

Germany
Feller



- German
- English
- فارسی



MG 333 BK

**Meat
Grinder**

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Fleischwolfes MG 333 von Feller. Wir haben unser Bestes gegeben, um Ihnen ein Gerät von hoher Qualität zur Verfügung zu stellen und hoffen, dass Sie viele Jahre Freude daran haben werden.

ANWEISUNGEN FÜR DIE INBETRIEBNAHME



1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und schauen Sie bitte genau auf die Illustrationen..
2. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.
3. Überprüfen Sie, ob die angegebene Stromspannung auf dem Gerät der Ihres örtlichen Stromanbieters entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Verwenden Sie niemals Zubehör fremder Geräte, um den Fleischwolf zu betreiben.
5. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls das Hauptkabel, die Steckdose oder andere Teile beschädigt sind.
6. Wenn das Hauptkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es von autorisiertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
7. Reinigen Sie bitte sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme alle Teile des Geräts, die mit der zu zerkleinernden Nahrung in Berührung kommen.
8. Nehmen Sie das Gerät nach Gebrauch bitte sofort vom Stromkreis.
9. Bitte verwenden Sie niemals Ihren Finger oder ein anderes Objekt, um Ingredienzen in den Zufuhrkanal zu drücken, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte verwenden Sie ausschließlich den Drücker zu diesem Zweck.
10. Bitte halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
11. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
12. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es auseinander nehmen oder ein Zubehörteil installieren.
13. Warten Sie bis das Gerät zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Zubehörteile dem Gerät entnehmen.
14. Tauchen Sie den Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie ihn nicht unter dem Wasser. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch zur Reinigung.
15. Bitte mahlen Sie keine Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände mit dem Gerät.
16. Nähern Sie sich niemals dem Schneidegehäuse. Verwenden Sie immer

den Drücker.

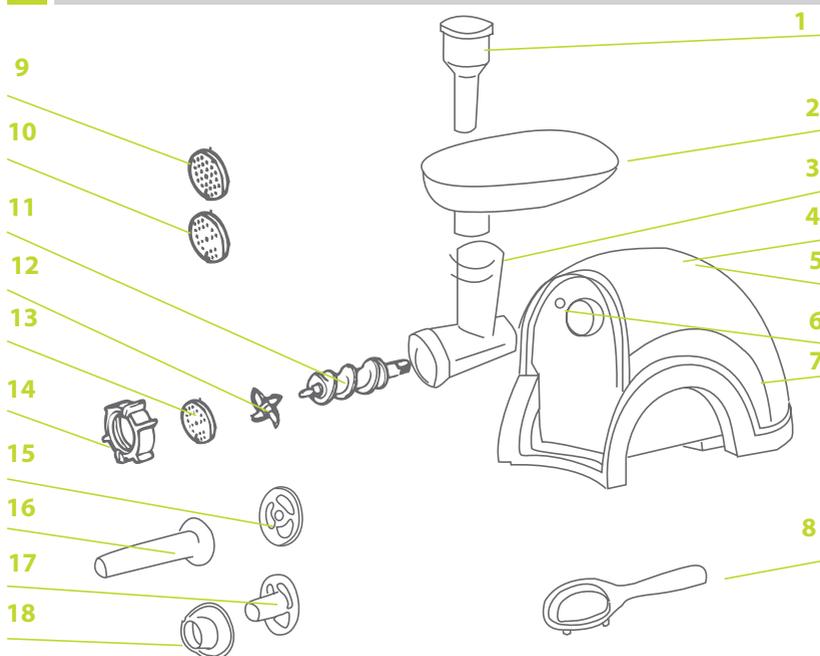
17. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten an einem Stück bei 500 W.

18. Drücken Sie niemals die Rückwärtstaste (REV), bevor das Gerät vorher nicht absolut gestoppt wurde.

19. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten betrieben werden. Unerfahrene Personen sollten vorab in das Gerät eingewiesen und Sorge für deren Sicherheit getragen werden.

20. Bitte überwachen Sie Ihre Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

REINIGUNG UND PFLEGE



1. Drücker A
2. Einsatzschale
3. Schneidgehäuse A
4. Rückwärtsschalter
5. An/Aus-Schalter
6. Entriegelungsschalter
7. Motoreinheit
8. Schraubenschlüssel
9. Feine Siebscheibe

10. Mittlere Siebscheibe
11. Schneckenwelle
12. Schneidmesser
13. Grobe Siebscheibe
14. Schraubring
15. Separator
16. Wursthorn
17. Formscheibe
18. Innenring

Dieses Gerät ist mit einem Thermostat ausgerüstet, welches das Gerät im Falle einer Überhitzung automatisch ausschaltet.

Wenn sich das Gerät plötzlich ausschaltet:

1. ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose
2. lassen Sie bitte das Gerät für 60 Minuten abkühlen
3. stecken Sie bitte den Stecker wieder in die Steckdose
4. drücken Sie den Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten
5. drücken Sie den Schutzschalter C am Boden des Gerätes, um das Gerät anzuschalten.
6. schalten Sie das Gerät erneut an.

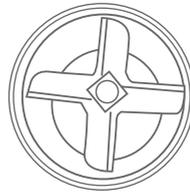
Bitte kontaktieren Sie autorisiertes Fachpersonal, wenn das Thermostatsystem zu oft aktiviert wird.

Achtung!

Bitte beachten Sie untenstehende Montage der Messer .



