

Feller Germany



MG 333 W

چرخ گوشت



German

English

فارسی

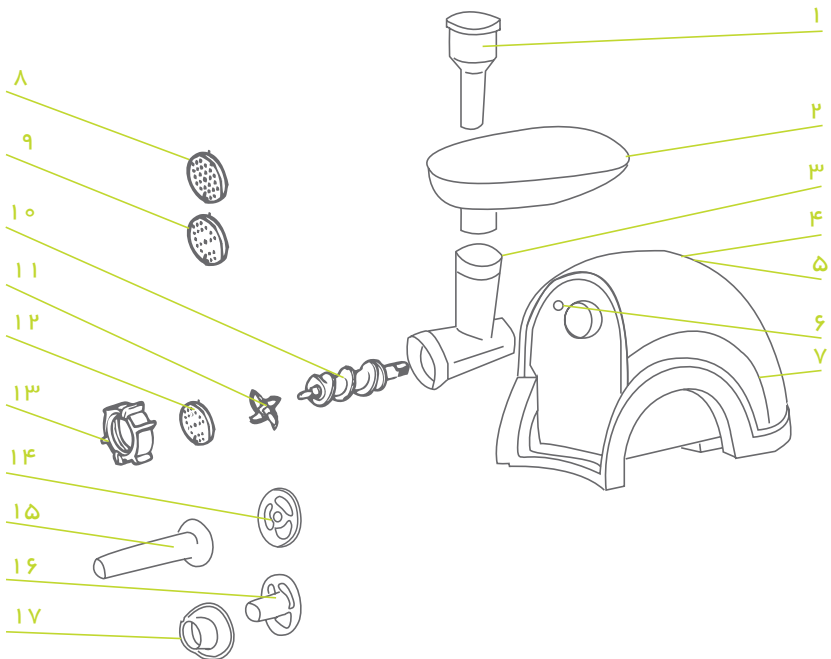
MG 333 W/BK

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید

مشخصات فنی

توان: ۵۰۰ وات
 سرعت: ۲ سرعته
 ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت
 فرکانس: ۵۰ هرتز

اجزای دستگاه



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

نکات ایمنی

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. دستگاه را بلافاصله پس از استفاده از پریز برق جدا نمایید.
۸. 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.
۹. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۱۰. دستگاه را هنگام استفاده به حال خود رها نکنید.
۱۱. پیش از جدا نمودن یا نصب لوازم، دستگاه را خاموش کنید.
۱۲. پیش از جدا نمودن قطعات دستگاه منتظر بمانید تا اجزاء در حال حرکت کاملاً متوقف گردند.
۱۳. 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.
۱۴. هیچگاه سعی نکنید استخوان، دنده‌ها و سایر مواد سخت گوشت مانند غضروف را چرخ کنید.

۱۵. هیچگاه به طور مستمر از حداکثر توان دستگاه بیش از ۳ دقیقه به طور استفاده نکنید.
۱۶. تا زمانی که دستگاه به طور کامل متوقف نشده، دکمه‌ی چرخش معکوس را فشار ندهید.
۱۷. این دستگاه برای استفاده توسط افراد (کودکان) که دارای ناتوانی جسمی، ذهنی یا 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.
۱۸. کودکان باید تحت نظر قرار گیرند و باید مطمئن شد که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.

دستورالعمل

- 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 شده است، با مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تماس بگیرید.

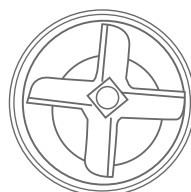


احتیاط

لطفاً به روش زیر برای نصب تیغه‌ی برش دقت نمایید.



نصب غیر صحیح تیغه

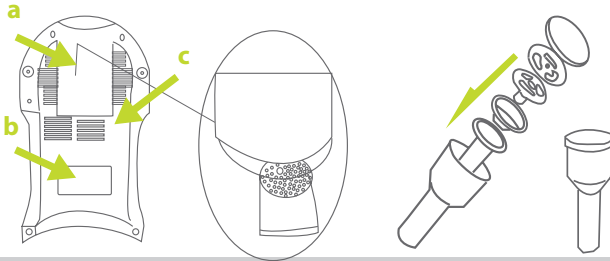


نصب صحیح تیغه



نکات

- تیغی 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 کننده ی مدار اشاره دارد.
- اگر دستگاه به هر طریقی مسدود شد، لطفاً دکمه ی چرخش معکوس را فشار دهید. گوشت محصور شده در محفظه ی 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.



تمیز کاری

گوشت باقی مانده در پشت محفظه ی برش را می توان با وارد کردن تکه ای نان به محفظه خارج نمود.

