

Germany  
**Feller**



MG 900



چرخ گوشت

برای حفظ ایمنی و لذت مداوم از این دستگاه، همیشه قبل از استفاده این دفترچه را با دقت بخوانید.

### نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از لوازم برقی نکات مهم احتیاط آمیز از جمله موارد زیر همیشه باید رعایت شود.

۱. تمام دستورالعملها را بخوانید.
۲. برای جلوگیری از بروز خطر برق گرفتگی، دستگاه را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
۳. هنگام استفاده از هر نوع لوازم برقی توسط کودکان نظارت نزدیک فردی بزرگسال لازم است. توصیه می‌شود که کودکان از این دستگاه استفاده نکنند.
۴. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، قبل از جدا کردن قطعات یا قبل از تمیزکاری دوشاخه را از پریز جدا کنید.
۵. از تماس با اجزاء متحرک دستگاه خودداری کنید.
۶. هرگز دستگاه را نزدیک صفحات داغ کننده، درون آون یا نزدیک ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
۷. اگر سیم برق یا دوشاخه‌ی دستگاه آسیب دید یا دستگاه به درستی کار نمی‌کند یا دستگاه به هرگونه‌ای افتاده است یا آسیب دیده است در چنین شرایطی از این دستگاه یا هر دستگاه برقی دیگر استفاده نکنید. دستگاه را برای بازرینی، تعمیر یا تنظیم مجدد به نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.
۸. هرگز مواد غذایی را با دست درون دهانه‌ی چرخ گوشت نبرید. همیشه از اهرم فشار دهنده‌ی موجود استفاده کنید. برای جلوگیری از صدمات شخصی و/ یا آسیب دیدگی دستگاه، دستها، موها و لباس خود و ائاثیه را دور از دستگاه نگهدارید.
۹. از دستگاه در محیط روباز و غیر از مقاصد در نظر گرفته شده استفاده نکنید.
۱۰. **هشدار:** تیغه‌ی برش خیلی تیز است. هنگام استفاده و تمیزکاری با مراقبت آن را در دست بگیرید.
۱۱. اجازه ندهید سیم برق از میز یا کابینت آویزان شود، با لبه‌های تیز تماس پیدا کند

یا سطوح داغ را لمس کند.

**۱۲.** برای قطع برق دستگاه هرگز سیم برق را نکشید.

**۱۳.** هرگز در مکانی که ممکن است آب جاری شود دستگاه را به کار نیندازید.

**۱۴.** دستگاه را روی سطحی صاف و محکم قرار دهید.

**۱۵.** زمانی که دستگاه روشن است هرگز دستانتان را نزدیک دهانه‌ی ورودی قرار ندهید.

**۱۶.** مطمئن شوید که دستگاه نزدیک لبه‌ی میز یا کابینت که احتمال دارد کشیده شده یا بیافتاد قرار نگرفته است.

**۱۷.** استفاده از سَری‌هایی که توسط تولید کننده ارائه یا فروخته نشده است، ممکن است باعث آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب دیدگی گردد.

**۱۸.** هنگام تمیزکاری از مواد ساینده و ابزار خراشنده استفاده نکنید.

**۱۹.** برای زدودن مواد از روی تیغه هنگام روشن بودن دستگاه از انگشتان استفاده نکنید. زیرا ممکن است منجر به جراحت سخت شود.

**۲۰.** فقط زمانی که قطعات کاملاً بدرستی روی بدنه نصب شده‌اند از دستگاه استفاده کنید.

**۲۰.** هرگز دستگاه روشن را بدون نظارت رها نکنید.

**۲۱.** قبل از استفاده برای اولین بار همه قطعات را از هم جدا کرده و بشویید.

**۲۳.** قبل از اتصال دوشاخه به پریز برق مطمئن شوید که کلید دستگاه در حالت OFF قرار دارد.

**۲۴.** دستگاه را نزدیک صفحات داغ‌کننده‌ی گازی یا برقی یا درون آورن قرار ندهید.

**۲۵.** این دستگاه برای استفاده‌ی افرادی که دارای ضعف جسمی، عکس‌العمل‌های آهسته یا نقص ذهنی دارند(مانند کودکان) ساخته نشده است. مگر آنکه توسط افراد مسئول تحت نظارت قرار بگیرند.

**۲۶.** باید مراقب کودکان بود و مطمئن بود که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.

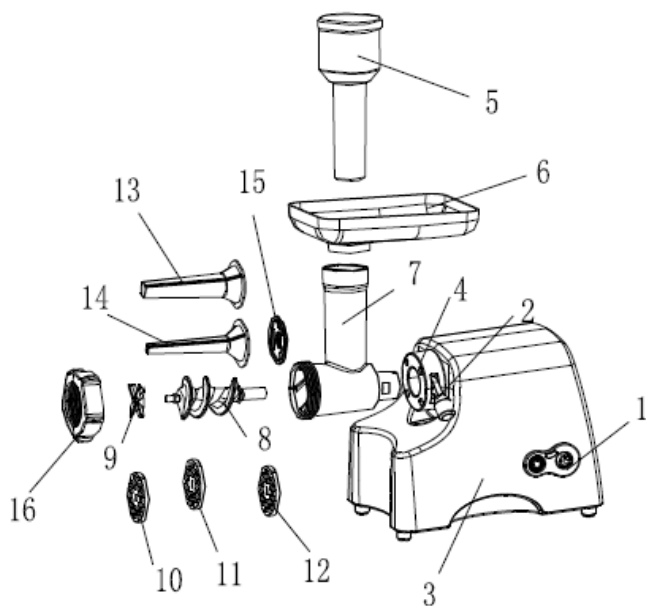
**۲۷.** اگر هر قسمتی از سیم برق دستگاه آسیب دیده است با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید تا آن را برایتان تعویض کند.

## فقط برای مصارف خانگی این دفترچه را نزد خود نگاهدارید.

### اجزاء دستگاه

- |   |   |
|---|---|
| <p>۹. تیغه‌ی بُرش</p> <p>۱۰. صفحه‌ی بُرش (ریز)</p> <p>۱۱. صفحه‌ی بُرش (متوسط)</p> <p>۱۲. صفحه‌ی بُرش (دُرشت)</p> <p>۱۳. سَری سوسیس زن (بزرگ)</p> <p>۱۴. سَری سوسیس زن (کوچک)</p> <p>۱۵. حلقه‌ی سوسیس زن</p> <p>۱۶. حلقه‌ی درپوش</p> | <p>۱. کلید روشن/خاموش/برگشت</p> <p>۲. دستگیره‌ی قفل کننده</p> <p>۳. محفظه‌ی موتور</p> <p>۴. سَری باز شونده</p> <p>۵. اهرم فشاردهنده با درپوش</p> <p>۶. سینی بزرگ ریخته‌گری شده</p> <p>۷. دهانه‌ی تغذیه/چرخ کُنی</p> <p>۸. پیچ تغذیه</p> |
|---|---|

