

لوازم خانگی

®

# Hamilton

## Meat Grinder

Model : HMG -860

220-240V , 50/60HZ , 1500W max

راهنمای استفاده از چرخ گوشت



لطفاً قبل از استفاده از چرخ گوشت دستورات این راهنما را با دقت بخوانید.

## Meat Grinder

Model : HMG - 860

راهنمای استفاده از چرخ گوشت

مرکز خدمات پس از فروش هامیلتون : تهران ۰۲۱-۵۵۱۵۸۹۳۱

## نکات مهم

- ۱- قبل از راه اندازی چرخ گوشت این دستور العمل را بدقت مطالعه نموده و تصاویر مربوطه را مورد توجه قرار دهید.
- ۲- این دستورالعمل را جهت مراجعات بعدی نگهداری فرمایید.
- ۳- قبل از وصل چرخ گوشت به برق، ولتاژ برق اصلی منزل را با ولتاژ ذکر شده بر روی دستگاه مطابقت فرمایید.
- ۴- هرگز لوازم جانبی تولید کنندگان دیگر را برای این دستگاه بکار نبرید. دوره گارانتی در صورت استفاده از اینگونه قطعات و لوازم از درجه اعتبار ساقط میشود.
- ۵- در صورت آسیب دیدگی هر یک از قطعات اصلی مانند سیم، دوشاخه، و یا سایر قسمت ها از استفاده نمودن دستگاه خودداری نمایید.
- ۶- در صورت آسیب دیدگی سیم اصلی، تعویض آن باید توسط نمایندگی مجاز انجام گیرد.
- ۷- قسمت هایی که به طریقی در تماس با مواد غذایی هستند را قبل از مصرف کاملاً "شستشو دهید".
- ۸- دستگاه را پس از مصرف از برق بکشید.
- ۹- در زمانیکه دستگاه در حال کار میباشد از فرو بردن انگشت یا هر شیئی دیگر بدخل لوله چرخ گوشت خود داری ننمایید. فقط از فشاری چرخ گوشت استفاده شود.
- ۱۰- چرخ گوشت را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- ۱۱- چرخ گوشت در حال کار را بحال خود رها نکنید.
- ۱۲- قبل از جدا کردن هر یک از قسمت های جانبی ابتدا آنرا از برق بکشید.

۱۳- قبل از جدا کردن هر یک از قسمت ها اجازه دهید که دستگاه کاملاً "از حرکت باز بایستد".

۱۴- هرگز موتور چرخ گوشت را در داخل آب یا زیر آب قرار ندهید. تنها با یک تکه پارچه نم دار آنرا تمیز کنید.

۱۵- از چرخ کردن اجسام سخت مانند استخوان و حیوانات خود داری ننمایید.

۱۶- با قسمت داخلی لوله هیچگونه تماسی نداشته باشید. و پیوسته از فشاری چرخ گوشت استفاده ننمایید.

۱۷- از بکار بردن دستگاه بصورت ممتد برای مدت بیش از ۳ دقیقه در ۷۵۰

وات خود داری ننمایید. دستگاه بایستی حداقل برای مدت ۳۰ دقیقه خاموش گردد.

۱۸- هنگامیکه از انواع لوازم جانبی چرخ گوشت استفاده میگرد، پس از استفاده از هر یک از لوازم، چرخ گوشت را برای حداقل ۳۰ دقیقه خاموش نمایید.

## توجه

این چرخ گوشت مجهز به سیستم ترموستات میباشد. در صورتیکه موتور داغ شود این سیستم چرخ گوشت را بطور اتوماتیک خاموش مینماید. اگر چرخ گوشت ناگهان متوقف و خاموش شد اقدامات ذیل را انجام دهید.

### ترموستات



۱- سیم اصلی را از پریز بکشید.

۲- کلید روشن / خاموش را در وضعیت خاموش قرار دهید.

۳- دستگاه را برای یکساعت خاموش کرده تا کاملاً "سرد شود".

۴- کلید ترموستات را به طرف داخل فشار دهید.

۵- سپس دوشاخه اصلی را به پریز وصل نمایید.

۶- مجدداً دستگاه را روشن کنید.

در صورتیکه بطور مرتب ترموستات دستگاه را خاموش میکند با نمایندگی مجاز تماس حاصل نمایید.

پس از وصل دستگاه به برق چراغ نمایشگر روشن میشود.

### موارد احتیاط :

۱- جهت جلوگیری از مخاطرات احتمالی این وسیله نباید به کلید تایمر دار وصل گردد.

۲- نحوه استفاده از کلید چرخش معکوس (Stop/Rev) : کلید چرخش معکوس زمانی کار میکند که دستگاه خاموش باشد. هنگامیکه دستگاه در حال کار کردن است با استفاده از کلید "F" دستگاه را خاموش نمایید. سپس با انگشت خود کلید Stop/rev را فشار داده و چند ثانیه نگه دارید. محور مارپیچ بصورت معکوس میچرخد.

