

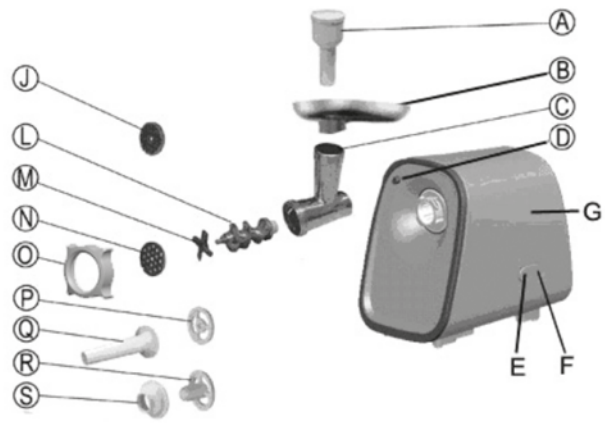
Fakir
HAUSGERÄTE

MINSO PLUS

- D** Fleischwolf
- GB** Meat Grinder
- TR** Et Kıyma Makinesi
- RU** Мясорубка
- AR** جهاز فرم اللحم



Üretici/İthalatçı - Manufacturer/Importer:
Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Ticaret A.Ş.
Meşrutiyet Cd. No:43 Tepebaşı 34430 İstanbul TÜRKİYE
Tel: +90 212 249 70 69 Faks:+90 212 293 39 11



Informationen über die Benutzeranweisungen	4
Haftung	4
Informationen über die Benutzeranleitung.....	4
Sicherheit ist wichtig	5
CE Konformitätserklärung	5
Nutzungsbereiche.....	5
Unsachgemäßer Gebrauch	5
Wichtig.....	5
Bezeichnungen Der Teile	7
Technische Eigenschaften	7
Nutzung des Geräts.....	8
Schneiden.....	8
Herstellung von Würstchen	9
Herstellung von Kebab	10
Herstellung von gefülltem Kebab.....	11
Mischung für das Innere	11
Tipps.....	12
Reinigung des Geräts.....	12
Entsorgung	13
Transport	13

Wir bedanken uns für ihre Auswahl der Fakir Minso Plus Fleischwolf, der für langjährige problemlose Funktion konzipiert und hergestellt ist.

Informationen über die Benutzeranweisungen

Es kann sein, dass sie vertraut mit der Nutzung von ähnlichen Produkten sind, aber nehmen sie sich bitte Zeit, um die Benutzeranweisungen zu lesen. Diese Benutzeranweisung ist zusammengefasst, um ihnen die beste Performanz gewährleisten zu können.

Haftung

Bei der Nutzung des Gerätes an nicht vorgesehenen, Stellen sowie auch bei Reparaturen am Gerät, die durch nicht berechnigte Personen durchgeführt werden übernimmt Fakir Elektrikli Ev Aletleri Diş. Tic. A.Ş. keine Haftung.

Informationen über die Benutzeranleitung



WARNUNG!

Dieses Zeichen weist auf Gefahren hin, die mit Verletzungen oder Todesfällen enden können



ACHTUNG!

Dieses Zeichen weist auf Gefahren hin, die zur Beschädigung des Gerätes führen können.



HINWEIS!

Weist auf die wichtigen und nützlichen Informationen aus der Benutzeranleitung hin.

Sicherheit ist wichtig

Für ihre Sicherheit und auch der anderen Personen lesen bitte die Benutzeranleitung ausführlich durch. Bewahren sie diese Anleitung für die zukünftige Nutzung an einem sicheren Ort.. Wenn sie das Gerät an Dritte übergeben, geben sie bitte die Benutzeranleitung mit. ösen sie alle Teile der Verpackung, bewahren sie die Verpackung bis sie sichergestellt haben, dass ihr Produkt funktionsfähig ist

CE Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht den Anweisungen der EU 2004/108/EC Elektromagnetische harmonisierte Normen und den 2006/95/EC Spannungsanweisungen. Dieses Gerät hat auf ihrem Typenschild das CE Zeichen

Nutzungsbereiche

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für die gewerbliche oder industrielle Nutzung vorgesehen. Im gegen Fall werden unsere zuständigen Service Abteilungen bei Störungen oder Beschädigungen außer Garantie Dienstleistungen anbieten.

Unsachgemäßer Gebrauch

In den nachstehenden unsachgemäßen Nutzungsfällen kann es zu Störungen am Gerät oder auch zu Verletzungen führen;

- Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bitte erlauben sie diesen Personen keineswegs die Bedienung dieses Gerätes.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Daher verbieten sie den Kindern den Umgang mit diesem Gerät und sein sie vorsichtig, wenn sie das Gerät in der Nähe von Kindern nutzen.
- Halten sie die Verpackungsmaterialien wie Tüten und Kartons Fern von Kindern.. Kinder können sich, durch das Verschlucken dieser Stoffe in Erstickungsgefahr setzen.

Wichtig:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts diese Anweisungen vorsichtig durch und schauen Sie sich die Zeichnungen genau an.
2. Bewahren Sie diese Anweisungen für zukünftige Bezugnahme auf.
3. Überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung auf dem Gerät mit Ihrer lokalen Spannung übereinstimmt.
4. Nutzen Sie auf keinen Fall Teile und Zubehör von anderen Herstellern. Falls Sie dieses tun, wird Ihre Garantie nichtig.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel, Stecker oder andere Teile beschädigt sind.

6. Falls das Netzkabel beschädigt ist sollten Sie dieses vom Hersteller oder einem autorisierten Service auswechseln lassen um gefährliche Situationen zu vermeiden.
7. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen werden.
8. Ziehen Sie nach dem Gebrauch sofort den Stecker.
9. Nutzen Sie auf keinen Fall Ihren Finger oder einen anderen Gegenstand um den Inhalt im Trichter herunter zudrücken, während das Gerät eingeschaltet ist. Nutzen Sie dafür nur den Schieber.
10. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern genutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel an einem Ort, welcher nicht für Kinder zugänglich ist.
11. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb genommen wird.
12. Schalten Sie das Gerät bei der Anbringung oder Entfernung eines Teils aus.
13. Warten Sie bis alle beweglichen Teile still stehen, bevor Sie Teile entfernen.
14. Tauchen Sie die Motoreinheit auf keinen Fall ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit und spülen Sie es nicht unter Wasser ab. Nutzen Sie nur ein feuchtes Tuch um die Motoreinheit zu reinigen.
15. Versuchen Sie nicht Knochen, Schädel oder andere harte Produkte zu mahlen.
16. Versuchen Sie niemals in die Schneidkammer zu greifen. Nutzen Sie immer den Schieber.
17. Ziehen Sie nach dem Gebrauch sofort den Stecker.
18. Das Gerät wurde nur für den kurzen Gebrauch entwickelt. Warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
Material Maximale Dauer
Fleisch 15 Min
Gemüse 2 Min
19. Drücken Sie auf keinen Fall auf den REV (drehen in die entgegengesetzte Richtung) bevor das Gerät still steht.
20. Schalten Sie das Gerät aus und legen Sie nichts hinein, bevor Sie Zubehör oder andere zu verwendende Teile auswechseln,
21. Falls Anweisungen und eine Ausbildung zur sicheren Nutzung des Geräts gegeben und die möglichen Gefahren verstanden wurden, kann das Gerät von Menschen mit geringen physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder Menschen ohne Erfahrungen und Wissen über das Gerät genutzt werden.
22. Erlauben Sie Kindern nicht mit dem Gerät zu spielen.
23. Dieses Gerät darf nicht von Kindern genutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel an einem Ort, welcher nicht für Kinder zugänglich ist.
24. Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch oder den Gebrauch in den unten aufgeführten Bereichen bestimmt:
 - Personalküchen eines Geschäfts, Büros und ähnlichen Arbeitsumfeldern;
 - in landwirtschaftlichen Arbeitsumgebungen;
 - in Hotels, Motels und ähnlichen Einrichtungen wo Gäste mit:
 - Unterkunft und Frühstück bedient werden.

