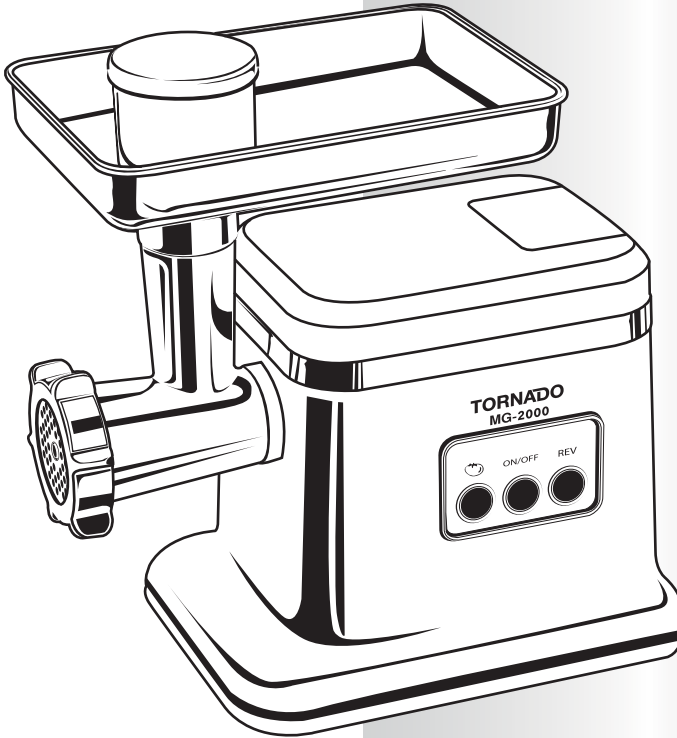


دليل المالك

TORNADO

موديل MG-2000

- نشكركم لاختياركم مفرمة اللحم تورنادو.
- اقرأ هذا الكتيب الإيضاحي جيداً من أجل استخدام صحيح وفعال.



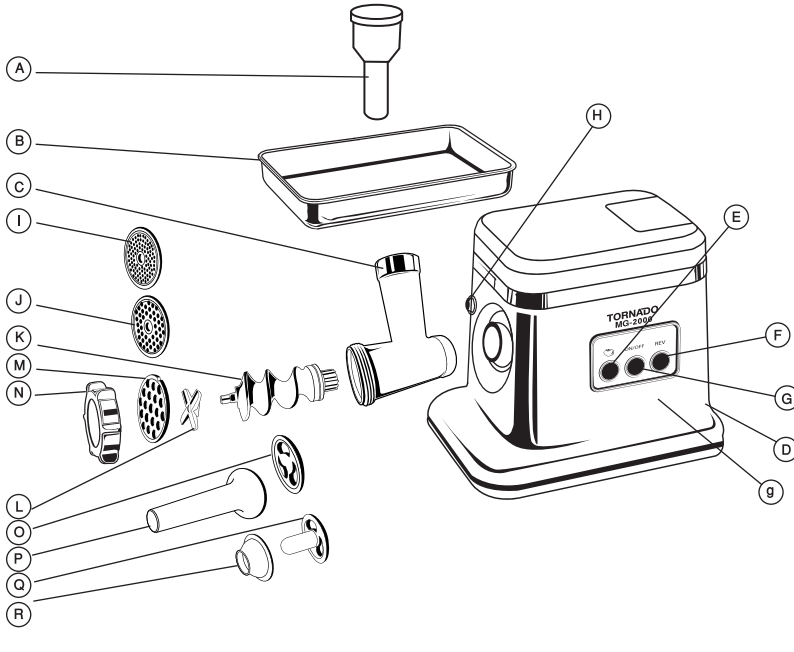
العربي
تأسست ١٩٦٤
صناعة الثقة

تاريخ المراجعة : ٢٠١٢/٧/١

رقم الإصدار / المراجعة : ٠/١

تاريخ الإصدار : ٢٠١٢/٧/١

التعريف بالأجزاء:



- A. الدافع
- B. الصينية
- C. جسم المفزمة
- D. زر الطاقة
- E. زر عمل الطماطم
- F. زر عكس الحركة (REV)
- G. مفتاح فتح/إغلاق
- H. وحدة الموتور
- I. مستوى الإخراج
- J. اسطوانة الفرغ الناعم
- K. اسطوانة الفرغ المتوسط
- L. عمود الحركة الدوذية
- M. سلاح القطع
- N. اسطوانة الفرغ الخشن
- O. صامولة الربط
- P. فاصل
- Q. عمود لعمل السجق
- R. مخرج للتشكيل
- R. مخروط

