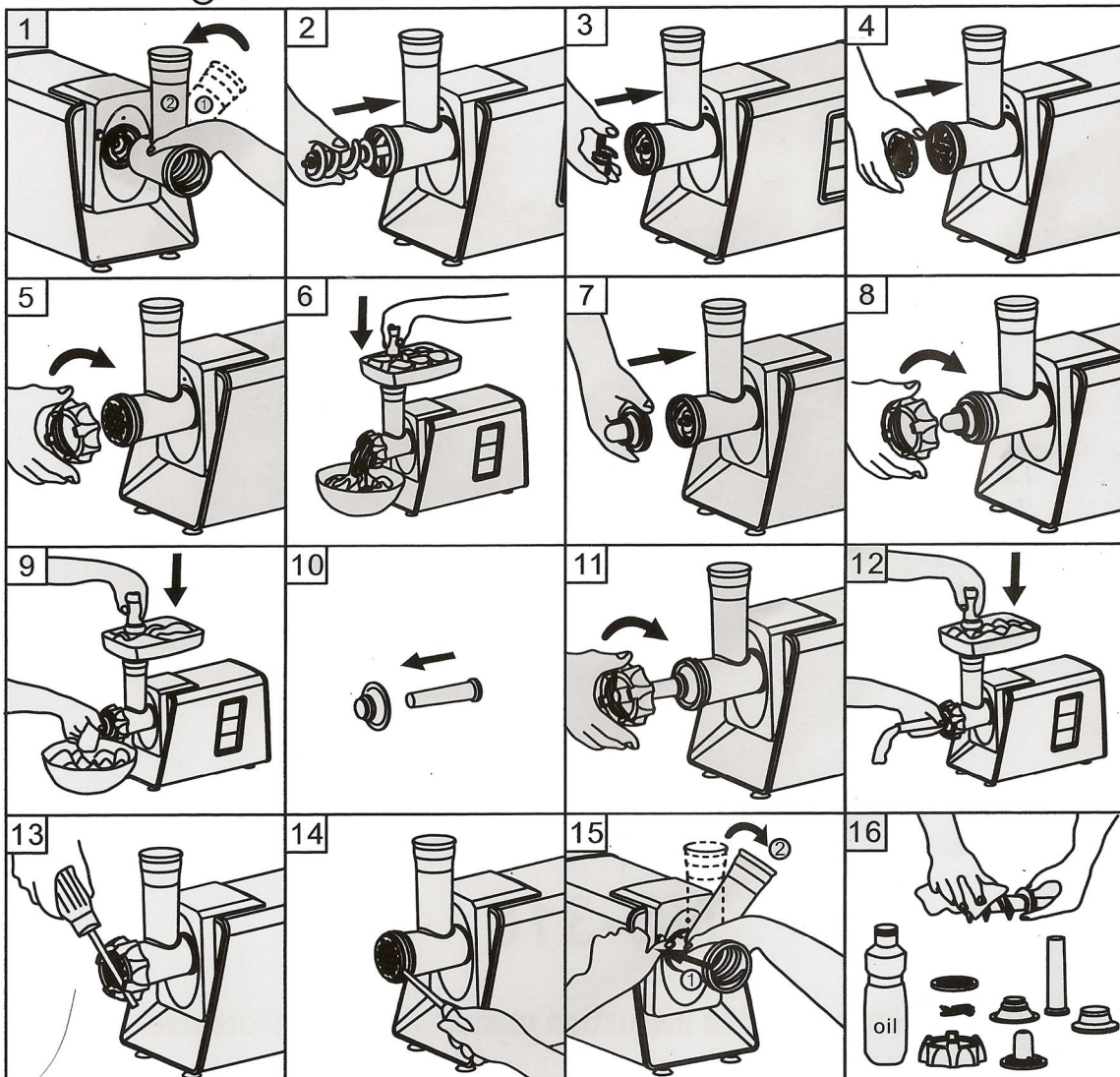
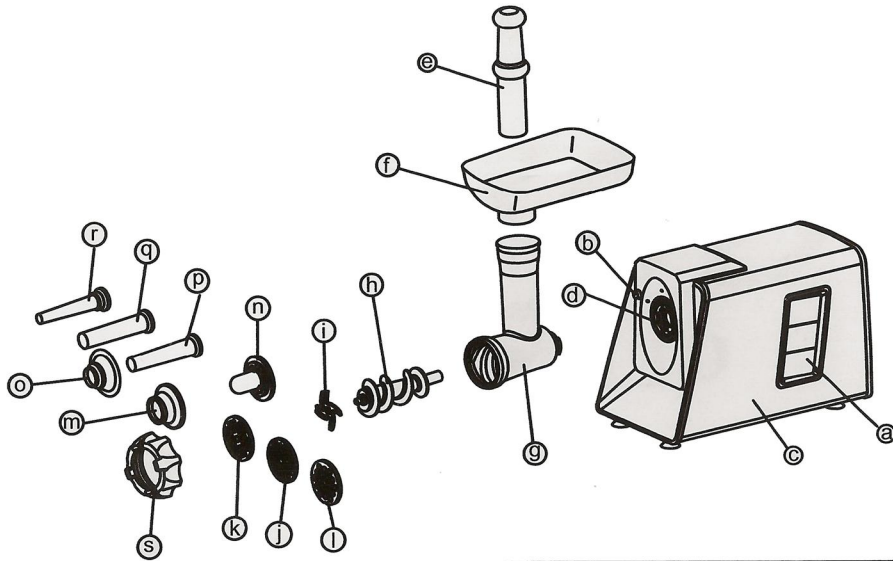


