

NS - 921

راهنمای استفاده از گوشت کوب

ناسا الکتریک



گوشت کوب

مدل NS-921

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

www.nasa-electric.com

قسمت های دستگاه:



ایمینی

۱. کنترل گر سرعت	۸. ظرف خردکن
۲. سویچ ۱	۹. بخش اتصال همزن
۳. سویچ ۲	۱۰. همزن
۴. موتور دستگاه	۱۱. پیمانه
۵. میله ی مخلوط کن	۱۲. نگه دارنده ی تیغه ها
۶. بخش اتصال خرد کن	
۷. بخش تیغه ی خردکن	

به منظور کاهش خطر آتش سوزی، شوک الکتریکی یا آسیب به مصرف کننده به هنگام استفاده از لوازم برقی ابتدا می بایست موارد اصلی مربوط به پیشگیری را رعایت نمایید. لطفا قبل از کار با دستگاه این دستورالعمل ها را مطالعه نمایید. دستورالعمل ها برای استفاده ی بهتر از دستگاه نوشته شده اند.

شما می بایست نکات ایمنی زیر را رعایت نمایید:

۱. همه ی دستورالعمل ها را مطالعه نمایید.

۲. قبل از وصل دوشاخه به پریز مطمئن شوید که ولتاژ برق محل استفاده با ولتاژ نوشته شده روی برچسب دستگاه مطابقت داشته باشد.

۳. هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان کاملا مراقب باشید. کودکان نمی بایست از دستگاه استفاده نمایند.

۴. تیغه ها تیز هستند. آنها را با احتیاط جا به جا کنید.

۵. هرگز اجازه ندهید دستگاه بی هدف کار کند.

۶. لطفا در صورت خرابی سیم برق یا دوشاخه یا بروز نقص در کارکرد دستگاه لطفا با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

۷. استفاده از لوازم یدکی فروخته نشده یا تایید نشده توسط تولیدکننده ممکن است موجب آتش سوزی، شوک الکتریکی یا صدمه به مصرف کننده گردد.

۸. مراقب باشید که سیم برق دستگاه از لبه ی میز یا پیشخوان آویزان نشود یا با سطوح داغ از جمله اجاق گاز در تماس نباشد.

۹. قبل از نصب کامل قطعات دستگاه، دوشاخه را به پریز وصل ننمایید و همیشه قبل از درآوردن قطعات یا جا به جا کردن تیغه، دوشاخه را از پریز درآورید.

۱۰. مدت زمان کار با دستگاه می بایست کوتاه باشد. بیش از ۱ دقیقه با دستگاه کار ننمایید و هنگام استفاده از مواد غذایی سفت بیش از ۱۰ ثانیه با دستگاه کار ننمایید.

۱۱. افراد با توانایی جسمی، حسی یا ذهنی کم (از جمله کودکان) یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول ایمنی آنها می توانند از دستگاه استفاده نمایند.

۱۲. همزمان بیش از سه مرتبه از دستگاه استفاده ننمایید بلکه اجازه دهید دستگاه خنک شده و به دمای محیط برسد.

۱۳. از دستگاه در محیط بیرون استفاده ننمایید.

۱۴. زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید یا نصب یا درآوردن قطعات، دوشاخه را از پریز درآورید.

۱۵. به منظور اجتناب از آتش سوزی، شوک الکتریکی یا صدمه به مصرف کننده، دستگاه، دوشاخه یا سیم برق آن را داخل آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

۱۶. دستگاه فقط برای مصارف خانگی است.

راهنمای استفاده

الف. کنترل اولیه:

۱. پس از باز کردن بسته بندی، کنترل کنید که محصول کامل و بی نقص بوده و همه ی قطعات داخل بسته بندی باشد. در صورت رویت نقص یا عیب از دستگاه استفاده ننمایید و با نمایندگی خدمات مجاز تماس بگیرید.

۲. وصل دستگاه به برق

کنترل کنید که ولتاژ برق محلی با ولتاژ برق نوشته شده روی برچسب دستگاه مطابقت داشته باشد.

در صورتی که دو شاخه به پریز و صل نمی شود آن را با نوع مناسب تعویض نمایید یا وسط متخصصی مجرب این کار را انجام دهید.

ب. تعویض تیغه ها

تیغه می بایست روی موتور قرار گرفته و چرخانده شود تا کاملا محکم گردد. تیغه ها داخل جعبه ی ذخیره قرار دارند.

توجه! تیغه های میکسر و خردکن بسیار تیز هستند! خطر بریدگی وجود دارد! همیشه دوشاخه را از پریز درآورید!

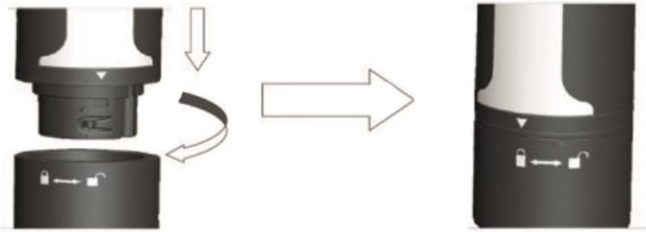
تیغه ها را به صورت عمودی روی میله به شیوه ای قرار دهید که محور آن با دهانه ی تیغه میزان شود. برای درآوردن تیغه فقط از قطعه جداکننده استفاده کنید. در صورت استفاده از خردکن، بخش موتور دستگاه را مستقیماً روی میله قرار دهید.

