



Gebrauchsanweisung

Fleischwolf

User's Manual

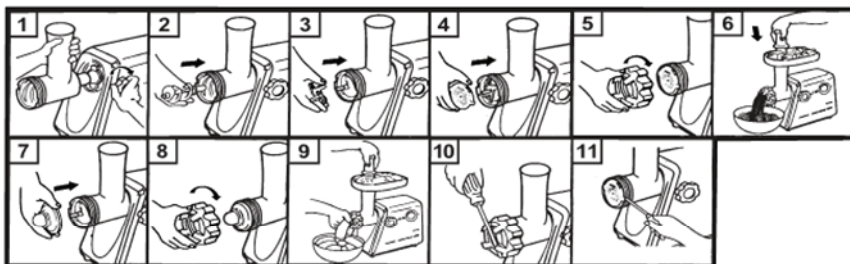
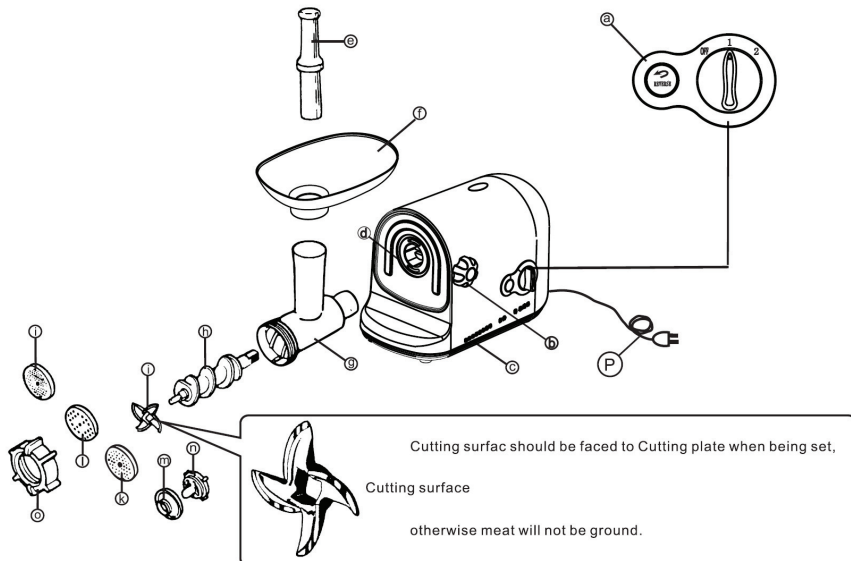
Meat Grinder



MG 300

Meat Grinder

Gebrauchsanweisung



- a) On/Off = EIN-/AUS-Schalter
- b) Verschluss-Schraube
- c) Motorgehäuse
- d) Öffnung
- e) Stopfer
- f) Einfüllschale
- g) Einfüllschacht und Schneckengehäuse
- h) Schnecke

- i) Kreuzmesser
- j) Lochscheibe fein
- k) Lochscheibe mittel
- l) Lochscheibe groß
- m) Kebbe Vorsatz A
- n) Kebbe Vorsatz B
- o) Verschluss
- p) Stromversorgung

