



چرخ گوشت

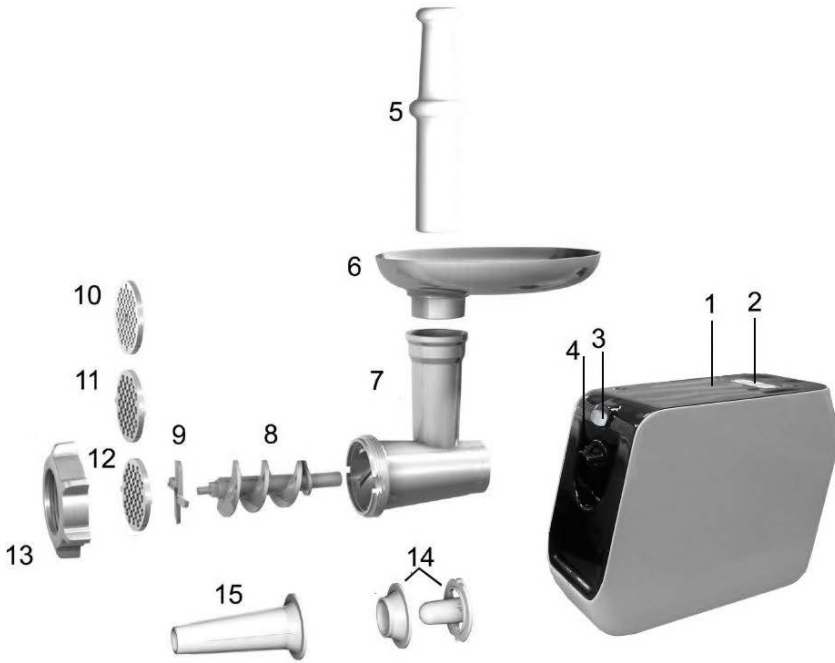
مدل : RAK-MG6070

دفترچه راهنما



لطفاً قبل از استفاده از دستگاه تمامی نکات دفترچه را به دقت مطالعه نمایید.





۱- بدنه	۸- ماریچ هدایت گوشت
۲- کلید روشن (خاموش) کردن / کم کردن / برگرداندن	۹- تیغه برش
۳- دکمه بستن (بسته شدن)	۱۰- صفحه برش (ریز)
۴- ورودی لوله	۱۱- صفحه برش (معمولی)
۵- اهرم هدایت گوشت	۱۲- صفحه برش (درشت)
۶- صفحه قیف	۱۳- حلقه تثبیت (درپوش یا مهره پنجره)
۷- لوله بالایی	۱۴- پنجره لوله ای تولید کباب لقمه
	۱۵- رول سوسیس

طرز استفاده

- این دستگاه با یک سیستم ترموستات مجهز شده است. این سیستم منبع تغذیه را به طور خودکار زمانی که دستگاه بیش از حد گرم شود، قطع می کند.
- اگر دستگاه ناگهان از حرکت متوقف شد:**
- ۱- دوشاخه اصلی را از پریز بیرون بکشید.
 - ۲- دکمه خاموش / روشن را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.
 - ۳- اجازه دهید تا دستگاه به مدت ۶۰ دقیقه خنک شود.
 - ۴- دوشاخه اصلی را به برق وصل کنید.
 - ۵- دستگاه را دوباره روشن کنید.
 - ۶- کودکان نباید از این دستگاه استفاده کنند. دستگاه و سیم رابط آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
 - ۷- این دستگاه می تواند توسط افراد با توانایی های جسمی، حسی و ذهنی و یا افراد بدون تجربه و یا دانش مورد استفاده قرار گیرد، اگر آنها از خطرات آن مطلع باشند و همچنین به آنها طریقه و راهنمایی استفاده ایمن از دستگاه آموزش داده شود.
 - ۸- کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.
 - ۹- دستگاه را قبل از تعویض لوازم جانبی یا بازکردن اجزا و قطعات آن خاموش کنید یا از برق بیرون بکشید. اگر سیستم ترموستات به دفعات فعال می شود، با یک مرکز خدمات فروش مجاز تماس بگیرید. اگر شما دستگاه را به برق وصل کنید چراغ نشانگر آن روشن می شود.
- احتیاط:** برای جلوگیری از وضعیت خطرناک، این دستگاه هرگز نباید به یک تایمر وصل شود. توجه

