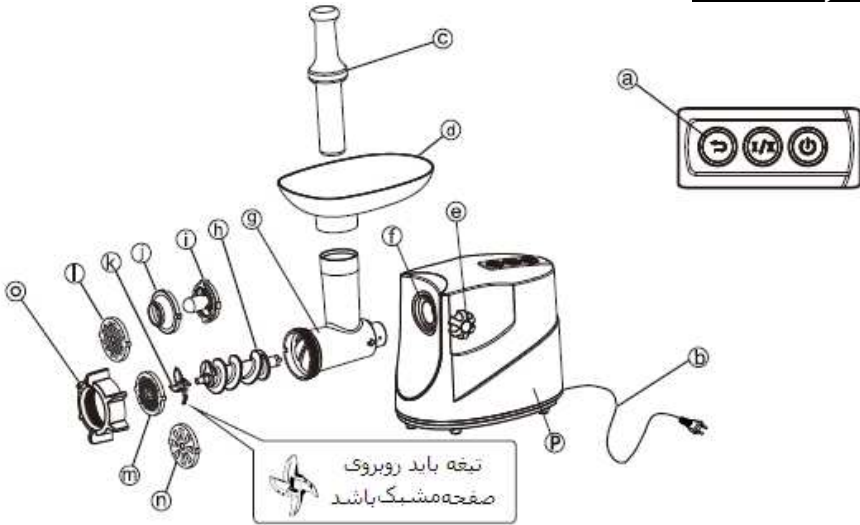


راهنمای استفاده چرخ گوشت

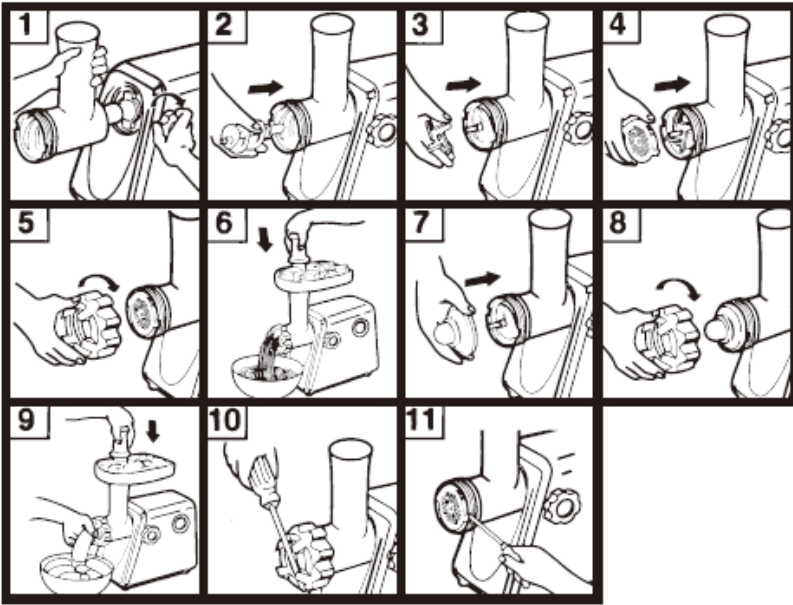
مدل MEG-35S-874



نام قطعات



- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| (b) سیم برق | (a) دکمه های کارکرد |
| (d) سینی گوشت | (c) کوبه |
| (f) حلقه تزیینی | (e) دکمه چفت کردن |
| (h) مار پیچ | (g) محل ماریپیچ |
| (i) ضمیمه A (برای درست کردن کبه) | (j) ضمیمه B (برای درست کردن کبه) |
| (l) صفحه مشبک متوسط | (k) تیغه |
| (n) صفحه مشبک درشت | (m) صفحه مشبک ریز |
| (p) بدنه اصلی | (o) مهره درپوش |



توجه :

- هنگام سوار کردن و جدا کردن قطعات متحرک، دوشاخه را از برق بکشید.
- این دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید.
- هنگام جابجایی دستگاه، بدنه آن را با دو دست بگیرید و از بلند کردن دستگاه با استفاده از سینی گوشت (d) خودداری نمایید.
- هنگام استفاده از ضمیمه های درست کردن کبه (i , j) ، از تیغه (k) و صفحات مشبک (l , m , n) استفاده نکنید.
- برای قرار دادن گوشت در درون دستگاه، هرگز از انگشتان دست یا اشیاء دیگر استفاده نکنید. فقط از کوبه (c) استفاده نمایید.
- از این دستگاه برای چرخ کردن مواد سخت مثل استخوان و آجیل استفاده نکنید.
- از این دستگاه برای چرخ کردن زنجبیل و موادی که دارای الیاف سخت هستند ، استفاده نکنید.
- مواد را با فشار زیاد در دستگاه فرو نکنید ، زیرا باعث گرفتگی تیغه (k) و صفحه مشبک (l , m , n) می شود. در صورت جمع شدن مواد سخت در اطراف تیغه (k) و یا صفحه مشبک (l , m , n) ، فوراً

