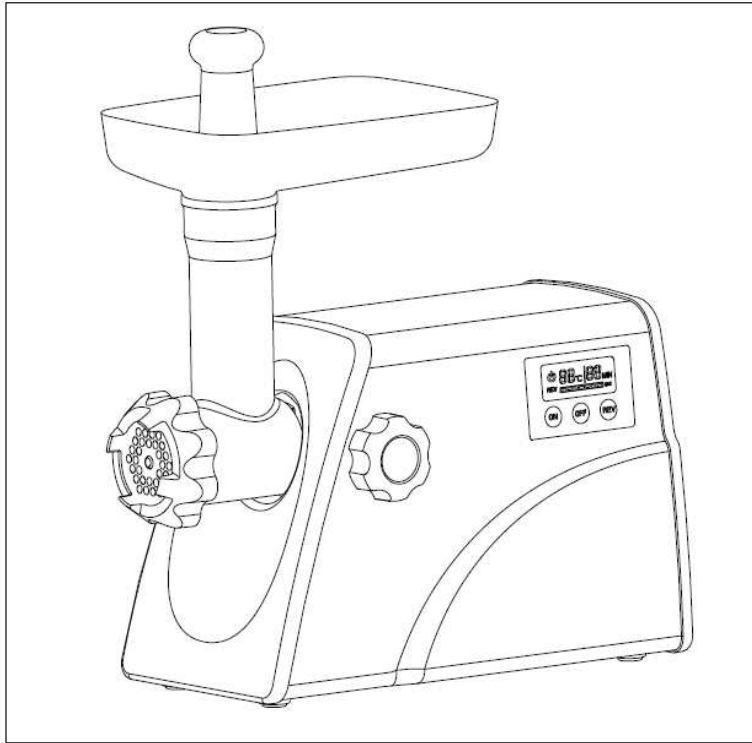
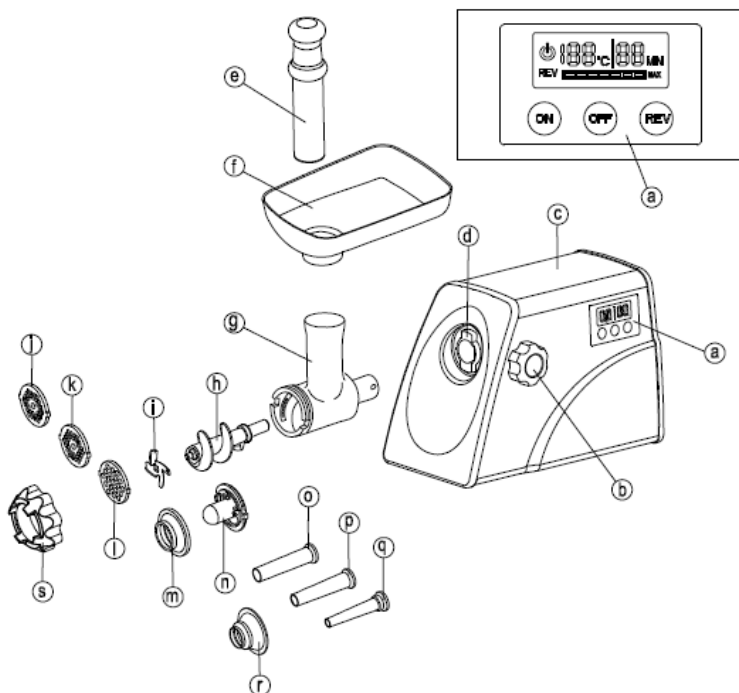


راهنمای استفاده از چرخ گوشت

مدل MEG-30S-865



پیش از استفاده از دستگاه، لطفاً این راهنما را به دقت مطالعه فرمایید.



