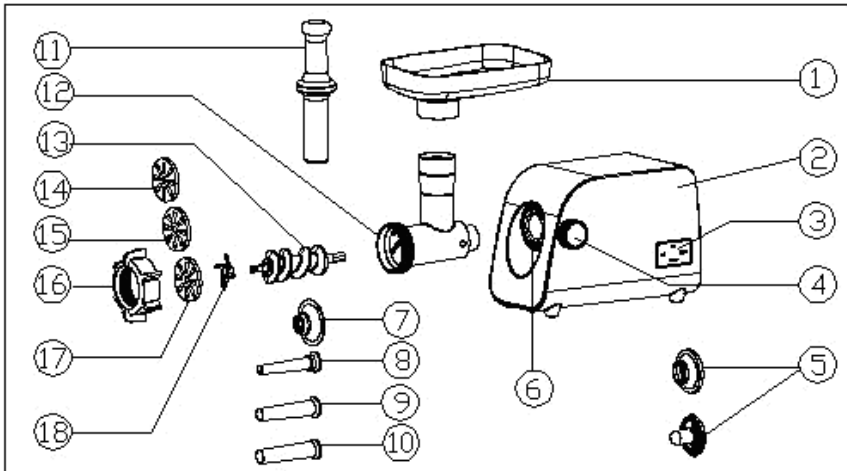


راهنمای استفاده از چرخ گوشت هوشمند

مدل MEG-30W-870 و MEG-30B-870

- دارای جعبه دنده و چرخ دنده های فلزی
- کلیدهای دیجیتالی
- دارای ۲ درجه تنظیم سرعت دور موتور
- امکان گردش معکوس موتور
- دارای تیغه های استیل



نام قطعات

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| ۱. سینی گوشت | ۱۲. محل مارپیچ |
| ۲. بدنه | ۱۳. مارپیچ |
| ۳. صفحه کلید | ۱۴. صفحه مشبک ریز |
| ۴. پیچ چفت کردن | ۱۵. صفحه مشبک متوسط |
| ۵. لوازم ساخت کبه | ۱۶. مهره درپوش |
| ۶. جعبه دنده | ۱۷. صفحه مشبک درشت. |
| ۷. لوازم سوسیس ساز(درپوش) | ۱۸. تیغه |
| ۸. لوازم سوسیس ساز(ریز) | |
| ۹. لوازم سوسیس ساز(متوسط) | |
| ۱۰. لوازم سوسیس ساز(بزرگ) | |
| ۱۱. کوبه | |

نکات مهم ایمنی

۱. این دستگاه برای استفاده خانگی است. از آن استفاده صنعتی نکنید.
۲. 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 را ندارند ساخته نشده است.
۳. هنگام سوار کردن و جدا کردن قطعات، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید.
۴. از بازی کردن کودکان با دستگاه جلوگیری نمایید.
۵. برای جا به جا کردن دستگاه، با دو دست بدنه آن را بگیرید و از گرفتن سینی گوشت و محل ماریچ خودداری نمایید.
۶. هنگام استفاده از لوازم کبه، تیغه و صفحات مشبک را نصب نکنید.
۷. هنگام کار چرخ گوشت هرگز برای قرار دادن گوشت در درون دستگاه، از انگشتان دست استفاده نکنید. فقط از کوبه استفاده نمایید.
۸. از این دستگاه برای چرخ کردن مواد سخت مانند استخوان، آجیل و مواد سخت دیگر استفاده نکنید.
۹. از چرخ کردن مواد دارای الیاف سخت مانند زنجبیل با چرخ گوشت خودداری کنید.
۱۰. دستگاه را بیش از ۱۰ دقیقه متوالی روشن نگذارید و قبل از استفاده مجدد، اجازه دهید دستگاه ۱۰ دقیقه خنک شود.
۱۱. پس از راه افتادن دستگاه، برای تغییر سرعت دستگاه از کم به زیاد و یا از زیاد به کم، این عمل را بلافاصله انجام ندهید و اجازه دهید که دستگاه در هر مرحله از سرعت، حد اقل ۵ ثانیه کار کند.
۱۲. برای جلوگیری از صدمه دیدن دستگاه، برای رفتن از مرحله چرخ کردن به معکوس و یا بر عکس برای رفتن از مرحله معکوس به چرخ کردن بگذارید دستگاه ۵ ثانیه یا بیشتر در مرحله توقف قرار گیرد.
۱۳. **در صورت بد کارکردن چرخ گوشت، دستگاه به طور خودکار ۵ ثانیه معکوس کار کرده سپس خاموش می شود. علت گیرکردن را برطرف کرده و کار را ادامه دهید.**
۱۴. در صورت صدمه دیدن سیم برق آنرا خودتان تعمیر نکنید و برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.
۱۵. هنگام تعویض وسایل جانبی یا پیش از دست زدن به قسمت‌های متحرک، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید. در صورت صدمه دیدن سیم برق یا دوشاخه، دستگاه را روشن 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 بشویید.

