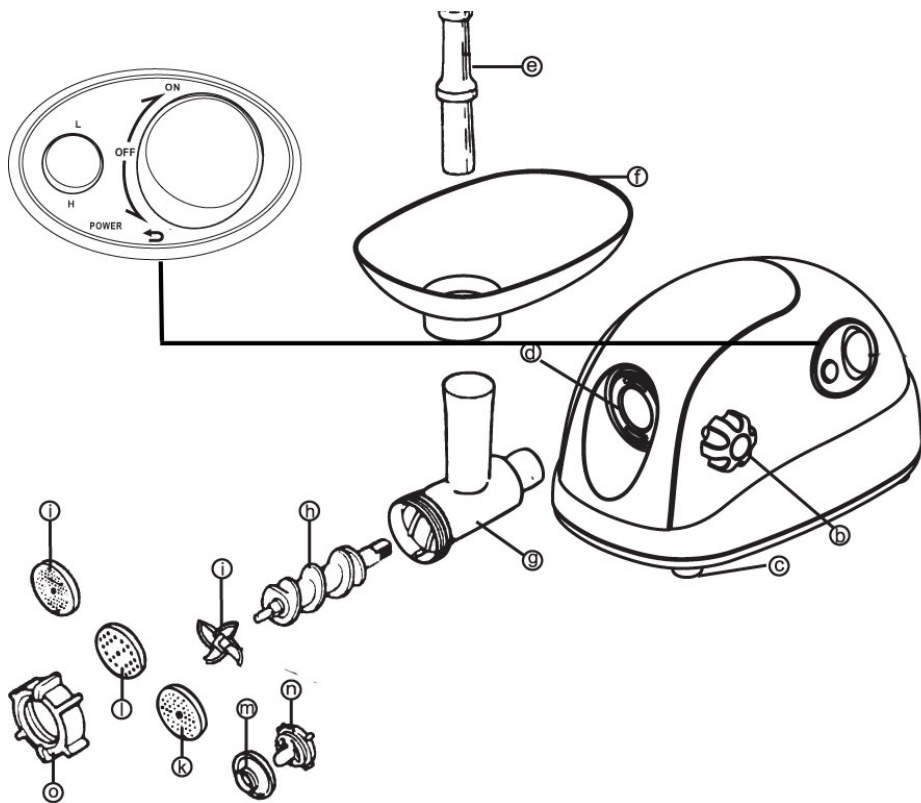


- ۱..... شرح کلی
- ۲..... مهم
- ۳..... قبل از اولین استفاده
- ۴..... دستور العمل استفاده
- ۴..... سوار کردن چرخ گوشت
- ۴..... استفاده از چرخ گوشت
- ۵..... برای ساختن کبه
- ۵..... مواد اصلی
- ۵..... پوشش رویه
- ۶..... گیر کردن دستگاه
- ۶..... معکوس
- ۷..... تمیز کردن و نگهداری دستگاه
- ۷..... جدا کردن دستگاه از هم
- ۷..... تمیز کردن
- ۷..... نکته:

شرح کلی



- a. کلید روشن / خاموش / معکوس
- b. دکمه قفل
- c. محفظه موتور
- d. دهانه
- e. دسته فشار مواد
- f. سینی ورودی
- g. سری
- h. محور

- i. تیغه برش
- z. صفحه برش (ریز)
- k. صفحه برش (متوسط)
- l. صفحه برش (درشت)
- m. ملحقات کبه ساز
- n. ملحقات کبه ساز
- o. در پوش

## مهم

هنگام استفاده از وسایل الکتریکی رعایت نکات ایمنی زیر لازم است:

- پیش از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه کنید.
- ولتاژ دستگاه را با ولتاژ محل استفاده مطابقت دهید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی از فرو بردن سیم، دو شاخه و دستگاه در آب و سایر مایعات جدا خودداری کنید.
- هنگامی که کودکان نزدیک دستگاه هستند نیاز به مراقبت و توجه زیاد است.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید و یا پیش از تمیز کردن حتما دستگاه را از برق خارج کنید.
- هرگز دستگاه را با دو شاخه و یا سیم معیوب (در حالت غیر طبیعی) استفاده نکنید. هنگامی که سیم صدمه دید باید توسط نزدیکترین نمایندگی مجاز تعویض شود.
- از آویزان شدن سیم روی لبه میز و یا از قرار گرفتن آن بر روی سطوح داغ جلوگیری کنید.
- از این دستگاه برای اموری که برای آن طراحی نشده است استفاده نکنید.
- از لوازم جانی توصیه نشده استفاده نکنید زیرا موجب صدمه به شما و دستگاه می شود.
- این دستگاه برای افرادی که توانایی جسمی و ذهنی و تجربه کم دارند طراحی نشده است.
- اطمینان حاصل کنید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- هرگز سیم را زیر دستگاه قرار ندهید.
- این دستگاه برای مصارف خارج از منزل تعبیه نشده است.
- این دفترچه را نگهداری کنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است.
- هنگام باز و بسته کردن دستگاه، دو شاخه را از برق خارج کنید.
- هنگام جا به جا کردن دستگاه، بدنه و صفحه تغذیه کننده را با دو دست بگیرید. با گرفتن سر و صفحه تغذیه کننده آن را جا به جا نکنید.
- هنگام استفاده از ملحقات کبه ساز از تیغه برش و پنجره خروجی استفاده نکنید.
- مواد را با دست فشار ندهید. از فشار دهنده غذا استفاده کنید.
- مواد خوراکی سخت مثل استخوان، خشکبار و... را خرد نکنید
- مواد خوراکی با بافت سخت مثل زنجبیل و... را خرد نکنید