Falsche Montage des Messers



Richtige Montage des Messers



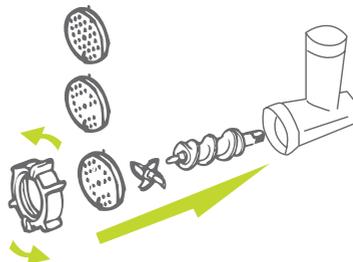
DER GEBRAUCH IHRES GERÄTS

Fleischwolf

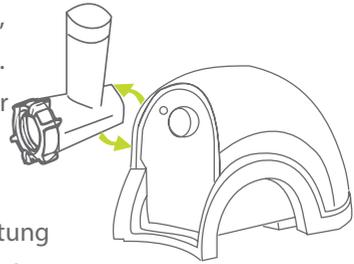
1. Montieren Sie die Schneckenwelle mit dem Plastikende als erstes in das Schneidgehäuse.

Platzieren Sie das Schneidmesser auf die Schneckenwelle (die Schneidekanten sollten vorn liegen).

Platzieren Sie die mittlere oder

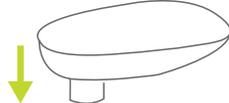


grobe Siebscheibe je nach der Konsistenz, die Sie wünschen, auf die Schneckenwelle. (Stellen Sie sicher, dass die Aussparung der Siebscheibe auf den Fleischwolfkopf passt.



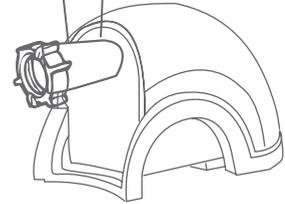
Bringen Sie den Schraubring in Pfeilrichtung auf das Schneidgehäuse auf bis er fest positioniert ist.

2. Bringen Sie das Schneidgehäuse an die Motoreinheit an.



3. Platzieren Sie die Einsatzschale auf den oberen Teil des Schneidgehäuses.

4. Nun ist das Gerät einsatzbereit.



Herstellung von Hackfleisch:

Schneiden Sie das Fleisch in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen.

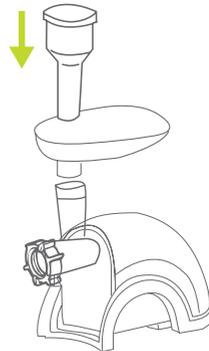
Entfernen Sie Knochen, Knorpelstücke und Sehnen so gut Sie können. (Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch).

Geben Sie das Fleisch in die Schale.

Verwenden Sie den Drücker, um das Fleisch vorsichtig in das Schneidgehäuse zu drücken.

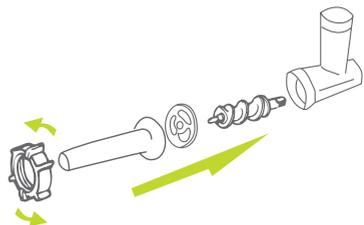
(Für Steaktatar wird empfohlen, das Fleisch zweimal in den Fleischwolf zu geben.

Verwenden Sie die mittlere Siebscheibe 2 x).



MONTAGE DES GERÄTS ZUR HERSTELLUNG VON WÜRSTCHEN

1. Platzieren Sie die Schneckenwelle mit dem Plastik-Ende zuerst in das Schneidgehäuse. Platzieren Sie das Wursthorn auf das Schneidgehäuse und drehen Sie den Schraubring auf das Schneidgehäuse. (Stellen Sie

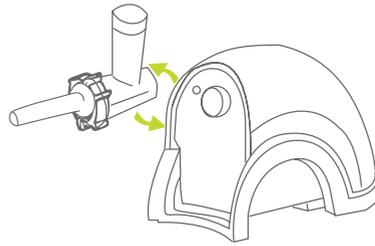


sicher, dass die Einbuchtungen des Separators in die vorgesehenen Stellen des Schneidgehäuses passen.)

2. Verbinden Sie das Schneidgehäuse mit der Motoreinheit.

3. Platzieren Sie die Schale auf den oberen Teil des Schneidgehäuses.

4. Nun ist das Gerät für die Herstellung von Würstchen eingerichtet.

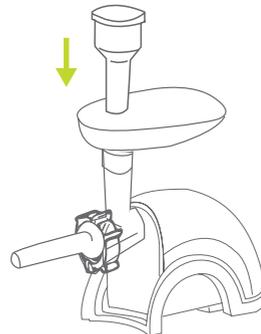
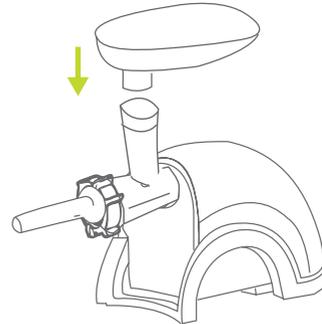


Herstellung von Würstchen:

Geben Sie die Zutaten in die Schale. Verwenden Sie den Drücker, um das Fleisch vorsichtig in das Schneidgehäuse zu geben und hacken Sie zunächst einmal das Fleisch.

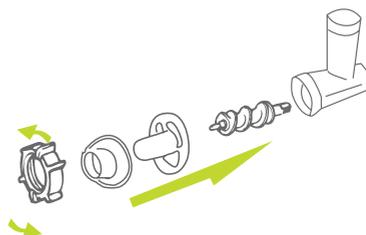
Geben Sie die Würstchenhaut für 10 Minuten in lauwarmes Wasser.

Dann ziehen Sie die feuchte Haut über das Würstchenhorn. Drücken Sie das gehackte und bereits gewürzte Fleisch nochmals in das Schneidgehäuse. Wenn die Haut über dem Wursthorn feststeckt, feuchten Sie diese mit ein wenig Wasser an.



MONTAGE DES GERÄTES ZUR HERSTELLUNG VON KEBAB

1. Platzieren Sie das Wursthorn mit dem Plastikende zuerst zunächst auf das Schneidgehäuse. Platzieren Sie den Innenring auf das Schneidgehäuse. Stecken Sie die Formscheibe auf das Schneidgehäuse



und drehen Sie den Schraubring auf das Schneidgehäuse. (Stellen Sie sicher, dass die Einbuchtungen des Separators in die vorgesehenen Stellen des Schneidgehäuses passen.)

