

Germany
Feller

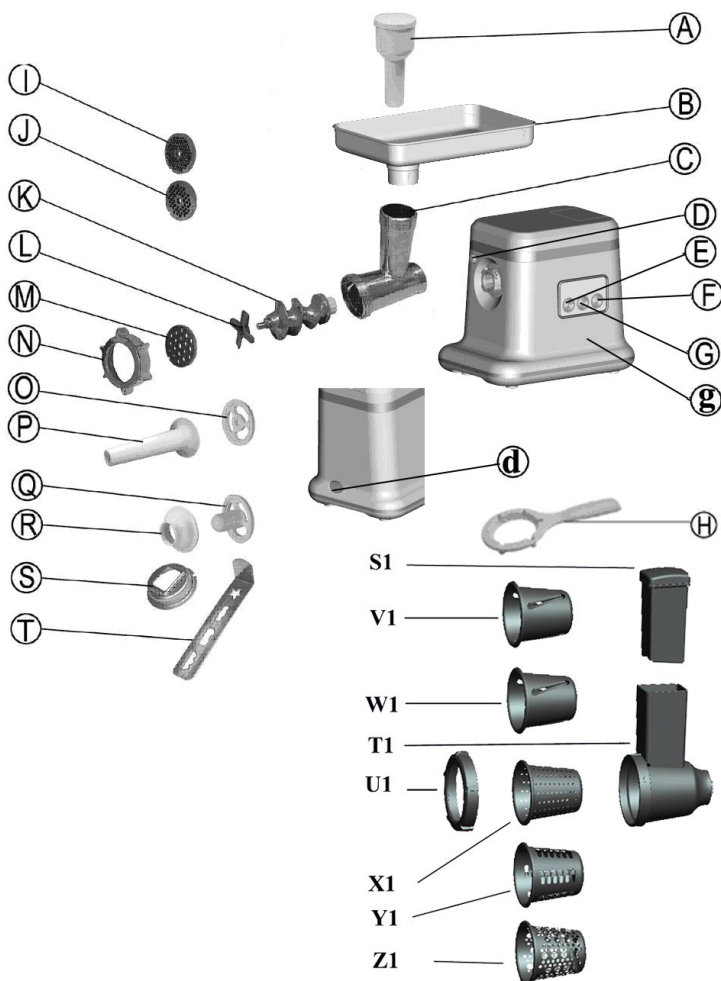


MG 800

**Meat
Grinder**

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

PARTS NAME



- A. Pusher A
- B. Tray
- C. Cutter housing A
- D. Release button
- E. Making tomato button
- F. Reversal button (**REV**)
- G. ON/OFF
- g. Motor unit
- d. Power Button
- H. Release level
- I. Fine grinding disc
- J. Medium grinding disc
- K. Worm shaft
- L. Cutter blade
- M. Coarse grinding disc
- N. Screw ring
- O. Separator
- P. Sausage horn
- Q. Former
- R. Cone
- S. Shaper
- T. Shaper fixing
- S1. Pusher C
- T1. Cutter housing C
- U1. Screw ring C
- V1. Big thick slice cutter
- W1. Big thin slice cutter
- X1. Big fine bar cutter
- Y1. Big coarse bar cutter
- Z1. Big mill mashed potatoes cutter

Important safety guard

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Keep these instructions for use for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
4. Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
6. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
7. Unplug the appliance immediately after use.
8. Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
9. Keep the appliance out of the reach of children.
10. Never let the appliance run unattended.
11. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
12. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
13. Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
14. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
15. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
16. Unplug the appliance immediately after use.
17. Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes at 850W.
18. Never press Reversal button (**REV**) when the appliance does not absolutely stop.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children)

with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

21. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

22. This appliance used indoor only.

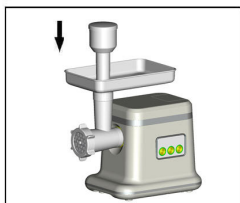
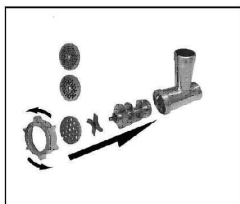
INTRODUCTION

This appliance is equipped with a circuit breaker, This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case that the current is too large.