..... نام قطعات

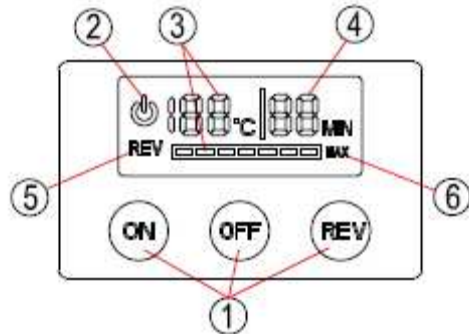
-a کلید روشن و خاموش و کم و زیاد کردن -b پیچ چفت کردن -c بدنه موتور -d محل قرارگرفتن محور و تیغه -e کوبه -f سینی ورود گوشت -g جای محل مار پیچ -h مار پیچ -i تیغه -j صفحه مشبک ریز -k صفحه مشبک متوسط -l صفحه مشبک درشت -m ضمیمه A (برای درست کردن کبه) -n ضمیمه B (برای درست کردن کبه) -o سوسیس ساز (بزرگ) -p سوسیس ساز (متوسط) -q سوسیس ساز (کوچک) -r جای سوسیس ساز -s مهره درپوش

نکات ایمنی

۱. هنگام استفاده از وسایل برقی، نکات ایمنی و از جمله موارد زیر باید رعایت گردد:
 ۱. لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، این دستورالعمل را به دقت و کامل مطالعه فرمایید.
 ۲. از فرو بردن دستگاه در آب و مایعات دیگر خودداری نمایید.
 ۳. این دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید. دستگاه روشن را به حال خود رها نکنید.
 ۴. هنگام عدم استفاده، یا موقع سوارکردن و جداکردن قطعات متحرک و هنگام تمیزکردن، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید.
 ۵. از سیم برق درست استفاده کنید. از جابجاکردن دستگاه با استفاده از سیم برق خودداری نمایید. برای بیرون کشیدن دوشاخه از پریز، دوشاخه را بگیرید و از کشیدن سیم خودداری کنید.
 ۶. همیشه قبل از زدن دوشاخه به برق یا بیرون کشیدن آن از پریز، دستگاه را خاموش نمایید.
 ۷. در صورت خرابی دستگاه یا سیم برق و دوشاخه، آنرا خودتان تعمیر نکنید و برای بررسی و تعمیر، به تعمیرگاه مجاز ببرید.
 ۸. از قطعات یدکی توصیه شده از طرف سازنده استفاده کنید.
 ۹. از آویزان شدن سیم برق یا تماس آن با سطوح تیز و داغ جلوگیری نمایید.
 ۱۰. در صورت معیوب بودن سیم برق یا در صورت نیاز به بلندتر کردن آن، سیم را فقط با یک سیم مشابه تعویض نمایید.
 ۱۱. از گذاشتن قطعات در ماشین ظرفشویی، یا راه اندازی دستگاه در نزدیکی اجاق، بخاری یا سطوح داغ جداً خودداری نمایید.
 ۱۲. این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است.
 ۱۳. از این دستگاه فقط برای کاری که برای آن توصیه شده استفاده کنید.
 ۱۴. از این دستگاه برای چرخ کردن مواد سخت استفاده نکنید.
 ۱۵. مراقب تماس انگشتان دستتان با قطعات متحرک باشید. برای قراردادن گوشت در درون دستگاه، از انگشتان دست یا اشیاء دیگر استفاده نکنید. فقط از کوبه استفاده نمایید. هنگامی که دستگاه در حال کار است، از جداکردن قطعات یا فروکردن انگشتان، کارد و چنگال یا اشیاء مشابه در آن، خودداری کنید.
 ۱۶. هنگام کار دستگاه، از دست زدن به صفحات مشبک و پاک کردن مواد از روی آنها خودداری نمایید. **توجه: انگشتان را نزدیک دهانه ورود مواد یا در محفظه ماریچ نگذارید.**
 ۱۷. هنگام استفاده از قطعات درست کردن کبه، از تیغه و صفحه مشبک استفاده نکنید.
 ۱۸. **هشدار:** تیغه ها بسیار تیز هستند مراقب باشید.
 ۱۹. هنگام جابجایی دستگاه، بدنه آن را با دو دست بگیرید و از بلندکردن دستگاه با استفاده از سینی ورود گوشت خودداری نمایید.

