

راهنمای استفاده از

## چرخ گوشت NS-۳۱۱ ناسا الکتریک



**NASA**  
*electric*



## چرخ گوشت پاورجويس

از شما به خاطر انتخاب محصول با کیفیت ما متشکریم

✚ لطفا قبل از کار با دستگاه دفترچه راهنمای آن را با دقت مطالعه نمایید.

✚ از دفترچه به درستی مراقبت نمایید.

✚ هرگونه کپی و نمونه برداری از دستگاه پیگرد قانونی خواهد داشت.

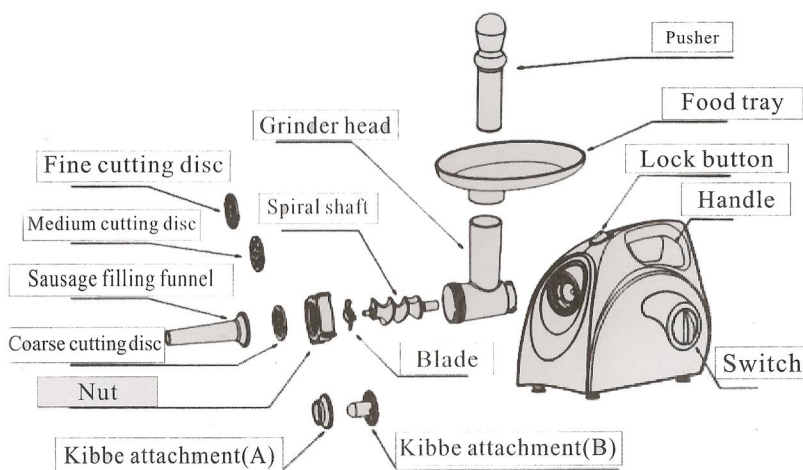
### معرفی:

این دستگاه پیشرفته با بهره گیری از جدیدترین و زیبا ترین طرح و همچنین کیفیت بسیار بالا و عالی می تواند همراه بسیار خوبی در آشپزخانه برای شما باشد. در ضمن ۳ صفحه برش دهنده این دستگاه به شما این امکان را می دهد که هر کدام را که مورد نظرتان می باشد انتخاب نمایید. در آخر امیدواریم که از کار کردن با آن لذت برده و رضایت داشته باشید.

### ویژگی ها:

- ۱- سری چرخ گوشت آلومینیومی، چرخ دنده، صفحه مواد غذایی جهت رعایت اصول بهداشت و سلامتی مواد.
- ۲- قطعات تفکیک پذیر جهت جابجایی و شستشوی آسان.
- ۳- سیستم ایمنی در مقابل ازدیاد بیش از حد دمای موتور.
- ۴- طراحی منحصر به فرد آن به منظور حمل و نقل آسان آن.
- ۵- موتور قدرتمند و عملکرد خاص آن جهت کار طولانی مدت با دستگاه.