Bezeichnungen Der Teile

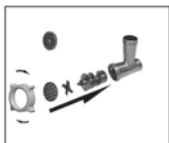
- A. Schieber A
- B. Tablett
- C. Schneidkammer A
- D. Räumungstaste
- E. Knopf für entgegengesetzte Richtung (REV)
- F. Schlüsselknopf (ON/OFF)
- G. Motoreinheit
- J. Dünne Mahlscheibe
- L. Schneckenwelle
- M. Schneidklinge
- N. Breite Mahlscheibe
- O. Schraubring
- P. Separator
- Q. Wurstrohr
- R. Former
- S. Trichter

Technische Eigenschaften

- Schliesskraft max.:1000 Watt
- Voltage : 220-240V~,50/60Hz
- Schutzklasse: II
- Betriebsdauer: 7 Jahre

Nutzung des Geräts

1. Setzen Sie die Schneckenwelle mit dem Plastikteil voraus in die Schneidkammer.
Setzen Sie die Schneideinheit auf die Schneckenwelle. (Die Schneidekanten sollten vorne liegen)
Setzen Sie die Mahlscheibe nach Bedarf auf die Schneckenwelle.
(Stellen Sie sicher, dass die Zähne der Mahlscheibe in der Fassung des Fleischwolfs sind.)
Drehen Sie den Schraubenring auf der Schneidkammer solange in Richtung des Pfeils, bis diese fest ist.
2. Befestigen Sie die Schneidkammer an die Motoreinheit.
3. Befestigen Sie das Tablett oben rechts an die Schneidkammer.
4. Jetzt ist Ihr Gerät bereit zur Herstellung von Hackfleisch.

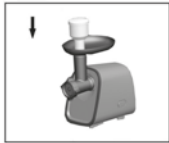


Schneiden

Schneiden Sie das Fleisch in 10cm lange und 2cm dicke Streifen. Befreien Sie es so gut wie möglich von Knochen, Knorpeln und Muskeln.

(Nutzen Sie niemals gefrorenes Fleisch!)

Legen Sie das Fleisch auf das Tablett. Nutzen Sie den Schieber um das Fleisch langsam in die Schneidkammer zu schieben.





Herstellung von Würstchen

1. Schneiden Sie das Fleisch.
Setzen Sie die Schneckenwelle mit dem Plastikteil voraus in die Schneidkammer.
Befestigen Sie den Separator in die Schneidkammer.
Befestigen Sie das Wurstrohr an die Schneidkammer und ziehen Sie den Ring an der Schneidkammer gut fest.
(Stellen Sie sicher, dass die Zähne des Separators in der Fassung des Fleischwolfs sind.)



2. Befestigen Sie die Schneidkammer an die Motoreinheit.
3. Befestigen Sie das Tablett oben rechts an die Schneidkammer.
4. Jetzt ist Ihr Gerät bereit zum schneiden.



Herstellung von Würstchen:

Legen Sie die Zutaten auf das Tablett. Nutzen Sie den Schieber um das Fleisch langsam in die Schneidkammer zu schieben. Weichen Sie die Würstchen für 10 Minuten in warmen Wasser ein. Geben Sie danach die feuchte Stelle in das Wurstrohr. Legen Sie das Hackfleisch (mit Gewürzen) in das Tablett. Falls die Wurst im Wurstrohr stecken bleibt, befeuchten Sie es ein wenig mit Wasser.





Herstellung von Kebab

1. Setzen Sie die Schneckenwelle mit dem Plastikteil voraus in die Schneidkammer.

Setzen Sie den Trichter auf die Schneidkammer.

Befestigen Sie den Formner an die Schneidkammer und ziehen Sie den Ring an der Schneidkammer gut fest.

(Stellen Sie sicher, dass die Zähne des Separators in der Fassung des Fleischwolfs sind.)



2. Befestigen Sie die Schneidkammer an die Motoreinheit.

3. Befestigen Sie das Tablett oben rechts an die Schneidkammer.

4. Jetzt ist Ihr Gerät zur Herstellung von Kebab bereit.

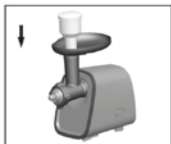


Herstellung von Kebab:

Legen Sie die vorbereitete Kebab-Mischung in den Kebab-Macher. Schneiden Sie die hohlen Zylinder in der gewünschten Länge des Kunden.

Kebab ist ein traditionelles Gericht aus dem Mittleren Osten, welches auch aus Lamm und Bulgur besteht.

Dieses wird solange geknetet bis es die Form von Paste annimmt und dann in kleine Stücke geschnitten. Die rohrförmige Mischung kann dann mit Hackfleisch gefüllt und in Öl gebraten werden, nachdem die Enden zugemacht worden sind.



Herstellung von gefülltem Kebab

Mischung für das Äußere

500g/1Pfd 2oz in Streifen geschnittenes Lammfleisch

500g/1Pfd 2oz gewaschener und abgetropfter Bulgur

1 kleine Zwiebel

Lassen Sie das Lammfleisch, den Bulgur und die Zwiebel durch den Fleischwolf mit dem Programm Feinschnitt laufen. Vermischen Sie das gehackte Lammfleisch, die Zwiebel und den Bulgur, bevor Sie es ein zweites Mal durch den Fleischwolf laufen lassen. Falls die Mischung noch zu grob ist, können Sie sie ein drittes Mal durch den Fleischwolf laufen lassen. Die Mischung ist nun bereit für die Kebab-Spieße.

Mischung für das Innere

500g/1Pfd 14oz in Streifen geschnittenes Lammfleisch

15 ml/1 Teelöffel Öl

2 fein geschnittene mittelgroße Zwiebeln

5-10 ml/ 1-2 Teelöffel Piment

15 ml/1 Teelöffel Mehl

Salz und Pfeffer

Für die Innenfüllung hacken Sie das Lammfleisch mit dem Feinschnitt-Programm, braten Sie die Zwiebeln in Öl an bis diese goldbraun werden, geben Sie das Lammfleisch hinzu und braten Sie es solange bis es braun ist. Geben Sie den Rest der Zutaten hinzu und braten Sie es für weitere 1-2 Minuten. Gießen Sie überschüssiges Öl ab und lassen Sie die Mischung abkühlen.

Entfernen Sie die Füllung aus dem Kebab-Macher und schneiden Sie es in 7 1/2 cm große Streifen. Schließen Sie den Kebab von beiden Seiten indem Sie es zudrücken und lassen Sie eine kleine Lücke offen um diesen zu füllen. Backen Sie diese danach für ca. 6 Minuten bei 190C in Wasser, bis diese goldbraun werden und die Innenfüllung aufgewärmt ist.



Tipps

- Falls das Gerät gesperrt ist, drücken Sie bitte auf die Taste für die entgegengesetzte Richtung (REV). Das Fleisch in der Schneidkammer ist möglicherweise nicht gehackt, deswegen kann es sein, dass sich das Gerät in die Ausgangsstellung begibt.
- Die "P", "Q", "R", "S" Teile können an den Schieber angebracht werden.

Reinigung des Geräts

Zurückgebliebenes Fleisch in der Schneidkammer kann mithilfe von Brot gereinigt werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzkabel bevor Sie es reinigen.
2. Drücken Sie die Räumungstaste und drehen Sie die Schneidkammer in Richtung des Pfeils. Entfernen Sie den Schieber und das Tablett.
3. Entfernen Sie den Schraubring und alle Teile der Schneidkammer. Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet!
4. Spülen Sie alle Teile die in Kontakt mit dem Fleisch gelangen mit warmen Wasser und Spülmittel. **REINIGEN SIE DAS GERÄT SOFORT NACH DEM GEBRAUCH.**
5. Spülen Sie es mit sauberem warmen Wasser ab und trocknen Sie es **SOFORT**.
6. Wir empfehlen Ihnen die Schneideeinheit und Mahlscheiben mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.

Entsorgung



Das Gerät entspricht den 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG Europäischen Regelungen.



