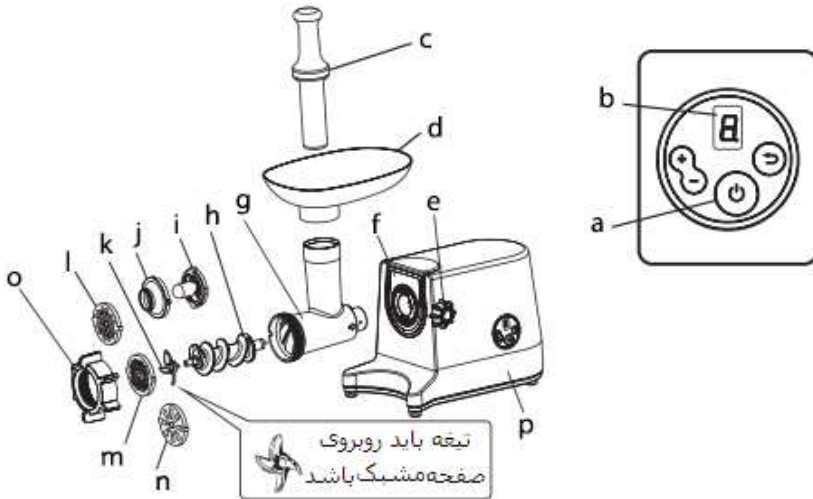


# راهنمای استفاده از چرخ گوشت هوشمند

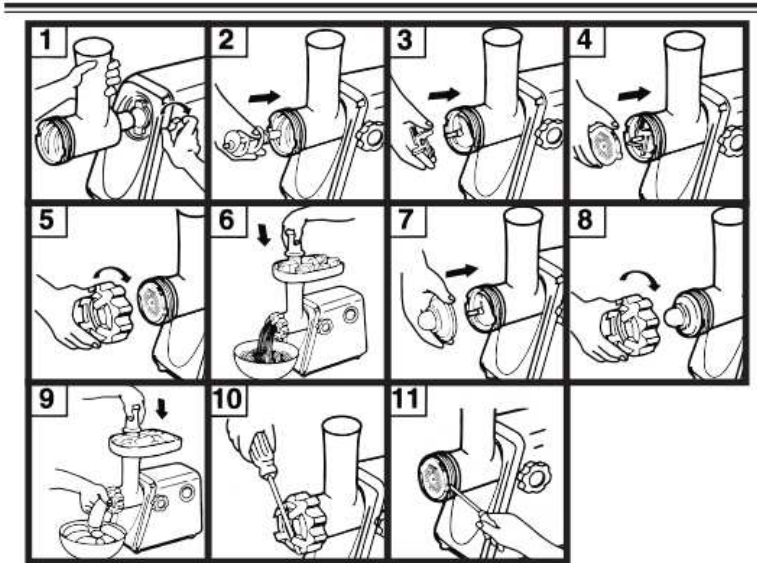
مدل MEG-35S-868

- نیروی موتور 3500
- دارای 8 درجه سرعت موتور
- قابلیت حرکت معکوس موتور
- دارای 2 تیغه استیل
- دارای مدار قطع برق خودکار
- ابزار جانبی تهیه کبه
- سینی گوشت بزرگ

## نام قطعات



a- دکمه روشن و خاموش b- صفحه نمایش دیجیتالی c- کوبه d- سینی  
 گوشت e- پیچ چفت کردن f- حلقه تزیینی g- محل مار پیچ h- مار پیچ i-  
 وسیله جانبی A (برای درست کردن کبه) z- وسیله جانبی B (برای درست  
 کردن کبه) k- تیغه l- تیغه m- صفحه مشبک درشت n- صفحه مشبک  
 صغیر o- مهره درپوش p- بدنه اصلی