معلومات هامة لسلامتك

- ١- إقرأ تعليمات الإستخدام بعناية قبل إستخدام الجهاز لأول مرة.
- ٢- إحتفظ بهذه التعليمات للمراجعة فى المستقبل.
- ٣- تأكد من أن الجهد الموجود فى نظامك الكهربائي الذي ستوصل عليه الجهاز يتطابق مع النظام الكهربائي للجهاز فإن أي خطأ فى التوصيل يبطل الضمان.
- ٤- لا تترك الجهاز فى متناول الأطفال دون مراقبة من البالغين. لا يستخدم الجهاز بواسطة الأطفال أو شخص غير قادر إلا تحت المراقبة..
- ٥- لا تستعمل أبدا أي إكسسوارات من أجزاء من المصنوعات الأخرى. سوف تضمن لكم أن تصبح غير صالحة إذا استخدمت هذه الملحقات أو الأجزاء.
- ٦- لا تستخدم الجهاز فى حالة وجود مشكلة (عطب أو عطل) به.. يجب الإتصال بمركز الخدمة المعتمد.
- ٧- تنظيف شامل للأجزاء التي تتلامس مع الغذاء قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- ٨- إنزع القابض (الفيشة) فور الإنتهاء من إستخدام الجهاز وأثناء تنظيفه.
- ٩- لا تستخدم أبدا الإصبع أو كائن لدفع المكونات أسفل أنبوب التغذية فى حين أن الجهاز قيد التشغيل. فقط إستخدام دافع الطعام المخصص لهذا الغرض.
- ١٠- يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الإقتراب من الأجزاء المتحركة.
- ١١- يجب الإنتظار حتى توقف الأجزاء المتحركة لإزالة أى من الملحقات بعد التشغيل.
- ١٢- لا تغمر الجهاز فى الماء أو أى سوائل أخرى نهائيا و نظف جسم الجهاز بإستخدام قطعة فماش مبللة.
- ١٣- لا تقم بوضع المواد الصلبة داخل المفزمة كالعظام والبنقد وغيرها.
- ١٤- إستخدم الدافع (فقط) للضغط على المواد المراد فرمها.

١٨- في حالة تلف سلك القابس. يجب أن يستبدل بسلك خاص والذي توفره الشركة المصنعة أو وكلاء الخدمة.
١٩- لا يستخدم هذا الجهاز خارج المنزل. صمم هذا الجهاز للاستخدام في الأغراض المنزلية فقط.

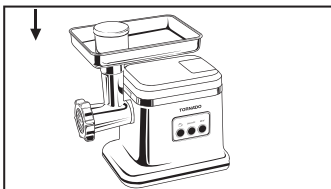
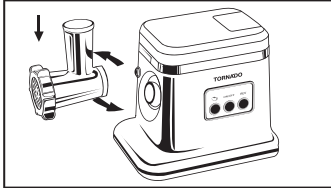
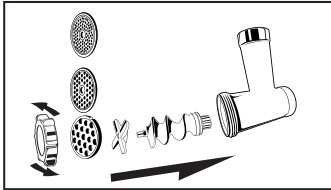
١٥- لا تقم بتشغيل الجهاز بشكل مستمر لمدة أكثر من ٣ دقيقة في ٢٠٠٠ وات .
١٦- لا تضغط على (زر عكس الحركة) إلا بعد التوقف الكامل للأجزاء المتحركة.
١٧- لا تضع أي من الملحقات التي تحتوي على المعادن في فرن الميكروويف.

مقدمة عن الجهاز

٤- اضغط على المفتاح Z في أسفل الجهاز لإعادة المفتاح للوضع (فتح).
٥- قم بإعادة القابس إلى مصدر التيار.
٦- أعد تشغيل الجهاز مرة أخرى.
تنبيه:-
برجاء الإتصال بخدمة العملاء إذا كان مفتاح فصل الدائرة يعمل بطريقة تزيد عن المطلوب..

هذا المنتج يقوم بفصل التيار أوتوماتيكيا عند التعرض لتيار كهربى زائد وذلك لضمان سلامة الجهاز.
إذا توقف الجهاز فجأة:-
١- قم بفصل القابس (الفيشة) عن التيار الكهربى.
٢- إترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن ١٠ ثانية
٣- ضع مفتاح (فتح/إغلاق) على الوضع إغلاق..