Wichtige Hinweise

- Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen.
- Bei der Handhabung des Geräts sind Kinder stets gut zu beaufsichtigen.
- Wenn Sie das Gerät transportieren, vergewissern Sie sich, dass Sie es am Motorgehäuse mit beiden Händen festhalten und nicht nur an der Einfüllschale.
- Verwenden Sie niemals das Kreuzmesser und die Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebbe-Vorsätzen (m+n). Setzen Sie immer nur einen dieser beiden Aufsätze am Gerät ein.
- Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Niemals mit den Händen in den Füllschacht greifen!
- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel, wie z.B. Knochen, Ingwerwurzeln oder Nüsse zerkleinern. Der Fleischwolf könnte verstopfen.
- Um Verstopfungen vorzubeugen, empfiehlt es sich bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt anzuwenden und keinen Druck auszuüben. Falls das Gerät verstopft sein sollte, schalten Sie es aus (OFF Schalter betätigen) und nehmen Sie bitte den Stopfer aus dem Füllschacht. Schalten Sie anschließend das Gerät mehrmals ein und aus, um die Verstopfung zu lockern. Sollte der Motor trotzdem nicht mehr laufen, dann ziehen Sie bitte den Netzstecker, zerlegen und säubern das Gerät.
- Nach dem Ausschalten warten Sie bitte circa 6 Sekunden, um sicher zu gehen, dass der Motor still steht.
- Versuchen Sie bitte nicht eigenhändig das Gerät zu reparieren oder zu öffnen.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt sein sollte, verwenden Sie das Gerät bitte nicht und suchen Sie den Kundenservice auf.
- Entfernen Sie bitte nicht die Einfüllschale, das Schneckengehäuse oder den Verschluss wenn der Motor läuft
- Bauen Sie bitte während eines Arbeitsprozesses nichts aus dem Gerät und hantieren Sie nicht mit einer Gabel oder einen Löffel in dem Gerät.

Vor dem Gebrauch

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Stromspannung, mit Ihrer länderspezifischen Stromspannung übereinstimmt.

Reinigen Sie alle Bauteile des Fleischwolfeinsatzes vor der ersten Verwendung und nach längerer Lagerung mit handwarmem Spülmittel. Dies gilt nicht für folgende Bauteile: a, b, c, d, p, und q.

Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass es mit dem Stromkreis verbunden ist.

Das Gerät zusammen bauen und verwenden

1. Stellen Sie das Motorgehäuse auf einen geeigneten Arbeitsplatz auf. Lösen Sie die Klemmschraube links am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie den Einfüllschacht mit dem schmalen Ende bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses stecken können. Der Füllschacht muss dabei nach oben zeigen. Drehen Sie nun im Uhrzeigersinn die Klemmschraube mit der Hand fest.
2. Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Einfüllschachts. Achten Sie darauf, dass zuerst der Dichtungsring und anschließend die Unterlegscheibe auf dem schmalen Ende aufgesetzt werden. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Schneckengehäuses liegen (siehe Bild 2).
3. Setzen Sie nun die gewünschten Werkzeuge (z.B. Messerkreuz und Lochscheibe) ein. Stecken Sie das Messerkreuz mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Messerkreuzes über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet (siehe Bild 3).
4. Legen Sie nun die gewünschte Lochscheibe vor dem Messerkreuz ein (siehe Bild 4). Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Ausparung in der Scheibe über den Führungzapfen im Schneckengehäuse gleitet.
5. Schrauben Sie die Verschlusschraube vorne am Schneckengehäuse an und ziehen Sie sie mit der Hand fest (Bild 5). Bitte keine Gewalt anwenden!
6. Setzen Sie die Fleischwanne oben auf den Füllschacht und drücken Sie sie leicht nach unten.
7. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig im Füllschacht nach unten (siehe Bild 6). Üben Sie dabei nicht viel Druck aus.

Fleischtasche/Kebbe zubereiten

Bevor Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht stopfen, ist es unbedingt notwendig, diese zu zerkleinern, damit sie in den Einfüllschacht passen.

Rezept:

Füllung für Kebbe

100g Hammelfleisch, ein- bis zweimal zerkleinern

1 ½ EL Olivenöl

1 ½ EL feingehackte Zwiebeln

1/3 TL geriebener Piment

½ TL Salz

1 ½ EL Mehl

Hülle für Kebbe

Mindestens 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind.

Höchstens 150 – 200 g Mehl*

1 TL geriebenes Piment

1 TL geriebene Muskatnuss

1 Prieser Chilipulver

1 Prieser Pfeffer

*sie verbessern Konsistenz und Geschmack der Hülle, wenn Sie mehr Fleisch und weniger Mehl verwenden.

Bereiten Sie die Füllung vor: Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu zweimal im Fleischwolf. Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.

Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hülle dreimal hintereinander im Fleischwolf (zuerst der mittlere, dann mit der feinen Lochscheibe) und vermischen sie schließlich alle Zutaten (Hülle und Füllung) in einer Schüssel. Verarbeiten Sie erneut dreimal hintereinander die Mischung im Fleischwolf.

Bei dem Wechsel der Lochscheiben, schrauben Sie die Verschlusschraube ab und wiederholen die Schritte 5 – 3 (siehe: Das Gerät zusammenbauen).

Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen. Setzen Sie niemals die Kebbe-Vorsätze mit Messerkreuz und Lochscheibe zusammen.

- a) Bauen Sie den Einfüllschacht am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe Schritte 1 – 2 Das Gerät zusammenbauen)
- b) Stecken Sie den Kebbe-Vorsatz A auf die Achse der Schnecke. Das schmale Ende muss dabei nach außen zeigen (Bild 7). Drehen Sie den Kebbe-Vorsatz etwas, während Sie in das Schneckengehäuse drücken.
- c) Stecken Sie anschließende Kebbe-Vorsatz B mit der weiten Öffnung über den Kebbe-Vorsatz A. Vorsatz B hat eine Aussparung am äußeren Rand, die über den Führungszapfen an der Innenseite des Schneckengehäuses gleiten muss (Bild 7).
- d) Schrauben Sie danach die Verschlusschraube auf und ziehen Sie sie mit der Hand fest (siehe Bild 8).
- e) Verarbeiten Sie den vorbereiteten Teig für die Hülle mit dem Fleischwolf zur fertigen Hülle, wie in Bild 9 dargestellt. Schneiden Sie die Hülle dann in Stücke der gewünschten Länge.
- f) Frieren Sie die Hülle kurz ein.
- g) Füllen Sie die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung.
- h) Braten Sie die gefüllte Kebbe in Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.

Verstopfung beseitigen

Wenn die Nahrungsmittel im Schneckengehäuse verstopfen, dann tritt bei gefülltem Füllschacht kein Produkt an der Auslassöffnung aus und /oder der Überlastschutz schaltet eventuell den Motor automatisch ab.

Achtung: Schalten Sie bei Verstopfung im Schneckengehäuse sofort den Motor aus und beseitigen Sie den Störfaktor, bevor Sie den Motor wieder einschalten.

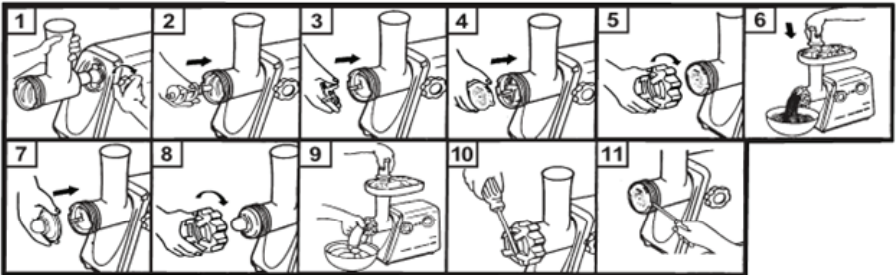
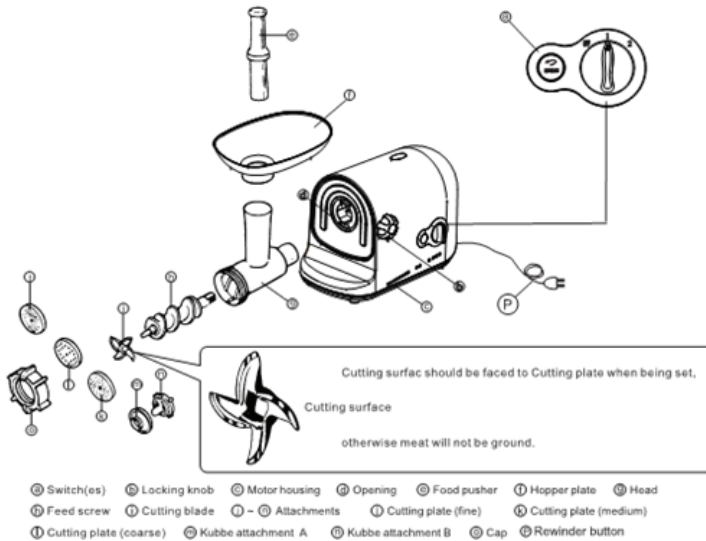
1. Drücken Sie auf die OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.
2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann drücken Sie die OFF-Taste, um den Überlastschutz auszuschalten.
3. Schalten Sie das Gerät mehrfach ein und aus. Dadurch lockert sich die Verstopfung ggf. auf. Sollte der Motor gar nicht mehr laufen, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen das Gerät, wie auf der folgenden Seite beschrieben.