Nachdem das Gerät ausgedient hat, sollte dieses nicht wie normaler Müll entsorgt werden sondern an Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte gegeben werden. Die Materialien können gemäß den Etiketten recycelt werden. Durch anderweitige Nutzung und Wiederverwertung von alten Geräten können Sie zum Schutz der Umwelt beitragen. Bitte informieren Sie sich bei der Stadtregierung über ordnungsgemäße Entsorgungszentren.

Transport:

Transportieren sie ihr Gäret wenn möglich in original Verpackung und in stabiler und weichen Packung, um es beim Transport vor Schaden zu schützen.

Information about the operating instructions	15
Liability.....	15
Notices in the operating instructions.....	15
Safety is important.....	16
CE declaration of conformity	16
Usage area	16
Unauthorized use	16
Important	16
Parts Name.....	18
Technical specifications.....	18
Mincer.....	19
Mincing	19
Making sausages.....	20
Making kebab	21
Guide Of Stuffed Kebab	22
Filling	22
Tips.....	23
How to clean your appliance	23
Waste Disposal.....	24
Transport.....	24

Thank you for purchasing Fakir Minso Plus Meat Grinder which has been designed and manufactured to give you many years of trouble-free service.

Information about the operating instructions

These operating instructions are intended to enable the safe and proper handling and operation of the appliance.

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time. Keep the operating instructions in a safe place. Include these operating instructions when passing the appliance on to another user.

Liability

Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş. will accept no liability for damages resulting from failure to comply with the operating instructions and can not assume any liability in case the appliance is used for other purposes than its intended use or handled, repaired or serviced improperly.

Notices in the operating instructions



WARNING!

Indicates notices which, if ignored, can result in risk of injury or death.



ATTENTION!

Indicates notices of risks that can result in damage to the appliance.



NOTICE!

Emphasizes tips and other useful information in the operating instructions.

Safety is important

For yours and others safety please read the instructions before using the appliance. Please keep this instruction in a safe place for the further use. If you pass the appliance on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it until you are satisfied that the appliance is working.

CE declaration of conformity

This appliance fulfills the requirements of the EU Directives 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and 2006/95/EC "Low-Voltage Directive."

The appliance bears the CE mark on the rating plate.

Usage area

This product designed for just household use. It is not suitable for Business and industry type. Otherwise it will be accepted as "out of warranty conditions" by our Authorized Services.

Unauthorized use

The examples of unauthorized use listed here can result in malfunctions, damage to the appliance or personal injury: This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or by persons lacking in experience and/or knowledge, unless they are supervised by someone who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Electric appliances are not toys for children! Therefore, use and store the appliance away from the reach of children. Children do not recognize the danger involved with handling an electric appliance. Do not let the power cord dangle from the appliance. Keep packaging films away from children - danger of suffocation!

Important:

1. Read these instructions 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 is damaged.
6. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or an authorized service center 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
11. Never let the appliance run unattended.
12. Switch the appliance off before detaching and install 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. Unplug the appliance immediately after use.
18. The appliance has been designed for short-term operation only. Switch it off afterwards and allow the motor to cool down before switching on again.

Use	Maximum time
Meat	15 min
Vegetable	2 min

19. Never press Reversal button (REV) when the appliance does not absolutely stop.
20. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
21. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
22. Children shall not play with the appliance.
23. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other similar working environments;
 - in agricultural working environments;
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments;
 - in bed-and breakfast type environments.

Parts Name

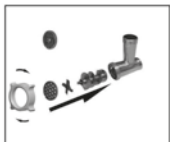
- A. Pusher A
- B. Tray
- C. Cutter housing A
- D. Release button
- E. Reversal button(REV)
- F. Switch button (ON/OFF)
- G. Motor unit
- J. Fine grinding disc
- L. Worm shaft
- M. Cutter blade
- N. Coarse grinding disc
- O. Screw ring
- P. Separator
- Q. Sausage horn
- R. Former
- S. Cone

Technical specifications

- Power Max. : 1000 Watt
- Voltage: 220-240V~,50/60Hz
- Protection class: II
- Usage life:7 years

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)
According to your requirement, place the grinding disc 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

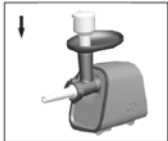
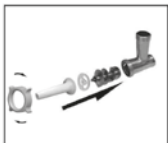
**Mincing:**

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.





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.

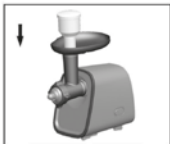
4. Now the appliance is ready for making kebab.



Making Kebab:

Feed the prepared kebab mixture through the kebab maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user 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 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, and 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 190C/375F for approximately 6 minutes or until golden brown and the filling piping hot.



Tips

- If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is untrudden, so the appliance can renew its usual condition.
- The parts of "P", "Q", "R", "S" 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.
7. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

Waste Disposal

The device complies with the European Directives 2006/95/EG, 2004/108/EG and 2009/125/EG.

At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

**Transport:**

Transportieren sie ihr Garet wenn moglich in original Verpackung und in stabiler und weichen Packung, um es beim Transport vor Schaden zu schutzen.

Kullanma talimatları hakkında bilgi	26
Sorumluluk	26
Kullanma talimatları hakkında uyarılar	26
Güvenlik Önemlidir	27
CE uygunluk deklarasyonu	27
Kullanım Alanı	27
Yetkisiz Kullanım	27
Önemli	27
Parçaların adı	29
Teknik Özellikler	29
Kıyma	30
Doğrama.....	30
Sosis yapma	31
Kebap yapmak.....	32
Doldurulmuş Kebap Yapımı.....	33
İpuçları	34
Cihazınızın temizlenmesi.....	34
Geri Dönüşüm	35
Sevk.....	35

Uzun yıllar sorunsuz çalışması için tasarlanan ve üretilen Fakir Minso Plus Et Kıyma Makinesi'ni satın almış olduğunuz için teşekkür ederiz.

Kullanma talimatları hakkında bilgi

Benzer ürünleri kullanmaya alışık olabilirsiniz, ancak kullanma kılavuzunu okumak için lütfen zaman ayırınız. Bu kılavuz satın almış olduğunuz üründen en iyi performansı almanız için hazırlanmıştır.

Sorumluluk

Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayacak şekilde kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek bir hasar oluşması durumunda ve cihazın, kendi alanı dışında bir yerde kullanılması, Fakir yetkili servislerinden başka bir yerde tamir ettirilmesi durumunda Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş., sorumluluk kabul etmez.

Kullanma talimatları hakkında uyarılar



UYARI!

Bu işaret yaralanma ya da ölümle sonuçlanabilecek tehlikeleri belirtir.



DİKKAT!

Bu işaret ürününüzün zarar görmesi ya da bozulmasına yol açabilecek tehlikeleri belirtir.



NOT!

Bu işaret yaralanma ya da ölümle sonuçlanabilecek tehlikeleri belirtir.

Güvenlik Önemlidir

Kendi güvenliğinin ve diğerlerinin güvenliği için ürünü çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz. Bu kılavuzu ilerideki kullanımlar için güvenli bir yerde saklayınız. Eğer cihazınızı birisine veriyorsanız, kullanma kılavuzunu da veriniz. Bütün paketleri sökünüz, fakat cihazınızın çalıştığından emin olana kadar da paketleri saklayınız.

CE uygunluk deklarasyonu

Bu cihaz Avrupa Birliği'nin 2004/108/EC Elektromanyetik Uyumluluk ve 2006/95/EC Gerilim Direktifleri'ne tamamen uygundur. Bu ürün cihaz tip etiketinde CE işaretine sahiptir.

Kullanım Alanı

Ürün modeli ev tipi kullanım için tasarlanmıştır. İş yeri ve sanayi tipi kullanıma uygun değildir. Aksi kullanım ile üründe oluşan herhangi bir arıza durumunda yetkili servislerimiz garanti kapsamı dışında hizmet verecektir.

Yetkisiz Kullanım

Aşağıda belirtilen yetkisiz kullanım durumlarında, cihaz zarar görebilir ya da yaralanmaya yol açabilir;

Bu cihaz akli dengesi yerinde olmayan kişilerin ya da bu tip cihazları kullanmak için yeterli bilgisi olmayan kişilerin kullanması için uygun değildir. Bu tip kişilerin cihazı kullanmasına kesinlikle izin vermeyiniz.

