

NASA
electric

راهنمای استفاده از چرخ گوشت NS-316

ناسا الکتریک

NASA
electric
www.nasa-electric.com



چرخ گوشت

مدل NS-316

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

۱. به منظور استفاده از دستگاه ، دستور العمل ها را با دقت مطالعه و به شرح مصور دفترچه توجه نمایید.
۲. این دفترچه رله‌ها را برای مطالعات بعدی نگه دارید.
۳. قبل از وصل دستگاه به برق کنترل کنید که ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ اصلی منطقه ی شما مطابقت داشته باشد.
۴. هرگز از لوازم جانبی دیگر تولیدکنندگان استفاده ننمایید. در غیر اینصورت ، گارانتی شما باطل خواهد شد.
۵. در صورت خرابی سیم ، دوشاخه یا دیگر قسمت ها ، از دستگاه استفاده ننمایید.
۶. در صورت خراب شدن سیم دستگاه و به منظور اجتناب از خطر همیشه آن را توسط تولیدکننده یا نمایندگی مجاز تعویض نمایید.
۷. قسمت هایی از دستگاه را که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند قبل از اولین بار استفاده ، کاملا بشویید.
۸. پس از پایان کار ، بلافاصله برق دستگاه را قطع کنید.
۹. هرگز زمانی که دستگاه روشن است از انگشت یا وسیله دیگر برای هل دادن مواد به لوله ی چرخ گوشت استفاده نکنید. فقط از فشار دهنده ی مخصوص دستگاه برای این کار استفاده کنید.
۱۰. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۱۱. هرگز نگذارید دستگاه بی هدف کار کند.
۱۲. قبل از درآوردن و نصب قطعات ، دستگاه را خاموش کنید.
۱۳. قبل از درآوردن قطعات دستگاه متظر بمانید تا قسمت های متحرک آن کاملا از کار بایستند.
۱۴. هرگز بخش موتور دستگاه را داخل آب یا مایعات دیگر قرار ندهید و آن را زیر شیر آب نگیرید. فقط از دستمالی مرطوب برای تمیز کردن آن استفاده کنید.
۱۵. از دستگاه برای چرخ کردن استخوان ، آجیل با پوست یا دیگر مواد سخت استفاده ننمایید.

۱۶. هرگز به محفظه برش دستگاه دست نزنید. همیشه از فشاردهنده استفاده کنید.
۱۷. پس از پایان کار ، بلافاصله دوشاخه را از پریز بکشید.
۱۸. بیش از ۸ کیلوگرم گوشت را چرخ نکنید و هرگز از دستگاه بطور مداوم بیش از ۷ دقیقه در هر بار استفاده نکنید.
۱۹. هرگز هنگامی که دستگاه کاملا از کار باز نایستاده است دکمه (REV) را فشار ندهید.
۲۰. قبل از تعویض قطعات یا دست زدن به قسمت های متحرک دستگاه ، آن را خاموش و دوشاخه را از پریز بکشید.
۲۱. افراد با توانایی جسمی ، حسی یا مغزی کم یا افراد بی تجربه فقط در صورتی می توانند از دستگاه استفاده کنند که بر کار آنها نظارت و در مورد خطرات احتمالی به آنها هشدار داده شود.
۲۲. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
۲۳. کودکان نباید از دستگاه استفاده کنند. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

مقدمه

این دستگاه مجهز به سیستم ترموستات می باشد. این سیستم در صورت گرم شدن بیش از حد دستگاه به طور خودکار ، برق آن قطع خواهد کرد.