طريقة عمل المفزمة



١- إدراج عمود الحركة الدوذية في جسم المفزمة. ونهاية البلاستيك الأولى.
وضع وحدة القاطع على عمود الحركة الدوذية. يجب أن تكون حواف القطع في جبهة وضع القرص طحن متوسط أو خشن (حسب الرغبة)
(تأكد من أن قرص الطحن على مقدمة المفزمة).
حرك حلقة المسمار في اتجاه السهم على الحد القاطع حتى يتم تثبيتها بشكل صحيح.
٢- ثبت جسم المفزمة على وحدة الموتور.
٣- ضع الصينية على الجزء المستقيم من جسم المفزمة.
٤- الآن الجهاز مستعد للفرم.

الفرم:

قم بتقطيع اللحم إلى شرائح طويلة ١٠ اسم * اسم سمكة. إزالة العظام و الغضروف والأواصر قدر الإمكان. (لا يجب استخدام اللحوم المجمدة! وضع اللحم في صينية. استخدام الدافع لدفع اللحوم برفق داخل جسم المفزمة. للحصول على شريحة لحم. قم بفرم اللحم باستخدام القرص المتوسط مرتين).

عمل النقانق:-

- ١- فرم اللحم، ضع عمود الحركة الدويدة في جسم المفرمة، وضع فاصل في جسم المفرمة، وضع عمود عمل نقانق على جسم المفرمة، وصامولة الربط على جسم المفرمة. (تأكد من أن الشقوق في الفاصل تناسب مع مقدمة أو رأس المفرمة)
- ٢- ثبت جسم المفرمة على وحدة الموتور.
- ٣- ضع الصينية على الجزء المستقيم من جسم المفرمة.
- ٤- الآن الجهاز مستعد للعمل.

طريقة التشغيل:-

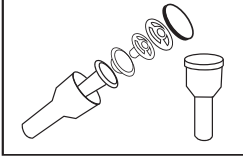
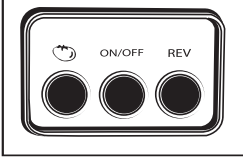
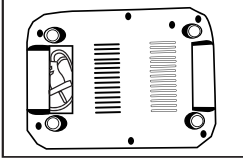
- ضع المكونات في الصينية، استخدم الدافع لدفع اللحوم برفق داخل جسم المفرمة.
- ضع جلد النقانق في الماء الفاتر لمدة ١٠ دقائق، ثم ينزلق على الجلد الرطب عند الأحرف النقانق، إدف اللحم المفروم داخل جسم المفرمة، في حالة إلتصاق الجلد بالداخل يجب أن يبلل بقليل من الماء.

عمل الكبيبة:-

- ١- قم بوضع خليط الكبة التي تم إعدادها الى المفرمة ثم ضع اللحم المقطع في الجزء الأسطواني المجوف حسب الطول المطلوب
- ٢- الكبيبة هي الطبق التقليدي في الشرق الأوسط التي تخضر أساساً من لحم الضأن والبرغل والقمح التي تفرم معاً لتشكيل عجينة الخليط الذي ينتج من خلال صانع الكبة وتقطع إلى أطوال قصيرة، ويمكن عندئذ الحشو بخليط اللحم هذا مع لف نهايات الجزء الحشو معاً ثم تقلى بالمقلاة.

طريقة عمل الكبيبة:-

- ١- ٤٠٠ جرام لحم الضأن، مقطعة إلى شرائح صغيرة
- ٢- ١٥ مل زيت (١ ملعقة كبيرة زيت).
- ٣- ٢ حبات بصل متوسطة الحجم، مفرومة فرماً ناعماً
- ٤- ١٠٠-٥ مل (٢-١ ملعقة صغيرة من البهارات).
- ٥- ١٥ ملعقة كبيرة دقيق، ملح وفلفل.
- ٦- الحشو، اللحم المفروم ولحم الضأن، يقلى البصل في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون، ويضاف لحم الضأن، وإضافة المكونات المتبقية ويطهى لمدة ٢٠-١ دقائق، لتصرف أي دهون زائدة إذا دعت الضرورة وتركها لتبرد.
- ٧- يتم دفع الخليط من خلال صانع الكبة ويقطع الي ما يقرب من ١ الي ٢ سم، ثم تملأ بعناية مع خليط الحشو مما يترك فجوة صغيرة في النهاية المفتوحة، تقلى الكبة علي دفعات في ٣٧٥F١١٩٠C الزيت الحار لحوالي ٦ دقائق حتي يصبح لونها بنيا ذهبيا ثم تقدم ساخنة.