Cihaz bir oyuncak değildir. Bundan dolayı çocukların bu cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ve cihazı çocukların yanında kullanırken daha dikkatli olunuz.

Paketin içinden çıkan, poşet ve karton gibi maddeleri çocuklardan uzak tutunuz. Aksi takdirde çocuklar bu maddeleri yutmak-boğulmak suretiyle kendilerine zarar verebilirler!

Önemli:

1. Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun ve çizimlere bakın.
2. İleride referans olarak kullanmak için bu talimatları saklayın.
3. Cihazı bağlamadan önce cihaz üzerinde gösterilen voltajın lokal voltajınızla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
4. Diğer üreticilerin parça ve aksesuarlarını kesinlikle kullanmayın. Eğer bu tür parça veya aksesuarlar kullanılırsa garantiniz geçersiz olacaktır.
5. Ana elektrik kablosu, fiş veya diğer parçalar hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
6. Eğer cihazın ana elektrik kablosu hasar görmüşse, tehlikeli durumlardan kaçınmak için daima üretici veya yetkili bir servis tarafından değiştirilmelidir.
7. Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyecek ile temas edecek parçaları temizleyin.
8. Kullanımdan hemen sonra cihazın fişini çekin.
9. Cihaz çalışırken içindekileri yiyecek tüpünden aşağı itmek için asla parmağınızı veya başka bir nesneyi kullanmayın. Sadece itici bu amaçla kullanılmalıdır.

Parçaların adı

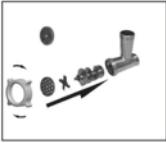
- A. İtici A
- B. Tabla
- C. Kesici hazne A
- D. Tahliye düğmesi
- E. Ters yön düğmesi(REV)
- F. Anahtar düğmesi (ON/OFF)
- G. Motor ünitesi
- J. İnce öğütme diski
- L. Solucan şaftı
- M. Kesici bıçak
- N. Kalın öğütme diski
- O. Vida halkası
- P. Ayırıcı
- Q. Sosis boynuzu
- R. Kalıpçı
- S. Huni

Teknik Özellikler

- Güç Max.: 1000 Watt
- Voltaj: 220-240V~,50/60Hz
- Koruma Sınıfı: II
- Kullanım Ömrü: 7 yıl

Kıyma

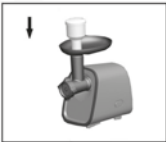
1. Plastik tarafı önce olmak üzere solucan şaftını kesici hazneye yerleştirin.
Kesici üniteyi solucan şaftı üzerine yerleştirin. (Kesici kenarlar önde yer almalı)
İsteğinize göre öğütücü disk solucan şaftı üzerine yerleştirin.
(Öğütücü diskin dışlarının kıyma makinesinin başındaki çıkıntıya oturduğuna emin olun.)
İyice sıkışana kadar vida halkayı kesici hazne üzerinde ok yönünde çevirin.
2. Kesici hazneyi motor ünitesine takın.
3. Tablayı kesici haznenin sağ üst kısmına yerleştirin.
4. Artık cihazınız kıymaya hazırdır.

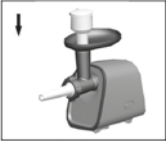
**Doğrama:**

Eti 10cm-uzunluğunda, 2cm-kalınlığında şeritler halinde kesin. Mümkün olduğunca kemik, kıkırdak ve kas parçalarından arındırın.

(Asla donmuş et kullanmayın!)

Eti tablaya koyun. Eti nazıkçe kesici hazneye itmek için iticiyi kullanın.





Sosis yapma

1. Eti doğrayın.

Plastik tarafı önce olmak üzere solucan şaftını kesici hazneye yerleştirin.

Ayırıcıyı kesici hazne içerisine yerleştirin.

Sosis boynuzunu kesici hazne üzerine yerleştirin ve kesici hazne üzerindeki halkayı sıkıştırın.

(Ayırıcının dişlerinin kıyma makinesinin başındaki çıkıntıya oturduğuna emin olun.)

2. Kesici hazneyi motor ünitesine takın.

3. Tablayı kesici haznenin sağ üst kısmına yerleştirin.

4. Artık cihazın dilimlemeye hazırdır

Sosis yapımı:

Malzemeyi tablaya koyun. Eti nazikçe kesici hazneye itmek için iticiyi kullanın. Sosisleri ılık suda 10 dakika bekletin. Daha sonra ıslak tarafını sosis boynuzu içerisine bırakın. Kıyılan eti (terbiyeli) kesici hazneye koyun. Eğer sosis, sosis boynuzunda sıkışırsa biraz su ile ıslatın.



Kebap yapmak

1. Plastik tarafı önce olmak üzere solucan shaftını kesici hazneye yerleştirin.

Huniyi kesici hazneye yerleştirin.

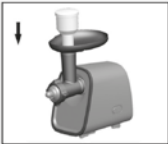
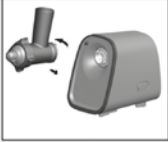
Kalıpçıyı kesici hazneye yerleştirin ve kesici hazne üzerindeki halkayı sıkıştırın.

(Ayrıcının dişlerinin kıyma makinesinin başındaki çıkıntıya oturduğuna emin olun.)

2. Kesici hazneyi motor ünitesine takın.

3. Tablayı kesici haznenin sağ üst kısmına yerleştirin.

4. Artık cihazınız kebab yapmaya hazırdır.



Kebap yapımı:

Hazırlanan kebab karışımını kebab yapıcının içerisine bırakın. Oyuk silindirleri dilediğiniz uzunluklarda kullanıcının talep ettiği ölçüde kesin.

Kebab daha önceleri kuzu eti ve bulgurun birlikte kıyılıp macun şekli olarak karışımın kebab yapıcıdan alınıp kısa parçalar şeklinde kesilmesiyle yapılan geleneksel bir Orta Doğu yemeğidir. Boru şeklindeki karışım daha sonra kıyılmış et karışımı ile doldurulup uçları kapatılıp yağda kızartılabilir.

Doldurulmuş Kebap Yapımı**Dış Karışım**

500g/1lb 2oz şeritler halinde kesilmiş kuzu eti

500g/1lb 2oz yıkanmış ve süzölmüş bulgur

1 küçükbaş soğan

Kuzu eti parçalarını ve bulguru ince kıyıma ayarlı kıyma makinesinden geçirin, kuzu etleri ve bulgur kıyılmadan önce soğanı ekleyin. Kıyılan kuzu eti, soğan ve bulguru karıştırın ve kıyma makinesinden ikinci defa geçirin. Eğer ekstra bir ince doğrama ve kıyma gerekirse üçüncü kez karışımı kıyın, ince doğrama ayarıyla kıyıma devam edebilirsiniz. Karışım artık kebab şişlerine geçirilmeye hazırdır.

İç Karışım

400 g/14 oz şeritler halinde kesilmiş kuzu eti

15 ml/1 tbsp yağ

2 orta boy soğan, ince ince doğranmış

5-10 ml/ 1-2 tsp yenibahar

15 ml/1 tbsp sade un

Tuz ve biber

İç karışımı yapmak için ince doğramayı kullanarak kuzu etini kıyın, soğanlar pembeleşene kadar yağda kızartın, kuzu etini ekleyin ve kahverengi hale gelene kadar pişmesine izin verin. Kalan malzemeleri de ekleyip 1-2 dakika pişirin. Fazla yağı süzün ve soğumasını bekleyin.

İç karışımı kebab yapıcıdan çıkarın ve yaklaşık 7 1/2cm/ 3in uzunluğunda kesin. Kebabın her iki ucunu da aynı anda sıkıştırın ve açık kısımda kapatmaya olanak tanıyacak küçük bir boşluk bırakarak dikkatlice içini doldurun. Yaklaşık 6 dakika boyunca altın kahve rengini alana kadar ve doldurulan kısımlar ısınana kadar kebabı 190C/375F'de sıcak su içerisinde kızartın.