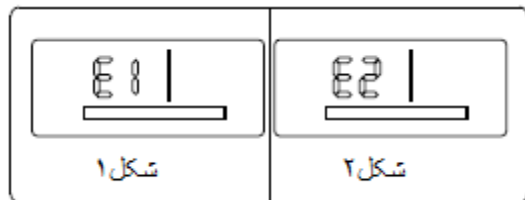
۲۰. در صورت گیرکردن موتور، فوراً دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید. ابتدا جای ماریچ را از بدنه جدا کنید سپس قطعات دیگر را باز نمایید.
۲۱. مواد را با فشار زیاد در دستگاه فرو نکنید زیرا باعث گرفتگی تیغه و مسدود شدن صفحه مشبک می شود. دستگاه را بیش از ۲۰ دقیقه بطور پیوسته روشن نگذارید.
۲۲. هرگز دستگاه را خودتان تعمیر نکنید. در صورت بروز اشکال با تعمیرکار مجاز تماس بگیرید.
۲۳. این دستگاه برای استفاده کودکان و افرادی که از توانایی جسمی و ذهنی لازم برخوردار نیستند ، یا دانش و تجربه کافی برای به کارانداختن آن را ندارند ، ساخته نشده است.
- این دفترچه راهنما را برای استفاده بعدی نگهداری کنید.**

صفحه نمایش



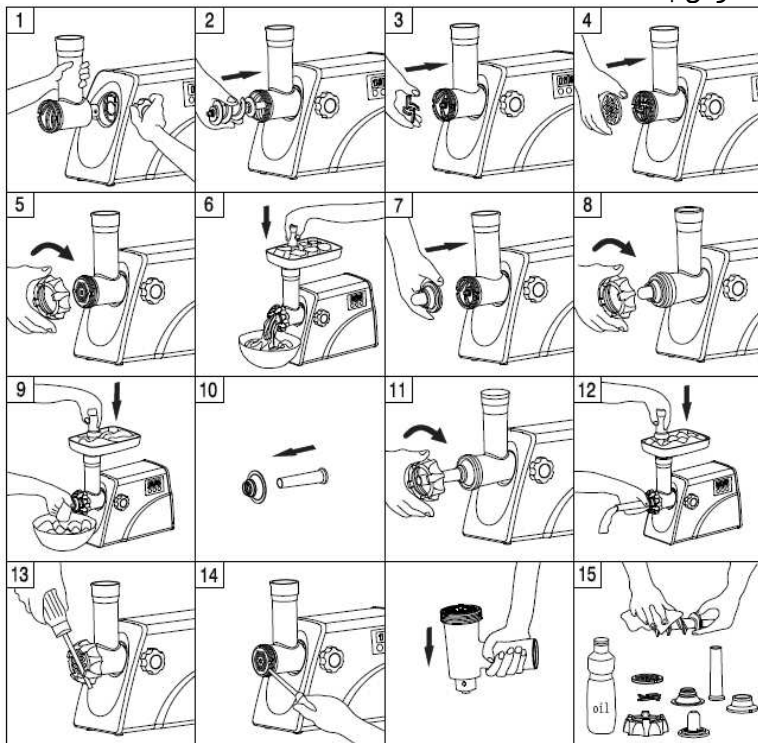
- ① کلیدهای روشن و خاموش
ON (روشن) بودن یعنی کارکرد دستگاه عادی است.
OFF (خاموش) یعنی دستگاه خاموش است.
REV (معکوس) یعنی در صورت گیرکردن ، چرخ گوشت برعکس عمل می کند.
توجه: برای تغییر وضعیت از حالت عادی (ON - روشن) به حالت معکوس (REV) باید ابتدا کلید خاموش (OFF) زده شود ، سپس کلید معکوس (REV) را بزنید .
راهنمایی: جهت استفاده از کلید معکوس (REV) آن را به آرامی فشار دهید و سپس رها کنید .
- ② نشانگر اتصال برق : هنگام اتصال دوشاخه به برق، این نشانگر روشن می شود.
- ③ نشانگر درجه حرارت : درجه حرارت موتور را نشان می دهد و چراغ های نشانگر میله ای () کم و زیاد می گردد.