**توجه:** تیغه‌های بُرش را درون اهرم فشاردهنده نگهداری کنید.

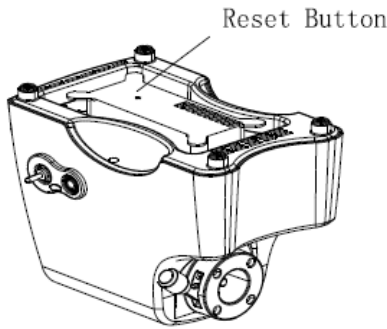


۱. هنگام نصب قطعات مطمئن شوید که دستگاه به برق وصل نیست.
۲. دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُن را محکم به سَری بازشونده وصل کنید. سَری را با یک دست محکم ببندید و با فشار دادن دستگیره‌ی قفل‌کننده به سمت پایین سَری را قفل کنید.
۳. پیچ تغذیه را از قسمت دراز دوکی شکل روی دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی قرار دهید. به آرامی بچرخانید تا روی محفظه‌ی موتور چفت شود.
۴. نکته: تیغه‌ی بُرش را روی میله‌ی پیچ تغذیه به طوریکه قسمت صاف تیغه به سمت بیرون از پیچ تغذیه باشد، وصل کنید. اگر تیغه به درستی چفت نشود، گوشت به خوبی چرخ نخواهد شد و تیغه برای همیشه صدمه خواهد دید.
۵. صفحه بُرش دلخواه را روی قسمت صاف تیغه قرار دهید. مطمئن شوید که شکاف صفحه‌ی تیغه روی ریل دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی چفت شود.
۶. حلقه‌ی درپوش را با چرخاندن آن به انتهای دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی محکم کنید.
۷. سینی بزرگ ریخته‌گری شده را روی دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی قرار دهید.
۸. از اهرم فشاردهنده برای وارد کردن مواد غذایی استفاده کنید. هر بار یک تکه وارد کنید. مواد غذایی را با زور و فشار اضافی درون دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی وارد نکنید.

## روش استفاده از دستگاه

۱. قبل از اولین بار استفاده، همه‌ی اجزاء دستگاه را بشوید.
۲. دستگاه را روی سطحی محکم قرار دهید.
۳. مطمئن شوید که کلید روشن/خاموش/برگشت در وضعیت OFF قرار دارد.
۴. دوشاخه‌ی دستگاه را به پریز برق بزنید.
۵. کاسه یا سینی‌ای پهن و گود زیر دهانه‌ی خروج گوشت قرار دهید تا مواد چرخ شده در آن جمع‌آوری شود.
۶. دستگاه را روشن کنید (وضعیت ON). قبل از اضافه‌کردن هر مقدار مواد غذایی دستگاه همیشه باید در وضعیت روشن باشد.
۷. مواد غذایی را داخل سینی بزرگ قرار داده و با استفاده از اهرم فشار دهنده مواد را به سمت دهانه هدایت کنید.

## نکته: قطع کننده‌ی جریان برق و کلید برگشت



اگر موتور دستگاه متوقف شود، می‌تواند دلیل آن فشردن شدن مواد غذایی درون مجاری آن باشد. در این لحظه شما باید فوراً دستگاه را در وضعیت خاموش (OFF) قرار دهید. برای بازنشانی تنظیمات دستگاه دکمه‌ی Reset که در قسمت پوشش پایینی دستگاه قرار دارد را فشار دهید. سپس برای تمیز کردن پیچ تغذیه از عملکرد Reverse به تعداد دفعات ۳ بار در فواصل بسیار کوتاه استفاده کنید. سپس دستگاه را دوباره روشن کنید.

اگر مواد غذایی درون دستگاه دوباره فشرده شد. باید دستگاه را خاموش و دوشاخه را از پریز جدا کنید. دهانه‌ی تغذیه/چرخ کُنی را از دستگاه جدا کرده و قسمت‌های داخلی دستگاه را تمیز کنید. قبل از روشن کردن مجدد دستگاه دکمه‌ی Reset را فشار دهید.

**نکته‌ی مهم:** به منظور بازنشانی تنظیمات دستگاه همیشه قبل از فشار دادن دکمه‌ی Reset، دستگاه را خاموش کنید.

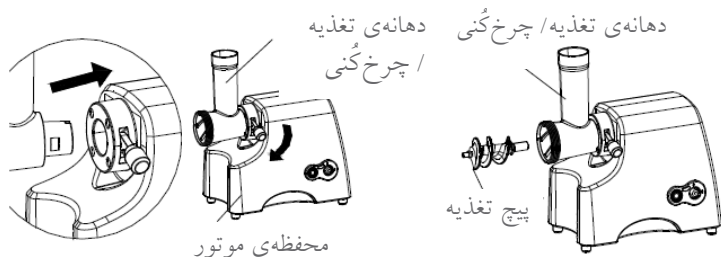
### صفحات بُرش

- صفحه‌ی بُرش ریز برای کباب برگ، کوبیده، غذای کودک و انواع همبرگر مناسب است.
- صفحه‌ی بُرش متوسط برای گوشت‌های چرخ شده‌ای که برای سوپ یا چاشنی استفاده می‌شود مناسب است.
- صفحه‌ی بُرش دُرشت برای گوشت‌های چرخ شده‌ای که برای انواع خوراک لوبیا و سبزیجات مورد استفاده قرار می‌گیرد مناسب است.

صفحات بُرش را نمی‌توان در ماشین ظرفشویی شست.

لطفاً فقط با دست آنها را بشویید.

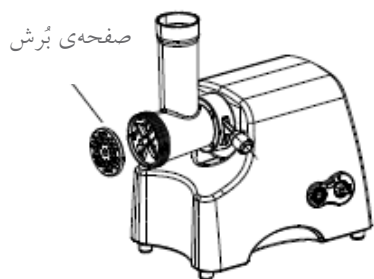
- تکه نان‌های بیات می‌تواند به از بین بردن گوشت‌های باقی مانده در دستگاه بعد از استفاده کمک کند.
- قبل از وارد کردن مواد غذایی به دهانه‌ی تغذیه/ چرخ‌کُنی آنها را به نوارهای باریکتر و قطعات کوچکتر از اندازه‌ی دهانه‌ی سینی بُرش دهید.
- قبل از چرخ کردن، مطمئن شوید که مواد غذایی (گوشت) بی‌استخوان، بدون زردپی، بدون پوست سخت و غیره باشد.
- برای جلوگیری از کم شدن آب گوشت و ماهی قبل از چرخ کردن مطمئن شوید که گوشت و ماهی خام باید کاملاً سرد باشند (یخ زده نباشند).
- گوشت تازه چرخ شده باید ظرف ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری و سپس پخته شود.
- هنگامی که مقدار زیادی گوشت را چرخ می‌کنید، چربی گوشت درون دهانه‌ی خروجی دستگاه جمع می‌شوند که باعث می‌شود فرآیند چرخ کردن گوشت به آهستگی صورت گیرد و فشار اضافی به موتور دستگاه وارد شود. در چنین شرایطی شما باید دستگاه را خاموش کنید و اجزاء آن را با آب داغ بشوید سپس دوباره قطعات را روی دستگاه نصب کنید. هر زمان که برایتان امکان داشت می‌توانید از نان نیز به جای گوشت استفاده کنید تا چربیهای اضافی به همراه نان از مجاری دستگاه خارج شود. این کار کمک می‌کند تا دهانه‌ی خروجی تمیز بماند.
- برای روان کردن فرآیند چرخ‌کُنی و دستیابی به نتایج بهتر در چرخ کردن گوشت، قسمتی از چربی گوشت را جدا کرده و از قسمت دهانه‌ی تغذیه/ چرخ‌کُنی وارد نمایید تا چرخ شود.
- اگر می‌خواهید که بهترین نوع گوشت سوسیس که نوع خشک آن است داشته باشید آنها را یک یا دو روز قبل از استفاده آماده نمایید.



