

**NASA**  
e l e c t r i c

راهنمای استفاده از چرخ گوشت NS-312

ناسا الکتریک

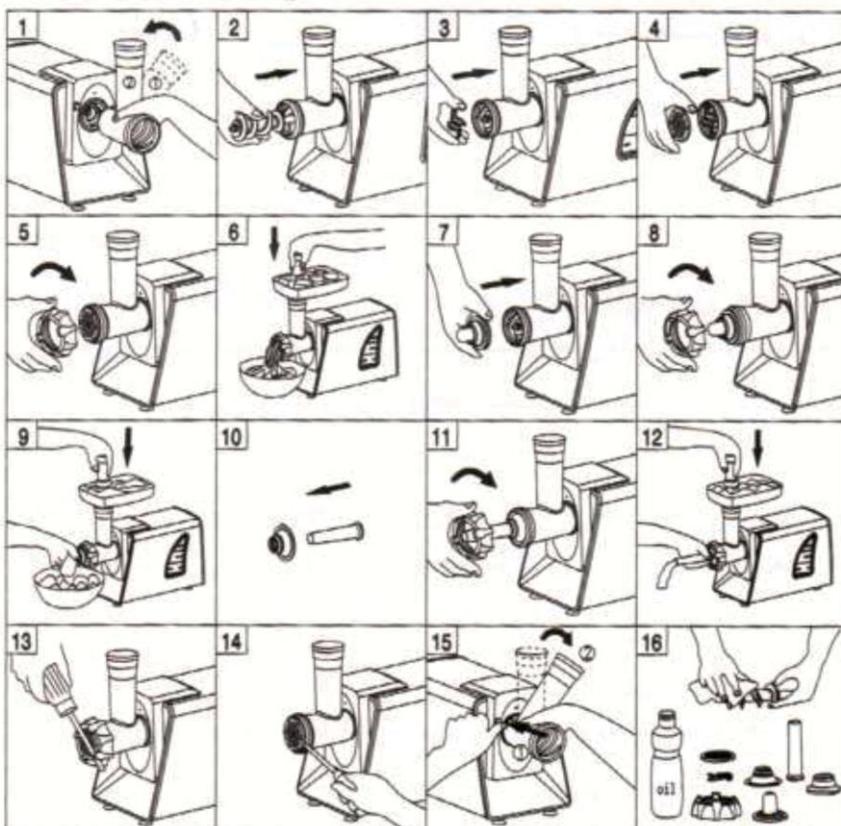
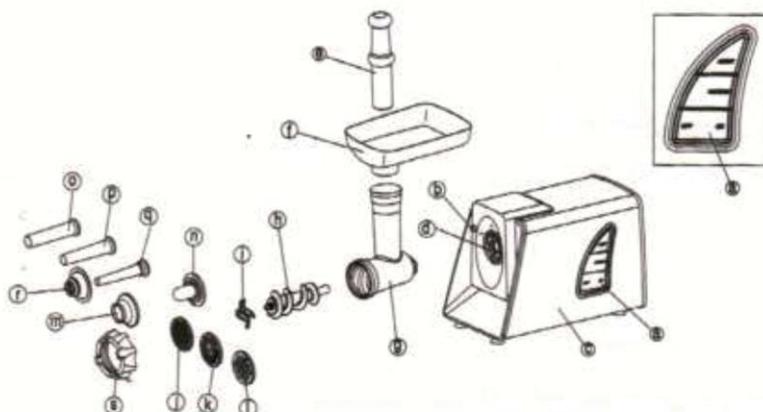
**NASA**  
**e l e c t r i c**  
[www.nasa-electric.com](http://www.nasa-electric.com)



چرخ گوشت

مدل NS-312

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید



صفحه چرخ متوسط	.k	کلید روشن / خاموش	.a
صفحه چرخ درشت	.l	دکمه قفل کننده	.b
مخروط کبه A	.m	محفظه موتور	.c
مخروط کبه B	.n	چرخ دنده	.d
مخروط سوسیس سازی	.o	گوشت کوب	.e
قیف سوسیس ساز درشت	.p	سینی	.f
قیف سوسیس ساز متوسط	.q	گلویی	.g
قیف سوسیس ساز کوچک	.r	میله مارپیچ	.h
سرپیچ	.s	تیغه	.i
		صفحه چرخ ریز	.j

