

# MIGEL



English

فارسی

Meat Grinder

GMG 890

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

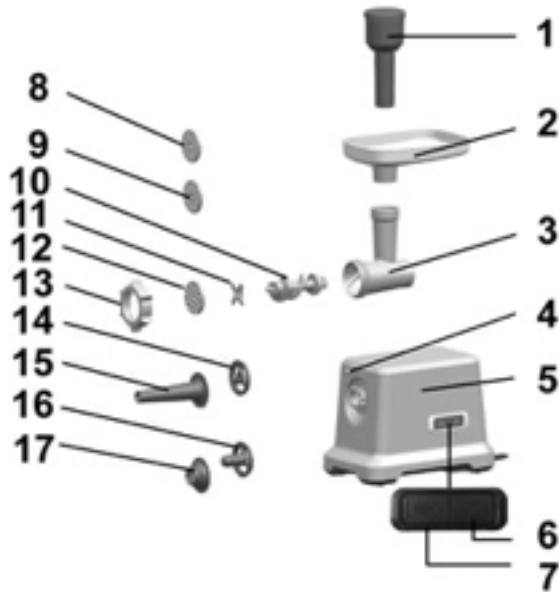
### مشخصات فنی

سرعت چرخ ..... ۳.۲ کیلوگرم در دقیقه  
توان ..... ۸۰۰ وات  
ولتاژ ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت  
فرکانس ..... ۵۰-۶۰ ولت

### نکات ایمنی

- ۱ - قبل از اولین استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را با دقت به صورت کامل مطالعه نمایید.
- ۲ - دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نگه داری نمایید.
- ۳ - قبل از متصل نمودن دوشاخه به پریز برق، ولتاژ دستگاه را بررسی نمایید و از مطابقت آن با ولتاژ منبع برق محل زندگیتان اطمینان حاصل نمایید.
- ۴ - هرگز قطعات جانبی غیر فابریک و مربوط به دستگاه دیگر را بر روی این دستگاه مورد استفاده قرار ندهید، چرا که این کار باعث آسیب رسیدن به دستگاه و همچنین باطل شدن گارانتی خواهد شد.
- ۵ - در صورت مشاهده هر گونه صدمه بر روی سیم، دوشاخه و دیگر اجزای محصول، هرگز دستگاه را مورد استفاده قرار ندهید.
- ۶ - سرویس و تعمیرات دستگاه فقط می بایست توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش انجام گردد.
- ۷ - قبل از اولین استفاده، قطعاتی که با مواد غذایی در تماس خواهند بود را به طور کامل تمیز کنید.
- ۸ - همیشه دستگاه را روی سطحی صاف و در محیطی خشک و تمیز نگه داری نمایید.
- ۹ - پس از پایان استفاده، دوشاخه را حتماً از پریز برق بیرون آورید.
- ۱۰ - هرگز برای فشار دادن مواد غذایی به داخل دستگاه از انگشت های خود استفاده نکنید و فقط از کوبه دستگاه جهت انجام این کار استفاده نمایید.
- ۱۱ - این دستگاه هرگز نباید توسط کودکان مورد استفاده قرار گیرد، بنابراین دستگاه، کابل و تمامی قطعات را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- ۱۲ - قبل از شروع تمیزکاری، سوار کردن یا جدا کردن قطعات جانبی و همچنین در زمان عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

