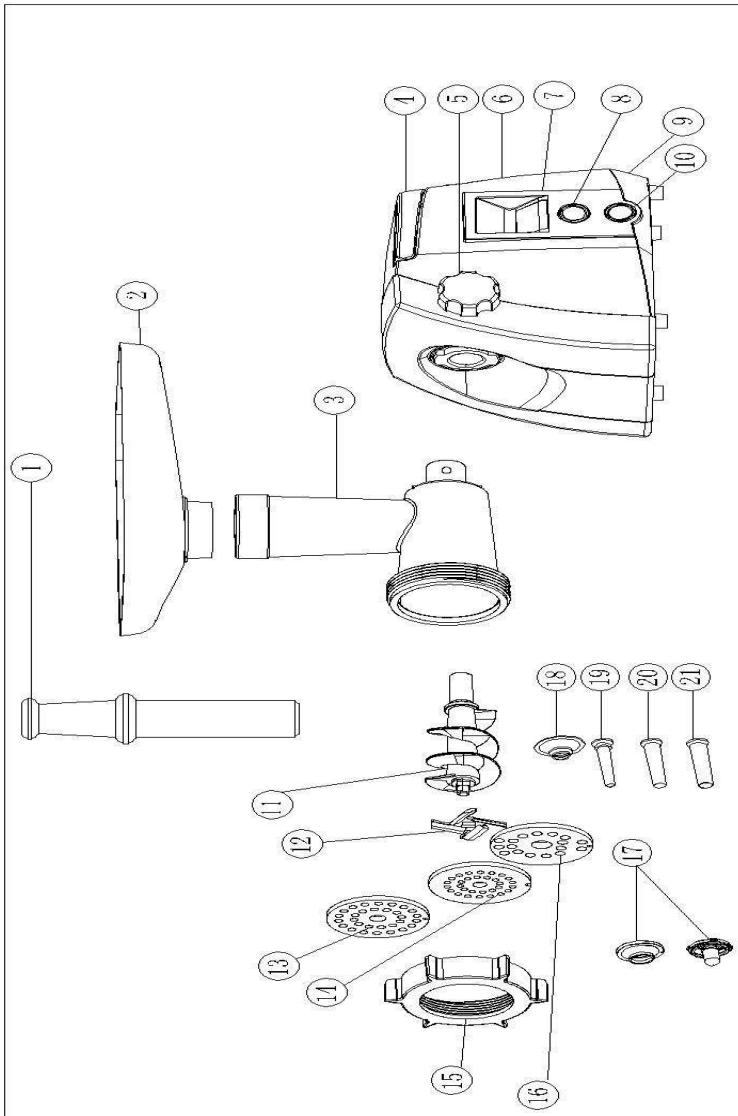


راهنمای استفاده از چرخ گوشت

مدل MEG-30W-869 و MEG-30B-869

- صفحه نمایش دیجیتالی
- دکمه های لمسی روشن/خاموش و معکوس
- درجه حرارت موتور و زمان کارکرد در صفحه نمایش نشان داده می شود
- جلو بدنه از جنس کرم مات
- دارای تیغه استیل



نام قطعات

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| ۱. کوبه | ۱۲. تیغه |
| ۲. سینی گوشت | ۱۳. صفحه مشبک متوسط |
| ۳. محل ماریچ | ۱۴. صفحه مشبک ریز |
| ۴. دسته | ۱۵. مهره درپوش |
| ۵. پیچ چفت کردن | ۱۶. صفحه مشبک درشت |
| ۶. بدنه | ۱۷. لوازم کبه |
| ۷. صفحه کلیدها | ۱۸. لوازم سوسیسی ساز(درپوش) |
| ۸. کلید "I" معکوس | ۱۹. لوازم سوسیسی ساز(ریز) |
| ۹. کلید "II" روشن/خاموش | ۲۰. لوازم سوسیسی ساز(متوسط) |
| ۱۰. کلید "III" شروع/توقف | ۲۱. لوازم سوسیسی ساز(بزرگ) |
| ۱۱. ماریچ | |