#### نکات ایمنی مهم :

هنگام استفاده از این دستگاه برقی ، نکات ایمنی زیر را رعایت نمایید :

۱. حتی در صورت آشنازی با دستگاه تمام دستور العمل ها را به دقت مطالعه کنید.
۲. جهت جلوگیری از برق گرفتگی یا ایجاد اتصالی ، دستگاه را در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.
۳. هنگام کار با دستگاه در مجاورت کودکان ، کاملا مراقب باشید. کودکان نبایستی با این دستگاه کار کنند. هرگز دستگاه در حال کار را به حال خود رها نکنید.
۴. هنگام عدم استفاده پیش از سوار کردن یا جدا کردن قطعات و پیش از تمیز کردن دستگاه ، آن را از برق بکشید.
۵. از سیم برق به درستی استفاده کنید. هرگز از سیم برق جهت حمل دستگاه و کیدن از برق استفاده نکنید. جهت کشیدن از برق از دوشاخه گرفته و آن را از برق بکشید.
۶. همیشه قبل و بعد از زدن دستگاه به برق ، دستگاه باید در حالت خاموش OFF باشد.
۷. در صورت صدمه دیدن ، عدم کارکرد صحیح ، افتادن و صدمه دیدن دستگاه ، از آن استفاده نکنید. در این صورت دستگاه را جهت تعمیرات به نزدیکترین مرکز تعمیرات مجاز ببرید.

۸. استفاده از قطعات جانبی که توسط این تولید کننده ساخته نشده ممکن است باعث برق گرفتگی ، آتش سوزی یا ایجاد صدمه شود.
۹. سیم برق را در حالت آویزان از لبه میز یا طاقچه رها نکنید. سیم برق نباید در تماس با سطوح داغ مانند اجاق گاز باشد.
۱۰. از سیم اضافی برای دستگاه استفاده نکنید. در صورت استفاده مطمئن شوید که توان الکتریکی آن با سیم دستگاه برابر بوده یا بیشتر باشد.
۱۱. از دستگاه در مجاورت سطوح داغ مانند اجاق گاز یا فر استفاده نکرده و قطعات دستگاه را درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
۱۲. دستگاه فقط جهت مصارف خانگی است. در فضای باز از آن استفاده نکنید.
۱۳. مواد غذایی سخت مانند استخوان ، گردو یا بادام را با دستگاه چرخ نکنید. همچنین از چرخ کردن مواد دارای فیبر سخت مانند زنجبل اجتناب نمایید.
۱۴. به قطعات متحرک دست نزنید. هرگز با دست مواد را داخل چرخ گوشت فرو نکنید. برای این کار همیشه از گوشت کوب استفاده نمایید. هنگام کار ، دست ها ، مو ، لباس و ظروف آشپزی را از قطعات متحرک دور نگه دارید تا خودتان صدمه ندیده و باعث خرابی دستگاه نشوید.
۱۵. هنگام کار با دستگاه هرگز از انگشتاتتان جهت جدا کردن مواد غذایی از صفحه برش استفاده نکنید. این کار ممکن است منجر به صدمه شود.

**هشدار :** هنگام کار هرگز انگشتاتتان را نزدیک سینی یا گلویی نگه ندارید.

۱۶. هنگام استفاده از لوازم جانبی " کبه " ، تیغه و صفحه برش را به هم متصل نکنید.
۱۷. **هشدار :** لبه های تیغه تیز هستند. هنگام استفاده و تمیز کردن آن مراقب باشید.
۱۸. هنگام حمل دستگاه ، آن را با دو دست حمل کنید. هرگز برای حمل و بلند کردن دستگاه از سینی آن استفاده نکنید.
۱۹. در صورت گیر کردن و توقف موتور ، بلافصله دستگاه را خاموش و از برق بکشید. ابتدا گلویی را از دستگاه جدا کرده و سپس قطعات را از هم جدا کنید.

۲۰. برای جلوگیری از گیر کردن یا توقف دستگاه ، فشار زیادی به آن وارد نکنید. هرگز به طور مداوم بیش از ۲۰ دقیقه با دستگاه کار نکنید.
۲۱. هرگز خودتان دستگاه را تعمیر نکنید. جهت تعمیرات به مراکز مجاز مراجعه نمایید.
۲۲. کودکان و افراد کم توان جسمی ، حسی یا ذهنی یا افرادی که تجربه کار با دستگاه را ندارند ، نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر تحت مراقبت و تعلیم افرادی که مسئول اینمی آنها هستند.
۲۳. این دفترچه را جهت استفاده های بعدی نگهداری نمایید.