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Let the appliance cool down for 60 minutes
3. Put the mains plug in the socket.
4. Press the switch button to turn off the appliance.
5. Press the circuit breaker button Z at the bottom of the appliance to turn on the appliance.
6. Put the mains plug in the socket.
7. Switch the appliance on again.

Please contact Feller dealer or Feller authorized service center if the circuit breaker is activated too often.



Making mincer:

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

Place the cutter unit onto the worm shaft.

(The cutting edges should be at the front)

Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft.

(Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.)

Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.

2. Attach the cutter housing to the motor unit.

3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

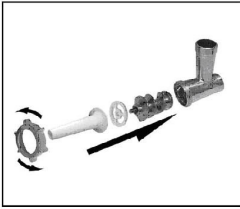
4. Now the appliance is ready for mincing

MINCING:

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. **(Never use frozen meat!)**

Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

(For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)



1. Mince the meat.

Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

Place the separator in the cutter housing.

Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)



2. Attach the cutter housing to the motor unit.

3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

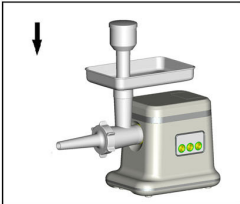


4. Now the appliance is ready for making sausages.

Making sausages:

Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

- Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



Making cookie



1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

Place the shaper fixing in the cutter housing.

Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.



(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

2. Attach the cutter housing to the motor unit.



3. Place the tray on the upright part of the cutter housing, insert the shaper.

4. Now the appliance is ready for making cookie.



Making cookie:

Choice of four cookie style



1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

Place the cone in the cutter housing.

Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)



2. Attach the cutter housing to the motor unit.

3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.



4. Now the appliance is ready for making kebab.

Making Kebab:

Feed the prepared kebab mixture through the kebab maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.



- Kebab 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 kebab 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.



1. Insert the slice cutter (or the fine bar cutter and the coarse slice) into the cutter housing.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Now the appliance is ready for slicing



Slicing:

1. Cut the potato or other vegetable for processing it to pieces, which size is suitable for cutter housing.
2. Choose the different kind of cutter as requested.
3. Put the pieces into cutter housing and press slightly by pusher A.



(Note: Never press by finger.)

Outer Casing:

- 500g/1lb 2oz lamb, cut into strips
- 500g/1lb 2oz washed and drained bulgur wheat
- 1 small onion

Pass alternate batches of lamb and bulgur wheat through the mincer fitted with the fine screen, adding the onion before all the lamb and wheat are minced. Mix the minced lamb, onion and wheat together then pass back through the mincer a second time. If an extra fine screen and mince the mixture for a third time, alternatively continue mincing using the fine screen. The mixture is now ready to extrude through the kebab maker attachment.

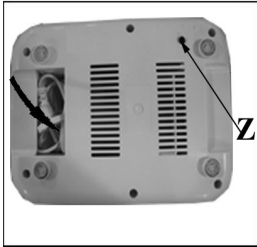
Filling:

- 400 g/14 oz lamb, cut into strips
- 15 ml/1 tbsp oil
- 2 medium onions, finely chopped
- 5-10 ml/ 1-2 tsp allspice
- 15 ml/1 tbsp plain flour.
- Salt and pepper

To make the filling, mince the lamb using the fine screen, fry the onion in the oil until golden brown, add the lamb and allow to brown and cook through. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes. Drain off any excess fat if necessary and allow to cool.

Extrude the casing mixture through the kebab maker and cut into approximately 7 1/2cm/ 3in lengths. Pinch one end of the tube together, end which can be pinched together, then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can be pinched together to seal. Deep fry the kebab in batches in hot oil 190°C/375°F for approximately 6 minutes until golden brown and the filling piping hot.

Tips



- Lash down the power cord, then foist it into the place with arrow diagramming.