Das Gerät zerlegen

Warnung: Um Verletzungen und Schäden zu vermeiden, drücken Sie immer zuerst auf die OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

1. Schalten Sie das Gerät aus (OFF-Taste) und warten Sie, bis der Motor still steht und ziehen dann den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und die Fleischwanne vom Gerät.
3. Lockern Sie die Verschlusschraube am Schneckengehäuse. Drehen Sie dafür die Schraube ein Stück gegen den Uhrzeigersinn. Sollte sie sich die Verschlusschraube nicht von Hand lösen, dann nehmen Sie sich einen Schraubendreher zur Hilfe. (siehe Bild 10)
4. Lösen Sie die Klemmschraube an der linken Seite des Motorgehäuses um mehrere Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn, bis sich der Einfüllschacht ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt.
5. Schrauben Sie die Verschlusschraube vom Schneckengehäuse heraus: Die Schnecke mit Messerkreuz und Lochscheibe, oder wenn Sie Kebbe hergestellt haben, mit den beiden Kebbe-Vorsätzen. Falls Beuteile im Schneckengehäuse festsitzen sollte, dann stoßen Sie das Gehäuse mit der Lochscheibe nach oben leicht auf einen ausreichend stabiles Schneidebrett auf. Beschädigen Sie dabei nicht die Oberfläche!

6. Befreien Sie mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff die Schnecke und den Einfüllschacht von Nahrungsresten.
7. Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfeinsatzes in warmer Spülmittellauge. Verwenden Sie dazu am Besten Spülbürsten aus Kunststoff oder einen Spülschwamm. Angetrocknete Essensreste an den abnehmbaren Bauteilen sollten Sie vorher einweichen.
8. **Niemals in der Spülmaschine oder mit scharfen Reinigern, Scheuermittel etc. Die Oberfläche wird sonst zerkratzt und diese Reinigung führt zu Korrosion und Verfärbungen.**
9. Reiben Sie schließlich die verwendeten Lochscheiben, das Messerkreuz und die Schnecke mit Speiseöl ein, um Verrostung zu vermeiden. Niemals Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. Niemals Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Motorgehäuses laufen lassen. Stochern Sie niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses herum.
10. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten, nicht nassen Tuch ab und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig ab.



Caution

- Unplug when assembling or disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit, be sure to hold the motor housing with both hands; do not hold only the hopper plate.
- Do not fix the cutting blade and the cutting plate when using the Kubbe attachments.
- Never feed food with hands. Use the food pusher.
- Do not grind hard foods such as bones and nuts. (They will not be ground.)

- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
(They will not be ground.)
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
If the unit jams due to hard materials lodged onto the feed screw or the cutting blade, switch off immediately and clean the unit.
When the circuit breaker activates do not switch on.
When switching from ON to OFF/REVERSE or vice versa, wait about 6 seconds to assure that the moto has stopped completely.
- Never try to disassemble or repair the unit by yourself.
- This product is intended for household use only.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or a cord assembly available from your dealer or its service agent.
- Never remove or attach the hoope plate. The head or cap when the motor is operating.
- Do not disassemble the grinder or place anything (especially finger, spoon, fork,etc.) In the grinder during operation.

