

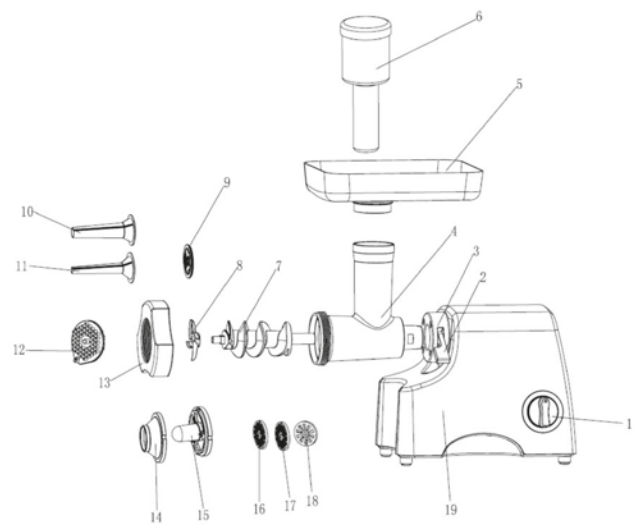
Fakir
HAUSGERÄTE

TORQUE PRO 2000

- 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
Sicherheitshinweise.....	5
Technische Eigenschaften	7
Bezeichnung der Produktteile	7
Benutzung	8
Würstchen machen.....	9
Hackballe machen	10
Rezept für gefüllte Hackballe.....	10
Lagerung des Gerätes.....	11
Reinigung	12
Entsorgung	13
Transport	13

Wir bedanken uns für ihre Auswahl der Fakir TORQUE PRO 2000 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.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung eines elektrischen Gerätes, müssen die nachstehenden Maßnahmen immer getroffen werden. Um Brand, Stromschlag und Personen Schaden vorzubeugen;

- Um das Gerät zu verwenden, vorsichtig und achten Sie darauf, die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts lesen, lesen Sie bitte die Montageabschnitt
- Heben sie für den spaeteren Gebrauch diese Benutzeranleitung gut auf.
- Kontrollieren Sie vor dem Anschluss des Gerätes die Anschlussdaten auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektonetzes.
- Verwenden Sie ein Gerät oder eine Stück von Zubehör, dass Fakir wird nicht empfohlen. Die Verwendung unterschiedlicher Zubehör oder Teile erlischt die Garantie.

- Verwenden Sie niemals, wenn das Gerät Kabel, Stecker oder ein Teil defekt ist.
- Falls die Kabel, der Stecker oder einige Teile am Gerät Schäden aufweisen sollte, müssen diese Teile durch eine autorisierte Fachkraft von Fakir durch neue ausgewechselt werden damit keine Gefahren verhindert werden können.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal werden die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, waschen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, nachdem Sie Ihr Gerät verwenden.
- Verwenden sie niemals ihre Finger oder jegliche Gegenstaende um Lebensmittel in das Gaeret hineinzuführen waehrend es in Betrieb ist. Benutzen sie nur den Schiebeteil um Lebensmittel ins Rohr zu führen.
- Das Gerät darf von kleinen Kindern, von Personen dessen seelische und motorischen Handlungen nicht ausreichend sind nicht erreicht werden. Erlauben sie ihnen nicht den Umgang mit dem Geraet, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Geraet niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Stellen sie die On/Off Taste auf Off bevor sie ihr Geraet reinigen oder umrüsten.
- Bevor ihr Geraet umrüsten, bitte immer warten bis die gesamten beweglichen Teile stillstehen.
- Niemals das Gerät ins Wasser oder ähnliche Flüssigkeiten tauchen oder unter Wasser halten. Reinigen das Gerätes mit einem feuchten Tuch.
- Niemals mit dem Gäret harte sachen, wie Knochen, Nüsse oder ähnliche hacken.
- Niemals in die Schneideteile eingreifen oder diese berühren. Verwenden sie immer den Schiebeteil beim Betrieb des Gerätes.
- Am Ende der Arbeit immer den Netzstecker von der Steckdose abziehen.
- Das Gerät niemals länger als 3 Minuten auf einmal in Betrieb setzen.
- Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln und muss immer unter Aufsicht betrieben werden. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt konzipiert.
- Stellen sie Gerät auf einem ebenen, sauberen und trockenen Grund auf.
- Achten sie darauf, dass während des Betriebes keine Haare, Kopftuch oder Kravatten, u. a. über dem Gerät herunter hengen.
- Ausser den gewöhnlichen Reinigungstätigkeiten und Wartungen müssen jede Art von Arbeiten am Gerät durch den zuständigen Fakir Service durchgeführt werden.
- Den Netzstecker oder Neztanschlusskabel nicht ins Wasser oder ähnliche Flüssigkeiten tauchen
- Netzanschlusskabel des Gerätes niemals von stellen herunterhengen lassen, wo es von Kindern erreicht werden kann.
- Netzanschlusskabel des Gerätes immer von heissen Oberflächen oder scharfen Kanten fern halten.

**ACHTUNG!**

Lesen sie bitte die Sicherheitshinweise aus dieser Benutzeranleitung aufmerksam durch.
Diese Benutzeranweisung für zukünftige Nutzung auf.

Technische Eigenschaften

Verriegelungskraft	: max. 2000W
Motorstärke	: Nominal 600 W, Maks. 700W
Voltag	: 220-240V/50-60Hz
Spannung	: II
Schutzklasse	: 7Jahre

Bezeichnung der Produktteile

1. An/Aus/Rückwärts Knopf
2. Verriegelungsknopf
3. Verriegelungskörper
4. Hack-Aufsatz
5. Tablett
6. Schieber mit Deckel
7. Welle
8. Messer
9. Ring zur Wurstherstellung
10. Wurstapparat (breit)
11. Wurstapparat (eng)
12. Reinigungsapparat für die Hackfleischscheibe
13. Mutter
14. Apparat zur Herstellung von gefüllten Köfte
15. Stand für den Apparat zur Herstellung von gefüllten Köfte
16. Hackfleisch-Scheibe 5 mm
17. Hackfleisch-Scheibe 3.5 mm
18. Dreieckige Hackfleisch-Scheibe
19. Hauptkörper

Nutzung**Montage**

1. Legen Sie die Metallwelle in den Hack-Aufsatz, legen Sie das Messer so hinein, dass die scharfe Seite nach Vorne zeigt, setzen Sie eines der Hackfleisch-Scheiben auf und ziehen Sie die Mutter fest.
2. Halten Sie den Verschluss des Hack-Aufsatzes nach oben und legen Sie es in die Motoreinheit. Lassen Sie den Verschluss herunter.
3. Legen Sie das Tablett aufrecht auf den Hack-Aufsatz.
4. Ihr Fleischwolf ist nun bereit zur Nutzung.



Fleisch Hacken: Das Fleisch 10 cm lang und 2 cm breit schneiden. Die Knochen, Knorpel und die Wehnen soweit wie Möglich ausschneiden.

**WARNUNG!**

Niemals eingefrorenes Fleisch bearbeiten!

5. Das Fleisch auf die Platte legen und mit Hilfe des Schiebers in den Schneideteil schieben.

**HINWEIS!**

Für Çiğ köfte (Türkische Frikadellen aus rohem Fleisch) erst mit der mittleren Hackfleischscheibe dann mit der feinen Scheibe 2 mal durchziehen.

**WARNUNG!**

Niemals ihre Finger oder sonstige Geräte zum Schieben benutzen.

6. Nachdem Sie das Netzkabel angeschlossen haben, drehen Sie den an/aus Knopf auf 1 oder 2 um das Gerät einzuschalten.

**WARNUNG!**

Falls das Gerat blockiert werden sollte, das Gerat ausser Betrieb nehmen und die einige Sekunden lang auf die Rückstellung Taste drücken um die Lebensmittel herauszuwerden. Warten sie bitte bis ihr Gerat komplett stillsteht, bevor sie die Rückstellungstaste betatigen. Erneut auf die On/Off Taste drücken um mit dem Hackverfahren fortzuführen.