راهنمای استفاده

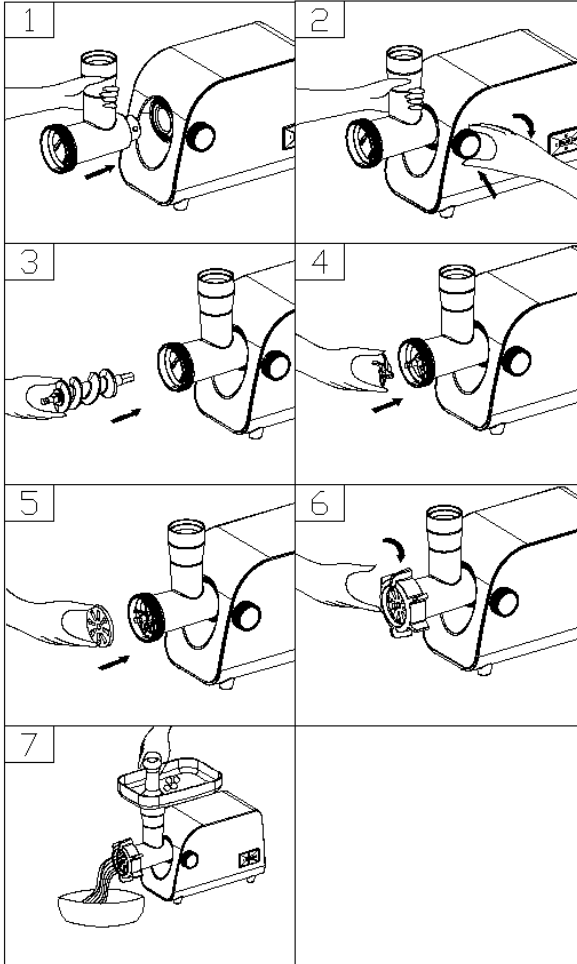
سوار کردن قطعات

۱. محل ماریچ (۱۲) را در جای خود روی دستگاه (۶) وارد کنید (شکل ۱).
- با یک دست محل ماریچ را بگیرید و با دست دیگر پیچ چفت کردن (۴) محل ماریچ را بچرخانید تا محکم شود. (شکل ۲).
۲. ماریچ (۱۲) را از طرف دراز آن در محل ماریچ قرار دهید و کمی بچرخانید تا جا بیفتد (شکل ۳).
۳. تیغه (۱۸) را روی ماریچ سوار نمایید به نحوی که مانند شکل ۴ تیغه تیز آن رو به بیرون باشد. **اگر تیغه درست قرار نگیرد و یا سمت تیز تیغه رو به بیرون نباشد ، گوشت چرخ نمی شود.**
۴. صفحه مشبک (۱۷ و ۱۵ و ۱۴) 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 (۱۶) را سوار کرده محکم کنید (شکل ۶). زیاد فشار نیاورید.
۶. سینی گوشت (۱) 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.

چرخ کردن گوشت

- 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 $20 \times 20 \times 60$ میلیمتر استفاده نمایید).
- برای چرخ کردن گوشت با سرعت کم دکمه "I" و با سرعت زیاد دکمه "II" را فشار دهید. بهتر است اول از سرعت کم شروع کنید. اگر خواستید سرعت دستگاه را زیاد کنید حداقل باید اجازه دهید دستگاه ۵ ثانیه در سرعت کم کار کند سپس سرعت را زیاد کنید.

- قطعات گوشت را روی سینی گوشت بریزید و با استفاده از کوبه گوشتها را به داخل دستگاه فرو نمایید (شکل ۷).
- در پایان دکمه خاموش را بزنید و دوشاخه را از برق بکشید.



کارکرد معکوس

- در صورت گیر کردن دستگاه (به علت جمع شدن چربی و رگ و پی در اطراف تیغه)، دستگاه به طور خودکار یا با فشردن دکمه "معکوس" (REV) چرخ گوشت به مدت ۵ ثانیه به صورت معکوس کار می کند.
- پس از برگشت گوشت ، دستگاه را خاموش ، دوشاخه را از برق بکشید و مواد را از چرخ گوشت بیرون بیاورید.

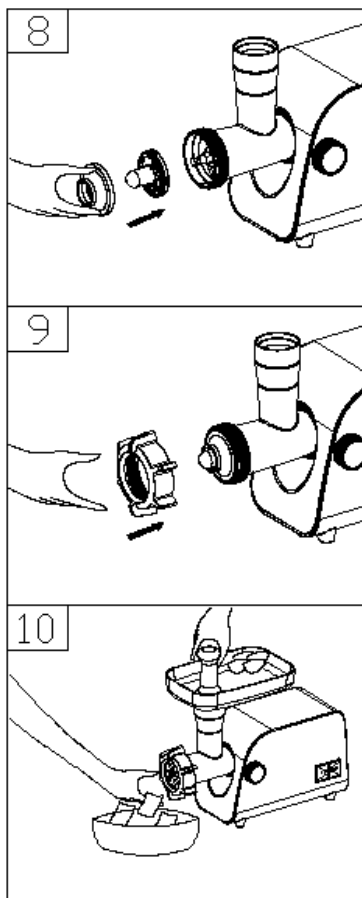
درست کردن کبه

مواد مورد نیاز:

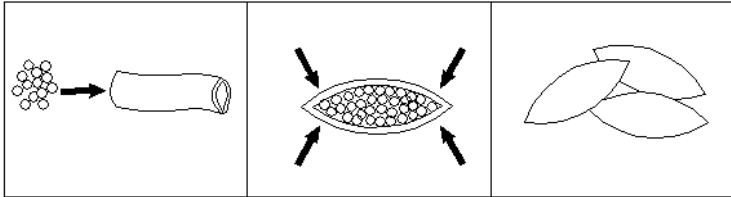
- | | |
|-------------|-----------------------|
| گوشت گوسفند | ۱۰۰ گرم |
| روغن زیتون | یک و نیم قاشق غذاخوری |
| پیاز خردشده | یک و نیم قاشق غذاخوری |
| ادویه | به اندازه دلخواه |
| نمک | به اندازه دلخواه |
| آرد | یک و نیم قاشق غذاخوری |
- گوشت را یک یا دوبار چرخ کنید.
 - پیاز را سرخ کرده تا طلایی شود. گوشت، ادویه، نمک و آرد را به آن اضافه نمایید.

مواد بیرونی (پوشش):

- | | |
|----------------|----------------|
| گوشت بدون چربی | ۴۵۰ گرم |
| آرد | ۳۰۰ - 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.

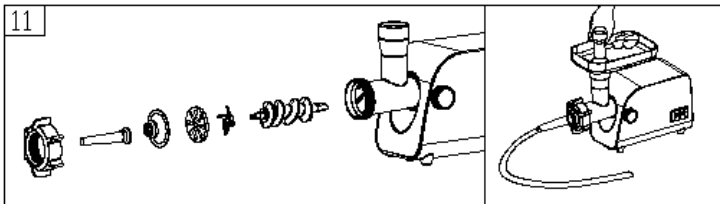


- با انجام معکوس مراحل ۵ - ۳ سوار کردن قطعات دستگاه، صفحه مشبک و تیغه را جدا کنید.
- لوازم (۵) ساخت کبه را روی ماریچ سوار کنید و برآمدگی های آنرا در شیار محل ماریچ قرار دهید (شکل ۸).
- مهره درپوش را ببندید. بیش از اندازه محکم نشود (شکل ۹).
- پیچ چفت کردن را سوار کرده محکم کنید (شکل ۱۰).
- کبه را مطابق تصویر زیر تهیه کرده و خوب سرخ کنید.



درست کردن سوسیس

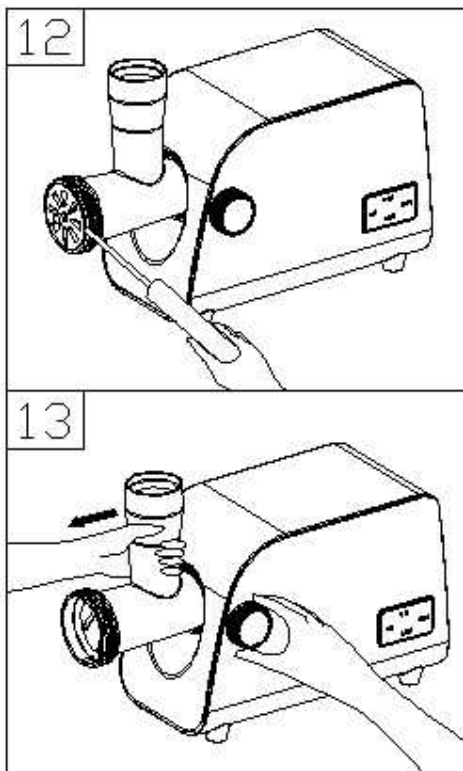
پیش از شروع، لوازم سوسیس ساز را نصب نمایید (شکل ۱۱).



تمیز کردن و نگهداری دستگاه

جدا کردن 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 مشبک، پیچ گوشتی را بین صفحه مشبک و محل ماریچ قرار داده و آن را بالا بکشید (شکل ۱۲).
- ۵- برای جدا کردن محل ماریچ، پیچ چفت کردن را فشار دهید و مطابق شکل ۱۳، محل ماریچ را جدا سازید.



تمیز کردن

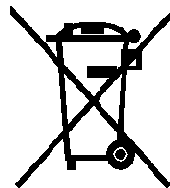
- گوشت و مواد دیگر را جدا کرده و قطعات را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید.
 - استفاده از محلول های شوینده کلردار باعث از بین رفتن رنگ قسمت های آلومینیومی خواهد شد.
 - موتور دستگاه را در آب فرو نکنید، آن را با یک پارچه تمیز نمایید.
 - بنزین و تینر باعث خرابی رنگ دستگاه می شود.
 - کلیه قطعات برشی را با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

مشخصات فنی

ولتاژ : ۲۳۰ ولت ۵۰ هرتز
 حداکثر توان مصرفی موتور تحت بار : ۱۸۰۰ وات
 ابعاد : ۴۱۰×۲۹۵×۲۶۰ 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 قرار دهید.



چرخ گوشت

MEG-30B(W)-870



چرخ گوشت

MEG-30B(W)-870

