

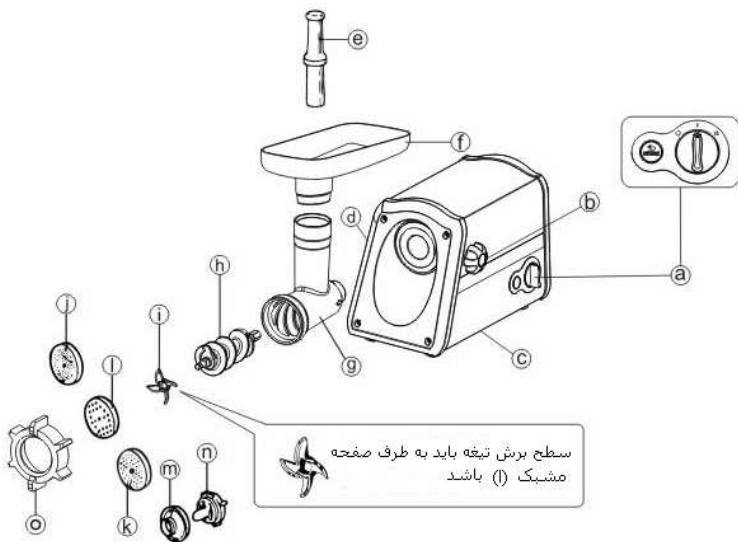
راهنمای استفاده از
چرخ گوشت

مدل MEG-30S-866



..... نام قطعات

- a. دکمه های روشن و خاموش و درجه زیاد و کم
 b. پیچ چفت کردن
 c. بدنه
 d. محل قرار گرفتن قطعات
 e. کوبه
 f. سینی گوشت
 g. محل مار پیچ
 h. مار پیچ
 i. تیغه
 j. صفحه مشبک ریز
 k. صفحه مشبک متوسط
 l. صفحه مشبک درشت
 m. ضمیمه B (برای درست کردن کبه)
 n. ضمیمه A (برای درست کردن کبه)
 o. مهره درپوش



توجه :

۱. لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را به دقت و کامل، مطالعه فرمایید.
۲. هنگام سوار کردن و جدا کردن قطعات متحرک، دوشاخه را از برق بکشید.
۳. این دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید.
۴. هنگام جابجایی دستگاه، بدنه آن را با دو دست بگیرید و از بلند کردن دستگاه با استفاده از سینی گوشت (f) خودداری نمایید.
۵. هنگام استفاده از ضمیمه های درست کردن کبه (m,n)، از صفحات مشبک (l,k,z) استفاده نکنید.
۶. برای قراردادن گوشت در درون دستگاه، از انگشتان دست یا اشیاء دیگر استفاده نکنید. فقط از کوبه (e) استفاده نمایید.
۷. از این دستگاه برای چرخ کردن موادی که دارای رگ و ریشه سخت است، استفاده نکنید.
۸. مواد را با فشار زیاد در دستگاه فرو نکنید، زیرا باعث گرفتگی تیغه (i) و صفحه مشبک (l,k,z) می شود. در صورت جمع شدن مواد سخت در اطراف تیغه (i) و صفحه مشبک (l,k,z)، فوراً دستگاه را خاموش کرده، تیغه (i) و صفحه مشبک (l,k,z) را پاک کنید.
۹. هنگام قطع خودکار مدار، دستگاه را روشن نکنید.
۱۰. در صورت خرابی دستگاه یا سیم برق و یا دو شاخه ، آنرا خودتان تعمیر نکنید و برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز بپردازید.
۱۱. این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است.
۱۲. در صورت معیوب بودن سیم برق دستگاه، آن را فقط با یک سیم مشابه تعویض نمایید.
۱۳. هنگامی که دستگاه در حال کار است، از باز کردن یا بستن سینی گوشت (f)، محل مار پیچ (g) و مهره درپوش (o) خودداری نمایید.
۱۴. هنگامی که دستگاه در حال کار است، از جدا کردن قطعات یا فرو کردن انگشتان، کارد و چنگال یا اشیای مشابه در آن، خودداری کنید.

قبل از استفاده:

ولتاژ برق محل 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, d, p و q) را با آب گرم و صابون بشویید.
 قبل از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که دکمه خاموش و روشن کردن (a) دستگاه، روی خاموش باشد.

برای چرخ کردن گوشت (سوار کردن دستگاه)

۱. محل مار پیچ (g) و تیغه (i) را در محل خود روی بدنه دستگاه سوار کرده و با پیچ چفت کردن (b) روی بدنه، آنرا محکم نمایید (شکل ۱).
۲. مار پیچ (h) را از طرف سر باریک، آن در جای خود قرارداده و به آرامی بچرخانید تا جا بیفتد (شکل ۲).
۳. تیغه (i) را روی محور سوار کنید به نحوی که طرف تیز آن به طرف بیرون باشد، اگر این تیغه (i) درست جا نیفتد، گوشت خوب چرخ نمی شود (شکل ۳).
۴. صفحه مشبک (l,k,z) مناسب را روی مار پیچ (h) بعد از تیغه (i) سوار کنید (شکل ۴).
۵. مهره درپوش (o) را ببندید (شکل ۵). مراقب باشید که زیاد محکم نشود. سینی گوشت (f) 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 (e)، قطعات گوشت را به داخل دستگاه فرو نمایید (شکل ۶). توجه داشته باشید که بالای چرخ گوشت ممکن است هنگام کار کمی لرزش داشته باشد که عادی است. برای جلوگیری از این لرزش، پیچ چفت کردن (b) را نباید زیاد محکم کنید.