• قم بلف سلك التيار، ثم وضعه في المكان الموضح بالرسم.

• (Z. زر قاطع الدائرة)

• إذا إنحشر جسم المفرمة، يرجى الضغط على زر عكس (REV) للحظة، حتى يتمكن الجهاز من العودة إلى حالته المعتادة.

تنبيه: يتم استخدام زر عكس فقط أثناء عمل المفرمة.

• يستخدم زر الطماطم فقط لصنع الطماطم.

• الأجزاء "O"، "P"، "Q"، "R" يمكن تخزينها في الدافع.

١-قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربى (نزع السلك من القابس).

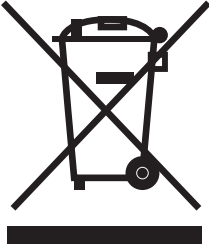
٢-إضغط على زر الفك ثم حرك جسم المفرمة فى اتجاه السهم وقم بإخراجه.

٣-قم بفك صامولة الربط وإخراج جميع الأجزاء من داخل جسم المفرمة. لا تقم بتنظيف هذه الأجزاء باستخدام غسالة الأطباق!

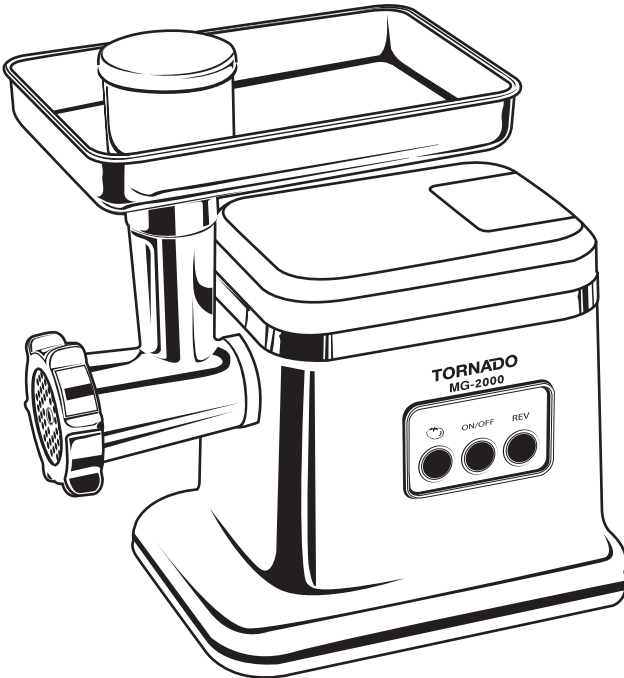
٤-قم بتنظيف أجزاء المفرمة باستخدام الماء الساخن والصابون فور الإنتهاء من عملية الفر.

٥-قم بتنشيف هذه الأجزاء بعد غسلها مباشرة.

٦-ينصح بتزيت أجزاء وملحقات المفرمة بزيت نباتى للحفاظ عليها.



هذه العلامة تعنى أن هذا المنتج لا يجب التخلص منه من خلال القمامة. قم بالحفاظ على البيئة من الفضلات الغير متحقق من طبيعتها قم بإعادة إستخدامها لتعزيز إستغلال الخامات و الموارد. لإعادة منتجك المستعمل، قم بتطبيق نظام الإعادة أو إتصل ببائع التجزئة. فيمكنه إعادة إستخدام المنتج بطريقة آمنة على البيئة.