**Würstchen machen:**

1. Setzen sie die Metallwelle auf, so dass der dickere Bereich zum Schneider hinschaut. Setzen sie Trenner auf den Schneidebereich auf. Setzen sie das Würstchenapparat und die Mutter auf den Schneideteil.
(Vergewissern sie sich, dass der mittlere Loch an dem Trennerapparat auf der Welle sitzt). Die Mutter auf den Scheideteil solandge drehen, bis es fest sitzt.
2. Den Schneider auf den Motorgehäuse setzen.
3. Die Platte vertikal auf den Schneideteil aufsetzen.
4. Sie können ihr Fleischwolf jetzt benutzen.

Lassen Sie den Darm für einige Zeit im warmen Wasser einweichen. Setzen Sie es danach mit etwa 5cm Abstand auf den Wurstapparat. Befüllen Sie die Schneideinheit mit dem vorher zubereiteten Hackfleisch, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie das Hackfleisch mit dem Schieber genau in die Öffnung der Wurst. Schalten Sie das Gerät aus. Machen Sie einen Knoten mit dem 5 cm langen Darmstück. Um Luft in der Wurst zu verhindern sollten Sie den Knoten auf die Spitze des Wurstapparats schieben. Schalten Sie das Gerät wieder ein und füllen Sie es weiterhin mit Hackfleisch. Bis der Darm gefüllt ist. Machen Sie nicht zu große Würste, damit der Darm nicht überspannt wird. Schalten Sie das Gerät aus sobald das Hackfleisch verbraucht ist, entfernen Sie den Darm vom Wurstapparat und kneten Sie ihn zu. Sie können den dünnen Apparat für Würstchen und den breiten für Wurst nutzen.

Hackballe machen:

1. Setzen sie die Metallwelle auf, so dass der dickere Bereich zum Schneider hinschaut. Setzen sie den Apparat für gefüllte Hackballe und den Ring auf den Schneideteil auf. (Vergewissern sie sich, dass der mittlere Loch an dem apparat für gefüllte Hackballe auf der Welle sitzt). Die Mutter auf den Scheideteil solandge drehen, bis es fest sitzt.
2. Den Schneider auf den Motorgehaeuse setzen.
3. Die Platte vertikal auf den Schneideteil aufsetzen.
4. Sie können ihr Fleischwolf jetzt benutzen.

**Rezept für gefüllte Hackballe:****Der aeussere Belag:**

- 500 g Lammfleisch, in Streifen schneiden.
- 500 g gewaschene Bulgur
- 1 kleine Zwiebel

Das Lammfleisch und Bulgur mit der mittleren Schneidescheibe hacken, noch bevor dieses Verfahren beendet ist, die Zwiebel hinzufügen und mit Lammfleisch und Bulgur weiter hacken. Das gehackte Fleisch, den Bulgur und die Zwiebel mischen und nochmals in den Fleischwolf geben. Wenn sie den Gemisch nochmals hacken möchten, können sie mit der mittleren Scheibe es zum dritten Mal hacken. Ihr Geraet ist für den Verfahren mit den Apparat für gefüllte Hackballe berit.

Die Füllung:

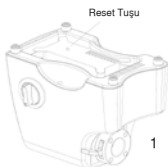
- 400 g Lammfleisch, in Streifen schneiden.
- 15ml/ 1 Esslöffel Öl
- 2 Stück mittlere grösse gehackte Zwiebel
- 5–10 ml /1-2 Teelöffel Nelkenpfeffer,
- 15ml/ 1 Esslöffel Mehl
- Salz und Pfeffer

Für die Füllung der Hackballe; erst das Lammfleisch mit der feinen Scheibe hacken, die Zwiebel in öl anbraten, das Hackfleisch in die Zwiebel hinzufügen und goldbraun rösten. Die restlichen Zustaten hinzufügen und weitere 1–2 Minuten garen.

Den Apparat für Hackbaellchen an das Geraet ansetzen. Den Belag in die Schneideinheit füllen. Das Material, das aus dem Geraet herauskommt in 7–7,5 cm laenge schneiden, demnach die Füllung in den Belag mit etwas freiplatz einfüllen. Beide Enden des gefüllten Belages zusammenschliessen. Demnach in 190°C aufgeheiztem Öl (ca. 6 Minuten) die Baellchen frittieren.

Lagerung des Gerätes

1. Kabel des Geraetes nach unten wickeln und wie in der Abb. einstecken. Wenn der Motor stillsteht, den Netzstecker von der Steckdose abziehen und auf die Taste Z drücken. Sie können jetzt den Netzstecker in die Steckdose stecken und mit dem Verfahren fortführen.
2. Falls ihr Geraet blockiert wird, bitte auf die Rückstellung Taste (REV) drücken. Falls Fleisch in dem Schneideteil steckenbleiben sollte und der Schneideteil blockiert wurde, wird das Geraet sich an den gewöhnlichen Zustand zurücksetzen.



ACHTUNG!

Die Rückstellungstaste darf nur bei Hackverfahren benutzt werden.

3. Der Trenner, das Würstchenapparat, das Apparat für die gefüllte Hackbaelle, sowie der Schieber können wie in der Abb. in der Halterung für den Schieber aufbewahrt werden.

Reinigung

Sie können das Fleisch, welches in der Schneidmaschine stecken geblieben ist, mit ein bisschen Brot reinigen.

- Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie das Netzkabel bevor Sie das Gerät reinigen.
- Entfernen Sie den Schieber und das Tablett.

Klappen Sie den Verriegelungsknopf nach oben und entfernen Sie den Hack-Aufsatz.

- Öffnen Sie die Mutter durch Drehung und entfernen Sie alle Teile im Hack-Aufsatz.



WARNUNG!

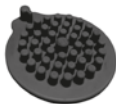
Alle Metallapparate sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

- Spülen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung geraten, mit warmen Wasser. Reinigen Sie die Apparate sofort nach dem Gebrauch.
- Lassen Sie die Apparate in warmen Wasser einweichen bevor Sie diese sofort trocknen und weglegen.
- Wir empfehlen Ihnen, den Hack-Aufsatz und Hackfleisch-Scheiben mit etwas Sonnenblumen- oder Maisöl zu schmieren.



WARNUNG!

Seien Sie bitte während der Nutzung des Geräts vorsichtig, da die Messer sehr scharf sind.



- Mit dem bereitgestellten Säuberungsapparat können Sie die beiden Hackfleisch-Scheiben einfach reinigen. Spülen und trocknen Sie diese danach.

Entsorgung

Entsorgen sie ihr Gerät entsprechend ihren örtlichen Verordnungen bei einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht mit Haushaltsmüll entsorgt werden.



Entsorgen sie das Gerät in Abfallsammelstellen für Elektr. Geräte.



Das Verpackungsmaterial ihres Gerätes ist aus Stoffen hergestellt, die der Rückgewinnung entsprechen.

Entsorgen sie diese in die Rückgewinnungstonnen.

Das Gerät entspricht den 2002/96/EC Anweisungen der WEEE.

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
Safety instructions	16
Technical specifications.....	18
Product parts descriptions	18
Usage	19
Making sausages.....	20
Making Kebbe.....	21
Guide of Stuffed Kebbe	21
Storage.....	22
Cleaning	23
Waste Disposal.....	24
Dispatch.....	24

Thank you for purchasing Fakir TORQUE PRO 2000 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!

Safety instructions

When use electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following ;

- Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Keep these instructions for use for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts that are not suggested by Fakir. Your guarantee will become invalid if different accessories or parts have been used.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord, plug or part of this appliance is damaged, it must always be replaced by an authorized Fakir service, in order to avoid hazardous situations

- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Unplug the appliance immediately after use.
- 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.
- Keep the appliance out of the reach of children or inform people. Do not let them use the appliances without supervision.
- Never let the appliance run unattended.
- Switch the appliance off before detaching and install any accessory or cleaning the appliance.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- 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.
- Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes.
- Your appliance is intended only for indoor, domestic use, for culinary purposes. Do not leave it running unsupervised.
- Use your appliance on a level, clean and dry surface.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. to dangle over accessories during operation.
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an authorized Fakir Service.
- Do not place the appliance, the supply cable or plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the supply cable to hang down within reach of children.
- The supply cable must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance or any other source of heat and should be kept away from sharp edges.