2. Verbinden Sie das Schneidgehäuse mit der Motoreinheit.

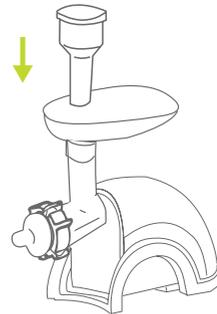
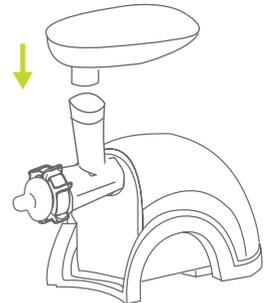
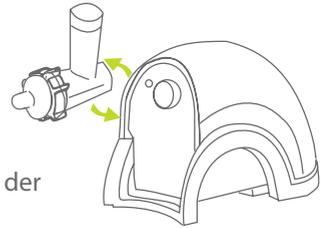
3. Platzieren Sie die Schale auf den oberen Teil des Schneidgehäuses.

4. Nun ist das Gerät für die Herstellung von Kebab geeignet.

Zubereitung von Kebab:

Geben Sie die vorbereitete Kabab-Mischung in den Fleischwolf und schneiden sie die geformten Fleischstränge in die gewünschte Länge.

Kebab ist ein traditionelles Gericht des Mittleren Ostens, was hauptsächlich aus Lammfleisch und Weizenkeimen zubereitet wird. Es wird zusammen in den Fleischwolf gegeben, um eine gemischte Paste zu ergeben, die dann in kleine Stücke geschnitten wird, danach werden die Enden zusammengedrückt. Dann wird das Kebab frittiert.



REZEPT: GEFÜLLTE KEBAB

Zutaten:

500 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten
500 g Bulgurweizen, gewaschen und ausgedrückt
1 kleine Zwiebel.

Geben Sie abwechselnd Lamm und Bulgurweizen durch den Fleischwolf, den Sie bitte vorher mit der feinen Siebscheibe ausgestattet haben. Fügen Sie die Zwiebel hinzu, bevor das ganze Lammfleisch und der Bulgurweizen gehackt wurden. Mischen Sie das gehackte Lamm, die Zwiebel und den Bulgurweizen zusammen und geben Sie die Mischung erneut in den Fleischwolf. Wenn Sie eine besonders feingehackte Mischung wünschen,

geben Sie die Mischung zum dritten Mal in den Fleischwolf. Nun ist die Mischung geeignet, um durch die Kebab-Arbeitsausrüstung gepresst zu werden.

Füllung

400 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten

1 Teelöffel Speiseöl

2 mittelgroße Zwiebeln, sehr fein gehackt

1-2 Teelöffel Kebabgewürz

1 Teelöffel gesiebtes Mehl

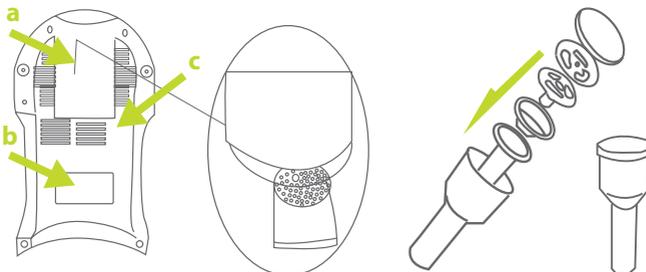
Salz und Pfeffer

Um die Füllung zuzubereiten, geben Sie das Lamm in den Fleischwolf. Bitte verwenden Sie das feine Sieb. Braten Sie die Zwiebeln in dem Öl goldbraun an, geben Sie das gehackte Lamm hinzu und braten Sie es durch. Lassen Sie gegebenenfalls die flüssigen Fette ablaufen und lassen Sie Füllung abkühlen.

Pressen Sie die Mischung durch die Kebab-Arbeitsausrüstung und schneiden Sie diese in 7 ½ cm lange Streifen. Drücken Sie ein Ende des Fleischhohlkörpers zusammen, dann füllen Sie diesen vorsichtig mit der vorher zubereiteten Innenfüllung aus, Lassen Sie einen schmalen Spalt frei, um den Fleischhohlkörper am Ende zusammendrücken zu können. Frittieren Sie den Kebab in heißem Öl bei 190°C für etwa 6 Minuten bis er goldbraun ist.

Tipps:

- Die Siebscheiben können bei Pfeil a verstaут werden.
- Sie können mit Pfeil b eingeschoben werden.
- Pfeil c deutet auf die Stromkreisunterbrechung.
- Falls das Gerät blockiert ist, drücken Sie bitte den REV Knopf. So kann sich eingeklemmtes Fleisch lösen.
- Die Teile Nr. 14, 15, 16, 17 können im Drücker verstaут werden.



REINIGUNG DES GERÄTES

Fleisch welches noch im Schneidegehäuse hängt kann entfernt werden indem man eine Scheibe Brot durch den Fleischwolf dreht.

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker.
2. Drücken Sie den Release-Knopf und drehen Sie das Schneidegehäuse in Pfeilrichtung. Nehmen Sie den Drücker und die Einsatzschale ab.
3. Lösen Sie den Schraubring und entnehmen Sie alle Teile aus dem Schneidegehäuse. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
4. Waschen Sie alle Teile die mit dem Fleisch in Berührung gekommen sind in heißem Wasser mit Spülmittel. Reinigen Sie diese Teile immer sofort nach der Benutzung.
5. Spülen Sie sie mit heißem Wasser ab und lassen Sie sie sofort trocknen.
6. Wir empfehlen Ihnen die Schneideeinheit und die Siebscheiben mit Pflanzenöl zu schmieren.