مفرمة اللحم

موديل : MG-2000

٢٠٠٠ وات - ٦٠/٥٠ هرتز - ٢٢٠ فولت ± ١٠٪

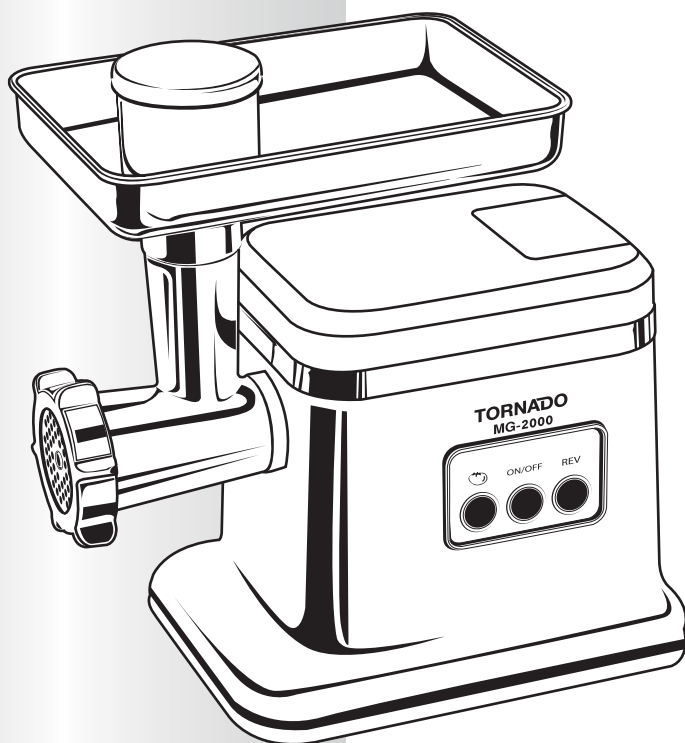
TORNADO

Owner's Manual

Model

MG-2000

- Thank you for choosing Tornado Meat Grinder..
- Please, read this manual carefully for a proper and efficient use of your Meat Grinder



EL ARABY
Since 1964

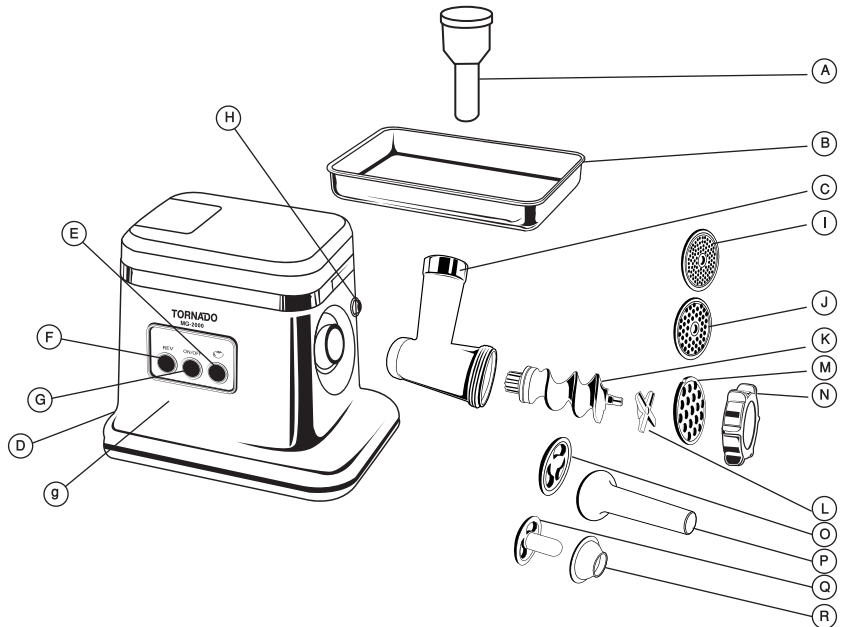
Issue Date : 1/7/2012

Issue / Review No. : 1/0

Review Date : 1/7/2012

PARTS NAME:

- A. Pusher
- B. Tray
- C. Cutter housing
- D. Power Button
- E. Making tomato button
- F. Reversal button(REV)
- G. ON/OFF
- g. Motor unit
- H. Release level
- I. Fine grinding disc
- J. Medium grinding disc
- K. Worm shaft
- L. Cutter blade
- M. Coarse grinding disc
- N. Screw ring
- O. Separator
- P. Sausage horn
- Q. Former
- R. Cone



How to Use the appliance

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Keep these instructions for use for future reference.
3. Check that the voltage of the appliance does in fact match with your electrical system. Any connection error will nullify the guarantee.
4. Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
6. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
7. Unplug the appliance immediately after use.
8. Never use you finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
9. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
10. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
11. 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.
12. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
13. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
14. Unplug the appliance immediately after use.
15. Never operation the appliance continuously for more than 3 minutes at 2000W.