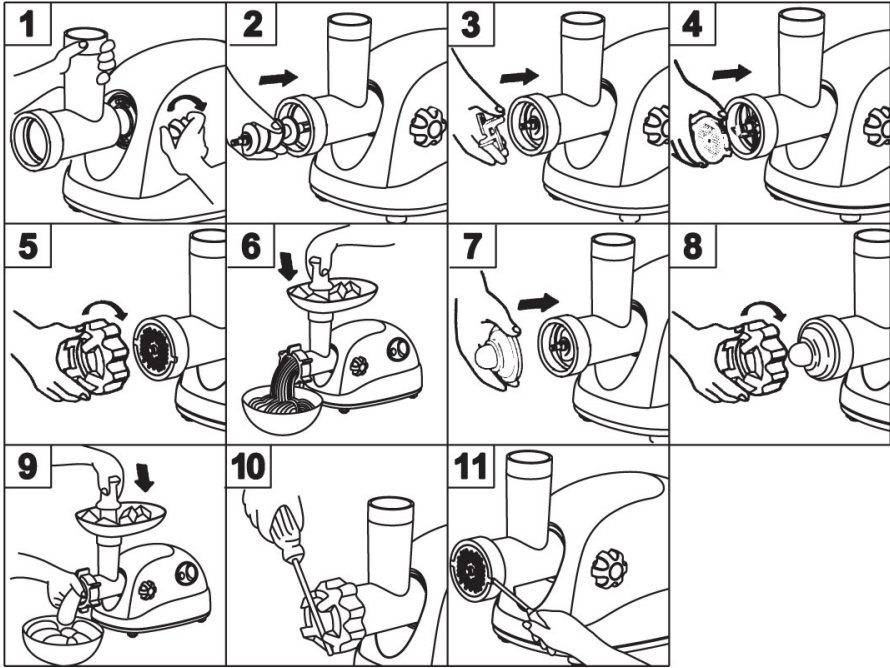
- توجه: نباید از چرخ گوشت بیش از ۵ دقیقه استفاده کرد. بعد از ۵ دقیقه استفاده صبر کنید تا موتور آن سرد شود بعد دوباره استفاده کنید.
- به منظور جلوگیری از قفل کردن دستگاه آن را تحت فشار اضافی قرار ندهید.
- اگر فیوز قطع شد اقدام به روشن کردن دستگاه نکنید.
- هرگز اقدام به تعمیر دستگاه یا تعویض قطعات نکنید.

## قبل از اولین استفاده

برق دستگاه را با برق محل استفاده مطابقت دهید.  
 تمام قطعات (بجز قطعاتی که با مواد غذایی تماس ندارند a,b,c,d,p و q را در داخل آب گرم با مایع ظرف شویی بشویید.  
 قبل از متصل کردن دستگاه به برق مطمئن شوید که کلید روشن / خاموش روی حالت "خاموش" است.  
 تیغه برش باید دقیقاً رو به روی صفحه برش قرار دهید.



در غیر این صورت برش نخواهیم داشت



## دستور العمل استفاده

### سوار کردن چرخ گوشت

۱. سری را روی دهانه محفظه موتور جا بزنید، آن را با یک دست نگهدارید. کلید قفل را سوراخ کنار محفظه موتور قرار داده و در جهت حرکت عقربه ساعت سفت کنید.
۲. محور چرخش را از طرفی که درازتر است داخل سری گذاشته و آن قدر بچرخانید تا داخل موتور اصلی محکم شود.
۳. تیغه برش را مطابق شکل روی محور قرار دهید به صورتی که تیغه رو به جلو باشد.
۴. صفحه برش دلخواه را (ریز، متوسط و درشت) بعد از تیغه برش جا بزنید زبانه ها را در داخل شیار قرار دهید.
۵. سر پوش را بچرخانید تا محکم شود، زیاد سفت نکنید.
- دستگاه را روی سطح صاف قرار دهید.
- مجرای عبور هوا در زیر و کنار موتور باید آزاد باشد.

### استفاده از چرخ گوشت

قطعات گوشت را آن قدر ریز کنید تا به آسانی از دهانه سینی ورودی عبور کند سیم را به برق بزنید و دستگاه را روشن کنید.

۱. با کمک دسته فشار ، گوشت را در دهانه سینی ورودی بریزید پس از استفاده دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید.