**NOTICE!**

Please read all instructions and safety guards carefully.
Please keep this instruction manual for further usage.

Technical specifications

Locked power	: max. 2000W
Motor power	: Nominal 600 W, Max. 700W
Voltage	: 220-240V-, 50-60 Hz
Protection class	: II
Usage life	: 7 years

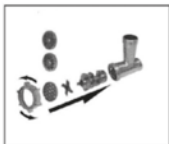
Product parts descriptions

1. Grind/Stuff/Off/Reverse Switch
2. Locking Latch
3. Cam-lock Housing
4. Grinder/Feeder Head
5. Large Die-Cast Hopper
6. Pusher with lid
7. Grinder Augur
8. Cutting Blade
9. Sausage-Making Ring
10. Sausage Attachment (large)
11. Sausage Attachment (small)
12. Blade washer
13. Screw ring
14. Kebbe Attachment
15. Kebbe Attachment stand
16. Cutting Plate 5mm
17. Cutting Plate 3.5mm
18. Triangle Cutting plate
19. Main Housing

Usage

Assembly

1. Place the metal shaft inside the grinding head, place the blade that sharp side should be on front and place the one of cutting disc. 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.



Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat, for steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.). Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips.



ATTENTION!

Never use frozen meat.

5. Push the meat, piece by piece, down the cutter housing, using pusher.



NOTICE!

First use medium cutting disc and then use fine cutting disc when making "Çiğ Köfte".



WARNING!

Never push with the fingers or any other implement.

6. Plug-in and turn the on-off button to 1 or 2 as required.

**WARNING!**

If your appliance is stucked, stop the mincer by pressing the switch button off position, then press the reverse button for a few seconds to release the jam. Wait until the appliance has stopped completely before pressing "On" or "reverse" button. Press the switch button on to continue mincing.

**Making sausages:**

1. Insert the thick part of worm shaft into the cutter housing. 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.). 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 making sausages.

After soaking the sausage skin in tepid water to make it supple, thread it onto the sausage horn leaving about 5 cm hanging over the end.

Fill the cutter housing with your prepared sausage meat; start the appliance and press down with the pusher until the meat shows at the end of the sausage horn. Stop the appliance. Make a knot in the overhanging end of the sausage skin. Push the knot up against the end of the sausage horn to avoid any air being trapped in the sausage skin.

Start the appliance again and keep up the supply of sausage meat. The sausage skin will fit with meat. To avoid overstretching the sausage skin, do not make your sausages too fat. When all the sausage meat has been used, stop the appliance, pull the remaining sausage skin off the sausage horn and tie a knot.

Making Kebbe:

1. Insert the thick part of worm shaft into the cutter housing. 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.). 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 making kebbe.

**Guide of Stuffed Kebbe:****Outer Casing:**

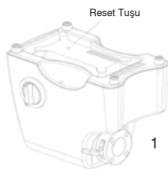
- 500g lamb, cut into strips
- 500g washed and drained bulgur wheat
- 1 small onion

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 kebbe maker attachment.

Filling:

- 400 g 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 şour
- 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. Extrude the casing mixture through the kebbe maker and cut into approximately 7-7, 5 cm 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 kebbe in batches in hot oil 190°C for approximately 6 minutes of until golden brown and the filling piping hot.



Storage

1. Lash down the power cord, and then foist it into the place with arrow diagramming. If the motor stops, take the plug off and push the button under the unit that shown as Z on the picture then plug in and turn on the unit to continue mincing.
2. 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.
3. The parts of separator, sausage horn, former, and cone can be stowed in the pusher.

Cleaning

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.

- Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
- Move the latch down and take off the cutting housing. Remove the pusher and the tray.
- Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing.



WARNING!

Do not clean the metal parts in the dishwasher!

- Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. **CLEAN THEM IMMEDIATELY AFTER USE.**
- Rinse them with clear hot water and dry them **IMMEDIATELY.**
- We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



ATTENTION!

Bıçaklar çok keskin olduğu için lütfen cihazı kullanırken dikkatli olunuz.



- The given cleaning attachment helps you to clean 2 circle discs easily. Wash them under the tap water and dry them.

Waste Disposal



If the service life of the device has ended, in particular if functional disturbances occur, make the worn-out device unusable by cutting through the power cable.

Dispose of the device according to the environmental regulations applicable in your country.



Electrical waste must not be disposed of together with household waste. Bring the worn-out device to a collection center. The packaging of the device consists of recycling capable materials. Place these, sorted out according to material, in the collectors provided, so that

recycling can be carried out on them.

For advice on recycling, refer to your local authority or your dealer.

This appliance is compatible with 2002/96/EC WEEE directive.

Dispatch:

Carry the appliance in the original package or a similar, well-padded package to prevent damage to the appliance.

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
Güvenlik uyarıları.....	27
Teknik Özellikler	29
Ürün Parçalarının Tanıtımı	29
Kullanım.....	30
Sosis yapma işlemi	31
İçli köfte yapma işlemi	32
İçli Köfte Tarifi	32
Cihazın muhafaza edilmesi	33
Temizleme	34
Geri Dönüşüm	35
Sevk.....	35

Uzun yıllar sorunsuz çalışması için tasarlanan ve üretilen Fakir TORQUE PRO 2000 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 ölümlle sonuçlanabilecek tehlikeleri belirtir.



DİKKAT!

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



NOT!

Bu işaret yaralanma ya da ölümlle sonuçlanabilecek tehlikeleri belirtir.

Güvenlik Önemlidir

Kendi güvenliğinizi 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!

Güvenlik uyarıları:

Bir elektrikli cihaz kullanırken aşağıdaki basit güvenlik önlemleri her zaman alınmalıdır:

- Cihazınızı dikkatli bir şekilde kullanmak için kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve cihazınızı kullanmadan önce montaj kısmını okuyunuz.
- Bu kullanma kılavuzunu ilerideki kullanımlar için saklayınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce şebeke voltajının cihazınızın tip etiketinde gösterilenle aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Fakir tarafından önerilmeyen herhangi bir cihaz aksesuarı ya da parçasını kesinlikle kullanmayınız. Üreticinin tarafından önerilmeyen farklı aksesuarların veya parçaların kullanılması durumunda garantiniz geçersiz hale gelecektir.
- Cihazınızı eğer kablosu, fişi veya herhangi bir parçası arızalı ise kesinlikle kullanmayınız.

- Cihazınızın kablosu, fişi veya parçaları hasarlı ise, herhangi bir zararın önlenmesi için yetkili bir Fakir servisi tarafından yerine yenisi ile değiştirilmelidir.
- Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce, yiyeceklerle temasa geçecek olan parçaları lütfen yıkayınız.
- Cihazınızı kullandıktan sonra fişini prizden çekiniz.
- Cihazınız çalışır durumdayken, yiyeceklerinizi cihazın tüp kısmından geçirmek için asla parmaklarınızı veya herhangi bir nesneyi kullanmayınız. Yiyeceklerinizi tüpten geçirmek için yalnızca itme sapını kullanınız.
- Çocukların veya engelli kişilerin cihaza ulaşmalarına engel olunuz. Gözetiminiz olmadan cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz.
- Cihazınızın gözetiminiz olmadan kendi başına çalışmasına müsaade etmeyiniz.
- Cihazınıza aksesuarları takıp sökmeyen veya cihazınızı temizlemeden önce, mutlaka cihazınızı kapalı konuma getiriniz.
- Cihazınızın parçalarını sökmeden önce hareket eden parçalar durana kadar bekleyiniz.
- Cihazınızı kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayınız ya da suyun altında cihazınızı çalkalamayınız. Cihazınızı temizlemek için yalnızca nemli bir bez kullanınız.
- Cihazınızla asla kemik, kuruyemiş veya benzeri sert cisimleri kıymaya çalışmayınız.
- Cihazınızın kesici kısmına asla ellerinizle dokunmaya çalışmayınız. Yiyecekleri kıymak için her zaman itme sapını kullanınız.
- Cihazınızın kullanımı bittikten sonra derhal fişini prizden çekiniz.
- Cihazınızı asla devamlı olarak 3 dakikadan fazla çalıştırmayınız.
- Cihaz yalnızca yemek hazırlama amaçlı olup, gözetim altında tutulmalıdır. Yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir yüzey üzerinde kullanınız.
- Cihaz çalışırken üzerine saç, eşarp, kravat v.b. sarkmamasına özen gösteriniz.
- Müşteri tarafından yapılan olağan temizlik ve bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili bir Fakir servisi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazınızın fişini veya kablosunu su veya herhangi bir sıvıya sokmayınız.
- Elektrik kablosunun çocukların erişebileceği yerlerden sarkmasına izin vermeyiniz.
- Elektrik kablosu hiçbir zaman cihazınızın sıcak kısımlarının, bir ısı kaynağının yakınında veya onlarla temasta olmamalı ve keskin kenarlardan uzak tutulmalıdır.