Before use

Make sure that the voltage and frequency indicated on the bottom are the same as your local supply.

Wash all the parts (except those that do not touch foods a,b ,c ,d ,p and q in warm soapy water.

Before plugging in, ensure the switch is off.

To Grind Meat

(Assembling)

1 Place the head onto the opening of the motor housing .Holding the head with one hand, place the locking knob into the hold on the side of the motor housing and tighten it clockwise.

2 Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing.

3 Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated.

- If it is not fitted properly, meat will not be ground.

4 Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots.

5 Screw the cap into place until tight.

- Do not over tighten.

Place the hopper plate on the head and fix into position.

Set the unit on a firm surface.

- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

(Grinding Meat)

Cut all foods into pieces so that they fit easily into the hopper opening. Plug in, then switch on.

6 Feed foods into the hopper plate.

Use the food pusher.

After use, switch off and unplug.

Notes:

- The grinder head may rotate slightly during use, but it is normal.
- Do not over tighten the knob to stop this movement. It may cause damage.

To Make Kubbe

--Recipe--

(Stuffing)

100g	mutton
1 1/2 tablespoons	olive oil
1 1/2 tablespoons	onion (cut finely)
1/3 teaspoon	all spice
1/2 teaspoon	salt
1 1/2 tablespoons	flour

Grind mutton once or twice.

Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

(Outer cover)

450g	lean meat
150-200 g	flour
1 teaspoon	all spice
1	nutmeg
a pinch	powdered red pepper
dash	pepper

Grind meat three times and mix all ingredients together in a bowl.

- More meat and less flour for outer cover creates better consistency and test.

Grind the mixture three times.

- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and the cutting blade.

7 Place the Kubbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots.

8 Screw the cap into place until tight.

- Do not over tighten.

9 Following the same steps as in 5-6 make the cylindrical outer cover. Form kubbe as illustrated below and deep fry.



Caution on Jamming

When the circuit breaker automatically stops the motor or when the motor continues to function but no meat comes out of the cutting plate due to jamming of bones or other materials, switch off.

- Do not switch on.
Unplug and clean the unit.(See “How to Clean”)
Press CIRCUIT BREAKER to reset.
Press OFF/REVERSE to clear jamming of bones or other materials.
- Reverse operation will continue for as long as OFF/REVERSE is pressed.
Unplug and clean the unit.(See “How to Clean”)

How to Clean

(Disassembling)

Make sure that the motor has stopped completely.

Disconnect the plug form the power outlet.

Disassemble by reversing the steps from5-1

10 To remove the cap easily, place a screwdriver between the protrusions and unscrew.

11 To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift up.

Knock the head on the table with the cutting plate face up.

(Cleaning)

Remove meat and other food,

Wash each part in warm soapy water.

A little salad oil on h~l after washing and drying will keep them lubricated.

Note

- A bleaching solution containing chlorine will discolor the aluminum surface.
- Do not immerse the motor housing in water: simply wipe it with a damp cloth.
- Thinners and benzines will crack or change the color of the unit.

- Do not wash any parts in a dishwasher.(It may discolor the aluminum surface.)
- Leaving the parts f , g and o wet after cleaning may cause corrosion. wipe off thoroughly with a dry cloth after cleaning.

NOTES:

1. Do not put your hands or ironbound items into the meat grinder.
2. You should not turn on the appliance until assemble the unit.
3. Before rinse the accessories, you should turn off the appliance and take out the plug.
4. Please ensure all the accessories install correctly and the voltage is matching the reposes in the rating label before put the plug into the plug install.
5. In case of risk, please send your appliance to the manufacture, service station or the professional amended place if the wire is damaged.

عملکرد معکوس تا زمانی که دکمه OFF/REVERSE فشرده شده باشد، ادامه خواهد یافت.
دوشاخه را بکشید و دستگاه را تمیز کنید.

