

ناسا الکتریک

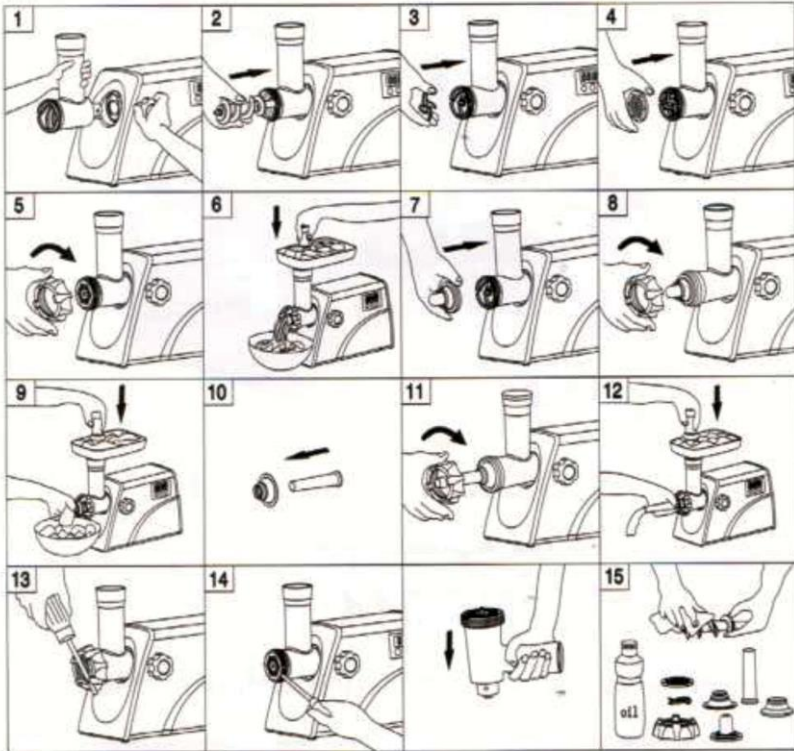
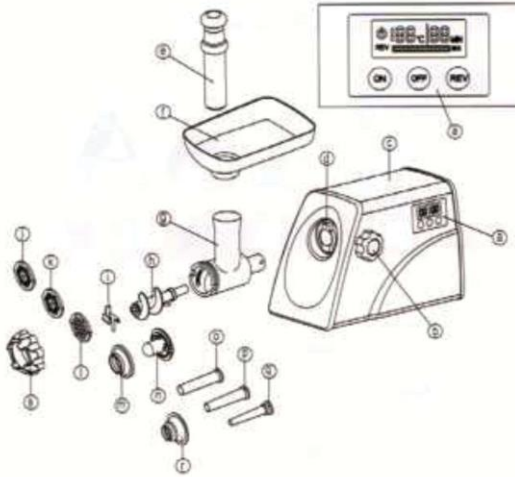
**NASA**  
**electric**  
[www.nasa-electric.com](http://www.nasa-electric.com)



چرخ گوشت

مدل NS-314

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



z. صفحه چرخ کردن (ریز)	a. کلید
k. صفحه چرخ کردن متوسط	b. دکمه قفل
a. صفحه چرخ کردن (درشت)	c. بدنه موتور
m. ضمایم کباب A	d. قسمت باز شدن
n. ضمایم کباب B	e. کوبه
o. سوسیسی ساز tie-in	f. سینی
p. سوسیسی ساز (درشت)	g. لوله برش
q. سوسیسی ساز (متوسط)	h. محور چرخنده
r. سوسیسی ساز (ریز)	i. تیغه برش
s. درپوش	j. ضمایم
	n. ضمایم

## نکات ایمنی مهم

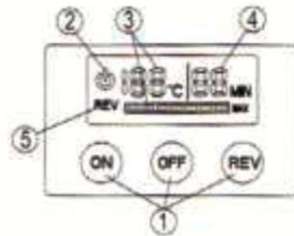
به هنگام استفاده از دستگاه های برقی ، احتیاط های ایمنی اساسی به شرح زیر باید در نظر گرفته شود:

۱. تمامی دفترچه را مطالعه کنید.
۲. به منظور جلوگیری از هرگونه شوک الکتریکی ، چرخ گوشت را در آب یا هر مایع دیگری فرو نکنید.
۳. اگر دستگاه توسط و یا نزدیک کودکان مورد استفاده قرار می گیرد، مراقبت ویژه نیاز است.
۴. در صورتی که از دستگاه استفاده نمی کنید، قبل از نصب اجزاء و پس از جدا کردن اجزاء دوشاخه را از برق بکشید.
۵. هرگز برای حمل دستگاه، از سیم آنرا نگیرید. در هنگام کشیدن از پریز، از سیم نگیرید بلکه از قسمت عایق دوشاخه بگیرید و سپس جدا کنید.
۶. قبل از به برق زدن یا از برق بیرون کشیدن باید دستگاه در حالت خاموش باشد.