نکات مهم ایمنی

- هنگام استفاده از وسایل برقی، همیشه باید نکات پایه ای ایمنی را رعایت کرد. از جمله موارد زیر:
- این دستگاه برای استفاده خانگی است. خارج از خانه از آن استفاده نکنید.
 - هنگام عدم استفاده، سوار کردن و جدا کردن قطعات و تمیز کردن، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید.
 - کودکان نباید از این دستگاه استفاده کنند. دستگاه و سیم برق را دور از دسترس آنها نگهدارید.
 - برای جا به جا کردن دستگاه، با دو دست بدنه آن را بگیرید و از گرفتن سینی بالایی و محل ماریچ خودداری نمایید.
 - هنگام استفاده از لوازم کبه، تیغه و صفحات مشبک را نصب نکنید.
 - هنگام کار چرخ گوشت هرگز برای قراردادن گوشت در درون دستگاه، از انگشتان دست استفاده نکنید. فقط از کوبه استفاده نمایید.
 - از این دستگاه برای چرخ کردن مواد سخت مانند استخوان، آجیل سخت و مواد سخت دیگر استفاده نکنید.
 - از چرخ کردن مواد دارای الیاف سخت مانند زنجبیل با چرخ گوشت خودداری کنید.
 - دستگاه را بیش از ۱۰ دقیقه متوالی روشن نگذارید و قبل از استفاده مجدد، اجازه دهید دستگاه ۱۰ دقیقه خنک شود.

۱۰. برای رفتن از مرحله چرخ کردن به معکوس و یا برعکس برای رفتن از مرحله معکوس به چرخ کردن ابتدا دستگاه را به مدت ۳۰ ثانیه خاموش نگه دارید سپس اقدام به تغییر جهت حرکت موتور کنید .
۱۱. مواد را با فشار زیاد در چرخ گوشت فرو نکنید.
۱۲. در صورت فعال شدن قطع کننده مدار، دستگاه را روشن نکنید.
۱۳. هرگز خودتان قطعات دستگاه را تعمیر و تعویض نکنید.
۱۴. از فرو بردن دستگاه و سیم برق در آب و مایعات دیگر خودداری نمایید.
۱۵. این دستگاه برای استفاده کودکان و افرادی که از توانایی جسمی و ذهنی لازم برای حفظ ایمنی خود برخوردار نیستند یا دانش و تجربه کافی برای به کار انداختن آن ندارند ساخته نشده است.
۱۶. از بازی کردن کودکان با دستگاه جلوگیری نمایید.
۱۷. در صورت صدمه دیدن سیم برق و دوشاخه آنرا خودتان تعمیر نکنید و برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.

استفاده برای بار اول

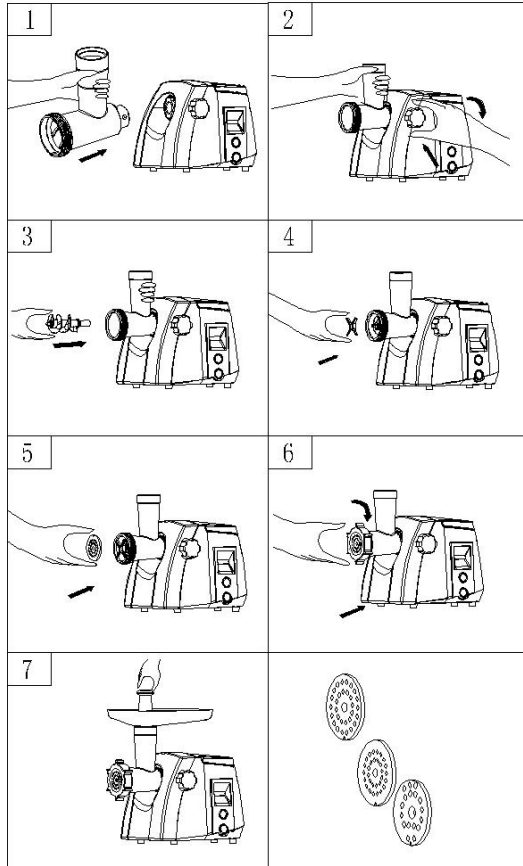
- مراقب باشید ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ دستگاه مشابه باشد.
- قطعات دستگاه به استثنای بدنه را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشوید.
- پیش از زدن دوشاخه به برق، دکمه "II" روشن/خاموش را در وضعیت خاموش "OFF" قرار دهید.