- ۱۳- قبل از متصل یا جدا نمودن قطعات جانبی، دستگاه را در حالت خاموش قرار دهید.
- ۱۴- قبل از جدا نمودن قطعات جانبی از دستگاه، اجازه دهید قطعات در حال حرکت به طور کامل متوقف گردند.
- ۱۵- از فرو بردن بدنه موتور در آب یا سایر مایعات و همچنین شستشوی آن زیر شیر آب پرهیز کنید، جهت تمیزکاری از پارچه یا دستمالی مرطوب استفاده نمایید.
- ۱۶- قبل از تعویض قطعات جانبی، اجازه دهید تا قطعات در حال حرکت به طور کامل متوقف گردند سپس دستگاه را خاموش نمایید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
- ۱۷- از چرخ کردن استخوان و دیگر مواد سفت توسط این دستگاه خودداری کنید.
- ۱۸- از لمس کردن تیغه دستگاه و یا فشار دادن مواد غذایی با استفاده از دست های خود پرهیز نمایید و فقط از کوبه دستگاه استفاده نمایید.
- ۱۹- پس از پایان استفاده، دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
- ۲۰- افرادی که دچار ناتوانی جسمی، ذهنی و حسی می باشند و یا تجربه و دانش کافی از نحوه استفاده از دستگاه را ندارند، فقط در صورتی می توانند از دستگاه استفاده کنند که تحت نظارت کامل قرار گرفته و آگاه سازی های لازم جهت استفاده ایمن و همچنین درک خطرات مربوط به دستگاه انجام گردد.
- ۲۱- از بازی کردن کودکان با دستگاه جلوگیری نمایید.
- ۲۲- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی و همچنین محیط های داخلی طراحی گردیده است، برخی از این مکان ها عبارتند از:
- آشپزخانه مغازه، اداره، دفترکار و دیگر موارد مشابه
  - زمین های کشاورزی جهت استفاده شخصی
  - هتل، مسافرخانه و سایر مکان های قابل سکونت
- ۲۳- هشدار: پس از جدا نمودن قطعات جانبی از لمس کردن محور کردن خودداری کنید.
- ۲۴- مورد استفاده قرار دادن این دستگاه در مسیری به غیر از کاربردهای تعریف شده، ممکن است باعث آسیب رسیدن به فرد و دستگاه گردد.
- ۲۵- پس از پایان هر استفاده و قبل از استفاده بعدی مدتی صبر نمایید تا موتور دستگاه به صورت کامل خنک گردد.
- ۲۶- به هنگام حمل تیغه های دستگاه، خالی کردن ظرف و در حین تمیزکاری مراقبت های لازم را به عمل آورید.

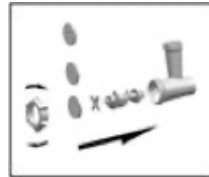


- |                           |                |                       |
|---------------------------|----------------|-----------------------|
| ۱ - کوبه                  | ۲ - سینی       | ۳ - محفظه برش         |
| ۴ - دکمه رهاسازی          | ۵ - بدنه موتور | ۶ - دکمه روشن/خاموش   |
| ۷ - دکمه حرکت معکوس (REV) |                | ۸ - صفحه چرخ کن ریز   |
| ۹ - صفحه چرخ کن متوسط     |                | ۱۰ - محور مارپیچ      |
| ۱۱ - تیغه بُرش            |                | ۱۲ - صفحه چرخ کن درشت |
| ۱۳ - حلقه پیچی            |                | ۱۴ - جدا کننده        |
| ۱۵ - سری تهیه سوسیس       |                | ۱۶ - فرم دهنده        |
| ۱۷ - سری مخروطی           |                |                       |

**احتیاط:** ساختار این دستگاه به شکلی می باشد که هرگز نباید آن را با اتصال به سوئیچ های تایمر خارجی مورد استفاده قرار داد.

## آماده سازی دستگاه

۱ - با توجه به شکل زیر ابتدا قطعه محور مارپیچ را در محفظه برش قرار دهید و قسمت پلاستیکی محور را وارد کنید، سپس قسمت برش دهنده را بر روی محور مارپیچ قرار دهید لب‌های برش می‌بایست به سمت جلو باشند. صفحه چرخ کن مورد نظر (ریز، متوسط و یا درشت) را روی محور مارپیچ قرار دهید، از چفت شدن قسمت فرورفتگی صفحه چرخ کن مورد استفاده بر روی سری چرخ کن اطمینان حاصل نمایید، حلقه پیچی را مطابق با علامت فلش بر روی محفظه برش بچرخانید تا در جای خود محکم گردد.