**فهرست قطعات:**



۱- صفحه برش دهنده و چرخ کننده خیلی نازک و نرم

۲- صفحه برش دهنده متوسط

۳- لوله خرطومی مخصوص درست کردن سوسیس

۴- صفحه چرخ دنده خشن و درشت

۵- چرخ دنده

۶- قطعه الحاقی A

۷- قطعه الحاقی B

۸- اهرم مار پیچی

۹- سری چرخ گوشت

۱۰- گوشت کوب مخصوص وارد کردن ماده غذایی به داخل مجرا

۱۱- سینی مخصوص مواد غذایی

۱۲- دکمه قفل و محکم کردن

۱۳- دسته چرخ گوشت جهت حمل آسان

۱۴- دکمه روشن/خاموش

**مشخصات فنی:**

ولتاژ: ۲۲۰V

فرکانس: ۵۰HZ

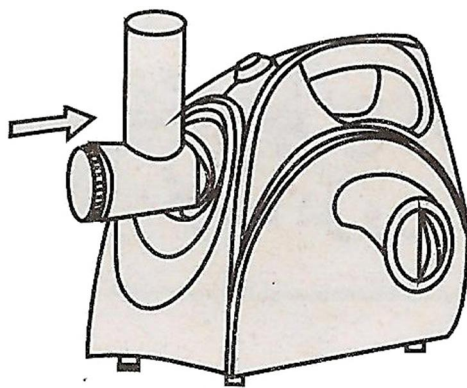
چرخش: ۸۰۰-۱۶۰۰

**قبل از استفاده:**

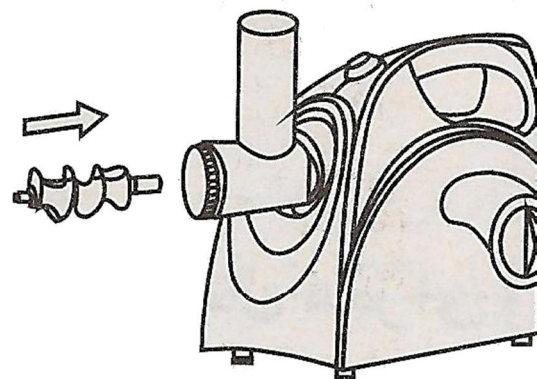
۱. بررسی نمایید که حتما ولتاژ قید شده بر روی دستگاه با ولتاژ برق شهری شما یکی باشد.
۲. قطعات دستگاه را با یک صابون مایع معمولی بشویید.
۳. در تمامی مواقع قبل از آنکه دستگاه را به برق متصل نمایید، بررسی کنید که دستگاه خاموش باشد.

**نصب:**

۱. سر چرخ گوشت را ننگه دارید. سپس آن را در محل مخصوص و دهانه نصب کنید.
۲. چرخ دنده را به محل مجرای چرخ گوشت هدایت نمایید. دقت کنید که این چرخ دنده باید به صورت افقی درون مجرا قرار گیرد.



1

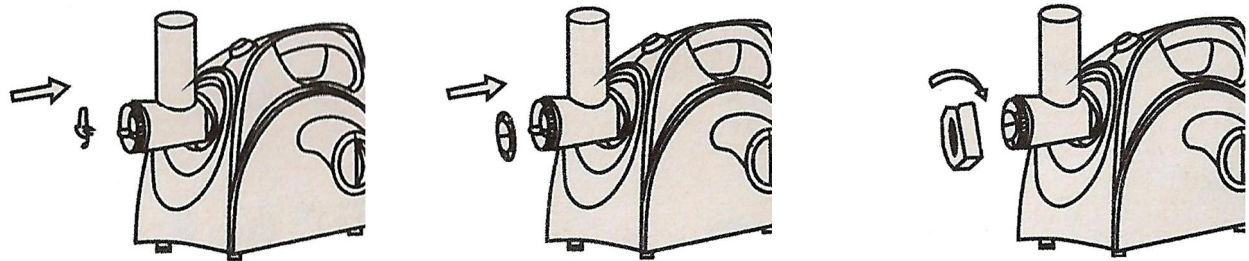


2

۳. سپس تیغه را به ابتدای این چرخ دنده نصب کنید، دقت کنید که لبه های تیز این تیغه به سمت بیرون باشد. در غیر این صورت گوشت و مواد غذایی شما چرخ نخواهد شد. به خاطر داشته باشید که چرخ دنده باید کاملا درون مجرا قرار بگیرد.

۴. با در نظر گرفتن موادی که قصد چرخ کردنشان را دارید، یکی از سه تیغه را انتخاب نمایید و سپس آن را در مقابل تیغه قرار دهید.

۵. چرخ دنده را به صفحه متصل نمایید اما دقت کنید آن را خیلی محکم نکنید.



3

4

5

۶. چرخ گوشت را بر روی یک سطح ثابت و محکم قرار دهید. سپس سینی را بر روی لبه آن نصب کنید.

### چرخ کردن گوشت:

۱. گوشت را به قطعات کوچک ببرید. تمامی استخوان ها و غضروف ها را از آن جدا نمایید.

۲. سیم برق را به پریز متصل نمایید. دکمه روشن (ON) را بزنید. گوشت را درون سینی قرار دهید سپس به کمک گوشت کوب مخصوص گوشت را به داخل مجرا هدایت نمایید.

### نکته:

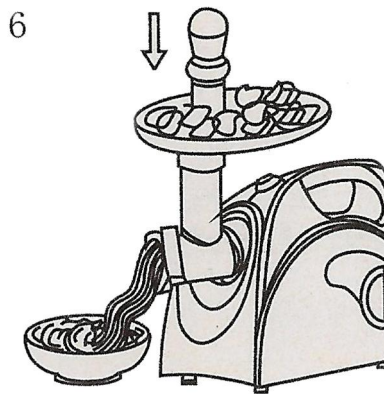
دقت نمایید که به وسیله گوشت کوب، گوشت را به زور داخل مجرا نکنید، زیرا ممکن است گوشت درون گلوگاه گیر کرده و به موتور فشار بیاورد. در صورتی که این اتفاق برای دستگاه چرخ گوشت شما روی داد سریعاً دستگاه را خاموش نموده و آن را از برق بکشید، سپس گوشت گیر کرده درون گلوگاه را خارج نمایید.