- ④ نشانگر زمان : زمان کارکرد دستگاه را نشان می دهد.
 راهنما: ۱- با هر بار خاموش و روشن کردن دستگاه ، این زمان صفر می گردد.
 ۲- دستگاه مجهز به وقت نگهدار خودکار بوده و در صورت روشن بودن پیوسته پس از یک ساعت، چرخ گوشت را خاموش می کند.
- ⑤ نشانگر کارکرد معکوس (REV) : هنگامی که دستگاه در وضعیت کارکرد معکوس قراربگیرد، نشانگر "REV" شروع به چشمک زدن می کند.
- ⑥ نشانگر هشدار وقتی که حجم مواد بیش از اندازه باشد (MAX) : در صورت زیاد بودن مقدار مواد در چرخ گوشت، نشانگر "MAX" چشمک می زند.
 راهنما: ۱- در صورت روشن شدن این نشانگر، لطفاً دستگاه را خاموش کنید و بگذارید کاملاً خنک شود.
 ۲- پس از خاموش شدن دستگاه به علت بالا رفتن درجه حرارت، اگر پیش از خنک شدن کامل دستگاه ، آن را دوباره روشن نمایید، شروع به بوق زدن ممتد می کند.
 در صورتی که علامت E1 یا E2 روی صفحه نمایش ظاهر شود (شکل ۱ و شکل ۲)، به این معناست که سیم برق درست وصل نشده است و دستگاه کار نمی کند.
 فارغ از اینکه علائم فوق نشان داده شده باشد یا خیر و موتور دستگاه سرد باشد ، چنانچه سوت دستگاه به صورت ممتد به صدا درآید، لطفاً دستگاه را به تعمیرکار مجاز نشان دهید و پس از آن دوباره دستگاه را روشن نمایید.



قبل از استفاده:

ولتاژ برق را با ولتاژ روی دستگاه بررسی کنید که مشابه باشد. قطعات دستگاه (به استثنای قطعاتی که با مواد غذایی تماس ندارند یعنی قطعات a, b, c و d) را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید. قبل از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که دکمه خاموش و روشن، روی خاموش باشد.



چرخ کردن گوشت (سوار کردن دستگاه)

- ۱- جای مار پیچ را در محل خود روی بدنه دستگاه سوار کرده و با چرخاندن پیچ چفت کردن در جهت حرکت عقربه های ساعت، آنرا محکم نمایید.
- ۲- مار پیچ را از طرف سر دراز آن در جای خود قرارداده و به آرامی بچرخانید تا جا بیفتد.
- ۳- تیغه را روی مار پیچ سوار کنید به نحوی که طرف تیز تیغه به طرف بیرون باشد. اگر این تیغه درست جا نیفتد، گوشت چرخ نمی شود.
- ۴- صفحه مشبک مناسب را انتخاب و روی تیغه سوار کنید به نحوی که زائده های روی آن در شیار قرارگیرد.
- ۵- مهره درپوش را ببندید. مراقب باشید که زیاد محکم نشود. سینی ورود گوشت را در بالای دستگاه نصب کنید. دستگاه را روی یک سطح صاف و محکم بگذارید. مراقب باشید که زیر و اطراف دستگاه مسدود نباشد تا هوا به خوبی در اطراف دستگاه جریان داشته باشد.

(چرخ کردن گوشت)

گوشت را به قطعات کوچک تقسیم کنید تا به راحتی وارد دستگاه شود. دوشاخه را به برق بزنید و دستگاه را روشن نمایید. با استفاده از کوبه ، قطعات گوشت را به داخل دستگاه فرو نمایید. پس از چرخ کردن گوشت، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید.