"BEDEUTUNG DES SYMBOLS „MÜLLTonne"



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammel-Stellen und geben Sie dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Damit leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahmen und Verwertung der Altgeräte vor.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Fachhändler, Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

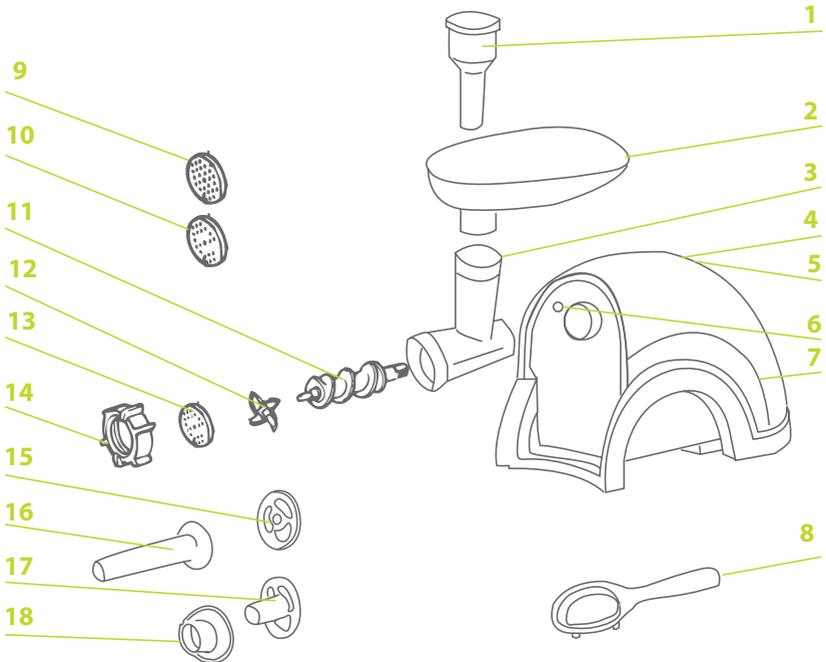
BEFORE FIRST USE

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 manufacturers.
5. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
6. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Feller, In order to avoid hazardous situations.
7. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
8. Unplug the appliance immediately after use.
9. 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.
10. Keep the appliance out of reach of children.
11. Never let the appliance run unattended.
12. Switch the appliance off before detaching and installing any accessory.
13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
14. 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.
15. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
16. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
17. Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes at maximum power.
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.

CLEANING AND CARE



- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Pusher A | 10. Medium grinding disc |
| 2. Tray | 11. Worm shaft |
| 3. Cutter housing A | 12. Cutter blade |
| 4. Reversal button(REV) | 13. Coarse grinding disc |
| 5. Switch button | 14. Screw ring |
| 6. Release button | 15. Separator |
| 7. Motor unit | 16. Sausage horn |
| 8. Screw ring wrench | 17. Former |
| 9. Fine grinding disc | 18. Cone |

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

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 at the bottom of the appliance to turn on the appliance.
6. Switch the appliance on again.

Please contact with after sale service center of Feller if the thermostat system is activated too often.

Caution!

Please pay attention to below blade installation.



Wrong assemble of blade



Correct assemble of blade

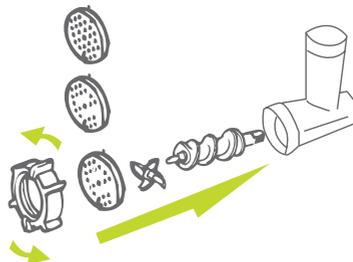


HOW TO USE YOUR APPLIANCE

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 fits 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.

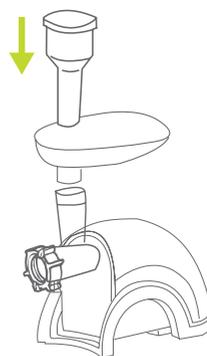
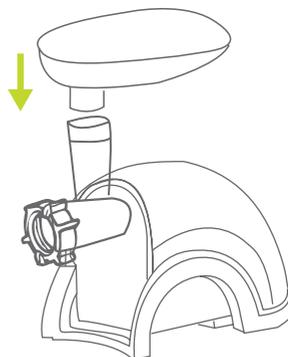
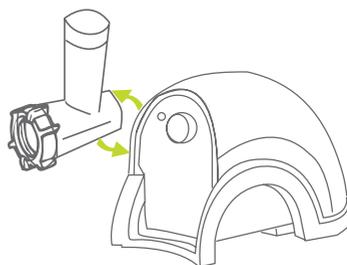
4. Now the appliance is ready for mincing

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 tartar, mince the meat with the medium grinding disc twice.)



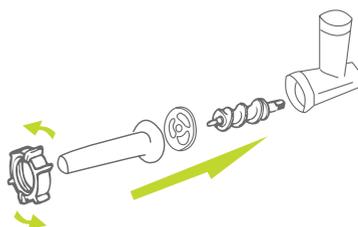
MAKING SAUSAGES

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.

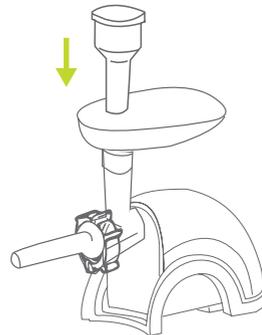
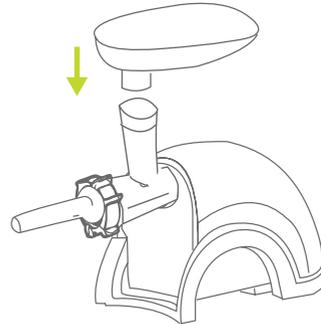
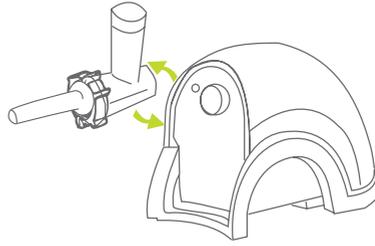
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

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.