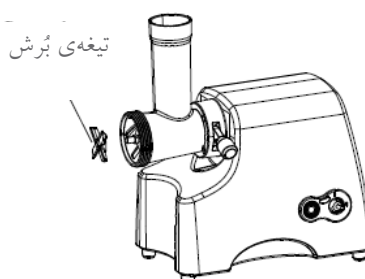
۲. پیچ تغذیه را به دهانه‌ی تغذیه / چرخ‌کُنی وصل کنید.

**توجه:** مطمئن شوید که پیچ تغذیه به درستی وصل شده است در غیر اینصورت تیغ‌های بُرش چفت نخواهد شد.

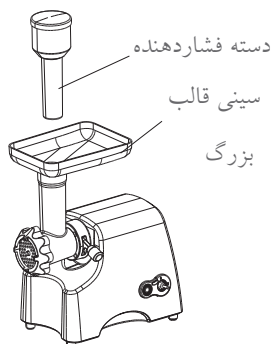
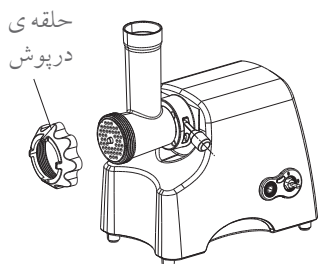
۱. دهانه‌ی تغذیه / چرخ‌کُنی را به محفظه‌ی موتور وصل کنید. دهانه‌ی تغذیه / چرخ‌کُنی را محکم به سَری بازشونده وصل کنید. سَری را با یک دست محکم ببندید و با فشار دادن دستگیره‌ی قفل‌کننده به سمت پایین سَری را قفل کنید.



۴. صفحه‌ی بُرش را روی دهانه‌ی تغذیه / چرخ‌کُنی قرار دهید.



۳. تیغه را با انتهای پیچ تغذیه وصل کنید.





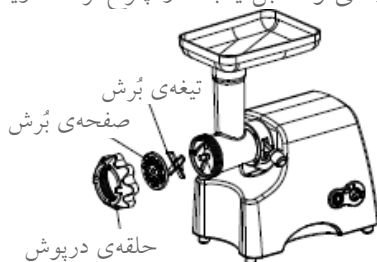
۵. حلقه‌ی درپوش را روی دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی محکم کنید.

۶. سینی قالب بزرگ را روی دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی قرار دهید.

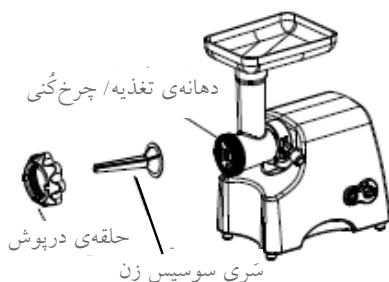
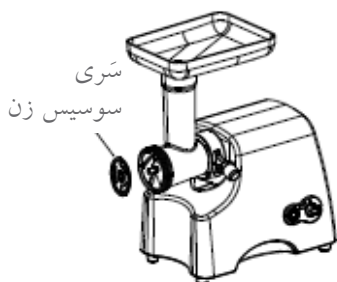
۷. دستگاه را روشن کنید

۸. با استفاده از اهرم فشاردهنده قطعات بریده شده را به داخل دهانه هدایت کنید.

**نکته:** گوشت‌ها را می‌توان قبل یا بعد از چرخ کردن ادویه زد.



۹. وقتی گوشت به قسمت چرخ‌کُنی رسید، دستگاه را خاموش کرده و حلقه‌ی درپوش، صفحه و تیغه‌ی بُرش را جدا کنید.

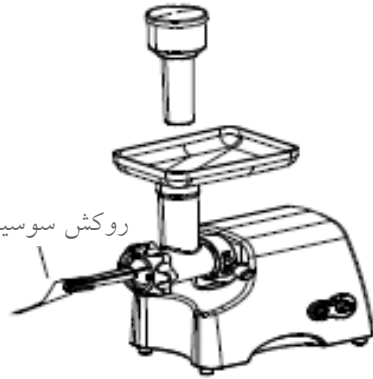


۱۱. سری دلخواه سوسیس‌زن (کوچک یا بزرگ) را روی حلقه‌ی درپوش قرار داده و روی دهانه‌ی تغذیه/چرخ‌کُنی محکم کنید.

۱۰. حلقه‌ی سوسیس‌زن را روی پیچ تغذیه قرار دهید. مطمئن شوید که شیارهای این دو قطعه روی هم چفت می‌شوند.

## روش سوسپس زنی

سری سوسپس زن با مخلوط کردن گوشت و ادویه به شما امکان تهیه انواع سوسپس خانگی را را می‌دهد.



**۱۲.** روکش سوسپس را به انتهای سری سوسپس زن بکشید به طوریکه به اندازه‌ی ۵ سانتیمتر از سری سوسپس زن آویزان باشد.

روکش سوسپس

**۱۳.** گوشت ادویه زده شده را داخل سینی بریزید و دستگاه را روشن نمایید. گوشت را با استفاده از اهرم فشاردهنده از دهانه‌ی تغذیه عبور دهید تا مخلوط آماده شده از انتهای سری نمایان شود. روکش را مکرراً با آب مرطوب سازید. دستگاه را خاموش کنید و یک گره به انتهای روکش آویزان بنزید.

**۱۴.** مرحله ۱۳ را تکرار کنید تا همهی گوشتها استفاده شود یا روکش ۵ سانتیمتری تمام شود.

**۱۵.** دستگاه را خاموش کنید انتهای روکش را از سری سوسپس زن جدا نموده و یک گره به انتهای باز روکش بنزید.

**۱۶.** با تاباندن یا کشیدن روکش در فواصل زمانی می‌توانید طول سوسپس را به دلخواه تغییر دهید.

**توجه:** برای جلوگیری از کشیده شدن یا پاره شدن روکش سوسپس، ضخامت سوسپس نباید خیلی بزرگ باشد. روکشا را با آب زدن مکرر مرطوب نگه‌دارید. مخلوط گوشت هنگام پخت به آرامی پهن می‌شود.

زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، قبل از نصب سَری‌ها، جدانمودن قطعات و تمیزکاری دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

- قسمت برق دار دستگاه را در آب یا هیچ مایع دیگر فرو نبرید.
- همه‌ی قسمت‌های دستگاه به استثناء موتور دستگاه را با آب داغ کف‌دار (کف صابون) بشویید. هنگام تماس با تیغه‌ها مراقب باشید زیرا تیز هستند.
- قطعات دستگاه را نیز می‌توانید با آب داغ شسته سپس خشک کنید.
- قطعات جداشدنی دستگاه را نمیتوان در ماشین ظرفشویی شست.
- قسمت موتور را با دستمالی نرم تمیز کنید. از پاک کننده‌های سخت یا ساینده استفاده نکنید.
- تیغه‌ها و صفحات بُرش را پس از شستشو باید در روغن گیاهی فرو برد و نگه داشت سپس در کاغذ مقاوم در برابر روغن نگهداری نمود تا همیشه به صورت چرب مانده و از زنگ زدگی آنها جلوگیری شود.
- نکته:** اهرم فشاردهنده دارای درپوش است. شما می‌توانید سَری‌های سوسیس زنی و حلقه‌ی سوسیس زن را درون اهرم فشاردهنده نگهداری کنید.

## دستورهای پخت

### مرغ، پنیر فتا و سوسیس اسفناج

#### مواد لازم برای تهیه ۲/۵ کیلوگرم سوسیس

- ۱/۵ کیلوگرم ران بدون پوست و استخوان
- ۵۰۰ گرم سینه‌ی مرغ بدون پوست و استخوان
- ۲۵۰ گرم پنیر فتای ریز شده
- ۴ حبه سیر پوست کنده و ریز شده
- ۱قاشق غذاخوری پونه کوهی
- ۲قاشق چایخوری ریحان خشک شده
- ۱قاشق چایخوری پودر لیمو
- ۲قاشق چایخوری نمک
- ۱قاشق چایخوری فلفل تازه آسیاب شده

- نصف قاشق چایخوری فلفل قرمز
- ۱۲۰ گرم اسفناج تازه، ریزشده / خرد شده

**طرز تهیه:** غضروف، نرمه استخوان و قسمتهای چربیدار مرغ را بگیرید و آنها را به قطعات ۲/۵ سانتیمتری ببرید. آنها را در کاسه‌ای بزرگ قرار دهید. سپس پنیر فتا، سیر، پونه کوهی، ریحان، پودر لیمو، فلفل سیاه و فلفل قرمز را به مرغ اضافه کنید. آنها هم بزیند تا مخلوط شوند. چند لحظه قبل از چرخ کردن، اسفناج خردشده را به مخلوط مرغ اضافه کرده و هم بزیند. می‌توانید آن را بلافاصله چرخ کنید یا برای آنکه طعم قویتری بگیرد روی آن را پوشانده و حداکثر تا ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید. صفحه‌ی برش متوسط را روی چرخ گوشت نصب کنید و مخلوط مرغ را با صفحه‌ی برش متوسط چرخ کنید. دستگاه را برای سوسیس‌زنی آماده کنید (طبق دستورالعمل صفحه ۶ عمل کنید). میتوان سوسیس را درون روکش تهیه کرد یا به وسیله‌ی دست به شکل کوبیده درآورد. سوسیس تازه را باید ظرف ۲۴ ساعت پخت یا آنها را جمع کرده و درون فریزر نگه‌داشت. دمای پخت برای این غذا باید ۷۷ درجه سانتیگراد باشد.

#### اطلاعات غذایی در هر ۱۲۰ گرم

کالری: ۲۱۳ (۶۶٪ از چربی)  
 کربوهیدرات: ۱ گرم  
 پروتئین: ۲۷ گرم  
 چربی: ۱۱ گرم  
 چربی اشباع شده: ۴ گرم  
 کلسترول: ۹۴ میلی‌گرم  
 سدیم: ۳۴۱ میلی‌گرم  
 کلسیم: ۸۱ میلی‌گرم  
 فیبر: ۰ گرم

#### سوسیس ایتالیایی با رازیانه

##### مواد لازم برای تهیه ۲ کیلوگرم

- ۲ کیلوگرم گوشت ران
- ۶ حبه سیر پوست کنده و ریزشده
- یک چهارم فنجان جعفری خشک شده
- ۱/۵ قاشق غذاخوری دانه‌ی رازیانه (خرد شده)
- نیم قاشق پونه کوهی
- ۲ قاشق چایخوری نمک

## - ۲ قاشق چایخوری فلفل سیاه آسیاب شده تازه

**طرز تهیه:** غضروف و چربیهای گوشت را بگیرید و آنها را به قطعات ۲/۵ سانتیمتری ببرید. آنها را در کاسه‌ای بزرگ قرار دهید. سپس بقیه‌ی مواد را به گوشت اضافه کنید. آنها را هم بزنید تا مخلوط شوند. برای آنکه طعم قویتری بگیرد روی آن را پوشانده و حداقل ۸ تا ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید.

صفحه‌ی برش متوسط را روی چرخ گوشت نصب کنید و مخلوط گوشت را چرخ کنید. دستگاه را برای سوسیس زنی آماده کنید (طبق دستورالعمل صفحه ۶ عمل کنید). می‌توان سوسیس را درون روکش تهیه کرد یا به وسیله‌ی دست به شکل کوبیده درآورد یا به همان صورت گوشت شل باقی گذارد. سوسیس تازه را باید ظرف ۲۴ ساعت پخت یا آنها را جمع کرده و درون فریزر نگهداشت. دمای پخت برای این غذا باید ۷۱ درجه سانتیگراد باشد.

## اطلاعات غذایی در هر ۱۲۰ گرم

کالری: ۱۸۳ (۴۸٪ از چربی)  
کربوهیدرات: ۱ گرم  
پروتئین: ۲۲ گرم  
چربی: ۹ گرم  
چربی اشباع شده: ۳ گرم  
کلسترول: ۷۳ گرم  
سدیم: ۲۴۴ میلی‌گرم  
کلسیم: ۳۹ میلی‌گرم  
فیبر: ۰ گرم

## سوسیس دودی فرانسوی (آندوئیل)

با توجه به طعم دودی و خاص، سوسیس آندوئیل سنتی ماده غذایی اصلی در آشپزی کاترونی (تزادی از فرانسویان که از کانادا مهاجرت کردند) بوده و جز مواد اصلی جامبایا (شبیله آش شله قلمکار ایرانی) و گامبو (آبگوشت بامیه) است. نوع معمولی (غیر دودی) برای محافل کوچکتری تهیه شده و معروف به آندوئیلت (Andouillette) است.