درست کردن کبه

مواد مورد نیاز: (چاشنی)

گوشت گوسفند	۱۰۰ گرم
روغن زیتون	یک و نیم قاشق غذاخوری
پیاز خردشده	یک و نیم قاشق غذاخوری
ادویه	یک سوم قاشق چایخوری
نمک	نصف قاشق چایخوری
آرد	یک و نیم قاشق غذاخوری

گوشت را یک یا دو بار چرخ کنید. پیاز را سرخ کرده تا طلایی شود. گوشت، ادویه، نمک و آرد را به آن اضافه نمایید.

مواد مورد نیاز: (پوشش)

گوشت بدون چربی	۴۵۰ گرم
آرد	۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم
گردو	یک عدد
ادویه	یک قاشق چای خوری
لفل و پودر فلفل قرمز	به اندازه لازم

گوشت را سه بار چرخ کنید. کلیه مواد را در یک ظرف مخلوط نمایید. گوشت بیشتر و آرد کمتر باعث خوشمزه تر شدن و یکنواختی پوشش خواهد شد. مخلوط را سه بار چرخ کنید.

سوار کردن قطعات کبه ساز

پس از چرخ کردن گوشت، برای جدا کردن صفحه مشبک و تیغه، مراحل ۵ تا ۳ را برعکس انجام دهید.

۱. ضمامم مربوط به درست کردن کبه (A و B) را سوار کرده به نحوی که برآمدگی روی آنها در شیار محور پیچدار قرارگیرد.
۲. درپوش را ببندید. زیاد محکم نشود.
۳. مراحل ۵ و ۶ را تکرار نمایید و پوشش کبه را درست کنید.

کبه را مطابق تصویر زیر تهیه کرده و خوب سرخ کنید.



درست کردن سوسیس

۱. سوسیس ساز و جای سوسیس ساز را سرهم کنید. مراحل ۱ تا ۴ را تکرار نمایید و سپس مجموعه سوسیس ساز را روی تیغه سوار نمایید.
۲. درپوش را ببندید. زیاد محکم نشود.
۳. با یک دست لوله سوسیس ساز را بگیرید و با دست دیگر با میله فشاردهنده مواد را به درون چرخ گوشت فشاردهید.

جمع شدن چربی، خرده استخوان و الیاف گوشت به دور

تیغه

هنگامی که قطع کننده ، به طور خودکار دستگاه را خاموش کند ، یا وقتی که دستگاه روشن باشد اما گوشتی از خارج نشود، به این معنی است که خرده استخوان و چربی اطراف تیغه و ماریچ را پوشانده و مانع انجام کارکرد شده است. دستگاه را خاموش نمایید.

کلید REV را فشار دهید تا استخوان و چربی خارج گردد. مادامیکه کلید مذکور را فشار دهید دستگاه معکوس عمل می کند .

هشدار: هنگام تغییر کلید روشن و خاموش از حالت روشن (ON) به حالت خاموش (OFF) و سپس به حالت معکوس (REV) و یا برعکس، در هر مرحله ۳ ثانیه صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

تمیز کردن دستگاه

پیش از تمیز کردن دوشاخه را از برق بکشید.

(جدا کردن قطعات دستگاه)

از توقف کامل موتور دستگاه اطمینان حاصل کنید. دوشاخه را از برق بکشید.

۱. برای باز کردن ، پیچ چفت کردن را باز کنید و جای ماریچ را بیرون آورید .
۲. برای جدا کردن آسان صفحه مشبک، پیچ گوشتی را بین تیغه و ماریچ قرارداده و بالا بکشید.

(تمیز کردن)

گوشت و مواد دیگر را جدا کنید.

قطعات را با آب گرم و صابون بشویید.

مواد سفیدکننده کلردار رنگ قسمتهای آلومینیومی را خراب می کند.

بدنه دستگاه را در آب فرو نکنید و آنرا فقط با پارچه تمیز نمایید.

از بنزین و تینر برای تمیز کردن استفاده نکنید که باعث خراب شدن رنگ دستگاه می شود.

پس از شستن، کمی روغن سالاد روی قطعات h تا ا بریزید و آن ها را خشک کنید.

چرخ گوشت

MEG-30S-865