### توجه :

1. هنگام سوار کردن و جدا کردن قطعات ، دوشاخه را از برق بکشید.
2. این دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید.
3. هنگام جابجایی دستگاه، بدنه آن را با دو دست بگیرید و از بلند کردن دستگاه با استفاده از سینی گوشت خودداری نمایید.
4. هنگام استفاده از وسایل جانبی درست کردن کبه، از تیغه و صفحات مشبک استفاده نکنید.
5. برای قرار دادن گوشت در درون دستگاه، هرگز از انگشتان دست یا اشیاء دیگر استفاده نکنید. فقط از کوبه استفاده نمایید.
6. از این دستگاه برای چرخ کردن مواد سخت مثل استخوان و آجیل پوستدار سخت استفاده نکنید.
7. از این دستگاه برای چرخ کردن زنجبیل و مواد دارای الیاف سخت ، استفاده نکنید.
8. مواد را با فشار زیاد در دستگاه فرو نکنید زیرا باعث گرفتگی تیغه و صفحه مشبک می شود. در صورت جمع شدن مواد سخت در اطراف تیغه و صفحه مشبک، فوراً دستگاه را خاموش کرده و مواد را از دور تیغه و صفحه مشبک پاک کنید.

9. هنگامی که مدار دستگاه به طور خودکار قطع می شود ، دستگاه را روشن نکنید.
10. در صورت خرابی دستگاه یا سیم برق و دوشاخه ، آنرا خودتان تعمیر نکنید و برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.
11. این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است.
12. در صورت معیوب بودن سیم برق دستگاه، آن را فقط با یک سیم مشابه تعویض نمایید.
13. هنگامی که دستگاه در حال کار است، از بازکردن یا بستن سینی گوشت، جای ماریچ و مهره درپوش خودداری نمایید.
14. هنگامی که دستگاه در حال کار است، از جداکردن قطعات یا فروکردن انگشتان، کارد و چنگال یا اشیای مشابه در آن، خودداری کنید.

### 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, e, f, p) را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید. قبل از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که دکمه خاموش و روشن کردن دستگاه روی خاموش باشد.

### برای چرخ کردن گوشت

#### سوارکردن دستگاه

- 1- جای ماریچ و تیغه را در محل خود روی بدنه دستگاه سوار کرده و با پیچ چفت کردن روی بدنه، آنرا در جهت حرکت عقربه های ساعت محکم نمایید (شکل 1).
- 2- ماریچ را از طرف سر دراز آن در جای ماریچ قرارداده و کمی بچرخانید تا جا بیفتد (شکل 2).
- 3- تیغه را روی ماریچ سوار کنید به نحوی که طرف تیز آن به طرف بیرون باشد. **اگر این تیغه درست جا نیفتد و یا برعکس نصب شود ، گوشت چرخ نمی شود (شکل 3).**
- 4- صفحه مشبک مناسب را روی تیغه سوار کنید (شکل 4).
- 5- مهره درپوش را ببندید (شکل 5). مراقب باشید که زیاد محکم نشود. سینی 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. 6- با استفاده از کوبه، قطعات گوشت را به داخل دستگاه فرو نمایید (شکل 6).  
 نکته: توجه داشته باشید که جای ماریج ممکن است هنگام کار کمی بچرخد که عادی است. برای جلوگیری از این حرکت، پیچ چفت کردن را نباید زیاد محکم کنید.

### درست کردن کبه

مواد داخلی:	
گوشت گوسفند	100 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.

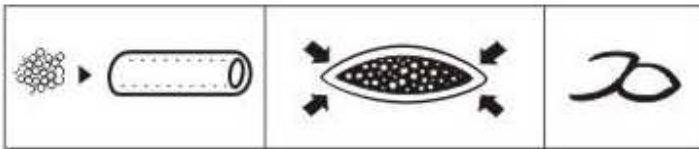
مواد بیرونی (پوشش):

گوشت بدون چربی	450 گرم
گردو	یک عدد
ادویه	یک قاشق غذاخوری
فلفل و بودر فلفل قرمز	به اندازه لازم
آرد	200 - 150 گرم

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.

### جداکردن قطعات دستگاه

- پس از چرخ کردن گوشت، برای جداکردن صفحه مشبک و تیغه، مراحل 5 تا 3 را برعکس انجام دهید.
- 7- وسایل جانبی مربوط به درست کردن کبه (A و B) را سوارکرده به نحوی که برآمدگی روی آنها در شیار ماریچ قرارگیرد (شکل 7).
  - 8- مهره درپوش را ببندید. زیاد محکم نشود (شکل 8).
  - 9- مراحل 5 و 6 را تکرار نمایید و پوشش کبه را درست کنید (شکل 9). کبه را مطابق تصویر زیر تهیه کرده و خوب سرخ کنید.