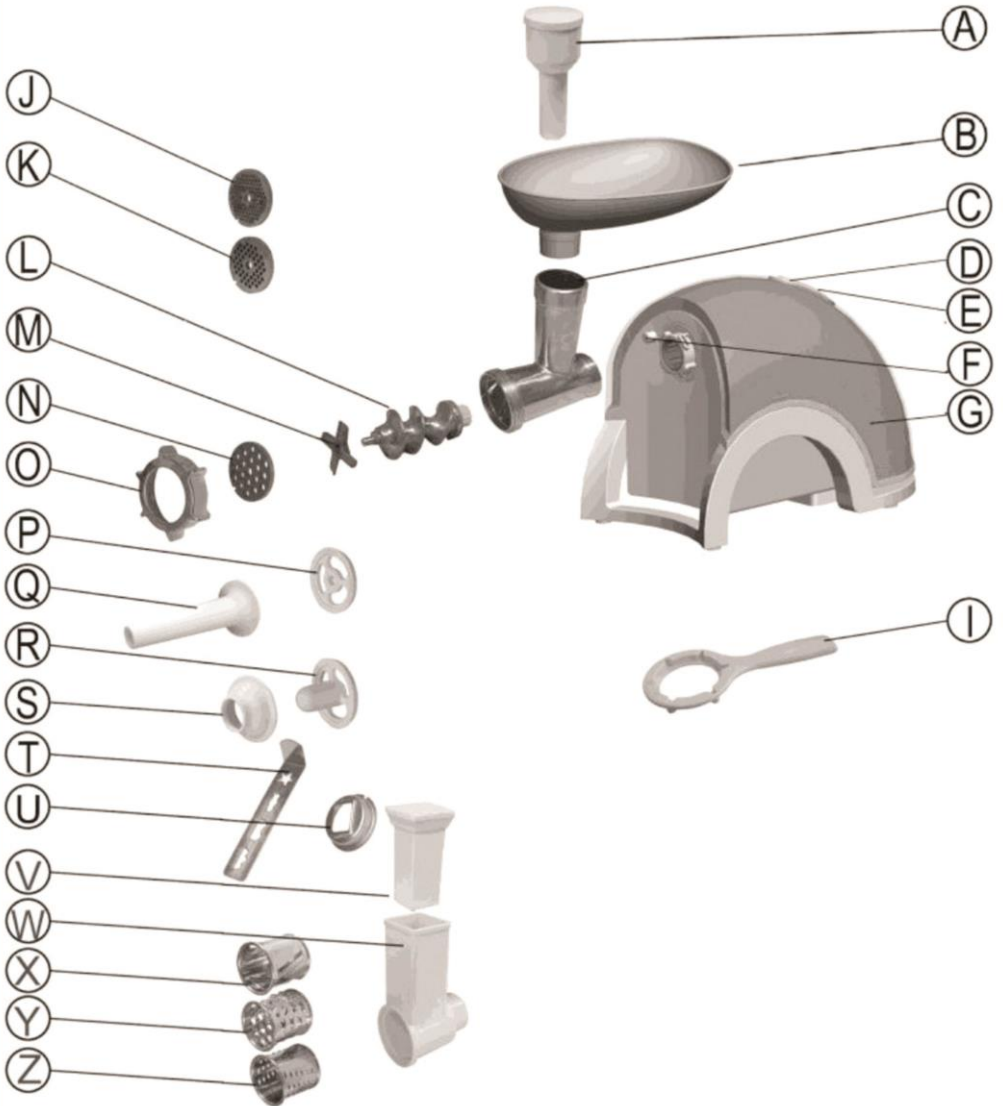
اگر دستگاه شما ناگهان از کار ایستاد :

۱. دوشاخه را از پریز درآورید.
۲. بگذارید تا ۶۰ دقیقه دستگاه خنک شود.
۳. دوشاخه را به پریز وصل کنید.
۴. سوئیچ دستگاه را فشار دهید تا خاموش شود.
۵. کلید قطع برق C در زیر دستگاه را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.
۶. سوئیچ دستگاه را مجددا روشن کنید

لطفا در صورتی که سیستم ترموستات ، اغلب روشن می شود با نمایندگی تماس بگیرید.

قسمت های دستگاه :

.A	فشار دهنده A	.O	حلقه پیچ
.B	سینی	.P	جداکننده
.C	محفظه ی برش A	.Q	لوله سوسیس
.D	کلید معکوس (REV)	.R	قالب گیر
.E	سوئیچ	.S	قیف
.F	کلید قطع کننده	.T	شکل دهنده پاستا
.G	بخش موتور	.U	تثبیت شکل دهنده
.I	اهرم قطع کننده	.V	فشار دهنده B
.J	صفحه چرخ ریز	.W	محفظه برش B
.K	فحه چرخ متوسط	.X	برش دهنده
.L	میله مارپیچ	.Y	برش دهنده ی میله ای درشت
.M	تیغه برش	.Z	برش دهنده میله ای ریز
.N	صفحه چرخ درشت		



طرز کار دستگاه :

چرخ گوشت

۱. میله ماریچ را داخل محفظه ی برش قرار دهید.