İpuçları

- Eğer cihaz kilitlenirse, lütfen ters yön (REV) butonuna basın. Kesici haznede kalan et ezilmemiştir, bu sebeple cihaz eski konumuna dönebilir.
- "P", "Q", "R", "S" parçaları iticiye yerleştirilebilir.

Cihazınızın temizlenmesi

Kesici hazne içerisinde kalan et kesici hazneden bir dilim ekmeğin geçirilmesi ile temizlenebilir.

1. Cihazı temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
2. Tahliye butonuna basın ve kesici haznenin tamamını ok yönünde çevirin. İtici ve tablayı sökün.
3. Vida halkasını sökün ve kesici haznenin tüm parçalarını çıkartın. Parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın!
4. Ete temas eden tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın. KULLANDIKTAN HEMEN SONRA TEMİZLEYİN.
5. Temiz sıcak su ile durulayın ve HEMEN kurutun.
6. Kesici birim ve öğütücü diskleri biraz bitkisel yağ ile yağlamanızı öneririz.

Geri Dönüşüm

Cihaz, 2006/95/EG, 2004/108/EG ve 2009/125/EG Avrupa Yönetmelikleri ile uyumludur.



Hizmet ömrü sona erdiği zaman bu cihaz normal ev atıkları gibi atılamaz, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşüm toplama merkezlerine verilmelidir. Etiketlendirmeleri doğrultusunda materyaller geri dönüştürülebilir. Eski cihazları farklı şekillerde tekrar kullanarak, geri dönüştürerek veya faydalı hale getirerek çevremizi korumamıza önemli bir katkıda bulunacaksınız. Uygun tasfiye merkezlerinin yerini öğrenmek için lütfen belediyeye başvurun.

Sevk:

Cihazın, orijinal ambalajında veya zarar görmesini önlemek için, iyi ve yumuşak pakette taşınması gerekmektedir.

Сведения об инструкциях пользования.....	37
Ответственность.....	37
Предупреждение о важности соблюдения инструкций для пользователя	37
Безопасность это важно.....	38
Декларация соответствия CE.....	38
Сфера применения	38
Некомпетентное использование	38
Предупреждения о безопасности.....	38
Названия Деталей.....	40
Технические характеристики.....	40
Фарш	41
Резка	41
Формирование сосисок	42
Как сделать кебаб	42
Наполненный кебаб	44
Помощь	45
Чистка прибора.....	45
Переработка	46
Транспортировка.....	46

Мы благодарим Вас за покупку мясорубки Fakir Minso Plus, созданную для безупречной и долговечной работы.

Сведения об инструкциях пользования

Даже если вы уже пользовались подобными изделиями, мы настоятельно рекомендуем внимательно прочитать данное руководство пользователя. Данное руководство написано для того, чтобы вы смогли наилучшим образом использовать приобретенный вами товар.

Ответственность

Фирма "Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş." не несет ответственности за неисправности, которые могут возникнуть в результате использования изделия, несовместимого с требованиями руководства пользователя, а также при использовании изделия в местах, где его использовать не рекомендовано. Фирма "Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş." не несет ответственности за неисправности, которые могут возникнуть в результате использования изделия, несовместимого с требованиями руководства пользователя, а также в результате осуществления ремонта некомпетентными лицами.

Предупреждение о важности соблюдения инструкций для пользователя



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Данный знак указывает на наличие опасности травмы или смерти.



ВНИМАНИЕ!

Данный знак указывает на наличие опасности повреждения или выхода из строя аппарата.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Указывает на важные и полезные сведения в данном Руководстве.

Безопасность это важно

Для собственной безопасности и безопасности окружающих внимательно прочитайте данное Руководство пользователя перед первым использованием изделия. Сохраните данное Руководство в надежном месте для получения дополнительных сведений в будущем. Если вы даете кому-нибудь данное изделие, обязательно дайте ему Руководство. Удалите всю целлофановую упаковку, однако не выбрасывайте ее до тех пор, пока не убедитесь, что аппарат работает исправно.

Декларация соответствия CE

Данный прибор соответствует европейским стандартам 2004/108/ЕС на Электромагнитное соответствие и Директиве о напряжении 2006/95/ЕС. Данный прибор отмечен знаком CE на этикетке.

Сфера применения

Прибор создан для использования в домашних условиях. Не подходит для эксплуатации на производстве. Если прибор выйдет из строя в результате неправильного использования, то он не подлежит гарантийному ремонту в уполномоченных сервисных центрах.

Некомпетентное использование

Ниже перечислены случаи некомпетентного использования, в результате которого прибор может быть поврежден либо нанести вред здоровью человека. Этот прибор не подходит для использования людьми с психическими расстройствами, а также людьми, которые не владеют достаточными знаниями об использовании данного прибора. Ни в коем случае не позволяйте таким людям пользоваться аппаратом.

Изделие не является игрушкой. Именно поэтому не позволяйте детям играть с аппаратом, а также будьте бдительны, пользуясь прибором в присутствии детей. Пакеты, картонные детали от упаковки держите вдали от детей. В противном случае ребенок может проглотить или подавиться деталями упаковки.

Предупреждения о безопасности:

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию и рассмотрите чертежи.
2. Сохраните данную инструкцию с целью использования в дальнейшем.
3. Перед подсоединением проверьте соответствие локальной мощности с вольтажем указанным на приборе.
4. Не в коем случае не используйте детали и аксессуары других производителей. Если будут использоваться аксессуары такого рода, гарантия на товар будет не действительна.
5. Не используйте прибор если электрический провод или штекер, а так же другие детали повреждены.

6. Если главный электрический провод поврежден, для избежания опасных ситуаций он должен быть немедленно заменен технической поддержкой фирмы.
7. Перед первым использованием прибора, очистите детали соприкасающиеся с продуктами питания.
8. Отключите штекер прибора сразу после использования.
9. В момент когда прибор работает, не толкайте продукты питания в трубке пальцем или каким-либо другим прибором. Для этих целей используется только специальный толкатель.
10. Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и шнур вдали от детей.
11. Не допускайте работу прибора без присмотра.
12. При снятии или монтаже какого-либо аксессуара выключайте прибор.
13. Перед снятии деталей прибора подождите пока не все детали не остановятся.
14. Блок мотора не в коем случае не опускайте в воду или в другую жидкость. Для чистки мотора используйте только влажную губку.
15. НЕ пытайтесь измельчить такие жесткие предметы как кости, и тд.
16. Не пытайтесь получить доступ к отделу резки. Всегда используйте толкатель.
17. Сразу после использования прибора вытащите штекер из розетки.
18. Прибор создан для не длительного использования. Для повторного включения подержите прибор в отключенном состоянии для охлаждения всех деталей.

Материал, который будет использоваться	Maksimum süre
Мясо	15 мин
Овощи	2 мин
19. Не нажимайте на кнопку REV (поворот в противоположную сторону) пока прибор полностью не остановится.
20. Перед заменой аксессуаров или деталей выключите прибор и не кладите ничего во внутрь.
21. Если было предоставлено достаточно информации в отношении безопасного использования прибора, а так же были поняты возможные опасности, то прибор может быть использован со стороны людей с низким уровнем физических, сенсорных или психических способностей, инвалидов или людей без опыта и знаний.
22. Не разрешайте использовать прибор детям.
23. Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
24. Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях:
 - Работниками кухни магазинов, офисов, и подобных рабочих помещений;
 - Сельскохозяйственные условия работы;
 - Со стороны клиентов отелей, мотелей и подобных помещений.
 - В помещениях с услугами ночлега и завтрака.