۲ محفظه برش را به دستگاه متصل نمایید.



۳ سینی را همانند شکل زیر بر روی سطح بالایی محفظه برش قرار دهید.



۴ در این هنگام دستگاه آماده استفاده می‌باشد.

## چرخ کردن گوشت

گوشت مورد استفاده را به تکه‌های ۱۰ سانتی متری و ضخامت ۲ سانتی متری برش دهید، استخوان‌ها و غضروف‌های چسبیده به گوشت را تا حد امکان جدا نمایید. (هرگز از گوشت منجمد شده استفاده نکنید)

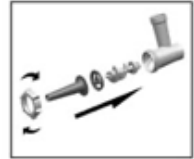
تکه‌های گوشت را درون سینی بریزید و با استفاده از کوبه آنها را به آرامی به درون محفظه برش فشار دهید. (برای استیک، چرخ کردن را دو دفعه توسط صفحه چرخ کن

متوسط انجام دهید)

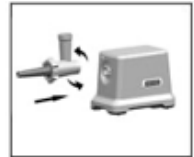
### نحوه تهیه سوسیس

۱ - گوشت مورد استفاده را به صورت کامل چرخ کنید.

مطابق عکس زیر، محور ماریچ را درون محفظه بُرش قرار دهید و قطعه جدا کننده را به روی محور وصل نمایید تا درون محفظه برش قرا گیرد، سپس همانند دیگر قطعات ذکر شده، سری مخصوص تهیه سوسیس را داخل محفظه برش قرار دهید و در آخر قطعه حلقه پیچی را به محفظه برش متصل نمایید. (از چفت شدن قسمت فرورفتگی قطعه جدا کننده بر روی سری مورد استفاده اطمینان حاصل نمایید)



۲ - همانند شکل زیر محفظه بُرش را به موتور متصل کنید.



۳ - سینی را با توجه به شکل زیر بر روی محفظه بُرش قرار دهید.



۴ - در این هنگام دستگاه آماده برای تهیه سوسیس می باشد.

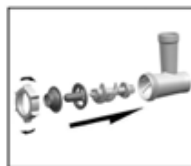
مواد غذایی را درون سینی بریزید و با استفاده از کوبه آنها را به آرامی به درون محفظه بُرش فشار دهید.

گوشت چرخ شده را به مدت ۱۰ دقیقه در آب ولرم قرار دهید، سپس آنها را دوباره درون سینی بریزید و با کوبه فشار دهید تا از سری تهیه سوسیس خارج گردد. در صورت گیر کردن مقداری از گوشت درون سری، می توانید با خیس کردن داخل سری، گوشت های باقی مانده را از داخل آن خارج نمایید.

### نحوه تهیه نمودن گوشت کباب

۱ - همانند شکل زیر محور ماریچ را درون محفظه بُرش قرار دهید سپس سری مخروطی و سری فرم دهنده را به ترتیب درون محفظه بُرش قرار دهید و در آخر حلقه

را بر روی قسمت پیچی محفظه بُرش متصل نمایید. (از چفت شدن قسمت فرورفتگی قطعه جدا کننده بر روی سری مورد استفاده اطمینان حاصل نمایید)



۲ - همانند شکل زیر محفظه بُرش را به موتور متصل کنید.



۳ - سینی را با توجه به شکل زیر بر روی محفظه بُرش قرار دهید.



۴ - در این هنگام دستگاه آماده برای تهیه گوشت کباب می باشد.

### درست کردن کباب

شما میتوانید ترکیبات مورد نظر خود را به گوشت چرخ شده مخصوص کباب اضافه نمایید و مراحل پخت آن را در دستگاه های گریل انجام دهید.

### نحوه تهیه کباب شکم پُر

مواد مورد نیاز:

۵۰۰ گرم گوشت بره

۵۰۰ گرم بلغور گندم آبکش شده

۱ عدد پیاز

گوشت بره و بلغور گندم را با استفاده از صفحه چرخ کن ریز در دستگاه چرخ کنید، شما می توانید قبل از چرخ کردن گوشت و بلغور گندم، پیاز به را اضافه نمایید.