راهنمای استفاده از

چرخ گوشت NS-۳۱۰ ناسا الکتریک



NASA
electric



معرفی قطعات:

- (a) کلید
- (b) دکمه قفل کننده
- (c) محفظه موتور
- (d) محل باز کردن قطعات
- (e) دسته هل دهنده مواد غذایی
- (f) صفحه تغذیه
- (g) سر دستگاه
- (h) پیچ خوراک دهنده
- (i) تیغه برنده

متعلقات: j~n

- (j) صفحه برش (ریز)
- (k) صفحه برش (متوسط)
- (l) صفحه برش (درشت)
- (m) قطعه اضافی خمیر ساز ۱
- (n) قطعه اضافی خمیر ساز ۲
- (o) رابط سوسیس ساز
- (p) سوسیس ساز (بزرگ)
- (q) سوسیس ساز (متوسط)
- (r) سوسیس ساز (کوچک)
- (s) درپوش

نکات ایمنی هنگام کار با دستگاه:

خواهشمند است هنگام کار با دستگاه به نکات ایمنی زیر توجه فرمایید:

- ۱- تمام دستورالعمل ها را با دقت مطالعه کنید حتی اگر با دستگاه بطور کامل آشنا هستید.
- ۲- به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی از فرو بردن دستگاه در آب یا هر مایع دیگری و یا قرار دادن آن در معرض رطوبت زیاد خودداری کنید.
- ۳- هنگامی که دستگاه توسط افراد خردسال یا نزدیک آنها استفاده می شود روی آن نظارت کامل داشته باشید. اصولاً استفاده از این دستگاه برای بچه ها توصیه نمی شود، هیچ وقت دستگاه را در ضمن کار کردن ترک نکنید.
- ۴- قبل از جا انداختن یا بیرون آوردن قطعات و نیز قبل از تمیز کردن دستگاه از خاموش بودن آن اطمینان حاصل کرده و دو شاخه آن را از برق بکشید.
- ۵- در مورد استفاده از دو شاخه محتاط باشید. هیچ وقت دستگاه را از دو شاخه آویزان نکنید و به تندی از پریز بیرون نکشید، زیرا هر گونه اتصال در دو شاخه می تواند به عملکرد دستگاه و یا در بعضی موارد به برق گرفتگی منجر شود.
- ۶- قبل از زدن دو شاخه به برق و یا کشیدن آن از برق مطمئن شوید که دستگاه در حالت Off قرار دارد.
- ۷- در صورت بروز هر گونه اشکال در دو شاخه، پریز برق و یا عملکرد دستگاه از زدن آن به برق خودداری کرده و آن را پیش نزدیکترین نمایندگی سرویس مجاز ببرید.
- ۸- استفاده کردن از وسایل اضافی و غیر معمول به همراه دستگاه می تواند به برق گرفتگی، آتش سوزی و جراحت منجر گردد.
- ۹- از قرار دادن دو شاخه روی سطوح داغ و نیز آویزان کردن آن از لبه اشیاء خودداری نمایید.

