrement.

Montage de la plaque pour les nouilles de 3 mm



AVERTISSEMENT RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT :

Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de démonter ou de monter.

1. Retirez la Bague, la plaque pour les nouilles de 3 mm, la lame et la vis de la tête du moulin à viande avant d'installer la tête du moulin à viande sur la partie principale.

2. Alignez les encoches de la tête du moulin à viande avec les languettes de la partie principale.

3. Insérez la tête du moulin à viande dans la partie principale et appuyez sur le levier pour le verrouiller. Le levier sera dans la position verrouillée, graphique lorsqu'il sera verrouillé (**FIGURE B**).

4. Insérez la vis dans la tête du moulin à viande, l'extrémité de la vis en premier (**FIGURE C**).

5. Placez la lame du moulin à viande dans la partie carrée de la goupille de la vis. Les côtés tranchants (côtés plats de la lame doivent être orientés vers l'extérieur (**FIGURE D**).

6. Placez la plaque pour les nouilles de 3 mm sur la goupille de la vis. Assurez-vous que la goupille de la plaque de broyage s'insère dans la position de l'encoche de la tête du moulin à viande (**FIGURE C**).

7. Tournez la bague dans le sens des aiguilles d'une montre dans la partie filetée de la tête du moulin à viande jusqu'à ce qu'elle touche la plaque pour les nouilles et qu'elle soit bien serrée. **NE PAS** trop serrer la bague.

8. Placez le bac sur la partie droite de la tête du moulin à viande. N'utilisez JAMAIS le moulin à viande sans installer le bac !

FIGURE B

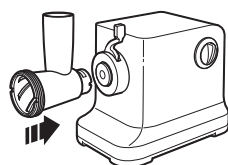


FIGURE C

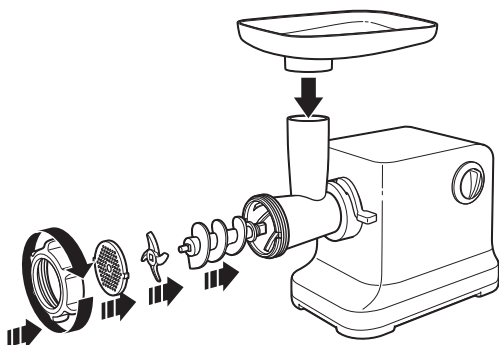
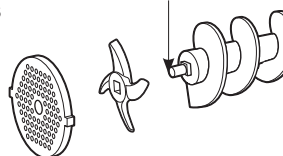


FIGURE D

Goupille de la vis



Les côtés coupants de la lame doivent être tournés vers l'extérieur.

Instructions pour la fabrication de nouilles

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT :

Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de démonter ou de monter.

1. Utilisez un robot culinaire ou un batteur sur socle pour mélanger la farine et l'eau. Versez l'eau lentement dans la farine jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

REMARQUE : Versez 400 g de farine, utilisez 135 ml d'eau. Les résultats peuvent varier selon les recettes.

2. Faire des petites boules à la main avec le mélange. La taille des boules ne doit pas dépasser le trou du bac.

3. Placez la plaque pour les nouilles de 3 mm (celle avec les plus petits trous) sur l'appareil. Veuillez vous référer à la page 8 pour consulter les instructions.

4. Tournez le bouton sur la position « II » et laissez tomber les petites boules dans le trou d'entrée de façon continue. **UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSÉ-ALIMENTS POUR POUSSER LA PÂTE DANS LA TÊTE DU MOULIN À VIANDE. NE PAS UTILISER VOS DOIGTS NI TOUT AUTRE OBJET.**

5. Mettez le moulin à viande sur la position ARRÊT (●), débranchez le moulin à viande de la prise. Démontez le moulin à viande et nettoyez-le conformément aux « Instructions pour le nettoyage ».

Consistance de la pâte



Trop sec



Parfaite



Trop humide

Montage du kibbe

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT :
Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de démonter ou de monter.

REMARQUE : Ne jamais utiliser le Kibbe seul. Cette pièce doit être utilisée en combinaison avec la bague de devant et la vis. Les deux composants du Kibbe ne peuvent pas être utilisés séparément. Ils doivent être utilisés ensemble, comme indiqué ci-dessous.

1. Insérez la vis dans la tête du moulin à viande, l'extrémité de la vis en premier.

2. Placez les composants du Kibbe sur la goupille de la vis et assurez-vous que la goupille du Kibbe s'insère bien dans l'encoche de la tête du moulin à viande. **(FIGURE A)**

3. Tournez la bague avant dans le sens des aiguilles d'une montre dans la partie fileté de la tête du moulin à viande jusqu'à ce qu'elle touche le Kibbe. **(FIGURE B)**

4. Placez le bac sur la partie droite de la tête du moulin à viande. N'utilisez JAMAIS le moulin à viande sans installer le bac !