۷. در صورتی که سیم یا دوشاخه دستگاه صدمه دیده است یا اگر دستگاه نقص دارد و یا به زمین افتاده است، از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه را به منظور تست و یا تنظیم التریکی یا مکانیکی، به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز ببرید.
۸. استفاده از ضمایمی که توسط کارخانه به فروش نمی رسند و توصیه نمی شود. ممکن است منجر به آتش سوزی، شوک الکتریکی و یا آسیب جدی شود.
۹. مواظب باشید که سیم دستگاه روی سطوح داغ مثل اجاق گاز قرار نگیرد.
۱۰. برای این دستگاه از سیم اضافی استفاده نکنید. با این حال اگر سیمی مورد استفاده قرار گرفت، باید در حد یکسان یا بهتر از حد این دستگاه باشد.
۱۱. از این دستگاه در نزدیکی سطوح داغ مثل اجاق گاز داغ، فر و یا در ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.
۱۲. از دستگاه فقط به منظور استفاده خانگی، استفاده کنید.
۱۳. از این دستگاه نباید به منظور استفاده های دیگر، غیر از آنچه مورد نظر است استفاده شود.
۱۴. غذاهای سخت مثل استخوان ها و آجیل جات را درون دستگاه نریزید.
۱۵. هرگز با دست غذا داخل دستگاه نریزید. از کوبه استفاده کنید.
۱۶. هرگز از انگشتانتان برای خارج کردن غذا از صفحه چرخ گوشت استفاده نکنید.  
**احتیاط :** انگشتانتان را نزدیک سینی یا لوله برش نکتید.
۱۷. در هنگام استفاده از ضمایم کباب، صفحه چرخ و تیغه برش را نصب نکنید.
۱۸. **احتیاط :** تیغه برش تیز است. در هنگام استفاده و تمیز کردن مراقب باشید.
۱۹. در هنگام حمل دستگاه، بدنه موتور را با دو دست بگیرید. هرگز فقط از لوله برش نگیرید تا دستگاه را بلند کنید.
۲۰. اگر موتور از حرکت باز ایستاد، سریعاً دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید. به منظور جلوگیری از صدمه، ابتدا لوله برش را جدا کنید، سپس بخش های مسدود را جدا کنید.

۲۱. به منظور جلوگیری از گیر کردن غذا یا از حرکت افتادن موتور، فشار زیادی را در حین کار به دستگاه وارد نکنید. از دستگاه بطور مداوم بیش از ۲۰ دقیقه استفاده نکنید.
۲۲. هرگز برای تعمیر دستگاه، خودتان اقدام نکنید. دستگاه را به مرکز خدمات مجاز ببرید.
۲۳. این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (از جمله کودکان) با ناتوانی های فیزیکی و روانی و یا عدم تجربه و دانش کافی، طراحی نشده است.
۲۴. این دفترچه را نزد خود نگه دارید.

## دستور العمل تصویری



۱. دستور العمل کلیدها  
این دستگاه سه کلید عملکردی ON , OFF , REV دارد که برای رفتن از حالت ON به REV ، باید ابتدا OFF را فشار دهید.
۲. دستور العمل برق  
دستگاه را به برق بزنید. نشانگر برق همیشه روشن است.
۳. دستور العمل دما  
دمای نشان داده شده، دمای واقعی موتور است که برای استاندارد ۳۵ درجه سلسیوس در نظر گرفته شده است که در هر مورد با ۱۰ درجه سلسیوس افزایش پیش می رود

(حالت نهایی برای ۹۵ درجه سلسیوس). وقتی بیش از ۹۵ درجه سلسیوس است، MAX فلاش می زند.

وقتی دما بیش از ۷۰ درجه سلسیوس است، موتور را خاموش کنید.

#### ۴. دستورالعمل زمان

موتور در حال کار کردن است. زمان استارت از ۰۰ دقیقه شروع می شود و تا ۱ ساعت پیش خواهد رفت و بعد قطع خواهد شد.

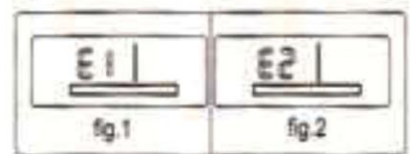
اگر موتور به مدت ۲۱ دقیقه کار کند و وقفه ای بیفتد نشانگر زمان پاک می شود و دوباره از ۰ شروع می شود تا دما بیش از ۱۰۵ درجه سلسیوس شود، در این هنگام دستگاه خاموش شده، منتظر بمانید تا دما به ۸۵ درجه سلسیوس نزول پیدا کند. محافظ دمای بیش از حد را ببندید قبل از اینکه موتور را دوباره روشن کنید.

#### ۵. دستورالعمل REV/ON

وقتی REV دیده نمی شود، موتور در حال گرداندن REV است، REV را برگردانید تا نمایشگر مشاهده شود.

#### ۶. دستورالعمل حسگرها

وقتی حسگر دما مدار را باز می کند، بلور مایع E1 (تصویر ۱) مشاهده می شود. وقتی مدار حسگر دماست، باور مایع، E2 (تصویر ۲) مشاهده می شود.