Названия Деталей:

- A. Толкатель А
- B. Диск
- C. Сосуд резки А
- D. Кнопка спуска
- E. Кнопка поворота в др. сторону. (REV)
- F. Кнопка ключа (ON/OFF)
- G. Блок мотора
- J. Диск мелкой резки
- L. Червячный вал
- M. Нож-резак
- N. Диск крупной резки
- O. Кольцо винта
- P. Разделитель
- Q. Рог для сосисок
- R. Формовщик
- S. Воронка

Технические характеристики

Мощность: 1000 Ватт

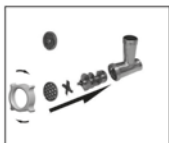
Напряжение : 220-240V~,50/60Hz

Категория безопасности: II

Срок эксплуатации: 7 лет

Фарш

1. Разместите в первую очередь червячный вал и пластиковую сторону.
Разместите блок резки на червячный вал. (Режущие края должны быть впереди)
По вашему желанию диск резки разместите на червячный вал.
(Убедитесь, что зубцы диска резки размещены на выступе вне мясорубки.)
До полного зажима поверните кольцо винта на сосуде резки в сторону стрелки.
2. Вставьте сосуд резки на блок мотора.
3. Разместите диск на правую верхнюю части сосуда резки.
4. Теперь прибор готов к молке фарша.

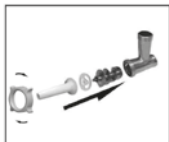


Резка:

Нарежьте мясо длиной в 10 см и толщиной 2 см. По возможности очистите от костей, хрящей и мышц.
(Не в коем случае не используйте замороженное мясо!)

Положите мясо на диск. Для осторожного проталкивания мяса в сосуд резки используйте толкатель.





Формирование сосисок

1. Нарезьте мясо

Разместите червячный вал в начале пластиковой стороной в сосуд резки. Разместите разделитель во внутрь сосуда.

Разместите рог для сосисок на сосуд резки и затяните кольцо на сосуде.

(Убедитесь, что зубцы разделителя размещены на выступ мясорубки.)



2. Разместите сосуд для резки на блок мотора.

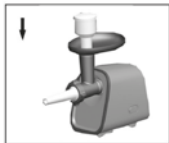
3. Разместите диск на правую верхнюю часть сосуда резки.

4. Теперь ваш прибор готов для резки.



Как сделать сосиски:

Положите материалы на диск. Используйте толкатель для осторожного проталкивания мяса. Подержите сосиски в теплой воде минут 10. Затем влажную часть разместите во внутрь рога. Разместите нарубленное мясо в сосуд резки (с маринадом). Если сосиска хажметса в роге не много увлажните водой.

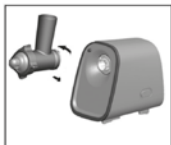




Кебаб

1. Разместите червячный вал в начале пластиковой стороной в сосуд резки.
Разместите воронку в сосуд резки.
Разместите формировщик в сосуд резки и зажмите кольцо на сосуде резки.

(Убедитесь, что зубцы разделителя размещены на выступ мясорубки.)



2. Разместите сосуд для резки на блок мотора.
3. Разместите диск на правую верхнюю часть сосуда резки.
4. Теперь ваш прибор готов для резки.

Как сделать кебаб:

Положите подготовленную для кебаба смесь во внутрь места где делается кебаб. Овальные цилиндры разрежьте в длину предпочитаемую клиентом. Фарш в начале смешанный с булгуром и бараниной получив консистенцию пасты забирается из места где делается фарш, и разрезая на мелкие части становится традиционной едой Среднего Востока. Затем смесь в виде трубы наполняется мясом жарится на масле зажав при этом края.



Наполненный кебаб**Внешняя смесь**

500г/ллб баранина порезанная по 2 см

500г/ллб промытый и пропущенный через сито булгур

1 лук

Пропустите баранину и булгур через мясорубку, перед молкой фарша и булгура добавьте лук. Смешайте перемолотую баранину, лук и булгур и повторно пропустите через мясорубку. При необходимости экстра нарезки и фарг третий раз пропустите фарш, с настройкой в мелкий помол можете продолжить пропускать через помол. Теперь смесь готова для надевания на шомполы.

Начинка

400 г/ баранина порезанная по 14 см

15 мл/1 масло

2 средней луковицы, мелко мелко порезанный

5-10 мл/ 1-2 душистый перец

15 мл/1 мука

Соль/перец

Для приготовления начинки перемолите баранину, обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте баранину, и до получения коричневого цвета разрешите тушиться. Добавьте оставшиеся продукты и готовьте 1-2 минуты.Процедите лишнее масло и дайте остыть.

Вытащите начинку из места приготовления фарша и порежьте в длину 7 ½ см.. Зажмите одновременно оба конца и на открытом месте внимательно наполните оставляя место для закрытия.Приблизительно в течении 6 минут до получения коричневатого цвета и пока не станут теплыми наполненные части обжарьте кебаб в воде при 190C/375F.



Помощь

- Если прибор заблокируется, нажмите на кнопку обратного поворота (REV). Мясо оставшееся в сосуде для резки не будет измельчено, и поэтому прибор может вернуться в предыдущее состояние.
- Разместите в толкатель детали "P", "Q", "R", "S".

Чистка прибора

Мясо оставшееся в сосуде резки очищается с помощью кусочка хлеба пропущенного через сосуд резки.

1. Перед очисткой прибора выключите прибор и отключите штекер.
2. Нажмите на кнопку спуска и поверните сосуд резки в сторону стрелки. Снимите толкатель и диск.
3. Снимите кольцо винта и вытащите все детали сосуда резки. Не мойте детали в посудомоечной машине!
4. Все детали соприкасающиеся с мясом помойте все детали горячей водой с мылом. СРАЗУ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОЧИСТИТЕ.
5. Сполосните чистой горячей водой и сразу высушите.
6. Блок резки и диски нарезки мы рекомендуем смазать растительным маслом.

Переработка



Прибор соответствует Европейским сертификатам 2006/95/EG, 2004/108/EG и 2009/125/EG.



После прохождения срока службы прибора, он не может выкидываться как обычные отходы, должен быть передан в центр сбора переработки элеткронных и электрических приборов.



В рамках верной маркировки, приборы могут подлежать вторичной обработки. Старые приборы заново используя различными способами, подвергнув их повторной переработки или привода в более полезный вид, вы осуществите большой вклад в

защиту окружающей среды. Для изучения подходящиц центров обратитесь в муниципалитет.

Транспортировка

Для того, чтобы прибор не пострадал во время транспортировки следует перевозить его в оригинальной упаковке или в специальном мягком пакете.

48.....	معلومات بخصوص دليل الاستخدام ..
48.....	المسؤولية.....
49.....	السلامة مهمة.....
49.....	التطابق وفق الأوصاف الأوربية.....
49.....	مجالات الاستخدام
49.....	الاستخدام الغير مصرح به.....
49.....	مهم
51.....	اسماء القطع
51.....	الخصائص التقنية.....
52.....	اللحم المفروم
52.....	التقطيع
53.....	عمل الصوصيس
54.....	عمل الكباب.....
55.....	عمل الكباب المحشي
56.....	تنظيف الجهاز.....
57.....	إعادة الإنتاج
57.....	الشحن.....

اننا نشكركم من اجل قيامكم بشراء ماكينة فرم اللحم فاكير Minso Plus المنتجة والمصممة من اجل العمل لسنوات طويلة وبدون مشاكل.

معلومات بخصوص دليل الاستخدام

قد تكونون استخدمتم منتجات مشابهه ولكن الرجاء تخصيص وقت لقراءة دليل الاستخدام. فقد تم تحضير دليل الاستخدام هذا لأجل الاستخدام الأفضل وعمله بأداء افضل

المسؤولية

ا تقبل شركة فاكير للأدوات الكهربائية المنزليه التجاريه الصناعيه اي مسؤولية في حال اذا تم استخدام الجهاز بخارج التعليمات المكتوبه والمدونه في دليل الاستخدام وتعرض الجهاز الى عطب او تخريب نتيجة هذا الاستخدام الخاطى؛ فالشركة لا تتحمل مسؤولية اصلاحها وصيانتها
لا تقبل شركة فاكير للأدوات الكهربائية المنزلية التجارية الصناعية اية مسؤولية في حال اذا تم استخدام الجهاز بخارج التعليمات المكتوبة والمدونة في دليل الاستخدام وتعرض الجهاز الى عطب أو تخريب نتيجة هذا الاستخدام الخاطى؛ فالشركة لا تتحمل مسؤولية اصلاحها وصيانتها.



تحذير!