راهنمای استفاده

سوارکردن قطعات

۱. محل مارپیچ (۲) را در جای خود روی دستگاه وارد کنید. مراقب باشید که هنگام وارد کردن، مطابق شکل ۱ محل مارپیچ کمی کج باشد. سپس پیچ چفت کردن (۵) محل مارپیچ را بچرخانید تا محکم شود. (شکل ۲).
۲. مارپیچ (۱۱) را از طرف دراز آن در محل مارپیچ قرار دهید و کمی بچرخانید تا جا بیفتد (شکل ۳).
۳. تیغه (۱۲) را روی مارپیچ سوار نمایید به نحوی که مانند شکل ۴ تیغه رو به بیرون باشد. **اگر تیغه درست قرارنگیرد و یا رو به بیرون نصب نشود ، گوشت چرخ نمی شود.**
۴. صفحه مشبک (۱۳ و ۱۴ و ۱۶) مناسب را روی تیغه سوار کنید به طوری

- که برآمدگی آن در شیار قرار گیرد (شکل ۵).
 ۵. با یک انگشت صفحه مشبک را نگه داشته و با دست دیگر مهره درپوش (۱۵) را سوار کرده محکم کنید (شکل ۶). زیاد فشار نیاورید.
 ۶. سینی گوشت (۲) را در جای خود گذاشته و محکم نمایید.
 ۷. دستگاه را روی یک سطح محکم و پایدار مستقر کنید.
 ۸. مراقب باشید که زیر و اطراف دستگاه مسدود نباشد تا هوا به خوبی در اطراف دستگاه جریان داشته باشد.



کلیدها

کلید "II" روشن/خاموش (ON/OFF)

این کلید اصلی برق دستگاه است . وقتی شما دوشاخه را به پریز برق متصل کردید ، با گذاشتن این کلید در حالت روشن برق وارد دستگاه می شود . در این زمان دستگاه در حالت آماده به کار قرار می گیرد و چراغ آبی رنگ صفحه نمایش روشن می شود . پس از پایان کار ، این کلید را در حالت خاموش قرار داده و سپس دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید .

کلید "III" شروع/توقف (START/STOP)

در حالتی که دستگاه آماده به کار است (زمانی که دو شاخه در پریز برق است و کلید "II" در وضعیت روشن قرار دارد) ، برای چرخ کردن گوشت کلید "III" در وضعیت شروع قرار دهید تا چرخ گوشت شروع به کار کند . پس از اتمام چرخ کردن این کلید را در وضعیت توقف بگذارید تا دستگاه متوقف بشود .

توجه داشته باشید در این وضعیت چرخ گوشت متوقف شده ولی جریان برق در دستگاه وجود دارد ، و دستگاه در حالت آماده به کار است . تا زمانی که کلید "II" را در وضعیت خاموش نگذارید دستگاه در حالت آماده به کار باقی می ماند .

کلید "I" معکوس (REV)

این کلید حرکت چرخش موتور را برعکس می کند ، در نتیجه "مارپیچ" هم حرکت معکوس انجام می دهد و گوشت موجود در آن ، از دهانه خروج به عقب برگشت داده می شود . از این خاصیت دستگاه برای رفع گرفتگی چرخ گوشت استفاده می شود . بنا بر این اگر موقع چرخ کردن گوشت ، گوشت در دستگاه گیر کند ، برای بر طرف کردن این مورد کلید "I" را برای چند لحظه فشار دهید .