بخش برش را داخل میله ی ماریچ قرار دهید (لبه های برش باید در قسمت جلو قرار گیرند)

صفحه ی چرخ متوسط یا صفحه ی چرخ درشت را (بنا به سلیقه ی خود) داخل میله ی ماریچ قرار دهید.

(مطمئن شوید که شیار صفحه ی چرخ روی برآمدگی دهانه ی چرخ گوشت قرار گرفته باشد.

حلقه ی پیچ را در جهت فلش روی محفظه ی برش بچرخانید تا کاملا محکم شود.

۲. محفظه برش را به بخش موتور وصل کنید.

۳. سینی را روی قسمت عمودی محفظه ی برش قرار دهید.

۴. حال ، دستگاه آماده ی چرخ کردن است.

چرخ کردن

گوشت را به قطعاتی با ۱۰ سانتی متر طول و ۲ سانتی متر ضخامت برش دهید. استخوان ، غضروف و رگ های گوشت را تا جایی که ممکن است جدا کنید (هرگز از گوشت یخ زده استفاده نکنید!)

گوشت را در سینی فر قرار دهید. از فشار دهنده برای هل دادن آرام گوشت به داخل محفظه ی برش استفاده کنید.

تهیه سوسیس

۱. گوشت را چرخ کنید.

میله مارپیچ را داخل محفظه برش قرار دهید.

جداکننده را در محفظه ی برش قرار دهید.

لوله سوسیسی را روی محفظه ی برش قرار دهید و حلقه را روی آن بپیچانید.

(مطمئن شوید که شیارهای جداکننده روی برآمدگی دهانه ی چرخ گوشت قرار گرفته باشد).

۲. محفظه برش را به بخش موتور وصل کنید.

۳. سینی را روی قسمت عمودی محفظه ی برش قرار دهید.

۴. حال ، دستگاه آماده ی تهیه ی سوسیسی است.

تهیه سوسیسی :

مواد را داخل سینی بگذارید. از فشار دهنده برای هل دادن آرام مواد به داخل محفظه ی برش استفاده کنید.

پوست سوسیسی را به مدت ۱۰ دقیقه در آب ولرم قرار دهید. پوست مرطوب را داخل قیف سوسیسی قرار دهید. گوشت چرخ کرده ی ادویه زده ر داخل محفظه ی برش قرار دهید. اگر پوست ، داخل قیف گیر کرد قیف را با آب خیس کنید.

کباب درست کردن

۱. میله ی مارپیچ را داخل محفظه ی برش قرار دهید.

قیف را در محفظه ی برش قرار دهید.

قالب گیر را روی محفظه ی برش قرار دهید و حلقه را روی محفظه ی برش قرار دهید.

(مطمئن شوید که شیارهای جداکننده روی برآمدگی دهانه ی چرخ گوشت قرار داشته باشد)

۲. محفظه برش را به بخش موتور وصل کنید.

۳. سینی را روی قسمت عمودی محفظه ی برش قرار دهید.
۴. حال ، دستگاه آماده ی کباب درست کردن است.

کباب درست کردن

مخلوط آماده ی کباب را در کباب ساز بریزید. استوانه میان تهی را به طول مورد نظر برش بزنید.

کباب ، غذای سنتی خاورمیانه است که از مخلوط گوشت بره و گندم له شده تهیه می شود و به شکل خمیر ، داخل کباب ساز قرار می گیرد و سپس به قطعات کوچک بریده می شود. این استوانه های میان تهی را می توان با مخلوط گوشت چرخ کرده ی سرخ شده ، پر کرد.

طرز تهیه ی کباب شکم پر

۴۰۰ گرم / ۱۴ اونس گوشت بره که به نوارهای باریک برش داده شده است.

۱۵ میلی لیتر / ۱ قاشق سوپخوری روغن

۲ عدد پیاز متوسط که خوب خرده باشند.