روش تمیزکاری

جداکردن قطعات

مطمئن شوید که موتور به طور کامل متوقف شده است.

دوشاخه را از برق بکشید.

با تکرار مراحل ۵ تا ۱ (به طور معکوس) قطعات را جدا کنید.

برای تسهیل برداشتن درپوش، پیچ گوشتی‌ای بین زبانه‌ها قرار دهید و آن را بچرخانید و باز کنید.

برای جداکردن صفحه برش، پیچ گوشتی‌ای بین صفحه و سری قرار دهید و آن را بالا آورید. در حالی که صفحه برش رو به سمت بالا است، سری را بر روی میز بزنید.

تمیزکاری

گوشت و مواد دیگر را بیرون آورید. اجزای دستگاه را در آب و مایعی شوینده بشویید.

پس از شست‌وشو خشک کردن، اندکی روغن خوراکی بر روی قطعات H و I بمالید تا روان بمانند.

نکته: محلول‌های سفیدکننده حاوی کلر، باعث تغییر رنگ سطح آلومینیومی می‌شوند.

موتور را در آب فرو نبرید، آن را با دستمالی مرطوب تمیز کنید.

استفاده از تینر یا بنزین، سبب ترک برداشتن یا تغییر رنگ دستگاه می‌شود.

هیچ کدام از قطعات را در ماشین ظرفشویی نشویید. (این کار باعث تغییر رنگ آلومینیوم می‌شود).

مرطوب ماندن قطعات F و G و O پس از تمیزکاری، سبب زنگ‌زدگی می‌شود؛ با پارچه‌ای آن را خشک کنید.

درست کردن کبّه

طرز تهیه

(پرکردن)

۱۰۰ گرم گوشت گوسفند

۱/۵ قاشق غذاخوری روغن زیتون

۱/۵ قاشق غذاخوری پیاز خردشده

۱/۳ قاشق چای‌خوری ادویه جات

۱/۲ قاشق چای‌خوری نمک

۱/۵ قاشق چای‌خوری آرد

گوشت را یک یا دوبار چرخ کنید، پیاز را سرخ کنید تا طلایی شود و گوشت چرخ‌کرده، ادویه‌جات، نمک و آرد را اضافه کنید.

پوشش بیرونی

۴۵۰ گرم گوشت کم‌چربی

۲۰۰-۱۵۰ گرم آرد

۱ قاشق چای‌خوری ادویه‌جات

۱ عدد جوز بویا

اندکی پودر فلفل قرمز

سه بار گوشت را چرخ کنید و تمامی مواد را در کاسه‌ای با هم مخلوط کنید.

استفاده از گوشت بیشتر و آرد کم‌تر برای پوشش بیرونی، سبب قوام بیشتر و طعم بهتر می‌شود. مخلوط به دست آمده را سه بار چرخ کنید.

برای جداکردن تیغه و صفحه‌برش، مراحل ۵ تا ۳ را برعکس تکرار کنید.

ایزراه‌های ویژه کتبه‌سازی (B,A) را بر روی محور پیچ تغذیه قرار دهید، زبانه‌ها را در شیارهای موجود قرار دهید.

درپوش را درجایش قرار دهید و محکم کنید. بیش از حد معمول محکم نکنید.

به روش مراحل ۵-۶، پوشش بیرونی استوانه‌ای شکل را درست کنید.



هشدار گیرکردن دستگاه

هنگامی که مدارشکن به طور خودکار عملکرد موتور را متوقف می‌کند، یا هنگامی که موتور به عملکردش ادامه می‌دهد؛ اما به دلیل گیرکردن استخوان یا مواد دیگر، گوشت خارج نمی‌شود؛ دستگاه را روشن نکنید.

دوشاخه را از برق بکشید و دستگاه را تمیز کنید (روش تمیزکاری را ببینید).

مدارشکن را فشار دهید و دوباره تنظیم کنید.

دکمه OFF/REVERSE را بزنید تا گرفتگی برطرف شود.