چرخ کردن گوشت

۹. گوشت را به قطعات کوچک تقسیم کنید تا به راحتی وارد دستگاه شود (توصیه می شود از گوشت بدون استخوان، بدون رگ و پی و بدون چربی و در ابعاد ۲۰×۲۰×۶۰ میلیمتر استفاده نمایید).
۱۰. دوشاخه را به برق بزنید و دستگاه را روشن نمایید (کلید "II" را در وضعیت "ON" قرار دهید). چراغ نشانگر اتصال به برق روشن می شود.

۱۱. قطعات گوشت را روی سینی بریزید ، کلید "III" را در وضعیت شروع قرار دهید و با استفاده از کوبه ، گوشت را به داخل دستگاه فرو نمایید (شکل ۷).

در پایان، کلید "III" را در وضعیت توقف بگذارید و چنانچه دیگر قصد استفاده از دستگاه را ندارید ، با استفاده از کلید "II" برق کلی دستگاه را قطع کنید.

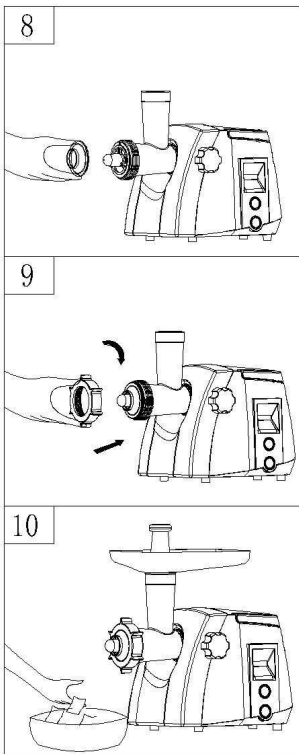
کارکرد معکوس

- در صورت گیر کردن دستگاه (به علت جمع شدن چربی و رگ و پی در اطراف تیغه)، دکمه "معکوس" (REVERSE) را فشاردهید.
- پس از تمیزکردن تیغه دکمه "معکوس" (REVERSE) را رها نمایید، دوشاخه را از برق بکشید و مواد را از چرخ گوشت بیرون بیاورید.

درست کردن کبه

مواد مورد نیاز:

گوشت گوسفند	۱۰۰ گرم
روغن زیتون	یک و نیم قاشق غذاخوری
پیاز خردشده	یک و نیم قاشق غذاخوری
ادویه	به اندازه دلخواه
نمک	به اندازه دلخواه
آرد	یک و نیم قاشق غذاخوری



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

مواد بیرونی (پوشش):

گوشت بدون چربی	۴۵۰ گرم
آرد	۲۰۰ - ۱۵۰ گرم
ادویه	به اندازه لازم
گردو خردشده	یک عدد
پودر فلفل قرمز	به اندازه لازم
فلفل	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.

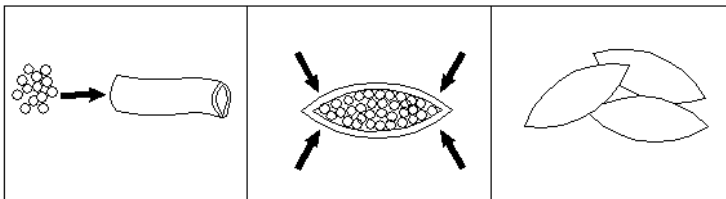
- مخلوط را سه بار چرخ کنید.
- با انجام بر عکس مراحل ۵ - ۳ سوار کردن قطعات، صفحه مشبک و تیغه را جدا کنید.

- لوازم ساخت کبه را روی ماریچ سوار کنید و برآمدگی های آنرا در شیار محل ماریچ قرار دهید (شکل ۸).

- مهره درپوش را ببندید. بیش از اندازه محکم نشود (شکل ۹).