۵ تا ۱۰ میلی لیتر / ۱ تا ۲ قاشق چایخوری فلفل فرنگی شیرین

۱۵ میلی لیتر / ۱ قاشق سوپخوری آرد

نمک و فلفل

برای درست کردن کباب شکم پر ، گوشت بره را با صفحه ی چرخ ریز چرخ کنید. پیاز را در روغن سرخ کرده تا طلایی شود. گوشت چرخ کرده را اضافه و تفت دهید تا پخته و قهوه ای شود. بقیه ی مواد را افزوده و بگذارید ۱ تا ۲ دقیقه بپزد. روغن اضافی مواد را بگیرید و در صورت لزوم بگذارید خنک شود.

مخلوط را از کباب ساز بیرون آورده و به قطعاتی به طول ۲ سانتی متر / ۳ اینچ برش می زنیم. یک انتهای مخلوط لوله ای را به هم فشرده و سپس داخل آن را با مواد آماده ، پر می کنیم. البته طرف باز آن را کمی خالی می گذاریم تا بتوانیم به هم بچسبانیم. کباب ها را داخل روغن داغ با دمای ۱۹۰ درجه ی سانتیگراد / ۳۷۵ درجه ی فارنهایت حدود ۶ دقیقه سرخ می کنیم تا قهوه ای شوند.

درست کردن شیرینی

۱. میله ی مارپیچ را داخل محفظه ی برش قرار دهید. ابتدا انتهای پلاستیکی آن را وارد کنید. تثبیت شکل دهنده را داخل محفظه ی برش قرار دهید. قالب گیر را روی محفظه ی برش قرار دهید و حلقه را روی محفظه بیچانید. (مطمئن شوید که شیارهای جداکننده ، روی برآمدگی دهانه ی چرخ گوشت قرار گرفته باشند.)
۲. محفظه ی برش را به بخش موتور وصل کنید.
۳. سینی را روی قسمت عمودی محفظه ی برش قرار دهید و قالب را داخل آن قرار دهید.
۴. حال ، دستگاه آماده ی درست کردن شیرینی است. یکی از چهار نوع شیرینی را انتخاب کنید.

برش دهنده

- برش دهنده ی تکه ای (یا میله ای ریز و درشت) را داخل محفظه ی برش قرار دهید. محفظه ی برش را به بخش موتور وصل کنید. حال ، دستگاه آماده ی برش دادن است

برش دادن

- سیب زمینی یا سبزیجات دیگر را قبل از چرخ کردن به قطعات کوچک مناسب با محفظه ی برش خرد کنید. یکی از انواع مختلف برش دهنده را انتخاب کنید و قطعات را داخل محفظه ی برش قرار داده و کمی فشار دهنده را به داخل هل دهید. (تذکر : هرگز با انگشت فشار ندهید)

تذکرات

- صفحه ی چرخ را می توان در جهت فلش نمودار قرار داد.

- سیم برق را بپیچانید و سپس در جهت فلش نمودار در جای خود قرار دهید.
- فلش C مربوط به سوئیچ قطع جریان برق می باشد.
- اگر دستگاه قفل شد ، لطفا دکمه ی معکوس (REV) را فشار دهید. در این حالت ، گوشت داخل محفظه ی برش حرکت می کند و دستگاه مجددا می تواند به طور عادی کار کند.
- قسمت های P , Q , R , S می توانند در فشار دهنده جای گیرند.

طرز تمیز کردن دستگاه

اگر تکه ی گوشت داخل محفظه ی برش باقی مانده باشد. می توانید تکه ای نان را داخل محفظه قرار دهید تا با کمک آن بیرون آید.

۱. قبل از تمیز کردن دستگاه ، آن را خاموش و دو شاخه را از پریز بکشید.
۲. کلید آزاد کننده را فشار داده و محفظه ی برش را در جهت فلش بچرخانید.
۳. حلقه ی پیچ را باز کرده و همه ی قسمت های محفظه ی برش را در آورید. قطعات دستگاه را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
۴. همه ی قسمت های دستگاه را که با گوشت تماس دارند با آب و مایع بشویید. آنها را بلافاصله پس از استفاده بشویید.
۵. قطعات را با آب داغ بشویید و بلافاصله خشک کنید.
۶. توصیه ی ما به شما این است که محفظه ی برش و صفحه ی چرخ را با روغن نباتی چرخ کنید.