### جمع شدن چربی، خرده استخوان و الیاف گوشت به دور تیغه

هنگامی که قطع کننده مدار، به طور خودکار دستگاه را خاموش کند یا وقتی که موتور کار کند اما گوشتی از چرخ گوشت خارج نشود، به این معنی است که خرده استخوان و چربی گوشت اطراف تیغه و ماریچ را پوشانده و مانع انجام کار شده است. دستگاه را خاموش نمایید. پیش از پاک کردن تیغه، دوشاخه را بکشید و دستگاه را به کار نیندازید.

### تمیزکردن دستگاه

#### (جداکردن قطعات دستگاه)

- از توقف کامل موتور دستگاه اطمینان حاصل کنید. دوشاخه را از برق بکشید. با انجام برعکس مراحل 5 تا 1، قطعات را جدا نمایید.
- 10- برای راحت باز کردن مهره درپوش، یک پیچ گوشتی را بین برآمدگی های آن قرارداده و مهره درپوش را بازکنید (شکل 10).
  - 11- برای جداکردن آسان صفحه مشبک، یک پیچ گوشتی را بین صفحه و ماریچ قرارداده به بیرون فشاردهید (شکل 11).
- (تمیزکردن)

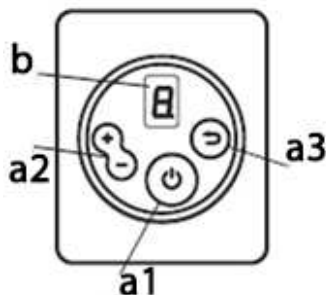
گوشت و مواد دیگر را جدا کرده و قطعات را با آب گرم و صابون بشویید. پس از شستن و خشک کردن، برای روغن کاری کمی روغن سالاد روی قطعات h تا n بریزید.

**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.
- قطعات d، g و o را حتماً پس از شستن خشک کنید تا زنگ نزنند.

## راهنمای استفاده از صفحه کلیدها و کارکرد آن

1. دوشاخه را به برق بزنید. صدای بوق شنیده می شود و علامت "-" روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
2. دکمه روشن و خاموش روی بخش (a1) را یکبار فشار دهید. سرعت شش "6" روی صفحه نمایش ظاهر می شود. صدای بوق شنیده شده و چرخ گوشت آماده کار می گردد. 8 درجه سرعت را می توانید با فشردن دکمه "+" و یا "-" روی بخش (a2) انتخاب کنید. هشت "8" برای بیشترین درجه و یک "1" برای کمترین درجه سرعت است.
3. اگر هنگام کار دستگاه، دکمه روشن و خاموش روی بخش (a1) را فشار دهید، علامت "-" روی صفحه نمایش نشان داده می شود، صدای بوق شنیده شده و دستگاه خاموش می گردد.
4. هنگامی که دستگاه در حالت آماده به کار قرار دارد، با فشردن و نگه داشتن دکمه معکوس روی بخش (a3)، علامت چرخش در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت روی صفحه نمایش ظاهر شده و دستگاه برعکس می چرخد. با برداشتن فشار، پس از 3 ثانیه این کار متوقف می شود.
5. هنگام کار دستگاه، در صورت جمع شدن گوشت و چربی دور تیغه، دستگاه به صورت خودکار متوجه شده و 4 بار بوق به صدا در می آید و علامت "0" روی صفحه نمایش نشان داده می شود و چرخ گوشت به صورت خودکار 3 دور برعکس کار می کند تا تیغه پاک شود. پس از آن، دستگاه به حالت عادی باز می گردد.
6. هنگام کار دستگاه، در صورت جمع شدن استخوان و مانند آن دور تیغه، دستگاه به صورت خودکار خاموش می شود و علامت "E" روی صفحه نمایش نشان داده می شود و بوق به صدا در می آید. در این زمان لطفاً دوشاخه را از برق بکشید و مواد جمع شده را از دستگاه خارج نمایید و مجدداً دوشاخه را به برق بزنید.



### حفاظت از محیط زیست

برای حفاظت از محیط زیست، وسایل برقی از کار افتاده را بر اساس مقررات کشور خود و مطابق استاندارد تعیین شده در کیسه های آشغال جداگانه بگذارید.