- دستگاه را خاموش کرده و مواد را از اطراف تیغه (k) و یا صفحه مشبک (l, m, n) پاک کنید.
- هرگز خودتان دستگاه را باز و تعمیر نکنید.
 - این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است.
 - در صورت صدمه دیدن سیم برق ، آن را فقط با یک سیم مشابه تعویض نمایید.
 - هنگامی که دستگاه در حال کار است، از باز کردن یا بستن سینی گوشت (d) ، محل مارپیچ (g) و مهره درپوش (o) خودداری نمایید.
 - 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:

مطمئن شوید که ولتاژ و فرکانس برق مصرفی ، با ولتاژ و فرکانس دستگاه مشابه باشد.

قطعات دستگاه را ، به استثنای بدنه اصلی (p) ، سیم برق (b) ، دکمه های کارکرد (a) ، دکمه چفت کردن (e) و حلقه تزئینی (f) با آب گرم و مایع ظرفشویی ، بشوئید.

قبل از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که دکمه خاموش و روشن کردن دستگاه روی خاموش باشد.

چرخ کردن گوشت سوار کردن دستگاه

- 1 محل مارپیچ (g) را در جای خود روی بدنه دستگاه سوار کرده و با دکمه چفت کردن (e) آنرا روی بدنه محکم نمایید . برای بستن دکمه چفت کردن (e) ، آنرا در جهت عقربه های ساعت بچرخانید .
- 2 مار پیچ (h) را از طرف سر دراز آن ، در محل مارپیچ (g) قرار داده و کمی بچرخانید تا جا بیفتد.
- 3 تیغه (k) را روی مار پیچ (h) سوار کنید به نحوی که طرف تیز آن به طرف بیرون باشد. اگر این تیغه (k) درست جا نیفتد، گوشت چرخ نمی شود.
- 4 صفحه مشبک (l, m, n) مناسب را انتخاب کنید و روی تیغه (k) سوار کنید . برای سوار کردن ، برآمدگی های روی صفحه مشبک ، در شیارهای روی محل مارپیچ (g) ، قرار گیرد.

5 مهره درپوش (o) را محکم ببندید. مراقب باشید که بیش از حد محکم نشود. سینی گوشت (d) 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 (c) ، قطعات گوشت را به داخل دستگاه فرو نمایید. پس از استفاده، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید.

نکته: توجه داشته باشید که محل ماریچ (g) ممکن است هنگام کار کمی بچرخد که عادی است. لازم نیست مانع از این چرخش شوید ، حتی برای جلوگیری از چرخش ، دکمه چفت کردن (e) را نباید زیاد محکم کنید.

درست کردن کبه

	مواد داخلی:
۱۰۰ گرم	گوشت گوسفند
یک و نیم قاشق غذاخوری	روغن زیتون
یک و نیم قاشق غذاخوری	پیاز خردشده
یک سوم قاشق چایخوری	ادویه
نصف قاشق چایخوری	نمک
یک و نیم قاشق غذاخوری	آرد

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):

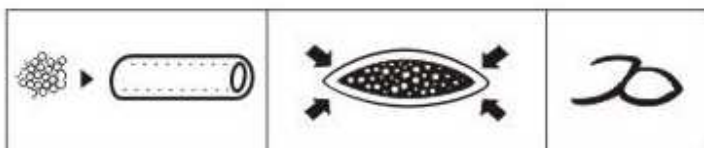
۴۵۰ گرم	گوشت بدون چربی
۲۰۰ - ۱۵۰ گرم	آرد
یک قاشق غذاخوری	ادویه
یک عدد	گردو
به اندازه لازم	لفل و پودر فلفل قرمز

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.

7 ضمام (i , z) مربوط به درست کردن کبه (A و B) را سوار کرده به نحوی که برآمدگی روی آنها در شیار محل ماریچ (g) قرار گیرد.

8 مهره درپوش (o) را ببندید. زیاد محکم نشود.

9 مراحل ۵ و ۶ را تکرار نمایید و پوشش کبه را درست کنید. کبه را مطابق تصویر زیر تهیه کرده و خوب سرخ کنید.



جدا کردن قطعات دستگاه

پس از چرخ کردن گوشت، برای جدا کردن صفحه مشبک (n , m , l) و تیغه (k) ، مراحل ۵ تا ۳ را برعکس انجام دهید.