گوشت چرخ شده، پیاز و بلغور گندم را میکس کنید و دوباره در دستگاه چرخ کنید. در صورت نیاز میتوانید مواد را برای دفعه سوم چرخ کنید. در این هنگام مواد غذایی چرخ شده آماده برای پخته شدن در دستگاه کباب پز می باشد.

## مواد غذایی افزودنی جهت پُر کردن کباب

۴۰۰ گرم گوشت (برش داده شده به شکل نوار)

۱۵ میلی گرم روغن

۲ عدد پیاز با اندازه متوسط (خرد شده ریز)

۵ تا ۱۰ میلی گرم ادویه جات

۱۵ میلی گرم آرد

نمک و فلفل به مقدار مورد نظر

ابتدا گوشت بره را با استفاده از صفحه چرخ کن ریز چرخ نمایید، سپس پیاز را سرخ کنید و گوشت چرخ شده را به آن اضافه نمایید و آنها را در کباب پز میکس کنید و باقی مواد غذایی ذکر شده را به آن اضافه نمایید و اجازه دهید عملیات پخت به مدت ۱ تا ۲ دقیقه انجام گردد. روغن و چربی های اضافه را در صورت نیاز از مواد غذایی جدا نمایید و مدتی صبر نمایید تا به طور کامل خنک گردند.

مواد غذایی پخته شده را از کباب پز خارج نمایید و آنها را به تکه های نیم سانتی برش دهید. کباب تهیه شده را برش دهید به شکلی که مواد افزودنی پخته شده را بتوان درون آن اضافه کرد.

پس از اضافه نمودن مواد افزودنی، کباب ها را به مدت ۶ دقیقه در روغن داغ قرار دهید تا رنگ آنها طلایی شود.

### نکاتی در استفاده

- در صورت قفل شدن دستگاه، دکمه خاموش (OFF) را فشار دهید سپس دکمه حرکت معکوس (REV) را فشار دهید. در این هنگام گوشت های گیر کرده در محفظه برش از آن خارج می گردد و کارکرد دستگاه به حالت عادی باز میگردد.

- قطعه های: جدا کننده، سری تهیه سوسیس، فرم دهنده و سری مخروطی را می توان در قسمت خالی کوبه نگه داری نمود.

### تمیزکاری دستگاه

باقی مانده های گوشت در محفظه برش را می توان با عبور دادن تکه ای نان در محفظه برش پاک کرد.

۱- قبل از شروع تمیزکاری، دستگاه را خاموش نمایید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

۲- دکمه رهاسازی را فشار دهید و محفظه برش را در جهت فلش بچرخانید سپس کوبه و سینی را جدا نمایید.

۳- حلقه پیچی را باز کنید، سپس تمامی قطعات درون محفظه برش را از آن جدا نمایید. از شستشوی قطعات در ماشین ظرفشویی خودداری نمایید.



۴- تمامی قطعه های جانبی دستگاه که در حین کارکرد باقی گوشت به آنها چسبیده شده را در آب داغ و کف شستشو دهید. پیشنهاد می گردد پس از پایان استفاده این قطعه ها را سریعاً شستشو دهید.

۵- پس از شستشو، قطعه های ذکر شده را زیر آب داغ گرفته تا کف های آن کاملاً پاک شوند، سپس آنها را با استفاده از پارچه یا دستمال سریعاً خشک نمایید.

۶- پیشنهاد می گردد جهت بهبود عملکرد در استفاده های بعدی، محفظه برش و صفحه های چرخ کن را با استفاده از روغن های گیاهی کمی چرب نمایید.