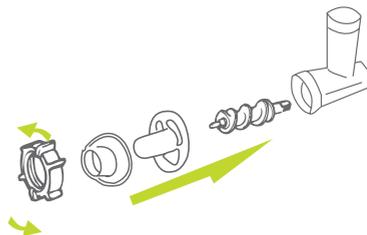


MAKING KEBAB

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.



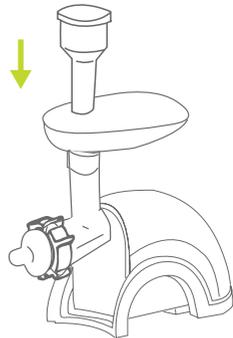
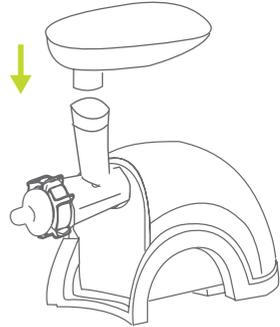
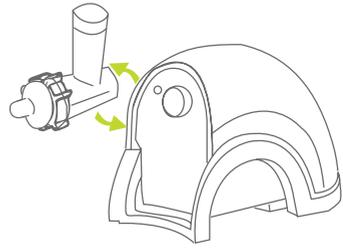
(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

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.



GUIDE OF STUFFED KEBAB

Outer Casing

500g/1lb lamb, cut it into strips.

500g/1lb 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

400g lamb, cut it 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

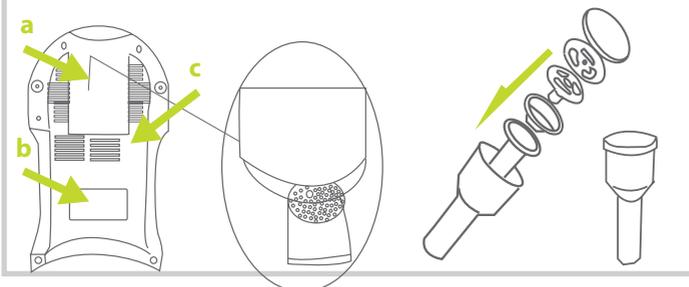
Salt and pepper as necessary

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 the be pinched together, then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can the 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:

- The grinding disc could be put away by the arrow "a" diagramming.
- Lash down the power cord, then foist it into the place with arrow b diagramming.
- The arrow c point to the circuit breaker
- If the appliance is locked, please press Reversal button (REV). The meat locked in cutter housing is untrodden, so the appliance can renew its usual condition.
- The parts of "14", "15", "16", "17" can be stowed in the pusher.



HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCE

Meat left behind 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.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help to protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

روش تمیز کاری دستگاه

- گوشت باقی مانده در پشت محفظه‌ی برش را می‌توان با وارد کردن تکه‌ای نان به محفظه خارج نمود.
۱. پیش از آن‌که دستگاه را تمیز کنید، آن را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
 ۲. دکمه‌ی آزاد کننده را فشار دهید و تمام محفظه‌ی برش را در جهت فلش بچرخانید. دسته‌ی فشار دهنده و سینی را جدا کنید.
 ۳. حلقه‌ی درپوش را باز نموده و تمام قطعات محفظه‌ی برش را بیرون آورید. قطعات را درون ماشین ظرفشویی نشوید!
 ۴. تمام قطعات در تماس با گوشت را با آب و مایع شوینده تمیز نمایید. آنها را بلافاصله پس از استفاده تمیز نمایید.
 ۵. آنها را با آب داغ و تمیز شستشو داده و فوراً خشک نمایید.
 ۶. توصیه می‌کنیم که قسمت برش و صفحات آسیاب را با کمی روغن گیاهی چرب نمایید.

دور انداختن دستگاه مطابق با اصول زیست‌محیطی



شما می‌توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی مستعمل را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

فیلبینگ (پُر کردن قسمت داخل با مواد)

مواد لازم

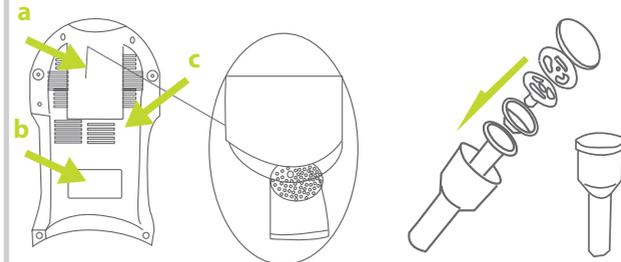
- ۴۰۰ گرم گوشت بره و باریک بریده شده
- ۱۵ میلی لیتر روغن (۱ قاشق غذاخوری)
- ۲ عدد پیاز متوسط ریز شده
- ۱-۲ قاشق غذاخوری زردچوبه
- ۱ قاشق غذاخوری آرد معمولی
- نمک و فلفل به مقدار لازم

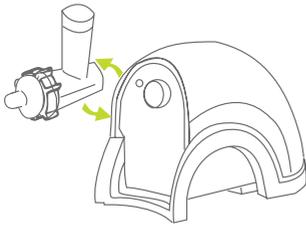
برای تهیهی مواد لازم، گوشت بره را با تیغهی ریز چرخ کنید. پیاز را درون روغن تفت دهید تا طلایی رنگ شود. سپس گوشت بره را اضافه کنید و اجازه دهید تا گوشت برشته و به طور کامل پخته شود. بقیهی مواد را اضافه کرده و به مدت ۱-۲ دقیقه طبخ نمایید. اگر لازم است روغنهای اضافه را خارج کرده و اجازه دهید غذا خنک گردد. ترکیب بیرونی گوشت که قبلاً آماده کردهاید را از سری کباب ساز عبور داده و آن را حدوداً به اندازههای ۷/۵ سانتی متر برش دهید. انتهای کباب را با انگشت بندید، سپس درون آن را به دقت با مواد آماده شده پُر کرده و مقداری فضا در قسمت ابتدایی آن را خالی بگذارید تا بتوان آن را بست. کباب را با روغن داغ در دمای ۱۹۰ درجهی سانتی گراد و حدوداً به مدت ۶ دقیقه سرخ کنید تا به رنگ طلایی مایل به قهوه‌ای در آید و محتویات آن داغ شوند.