هذه الإشارة تدل على خطورة الإصابة بالكدمات والجروح والتي قد تؤدي الى الموت .



الانتباه!

هذه الإشارة تعبر عن امكانية حدوث امور قد تؤدي الى الحاق الأضرار بالجهاز وتعطيه .



ملاحظة!

دليل الاستخدام مهم ويضم معلومات مهمه بخصوص الجهاز .

السلامة مهمة

لأجل سلامتكم وسلامة الآخرين الرجاء قراءة دليل الاستخدام قبل استخدام الجهاز وتشغيله. واحتفظوا بدليل الاستخدام هذا في مكان آمن للاستفادة منه لاحقاً. إذا قمتم بأخطاء جهازكم لشخص آخر اعطوا الجهاز مع دليل الاستخدام الخاص به. قوموا بنزع كل اللعب وقوموا بالاحتفاظ بهذه اللعب بعد التأكد من ان جهازكم يعمل بشكل سليم .

التطابق وفق الأوصاف الأوروبية

هذا الجهاز مطابق وفق مواصفات الأجهزة الكهرومغناطيسية في الاتحاد الأوروبي والحاصلة على شهادة التطابق الأوروبي ذي الرقم 108 / 2004. كما ان هذا الجهاز مطابق لتوجيهات الجهد في الاتحاد الأوروبي والحائزة على الشهادة ذي الرقم 95 / 2006 كما انها حائزة على اشارة الجودة للاتحاد الأوروبي

مجال الاستخدام

الجهاز تم تصميمه للاستخدام المنزلي .لايجب استخدامه خارج نطاق مجال عمله او في الأماكن الغير صالحه للعمل فيها . لا يتحمل شركة فاقير التجارية الصناعية للأدوات الكهربائية المنزلية اي مسؤولية لتصليح الجهاز وصيانته لدى استخدام الجهاز في نطاق اخر غير المجال المخصص له والقيام بتعميره في مكان اخر غير الوكيل المتعمد ومراكز خدمات منتجات فاقير .

الاستخدام الغير مصرح به

في حال استخدام الجهاز في الحالات الغير مصرح بها والمبينة في الأسفل قد يؤدي الى اضرار في الجهاز او يسبب جروح او كدمات. هذا الجهاز غير صالح لأستخدامه من قبل من يعانون من ضعف ذهني او الذين لا يملكون اي معلومات بخصوص استخدام الجهاز .لا تسمحو لهؤلاء الأشخاص باستخدام هذه الأجهزة . الجهاز ليست لعبه .لهذا لايجب ترك الجهاز في متناول الأطفال ولاتسمحوا للأطفال باستخدامه واحذروا جيدا لدى استخدامه بالقرب من الأطفال . ابعداو كل مايتم استخراجه من علبة الجهاز من اكياس وغيرها من المواد عن متناول الأطفال .فهذا قد يؤدي الى ابتلاع هذه المواد من قبل الأطفال التي قد تلحق بهم الأضرار نتيجة ذلك

مهم

- 1-قبل استخدام الجهاز اقرأوا هذه التعليمات بدقه وانظروا الى المخططات.
- 2-احتفظوا بهذه التعليمات كمرجع قد تحتاجونه لاحقاً .
- 3-قبل استخدام الجهاز تأكدوا فيما اذا كان طاقة فولط الذي يعمل به الجهاز مناسبة لطاقة فولط منزلكم ام لا .
- 4-لا تقوموا بادا باستخدام قطع واكسسوارات المنتجات الأخرى ،في حال اذا قمتم باستخدام قطع واكسسوارات المنتجات الأخرى فسيكون المنتج قد اصبح خارج اطار التأمين .
- 5-لاقوموا باستخدام الجهاز الذي تعرض شريط الطاقة الكهربائي الرئيسي لديه لأي اضرار او تعرض فيشه او اي قطعه من الجهاز لأي نوع من الأضرار.
- 6-في حال اذا تعرض الشريط الرئيسي للطاقة الكهربائي لجهازكم لأي نوع من الأضرار للتهرب من اي خطر محتم قوموا بتغيير الشريط بشريط جديد من قبل الشركة المنتجه او الوكيل المتعمد لديها .

- 7- لدى استخدام الجهاز لأول مره قوموا بتنظيف القطع التي في حالة تماس مباشر مع الأظعمه.
8- بعد الأستخدام مباشرة قوموا بنزع الفيش من البريز.
9- لا تقوموا بأستخدام ايديكم لدفع الأظعمه في انبوب الأظعمه نحو الأسفل لدى تشغيل الجهاز ولا تستخدموا اي الة اخرى فقط استخدموا الدافع المخصص للجهاز.
10- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.قوموا بحفظ الجهاز وشريطه بعيدا عن متناول الأطفال.
11- لا تسمحوا بأستخدام الجهاز دون ان يكون هناك مراقبه من قبلكم.
12- لنزع اي قطعه او اكسسوار من الجهاز وفكه لا بد من اقفال واطفاء الجهاز.
13- قبل فك اي قطعه من الجهاز لا بد انتظار توقف كل قطعه من الجهاز عن الحركة لدى اقفاله.
14- لا تقوموا بغمس وحدة المحرك ابدأ في الماء او اي نوع من السوائل ولا تحاولوا غسله تحت الصنبور.لتنظيف وحدة المحرك استخدموا فقط منديلا مبيلا.
15- لاتحاول طحن كل من العظام وقسم الرأس او اي مادة صلبه في الجهاز.
16- لا تحاولوا الوصول ابدأ الى القسم القاطع فقط استخدموا الدافع المخصص للجهاز.
17- بعد استخدام الجهاز مباشرة اسحبوا الفيش من البريز.
18- تم تصميم الجهاز للعمل لفترة قصيره فحسب.قبل ان تقوموا بتشغيل الجهاز مجددا انتظروا قليلا ريثما يبرد محرك الجهاز .
- | | |
|-------------------------|----------|
| المواد التي تستخدم فيها | أقصى مده |
| اللحم | 15 دقيقه |
| الخضار | دقيقتان |
- 19- ابدأ حتى يتم توقف الجهاز تماما عن REV19-لا تقوموا بالضغط على زر الحركة.
20- قبل تغيير القطع والاكسسوارات المستخدمه قوموا باطفاء الجهاز ولا تدخلوا اي شئ بداخلها.
21- في حال اذا تم اخذ تعليمات بخصوص استخدام الجهاز بشكل سليم او اذا كان هناك المام بتعليمات استخدام الجهاز فلا مانع من استخدام الجهاز من قبل المعاقين الذين يعانون من ضعف ذهني او جسدي ليتم استخدامه برفقه اشخاص على درايه تامه بكيفيه استخدام الجهاز.
22- لا يجب ترك الجهاز ليعطب بها الأطفال.
23- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.يجب الاحتفاظ بالجهاز وشريطه بعيدا عن متناول الأطفال.
24- هذا الجهاز صالح للأستخدام في المنزل او غيره من الأماكن التاليه :
-الداكاين،في مطابخ اماكن عمل الموظفين من مكاتب وماشابه ذلك.
-في اماكن العمل الزراعي.
-الأستخدام من قبل العميل في كل من الفنادق وغيرها مؤسسات الأقامة والضيافه.
-في اماكن يتم فيها تقديم خدمات الأقطار والمنامه.

اسماء القطع

- ا-الدافع ا
- ب-الطاولة
- ج-الخزنة القاطعه ا
- ح-زر التفريغ ا
- اي الرجوع للواءREV-خ-زر
- ت-زر (التشغيل/الاقفال)
- ث-وحدة المحرك
- س-قرص الفرغ الرقيق
- ش-رمح الصولجان
- ص-السكين القاطع
- ض-قرص الفرغ الغليظ
- ك-حلقة البراغي
- ل-مقسم
- ز-قرن السجق

الخصائص التقنيه

- قوة ماكس: 1000 واط
- الفولتاج: 220-240 فولط~60-50 هورزانتيل
- فئة الحماية: 2
- مدة الصلاحيه: 7 سنوات

اللحم المفروم

1- قوموا بتركيب رمح الصولجان على الخزنه القاطعه بحيث يكون الطرف البلاستيكي هو ياتي في الأول. لتقوموا بتركيب وحدة القاطع على رمح الصولجان. (الزوايا القاطعه تكون في المقدمه) لتقوموا بتركيب قرص الفرغ على رمح الصولجان حسب الرغبة. (تأكدوا من تركيب قرص الفرغ على اسنان الة الفرغ وانه قد تم تركيبه بشكل جيد على رؤوس النتوات التي في الة الفرغ) ثم قوموا بتدوير حلقة الراعي من على الخزنه القاطعه باتجاه السهم حتى يتم شده تماما.

