

NORMANDE[®]

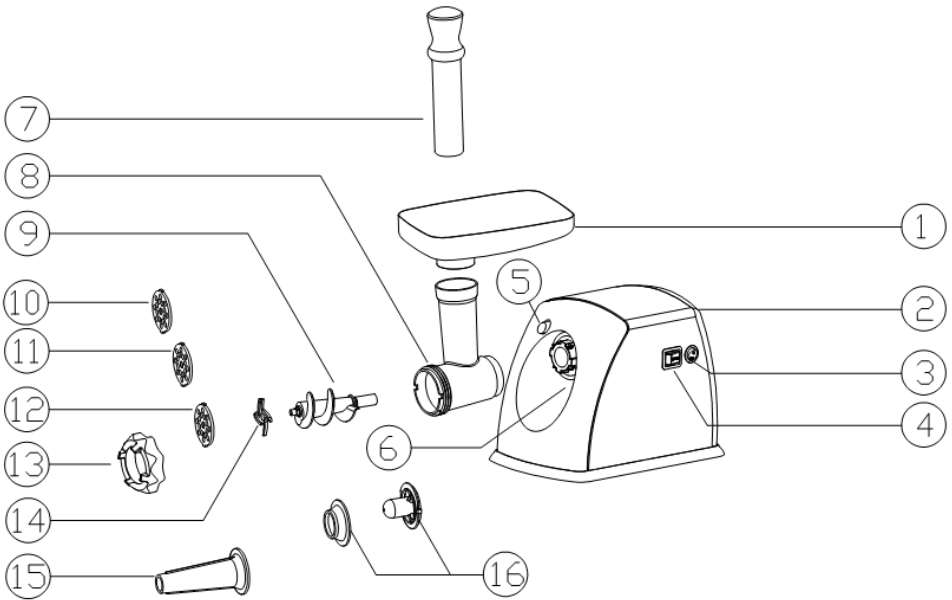
**הוראות שימוש והפעלה
למטחנת בשר
דגם MGD-120**



Klinton INTERNATIONAL TRADE 2000 LTD.

רחוב מבטחים 2, קרית מטלון, פתח-תקוה, טל. 03-7212000 פקס. 03-7212022. E-mail: import@normande.co.il

חלקי המכונה



- | | | | | | | | |
|--------------|----------------------|------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1. מגש הזנה | 2. בית המנוע | 3. מתג ON/OFF (הפעלה/כיבוי/ רוורס) | 4. מתג ON / R | 5. לחצן שחרור נעילה | 6. פתח חיבור ראש המטחנה | 7. דוחסן מזון | 8. ראש |
| 9. בורג הזנה | 10. דסקית חיתוך (דק) | 11. דסקית חיתוך (בינוני) | 12. דסקית חיתוך (גס) | 13. טבעת נעילה | 14. להב חיתוך | 15. אביזר להכנת נקניקיות | 16. אביזר להכנת קבבים |

הוראות בטיחות חשובות

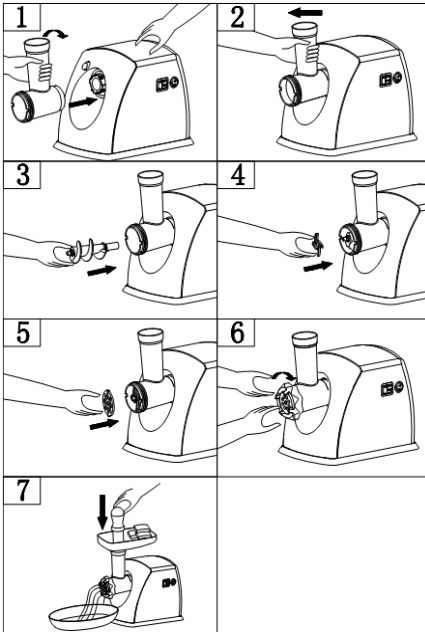
- לשימוש ביתי בלבד. אל תשתמשו למטרות תעשייתיות.
- נתקו את התקע מהשקע בעת הרכבת ופירוק אביזרים.
- יש צורך בהשגחה צמודה בעת שימוש במכשיר בקרבת ילדים.
- אחזו בבית המנוע בשתי ידיים בעת העברת המכשיר. אל תשאו את המכשיר באמצעות אחיזה במגש ההזנה או הראש בלבד.
- אל תתקינו את להב ודסקית החיתוך בעת שימוש באביזר להכנת קבבים.
- לעולם אל תזינו פריטי מזון באופן ידני. השתמשו תמיד בדוחסן המזון.
- אל תטחנו פריטי מזון קשים כגון עצמות, אגוזים וכו'.
- אין להפעיל את המטחנה מעבר ל-10 דקות ברציפות. יש לאפשר למנוע להתקרר במשך 10 דקות.
- אסור בתכלית האיסור להשתמש בפונקציית הרוורס בעת הפעלת המכשיר (למשל העברת המתג ממצב ON ל-R ולהיפך). המתינו דקה אחת לפחות עד לעצירה מוחלטת של המטחנה. אחרת, הדבר עלול לגרום לרעשים חריגים, לרעידות או לניצוץ חשמלי במכשיר ולהוביל לנזק למכשיר ולהבהלת המשתמש.
- שאריות אוכל מעטות נותרות בראש המטחנה לאחר השימוש. זוהי תופעה רגילה. מעט אבקת מתכת שחורה עשויה להידבק לשאריות המזון בסיום. אספו והשליכו אותן. אל תאכלו אותן.
- כדי למנוע היתקעויות מזון, אל תפעילו לחץ בעת הפעלת המכשיר.
- אל תפעילו את המטחנה כשהתקן הניתוק הבטיחותי מופעל.
- לעולם אל תנסו לתקן את המכשיר בעצמכם.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש ע"י אנשים (כולל ילדים) עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או שכליות, או חסרי ניסיון וידע, אלא אם ניתנת להם השגחה או הדרכה על אודות השימוש במכשיר מהאדם האחראי על ביטחונם.
- יש להשגיח על ילדים לבל ישחקו עם המכשיר.
- מטעמי בטיחות, כשכבל החשמל או התקע פגומים, יש להחליפם על-ידי היצרן או סוכן שירות מורשה שלו או טכנאי מוסמך.