## مواد لازم برای تهیه ۱/۵ کیلوگرم

- ۱/۵ کیلوگرم گوشت بوقلمون)

- ۶-۴ حبه سیر پوست کنده و ریز شده
- ۱ قاشق چایخوری سُس قهوه‌ای مانند گراوی مستر (Gravy Master™)
- ۲ قاشق چایخوری نمک
- ۲ قاشق چایخوری پاپریکای شیرین (فلفل قرمز)
- نیم تا یک قاشق چایخوری فلفل کاین برای طعم دهی
- ۱ قاشق چایخوری پودر پیاز
- ۲ قاشق چایخوری آویشن خشک
- نیم قاشق چایخوری فلفل سیاه آسیاب شده تازه
- نیم قاشق چایخوری قلفل قرمز خُرد شده
- نیم قاشق چایخوری برنجاسف ساییده شده
- یک هشتم قاشق چایخوری زردچوبه

**طرز تهیه:** غضروف و چربی‌های گوشت را بگیرید و آنها را به قطعات ۲/۵ سانتیمتری بَبْرید. آنها را در کاسه‌ای بزرگ قرار دهید. سپس بقیه‌ی مواد را به گوشت اضافه کنید. آنها را هم بزنید تا مخلوط شوند. برای بهتر شدن طعم روی آن را پوشانده و حداقل ۱۲ تا ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید. صفحه‌ی بُرش متوسط یا بزرگ را روی چرخ گوشت نصب کنید. دستگاه را برای سوسیس زنی آماده کنید (طبق دستورالعمل صفحه ۹ عمل کنید). میتوان سوسیس به وسیله‌ی دست به شکل کوبیده درآورد. سوسیس تازه را باید ظرف ۲۴ ساعت پخت یا آنها را جمع کرده و درون فریزر نگهداشت. دمای پخت برای این غذا باید ۷۷ درجه سانتیگراد باشد.

### سوسیس صبحانه محلی

گوشت بوقلمون برای صبحانه‌ی سُنْک مناسب و مورد پسند است.

### مواد لازم برای تهیه ۲ کیلوگرم

- ۱ کیلوگرم ران بوقلمون بدون پوست بدون استخوان
- ۱ قاشق چایخوری سُس قهوه‌ای مانند گراوی مستر (Gravy Master™)
- ۱ قاشق چایخوری نمک
- ۱/۵ قاشق چایخوری برنجاسف ساییده شده
- ۲ قاشق چایخوری فلفل سیاه آسیاب شده تازه
- ۱ قاشق فلفل قرمز(به دلخواه)

**طرز تهیه:** غضروف و چربیهای گوشت را بگیرید و آنها را به قطعات ۲/۵ سانتیمتری بَبْرید. آنها را در کاسه‌ای بزرگ قرار دهید. سپس بقیه‌ی مواد را به گوشت اضافه کنید. آنها را هم بزنید تا مخلوط شوند. روی آن را پوشانده و حداقل ۸ تا ۲۴ ساعت در

یخچال نگهداری کنید.

صفحه‌ی بُرش متوسط را روی چرخ گوشت نصب کنید و مخلوط گوشت را چرخ کنید. در طول چرخ شدن گوشت بوقلمون چرخ شده را با هم مخلوط کنید دستگاه را برای سوسیس زنی آماده کنید (طبق دستورالعمل صفحه ۹ عمل کنید). می‌توان از روکش برای تهیه‌ی سوسیس استفاده کرد. آنها را در اندازه‌های دلخواه جدا کنید. این سوسیس را می‌توان با استفاده از یک دستگاه دودی کننده‌ی گوشت (از نوع خانگی) دودی نمود. توصیه می‌شود از چوب گردو استفاده کنید.

دمای پیشنهادی برای دودی کردن ۹۳-۸۰ درجه سانتیگراد است. زمان دودی کردن باید بین ۴ تا ۶ ساعت باشد. پخت سوسیس معمولی یا دودی باید حدود ۷۱ درجه سانتیگراد باشد. قطعات سوسیس آندوئیل را می‌توان به عنوان پیش غذا یا به عنوان مواد اصلی در جومبایا، گامبو یا دیگر غذاهای کازونی میل نمود. آندوئیل دودی را می‌توان در فریزر نگهداری نمود.

سوسیس تازه را باید ظرف ۲۴ ساعت پخت یا آنها را جمع کرده و درون فریزر نگهداشت. دمای پخت برای این غذا باید ۷۷ درجه سانتیگراد باشد.

### اطلاعات غذایی در هر ۱۲۰ گرم

کالری: ۲۲۵ (۴۵٪ از چربی)

کربوهیدرات: ۰ گرم

پروتئین: ۳۰ گرم

چربی: ۱۱ گرم

چربی اشباع شده: ۴ گرم

کلسترول: ۹۴ گرم

سدیم: ۱۷۳ میلی‌گرم

کلسیم: ۱۴ میلی‌گرم

فیبر: ۰ گرم

### گوشت گوزن (ادویه‌دار)

اضافه کردن مقداری گوشت بوقلمون باعث خوش نمک شدن سوسیس می‌شود. شما می‌توانید همهی مراحل تهیه‌ی آن را خودتان درست کنید.

### مواد لازم برای ۲ کیلوگرم

- ۱/۵ کیلوگرم گوشت گوزن

- نیم کیلو گوشت بوقلمون

- ۱ حبه سیر پوست کنده و ریزشده

- نیم تا یک قاشق غذاخوری فلفل سیاه آسیاب شده تازه

- نیم تا یک قاشق غذاخوری نمک
- ۲ قاشق چایخوری پاپریکا (فلفل قرمز)
- ۱ قاشق چایخوری عسل
- ۱ قاشق چایخوری فلفل کاین
- نیم قاشق برنجاسف ساییده شده
- نیم قاشق زردچوبه

**طرز تهیه:** غضروف و چربیهای گوشت را بگیرید و آنها را به قطعات ۲/۵ سانتیمتری بپزید. آنها را در کاسه‌ای بزرگ قرار دهید. سپس بقیه‌ی مواد را به گوشت اضافه کنید. آنها را هم بزنید تا مخلوط شوند. روی آن را پوشانده و حداقل ۸ تا ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید.

صفحه‌ی بُرش متوسط را روی چرخ گوشت نصب کنید و مخلوط گوشت را چرخ کنید. در طول چرخ شدن گوشت گوزن و بوقلمون چرخ شده را با هم مخلوط کنید دستگاه را برای سوسیس زنی آماده کنید (طبق دستورالعمل صفحه ۹ عمل کنید). می‌توان سوسیس را درون روکش آماده کرد یا به وسیله‌ی دست به شکل کوبیده درآورد. سوسیس تازه را باید ظرف ۲۴ ساعت پخت یا آنها را جمع کرده و درون فریزر نگهداشت. دمای پخت برای این غذا باید ۷۱ درجه سانتیگراد باشد.