16. Never press Reversal button (REV) when the appliance does not absolutely stop.
17. Do not put any accessories containing metal in microwave
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service

agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

19. Only use the appliance for its intended domestic use

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Let the appliance cool down for 60 minutes
3. Put the mains plug in the socket.
4. Press the switch button to turn off the appliance.

5. Press the circuit breaker button Z at the bottom of the appliance to turn on the appliance.

6. Put the mains plug in the socket.

7. Switch the appliance on again.

Note:-

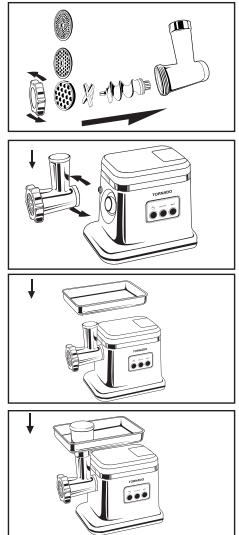
Please contact your dealer or an authorized service center if the circuit breaker is activated too often.

Making Mincer

- 1- Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cutter unit onto the worm shaft.. (The cutting edges should be at the front) Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit into the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
- 2- Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing

MINCING:

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!) Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)



Making sausages

1. Mince the meat.

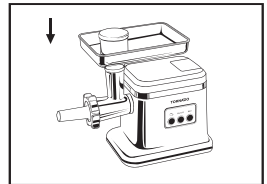
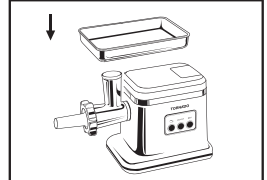
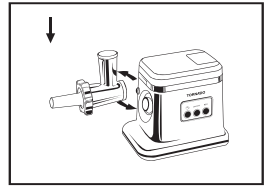
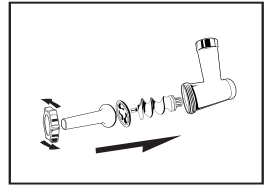
Insert the worm shaft into the cutter housing,
the plastic end first.

Place the separator in the cutter housing.

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

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

2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.



Making sausages:

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

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

Making kebab

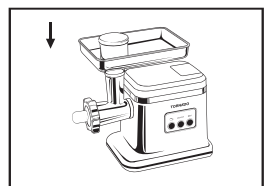
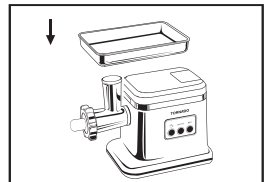
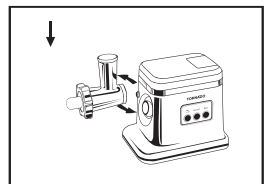
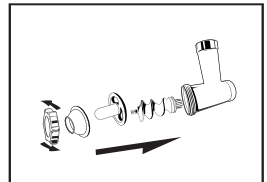
1. Insert the worm shaft into the cutter housing,
the plastic end first.

Place the cone in the cutter housing.

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

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

2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebab.



Making Kebab:

- Feed the prepared kebab mixture through the kebab maker.
Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths
and use as required.
- Kebab is a traditional Middle Eastern dish made primarily
of lamb and bulgur wheat which are minced together to
form a paste the mixture is extruded through the kebab
maker and cut into short lengths. The tubes can then be
stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched
together and then deep fried.

Guide Of Stuffed Kebab

- 400 g/14 oz lamb, cut into strips
- 15 ml/1 tbsp oil
- 2 medium onions, finely chopped
- 5-10 ml/ 1-2 tsp all spice
- 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 1.2 cm. 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 of until golden brown and the filling piping hot.

Advices

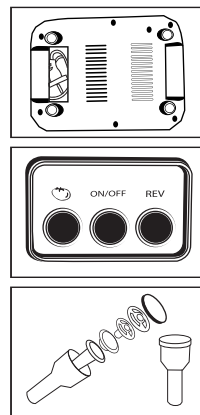
Lash down the power cord, then foist it into the place with arrow

diagramming.

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

Caution: The Reverse button use only for making mincer.

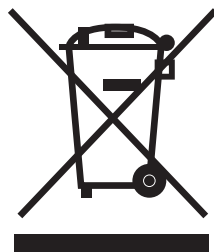
- Making tomato button only for making tomato
- The parts of "O", "P", "Q", "R" can be stowed in the pusher.



How to Clean Your Appliance

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

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



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

Meat Grinder

Model : MG-2000

220V \pm 10%~50/60Hz, 2000W