שימוש ראשוני

- ודאו שמתח רשת החשמל בביתכם תואם למצוין בתווית הנתונים לפני השימוש במכשיר.
- שטפו את כל החלקים (מלבד הגוף) במי-סבון חמים.
- לפני חיבור התקע לשקע, ודאו שהמתג ON/OFF במצב 0.

הוראות שימוש

הרכבה



- אחזו בראש המטחנה והכניסו אותו לפתח (איור 1). סובבו את הראש כמתואר באיור 2 עד להישמע נקישת הנעילה. נענו קלות את ראש המטחנה כדי לוודא שהוא מותקן כראוי.
- הכניסו את בורג ההזנה לראש המטחנה כשהצד הארוך פונה פנימה וסובבו אותו קלות עד להתקנתו בבית המנוע (איור 3).
- הניחו את להב החיתוך על ציר בורג ההזנה כשהלהב פונה קדימה כמתואר באיור 4. הבשר לא ייטחן אם הבורג אינו מותקן כראוי.
- הניחו את דסקית החיתוך הרצויה בצמוד ללהב החיתוך, תוך התאמת הזיזים למגרעות (איור 5).
- תמכו או לחצו על מרכז דסקית החיתוך באצבע אחת והדקו בידכם השנייה את טבעת הנעילה עד לנעילתה במקומה (איור 6). אל תהדקו את הטבעת יתר על המידה.

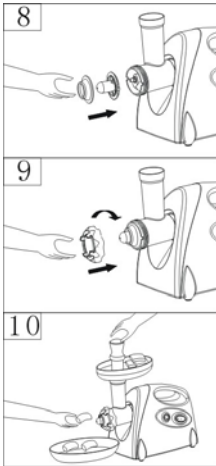
- הניחו את מגש ההזנה על ראש המטחנה והתקינו אותו במקומו.
- הניחו את המכשיר על משטח ישר ויציב.
- שמרו על פתחי האוורור בתחתית ובדופן המכשיר נקיים מחסימות.

טחינת בשר

- חתכו את כל פריטי המזון לחתיכות (מומלץ להשתמש בבשר נטול גידים, עצמות ושומן, גודל משוער: 20 x 20 x 60 מ"מ) כך שיתאימו בקלות לפתח מגש ההזנה.
- חברו את המכשיר לשקע והסיטו את המתג ON / R למצב ON, והסיטו לאחר מכן את המתג ON/0/ R למצב ON.
- הזינו את פריטי המזון דרך מגש ההזנה. השתמשו בדוחסן המזון בלבד (איור 7).
- כבו את המכשיר ונתקו את התקע מהשקע בגמר השימוש.

פונקציות רוורס

- במקרה של חסימה, כבוי את המכשיר באמצעות הסתת המתג ON / R למצב R ואת המתג ON/0/ R למצב R.



- בורג ההזנה יסתובב בכיוון הנגדי וראש המטחנה יתרוקן.
- אם דבר זה אינו פועל, כבו את המכשיר ונקו אותו.