5. Maintenant, l'appareil est prêt pour la fabrication de Kibbe. **(FIGURE C)**

FIGURE A

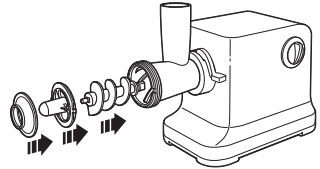


FIGURE B

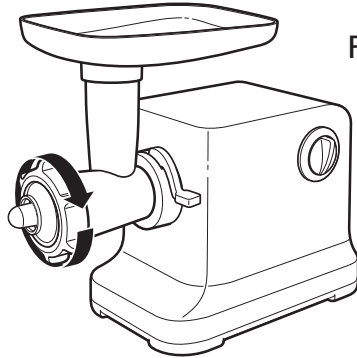
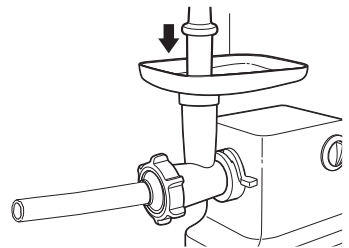


FIGURE C



Instructions d'utilisation concernant le Kibbe

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT :

Débranchez l'alimentation avant de nettoyer, de démonter ou de monter.

1. Faites passer le mélange de kibbe préparé à travers le préparateur de kibbe.
2. Couper le cylindre creux continu aux longueurs souhaitées.

Le kibbe est un plat traditionnel du Moyen-Orient composé principalement d'agneau et de boulgour mélangés ensemble pour former une pâte. Le mélange est extrudé à travers la machine à Kibbe et coupé en petites longueurs.

Les tubes peuvent ensuite être farcis avec un mélange de viande hachée, les extrémités peuvent être pincées et le tout peut être frit.

Utilisation de la fonction inverse

La fonction « inverse » doit uniquement être utilisée pendant de brèves périodes pour éliminer un bourrage.

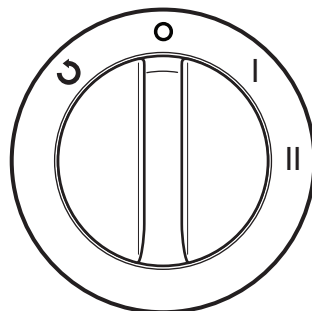
1. Laissez le moteur du moulin à viande s'arrêter complètement avant de passer sur la position inverse (↻).

2. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour qu'il pointe vers ↻ (Figure I).

REMARQUE : NE JAMAIS utiliser le moulin à viande en mode « inverse » pendant plus de 5 secondes.

3. Si le moulin à viande reste coincé après que vous ayez utilisé la fonction « inverse », mettez le moulin à viande sur la position ARRÊT (●), puis débranchez le moulin à viande de la prise. Démontez la tête du moulin à viande et nettoyez-la conformément aux « *Instructions pour le nettoyage* ». Remontez le moulin à viande et suivez les « *Instructions pour le broyage / Instructions pour remplir des saucisses* ».

FIGURE I



Conseils pratiques

- Chaque fois que vous changez les plaques de broyage, la tête doit être retirée **COMPLÈTEMENT** pour éviter de repousser la viande dans le logement de l'arbre d'entraînement du moteur.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne faites pas fonctionner le moulin à viande pendant plus de 5 minutes. Laissez le moulin refroidir régulièrement.
- **NE PAS** trop serrer la bague de devant. Elle devrait être fermement serrée.
- Assurez-vous que les lames soient bien à plat sur la plaque de broyage.
- **NE PAS** utiliser le moulin à viande sans viande dans la tête. L'utilisation du moulin à viande alors qu'il est sec peut endommager la tête et la vis.
- Lubrifiez toujours la tête, la plaque de broyage et la lame avec un aérosol de silicone de qualité alimentaire après le nettoyage.
- **NE PAS** broyer des os ni aucun autre objet dur.

Conseils relatifs à la sécurité

Il existe des règles de base à suivre lors de la manipulation des aliments.
Les aliments doivent être **CUITS, SÉPARÉS, NETTOYÉS** et **MIS AU FRAIS**.

CUISSON

Il est essentiel de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries présentes. La sécurité relative aux hamburgers et à d'autres aliments à base de viande hachée a fait l'objet de beaucoup d'attention ces derniers temps et à juste titre. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes à la surface sont mélangées dans le mélange broyé. Si cette viande hachée n'est pas cuite au moins entre 71 °C à 74 °C (160 F et 165 F), les bactéries ne seront pas détruites et il y a de bonnes chances que vous soyez malades.