## قبل از استفاده :

مطمئن شوید که ولتاژ و بسامد روی دستگاه با ولتاژ شهر شما مطابقت داشته باشد. تمام قطعات به جز بخش هایی که با غذا تماس ندارند، با آب گرم صابونی بشویید.

## چرخ کردن گوشت

۱. لوله برش را به بدنه موتور وصل کنید. لوله را با یک دست بگیرید و با دست دیگر دکمه قفل را جهت ساعتگرد محکم کنید.
  ۲. محور چرخنده را درون لوله برش قرار دهید. قسمت طولیش را ابتدا وارد کنید تا کاملا سفت شود.
  ۳. تیغه برش را در محور چرخنده قرار دهید به طوری که قسمت تیز تیغه به طرف جلو باشد.
  ۴. صفحه چرخ کردن را روی تیغه برش قرار دهید و جا بیندازید.
  ۵. درپوش را بگذارید.
- خیلی محکم نبندید. سینی را روی لوله برش قرار دهید. دستگاه را روی سطح ثابت قرار دهید.
- هوای خروجی از انتهای دستگاه را آزاد نگه دارید و جلوی آن را مسدود نکنید.

## چرخ کردن

- غذا را به قطعات ریز برش بزنید تا به راحتی وارد لوله برش شود.
- دوشاخه را به برق بزنید، سپس دستگاه را روشن کنید.
۶. غذا را داخل سینی بریزید. از کوبه استفاده کنید. پس از استفاده، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.

## تهیه کباب

### طرز تهیه :

- ۱۰۰ گرم گوشت گوسفند
- ۱ و نیم قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ و نیم قاشق غذاخوری پیاز (خرد شده)
- ۱/۳ قاشق چایخوری ادویه
- نصف قاشق چایخوری نمک
- ۱ و نیم قاشق غذاخوری آرد

گوشت را یک یا دو بار چرخ کنید.

پیاز را سرخ کنید تا طلایی شود و گوشت چرخ شده را اضافه کنید. سپس ادویه و آرد را بیافزایید.

(پوشش خارجی)

- ۴۵۰ گرم گوشت لخت
- ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم آرد
- ۱ قاشق چایخوری ادویه
- مقداری پودر فلفل قرمز و جوز

گوشت را سه بار چرخ کنید و تمامی مواد را با هم در یک کاسه مخلوط کنید. برای پوشش خارجی، گوشت بیشتر و آرد کمتر باعث چسبندگی و مزه بهتر می شود. مواد مخلوط شده را سه بار چرخ کنید. قطعات دستگاه را با معکوس کردن مراحل ۵ تا ۳ از هم جدا کنید تا تیغه برش و صفحه چرخ کردن را باز کنید.



## مشخصات

- ۷. ضمایم A و B کباب را روی محور چرخنده سوار کنید.
- ۸. درپوش را در جای خود قرار دهید تا سفت شود.
- ۹. مراحل ۵ و ۶ را تکرار کنید.



## سوسیس ساز

- ۱۰. لوله مورد نظر را نصب کنید.
- همان مراحل ۱ تا ۴ را دنبال کنید. سپس لوله سوسیس ساز را به صفحه چرخ کردن وصل کنید.
- ۱۱. درپوش را سفت کنید تا محکم شود.

## گیر کردن

وقتی مدار شکن به طور خودکار، موتور را متوقف می کند، و یا وقتی موتور در حال کار است و گوشتی از آن بیرون نیاید به دلیل گیر کردن استخوان یا هر چیز دیگر، دستگاه را خاموش کنید.

دستگاه را روشن نکنید.

دکمه REV را فشار دهید تا استخوان گیر کرده یا مواد دیگر را جدا کند. می توانید مستقیماً دکمه REV را فشار دهید زیرا پس از اینکه موتور متوقف می شود با فشار دادن REV به مدت ۳ ثانیه دستگاه برمی گردد. عمل برگردان تا وقتی که دکمه REV را فشار می دهید، ادامه دارد.

**احتیاط :** وقتی از حالت ON به OFF و سپس به REV و یا بالعکس تغییر می دهید، ۳ ثانیه صبر کنید تا مطمئن شوید که موتور کاملا متوقف شده است.  
از برق بکشید و دستگاه را تمیز کنید.

### تمیز کردن

مطمئن شوید که موتور کاملا از حرکت ایستاده است، دوشاخه را از پریز بکشید.  
درپوش، گیره هایی دارد برای سهولت در باز کردن  
برای باز کردن آسانتر صفحه چرخ کردن، یک پیچ گوشتی بین صفحه چرخ کردن و لوله برش  
قرار دهید و بلند کنید.  
تمیز کردن: گوشت را جدا کنید.  
هرکدام از قطعات را در آب گرم صابونی بشوئید.  
محلول های سفیدکننده حاوی کلر سطح آلومینیوم را می زداید.  
بدنه موتور را در آب فرو نکنید. فقط با دستمال مرطوب تمیز کنید.  
بنزین و تینر، رنگ دستگاه را تغییر داده و به آن صدمه می زند.  
ریختن کمی روغن سالاد روی h-1 بعد از شستشو، و خشک کردن آن باعث می شود که نرم  
شوند.