**DİKKAT!**

Kullanma kılavuzunuzda yazılı olan güvenlik kurallarını ve kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz. Bu kullanma kılavuzunu ilerideki kullanımlar için saklayınız.

Teknik Özellikler

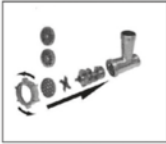
Kilitleme gücü	: max. 2000W
Motor gücü	: Nominal 600 W, Maks. 700W
Voltaj	: 220-240V/50-60Hz
Koruma Sınıfı	: II
Kullanım Ömrü	: 7 yıl

Ürün Parçalarının Tanıtımı

1. Açma/Kapama/Geri alma tuşu
2. Kilitleme tuşu
3. Kilitleme gövdesi
4. Kıyıcı başlık
5. Tepsi
6. Kapaklı itici
7. Şaft
8. Bıçak
9. Sosis yapma halkası
10. Sosis aparatı (geniş)
11. Sosis aparatı (dar)
12. Kıyma disk temizleme aparatı
13. Somun
14. İçli köfte aparatı
15. İçli köfte aparatı standı
16. Kıyma disk 5 mm
17. Kıyma disk 3.5 mm
18. Üçgen kıyma disk
19. Ana gövde

Kullanım**Montaj**

1. Kıyıcı başlığın içine metal şaftı yerleştirin, bıçağı keskin tarafı öne gelecek şekilde koyun ve kıyma disklerinden birini yerleştirip somunu çevirerek takınız.
2. Kıyıcı başlık kilidini yukarıya kaldırıp motor gövdesine yerleştiriniz. Kilidi aşağıya indiriniz.
3. Tepsiyi dik olarak kıyıcı başlığa yerleştiriniz.
4. Et kıyma makineniz kullanıma hazırdır.



Et kıyma işlemi: Eti 10 cm uzunluk ve 2 cm incelikte doğrayınız. Kemik, kırıkdağ ve sinirleri olabildiğince ayırınız.

**DİKKAT!**

Asla donmuş et kullanmayınız!

5. Eti tepsiye koyarak, itici yardımı ile eti kesici üniteye doğru itiniz.

**NOT!**

Çiğ köfte için önce orta ayar kıyma diskini sonra da ince ayar kıyma diskini kullanarak eti 2 kez çekmeniz önerilir.

**UYARI!**

Hiç bir zaman parmaklarınızla veya başka bir gereçle itmeyiniz.

6. Fişi prize taktıktan sonra açma kapama tuşunu 1 veya 2 konumuna çevirerek cihazı çalıştırınız.

**UYARI!**

Cihazınızın tıkanması durumunda cihazı durdurup, yiyecekleri dışarı atmak için birkaç saniye geri alma düğmesine basınız. Geri kumandasını harekete geçirmeden önce cihazın tamamen durmasını bekleyiniz. Kıyma işlemine devam etmek için açma kapama tuşuna tekrar basınız.

**Sosis yapma işlemi:**

1. Dişlinin kalın bölümü kesici kısma gelecek şekilde kesici kısma yerleştiriniz. Ayırıcıyı kesici kısma yerleştiriniz. Sosis yapma aparatını ve somunu kesici kısma yerleştiriniz. (Ayırıcı aparatın ortasındaki deliğin dişli çıkıntısına oturmuş olduğundan emin olunuz). Somunu kesici kısma yerine tam olarak yerleşinceye kadar çevirerek oturtunuz.
2. Kesiciyi motor gövdesine yerleştiriniz.
3. Tepsiyi dik olarak kesiciye yerleştiriniz.
4. Et kıyma makineniz kullanıma hazırdır.

Bağırsağı esnekleşmesi için ılık suda bekletin, daha sonra yaklaşık 5 cm taşacak şekilde sosis yapma aparatının üzerine geçirin. Kesici ünitenin içini daha önceden hazırlamış olduğunuz kıyma ile doldurun, çalıştırın ve kıymayı tam sosis aparatının ucuna kadar getirecek şekilde bastırma çubuğu ile bastırınız. Cihazı durdurunuz. Taşan 5 cm bağırsak ile bir düğüm yapınız. Bağırsak içinde hava kalmasına engel olmak için, düğümü sosis aparatının ucu üzerine itiniz. Tekrar çalıştırınız ve kıyma koymaya devam ediniz. Bağırsak dolar. Bağırsağın aşırı gerilmesinden kaçınmak için çok büyük sosisler yapmayınız. Bütün kıyma geçtiğinde cihazı durdurunuz, sosis aparatı üzerinde kalan bağırsağı çıkarın ve düğüm yapınız. İnce aparatı sosis, kalın aparatı sucuk için kullanabilirsiniz.

İçli köfte yapma işlemi:

1. Dişlinin kalın bölümünü kesici kısma gelecek şekilde kesici kısma yerleştiriniz. İçli köfte yapma aparatını ve halkayı kesici kısma yerleştiriniz. (Ayrırcı içli köfte aparatının ortasındaki deliğin dişli çıkıntısına oturmuş olduğundan emin olunuz). Somunu kesici kısma yerine tam olarak yerleşinceye kadar çevirerek oturtunuz.
2. Kesiciyi motor gövdesine yerleştiriniz.
3. Tepsiyi dik olarak kesiciye yerleştiriniz.
4. Et kıyma makineniz kullanıma hazırdır.

**İçli Köfte Tarifi:****Dışının kaplanması:**

- 500 gram kuzu eti, şeritler halinde kesilecek.
- 500 gram yıkanmış ve ayıklanmış bulgur
- 1 küçük soğan

Kuzu eti ve bulguru orta kıyma diski ile kıyınız, kıyma işlemi bitmeden önce soğanı ekleyiniz, kıyma işlemine kuzu eti ve bulgurla devam ediniz. Kıyılmış eti, bulguru, soğanı beraber karıştırıp ardından tekrar et kıyma makinesinde kıyınız. Eğer fazladan malzemelerinizi kıymak isterseniz, orta kıyma diski ile üçüncü kez malzemelerinizi kıyabilirsiniz. Karışımınız içli köfte aparatından çekilmesi için hazır konumdadır.

Doldurulması:

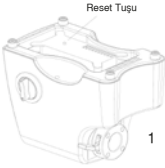
- 400 gram kuzu eti, şeritler halinde kesilecek,
- 15ml/ 1 çorba kaşığı yağ,
- 2 adet orta boy doğranmış soğan,
- 5–10 ml /1-2 çay kaşığı yenibahar,
- 15ml/ 1 çorba kaşığı un
- Tuz ve karabiber

İçli köftenin doldurulması için; ilk olarak kuzu etini ince kıyma diski ile kıyınız, doğranmış soğanı karıncaya kadar yağda kızartınız, kıyılmış olan kuzu etini kızartılmış olan soğana ekleyip, kahverengi bir renk alınca kadar kızartınız. Geri kalan malzemeleri ekleyip, 1–2 dakika daha pişiriniz.