نکات

- تیغهی چرخ کُنی را می توان در جهت فلش a خارج نمود.
- سیم برق را بسته و سپس مطابق فلش b آن را در محل خود جمع آوری کنید.
- فلش c به قسمت قطع کنندهی مدار اشاره دارد.
- اگر دستگاه به هر طریقی مسدود شد، لطفاً دکمه‌ی چرخش معکوس را فشار دهید. گوشت محصور شده در محفظه‌ی برش بیرون آمده و دستگاه شرایط کارکرد عادی خود را پیدا می کند.
- قطعات ۱۴، ۱۵، ۱۶ و ۱۷ را می توان در قسمت فشاردهنده نگهداری نمود.





(مطمئن شوید شکاف صفحه‌ی برش در قسمت مناسب خود قرار گرفته است).

۲. محفظه‌ی برش را به بدنه‌ی دستگاه متصل کنید.

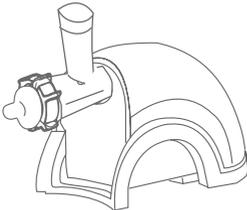
۳. سینی را به طور عمودی روی محفظه‌ی برش قرار دهید.



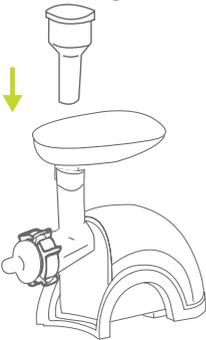
۴. اکنون دستگاه آماده‌ی تهیه‌ی گوشت به شکل کباب است.

تهیه‌ی کباب

مخلوط تهیه شده برای کباب را وارد قطعه‌ی کباب ساز (قالب ساز) کنید. قطعات لوله‌ای شکل و دراز گوشت را در اندازه‌ی دلخواه و مورد نیاز برش دهید.



- کباب، غذای سنتی منطقه‌ی خاورمیانه است و اصولاً برای تهیه‌ی آن از گوشت بره و گندم خرد شده که با هم چرخ شده و به شکل مخلوطی منسجم درآید و از میان کباب ساز خارج شده و در نهایت در اندازه‌های کوتاه برش داده شود استفاده می‌شود. برش‌ها را می‌توان در کنار یکدیگر قرار داد و انتهای آنها را به هم چسباند و سرخ نمود.



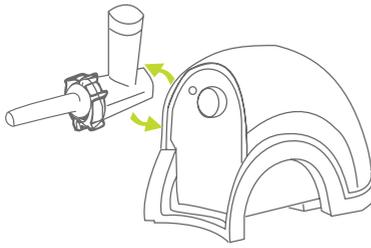
راهنمای آماده‌سازی گوشت به صورت کبابی

آماده‌سازی لایه‌ی بیرونی

مواد لازم

- ۵۰۰ گرم گوشت بره به صورت باریک بریده شده
- ۵۰۰ گرم گندم خُرد، شسته و خشک شده
- ۱ عدد پیاز کوچک

گوشت بره و گندم را با استفاده از تیغ‌هی ریز چرخ کرده و پیش از آن که تمام آنها چرخ شوند، پیاز را به مخلوط اضافه کنید. مخلوط را با هم ترکیب کنید و برای دومین بار آنها را چرخ نمایید. چنانچه باز هم نیاز به چرخ کردن مخلوط است، باز هم از تیغ‌هی ریز استفاده نمایید. مخلوط هم اکنون برای خارج شدن از دستگاه به صورت کبابی آماده است.



را ببندید. (مطمئن شوید شکاف تیغه‌ی برش روی سری چرخ کُن مناسب خود قرار گرفته است).

۲. محفظه‌ی برش را به بدنه‌ی دستگاه متصل کنید.

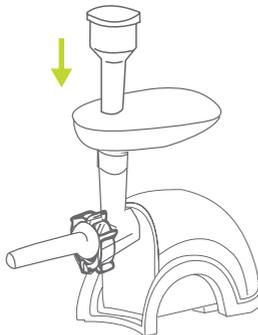
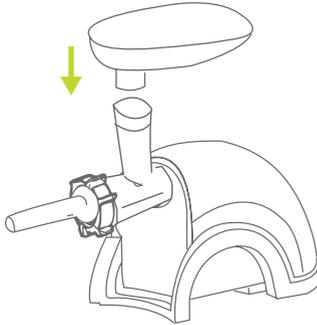
۳. سینی را به طور عمودی، روی محفظه‌ی برش قرار دهید.

۴. اکنون دستگاه آماده‌ی چرخ کردن گوشت به شکل سوسیس است.

روش تهیه‌ی گوشت سوسیسی

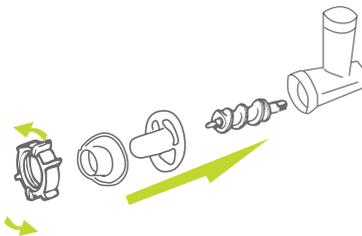
محتویات را درون سینی بریزید. از دسته‌ی فشار دهنده برای وارد کردن گوشت به محفظه‌ی برش به آرامی استفاده نمایید.