توجه

- ۱- این راهنمای استفاده را به منظور استفاده دقیق مطالعه کنید و به دستورات آن قبل از استفاده از دستگاه نگاه کنید.
- ۲- قبل از استفاده، حلقه تثبیت (درپوش یا مهره پنجره) را با آچار محکم کنید و اطمینان حاصل کنید که این حلقه با نیروی ۴ نیوتن باز نخواهد شد.
- ۳- این راهنمای استفاده را جهت استفاده در آینده نگه دارید.
- ۴- قبل از وصل کردن دستگاه، ولتاژی که روی دستگاه نمایش داده شده است را چک کنید تا با ولتاژ محل اصلی مطابقت داشته باشد.
- ۵- هرگز از لوازم جانبی های تولید کننده های دیگر استفاده نکنید. اگر از این لوازم جانبی ها استفاده کنید ضمانت نامه شما نامعتبر خواهد شد.
- ۶- اگر کابل اصلی یا دوشاخه و یا دیگر اجزاء آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید.
- ۷- به منظور جلوگیری از موقعیت خطرناک، اگر سیم برق این دستگاه آسیب دیده است باید توسط تولید کننده و یا مرکز خدمات فروش مجاز تعویض شود.

- ۸- قبل از اولین استفاده از دستگاه قطعاتی را که با غذا تماس دارند را کاملاً پاک (تمیز) کنید.
- ۹- بعد از استفاده از دستگاه را فوراً از برق بکشید.
- ۱۰- زمانیکه دستگاه در حال کار کردن است، هرگز از انگشتان یا شی دیگری برای فشار دادن مواد در محفظه گوشت (گلوپی) به سمت پایین استفاده نکنید. برای این کار فقط از اهرم هدایت گوشت استفاده کنید.
- ۱۱- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- ۱۲- هرگز دستگاه را زمانی که از آن نمی‌خواهید استفاده کنید، روشن نکنید.
- ۱۳- دستگاه را قبل از اینکه لوازم جانبی آن را وصل و یا از دستگاه جدا کنید، خاموش کنید.
- ۱۴- قبل از درآوردن اجزای دستگاه، صبر کنید تا اجزایی که در حال حرکت هستند از حرکت بازایستند.
- ۱۵- هرگز موتور را در آب یا مایعات دیگری قرار ندهید. (یا با آب موتور را نشویید.)
- ۱۶- استخوان‌ها را با این دستگاه چرخ نکنید.
- ۱۷- هرگز به گلوپی دستگاه دست نزنید و همیشه از اهرم هدایت گوشت استفاده کنید.
- ۱۸- چرخ گوشت را با گوشت‌های بدون پی، بدون چربی و بدون استخوان که تقریباً به قطعات ۲۰ میلی‌متر \times ۲۰ میلی‌متر \times ۶ میلی‌متر بریده شده‌اند، پر کنید. اهرم هدایت گوشت با نیرویی معادل ۵ نیوتن به گوشت باید وارد شود. دستگاه را بیش از ۵ دقیقه مداوم استفاده نکنید. بگذارید دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه قبل از استفاده مجدد خنک شود.
- ۱۹- لوازم جانبی باید شامل راهنمای استفاده ایمن از آنها باشند.
- ۲۰- راهنمای استفاده باید هشدار آسیب احتمالی از استفاده غلط را بدهد.
- ۲۱- این دستگاه برای استفاده افرادی مثل کودکان یا اشخاص با توانایی جسمی، حسی و یا روحی پایین و یا افراد بدون تجربه و دانش نمی‌باشد، مگر اینکه توسط فردی که مسئول ایمنی ایشان هست به آنها در خصوص استفاده از دستگاه راهنمایی داده شود.
- ۲۲- باید مراقب کودکان بود تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- ۲۳- اگر راه گلوپی دستگاه قفل شود، لطفاً دکمه برگرداندن را فشار دهید. گوهی که در محفظه گوشت گیر کرده دوباره حرکت کرده و بنابراین دستگاه می‌تواند به حالت اولیه برگردد.
- ۲۴- انتقال (واگذاری) دستگاه‌ها و باتری‌ها.
- ۲۵- بعد از اجرای دستورالعمل اروپایی E0/96/200 در سیستم حقوقی ملی، به شرح زیر عمل کنید:
- ۲۶- این امکان وجود ندارد که دستگاه‌های الکتریکی و برقی با پسماند‌های خانگی دور انداخته شوند. مصرف‌کنندگان موظفند به موجب قانون، وسایل الکتریکی و برقی را در پایان عمر آنها به محل‌های جمع‌آوری عمومی که به این منظور راه‌اندازی شده‌اند و یا محل‌های فروش برگردانند. جزئیات این کار در قانون ملی کشور مربوطه شرح داده شده است. این علامت بر روی محصول، دفترچه راهنما یا بسته بندی نشان دهنده این است که یک محصول شامل این مقررات می‌باشد. با بازیافت، استفاده مجدد مواد یا شکل‌های دیگر استفاده از وسایل قدیمی، شما کمک مهمی در جهت حفاظت از محیط زیستمان می‌کنید.