۱. پیش از آن که دستگاه را تمیز کنید، آن را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.

۲. دکمه ی آزاد کننده را فشار دهید و تمام محفظه ی برش را در جهت فلش بچرخانید. دسته ی فشار دهنده و سینی را جدا کنید.

۳. حلقه ی درپوش را باز نموده و تمام قطعات محفظه ی 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 می کنیم که قسمت برش و صفحات آسیاب را با کمی روغن گیاهی چرب نمایید.

بازیافت



شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی مستعمل را به مراکز ویژه جمع آوری این دستگاهها تحویل دهید.

آماده سازی 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

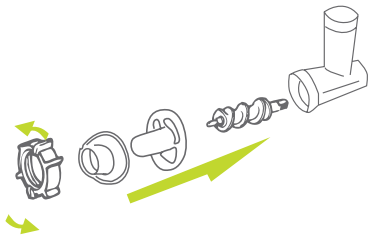
گوشت بره و گندم را با استفاده از تیغ‌هی ریز چرخ کرده و پیش از آن که تمام آنها چرخ شوند، پیاز را به مخلوط اضافه کنید. مخلوط را با هم ترکیب کنید و برای دومین بار آنها را چرخ نمایید. چنانچه باز هم نیاز به چرخ کردن مخلوط است، باز هم از تیغ‌هی ریز استفاده نمایید. مخلوط هم اکنون برای خارج شدن از دستگاه به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

فیلینگ (پُر کردن قسمت داخل با مواد)

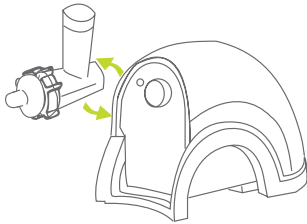
مواد لازم

- 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 ببندید، 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 سانتی‌گراد و حدوداً به مدت ۶ دقیقه سرخ کنید تا به رنگ طلایی مایل به قهوه‌ای در آید و محتویات آن داغ شوند.

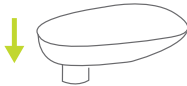


۱. محور ماریچ را درون محفظه‌ی برش قرار دهید. در ابتدا انتهای پلاستیکی را وارد کنید. سری مخروطی را روی حلقه‌ی درپوش قرار دهید (لبه‌ها باید به سمت بیرون باشند). تیغه‌های برش به اندازه‌ی متوسط یا درشت را (بر حسب میزان مورد تمایل خود) روی محور ماریچ قرار دهید. (مطمئن شوید شکاف صفحه‌ی برش در قسمت مناسب خود قرار گرفته است).

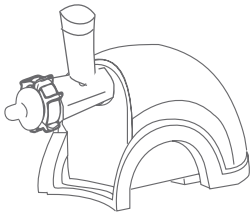


۲. محفظه‌ی برش را به بدنه‌ی دستگاه متصل کنید.

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

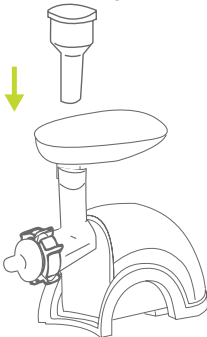


۴. اکنون دستگاه آماده‌ی تهیه‌ی گوشت به شکل کباب است.

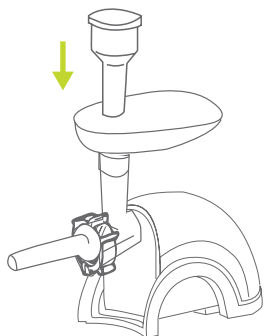
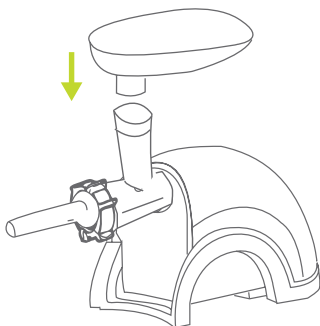
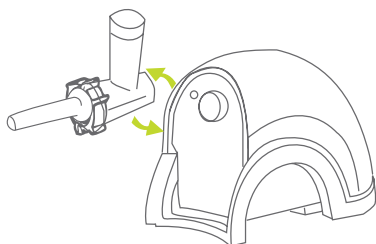
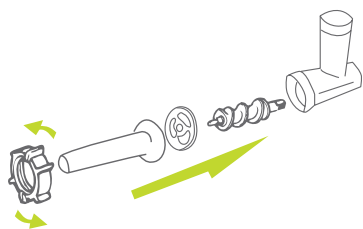


تهیه‌ی کباب

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.