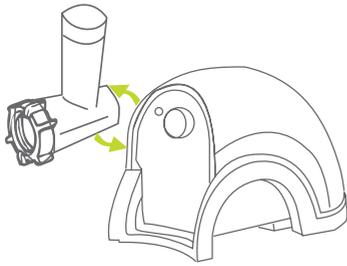
- لاستیک سوسیس ساز (قابل تهیه در سوپرمارکتها) را به مدت ۱۰ دقیقه درون آب نیمه گرم قرار دهید. سپس آن را روی سری مخروطی بگذارید. گوشت چرخ شده (دارای ادویه) را درون محفظه‌ی برش بریزید. اگر لاستیک به قیف چسبید، آن را با مقداری آب مرطوب نمایید.



کباب

۱. محور مارییچ را درون محفظه‌ی برش قرار دهید. در ابتدا انتهای پلاستیکی را وارد کنید. سری مخروطی را روی حلقه‌ی درپوش قرار دهید (لبه‌ها باید به سمت بیرون باشند). تیغه‌های برش به اندازه‌ی متوسط یا درشت را (بر حسب میزان مورد تمایل خود) روی محور مارییچ قرار دهید.



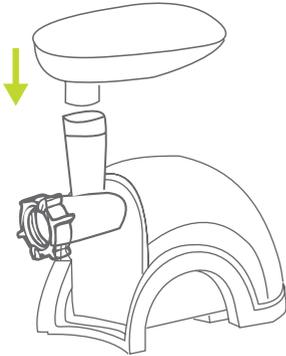


حلقه‌ی درپوش را در جهت فلش روی محفظه‌ی برش قرار دهید تا به طور صحیح بسته شود.

۲. محفظه‌ی برش را به بدنه‌ی دستگاه متصل کنید.

۳. سینی را به طور عمودی روی محفظه‌ی برش قرار دهید.

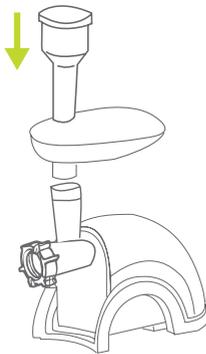
۴. اکنون دستگاه آماده‌ی چرخ کردن گوشت است.



روش چرخ کردن گوشت:

گوشت را به تکه‌هایی به طول ۱۰ سانتی متر و ضخامت ۲ سانتی متر برش دهید. ابتدا استخوانها، تکه‌های غضروفی و رگ و پی‌ها را تا حد امکان از گوشت جدا نمایید. (هرگز از گوشت منجمد برای چرخ کردن استفاده نکنید.)

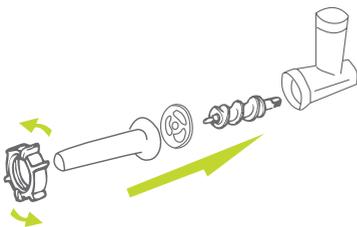
- گوشت را روی سینی قرار دهید. از دسته‌ی فشار دهنده برای وارد کردن گوشت به محفظه‌ی برش به آرامی استفاده نمایید. (برای تهیه‌ی بیفتک، گوشت را دوباره با تیغه‌ی متوسط چرخ کنید.)



چرخ کردن به شکل سوسیس

۱. گوشت را چرخ کنید.

محور مارپیچ را درون محفظه‌ی برش قرار دهید. ، ابتدا باید انتهای پلاستیکی را وارد کنید.حلقه‌ی جدا کننده را درون محفظه‌ی برش قرار دهید. قیف سوسیس‌ساز را روی محفظه‌ی برش قرار دهید و حلقه‌ی درپوش



این دستگاه به سیستم ترموستات مجهز شده است. این سیستم در صورت داغ شدن بیش از حد دستگاه، جریان برق را به طور اتوماتیک قطع می‌کند. اگر دستگاه شما هنگام کار کردن ناگهان متوقف شد:

۱. دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
 ۲. اجازه دهید دستگاه به مدت ۶۰ دقیقه خنک گردد.
 ۳. دوشاخه‌ی دستگاه را به پریز برق متصل نمایید.
 ۴. برای توقف دستگاه، دکمه‌ی روشن/خاموش را فشار دهید.
 ۵. دکمه‌ی قطع و وصل کننده‌ی مدار در زیر دستگاه را فشار دهید تا چرخ گوشت، روشن گردد.
 ۶. دوباره دستگاه را روشن کنید.
- اگر سیستم ترموستات ایمنی به دفعات فعال شده و باعث قطع عملکرد دستگاه شده‌است، با مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تماس بگیرید.

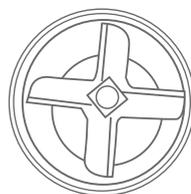


احتیاط

لطفاً به روش زیر برای نصب تیغه‌ی برش دقت نمایید.