#### بازیافت



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

# Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه کیش

## خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۲۱ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.



## مشخصات کالا

• نام کالا: چرخ گوشت

• مدل: GMG 890

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشگاه:

## Sanjeh

شرکت بازرگانی  
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjekish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، نرسیده به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۴۲۹ تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

مشتری گرامی،

شرکت بازرگانی سنجه کیش (سهامی خاص) در راستای رفاه حال خریداران محترم و به پاس اعتمادی که به این مجموعه داشته‌اند، محصولات برقی خود را تحت پوشش ضمانت ۲۴ ماهه‌ی کاملاً رایگان، شامل: تعویض قطعات، همراه با ارائه‌ی کلیه‌ی خدمات مربوطه و همچنین تأمین قطعات به مدت ۱۰ سال از تاریخ خرید، قرار داده است.

خواهشمند است هنگام خرید کالا موارد زیر را به دقت مطالعه فرمایید:

۱. خواهشمند است هنگام تحویل کالا، اطمینان حاصل نمایید که کالا از لحاظ ظاهری کاملاً سالم است و کسری لوازم ندارد. هرگونه شکستگی و عیوب ظاهری و کسری قطعات پس از تحویل، شامل خدمات مندرج در ضمانت نامه نخواهد شد.

۲. لطفاً پیش از استفاده‌ی کالا، دفترچه‌ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. دستورالعمل‌های ذکر شده و هشدارهای موجود در دفترچه‌ی راهنما، کاربر را در رابطه با نوسانات برق، اتصالات نامناسب، عیب‌یابی و ... آگاه نموده و همچنین نحوه‌ی صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می‌دهد (مراکز فروشگاهی و خدماتی ما، آماده‌ی ارائه‌ی آموزش کاربری رایگان به تمامی مشتریان گرامی هستند). برای دریافت دفترچه‌ی راهنمای محصولات به وبگاه [www.sanjehkish.com](http://www.sanjehkish.com) مراجعه نمایید.

۳. لطفاً توجه شود که ایرادات ناشی از عدم رعایت هشدارها و توصیه‌های ذکر شده در دفترچه‌ی راهنما مانند استفاده از آب با درجه‌ی سختی بالا، نادیده گرفتن برچسب‌های هشداردهنده و هر نوع استفاده‌ی صنعتی و/یا غیرخانگی که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد، شامل مزایای ضمانت‌نامه نمی‌گردد.

۴. در طول دوره‌ی ضمانت، هزینه‌ی تعمیرات و نصب قطعات یدکی رایگان بوده ولی قطعات مصرفی مانند انواع فیلترها، پاکت‌ها، لوازم جانبی و .. شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

# Sanjeh

شرکت بازرگانی  
سنجه کیش

۱۰ سال خدمات پس از فروش

[www.sanjehkish.com](http://www.sanjehkish.com)

[www.2328.ir](http://www.2328.ir) • [info@2328.ir](mailto:info@2328.ir)



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، نرسیده به چهارراه تلغن خانه، پلاک ۴۲۹

**Note** .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Note** .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-The parts of "14", "15", "16", "17" 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.

## Environment friendly disposal



You can help to protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

## Guide Of Stuffed Kebab

### Outer Casing

500g/1lb 2oz lamb, cut into strips

500g/1lb 2oz washed and drained bulgur wheat

1 small onion

Pass alternate batches of lamb and bulgur wheat through the mincer fitted with the fine screen, adding the onion before all the lamb and wheat are minced. Mix the minced lamb, onion and wheat together then pass back through the mincer a second time. If an extra fine screen and mince the mixture for a third time, alternatively continue mincing using the fine screen. The mixture is now ready to extrude through the kebab maker attachment.

### Filling

400 g/14 oz lamb, cut into strips

15 ml/1 tbsp oil

2 medium onions, finely chopped

5-10 ml/ 1-2 tsp allspice

15 ml/1 tbsp plain flour

Salt and pepper

To make the filling, mince the lamb using the fine screen, fry the onion in the oil until golden brown, add the lamb and allow to brown and cook through. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes. Drain off any excess fat if necessary and allow to cool.