سوسیس گوزن را میتوان با استفاده از یک دستگاه دودی کردن گوشت از نوع خانگی دودی نمود. چوب دلخواهی که بوی آن را دوست دارید انتخاب کنید. توصیه می‌شود از چوب گردو یا کهور استفاده کنید. دمای پیشنهادی برای دودی کردن ۹۳-۸۰ درجه سانتیگراد است.

زمان دودی کردن باید بین ۴ تا ۶ ساعت باشد. پخت سوسیس معمولی یا دودی باید حدود ۷۱ درجه سانتیگراد باشد.

#### اطلاعات غذایی در هر ۱۲۰ گرم

کالری: ۱۱۷۰ (۳۳٪ از چربی)

کربوهیدرات: ۱ گرم

پروتئین: ۲۷ گرم

چربی: ۶ گرم

چربی اشباع شده: ۲ گرم

کلسترول: ۹۷ گرم

سدیم: ۴۳۱ میلی‌گرم

کلسیم: ۱۴ میلی‌گرم

فیبر: ۰ گرم





## خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸

[www.atd-group.com](http://www.atd-group.com)



**For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should be always followed, including the followings.**

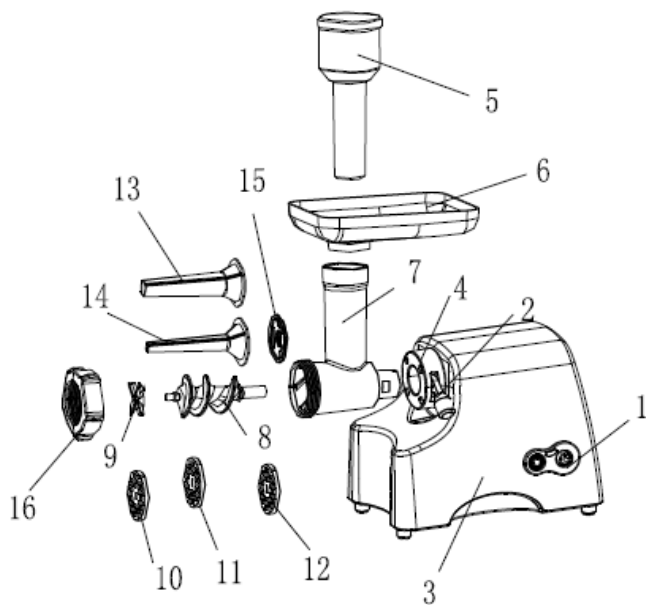
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the appliance in water or any other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for use by children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
7. Do not operate the appliance, or any other electrical equipments, with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or if is dropped or damaged in any manner. Return to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
8. Never feed food by hand; always use the pusher. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving discs during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance.
9. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
10. Warning: the cutting blade is sharp; handle with care both when using and when cleaning.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
12. Do not pull on the power cord to disconnect.

13. Never plug in the appliance where water may flood the area.
14. Place the appliance on a firm and stable surface.
15. NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE FOOD CHUTE WHILE GRINDER IS IN OPERATION.
16. Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc. where it can be pushed off or fall.
17. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
18. Never use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
19. Do not use fingers to scrape food away from cutting blade while the appliance is in operation. Cut type injury may result.
20. Only use the unit when completely assembled.
21. Do not leave the appliance unattended while it is running.
22. Before using for the first time, remove all packaging and wash parts.
23. Check that the control is OFF before plugging the cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
24. Do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
25. The machine is not prepared for people of physical weakness, slow reaction, mental aberration(including children) to use, unless the use is under the instruction and help of responsible people.
26. Children must be supervised to avoid playing the machine.
27. If anywhere of the power cord is found broken, please call a qualified mechanic to replace. Do not replace the power cord by yourself.

## PARTS

1. ON/Off/Reverse Switch
2. Locking Latch
3. Motor Housing
4. Attachment Opening
5. Food Pusher with Lid
6. Large Die-Cast Hopper
7. Grinder/Feeder Head
8. Feed Screw
9. Cutting Blade
10. Cutting Plate (fine)
11. Cutting Plate (medium)
12. Cutting Plate (coarse)
13. Sausage Attachment (large)
14. Sausage Attachment (small)
15. Sausage-Making Ring
16. Screw Ring

**Note:** The cutting plates are stored in the food pusher.



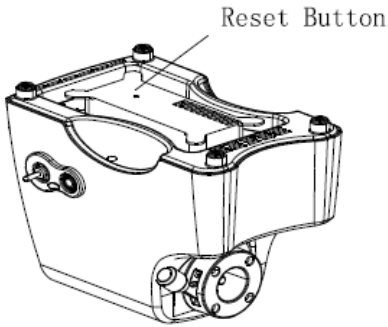
## ASSEMBLING

1. Make sure the appliance is unplugged while assembling.
2. Fit the grinder/feeder head tightly into the attachment opening. Hold the head with one hand, lock the head by pushing the locking latch downwards.
3. Place feed screw into the grinder/feeder head, long end spindle first; turn it slightly until it is set into motor housing.
4. NOTE: position the cutting blade onto feed screw shaft with the flat cutting surface facing out from the feed screw. If it is not fitted properly, meat will not be ground and the cutting plate may be permanently damaged.
5. Position the desired cutting plate onto the flat side of the cutting blade. Ensure that the notch of the cutting Plate fit into the tab of the grinder/feeder head.
6. Secure the screw ring to the end of the grinder/feeder head by turning clockwise.
7. Place the large die-cast hopper on the grinder/feeder head.
8. Use the food pusher to gently feed food, one piece at a time. Do not force the food into the grinder/feeder head.

## HOW TO USE

1. Before first use, wash all parts of the appliance.
2. Place the appliance on a stable work surface.
3. Make sure the ON/Off/Reverse switch is in the Off position.
4. Insert the plug into wall outlet.
5. Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinder tube to catch food.
6. Switch appliance to On position. The appliance must ALWAYS be in the On position before adding food.
7. Place food on the large die-cast hopper and use pusher to feed food through opening.

## NOTE: CIRCUIT BREAKER & REVERSE SWITCH



If the motor stops, this may be due to jammed food. Immediately switch the appliance to its Off position. Press the Reset Button on the bottom cover to reset. To clear the feed screw, “pulse” the meat grinder in the reverse direction and releasing it quickly three times. Then turn the meat grinder “On” again. If the appliance should get jammed again, you may need to switch it Off, unplug, disassemble

the grinder/feeder head, and clean the internal parts. Press the reset button before turning the meat grinder “On” again.