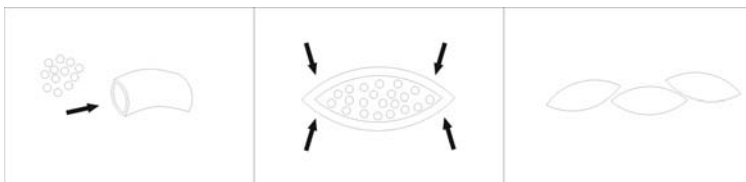
הכנת קבב

מילוי

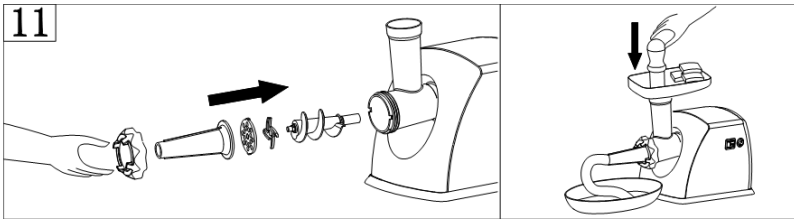
- 100 גרם בשר-כבש
- כף וחצי שמן זית
- 10 גרם בצל קצוץ (או לפי הטעם)
- תבלינים לפי הטעם
- מלח לפי הטעם
- כף וחצי קמח
- טחנו את הבשר פעם או פעמיים
- טגנו את הבצל עד להשחמה והוסיפו את הבשר הטחון, התבלינים, המלח והקמח

ציפוי

- 450 גרם בשר-רזה
- 150-200 גרם קמח
- תבלינים לפי הטעם
- אגוז מוסקט קצוץ דק
- פפריקה ופלפל שחור לפי הטעם
- טחנו את הבשר שלוש פעמים וערבבו את כל המרכיבים בקערה. יותר בשר ופחות קמח יוצרים עקביות וטעם טובים יותר.
- טחנו את התערובת שלוש פעמים.
- פעלו בסדר פעולות הפוך לאיורים 5 ו-4 לעיל כדי להסיר את דסקית ולהב החיתוך.
- הניחו את האביזר להכנת קבבים על ציר בורג ההזנה, תוך התאמת הזיזים במגרעות (איור 8).
- הדקו את טבעת הנעילה במקומה. אל תהדקו אותה יתר על המידה (איור 9).
- צרו קציצות גליליות (איור 10).
- צרו קבבים כמתואר מטה וטגנו בשמן עמוק.



הכנת נקניקיות



הרכיבו את האביזר להכנת נקניקיות כמתואר באיור 11 לעיל.

ניקוי ותחזוקה

פירוק

- ודאו שהמנוע הגיע לעצירה מוחלטת.
- נתקו את התקע מהשקע.
- פעלו בסדר פעולות הפוך לשלבים 6-1 לעיל כדי לפרק את האביזרים.
- השתמשו בכלי אם אתם מתקשים בהסרת טבעת הנעילה באופן ידני (איור 12).
- כדי להסיר בקלות את דסקית החיתוך, הניחו מברג בין הדסקית וראש המטחנה כמתואר באיור 13, והרימו אותו.
- לחצו על לחצן שחרור הנעילה לפני הסרת ראש המטחנה. אחזו בראש המטחנה וסובבו אותו כמתואר באיור 14. לאחר מכן תוכלו להסיר אותו בקלות.

ניקוי

- לעולם אל תנקו את האביזרים במדיח כלים, בתכשיר ניקוי אלקלי חריף או במלבין ('אקונומיקה'), היות ופעולה זו תגרום לדהיית גימור משטחי האלומיניום.
- הסירו את שאריות הבשר/מזון ושטפו כל חלק במי-סבון חמים.
- אל תטבלו את בית המנוע במים. נגבו אותו במטלית לחה בלבד.
- אל תשתמשו במדללי צבע ובבנזין כדי לנקות את המכשיר, היות ופעולה זו תגרום לסדיקת גוף המכשיר או לדהיית צבעו.
- שטפו את כל חלקי המתכת במים בטמפרטורה מרבית של 50°C ויבשו אותם.
- שמנו את כל חלקי החיתוך באמצעות מטלית ספוגה בשמן צמחי.
- נגבו את כל חלקי המתכת במטלית ספוגה בשמן צמחי אם אינכם מתכוונים להשתמש במכשיר במשך זמן רב.

NORMANDE®

תרגום ועריכה: דרור תרגום סכני

Klinton **INTERNATIONAL TRADE 2000 LTD.**

רחוב מבטחים 2, קרית מטלון, פתח-תקוה. טל. 03-7212000 פקס. 03-7212022. E-mail: import@normande.co.il