- (Z. Circuit breaker button)

- If the cutter housing is blocked, please press Reversal button (REV) a moment, so the appliance can renew its usual condition.

Caution: use the Reverse button only for making mincer.



- Making tomato button only for making tomato



- The parts of "O", "P", "Q", "R" can be stowed in the pusher.

How to clean your appliance

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. CLEAN THEM IMMEDIATELY AFTER USE.
5. Rinse them with clear hot water and dry them IMMEDIATELY.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

How to clean your appliance



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the available market. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for

environmental safe recycling.

روش تمیزکردن دستگاه

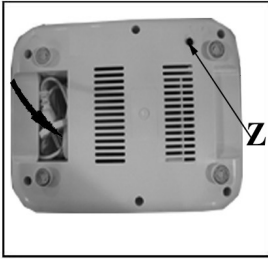
گوشت باقی مانده در محفظه‌ی برش را می‌توان با گذراندن یک تکه نان از داخل دستگاه زدود.

۱. پیش از هرگونه تمیزکاری، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید.
۲. دکمه‌ی رهاننده را بزنید و کلّ محفظه‌ی برش را در جهت نشانگر بچرخانید. دسته‌ی فشاری و سینی را بردارید.
۳. حلقه‌ی پیچی را باز کنید و تمام اجزای محفظه‌ی برش را بیرون آورید. قطعات را در ماشین ظرفشویی نشوید!
۴. قطعاتی را که با گوشت در تماس بوده‌اند؛ با آب داغ و مواد شوینده بشوید. بلافاصله پس از استفاده آنها را بشوید.
۵. قطعات را با آب آب‌کشی کنید و بلافاصله خشک نمایید.
۶. توصیه می‌شود قسمت برش، تیغه‌ها و صفحات چرخ‌کشی را با روغن گیاهی چرب کنید.

اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه

در پایان عمر مفید دستگاه نباید آن را همچون زباله‌های شهری دور انداخت. آن را می‌باید به مراکز تفکیک زباله یا فروشنده‌ای که این خدمات را ارائه می‌دهد، تحویل داد. دور انداختن جداگانه لوازم خانگی از پیامدهای احتمالی زیان‌آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از دور انداختن نامناسب است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اصلی را فراهم می‌سازد و بدین وسیله صرفه‌جویی چشمگیری در مصرف انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دورانداختن لوازم خانگی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله ضربدر خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.





- سیم برق را در محفظه‌ای که با فلش نشان داده شده است؛ جا بزنید.

- (Z دکمه‌ی مدارشکن / دکمه‌ی قطع جریان)

- در صورت مسدود شدن محفظه‌ی برش، یک لحظه دکمه‌ی حرکت معکوس (REW) را بزنید؛ دستگاه می‌تواند به حالت عادی بازگردد.



- **احتیاط:** از دکمه‌ی حرکت معکوس تنها برای چرخ کردن استفاده کنید.

- از دکمه‌ی آب گوجه‌گیر تنها برای گوجه‌فرنگی استفاده کنید.

- اجزای "O"، "P"، "Q"، "R" را می‌توان در دسته‌ی فشاری جا زد.



مواد لازم برای پاستای کباب (محتویات داخل کباب):

- ۴۰۰ گرم گوشت بره، برش داده شده
- ۱۵ میلی لیتر روغن
- دو عدد پیاز متوسط، ریزشده
- ۵ تا ۱۰ میلی لیتر ادویه
- ۱۵ میلی لیتر آرد
- نمک و فلفل به میزان لازم

برای درست کردن پاستا با صفحه‌ی ریز، گوشت را چرخ کنید. پیاز را تفت دهید تا طلایی رنگ شود؛ گوشت را در آن بریزید و بگذارید بپزد. مواد باقی مانده را اضافه کنید و یکی دو دقیقه بگذارید بپزد. در صورت لزوم چربی‌های اضافه‌ی گوشت را بگیرید و بگذارید تا گوشت سرد شود.