İçli köfte yapma aparatını cihaza takınız. Dış malzemeyi kesici ünitenin içine koyunuz. Çıkan malzemeyi yaklaşık 7–7,5 cm uzunluğunda kesiniz, sonra dikkatlice daha önceden hazırlamış olduğunuz iç malzemeyi dış malzeme yüzeyinde küçük bir boşluk bırakarak doldurunuz. İçini doldurmuş olduğunuz dış malzemenin her iki ucunu da kapatınız. Bu işlemden sonra 190°C de kızartmış olduğunuz yağın içinde (ortalama 6 dk) kararınca kadar kızartınız.

Cihazın muhafaza edilmesi

1. Cihazınızın kablosunu aşağıya doğru dolayınız ve şekilde belirtilen yere yerleştiriniz. Motor durduğu takdirde cihazın fişini prizden çekip altta Z ile gösterilen tuşa basınız. Fişi prize takarak işleme devam edebilirsiniz.
2. Cihazınız tıkanır ise, lütfen geri alma tuşuna (REV) basınız. Etin kesici kısım içinde sıkışması ve kesici bölümü tıkaması normaldir, cihaz alışılmış durumuna tekrar geri dönecektir.



DİKKAT!

Geri alma tuşu sadece et kıyma işleminde kullanılmalıdır.

3. Ayırıcı, sosis yapma aparatı, içli köfte yapma aparatı, külah itme sapı içinde şekilde gösterildiği gibi itme sapının içinde saklanabilmektedir.

Temizleme

Kesici kısmın içinde kalan eti, bir dilim ekmekle temizleyebilirsiniz.

- Cihazınızı temizlemeden önce, cihazınızı kapalı konuma getirip, fişini prizden çekiniz. İtme sapı ve yiyecek koyma tepsisini çıkartınız. Kilitleme tuşunu yukarı kaldırarak kıyıcı başlığı çıkarınız.
- Somunu çevirerek acınız ve kıyıcı başlıktaki bütün kısımları sokunuz.

**UYARI!**

Metal aparatları kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Cihazın etle temas eden bütün aparatlarını sıcak suda yıkayınız. Aparatları kullandıktan sonra derhal temizleyiniz.
- Aparatları temiz sıcak suda bekletip, ardından mutlaka kurutup saklayınız.
- Kıyıcı başlık ve kıyım disklerini ayçiçeği veya mısır özü yağı ile yağlamanız tavsiye edilmektedir.

**UYARI!**

Bıçaklar çok keskin olduğu için lütfen cihazı kullanırken dikkatli olunuz.



- Verilen temizleme aparatı ile her iki yuvarlak kıyım diskine geçirerek kolayca temizleyebilirsiniz. Sonrasında yıkayıp durulayınız.

Geri Dönüşüm

Cihazın kullanım ömrünün bitmesi halinde, elektrik kablosunu keserek kullanılamayacak hale getiriniz. Ülkenizde mevcut bulunan yasalara göre, bu tür cihazlar için özel olarak belirlenmiş çöp kutularına cihazı bırakınız.



Elektriksel atıklar, normal çöplerle birlikte atılmamalıdır.



Cihazın paketleme elemanları geri dönüşüme uygun maddelerden üretilmiştir. Bunları geri dönüşüm çöp kutularına atınız.

Cihaz 2002/96/EC sayılı WEEE direktiflerine uygundur.

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
Технические характеристики.....	40
Описание деталей прибора	40
Эксплуатация	41
Измельчение мяса	41
Изготовление сосисок	42
Изготовление котлет с начинкой	43
Рецепт котлет с начинкой.....	43
Хранение прибора	44
Очистка	45
Переработка	46
Транспортировка	46

Мы благодарим Вас за покупку мясорубки Fakir TORQUE PRO 2000, 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:

- Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и монтажу перед непосредственным применением прибора.
- Сохраните инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования.
- Перед использованием проверьте совместимость типа электрического питания, указанного на этикетке прибора, с уровнем электропитания в розетке.
- Не используйте какие-либо приспособления или аксессуары, не рекомендованные маркой Fakir. В случае использования приборов и аксессуаров других производителей гарантийный талон считается недействительным.

- Во время работы прибора ни в коем случае не используйте пальцы или посторонние предметы для того, чтобы протолкнуть продукты в горловину мясорубки. Для проталкивания продуктов в горловину мясорубки используйте только толкатель
- Следите за тем, чтобы дети или люди с ограниченными возможностями не имели дела с мясорубкой. Не разрешайте им пользоваться прибором без присмотра.
- Не оставляйте прибор работающим без присмотра.
- Перед тем, как присоединять к прибору насадки или разбирать прибор, удостоверьтесь в том, что он отключен от сети.
- Перед тем, как начать разбирать прибор, дождитесь того, чтобы вращающиеся детали полностью остановились.
- Ни в коем случае не окунайте прибор в воду или иную жидкость, не мойте прибор под проточной водой. Для очистки прибора используйте только влажную тряпочку.
- Не пытайтесь перемолоть в мясорубке кости, орехи и прочие твердые предметы.
- Не пытайтесь дотронуться рукой до режущих деталей прибора. Для проталкивания продуктов в горловину мясорубки используйте только толкатель
- После того, как вы закончили работу с прибором, сразу же отключите его от сети.
- Не держите прибор включенными дольше чем 3 минуты.
- Прибор предназначен для переработки продуктов, не оставляйте прибор без наблюдения. Данный прибор разработан для домашнего использования.
- Ставьте прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Перед тем как включать прибор проследите за тем, чтобы прибор не касался волос, шарф, галстук и прочие объекты.
- Любые действия с прибором, кроме его очистки и уходом, должны осуществляться работниками уполномоченного сервисного центра фирмы Fakir.
- Ни в коем случае не окунайте в воду или любую другую жидкость шнур питания или штепсель прибора.
- Не допускайте свисания шнура питания там, где ребенок может дотянуться до него.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих предметов, источников тепла и острых поверхностей.
- Не используйте прибор в случае если кабель, вилка или любая из частей прибора неисправны.
- Во избежание крупных поломок прибора в случае неисправности кабеля, вилки или любой из его частей, необходимо заменить деталь на исправную в сервисном центре Fakir.
- Перед первичным использованием прибора промойте детали, которые контактируют с пищевыми продуктами.
- После использования прибора, выдерните шнур из розетки.

**ВНИМАНИЕ!**

Внимательно прочтите правила безопасности и инструкции по применению, изложенные в Руководстве пользователя.
Сохраните данное Руководство на будущее.

Технические характеристики

Блокировка выключателя питания: max. 2000 Ватт

Мощность двигателя: 600 Ватт, max. 700 Ватт

Напряжение :220-240V/50-60Hz

Категория безопасности: II

Срок эксплуатации: 7 лет

Описание деталей прибора

1. Кнопка включения / выключения / обратно
2. Кнопка блокировки
3. Корпус блокировки
4. Головка рубильник
5. Лоток
6. Подталкиватель с крышкой
7. Вал
8. Нож
9. Кругляшок для приготовления сосисок
10. Прибор для сосисок (широкий)
11. Прибор для сосисок (узкий)
12. Прибор для чистки диска рубильника
13. Гайка
14. Прибор для ичли кёфте
15. Стенд прибора для ичли кёфте
16. Диск рубильник 5 мм
17. Диск рубильник 3,5 мм
18. Треугольный диск рубильник
19. Главный корпус

Использование**Установка**

1. Разместите металлический вал в головка рубильник, установите нож в положении, что бы острый конец был впереди и установите один из дисков рубильников, затем вкручивая прикрепите гайку.
2. Поднимите кнопку блокировки от головки рубильника, установите его в моторный корпус. Опустите кнопку блокировки.
3. Установите лоток в вертикальном положении на головка.
4. Ваша мясорубка готова к использованию.