به خاطر داشته باشید تکان خیلی خفیف دستگاه در حین کار کردن امری طبیعی می باشد و نیازی نیست آن را بیش از حد محکم نمایید.

### روش تهیه نودل:

۱. قطعات دستگاه را مطابق شکل در جای خود نصب کنید.
۲. دستگاه چرخ گوشت را روشن نموده، سپس به وسیله گوشت کوب مواد غذایی را به داخل مجرای ورود هدایت نمایید. بدین ترتیب مواد غذایی از دهانه خارج خواهند شد.



### روش تهیه سوسیس:

۱. مواد اولیه:

گوشت ۱۰۰ گرم

پیاز خورده شده ۱.۵ قاشق

نمک ۱.۲ قاشق

روغن زیتون ۱.۵ قاشق

ادویه ۱.۳ قاشق

آرد ۱.۵ قاشق

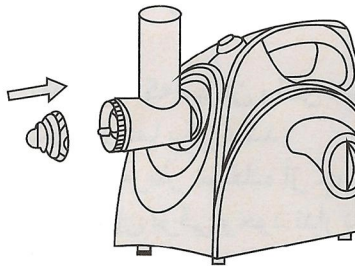
(گوشت را حتما برای ۱-۲ دفعه چرخ کنید)

پياز را قبل از اينکه تمامی مواد را با هم مخلوط نماييد، کمی تف دهید تا رنگ آن طلایی شود. سپس آن را با مواد غذایی دیگر مخلوط نموده و داخل چرخ گوشت بریزید.

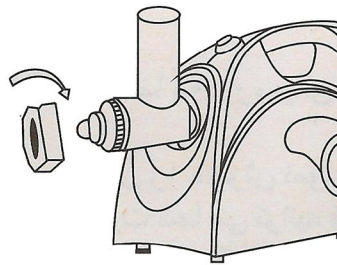
## ۲. مراحل کار:

A. قطعات را به ترتیب سوار نماييد (A&B) نیازی به نصب تیغه و صفحه برش دهنده ندارید، سپس درب دهانه را محکم کنید.

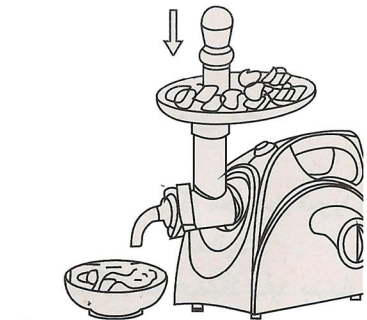
B. سپس مواد را بر روی سینی بالایی مواد غذایی که در بالای چرخ گوشت می باشد ریخته و آن را چرخ کنید  
(عکس ۷، ۸، ۹)



7



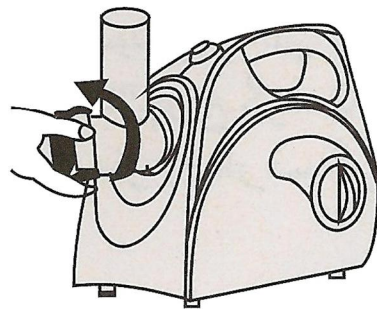
8



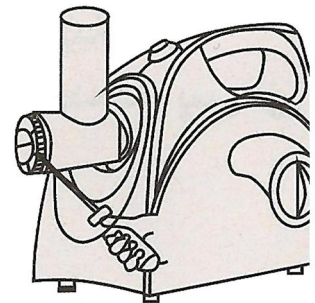
9

### تمیز کردن و نگه داری نمودن از دستگاه

(a) دکمه off را بزنید، چرخ گوشت را از برق بکشید. دقت نمایید قبل از باز کردن دستگاه باید صبر کنید تا دستگاه کاملا متوقف شود. این مرحله کاملا برعکس نحوه نصب دستگاه می باشد. بدین ترتیب که همان طور که قطعات را سوار نمودید کی توانید به آسانی آنها را جدا نمایید. (شکل ۱۱)

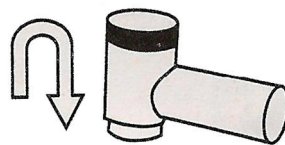


10



11

(b) دکمه قفل را بزنید. سری مخصوص دستگاه را جدا نموده و آن را درون سینک ظرفشویی به آرامی و به صورت وارونه تکان دهید تا گوشت ها بیرون بیایند.