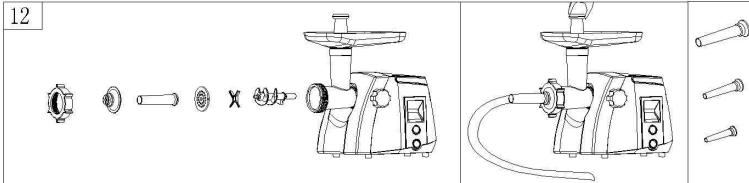
- لوازم کبه را نصب نمایید (شکل ۱۰).

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



درست کردن سوسیس

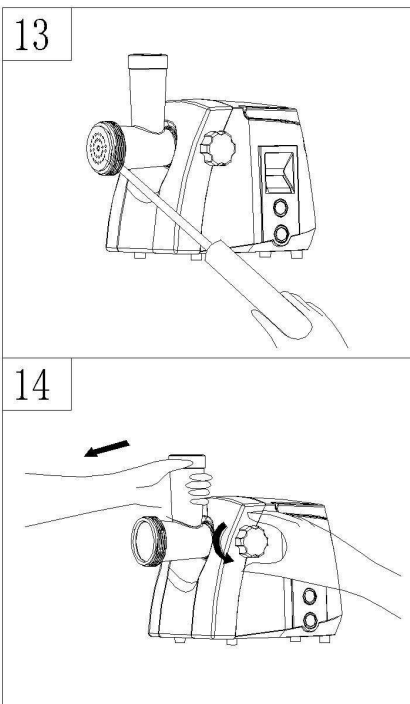
- پیش از شروع لوازم سوسیس ساز (۱۸ و ۱۹ و ۲۰ و ۲۱) را نصب نمایید (شکل ۱۲).



تمیزکردن و نگهداری دستگاه

جداکردن قطعات دستگاه

- ۱- از توقف کامل موتور دستگاه اطمینان حاصل کنید.
- ۲- دوشاخه را از برق بکشید.
- ۳- با انجام برعکس مراحل ۶ تا ۱، قطعات را جدا نمایید.
- ۴- برای برداشتن راحت صفحه برش، پیچ گوشتی را بین صفحه و جای محور قرارداده و آن را بالا بکشید (شکل ۱۳).
- ۵- برای جداکردن جای محور، دکمه محکم کردن را فشار دهید و مطابق شکل ۱۴، جای محور پیچدار را جدا سازید.



تمیز کردن

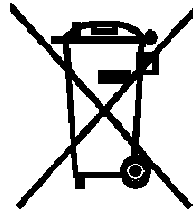
- گوشت و مواد دیگر را جدا کرده و قطعات را با آب گرم و صابون بشویید.
 - استفاده از محلول های شوینده کلردار باعث از بین رفتن رنگ قسمت های آلومینیومی خواهد شد.
 - موتور دستگاه را در آب فرو نکنید. آن را با یک پارچه نمدار تمیز نمایید.
 - بنزین و تینر باعث خرابی رنگ دستگاه می شود.
 - کلیه قطعات برشی را با پارچه نمدار و روغن گیاهی تمیز نمایید.
- پس از تمیز کردن سیم برق را جمع کرده و در محل خود، پشت دستگاه ، فرار دهید.

مشخصات فنی

ولتاژ : ۲۳۰ ولت ۵۰ هرتر
 قدرت : ۵۵۰ وات
 حداکثر مصرف موتور گیرپاژ کرده : ۱۲۰۰ وات
 ابعاد : ۳۴۷x۳۱۴x۳۷۰ میلیمتر

حفظ محیط زیست

در پایان عمر و از کار افتادن کامل دستگاه، آن را با زباله معمولی خانه دور نیندازید و مطابق مقررات حفظ محیط زیست منطقه مسکونی خود آن را برای بازیافت در اختیار مسئولین مربوطه فرار دهید.



چرخ گوشت

MEG-30B(W)-869