Измельчение мяса Нарезьте мясо полосками 10x2 см. Удалите из мяса пленки, хрящи и кости.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Ни в коем случае не пытайтесь измельчить замороженное мясо.

5. Положите мясо на лоток, протолкните его в горловину мясорубки при помощи толкателя.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Для приготовления котлет рекомендуем пропустить мясо через мясорубку 2 раза: сначала через решетку средней рубки, затем через решетку с мелкими отверстиями.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Ни в коем случае не пытайтесь протолкнуть мясо в мясорубку при помощи пальцев или посторонних предметов!

6. Вставьте штекер в розетку, затем включите аппарат произведя кнопку включения на позицию 1 или 2.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если мясорубка забилась, остановите ее, нажмите на кнопку реверса для того, чтобы извлечь наружу застрявшие части продуктов. Перед тем как включать обратный ход, дождитесь полной остановки мясорубки. Для того, чтобы продолжить измельчение мяса, нажмите на кнопку питания.



Изготовление сосисок

1. Широкую часть шнека установите в блок измельчителя. Установите разъединитель на шнек. Затем установите на шнек насадку для изготовления сосисок и гайку. (Удостоверьтесь в том, что выступ разъединителя вошел в паз). Установите кольцевую гайку, прокрутив ее до конца резьбы.
2. Установите блок измельчителя на моторный блок.
3. Установите лоток на блок измельчителя.
4. Мясорубка готова к работе.

Подержите кишку в теплой воде до смягчения, затем проведите на аппарат для приготовления сосисок оставляя примерно 5 см. Заполните режущую часть прежде приготовленным фаршем, включите аппарат и нажмите подталкивающий палкой на фарш так, что бы фарш попадал на край аппарата для приготовления сосисок. Остановите аппарат. 5 см-ой частью завяжите узел. Для того, что бы в сосиске не осталось воздуха, передвиньте узел на край аппарата для приготовления сосисок. Заново включите аппарат и продолжите наполнять фарш. Кишка заполнится. Для того что бы сосиска сильно не надувалась, не делайте большие сосиски. Когда весь фарш пройдет остановите аппарат, снимите оставшуюся кишку и сделайте узел. Вы можете использовать тонкий аппарат для сосисок, толстый аппарат для колбасы.

Изготовление котлет с начинкой

1. Широкую часть шнека установите в блок измельчителя. Затем установите на шнек насадку для изготовления котлет с начинкой и кольцо. .
(Удостоверьтесь в том, что выступ разъединителя вошел в паз на насадке для изготовления котлет с начинкой). Установите кольцевую гайку, прокрутив ее до конца резьбы.
2. Установите блок измельчителя на моторный блок.
3. Установите лоток на блок измельчителя.
4. Мясорубка готова к работе.

**Рецепт котлет с начинкой:**

Внешняя оболочка:

500 г баранины, нарезанной полосками.

500 г вымытого мелкого булгура

1 маленькая луковица

Пропустите мясо и булгур через решетку со средними отверстиями, пропустите луковицу, затем продолжите измельчать мясо и булгур. Вымесите фарш из мяса, булгура и лука, затем снова пропустите его через мясорубку. Если вы желаете, то можете пропустить фарш через мясорубку в третий раз. Смесь готова к пропусканию через насадку для изготовления котлет с начинкой.

Начинка:

400 г баранины, нарезанной полосками.

15 мл/ 1 ст.л. масла,

2 средних порезанных луковицы

5=10 мл/ 1=2 ч.л. гвоздичного перца ,

15 мл/ 1 ст.л. муки

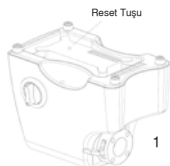
Соль и черный перец

Для приготовления начинки: сначала пропустите мясо барашка через мясорубку с мелкой насадкой, обжарьте лук в масле на сковороде, добавьте фарш, обжарьте его. Затем добавьте остальные ингредиенты, тушите 1-2 минуты.

Установите на мясорубку насадку для котлет с начинкой. Положите в корпус измельчителя внешнюю оболочку. Вышедший продукт обрежьте длиной 7-7,5 см, затем аккуратно наполните его начинкой, но не до конца. Залепите оба конца котлеты. После этого обжарьте готовые котлеты в раскаленном масле в течение 6 минут.

Хранение прибора.

1. Опустите шнур питания вниз и разместите его в отделении для хранения шнура, как показано на рисунке. Если мотор остановился, то отключите прибор от сети и нажмите на кнопку, расположенную внизу прибора и обозначенную буквой Z. Затем воткните шнур питания в розетку и продолжите работу.
2. Если мясорубка забилась, нажмите на кнопку реверса (обратного хода). Застывание продуктов в корпусе мясорубки является нормальным, после того как продукт выйдет обратно, мясорубка снова готова к работе.



ВНИМАНИЕ!

Кнопка реверса может быть использована только при измельчении мясных продуктов.

3. Разделитель, насадку для приготовления сосисок, насадку для котлет с начинкой, можно хранить внутри толкателя, как показано на рисунке.

Чистка

Можете очистить оставшееся мясо в режущей части, куском хлеба.

- Перед тем как начать чистить аппарат, отключите его и выдерните штекер. Отделите подталкивающую палку и лоток для пищи. Повернув кнопку блокировки вверх вытащите головку рубильник.
- Прокрутив вытащите гайку и отделите все части на головке рубильнике.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ни в коем случае не мойте металлические части в посудомоечной машине.

- Промойте в горячей воде все части аппарата соприкасающиеся с мясом. Сразу после использования очистите все приборы.
- Приборы подержите в чистой горячей воде, после чего обязательно сохраняйте сухими.
- Рекомендуется смазывать головку рубильник и диски рубильники подсолнечным или кукурузным маслом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны при использовании так как ножи очень острые.



- Можете легко прочистить оба диска рубильника с помощью приложенного прибора для чистки. Далее промойте и высушите.

Переработка



В соответствии с законодательством вашей страны приборы данного типа нужно выкидывать в специально отведенные для этого контейнеры.



Электроотходы нельзя выбрасывать на свалку вместе с обычным мусором. Выбрасывайте прибор в специальные контейнеры для электроотходов.



Детали упаковки прибора изготовлены из материалов, которые могут быть подвержены вторичной переработке.

Выбрасывайте их в мусорные баки для вторичной переработки.

Прибор соответствует руководству WEEE №2002/96/EC.

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.....	مجال الاستخدام
49.....	الاستخدام الغير مصرح به.....
49.....	تدابير السلامة.....
50.....	الخصائص التقنية.....
50.....	التعريف بقطع الجهاز
52.....	الاستخدام.....
53.....	عملية عمل الصوصيص.....
54.....	عملية عمل الكبه.....
54.....	كيفية تحضير الكبه
54.....	الحشو
55.....	الماقظه على الجهاز.....
56.....	تنظيف.....
57.....	إعادة الإنتاج
57.....	الشحن.....