12



**۲. شستن و تمیز کردن:**

- (a) هرگز بدنه دستگاه چرخ گوشت را در زیر شیر آب نگیرید، همچنین آن را درون آب نیز فرو نبرید. تنها از یک پارچه نرم و مرطوب برای تمیز نمودن آن استفاده کنید.
- (b) دیگر قطعات را می توانید با کمک یک ماده شوینده معمولی بشوئید. می توان تیغه و صفحه برش دهنده را کمی چرب کنید تا آسیبی نبینند.
- (c) قطعات را هرگز با مواد سفید کننده، تیز، نفت و دیگر مایعات اسیدی نشوئید، زیرا استفاده از آنها به رنگ قطعات شما آسیب خواهند رساند.
- (d) صفحه، سری چرخ گوشت و قطعات فلزی و آلومینیومی را خشک کرده تا تغییر رنگ ندهند.

**نکات ایمنی مهم:**

۱. دقت کنید که میزان ولتاژ دستگاه چرخ گوشت شما که بر روی آن درج شده است با ولتاژ مصرفی برق شهری شما یکی باشد.
۲. پس از هر بار استفاده از چرخ گوشت در ابتدا آن را خامش نموده و سپس از برق بکشید تا مطمئن شوید که جریان برقی وجود ندارد. تنها در این صورت شما می توانید قطعات را سوار و با جدا نمائید.
۳. استفاده کودکان از این دستگاه ممنوع می باشد. هنگامی که کودک شما در کنار دستگاه می باشد باید بسیار مراقب باشید.
۴. دستگاه تنها جهت مصرف خانگی طراحی شده است. استفاده های سنگین و تجاری از این دستگاه ممنوع می باشد.
۵. جهت جابجا نمودن و حمل دستگاه از دستگیره آن استفاده نمایید.
۶. از گوشت کوب مخصوص خود دستگاه برای وارد کردن مواد غذایی به داخل مجرا استفاده نمایید. هرگز دست خود را درون لوله چرخ گوشت نکنید.
۷. هرگز استخوان، غضروف و دیگر مواد غذایی سخت را با این چرخ گوشت، چرخ نکنید زیرا، در غیر این صورت موتور آسیب جدی خواهد دید.

۸. چنانچه مواد غذایی شما به تیغه گیر کرده و باعث توقف حرکت تیغه شد، دستگاه را خاموش نموده، آن را از برق بکشید و تیغه دستگاه را بشوئید.
۹. هرگز شخصا به تعمیر دستگاه اقدام ننمایید.
۱۰. در هنگام تمیز کردن و شستن تیغه ها مراقب دستان خود باشید، زیرا این تیغه ها بسیار تیز می باشند.
۱۱. در صورتی که سیم برق دستگاه خراب و معیوب شد، سریعا چرخ گوشت خود را به دفتر خدمات پس از فروش مجاز ارسال نموده تا عیب دستگاه شما هر چه سریعتر برطرف گردد.

### ضمانت/خدمات/تعمیرات

- این ویژگی خاص بیم می باشد که مطابق با آخرین شیوه های ساخت تولید شده است.
- ما ضمانت می کنیم که کیفیت این محصول بر پایه بهترین استانداردها خواهد بود.
- تمام عیوب و نقص ها در محصولات و اجزا دستگاه در طی دوره ای که مشمول ضمانت نامه می باشد به طور رایگان برطرف خواهیم کرد.

مواردی که شامل ضمانت نامه نمی باشند عبارتند از:

- عیوب خاصی که توسط استفاده نامناسب ایجاد شده اند (کوتاهی از اجرای دستورالعمل ها و آموزش های خدمات، با زور استفاده کردن، تغییر و تبدیل، اقدام به تعمیر توسط اشخاص غیر ماهر که در ضمانت نامه قید نشده اند) همچنین در موارد مشابهی که این خرابی ها از فرسوده شدن ناشی می شوند.
- همچنین شما می توانید در مورد تعمیراتی که مشمول این ضمانت نامه نمی باشند از طریق مراکز خدمات مشتری با پرداخت هزینه مربوط اقدام نمائید.