۱۰- حتی الامکان از تقسیم برای وصل دستگاه به برق استفاده نکرده و آن را مستقیماً به پریز دیوار وصل کنید، مگر در حالتی که از عملکرد و کیفیت تقسیم مطمئن باشید.

۱۱- هیچگاه دستگاه را در نزدیکی وسایلی مانند مایکرو ویو، شیر گاز و اجاق گاز داغ به کار نیاورید و به خصوص از قرار دادن آن در ماشین ظرفشویی خودداری کنید.

۱۲- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی است از استفاده در موارد دیگر خودداری کنید.

۱۳- از خرد کردن استخوان ها، غلات سخت، گیاهان با ساقه سخت نظیر زنجبیل و ... با این دستگاه خودداری کنید، زیرا سبب آسیب رساندن به قطعات داخلی آن می شود.

۱۴- از تماس با قطعات متحرک داخلی پرهیز کنید و هیچگاه برای فشار دادن مواد غذایی به داخل چرخ گوشت از دست استفاده نکنید. بدین منظور از دسته هل دهنده بهره بگیرید. به منظور جلوگیری از آسیب های احتمالی در هنگام کار، موی سر، لباس ها، دست ها و ظروف را از قطعات متحرک دور نگه دارید.

۱۵- برای پاک کردن مواد غذایی خرد شده از دیسک بیرونی هیچگاه از دست استفاده نکنید.

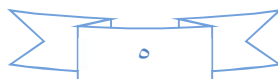
احتیاط: در هنگام کار با دستها از قرار دادن انگشتها در نزدیکی ورودی و خروجی دستگاه خودداری نمایید.

۱۶- هنگام استفاده از قطعه های پاستا ساز (m) و (n) از قطعات صفحه برش و تیغه برش استفاده نکنید.

۱۷- تیغه برنده خیلی تیز است، هنگام استفاده و نیز در هنگام تمیز کردن با احتیاط آن را حمل کنید.

۱۸- هنگام حمل دستگاه چرخ گوشت محفظه موتور را با دو دست نگه دارید و هیچگاه دست را از قسمت صفحه خوراک تغذیه و با یک دست جابجا نکنید.

۱۹- در هنگامی که قطعه ای در داخل دستگاه گیر کرد، بلافاصله آن را خاموش و از برق بکشید، سپس در پوش را برداشته و به آرامی قطعات خرد شده را از داخل بیرون بیاورید.



۲۰- برای جلوگیری از انباشته شدن قطعات غذایی و گیر کردن موتور از وارد کردن فشار بیش از حد به آن در حین کار خودداری کنید. با دستگاه بیشتر از ۲۰ دقیقه بطور پیوسته کار نکنید.

۲۱- هیچگاه دستگاه را خودتان به تنهایی تعمیر نکنید و این کار را به تکنسین های با تجربه بسپارید.

۲۲- این وسیله برای بکار اندازی بوسیله افراد معلول و بخصوص بچه ها بدون نظارت سایرین توصیه نمی شود.

۲۳- این نکات را به خاطر بیپارید.

قبل از استفاده:

توجه کنید که ولتاژ و فرکانس مورد استفاده در محل زندگی شما با مشخصات فنی دستگاه مطابقت دارد.

قبل از استفاده تمامی قطعات را به غیر از قطعاتی که با مواد غذایی تماس مستقیم ندارند (a) و (b) و (c) و (d) به طور کامل با آب ولرم و صابون بشویید.

سوار کردن قطعات روی هم:

۱- الف. شیارهای روی سر را با شیارهای رو دستگاه در راستای هم قرار دهید.

ب. سر را به داخل دستگاه فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود جفت شود.

۲- پیچ خوراک دهنده را به آرامی و از انتهای بلند آن ضمن چرخش به داخل سر وارد کنید تا موقعیت درستش را از روی موتور بگیرید.

۳- تیغه برنده را به طوری که لبه تیغ ها به سمت بیرون باشد بر روی پیچ خوراک دهنده سوار کنید. اگر تیغه به درستی قرار نگیرد گوشت را به خوبی خرد نمی کند.

۴-صفحه برش دلخواه را در جلوی تیغه برنده طوری قرار دهید که برآمدگی روی آن با شیارها در یک راستا قرار بگیرند.