اننا نشكركم من اجل قيامكم بشراء ماكينة فرم اللحم فاكير توركو 1800 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 أو 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 مهمه

لأجل سلامتكم وسلامة الآخرين الرجاء قراءة دليل الاستخدام قبل استخدام الجهاز وتشغيله واحتفظوا بدليل الاستخدام هذا في مكان آمن للاستفادة منه لاحقاً. اذا قمتم بأخطاء جهازكم لشخص اخر 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 الأتحاد الأوروبي والحاصلة على شهادة التطابق الأوروبي ذي الرقم 108 / 2004. كما ان هذا الجهاز مطابق لتوجيهات الجهد في الأتحاد الأوروبي والحائزة على الشهادة ذي الرقم 95 / 2006 كما انها حائزة على اشارة الجودة للأتحاد الأوروبي

مجال الاستخدام

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

الأستخدام 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 تسمحوا لهؤلاء الأشخاص باستخدام هذه الأجهزة . الجهاز ليست لعبه .لهذا لايجب ترك الجهاز في متناول الأطفال ولاسمحوا للأطفال باستخدامه واحذورا جيدا لدى استخدامه بالقرب من الأطفال . ابعداوا كل مايتهم 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

تدابير السلامة

- قوموا بقراءة قسم التركيب والنصب واولا قبل استعمال الجهاز ولابد ان تقوموا بقراءة دليل الاستعمال من اجل استعمال الجهاز بشكل دقيق.
- قوموا بحفظ دليل الاستعمال هذا من اجل استعمالها في المستقبل.
- قوموا بفحص فيما اذا كان شبكة فرق الجهد مطابق لما هو مبين في اللاصق النوعي للجهاز قبل تشغيل الجهاز.
- لا تقوموا باستعمال اي من القطع والملحقات الخاصة بالجهاز والذي لم يتم توصية استعمالها من قبل فاكير. في حالة استعمال القطع او الاكسسوارات المختلفة عما قامت الشركة بتوصيتها فسوف يكون الضمان غير نافذا .
- لا تقوموا اطلاقا باستعمال الجهاز اذا ما كان الكابل ، او القابس او اي قطعة اخرى منها عاطلا.
- يجب ان يتم القيام بتغيير الكابل، القابس او اية قطعة عاطلة من الجهاز بواحدة جديدة من قبل قسم الخدمات المختصة لفاكير من اجل مكافحة كافة انواع الاضرار.
- قوموا بغسل القطع الذي يمكن ان يلامس الاطعمة من فضلكم، قبل استعمال الجهاز لأول مرة .
- قوموا بسحب قابس الجهاز بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.

- لدى تشغيل الجهاز لا تقموا باستخدام ايديكم او اي اداة اخرى من اجل تمرير الأطعمة الى قسمة الأنبوبي والجهاز في حالة التشغيل .لأجل تمرير المأكولات للأنبوب استخدموا فقط الأداة المستخدمه في الجهاز للضغط على المأكولات لتمريرها للأنبوب.
- لا تسمحوا بوصول الجهاز في متناول الأطفال والأشخاص المعاقين .ولا تسمحوا لهم باستخدامه الا تحت مراقبتكم .
- لا تسمحوا بتشغيل الجهاز بنفسه دون مراقبه تامه منكم.
- يجب وضع جهازكم في وضعية الأقفال قبل عملية فك وتركيب الجهاز او قبل القيام بعملية تنظيفه .
- يجب انتظار كل القطع المتحركة في الجهاز حتى ان تتوقف لدى القيام بفك قطع الجهاز .
- لا تقموا بغمس جهازكم في الماء او اي سائل اخر و تقموا بخض الجهاز في الماء .واستخدموا منديلا مبلالا فقط لتنظيف الجهاز .
- لا تقموا بفرم الأجسام الصلبه والخشنه كالعظام والمكسرات وغيرها من الأجسام الصلبه في جهازكم .واستخدموا دائما اداة الدفع لدفع الماكولات التي تودون فرمها في الجهاز .
- لدى انتهاء العمل باستخدام الجهاز اسحبوا فيشه من البريز.
- لا تقموا بتشغيل جهازكم أكثر من 3 دقائق باستمرار .
- يجب استخدام الجهاز لغاية تحضير الأطعمة على ان يتم هذا تحت مراقبه تامه من قبلكم .
- استخدموا الجهاز في مكان جاف ونظيف ومستوي .
- انتبهوا جيدا من عدم تسلل كل من الشعر والشراشف التي تضعونها على رأسكم والكرافات وغيرها على الجهاز لدى تشغيل الجهاز .
- كل الأعمال التي يمكن تطبيقها على الجهاز من اعمال العناية والصيانه بالنسبة للجهاز ماعدا العنايه الشخصيه بالجهاز وتنظيفه يجب ان يتم من قبل مراكز خدمات فاقير ووكلائها المعتمدين .
- لا تقموا بغمس فيش الجهاز او شريطه في الماء او اي من السوائل الأخرى .
- لا تسمحوا بانتشار شريط الطاقة الكهربائيه على الأرض بالشكل الذي يمكن وصوله في متناول الأطفال .
- يجب ابعاد شريط الطاقة الكهربائيه للجهاز عن الأقسام الساخنه للجهاز واي اي المصادر التي تصدر الحراره كما لا تسمحوا له ان يلامس الأجسام الحادة ايضا .

ملاحظه!



اقرأوا بدقه كل المعلومات التي تتعلق بتدابير السلامة وقواعد السلامة والتعليمات التي تتعلق بكيفية استخدام الجهاز الموجوده في دليل الاستخدام للجهاز .وقوموا بالأحتفاظ بدليل استخدام الجهاز هذا بغاية الأستفاده منه لاحقا .

الخصائص التقنيه

قوة الإمساك: 1800 واط

قوة المحرك: 600W الاسمي، المكس. 700W

الجهد الكهربائي: 220-240 فولط / 50-60 هورزانتيل

فئة الحماية: 2

مدة الصلاحيه: 7 سنوات

التعريف بقطع الجهاز

1. فتح / إغلاق / زر إلى الخلف
2. زر القفل
3. جسم القفل
4. رأس الفرغ
5. صينية
6. دافع ذات غطاء
7. الميل
8. السكن
9. حلقة صنع النقائق
10. أداة النقائق (عريض)
11. أداة النقائق (ضيق)
12. أداة تنظيف قرص الفرغ
13. صمولة
14. أداة الكبة
15. ستاند أداة الكبة
16. قرص الفرغ 5 مم
17. قرص الفرغ 3.5 مم
18. قرص فرغ مثلث
19. الجسم الرئيسي

الاستخدام

لأجل فرم اللحم :

- 1- قموا بتركيب القسم الذي يحتوي على سن معدني او المسنن المعدني بالشكل الذي يأتي على القسم القاطع وقوموا بتركيبه عليه. بالشكل الذي يأتي فيه السكن القاطع فوق الأسنان المعدنيه او المسننات المعدنيه (قوموا بتركيب السكاكين القاطع في القسم الأمامي)
- قوموا بتركيب احد اقراص اللحم المفروم التي اخترتموها على الجهاز. (تأكدوا من تركيب الثقب الموجود في سوط قرص اللحم المفروم على بروز المسنن بشكل جيد) قوموا بتركيب مثبت البراغي وتدويره حتى يتم تركيبه بشكل جيد على القسم القاطع .
- 2- قوموا بتركيب القاطع على جذع المحرك
- 3- قوموا بتركيب الصينييه بشكل عامودي على القاطع
- 4- جهاز فرم اللحم الذي لديكم اصبح جاهزا للاستخدام .

عملية فرم اللحم :قوموا بقطع اللحم على ان يكون طوله 10سم وسماكته 2سم
قوموا بتفريق قدر المستطاع العظام والفصاريه والأعصاب عن اللحم .



الانتباه!



لا تقوموا ابدا باستخدام اللحم المجمد! .

5- بوضع اللحم في الصينييه قوموا بدفع اللحم بواسطة اداة الدفع حتى تصل اللحم الى وحدة القاطع .

ملاحظة!



لأجل الكبه النيه ينصح بجر اللحم مرتين اولا باستخدام قرص اللحم المفروم ذي الدرجه المتوسطه ثم القيام بفرمه بقرص اللحم المفروم ذي الدرجه الرقيقه .

الانتباه!



لا تقوموا بدفع اللحم الذي تودون فرمه باصابعكم او اي اداة اخرى غير مناسبه .

6- بعد توصيل القابس بالمقبس قم بشتغيل الجهاز من خلال جعل زر التشغيل والإيقاف على وضعية 1 أو 2.



تنويه!

واقفوا جهازكم لدى اختناقه وانسداده تماما .وقوموا بالضغط على زر الرجوع للوراء لأجل رمي المأكولات ودفعتها نحو الخارج لذى يجب انتظار هذه العملية ريثما تتم لبضع ثواني .قبل تحريك جهاز التحكم باستراج المأكولات يجب التأكد من إيقاف الجهاز تماما .ولأجل الأستمرار في عملية فرم اللحم قوموا مجددا بالضغط على زر الأقفال/التشغيل للجهاز .