این محصول تنها برای استفاده خانگی در نظر گرفته شده است.
اگر سیم برق آسیب دیده است، آن را به فروشنده یا مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید تا برای تان تعویض کنند.
هنگامی که موتور کار می‌کند، هیچ‌گاه صفحه قیفی، سری چرخ‌کشی یا درپوش را جدا نکنید.
بخش چرخ‌کشی را باز نکنید و هنگام کار از فرو بردن انگشت و اشیایی مانند قاشق و چنگال بپرهیزید.

پیش از استفاده

مطمئن شوید که ولتاژ و فرکانس منبع برق مصرفی‌تان با مقادیر درج‌شده در صفحه مشخصات دستگاه یکی باشد.
به جز قطعاتی که با مواد غذایی تماس ندارند (a,b,c,d,p,q) بقیه اجزای دستگاه را بشویید.
پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که دستگاه خاموش است.

چرخ کردن گوشت

سره‌بندی اجزا

- ۱- سری چرخ‌کشی را در دهانه محفظه موتور قرار دهید. سری را با یک دست نگه دارید، پیچ قفل‌کننده را در سوراخ کناری محفظه موتور قرار دهید و ساعتگرد بچرخانید و محکم کنید.
 - ۲- پیچ تغذیه را در سری چرخ‌کشی قرار دهید؛ نخست، انتهای دراز آن را وارد کنید. پیچ تغذیه را به آرامی بچرخانید تا در محفظه موتور جا برود.
 - ۳- تیغه برش را به گونه‌ای بر روی محور پیچ تغذیه قرار دهید که تیغه رو به سمت جلو باشد.
 - ۴- اگر تیغه به درستی جا نرود، گوشت چرخ نخواهد شد.
 - ۵- صفحه برش مورد نظر را در کنار تیغه قرار دهید، زبانه‌ها را در شیارها قرار دهید.
 - ۶- درپوش را در جایش قرار دهید، بچرخانید و محکم کنید.
- بیش از حد معمول آن را محکم کنید.
صفحه قیفی را در جایش قرار دهید و محکم کنید.
دستگاه را بر روی سطحی پایدار قرار دهید.
محل جریان هوا در زیر و کناره محفظه موتور می‌باید آزاد باشد.

چرخ کردن گوشت

مواد غذایی را به قطعات کوچک‌تر برش دهید تا در دهانه تغذیه دستگاه جا بگیرند. دوشاخه را به برق بزنید و دستگاه را روشن کنید.

مواد غذایی را در صفحه قیفی شکل قرار دهید. از دسته فشاری مواد استفاده کنید.
پس از استفاده، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را بکشید.

نکات مهم:

- هنگام استفاده، سری چرخ‌کشی ممکن است به آرامی بچرخد، این امری عادی است.
- برای توقف این حرکت، پیچ محکم‌کننده را بیش از حد معمول بچرخانید، این کار به دستگاه آسیب می‌رساند.

توصیف اجزا

- (a) کلید (ها)
- (b) پیچ فقل کننده
- (c) محفظه موتور
- (d) دهانه
- (e) دسته فشاری مواد
- (f) صفحه قیفی
- (g) سری چرخ کنی
- (h) پیچ تغذیه
- (i) تیغه برش
- متعلقات
- (j) صفحه برش (ریز)
- (k) صفحه برش (متوسط)
- (l) صفحه برش (درشت)
- (m) ابزار ویژه کته A
- (n) ابزار ویژه کته B
- (o) درپوش
- (p) دکمه سیم جمع کن