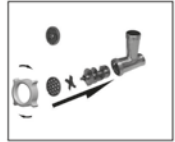
2- قوموا بتركيب الخزنه القاطعه على وحدة المحرك.

3- قوموا بتركيب الطاولة على القسم العلوي الأيمن من الخزنه القاطعه .

4- وبهذا يكون جهازكم جاهز للفرغ.

التقطيع

قوموا بقطع اللحم على شكل شرائح بسمك 2 سم وطول 10 سم. وقوموا بتنظيف اللحم حسب الأماكن من العظام والغضاريف والعضل منها. (لا تستخدموا اللحم المجمد ابدا)
ضعوا اللحم في الطاولة. وقوموا بدفع اللحم برفق باستخدام الدافع نحو الخزنه القاطعه بلطف.



عمل الصوصيس**1 -قطعوا اللحم**

قوموا بتركيب رمح الصولجان على الخزنه القاطعه بحيث يكون الطرف البلاستيكي هو ياتي في الأول.وقوموا بتركيب الخزنه القاطعه بداخله بالأضافه الى هذا .قوموا بتركيب قرن الصوصيس على الخزنه القاطعه وقوموا بتسديد الحلقه بشكل محكم على الخزنه القاطعه.

(تأكدوا من تركيب قرص الفرغ على اسنان الة الفرغ وانه قد تم تركيبه بشكل

جيد على رؤوس النتوات التي في الة الفرغ)

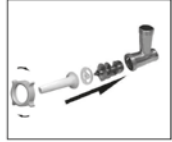
2-ركبوا الخزنه القاطعه على وحده المحرك.

3 -قوموا بتركيب الطاولة على القسم العلوي الأيمن من الخزنه القاطعه .

4 -وبهذا يكون جهازكم جاهزاً للتقطيع.

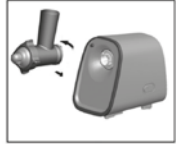
عمل الصوصيس:

قوموا بوضع المواد اللازمه في الطاولة.قوموا بدفع اللحم بلطف بواسطة الدافع نحو الخزنه القاطعه. اتركوا الصوصيس في الماء الفاتر لفترة 10 دقائق. قوموا بوضع اللحم الذي سيتم فرمه في الخزنه القاطعه. اذا تم احكام قرن الصوصيس بشده قوموا بتبليله قليلا بالماء.



عمل الكباب

- 1 - قوموا بتركيب رمح الصولجان على الخزنه القاطعه بحيث يكون الطرف البلاستيكي هو ياتي في الأول. قوموا بتركيب القامع على الخزنه القاطعه. قوموا بتركيب قالب على الخزنه القاطعه وقوموا بشد الحلقة على الخزنه القاطعه باحكام. (تأكدوا من تركيب قرص الفرغ على اسنان الة الفرغ وانه قد تم تركيبه بشكل جيد على رؤوس النتؤات التي في الة الفرغ)
- 2 - ركبوا الخزنه القاطعه على وحده المحرك.
- 3 - قوموا بتركيب الطاولة على القسم العلوي الأيمن من الخزنه القاطعه .
- 4 - وبهذا يكون جهازكم جاهز لعمل الكباب

**عمل الكباب**

- قوموا بترك خليطه الكباب الذي تم تحضيره داخل صانع الكباب . قوموا بتقطيعه حسب الحجم الذي تطلبونه في البعد الذي ترغبون به في الأسطوانات الجوفاء .
- ليتم اخذ الكباب الذي على شكل معجون بعد طحن لحم الخروف مع البرغل ليتم تقطيعه لقطع قصيره ليتم تحضيره حسب ما يتم تحضيره في الشرق الأوسط لانه اكله خاصه بهذه المنطقه. ليتم وضعها على شكل انابيب اي تلك الخلطه من اللحم المفروم ليتم اغلاق اطرافها وقلبيها في الزيت.



عمل الكباب المحشي

الخلطة الخارجيه

500 غرام / 11 بايت لحم الخروف المقطع الخاص بسمك 2 على شكل شرائح

500 غرام / 11 بايت برغل مصفى ومغسول خاص سمك 2

رأس بصل صغير

ضعوا قطع لحم الخروف و البرغل الناعم في الة الفرغ المضبوطة .قبل ان تقوموا بفرم اللحم مع البرغل اضيفوا البصل ايضا .قوموا بتمرير الخليط المكون من اللحم والبرغل والبصل الذي تم فرمه في الة الفرغ لمره ثانيه ليتم فرمه اكثر .اذا تريدون سمك ارق للخلطه فضعوه في الة الفرغ لفرمه للمرة الثالثه .لتقوموا بالضغط ايضا على ضبط فرمه بسماكه رقيقه جدا ايضا .ليكون خلطة الكباب جاهزا لتمريره في الشيش .

القسم الداخلي

400 غرام /لحم الخروف المقطع على شكل شرائح بشكل خاص 14

15 ملي /صحن 1 زيت

بصلتين بحجم متوسط مقطعه بشكل رقيق

5-10 ملي / 1-2 معلقة يني بهار

15 ملي / 1 صحن دقيق صافي

ملح وفلفل

نصائح

- في حال قفل الجهاز، يرجى الضغط على زر الاتجاه المعاكس. تم سحق اللحم المتبقي في مخزن القطع، وبالتالي يمكن أن يرجع الجهاز إلى موقعه القديم.
- "P"، "Q"، "R"، "S" يمكن وضع هذه الأجزاء في أداة الدفع.



تنظيف الجهاز

يمكنكم تنظيف اللحم المتبقي داخل الخزنه القاطعه بقطعه خبز تمررونه بداخلها .

- 1- قبل تنظيف الجهاز قوموا باقفاله وسحب الفيش من البريز.
- 2- قوموا بالضغط على زر التفريغ وقوموا بتدوير الخزنه القاطعه تماما باتجاه السهم. وضعوا الدافع في الطاولة .
- 3- قوموا بنزع حلقة البراغي و قوموا باستخراج كافة قطع الخزنه القاطعه. لا تقوموا بغسل قطع الخزنه القاطعه داخل الجلايه.
- 4- قوموا بغسل كل القطع التي يتم تماسها مع اللحم بالماء الساخن والصابون. وقوموا بتنظيفه بعد استخدامه مباشرة .
- 5- قوموا بغسله بالماء الساخن النظيف وتجفيفه فوراً.
- 6- ننصح تدهين كل من اقراص الفرم ووحدات القطع بزيت نباتيه قليلا.

إعادة الإنتاج

EG, 2004/108/EG/2006/95 تم تصميم هذا الجهاز وفق المطابقة للمواصفات الأوربية EG/2009/125 و

لا يجب وضع مخلفات هذا الجهاز لدى انتهاء صلاحيته في مخلفات القمامة العادية بل يجب تركه في حاويات القمامة المخصصة لإعادة تدوير المنتجات الكهربائية والإلكترونية لتسليمها في مراكز جمع القطع الكهربائي والإلكتروني لإعادة تدويرها. ليتم اما اعادة صيانة الأجهزة القديمه او إعادة تدويرها وبهذا نساهم بجزء ولو بسيط في حماية بيئتنا .لمعرفة اماكن التصفيه ومراكز التصفيه المناسبه لهذه المنتجات راجعوا البلديات التابعه لمنطقتكم او بلدكم.



الشحن

لحماية الجهاز ولمحافظته على شكله الأصلي يجب تغليفه بعناية لئنه جدا لعدم تعرضها للأضرار او الكسر لدى نقلها .