۱. گوشت را چرخ کنید.

محور ماریپیچ 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 را ببندید. (مطمئن شوید شکاف تیغه‌ی برش روی سری چرخ‌کُن 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.

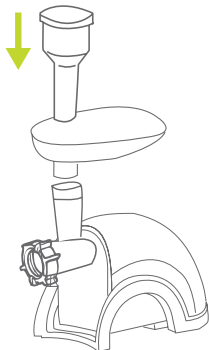
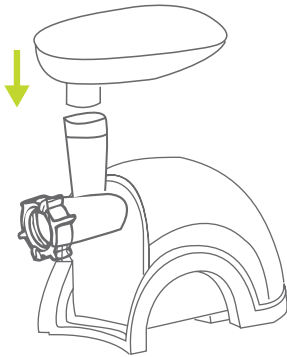
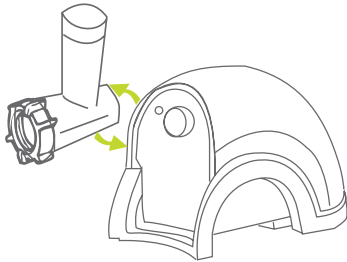
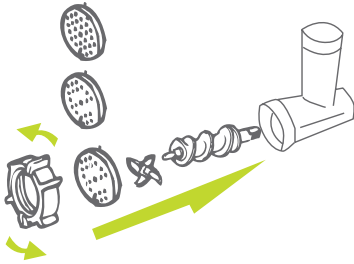
۴. اکنون دستگاه آماده‌ی چرخ کردن گوشت به شکل سوسیس است.

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 سوسیس‌ساز (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.

آماده سازی برای چرخ کردن گوشت



۱. محور مارپیچ را درون محفظه‌ی برش قرار دهید. قسمت پلاستیکی محور را ابتدا وارد کنید. تیغه‌ی برش را روی محور مارپیچ 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 مارپیچ قرار دهید. (مطمئن شوید شکاف تیغه‌ی برش در قسمت مناسب خود قرار گرفته است). 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 سانتی‌متر و ضخامت ۲ سانتی‌متر 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.)

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

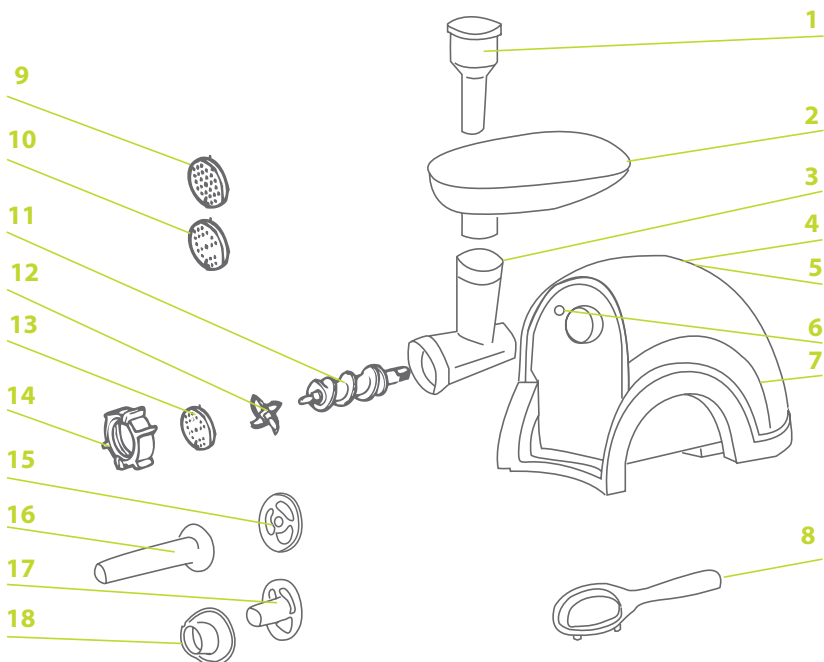
BEFORE FIRST USE

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 of 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.

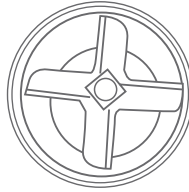
Please contact with after sale service center of Feller if the thermostat system is activated too often.

Caution!

Please pay attention to below blade installation.