پس از بیرون آوردن مواد رویه‌ی کباب ساز آنها را به تکه‌های حدوداً ۷ سانتی‌متری برش دهید. یک سر کباب را با انگشت فشار دهید و ببندید؛ از سر دیگر مواد پاستا را در آن بریزید و آن را هم با انگشت فشار دهید تا بسته شود. کباب را در سرخ‌کن پر از روغن در دمای ۱۹۰ درجه حدوداً به مدت ۶ دقیقه سرخ کنید. تا کباب به رنگ قهوه‌ای درآید و پاستای آن داغ شود.

سری برش دهنده:



۱. سری برش دهنده (یا برش دهنده‌ی ریز یا درشت) را در محفظه‌ی برش قرار دهید. محفظه‌ی برش را به بخش موتور دستگاه متصل کنید. اکنون دستگاه برای استفاده آماده است.

روش برش دادن:



سیب زمینی یا سبزیجات دیگر را برای ریختن در دستگاه، ابتدا برش دهید. به طوری که اندازه‌ی برشها برای ورود به محفظه‌ی برش مناسب باشد. بر اساس نیاز، سری‌های مختلف برش دهنده را انتخاب کنید.



مواد را در محفظه‌ی برش قرار دهید و با دسته‌ی فشاری آنها را به پایین هدایت کنید. (مواد را با انگشت فشار ندهید.)

راهنمای تهیه‌ی کباب

مواد لازم برای رویه‌ی کباب:

- ۵۰۰ گرم گوشت بره، برش داده شده
- ۵۰۰ گرم بلغور گندم شسته و خشک شده
- یک عدد پیاز کوچک

به تدریج مقادیر مشخصی از گوشت و بلغور گندم را در چرخ گوشت مجهز به صفحه‌ی چرخ‌کنی ریز، بریزید. پیش از مخلوط شدن کامل گوشت و بلغور پیاز را اضافه کنید. مواد مذکور را با هم مخلوط کنید و سپس بار دیگر آنها را چرخ کنید. در صورت نیاز این کار را برای سومین بار هم تکرار کنید. اکنون مایه آماده است تا از سری کباب‌ساز بیرون آید.



۱. محور مارپیچی را در محفظه‌ی برش قرار دهید؛ ابتدا قسمت پلاستیکی را وارد کنید. سری مخروطی را در محفظه‌ی برش قرار دهید.



۲. قالب گیر را بر روی محفظه‌ی برش قرار دهید و حلقه‌ی روی محفظه را بچرخانید. مطمئن شوید که فرورفتگی جداکننده در بیرون زدگی سری چرخ کن جفت شده باشد.

۳. سینی را در بخش بالایی محفظه‌ی برش قرار دهید.
۴. اکنون دستگاه آماده‌ی درست کردن کباب است.

طرز تهیه‌ی کباب:



مواد اولیه‌ی آماده‌شده برای کباب را در دستگاه بریزید. هر کباب را به اندازه‌ی دلخواه بپزید.



– کباب غذای رایج منطقه‌ی خاورمیانه است که عمدتاً از گوشت بره و بلغور گندم درست می‌شود که با همدیگر چرخ می‌شوند و پاستایی را شکل می‌دهند که از کباب‌ساز بیرون می‌آید و به اندازه‌های کوچک برش می‌خورد. داخل کباب را با مخلوط گوشت چرخ کرده پر می‌کنند. معمولاً ابتدا و انتهای کباب فشرده می‌شود و در روغن سرخ می‌شود.



۱. محور مارپیچی را در محفظه‌ی برش قرار دهید؛ ابتدا قسمت پلاستیکی را وارد کنید. سری شکل‌دهنده را در محفظه‌ی برش قرار دهید. قالب گیر را بر روی محفظه‌ی برش قرار دهید و حلقه‌ی روی محفظه را بچرخانید. مطمئن شوید که فرورفتگی جداکننده در بیرون‌زدگی سری چرخ‌کن چفت شده باشد.