**Important:** Always switch the unit to its Off position before pressing the reset button to reset.

## CUTTING PLATES

**Fine Cutting Plate :** Great for spreads, pates, baby food, and hamburgers.

**Medium Cutting Plate :** Great for ground meat used in soups, or for relishes.

**Coarse Cutting Plate :** Great for ground meat used in chili, or for vegetables

**THESE PLATES ARE NOT DISHWASHER SAFE.**

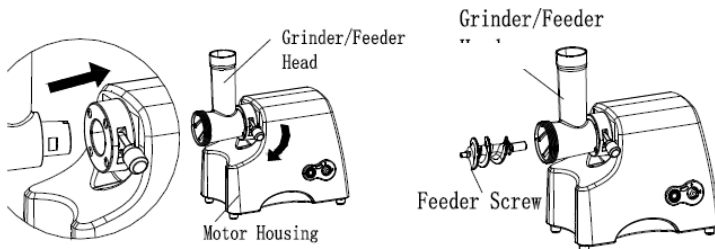
**PLEASE HAND-WASH ONLY!**

## HELPFUL HINTS

- Grinding stale bread pieces may help remove food residue left in the appliance after use.
- Cut food into strips or cubes slightly smaller than the opening on the large die-cast hopper.
- Make sure food is free of bone, tough tendons, nutshells, etc. before

grinding.

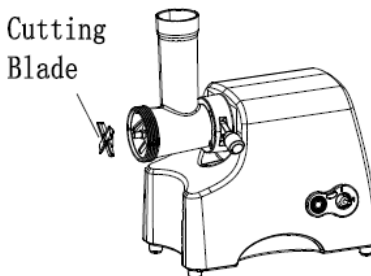
- Raw meat and fish should be thoroughly chilled (not frozen) before grinding to reduce the loss of juices.
- Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours.
- During extended grinding, fats from meats can build up inside the grinder tube, slowing down grinding and straining the motor. If this happens, you should stop the appliance, wash parts in hot water, and reassemble. When possible, alternate bread with meat. This helps keep the feed screw clean.
- Trim a handful of fat from meat. Process the fat through the hopper to lubricate grinding mechanism for better processing results.
- For best drying results, prepare sausage a day or two prior to use.



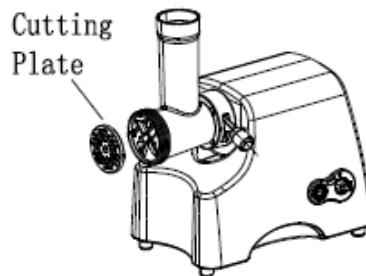
1. Attach grinder/feeder head to motor housing. Fit grinder /feeder head tightly into attachment opening. Lock the head by pushing the locking latch downwards.

2. Insert feed screw into the grinder/feeder head.

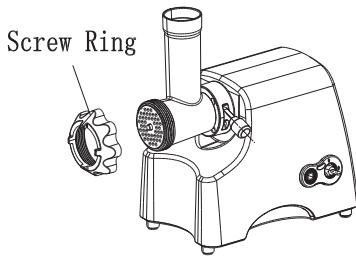
**NOTE:** Make sure feed screw is inserted all the way in or cutting blade will not fit.



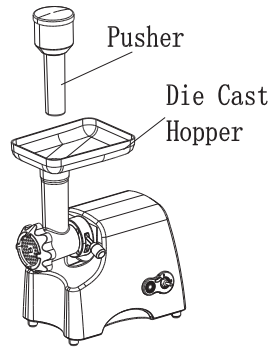
3. Attach cutting blade on the end of the feed screw.



4. Place the cutting plate in the grinder/feeder head.

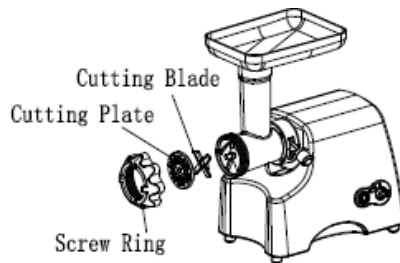


5. Tighten screw ring onto the grinder/feeder head.
7. Turn the unit On.

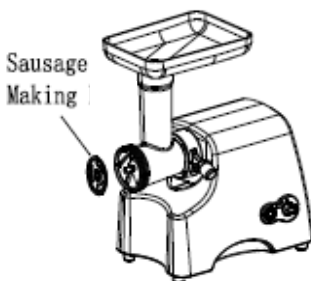


6. Place large die-cast hopper onto of the grinder/feeder head.
8. Using the pusher, slowly feed cubes.

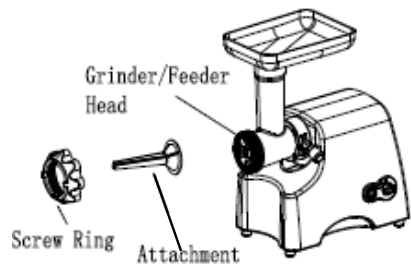
**NOTE:** Meats can be seasoned before or after grinding.



9. Once meat has gone through the grinder, turn the unit off. Remove the screw ring, the cutting plate and the cutting blade.



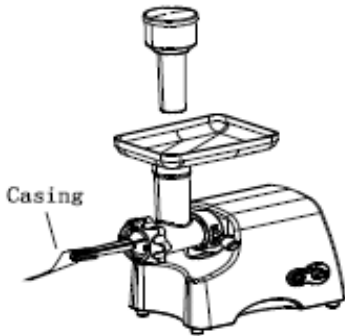
10. Insert the sausage making ring into feed screw. Make sure the notch on the sausage making ring aligns with the notch in the feed screw.



11. Put the desired sausage attachment (small or large) into the screw ring and screw onto the grinder/feeder head.



## TO MAKE SAUSAGES



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

12. Slide casing over the end of the sausage attachment, leaving approximately 2" overhanging the end of the attachment.

13. Place seasoned meat into the large die cast hopper and turn the unit on . Push the meat into the opening in the

large die cast hopper using the pusher until the mixture appears at the end of the sausage attachment. Keep casing moist by watering frequently. Turn the unit off and tie a knot at the end of the 2" casing overhang.

14. Continue step #13 until all the meat has been used or the casing is approximately 2" from being completely full.

15. Turn the unit off, remove the end of the casing from the sausage attachment, and tie a knot in the open end of the casing.

16. Sausage can be made to the desired length by twisting the casing at intervals.

**NOTE:** To avoid over-stretching and splitting the casing, do not make the sausage too thick. Keep casings moist by watering frequently. The meat mixture will expand slightly during cooking.

## CLEAN AND CARE

- Always unplug motor unit when not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
- Never immerse the power unit in water or any other liquids.
- Wash all parts except the motor unit by hand in hot soapy water, using care when handling the sharp blades.
- Rinse these parts with clear hot water, then dry.

REMOVABLE PARTS ARE NOT DISHWASHER SAFE!

- Wipe motor unit with a damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners.
- Cutting blade and cutting plates should be coated with cooking oil after washing and then wrapped in grease-proof paper to keep them lubricated and rust-free.