Wrong assemble of blade



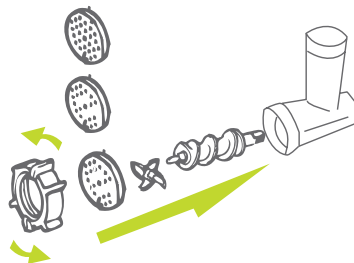
Correct assemble of blade

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



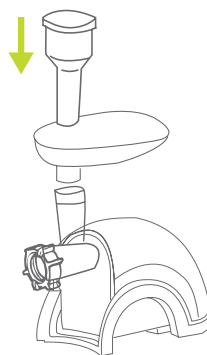
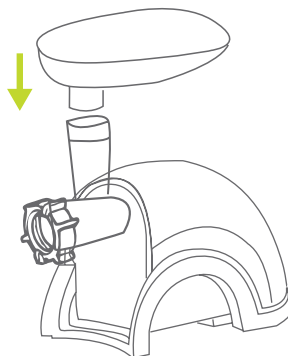
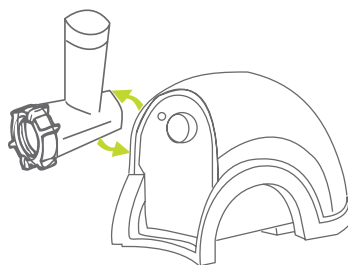
worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fits onto the projections of the mincer head.)

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.)

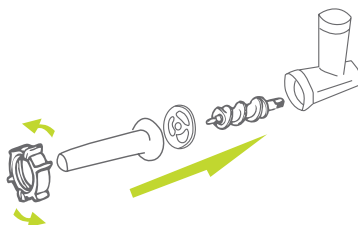
MAKING SAUSAGES

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.

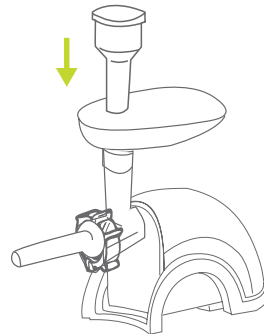
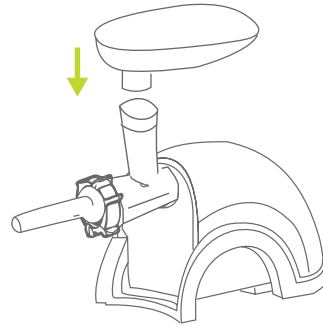
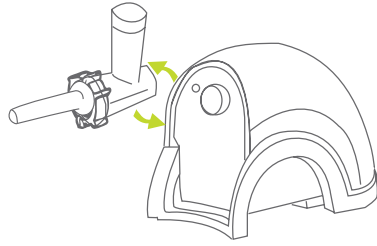
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

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.

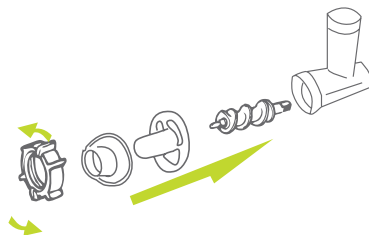


MAKING KEBAB

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.

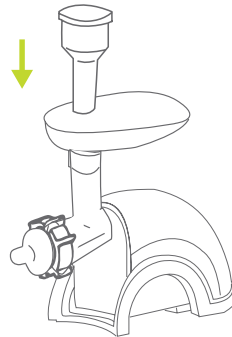
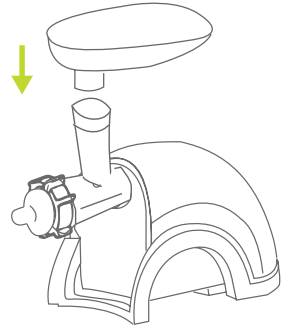
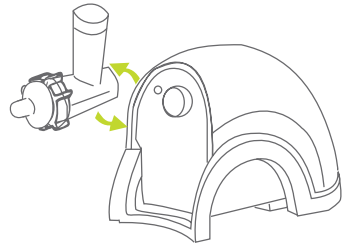
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

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

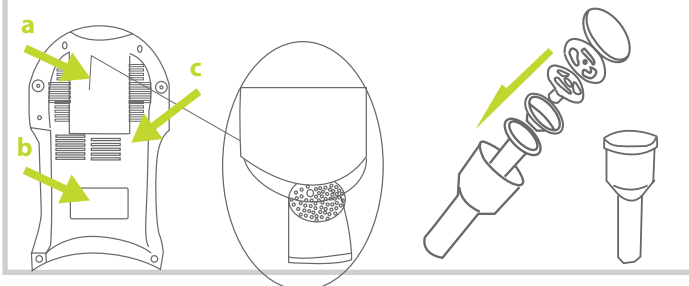
Salt and pepper as necessary

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.

Feller ^{Germany}



- German
- English
- فارسی



MG 333 BK

**Meat
Grinder**