Extrude the casing mixture through the kebab maker and cut into approximately 7 1/2cm/ 3in lengths. Pinch one end of the tube together, end which can be pinched together, then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can be pinched together to seal. Deep fry the kebab in batches in hot oil 190C/375F for approximately 6 minutes or until golden brown and the filling piping hot.

### Tips

-If the appliance is locked, press off button first then press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is unrotted, so the appliance can renew its usual condition.





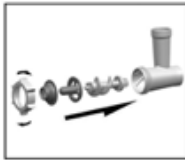
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.

### 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

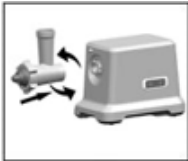


1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

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.

## HOW TO USE YOUR APPLIANCE



### Mincer

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

Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front)



Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.)



Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.

**2.** Attach the cutter housing to the motor unit.

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

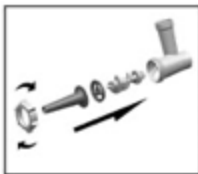
**4.** Now the appliance is ready for mincing

### MINCING:

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

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

(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.

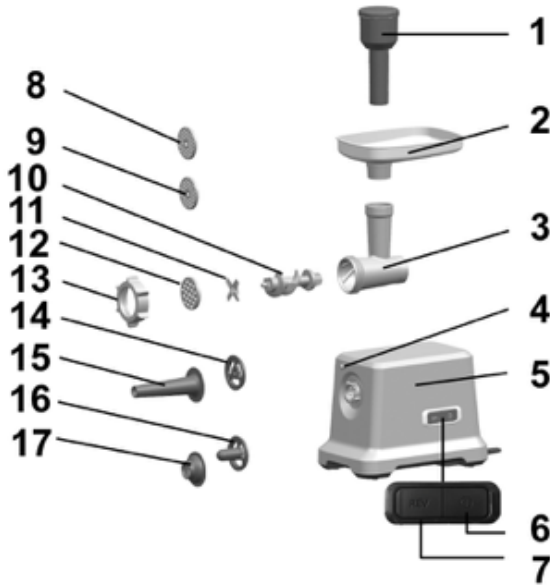


Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

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

**26.** Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

## COMPONENT



- |                          |               |                          |
|--------------------------|---------------|--------------------------|
| 1. Pusher                | 2. Tray       | 3. Cutter housing        |
| 4. Release button        | 5. Motor unit | 6. "On/Off" button       |
| 7. Reversal button (REV) |               | 8. Fine grinding disc    |
| 9. Medium grinding disc  |               | 10. Worm shaft           |
| 11. Cutter blade         |               | 12. Coarse grinding disc |
| 13. Screw ring           |               | 14. Separator            |
| 15. Sausage horn         |               | 16. Former               |
| 17. Cone                 |               |                          |

### CAUTION:

In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

its cord out of reach of children.

**12.** Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

**13.** Switch the appliance off before detaching and installing any accessory.

**14.** Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.

**15.** 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.

**16.** Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.

**17.** Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.

**18.** Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.

**19.** Unplug the appliance immediately after use.

**20.** Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

**21.** Children shall not play with the appliance.

**22.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other similar working environments;

- in agricultural working environments;

- by customers in hotels, motels etc. and similar

- establishments;

- in bed and breakfast type environments

**23.** WARNING: AFTER DETACHING THE ACCESSORY, DO NOT TOUCH THE MOVING SHAFT.

**24.** There is a potential injury from the misuse.

**25.** The appliance should be cool down to the room temperature after each process.

**Dear customer!**  
**Thanks for your worthwhile choice and confidence to Migel brand.**  
**We really hope that you enjoy operating this product.**

## SPECIFICATION

Speed of grinding .....	3.2Kg/min
Input Power .....	800W
Voltage.....	240-220V
Frequency.....	60/50Hz

## IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read these instructions for using carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Keep these instructions for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect to the appliance.
4. Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
6. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, In order to avoid hazardous situations.
7. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
8. Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. 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.
11. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and

# MIGEL



چرخ گوشت

GMG 890

English

فارسی