۲۷- اگر به کودکان بالاتر از ۸ سال راهنمایی و طریقه استفاده ایمن از دستگاه آموزش داده شود و از خطرات آن مطلع گردند، می توانند از این دستگاه استفاده کنند. نظافت و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان انجام گیرد مگر اینکه سن آنها ۸ سال به بالا باشد و همچنین تحت نظارت باید این کار صورت گیرد. دستگاه و کابل برق آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار دهید.

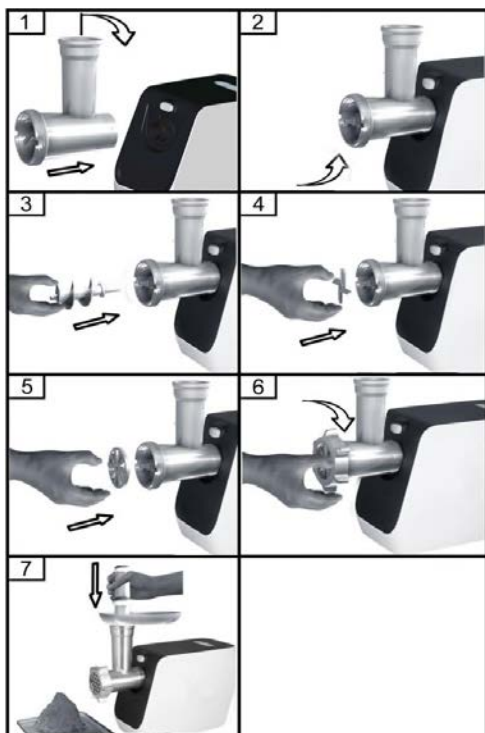
۲۸- این وسیله به منظور استفاده در منزل و کاربردهای مشابه از قبیل :
- کارکنان محیط آشپزخانه در مغازه ها، ادارات، و محیط های کاری دیگر
- خانه های با مزرعه

- توسط مشتریان در هتل ها، متلها و محیطهای مسکونی دیگر.

- انواع محیطهای استراحتگاهی

راهنمای استفاده

نصب



۱- دکمه بستن را فشار دهید، سر را نگه دارید و آن را داخل ورودی کنید و وقتی که وارد کردید لطفا توجه کنید که سره باید مثل فلشی که در بالا نشان داده شده، کج شود. (شکل ۱ را ببینید). سپس سره را به منظور اینکه محکم بسته شود، در جهت خلاف عقربه های ساعت حرکت دهید. (شکل ۲)

۲- ماریچ قرار هدایت گوشت را داخل سره قرار دهید، ابتدا سمت بلند آنرا وارد کنید و آنرا بچرخانید تا داخل محفظه موتور شود. (شکل ۳)

۳- تیغه برش را با تیغه روبه جلو همانطور که نشان داده شده است، داخل میله ماریچ هدایت گوشت قرار دهید. (شکل ۴)

۴- اگر درست در سر جای خودش قرار نگیرد، گوشت چرخ نخواهد شد. صفحه برش دلخواه را مقابل تیغه برش قرار دهید، برجستگی ها را در سوراخ جا بیندازید. (شکل ۵)

۵- مرکز صفحه برش را با یک انگشت فشار دهید و سپس درپوش ی-ا مهره پنج-ره را با دست دیگر تان بیچ-انید. (شکل ۶) آن را بیش از حد سفت نکنید.