Les morceaux de viande solides comme les steaks et les côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, de sorte qu'ils peuvent être mangés en étant moins cuits. Cependant, toute viande coupée doit être cuite à une température interne d'au moins 63 °C (145 °F) (moyennement cuite ou saignante). La température requise pour la volaille est de 75 °C (165 °F) et pour le porc elle est de 63 °C (145 °F).

SÉPARER

Les aliments qui seront consommés non cuits et ceux qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit lorsque la viande ou les œufs crus entrent en contact avec des aliments qui seront consommés crus. C'est une source majeure d'intoxication alimentaire. Emballez toujours les viandes crues avec deux couches différentes et placez-les sur l'étagère la plus basse du réfrigérateur afin d'éviter toute infiltration de jus de fruits frais. Ensuite, utilisez les viandes crues dans les 1 à 2 jours après l'achat ou congélez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées au réfrigérateur et non en les plaçant sur la table de travail.

Lorsque vous grillez ou faites cuire de la viande ou du poisson crus, veillez à placer la viande et le poisson cuits sur un plateau propre. N'utilisez pas le même plateau que vous avez utilisé pour transporter les aliments sur le gril. Lavez les ustensiles utilisés pour les grillades après la dernière cuisson sur le gril, ainsi que les spatules et les cuillères utilisées pour faire sauter ou pour tourner la viande en cours de cuisson.

Assurez-vous de vous laver les mains après avoir manipulé de la viande ou des œufs crus. Il est absolument nécessaire de se laver les mains à l'eau et au savon ou d'utiliser une lingette antibactérienne préalablement humidifiée après avoir touché de la viande ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant que vous faites la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez-vous les mains et lavez les surfaces de travail fréquemment lorsque vous cuisinez. Laver avec du savon et de l'eau tiède pendant au moins 15 secondes, puis sécher avec un essuie-tout.

METTRE AU FRAIS

Refroidir la nourriture est très important. La zone de danger où les bactéries se multiplient est comprise entre 4 °C et 6 °C (40 F et 140 F). Le réfrigérateur devrait être réglé sur 4 °C (40 °F) ou moins; votre congélateur devrait être réglé sur -17 °C (0 °F) ou moins. Règle simple : servir des plats chauds « chauds » et des plats froids « froids ». Utilisez des réchauds ou des assiettes chaudes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour conserver les aliments froids au frais. Ne jamais laisser de nourriture à la température ambiante pendant plus de 2 heures - 1 heure si la température ambiante est de 32 °C (90 °F) ou au-dessus. Lorsque vous vous préparez un pique-nique, assurez-vous que les aliments soient déjà réfrigérés lorsqu'ils sont mis dans le panier / sac isotherme. Le panier / sac ne refroidira pas les aliments - il gardera simplement les aliments frais lorsqu'il sera correctement fermé et qu'il contiendra de la glace. Les aliments chauds doivent être placés dans des récipients peu profonds et immédiatement réfrigérés afin qu'ils refroidissent rapidement. Assurez-vous de couvrir les aliments après qu'ils aient refroidi.

REMARQUE : Des précautions spéciales doivent être prises en compte lors de l'utilisation de chevreuil ou d'un autre gibier sauvage, car il peut être fortement contaminé lors du traitement des champs. Le chevreuil est souvent conservé à des températures pouvant potentiellement permettre la croissance de bactéries, par exemple lors de son transport. Référez-vous au Service de la viande et de la volaille de l'USDA si vous avez des questions sur la sécurité concernant la consommation de viande et de tout autre aliment.

Informations relatives aux saucisses

SÉLECTION DE VIANDES POUR LA FABRICATION DE SAUCISSES

La fabrication des saucisses a évolué au fil des ans et des générations. Vous pouvez donc créer d'innombrables types de saucisses en utilisant des ingrédients de base comme la viande, de la graisse et quelques épices soigneusement mélangées. Voici quelques directives simples qui vous aideront à préparer les meilleures saucisses possible.

Tous les types de viande peuvent être utilisés pour la fabrication de saucisses : porc, bœuf, bison, orignal et caribou, même la viande d'antilopes peut être utilisée pour confectionner d'excellentes saucisses. Lors de la préparation de viandes de chevreuil ou d'autres viandes rouge de gibier, il est important d'enlever tout le gras de la viande. Remplacez la graisse par de la graisse de porc ou de bœuf, selon le type de produit que vous fabriquez, selon un ratio de 0,5 kg (1 lb) de graisse pour 1,8 kg (4 livres) de viande de gibier.

La teneur en graisse de votre saucisse affectera le goût, la texture, les caractéristiques de cuisson et la durée de conservation. La plupart des saucisses commerciales contiennent environ 20 % de matières grasses. L'utilisation de moins de 12 % de matières grasses donnera une saucisse sèche, tandis qu'une utilisation de plus de 20 % peut donner une saucisse collante et sans saveur qui sera difficile à cuire.