عملية عمل الصوصيص :

- 1- قوموا بتركيب القسم السميك من المسننات بالشكل الذي يأتي فيه على قسم القاطع .وقوموا بتركيب المفرق على قسم القاطع قوموا بتركيب كل من أداة عمل الصوصيص و مثبت البراغي على قسم القاطع (تأكدوا من تركيب ثقب أداة المفرق للجهاز الذي يوجد في وسط المفرق على بروز المسنن) .وقوموا بتدوير مثبت البراغي حتى يتم تركيبه بشكل كامل على قسم القاطع .
- 2- قوموا بتركيب القاطع على جذع المحرك .
- 3- قوموا بتركيب الصينييه على القاطع بشكل عامودي
- 4- اصبحت جهاز فرم اللحم الذي لديكم جاهز للأستخدام .



لأجل أن تكون الأمعاء لينةً قم بنقعها في الماء الدافئ، و بعدها قم بإدخالها على أداة صنع النقانق بحيث يزيد 5 سم. قم بتعبئة وحدة القطع باللحم الذي قتمت بإعداده من قبل، شغل الجهاز و اضغط على اللحم بواسطة أداة الدفع حتى يصل اللحم إلى أداة صنع النقانق. قم بإيقاف الجهاز. و اجعل عقدة بواسطة القطعة الزائدة من الأمعاء 5 سم. لتجنب احتباس الهواء ضمن الأمعاء قم بدفع العقدة نحو نهاية أداة النقانق. و قم بالتشغيل مرة ثانية و استمر بإضافة اللحم. لتجنب الإفراط في تمدد الأمعاء لا تقم بصنع نقانق كبيرة. بعد الانتهاء من كافة اللحم أوقف الجهاز، انزع الأمعاء المتبقية على أداة النقانق و قم بربطها. بإمكانكم استخدام الأداة الرقيقة لأجل النقانق و الأداة السميقة لأجل السجق.

عملية عمل الكبه :

- 1- قوموا بتركيب القسم السميك من المسننات بالشكل الذي يأتي فيه على قسم القاطع . قوموا بتركيب كل من اداة عمل الكبه و الحلقة على قسم القاطع (تأكدوا من تركيب ثقب المفرق على الثقب الذي يوجد في وسط اداة عمل الكبه بشكل جيد) وقوموا بتدوير مثبت البراغي حتى يتم تركيبه بشكل كامل على قسم القاطع
- 2- قوموا بتركيب القاطع على جذع المحرك .
- 3- قوموا بتركيب الصينيه على القاطع بشكل عامودي
- 4- اصبحت جهاز فرم اللحم الذي لديكم جاهز للاستخدام .

كيفية تحضير الكبه**الشكل الخارجي :**

- 500 غرام لحم الخروف ، يتم قطعه على شكل شرائط
- 500 غرام من البرغل الذي تم تنقيته وتنظيفه
- بصل صغير الحجم



قوموا بفرم لحم الخروف والبرغل عن طريق استخدام قرص الفرغ ذي الدرجة المتوسطة . واستمروا بهذا الاجراء في فرم كل من لحم الخروف والبرغل . ثم قموا بخلط كل من البرغل واللحم المفروم بالبصل وضعوها مجددا في جهاز الفرغ وافروموها مجددا . واذا اردتم استخدام المواد بشكل اكثر اذا استخدموا قرص الفرغ ذي الدرجة المتوسطة ثلاث مرات . ليصبح بعد ذلك الخليط جاهزا لوضعه في اداة عمل الكبه .

الحشو :

- 400 غرام لحم الخروف ، يجب قطعها على شكل شرائط .
- 15مل/معلقة كبيرة من الزيت
- قطعتين من البصل المتوسط الحجم مقطع وجاهز .
- 10-5 مل ،معلقة-معلقتين من باني بهار
- 15 مل /معلقة كبيرة من الدقيق
- ملح وفلفل اسود

لأجل حشو الكبه ، اولا يجب فرم لحم الخروف بقرص الفرغ الرقيق . ثم قوموا بقلي البصل في الزيت حتى يصل الى درجة الاحمرار اي يأخذ شكلا بنيا . ثم قوموا باضافة المواد الأخرى وقوموا بطبخها لمدة دقيقة او دقيقتين .

قوموا بتركيب اداة عمل الكبه على الجهاز .قوموا بوضع الأدوات الخارجيه داخل وحدة القطع .قوموا بقطع المواد المستخرجه بالشكل الذي يكون طولها 7-7.5 سم .ثم قوموا بانتباه بحشو ما تم تحضيره للحشو داخل المواد التي تم تحضيرها ليشكل القسم الخارجى للكبه وذلك بترك ثقب صغير على سطحها ثم قوموا بسد فجوتيه الأماميه والخلفيه .ثم قوموا بوضع الكبه في الزيت الذي يصل درجة غليانه الى 190 درجة مئوية وقوموا بقلبه في الزيت (لمدة 6 دقائق بشكل متوسط)حتى يصل الى درجة الأحمرار .

المافظه على الجهاز

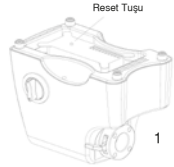
- 1- قوموا بجمع شريط الجهاز نحو الأسفل وقوموا بوضعه حسب ما تم تعريفه حسب الشكل .بعد توقف المحرك عن العمل قوموا بسحب الفيش من البريز وقوموا بالضغط على زر الذي على شكل حرف الموجود في الأسفل .وقوموا بوضع الفيش في البريز واستمروا في Z العمليه .
- 2- في حال حصول اي انسداد في الجهاز قوموا بالضغط على زر الرجوع الى الوراء،فانسداد واختناق القسم القاطع باللحم الذي قد ينحصر هناك مما يسبب حالة انسداد فهذا امر طبيعي .فالجهاز من خلال نظام الأسترجاع لديه سيعود للعمل من جديد

انتباه!



عملية الرجوع للوراء يستخدم فقط في عملية فرم اللحم فقط .

- 3- يمكنكم الاحتفاظ بكل من المفرق اداة عمل الصوصيص واداة عمل الكبه واداة الدفع ومقبط الدفع في مقبض الدفع حسب الشكل الظاهر .



التنظيف

- يمكنكم تنظيف اللحم المتبقي داخل القطاعة بقطعة من الخبز.
- قبل تنظيف الجهاز قم بإيقاف التشغيل و نزع القابس من المقبس.
- انزع أداة الدفع و الصينية.
- ارفع زر القفل نحو الأعلى و انزع رأس الفرغ.
- قم بفق الصمولة ة أدخل كافة أقسام رأس الفرغ.

**تحذير!**

لا تغسل الأجزاء المعدنية في غسالة الصحون.

- اغسل كافة الأدوات التي تلامس اللحم بالماء الدافئ. و نظف الأدوات فوراً بعد الاستخدام
- ضع الأدوات في ماء دافئ لمدة معينة و من ثم حافظ عليها بعد تجفيفها.
- ينصح إضافة زيت عباد الشمس أو زيت الذرة على رأس الفرغ و أقراص الفرغ.

**تحذير!**

يرجى توخي الحذر عند استخدام الجهاز لأن الشفرات حادة جداً.



- يمكنكم تنظيف أقراص الفرغ بواسطة أداة التنظيف. و بعدها عليكم بغسلها و شطفها.

إعادة الإنتاج

يجب ترك هذه الأنواع من الأجهزة في سلات القمامة المخصصة لها حسب القوانين الموجوده في بلادكم .

لا يجب رمي مخلفات الأجهزة الكهربائية في سلات او حاويات القمامه العاديه .

يجب رمي مخلفات الأجهزة الكهربائيه في الحاويات المخصصة لها .

تم تصميم المواد والمعدات المستخدمه في الجهاز من المعدات التي يمكن اعاده انتاجها من جديد .
لذلك يجب رميها في الحاويات المخصصة لمخلفات المواد التي يمكن اعاده انتاجها من جديد .
هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوربيه 2002/96 .



الشحن

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