			
<p>خرد کردن: میوه های تازه ، سبزیجات ، حبوبات ، پیاز ، میوه هایی که کمی یخ زده اند (توجه : میوه ها بدون هسته باشند)</p> <p>مخلوط کردن : سوپ سس نوشیدنی ها ، سس ایتالیایی پستو</p>	<p>صاف کردن : مایونز نوشیدنی ها</p> <p>هم زدن : خمیر سبک ، کشک</p>	<p>خرد کردن : گوشت پخته</p>	<p>هم زدن : سفیده تخم مرغ کرم سس نوشیدنی ها</p>

پ. استفاده از مخلوط کن

مخلوط کن دستی وسیله ای کاملا مناسب برای تهیه ی سس، سوپ، مایونز، غذای کودک و میلک شیک کی باشد.

۱. میله ی مخلوط کن را داخل بخش موتور قرار دهید و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود.



۲. مواد مورد نظر را داخل ظرف بریزید. برای جلوگیری از پاشیدن مواد، محافظ تیغه را کاملا داخل مواد قرار دهید.



می توانید مخلوط کن دستی را داخل ظرف قرار دهید.

۳. دستگاه را با فشار دادن سویچ ۱ یا ۲ روشن کنید.

هنگام فشار دادن سویچ ۱ می توانید با استفاده از دکمه ی بالایی، سرعت را تنظیم کنید.



۴. با حرکت دادن آهسته ی دستگاه به سمت بالا، پایین و چرخشی می توانید مواد را مخلوط کنید.



ت. استفاده از خردکن

این خردکن کاملا مناسب خردکردن مواد غذایی مانند گوشت، پنیر، پیاز، ادویه ها، سیر، هویج، گردو، بادام، آلو و ... می باشد.

احتیاط: تیغه ها بسیار تیز می باشند! هنگام جا به جا کردن بخش تیغه کاملا مراقب باشید.

۱. بخش تیغه ی خردکن را داخل ظرف خردکن قرار داده، به پایین فشار دهید و ظرف را ببندید.



۲. مواد را داخل ظرف خردکن بریزید. مواد جامد نمی بایست بیش از ۲ سانتیمتر باشند.

۳. بخش اتصال خردکن را داخل ظرف خردکن قرار دهید.



۴. بخش موتور را روی ظرف خردکن محکم کنید به بخش "استفاده از مخلوط کن" مراجعه کنید.



۵. با فشار دادن سویچ ۱ یا ۲، دستگاه را روشن کنید.

هنگام فشار دادن سویچ ۱ می توانید میزان سرعت را از ۱ تا ۸ انتخاب کنید.

ث. استفاده از همزن

این همزن مناسب هم زدن کرم، سفیده ی تخم مرغ و دسرهای اسفنجی است.

۱. همزن را داخل بخش اتصال همزن قرار دهید.



۲. بخش اتصال را به بخش موتور وصل کنید. به قسمت " استفاده از مخلوط کن"

مراجعه نمایید.



۳. سویچ ۱ را برای فعال کردن مخلوط کن دستی و سویچ ۲ را پس از حدود ۳۰ ثانیه برای جلوگیری از پاشیدن مواد فشار دهید.



تمیز کردن و نگهداری

۱. قبل از تمیز کردن دستگاه، دوشاخه را از پریز درآورده و قطعات را جدا کنید.

۲. بخش موتور و بخش اتصال همزن و خردکن را با دستمالی مرطوب تمیز نمایید و هرگز آنها را داخل آب فرو نبرید. قطعات دیگر را می توانید داخل ماشین ظرفشویی یا با آب تمیز بشویید.

۳. در صورت پاک نشدن مواد غذایی از روی تیغه یا همزن می توانید یک قطره مایع ظرفشویی را به همراه آب داخل محفظه ی مخلوط کن بریزید. سیم برق دستگاه را به

پریز وصل کنید. تیغه ها یا همزن را داخل آب قرار دهید و دستگاه را به مدت ۱۰ ثانیه روشن کنید. حال دو شاخه را از پریز درآورید. قطعات را زیر شیر آب بشویید و سپس خشک کنید.

۴. در صورت عدم استفاده از دستگاه برای مدت طولانی، آن را در محیط کاملا خشک و مطبوع قرار دهید تا رطوبت روی موتور دستگاه تاثیر نگذارد.

احتیاط:

لبه های تیغه ها بسیار تیز هستند. هنگام تمیز کردن آن ها مراقب باشید.

مشخصات فنی

شماره مدل	HB – 2070T
ولتاژ اسمی	۲۲۰ تا ۲۴۰ و حدود ۵۰ هرتز
قدرت	اسمی: ۷۰۰ وات؛ حداکثر: ۱۱۰۰ وات

راهنمای تهیه

برای ظرف خردکن ۵۰۰ میلی لیتری:

مدت زمان کار (ثانیه)	حداکثر (گرم)	مواد غذایی
۱۵	۳۰۰	گوشت
۱۰	۵۰	ادویه
۱۰	۱۵۰	آجیل، بادام
۱۰	۱۰۰	پنیر
۱۰	۸۰	نان
۱۰	۲۰۰	پیاز
۱۰	۱۵۰	بیسکویت
۱۰	۲۰۰	میوه های نرم