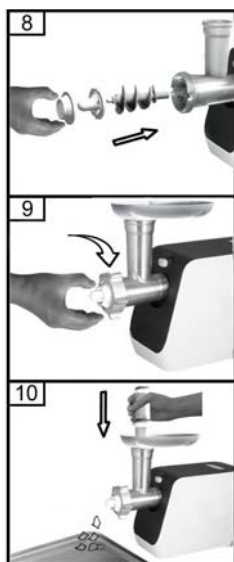
- ۶- سینی را بر روی سره قرار دهید و آن را سر جای خودش ثابت کنید.
- ۷- دستگاه را در یک جای سفت قرار دهید.
- ۸- هوا باید در زیر و به طرف محفظه موتور آزادانه حرکت کند و نباید جریان هوا مسدود شود.

چرخ گوشت

- ۱- محور کرمی شکل را درون محفظه برش قرار دهید، ابتدا ته پلاستیکی را. دستگاه برش را داخل محور کرمی شکل قرار دهید. (لبه برنده باید به سمت جلو قرار بگیرد.) صفحه چرخن متوسط یا بزرگ را (بسته به اندازه ای که تمایل دارید) داخل محور کرمی شکل بگذارید. (مطمئن شوید که بریدگی صفحه چرخ کن در برآمدگی های سر چرخ گوشت جا افتاده باشد.) حلقه پیچ را در جهت فلش روی محفظه برش (گوشت) بچرخانید تا به خوبی بسته شود.
- ۲- محفظه برش (گوشت) را به دستگاه موتور وصل کنید.
- ۳- سینی را بر بالای محفظه برش (گوشت) قرار دهید.
- ۴- حالا دستگاه برای چرخ کردن آماده است.

گوشت را به باریکه های ۱۰ سانتی متر طول $2 \times$ سانتی متر عرض ببرید. استخوان ها، قسمت های غضروفی و پی ها را تا آنجا که ممکن است جدا کنید. (هرگز از گوشت یخ زده استفاده نکنید.)

گوشت را روی سینی قرار دهید. از اهرم هدایت گوشت استفاده کنید و به آرامی گوشت را به محفظه برش (گوشت) بریزید. (برای استیک تاتار، گوشت را دوبار با صفحه چرخ کن متوسط چرخ کنید.)



درست کردن کباب لقمه

- ۱- محور کرمی شکل را، ابتدا ته پلاستیکی، در محفظه برش (گوشت) قرار دهید. (شکل ۸) قیف را در محفظه برش (گوشت) بگذارید. قالب را در داخل محفظه برش (گوشت) قرار داده و حلقه تثبیت را دور محفظه برش (گوشت) بچرخانید. (شکل ۹)
- ۲- محفظه برش (گوشت) را به موتور وصل کنید.
- ۳- سینی را در بالای محفظه برش (گوشت) قرار دهید.
- ۴- حالا دستگاه برای درست کردن کباب لقمه آماده است. (شکل ۱۰)

ترکیب کباب لقمه ای که با کباب لقمه ساز آماده شده را پر کنید. اس-توانه تو خالی متوالی را به طول های دلخواه ببرید و به صورتی که نیاز دارید استفاده کنید.

کباب لقمه یک غذای سنتی خاورمیانه ای است که عمدتاً از گوشت بره و بلغور گندم درست می شود که با همدیگر چرخ می شوند تا به شکل یک خمیر در آیند، این ترکیب از کباب لقمه ساز بیرون می آید و به طول های کوتاه بریده می شوند و سپس این لوله ها می توانند با ترکیب گوشت چرخ کرده پر شوند، سپس دو طرف آن باریک می شود (بسته می شود) و در روغن سرخ می شود.