۵-درپوش را بچرخانید تا در جایش محکم شود. آن را زیاد از حد محکم نکنید. صفحه تغذیه را روی سر دستگاه تثبیت کنید. دستگاه را روی یک سطح محکم قرار دهید و توجه کنید که محل قرار گیری آن طوری باشد که جریان هوا در پایین و طرفین دستگاه محدود نشود.

قیمه کردن گوشت:

➤ گوشت را به قطعات کوچک تقسیم کنید به طوری که به آسانی از لوله سر دستگاه پایین برود. دستگاه را به برق زده و کلید "روشن" آن را بزنید.

➤ قطعات را به کمک دسته هل دهنده به داخل دستگاه وارد کنید و مواد غذایی خرد شده را از جلوی درپوش در یک ظرف جمع آوری کنید.

➤ پس از استفاده دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید.

نحوه درست کردن مخلوط قیمه (همراه با چاشنی):

مواد لازم:

قیمه: ۱۰۰ گرم

روغن زیتون: ۱.۵ قاشق سوپخوری

پیاز خرد شده: ۱.۵ قاشق سوپخوری

ادویه جات: یک سوم قاشق سوپخوری

نمک: نصف قاشق سوپخوری

آرد: ۱.۵ قاشق سوپخوری

گوشت را یکبار یا دوبار چرخ کنید.

پیاز را در روغن سرخ کرده و سپس به آن قیمة و آرد نمک و سایر ادویه جات را اضافه نمایید.

شامی کباب:

مواد لازم:

گوشت راسته: ۴۵۰ گرم

آرد: ۱۵۰-۲۰۰ گرم

ادویه جات: ۱ قاشق چایخوری

جوز هندی: ۱ عدد

فلفل قرمز: به مقدار لازم

گوشت را ۳ بار چرخ بزنید و سپس با سایر مواد در یک کاسه مخلوط نمایید. گوشت بیشتر و آرد کمتر مزه

و ماندگاری بیشتری به شامی کباب می دهد.

برای بار دوم مخلوط گوشت و ادویه جات را سه بار چرخ بزنید.

مراحل ۳-۵ را برعکس بروید تا صفحه و تیغه برش جدا گردند.

پس از این مرحله قطعات اضافی خمیر ساز B و A را نصب کنید.

مجددا درپوش را محکم کنید.

مخلوط بیرون آمده را به شکل زیر فرم داده و در روغن به خوبی سرخ نمایید:

گیر کردن دستگاه:

هنگامی که موتور قفل می شود یا از کار می افتد و یا اینکه به کارش ادامه می دهد ولی چیزی از دهانه دستگاه بیرون نمی آید این بدان معنی است که قطعات داخل دستگاه گیر کرده اند. در این حالت اولین کار خاموش کردن دستگاه است.

دستگاه را روشن نکنید دکمه RESET را فشار دهید. سپس دستگاه را مجدداً روشن کرده و دکمه REVERSE را پایین نگه دارید تا در جهت عکس مواد گیر افتاده در داخل چرخ گوشت بیرون داده شوند.

شما می توانید بدون از برق کشیدن هم دکمه RESET را فشار دهید ولی در این حالت توجه داشته باشید که مدت ۳-۶ ثانیه طول می کشد تا موتور از حرکت بایستد. سپس می توانید دکمه REVERSE را فشار دهید.

طریقه تمیز نمودن دستگاه:

۱- پیاده کردن قطعات:

از خاموش و بی حرکت بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید و دو شاخه را از برق بکشید. درپوش خارهایی دارد که به سادگی امکان جدا سازی آن را می دهد. برای جدا کردن صفحه و تیغه برنده به کمک پیچ گوشتی، پیچ گوشتی را بین سر دستگاه و تیغه و یا صفحه قرار دهید و آن را به سمت خارج هل دهید.

دکمه قفل کننده را فشار داده و قسمت سر دستگاه را به کاملی در جهت عقربه های ساعت جدا نمائید.

۲- تمیز کردن:

گوشت و بقایای مواد غذایی را جدا نمایید. قطعات جدا شده را یکی یکی در آب گرم و صابون بشویید. استفاده از مواد سفید کننده حاوی کلر می تواند به رنگ و ظاهر قطعات آسیب برساند. محفظه موتور را در آب فرو نبرید، برای

تمیز کردن آن فقط کافی است از یک دستمال مرطوب بهره بگیرید. بر روی دستگاه از شوینده هایی مثل بنزین و تینر استفاده ننمایید.