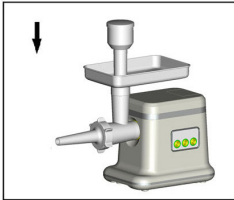
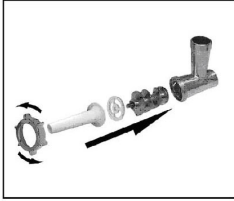
۲. محفظه‌ی برش را به بخش موتور دستگاه متصل کنید.



۳. سینی را در بخش بالایی محفظه‌ی برش قرار دهید. شکل‌دهنده را در آن قرار دهید.



۴. اکنون دستگاه آماده‌ی درست کردن کلوچه است.



۱. گوشت را چرخ کنید. محور مارپیچی را در محفظه‌ی برش قرار دهید؛ ابتدا قسمت پلاستیکی را وارد کنید. سری جداکننده را در محفظه‌ی برش قرار دهید؛ سری بوقی شکل سوسیس را در بر روی محفظه‌ی برش قرار دهید و پیچ روی محفظه را محکم کنید. مطمئن شوید که فرورفتگی جداکننده در بیرون‌زدگی سری چرخ‌کن چفت شده باشد.

۲. محفظه‌ی برش را به بخش موتور دستگاه متصل کنید.

۳. سینی را در بخش بالایی محفظه‌ی برش قرار دهید.

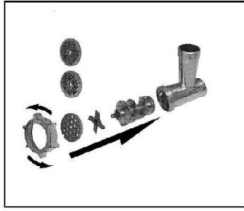
۴. اکنون دستگاه برای تهیه سوسیس آماده است.

روش تهیه‌ی سوسیس:

مواد لازم را در سینی بریزید. با دسته‌ی فشاری ارایه شده، گوشت را به آرامی به درون دهانه‌ی تغذیه دستگاه هدایت کنید.

– پوسته‌ی سوسیس را به مدت ۱۰ دقیقه در آب ولرم قرار دهید. سپس پوسته‌ی خیس را روی سری بوقی شکل بکشید. گوشت چرخ کرده‌ی ادویه زده را در محفظه‌ی برش بریزید. اگر پوسته به سری بوقی شکل چسبید؛ آن را دوباره با آب خیس کنید.

آماده کردن چرخ گوشت:



۱. محور مارپیچی را در محفظه‌ی برش قرار دهید؛ ابتدا قسمت پلاستیکی محور را وارد کنید. بخش برش دهنده را بر روی محور مارپیچی قرار دهید. کبه‌های برش می‌باید در قسمت جلو باشند. بر اساس نیاز، صفحه چرخ‌کنی ریز یا درشت را روی محور مارپیچی قرار دهید. مطمئن شوید که فرورفتگی صفحه‌ی آسیاب در قسمت بیرون‌زدگی سرنی چرخ‌کن چفت شده باشد. چرخ پیچی را در راستای فلش روی محفظه‌ی برش بچرخانید تا در جایش محکم شود.

۲. محفظه‌ی برش را به بخش موتور متصل کنید.

۳. سینی را در بخش بالایی محفظه‌ی برش قرار دهید.

۴. اکنون دستگاه آماده است.

چرخ‌کردن:

گوشت را به تکه‌هایی با طول ۱۰ سانتی متر و ضخامت ۲ سانتی متر برش دهید. تا حد امکان غضروفها و رگ و پی گوشت را بگیرید. (هیچگاه از گوشت منجمد استفاده نکنید). گوشت را در سینی دستگاه قرار دهید. با دسته‌ی فشاری ارایه شده، گوشت را به آرامی به درون دهانه‌ی تغذیه دستگاه هدایت کنید. برای استیک تارتار (Steak tartare) خوراک پیاز خرد کرده و زرده‌ی تخم مرغ و گوشت گاو چرخ کرده و ادویه که به صورت خام می‌خورند)، گوشت را دوبار با صفحه‌ی چرخ‌کنی متوسط چرخ کنید.