FUMER, SALER, SÉCHER

Il est important de bien fumer, saler ou sécher les viandes ou la volaille afin de les préserver et de détruire les micro-organismes indésirables sur la surface ; ce sont eux qui causent la détérioration et les maladies provoquées par les aliments. Ce processus comporte de nombreuses étapes, notamment le fumage, la cuisson, le séchage, la réfrigération et l'ajout d'ingrédients. Le moyen le plus ancien d'y parvenir consiste à introduire du sel dans la viande. La résistance des bactéries au sel varie considérablement selon les types de bactéries. La croissance de certaines bactéries est inhibée par des concentrations de sel aussi faibles que 3 %, par exemple la Salmonella, alors que d'autres types sont capables de survivre à des concentrations de sel beaucoup plus élevées, par exemple le Staphylococcus. Heureusement, la croissance de nombreux organismes indésirables que l'on trouve normalement dans la viande et la volaille est inhibée avec de faibles concentrations de sel.

Le traitement moderne est basé sur les nitrates et est très scientifique. Achetez le sel « Weston Pink » (02-0000-W) et suivez les instructions fournies pour vous assurer de bien préparer vos saucisses faites maison.

BOYAUX

Weston propose une grande variété de boyaux. Le bon choix dépend de vos préférences personnelles ainsi que du type de saucisse que vous souhaitez préparer. Pour la plupart des saucisses, votre choix est naturel ou au collagène. Ne laissez pas les noms vous tromper ; les boyaux au collagène ne sont pas synthétiques. Ils sont fabriqués à partir de peau de bœuf et d'autres tissus. Les boyaux au collagène ont une taille et une texture uniformes et ne nécessitent pratiquement aucune préparation. Les boyaux « naturels » sont faits avec les intestins d'agneau, de mouton, de porc ou de bœuf. Ils sont de taille moins uniforme et nécessitent une préparation. Il existe également des boyaux fibreux non comestibles qui sont le plus souvent utilisés pour les saucisses d'été et les anneaux bologne.

TYPES DE SAUCISSES

La plupart des saucisses appartiennent à l'une des quatre catégories suivantes : Fraîches, fumées, cuites ou séchées. Toutes les saucisses, sauf les saucisses séchées, doivent être conservées au frais. Il existe également une sous-catégorie de saucisses fumées non cuites.

Parmi les saucisses fumées fraîches et non cuites, vous trouverez des saveurs telles que les kielbasas ou saucisses polonaises, les saucisses italiennes, les saucisses pour le petit-déjeuner et bien d'autres. Les saucisses fumées fraîches et non cuites doivent être cuites avant d'être consommées et doivent également être conservées au réfrigérateur.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, la bologne, les très populaires hot dogs et bien d'autres. Fumer correctement nécessite un fumeur ou un fumeur. Weston propose des fumeurs au propane devant être utilisés en plein air de différentes tailles (41-0701-W, 41-0301-W ou 41-0401-W). La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant d'être servies. Beaucoup de gens pensent que les saucisses fumées peuvent être conservées beaucoup plus longtemps, mais ce n'est pas vrai. Les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes de stockage.

Les saucisses séchées nécessitent le temps de traitement le plus long, car elles sont séchées à l'air pendant une longue période. Les saucisses sèches comprennent le salami, le chorizo, le pepperoni, entre autres. Les conditions dans lesquelles la viande est séchée sont très exigeantes ; la température, le temps et l'humidité doivent tous être soigneusement contrôlés pour obtenir un produit sain et délicieux.

STOCKAGE

Pour obtenir les meilleurs arômes, nous recommandons de sceller sous vide vos saucisses fraîches, puis de les conserver au réfrigérateur (à court terme) ou au congélateur (à long terme). Weston fabrique une variété de scelleuses sous vide. Demandez au détaillant auprès duquel vous avez acheté cet appareil s'il peut vous présenter sa gamme de scelleuses. Conservez les produits séchés dans du papier ou dans un autre emballage respirant, non réfrigéré.

GB *For more product and warranty information,
please visit <https://hamiltonbeach.global>*

AR لمزيد من المعلومات حول المنتج والضمان، يرجى
زيارة الموقع <https://hamiltonbeach.global>

ZH 有關產品和保修的更多信息，請參閱 <https://hamiltonbeach.global>

MS *Untuk maklumat lanjut mengenai produk dan waranti,
sila lawati <https://hamiltonbeach.global>*

FR *Pour obtenir de plus amples informations sur les
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet
<https://hamiltonbeach.global>*



© 2019 Hamilton Beach Brands, Inc. 4421 Waterfront Drive Glen Allen, VA 23060

840331800 | 09/19