**NOTE:** The pusher has a lid. Inside you can store the sausage attachments and the sausage-making ring.

## RECIPES

### Chicken, Feta and Spinach Sausage

Makes 5 pounds sausage

- 3 pounds boneless, skinless chicken thighs
- 1 pounds boneless, skinless chicken breasts
- 8 ounces crumbled feta
- 4 garlic cloves, peeled and minced
- 1 tablespoon oregano
- 2 teaspoons basil
- 1 teaspoon chopped lemon zest
- 2 teaspoons kosher salt
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/2 teaspoon red pepper flakes
- 4 ounces fresh spinach, shredded/chopped

Remove gristle, cartilage and large amounts of excess fat from the chicken, and cut into 1-inch cubes. Place chicken in a large bowl. Add feta cheese,

garlic, oregano, basil, lemon zest, salt, pepper, and pepper flakes to chicken. Stir to combine. Just before grinding, stir shredded spinach into chicken mixture.

Mixture can be ground immediately, or covered and refrigerated for up to 24 hours for a more intense flavor. Assemble appliance with the medium cutting plate.

Grind chicken mixture with the medium cutting plate. Assemble the unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Sausage may be stuffed into prepared casings or shaped into patties for cooking. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving-internal temperature should register 170° F when tested with an instant-read thermometer.

#### Nutritional information per 4 oz. serving:

Calories: 213 (46% from fat)

carb: 1g

pro: 27g

fat: 11g

sat. fat: 4g

chol: 94mg

sod: 341mg

calc: 81mg

fiber: 0g

### Italian Fennel Sausage

#### Makes 4 pounds sausage

- 4 pounds pork butt
- 6 garlic cloves, peeled and minced
- 1/4 cup Italian parsley leaves, packed
- 1/2 tablespoons fennel seeds, crushed
- 1/2 tablespoons oregano
- 2 teaspoons kosher salt
- 2 teaspoons freshly ground pepper

Remove any gristle from meat. Cut into 1-inch cubes. Place meat in a large bowl and combine with remaining ingredients. Cover and refrigerate for at

least 8 and up to 24 hours for best flavor.

Assemble the appliance with the fine or medium cutting plate. Grind the meats. Assemble the unit for sausage making (follow “To make sausages” instructions on page 6). Stuff sausage into prepared casings, form into patties or leave loose as needed. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen.

Cook thoroughly before serving-internal temperature should register 160 °F when tested with an instant-read thermometer.

#### Nutritional information per 4 oz. serving:

Calories: 183 (48% from fat)

carb: 1g

pro: 22g

fat: 9g

sat. fat: 3g

chol: 73mg

sod: 244

calc:39mg

fiber: 0g

#### Andouille Sausage

With its distinctly smoky flavor, traditional Andouille sausage is a staple of Cajun cookery and an important ingredient in jambalayas and gumbos. The unsmoked version is made in smaller links and is known as Andouillette.

#### Makes 3 pounds

- 3 pounds boneless pork butt (may substitute half turkey for a lighter sausage)
- 4-6 large garlic cloves, peeled and minced
- 1 teaspoon browning sauce such as Gravy Master™
- 2 teaspoons kosher salt
- 2 tablespoons sweet paprika
- 1/2-1 tablespoon cayenne pepper, to taste
- 1 tablespoon onion powder
- 2 teaspoons dry thyme
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper

- 1/2 teaspoon crushed red pepper
- 1/2 teaspoon rubbed sage
- 1/8 teaspoon allspice

Remove any gristle from meat. Cut into 1-inch cubes. Place the meat in a large bowl and combine with the remaining ingredients. Cover and refrigerate for at least 12 and up to 24 hours for best flavor.

Assemble the appliance with the medium or large cutting plate. Assemble the unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Grind meats.

Stuff sausage into prepared casings, tying off links into desired lengths. Sausage may then be smoked in a homestyle smoker. Recommended smoking temperature is 175 -200° F, and smoking time should be 4 to 6 hours. Suggested woods for smoking Andouille are pecan or hickory. Cook thoroughly before serving-internal temperature should register 160 F when tested with an instant-read thermometer.

The Andouille may then be used as is, sliced thinly as an hors d'oeuvre, or as an ingredient in jambalaya, gumbo or other Cajun dish. Smoked Andouille may be frozen.

#### Nutritional information per 4 oz. serving:

Calories:339 (66% from fat)

carb: 2g

pro. 27g

fat:24g

sat. fat: 9g

chol: 68mg

sod:300mg

calc:25mg

fiber : 0g

## Country Breakfast Sausage

Pork is paired with turkey to make this breakfast favorite a little lighter.

### Makes 4 pounds sausage

- 2 pounds boneless, skinless turkey thighs
- 2 pounds boneless pork butt
- 1 tablespoon browning sauce, such as Gravy Master™
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 1/2 tablespoons rubbed sage
- 2 teaspoons freshly ground black pepper
- 1 teaspoon crushed red pepper, optional

Remove any visible gristle from the meat. Cut the turkey and the pork into 1-inch cubes.

Place the meats in a large bowl and add the remaining ingredients. Stir well to combine. Cover and refrigerate for at least 8 and up to 24 hours.

Assemble the appliance with the medium cutting plate. Grind the meat, mixing the turkey and the pork evenly while grinding. Assemble unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Ground sausage may be stuffed into prepared casings or formed into patties. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving-internal temperature should register 170 °F when tested with an instant-read thermometer.

### Nutritional information per 4 oz. serving:

Calories: 225 (45% from fat)

carb: 0g

pro: 30g

fat: 11g

sat. fat: 4g

chol. 94mg

sod: 173mg

calc: 14mg

fiber: 0g

## Spicy Venison Sausage

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

### Makes 4 pounds

- 3 pounds venison
- 1 pound pork butt
- 1 garlic cloves, peeled and minced
- 1-1/2 tablespoons kosher salt
- 1-1/2 tablespoons freshly ground pepper
- 2 teaspoons sweet paprika
- 1 teaspoon honey
- 1 teaspoon cayenne pepper
- 1/2 teaspoon rubbed sage
- 1/2 teaspoon savory

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

Assemble appliance with the medium cutting plate. Grind meat, mixing venison and pork evenly while grinding. Assemble unit for sausage making (follow "To make sausages" instructions on page 6). Ground sausage may be stuffed into prepared casings or formed into patties. Fresh sausage should be cooked within 24 hours or double wrapped and frozen. Cook thoroughly before serving-internal temperature should register 160°F when tested with an instant-read thermometer.

Venison sausage may also be smoked in a homestyle smoker. Use wood flavor of your choice, suggestions would include hickory or mesquite. Recommended smoking temperature is 175 -200°F, and smoking time should be 4 to 6 hours.

Cook or smoke sausage thoroughly before serving-internal temperature should register 160°F when tested with an instant-read thermometer.

**Nutritional information per 4 oz. serving:**

Calories:1170 (33% from fat)

carb: 1g

pro: 27g

fat: 6g

sat. fat: 2g

chol: 97mg

sod. 431

calc: 14mg

fiber: 0g



Germany  
**Feller**



MG 900

**Meat  
Grinder**