درست کردن سوسیس

۱- گوشت را چرخ کنید. محور کرمی شکل را درون محفظه برش (گوشت) قرار دهید، ابتدا ته پلاستیکی را (شکل ۱۱)

جدا ساز را در محفظه برش (گوشت) بگذارید.

لوله شیپوری سوسیس را در محفظه برش (گوشت) بگذارید و حلقه را دور محفظه برش (گوشت) قرار دهید (مطمئن شوید که بریدگی جدا ساز در برآمدگی های سر چرخ گوشت جا افتاده باشد.)

۲- محفظه برش (گوشت) را به موتور وصل کنید.

۳- سینی را در بالای محفظه برش (گوشت) قرار دهید.

۴- حالا دستگاه برای درست کردن سوسیس آماده است. (شکل ۱۱)



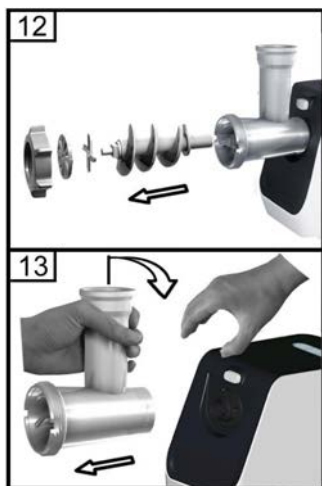
محتویات را روی سینی قرار دهید.

از اهرم هدایت گوشت استفاده کنید و به آرامی گوشت را به محفظه برش (گوشت) بریزید.

پوسته سوسیس را در آب ولرم به مدت ۱۰ دقیقه قرار دهید. سپس پوسته خیس را در لوله شیپوری سوسیس فرو کنید. گوشت چرخ کرده (چاشنی زده شده) را به داخل محفظه برش (گوشت) فشار دهید. اگر پوسته در لوله شیپوری سوسیس گیر کرد، با مقداری آب آن را خیس کنید.

چطور وسایل را تمیز کنید

- گوشتی که در پشت محفظه برش (گوشت) قرار گرفته ممکن است از داخل دس-تگاه با عبور دادن یک تکه نان از محفظه برش (گوشت) برداشته شود.
- ۱- قبل از تمیز کردن دستگاه آن را خاموش و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. (شکل ۱۲)
 - ۲- دکمه رها سازی را فشار دهید و همه محفظه برش (گوشت) را در جهت فلش بچرخانید. اهرم هدایت گوشت و سینی را بیرون بیاورید. (شکل ۱۳)
 - ۳- حلقه پیچ را باز کنید و همه بخش های محفظه برش (گوشت) را بیرون بیاورید. قطعات را در ماشین ظرفشویی نشویید.
 - ۴- همه قطعاتی که با گوشت تماس داشته اند را با آب کفی داغ بشویید. آنها را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید.
 - ۵- با آب داغ تمیز بشویید و فوراً آنها را خشک کنید.
 - ۶- ما به شما توصیه می کنیم که همه ی بخش های برش و صفحات چرخ کن را با روغن سبزیجات، روغن کاری کنید.



انتقال (واگذاری) دستگاه ها و باتریها بعد از اجرای دستورالعمل اروپایی ۲۰۰۲/۹۶/ EU در سیستم حقوقی ملی، به شرح زیر عمل کنید:

این امکان وجود ندارد که دستگاه های الکتریکی و برقی با پسماند های خانگی دور انداخته شوند. مصرف کنندگان موظفند به موجب قانون، وسایل الکتریکی و برقی را در پایان عمر آنها به محل های جمع آوری عمومی که به این منظور راه اندازی شده اند و یا محل های فروش برگردانند جزئیات این کار در قانون ملی کشور مربوطه شرح داده شده است. این علامت بر روی محصول، دفترچه راهنما یا بسته بندی نشان دهنده این است که یک محصول شامل این مقررات می باشد. با بازیافت، استفاده مجدد مواد یا شکل های دیگر استفاده از وسایل قدیمی، شما کمک مهمی در جهت حفاظت از محیط زیستمان می کنید.