درست کردن کبه

مواد درونی:

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

مخلوط گوشت کپه آماده شده را داخل کپه ساز بریزید. مواد خارج شده از دستگاه را به اندازه مورد دلخواه و نیازتان ببرید.

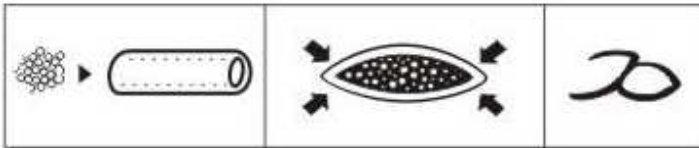


کپه از غذاهای سنتی خاور میانه ای است که از مخلوط گوشت چرخ کرده و بلغور، درست میشود.

بدین صورت که آنها را باهم ترکیب نموده و به اندازه های مناسب ببرید. لوله چرخ گوشت میتواند مواد را به فرم دلخواه ترکیب کند و در آخر آنها را سرخ کنید.

جدا کردن قطعات دستگاه

۱. پس از چرخ کردن گوشت، برای جدا کردن صفحه مشبک (i, k, j) و تیغه (i)، مراحل ۵ تا ۳ را برعکس انجام دهید.
۲. ضمامت A و B (m, n) مربوط به درست کردن کپه را سوار کرده به نحوی که برآمدگی روی آنها در شیار مار پیچ (h) قرارگیرد (شکل ۷).
۳. مهره درپوش (o) را ببندید. زیاد محکم نشود (شکل ۸).
۴. مراحل ۵ و ۶ را تکرار نمایید و پوشش کپه را درست کنید (شکل ۹).
۵. کپه را مطابق تصویر زیر تهیه کرده و خوب سرخ کنید.



جمع شدن چربی، خرده استخوان، رگ و ریشه به دور تیغه

هنگامی که خرده استخوان و چربی اطراف تیغه (i) و مار پیچ (h) را بپوشانده و مانع چرخ کردن شود، دستگاه را خاموش نمایید و یا ممکن است دستگاه به طور خودکار خاموش شود. در این شرایط دستگاه را از برق خارج نمایید و پس از پاک کردن تیغه (i) و مار پیچ (h)، آن را به کار بیندازید.

تمیز کردن دستگاه

(جدا کردن قطعات دستگاه)

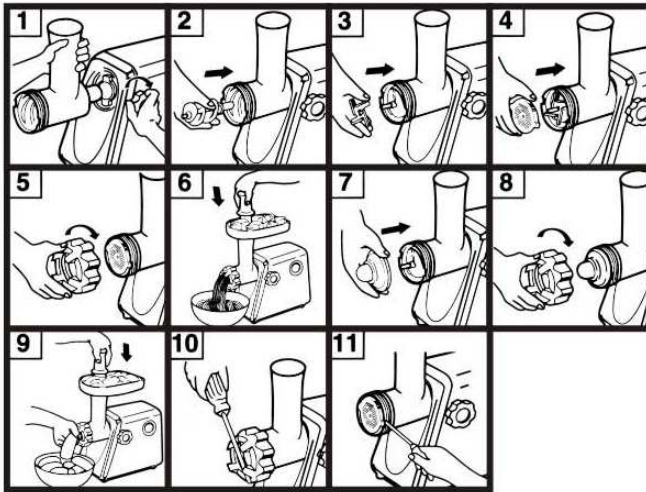
از توقف کامل موتور دستگاه اطمینان حاصل کنید. دوشاخه را از برق بکشید. مراحل ۵ تا ۱ را برعکس انجام دهید و سپس قطعات را جدا نمایید. ۹. برای برداشتن راحت مهره درپوش (o)، پیچ گوشتی را بین برآمدگی های آن قرار داده و پیچ را باز کنید (شکل ۱۰). ۱۰. برای جدا کردن آسان صفحه مشبک (l,k,z)، پیچ گوشتی را بین صفحه و مار پیچ (h) قرار داده به بیرون فشار دهید (شکل ۱۱).

(تمیز کردن)

گوشت و مواد دیگر را جدا کرده و قطعات را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید. پس از شستن، کمی روغن مایع روی مار پیچ (h)، تیغه (i) و صفحه مشبک (l,k,z) بریزید و آن ها را خشک کنید.

توجه :

- 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.
- قطعات را با ماشین ظرفشویی نشویید.
- سینی گوشت (f)، محل مار پیچ (g) و مار پیچ (h) را حتماً پس از شستن خشک کنید تا زنگ نزنند.



در صورت رعایت کردن نکات ایمنی و مراقبتی طبق دستور العمل ، این دستگاه دارای ضمانت است .

شرایط ضمانت نامه

۱. داشتن کارت ضمانت نامه .
۲. اعتبار ضمانت نامه تا تاریخ قید شده در کارت ضمانت خواهد بود .
۳. اطمینان از سلامت و صحت کارکرد دستگاه در زمان خرید به عهده خریدار است
۴. ارائه خدمات ضمانت فقط برای تعمیر و سرویس دستگاه بوده و شامل تعویض کلی دستگاه نمیباشد .
۵. بنا به دلایل وارداتی ، نبود قطعه مورد نیاز و شرایط دیگر ممکن است زمان تعمیر طولانی شود .

سایر شرایط و نکات ضمانت در کارت ضمانت نامه قید شده است .