جمع شدن چربی، خرده استخوان و ایاف گوشت به اطراف تیغه

هنگامی که قطع کننده مدار به طور خودکار ، دستگاه را خاموش کند و یا وقتی که موتور کار می کند ، اما گوشتی از چرخ گوشت خارج نمی شود، به این معنی است که خرده استخوان و چربی اطراف تیغه (k) و مار پیچ (h) را پوشانده و مانع انجام کار شده است. دستگاه را خاموش نمایید. پیش از پاک کردن تیغه (k) ، دوشاخه را بکشید.

تمیز کردن دستگاه

جدا کردن قطعات دستگاه

از توقف کامل موتور ، اطمینان حاصل کنید. دوشاخه را از برق بکشید. با انجام برعکس مراحل ۵ تا ۱، قطعات را جدا نمایید.

10 برای راحت باز کردن مهره درپوش (0) ، پیچ گوشتی را از طرف بلند آن ، بین برآمدگی های مهره درپوش (0) قرار داده و با چرخاندن پیچ گوشتی ، مهره درپوش (0) را باز کنید.

11 برای جدا کردن آسان صفحه مشبک (l , m , n) ، پیچ گوشتی را بین صفحه مشبک (l , m , n) و مار پیچ (h) قرار داده به بیرون فشار دهید.

تمیز کردن

گوشت و مواد دیگر را جدا کرده و قطعات را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید. پس از شستن و خشک کردن ، لازم است برای جلوگیری از زنگ زدگی بعضی از قطعات را چرب کنید . با کمی روغن مایع ، روی قطعات مار پیچ (h) ، ضمیمه A (i) ، ضمیمه B (j) ، تیغه (k) و صفحه های مشبک (, l , m , n) را چرب کنید .

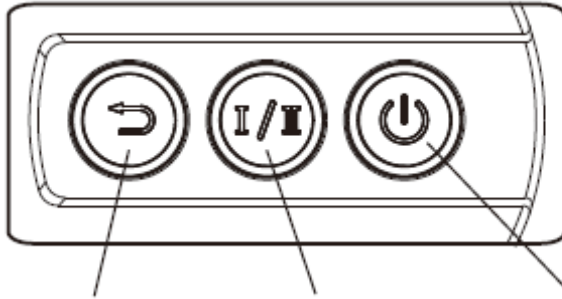
توجه :

- 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.
 - قطعات ، سینی گوشت (d) ، محل مارپیچ (g) و مهره درپوش (0) را حتماً پس از شستن خشک کنید تا زنگ نزنند.
۱. این دستگاه برای استفاده کودکان و کسانی که دارای ناتوانی جسمی و ذهنی هستند و یا افراد ناوارد ساخته نشده است.
۲. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

راهنمای کارکرد دکمه ها

۱. دوشاخه را به برق بزنید. صدای بوق می آید.
۲. با زدن دوشاخه به پریز برق ، چراغ هر سه دکمه با رنگ آبی ، روشن خواهد شد. اگر دکمه روشن/خاموش را فشار دهید ، دستگاه با سرعت زیاد "I" شروع به کار می کند و چراغ این دکمه ، چشمک زن می شود. اگر دکمه سرعت را فشار دهید، سرعت دستگاه کم می شود "II" و چراغ دکمه سرعت ، چشمک زن می شود. اگر در حین کار ، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید، دستگاه خاموش می شود. در حالی که دستگاه متوقف است ، اگر دکمه معکوس را فشار دهید،

- دستگاه برعکس عمل می کند و چراغ دکمه معکوس چشمک زن می شود.
- توجه: دکمه معکوس فقط وقتی عمل می کند که دستگاه در حال توقف باشد.
۳. هنگام کار دستگاه، در صورت جمع شدن گوشت و چربی اطراف تیغه (k)، دستگاه به صورت خودکار متوجه شده و بوق ۴ بار به صدا در می آید و چرخ گوشت به صورت خودکار ۳ دور برعکس کار می کند تا این تیغه پاک شود. پس از آن، دستگاه به حالت عادی باز می گردد.
۴. هنگام کار دستگاه، در صورت جمع شدن استخوان و مانند آن دور تیغه (k)، دستگاه به صورت خودکار خاموش می شود و بوق به صدا در می آید. در این زمان لطفاً دوشاخه را از برق بکشید و مواد جمع شده را با دست، از دستگاه خارج نمایید و مجدداً دوشاخه را به برق بزنید.



دکمه معکوس

دکمه سرعت

دکمه روشن/خاموش

حفظ محیط زیست

لطفاً به منظور حفظ محیط زیست، دستگاه برقی از کار افتاده را با زباله های معمولی دور نیندازید. آن را مطابق مقررات منطقه زندگی خود در اختیار سازمان مربوطه قرار دهید تا بازیافت شود.