برای درست کردن کته

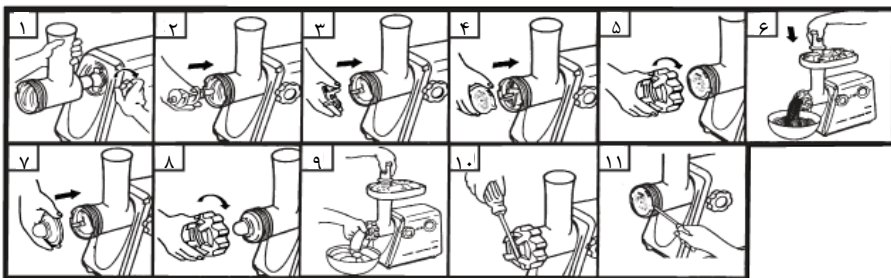
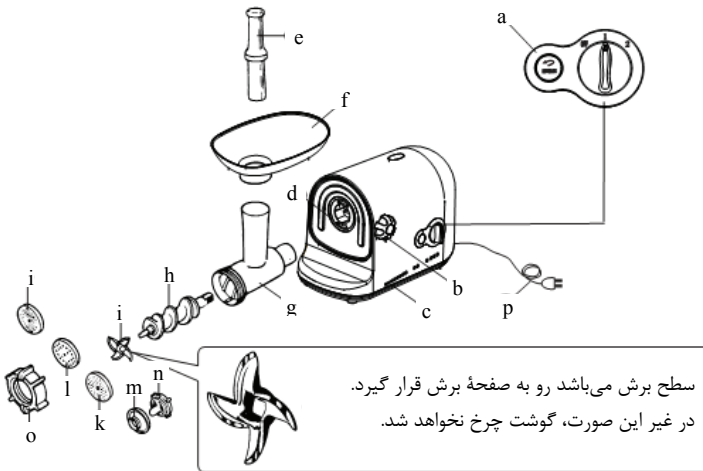
- هنگام سرهم بندی اجزا یا جدا کردن آنها، دوشاخه را از برق بکشید.
- هنگام استفاده از وسایل برقی در حضور کودکان، بر آن نظارت دقیق داشته باشید.
- هنگام جابه جایی دستگاه، محفظه موتور را با هر دو دست نگه دارید؛ دستگاه را تنها از صفحه قیفی شکل آن نگیرید.
- هنگام استفاده از ابزارهای کته سازی، تیغه و صفحه برش را به کار نبرید.
- با دست گوشت را در دهانه تغذیه فرو نبرید؛ از دسته فشاری مواد استفاده کنید.
- از چرخ کردن مواد غذایی سختی مانند استخوان و میوه های فندقی بپرهیزید (این مواد چرخ نمی شوند).
- از چرخ کردن زنجبیل یا مواد غذایی مشابه که دارای فیبر سخت اند، بپرهیزید (این مواد چرخ نمی شوند).
- برای پیش گیری از گیر کردن مواد، بیش از حد معمول از دستگاه کار نکشید (به آن فشار نیاورید).

اگر مواد سخت به پیچ تغذیه یا تیغه برش چسبیدند و دستگاه گیر کرد، فوراً آن را خاموش کنید و دستگاه را تمیز کنید.

هنگامی که مدارشکن فعال می شود، دستگاه را روشن نکنید. هنگام تغییر تنظیمات از روشن به خاموش (OFF/REVERSE) یا برعکس، حدود ۶ ثانیه صبر کنید تا مطمئن شوید که موتور به طور کامل متوقف شده است. هیچ گاه سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید.

نکات ایمنی

- ۱- از فروردن دست یا وسایل آهنی در داخل چرخ گوشت بپرهیزید.
- ۲- پیش از سرهم‌بندی کامل دستگاه، آن را روشن نکنید.
- ۳- پیش از شست‌وشوی لوازم جانبی، می‌باید دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید.
- ۴- پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که تمامی قطعات به درستی نصب شده باشند و ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ نشان داده شده در برچسب مشخصات دستگاه یکی باشد.
- ۵- اگر سیم برق آسیب دیده است، دستگاه را به سازنده، مرکز خدمات پس از فروش یا تعمیرکاری ماهر تحویل دهید.



Feller®

دفترچه‌ی راهنما

چرخ گوشت



MG 300

Meat Grinder