۱۸. پیش از توقف کامل دستگاه هیچگاه دکمه‌ی حرکت معکوس را نزنید.

۱۹. این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا روانی‌اند؛ یا تجربه و دانش کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است. مگر این که دستورالعملهای استفاده از دستگاه به آنان آموزش داده شده باشد و بر کار آنان نظارت شود. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

۲۰. نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.

۲۱. اگر سیم برق آسیب دیده است، از مرکز خدمات پس از فروش فلر یا تعمیرکاری ماهر بخواهید که آنرا برایتان تعویض کند.

۲۲. از دستگاه تنها در منزل استفاده کنید.

این دستگاه مجهز به مدارشکن است. در صورتیکه جریان بیش از حد معمول باشد، این سیستم به طور اتوماتیک برق دستگاه را قطع می‌کند.

اگر دستگاه به طور ناگهانی از کارکردن باز ایستاد:

۱. دوشاخه را از پریز بکشید.

۲. بگذارید دستگاه ۶۰ دقیقه خنک شود.

۳. دوشاخه را به برق بزنید.

۴. کلید خاموش شدن دستگاه را بزنید.

۵. دکمه‌ی Z مدارشکن زیر دستگاه را بزنید تا دستگاه روشن شود.

۶. دوشاخه را به برق بزنید.

۷. دستگاه را دوباره روشن کنید.

اگر مدارشکن در فاصله‌های زمانی کوتاه به کار می‌افتد؛ با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید.

۱. این دستورالعملها را به دقت بخوانید و پیش از استفاده از دستگاه تصویرهای دفترچه‌ی راهنما را ببینید.
۲. دستورالعملها را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
۳. پیش از زدن دوشاخه‌ی دستگاه به برق، مطمئن شوید که ولتاژ منبع برق با ولتاژ درج شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکسان باشد.
۴. هیچگاه از لوازم جانبی و قطعات سازندگان دیگر استفاده نکنید. در غیر این صورت ضمانت‌نامه‌ی شما بی‌اعتبار می‌شود.
۵. اگر دوشاخه یا سیم برق یا قطعات دیگر آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید.
۶. پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، اجزایی را که با مواد غذایی در تماس هستند؛ کاملاً بشویید.
۷. پس از استفاده، دوشاخه را از برق بکشید.
۸. هنگامی که دستگاه روشن است؛ هیچگاه برای فشار دادن مواد غذایی به پایین دهانه‌ی تغذیه از اشیاء یا انگشتان استفاده نکنید. برای این کار تنها می‌باید از دسته‌ی فشاری استفاده کرد.
۹. دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
۱۰. دستگاه روشن را به حال خود رها نکنید.
۱۱. پیش از جداکردن یا نصب لوازم جانبی دستگاه را خاموش کنید.
۱۲. پیش از جداکردن قطعات دستگاه صبر کنید تا اجزای متحرک آن متوقف شوند.
۱۳. بخش موتور دستگاه را هیچگاه در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید یا زیر شیر آب نگیرید؛ برای تمیزکاری آن از پارچه‌ی مرطوب استفاده کنید.
۱۴. سعی نکنید استخوان، میوه‌های سخت پوست و مواد سفت را در دستگاه چرخ کنید.
۱۵. هیچگاه دستتان را در محفظه‌ی برش قرار ندهید. همیشه از دسته‌ی فشاری استفاده کنید.
۱۶. پس از استفاده، دوشاخه را از برق بکشید.
۱۷. هیچگاه دستگاه را به طور مداوم بیش از ۳ دقیقه در توان ۸۵۰ وات به کار نیندازید.