### قبل از استفاده

قبل از اتصال به برق مطمئن شوید ولتاژ برق دستگاه با ولتاژ برق خانگی همخوانی داشته باشد.

تمام قطعات بجز (a , b , c , d) را با آب گرم و مایع ظرفشویی تمیز نمایید. قبل از اتصال به برق ، مطمئن شوید که دستگاه در حالت خاموش است.

### چرخ کردن گوشت

#### اتصال قطعات

- ۱- الف. شیارهای موجود در گلوبی را با برجستگی های درون موتور چفت نمایید.
- ب. گلوبی را به سمت موتور فشار داده و در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید تا در موتور قفل شود.
- ۲- میله مارپیچ را از انتهای درازتر درون گلوبی گذاشته و به آرامی بچرخانید تا با دندنه های موتور چفت شود.
- ۳- تیغه را روی میله مارپیچ طوری نصب کنید که لبه تیز آن به سمت بیرون باشد. در صورت عدم نصب صحیح ، گوشت چرخ نخواهد شد.

- ۴- صفحه برش دلخواه را روی تیغه نصب نمایید. دقت کنید شیارها و برجستگی ها روی هم چفت شوند.
- ۵- سرپیچ را ببندید تا محکم شود ولی زیاد سفت نبندید. سپس سینی را روی لوله عمودی قرار داده و چفت کنید.
- دستگاه را روی سطحی محکم بگذارید.
- سطوح پایینی و طرفین دستگاه باید فضای کافی جهت تهویه هوا داشته باشند.
- گوشت با مواد غذایی دیگر را در اندازه های مناسب که درون لوله قرار گیرند، برش دهید.
- دستگاه را به برق زده و سپس روشن کنید.
- با استفاده از گوشت کوب مواد غذایی را درون گلوبی قرار دهید.
- پس از استفاده ، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.

### گیر کردن دستگاه

اگر موتور دستگاه قفل کرده یا از حرکت ایستاد ، یا اینکه موتور کار می کند ولی به دلیل گیر کردن استخوان یا موارد دیگر گوشت از صفحه چرخ بیرون نمی آید ، دستگاه را خاموش کنید. پس از چند ثانیه دکمه قطع و وصل مدل (CIRCUIT BREAKER) را فشار دهید. سپس دکمه حرکت معکوس (REVERSE) را فشار دهید.

می توانید مستقیما کلید حرکت معکوس را فشار دهید چون موتور دستگاه قادر است ۳ الی ۶ ثانیه پس از فشار کلید حرکت معکوس صبر کرده و شروع به حرکت معکوس کند.

حرکت معکوس موتور تا زمانی که کلید حرکت معکوس را فشار دهید ادامه خواهد داشت. سپس دستگاه را از برق کشیده و تمییز نمایید. ( به قسمت "تمیز کردن دستگاه " مراجعه نمایید )  
هشدار :

هنگام تغییر کاربری از روشن به خاموش یا حرک معکوس ، بایستی حدود ۶ ثانیه صبر گنید تا موتور به طور کامل متوقف شود.

## تمیز کردن دستگاه

### جدا کردن قطعات

از توقف کامل دستگاه اطمینان حاصل کرده ، سپس دستگاه را از برق بکشید.

شکل ۱۳ - سرپیچ دارای بریدگی هایی است جهت باز شدن آسان.

شکل ۱۴ - جهت جدا نمودن صفحه برش ، پیچ گوشته را بین صفحه و گلوبی قرار داده و بلند کنید.

شکل ۱۵ - دکمه قفل کننده را فشار داده و گلوبی را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

## تمیز کردن

ابتدا گوشت و سایر مواد غذایی را پاک نمایید.

شکل ۱۶ - اجزاء را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید.

مایعات شوینده و سفیدکننده حاوی کلر باعث رنگ رفتگی سطوح آلومینیومی می شوند.

بدنه موتور را در آب فرو نکنید. آن را با استفاده از پارچه ای مرطوب تمیز نمایید.

مواد شیمیایی مانند اتر یا بنزین باعث ترک خوردگی و تغییر رنگ بد نه می شوند.

جهت روغن کاری قسمت های h الی a می توانید از روغن گیاهی استفاده نمایید.