- سر قسمت چرخ کن ممکن است هنگام کار اندکی بچرخد که این امر عادی است.
  - برای جلوگیری از این حرکت از سفت کردن بیش از حد دستگیره خودداری کنید زیرا باعث صدمه می شود.
- دستگاه را در جای مستحکم قرار دهید.

## برای ساختن کبه

دستور العمل

### مواد اصلی

گوشت گوسفند(بره)	۱۰۰ گرم
روغن زیتون	یک نیم قاشق غذا خوری
پیاز خرد شده	یک نیم قاشق غذا خوری
ادویه	یک سوم قاشق چای خوری
نمک	یک دوم قاشق چای خوری
آرد	یک نیم قاشق چای خوری

گوشت بره را یک یا دو بار چرخ کنید.

پیاز را آن قدر سرخ کنید تا طلایی رنگ شود سپس گوشت بره چرخ کرده را همراه با ادویه و نمک و آرد اضافه کنید.

### پوشش رویه

گوشت تکه ای	۴۵۰ گرم
آرد	۱۵۰-۲۰۰ گرم
ادویه	یک قاشق چای خوری
مغز گردو	۱ عدد
گرد فلفل قرمز	به مقدار کم
فلفل	به مقدار لازم

گوشت را سه بار چرخ کنید و با بقیه مواد داخل یک کاسه مخلوط کنید.

- هر چقدر گوشت بیشتر و آرد کمتر استفاده شود پوشش رویه پایدار تر و طعم آن بهتر می شود.

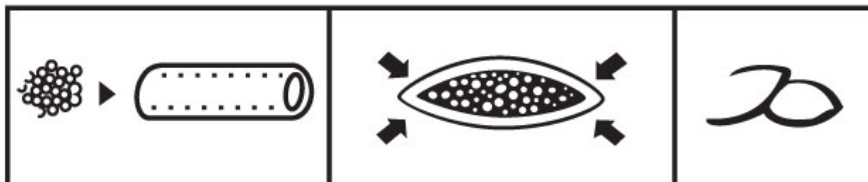
مخلوط نهایی را سه بار چرخ کنید.

مراحل ۵ تا ۳ را برای جدا کردن صفحه چرخ کن و تیغه برش به طور معکوس انجام دهید.

۱. ملخقات کبه ساز را بروی محور چرخشی قرار دهید به طوری که زبانه ها روی شیار ها جا بیفتند.

۲. سرپوش را سر جای خود سفت کنید بچرخانید تا محکم شود آن را بیش از حد سفت نکنید.

۳. مراحل ۵ و ۶ را برای تولید رویه استوانه شکل دنبال کنید به کبه ها شکل بدهید.



## گیر کردن دستگاه

هنگامی که دستگاه به طور خودکار خاموش می شود، یا زمانی که به دلیل گیر کردن استخوان یا مواد دیگر، موتور روشن است از

صفحه برش بیرون نمی آید، دستگاه را خاموش کنید.

دستگاه را روشن نکنید.

دستگاه را از برق خارج کنید و تمیز کنید.

## معکوس

کلید را برای رفع گیر ناشی از استخوان یا مواد دیگر بزنید.

عملیات معکوس تا زمانی که کلید خاموش زده شود ادامه خواهد داشت.

# تمیز کردن و نگهداری دستگاه

## جدا کردن دستگاه از هم

اطمینان حاصل کنید که موتور دستگاه کامل موقوف شده است. دستگاه را از برق بکشید.

برای جدا سازی مراحل ۵ تا ۱ را به طور معکوس انجام دهید.

۱. برای باز کردن آسان سرپوش ، پیچ گوشتی را بین بر آمدگی ها گذاشته و به صورت بر عکس بچرخانید.

۲. برای باز کردن آسان صفحه چرخ کن همان طور که نشان داده شده پیچ گوشتی را میان صفحه چرخ کن و سری

گذاشته و بالا بکشید. در حالتی که روی چرخ کن رو به بالا قرار دارد ، سری را روی میز بزنید.

دکمه آزاد کننده را فشار دهید و سر دستگاه را خارج کنید.

## تمیز کردن

گوشت و مواد دیگر را خارج کرده و آن را با آب گرم و ماده شوینده بشویید .

پس از شستن و خشک کردن قطعات را h-i با کمی روغن سالاد چرب کنید.

استفاده از شوینده و جرم گیر اسیدی باعث صدمه به دستگاه می شود.

## نکته:

- موتور دستگاه را در آب قرار ندهید فقط با دستمال نمناک آن را تمیز کنید.
- تینر و دیگر مواد نفتی باعث ترک خوردن و تغییر رنگ دستگاه می شود.
- تمام قطعات برش را از آب و چربی پاک کنید.
- باقی ماندن رطوبت روی قطعات O,g,f باعث زنگ زدگی می شود. آن ها را پس از تمیز کردن کاملاً با دستمال خشک کنید.









یادداشت

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---