نصب غیر صحیح تیغه

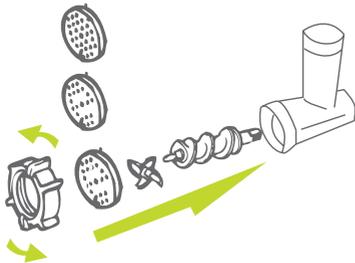


نصب صحیح تیغه

چگونگی استفاده از دستگاه

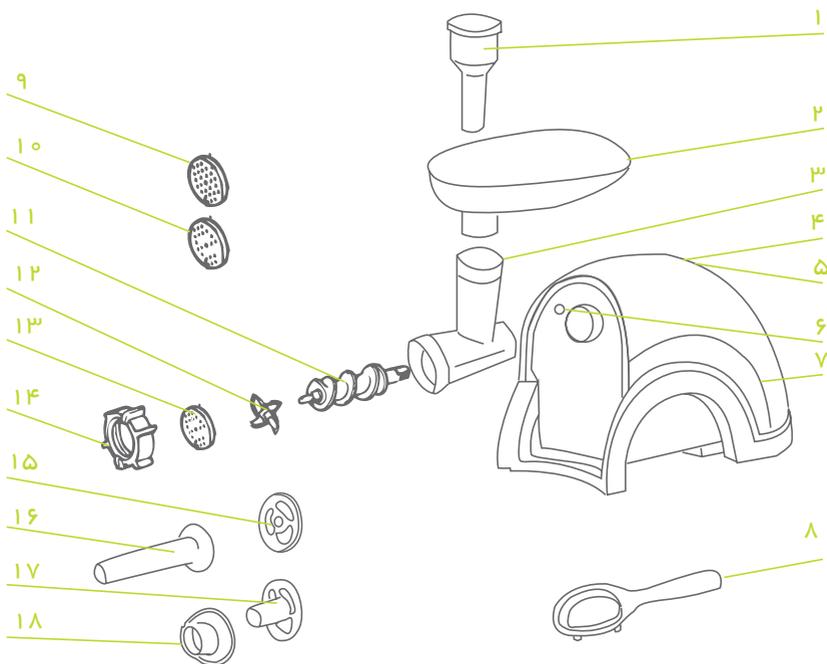
آماده سازی برای چرخ کردن گوشت

۱. محور ماریپیچ را درون محفظه‌ی برش قرار دهید. قسمت پلاستیکی محور را ابتدا وارد کنید. تیغه‌ی برش را روی محور ماریپیچ قرار دهید. (لبه‌های برش دهنده باید در قسمت جلو باشند). تیغه‌های برش به اندازه‌ی متوسط یا درشت را (بر حسب میزان مورد تمایل خود) روی محور ماریپیچ قرار دهید. (مطمئن شوید شکاف تیغه‌ی برش در قسمت مناسب خود قرار گرفته است).



حسی هستند و یا افراد کم تجربه مناسب نیست مگر اینکه مورد نظارت قرار گرفته یا آموزش داده شوند و مسئولیت امنیت آنها را فردی به عهده گیرد.
 ۲۰. کودکان باید تحت نظر قرار گیرند و باید مطمئن شد که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.

نام قطعات



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ۱. دسته‌ی فشار دهنده | ۱۱. محور مارپیچ |
| ۲. سینی | ۱۲. تیغه‌ی برش |
| ۳. محفظه‌ی برش | ۱۳. تیغه‌ی چرخ‌کُنی در اندازه‌ی درشت |
| ۴. دکمه‌ی چرخش معکوس (REV) | ۱۴. حلقه‌ی درپوش |
| ۵. دکمه‌ی روشن / خاموش | ۱۵. حلقه‌ی جداکننده |
| ۶. دکمه‌ی آزاد کننده | ۱۶. قیف شکل دهی به صورت سوسیس |
| ۷. بدنه‌ی موتور | ۱۷. قالب‌ساز |
| ۸. آچار مخصوص حلقه‌ی درپوش | ۱۸. سری مخروطی |
| ۹. تیغه‌ی چرخ‌کُنی در اندازه‌ی ریز | |
| ۱۰. تیغه‌ی چرخ‌کُنی در اندازه‌ی متوسط | |

پیش از استفاده از وسایل برقی، هشدارهای ایمنی اولیه را باید در نظر داشت:



پیش از اولین استفاده

۱. پیش از به کار بردن دستگاه این دستورالعمل‌ها را بخوانید و به تصاویر مربوطه دقت کنید.
۲. این دفترچه را برای استفاده در آینده نزد خود نگهداری نمایید.
۳. پیش از اتصال دوشاخه به پریز برق ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه را با ولتاژ پریز برق کنترل نمایید.
۴. هرگز لوازم جانبی، قطعات سایر شرکت‌ها و تولید کننده‌ها را برای این دستگاه استفاده نکنید.
۵. چنانچه سیم برق، دوشاخه یا سایر قطعات آسیب دیده‌اند، از دستگاه استفاده نکنید.
۶. اگر سیم برق دستگاه آسیب دید، باید توسط شرکت فلر تعویض گردد تا مانع از بروز شرایط خطرناک گردد.
۷. پیش از به کار بردن دستگاه برای اولین مرتبه، تمام قطعاتی که با مواد غذایی در تماس هستند را به طور کامل شستشو نمایید.
۸. دستگاه را بلافاصله پس از استفاده از پریز برق جدا نمایید.
۹. زمانی که دستگاه در حال کار است، برای فشار دادن مواد غذایی به درون لوله‌ی تغذیه، هرگز از انگشت یا هیچ جسم دیگری استفاده نکنید. برای این منظور فقط باید از دسته‌ی فشار دهنده استفاده نمود.
۱۰. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۱۱. دستگاه را هنگام استفاده به حال خود رها نکنید.
۱۲. پیش از جدا نمودن یا نصب لوازم، دستگاه را خاموش کنید.
۱۳. پیش از جدا نمودن قطعات دستگاه منتظر بمانید تا اجزاء در حال حرکت کاملاً متوقف گردند.
۱۴. بدنه‌ی موتور را درون آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نشویید. برای تمیز کردن بدنه‌ی موتور از پارچه‌ای مرطوب استفاده نمایید.
۱۵. هیچگاه سعی نکنید استخوان، دنده‌ها و سایر مواد سخت گوشت مانند غضروف را چرخ کنید.
۱۶. هیچگاه دست خود را به محفظه‌ی برش نرسانید. همیشه از دسته‌ی فشار دهنده استفاده نمایید.
۱۷. هیچگاه به طور مستمر از حداکثر توان دستگاه بیش از ۳ دقیقه به طور استفاده نکنید.
۱۸. تا زمانی که دستگاه به طور کامل متوقف نشده، دکمه‌ی چرخش معکوس را فشار ندهید.
۱۹. این دستگاه برای استفاده توسط افراد (کودکان) که دارای ناتوانی جسمی، ذهنی یا

Feller Germany



MG 333 BK



چرخ گوشت

German ■

English ■

فارسی ■