Y1. برش دهنده‌ی رشته‌ای ضخیم و بزرگ

Z1. سری بزرگ پوره ساز سیب‌زمینی

A. دسته‌ی فشاری شماره یک

B. سینی

C. محفظه‌ی برش شماره یک

D. دکمه‌ی رهاننده

E. دکمه‌ی رب‌گوجه سازی

F. دکمه‌ی حرکت معکوس (REV) (برای برگشت دادن گوشت)

G. دکمه‌ی روشن/خاموش

g. بخش موتور

d. دکمه‌ی اصلی برق دستگاه

H. اهرم رهاننده

A. صفحه‌ی چرخ‌کنی ریز

L. صفحه‌ی چرخ‌کنی متوسط

K. محور مارپیچ

L. تیغه‌ی برش

M. صفحه‌ی چرخ‌کنی درشت

N. حلقه‌ی پیچی شماره یک

O. جداکننده

P. سری سوسیس زن

Q. قالب گیر

R. سری مخروطی

S. شکل دهنده

T. نگهدارنده‌ی شکل دهنده

S1. دسته‌ی فشاری شماره دو

T1. محفظه‌ی برش شماره دو

U1. حلقه‌ی پیچی شماره دو

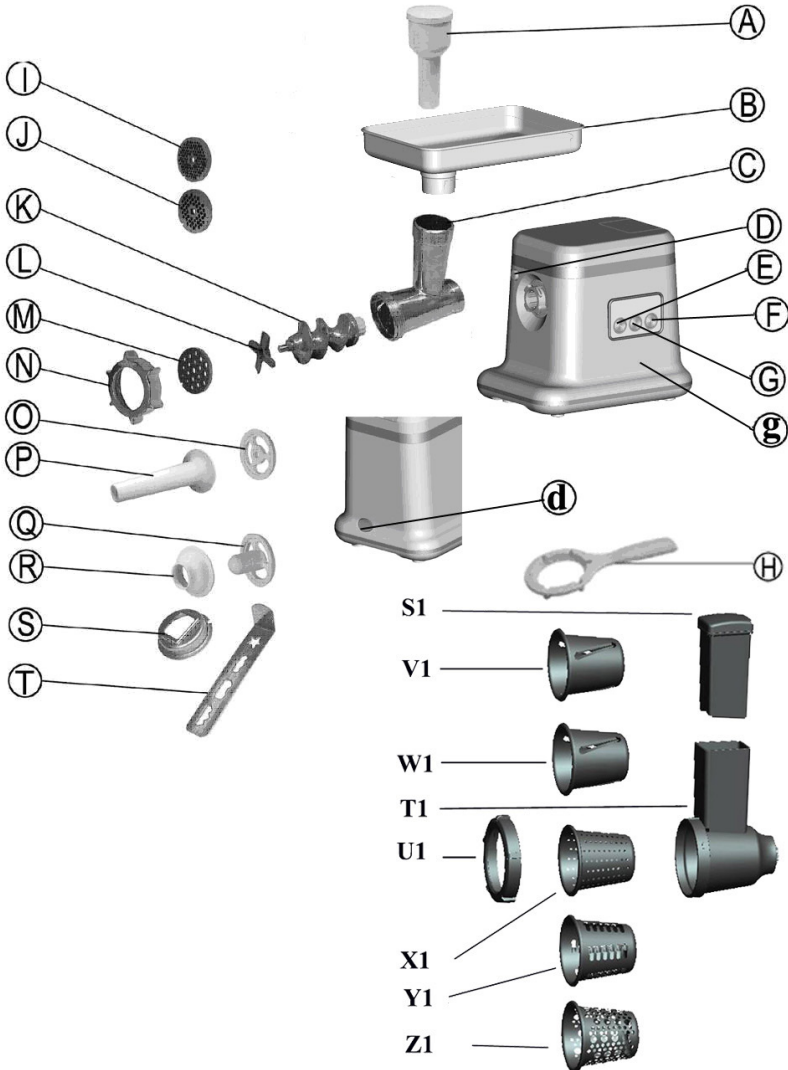
V1. برش دهنده‌ی تکه‌های بزرگ و ضخیم

W1. برش دهنده‌ی تکه‌های بزرگ و نازک

X1. برش دهنده‌ی رشته‌ای نازک و

MG 800

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



Feller Germany



MG 800



چرخ گوشت