### اسامی قطعات

A- فشاری

C- قطعه فلزی لوله گوشت و مارپیچ

E- قسمت موتور چرخ

G- کلید چرخش معکوس

I- آچار پلاستیکی

K- تیغه متوسط

B- کفه گوشت

D- دکمه آزاد کننده لوله فلزی

F- کلید روشن / خاموش

H- چراغ نمایشگر

J- تیغه ریز

L- محور مارپیچ

M- تیغه اصلی

O- درپوش اصلی تیغه ها

Q- لوله مخصوص تهیه سوسیس

S- قالب مخروطی

N- تیغه درشت

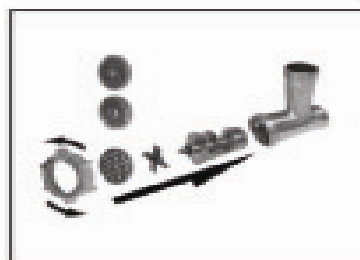
P- قالب جدا کننده (لوازم جانبی)

R- قالب شکل دهنده (لوازم جانبی)



### طریقه استفاده از چرخ گوشت

- ۱- ابتدا محور مارپیچ را در داخل بدنه فلزی وارد نمایید. تیغه اصلی را بر روی محور مارپیچی قرار دهید. سپس هر یک از تیغه ها را بطور دلخواه داخل محور مارپیچ نمایید. ( مطابق شکل)



## طریقه بستن لوله فلزی



مرحله اول :

ابتدا لوله فلزی را مانند شکل  
مقابل به بدنه متصل می کنیم .



مرحله دوم :

سپس کلید آزاد کننده لوله فلزی  
را فشار داده و لوله فلزی را در  
جهت عکس عقربه های ساعت  
چرخانده تا کاملاً" نصب شود.

به نحوه نصب صحیح تیغه اصلی در شکل صفحه بعد دقت نمایید درپوش  
اصلی تیغه را در جهت حرکت محور بر روی لوله فلزی ببیچانید. تا محکم  
شود.

مهم

**دقت نمایید ، در هنگام نصب تیغه چرخ گوشت ، قرار گرفتن  
صحیح تیغه از اهمیت خاصی برخوردار می باشد. لذا دقت  
نمایید تیغه را مطابق شکل زیر و در جهت صحیح نصب نمایید در  
غیر اینصورت دستگاه آسیب جدی خواهد دید .**



wrong assemble of blade

طریقه نادرست مونتاژ تیغه



Correct assemble of blade

طریقه صحیح مونتاژ تیغه

### تهیه سوسیس



۱- ابتدا گوشت را چرخ کنید.

محور مارپیچی را درون لوله فلزی وارد نمایید. سپس قالب جدا کننده را درون لوله فلزی قرار دهید. آنگاه لوله مخصوص تهیه سوسیس را روی لوله فلزی قرار دهید. وبعد درپوش اصلی تیغه را نیز ببندید. ( دقت نمایید لبه های روی قالب جدا کننده دقیقا" در محل های تعبیه شده روی درپوش قرار گیرد).



۲- لوله فلزی را به موتور دستگاه وصل نمایید.



۳- کفه چرخ گوشت را در قسمت بالای لوله فلزی نصب نمایید .

۴- حال دستگاه جهت تهیه سوسیس آماده میباشد.



۲- لوله فلزی را به موتور دستگاه وصل نمایید.



۳- کفه گوشت را در قسمت بالای لوله فلزی نصب نمایید.

۴- حال چرخ گوشت آماده چرخ کردن گوشت میباشد. .

### طریقه چرخ کردن گوشت

ابتدا گوشت را به قطعات کوچک بطول ۱۰ سانتیمتر و ضخامت ۲ سانتیمتر تقسیم کنید. استخوان ها و غضروف ها را حد امکان از گوشت جدا کنید . ( هرگز گوشت منجمد را داخل چرخ گوشت ننمایید) ، گوشت را در کفه مخصوص گوشت قرار داده و با استفاده از فشاری به آرامی گوشت را بطرف قسمت بدنه فلزی هدایت نمایید. ( جهت تهیه کباب گوشت را با تیغه متوسط دو بار چرخ نمایید).

### طریقه تهیه سوسیس

مواد را در سینی چرخ گوشت قرار داده و با استفاده از فشاری به آرامی مواد را بداخل بدنه فلزی هدایت نمایید. پوشش پلاستیکی سوسیس را برای مدت ۱۰ دقیقه درون آب گرم قرار داده. ابتدا آنرا بداخل لوله مخصوص تهیه سوسیس وارد نمایید. با قرار دادن مواد آماده شده مخصوص سوسیس. آنرا بداخل بدنه فلزی وارد تا از انجا به داخل پوشش پلاستیکی هدایت شود. در صورت مسدود شدن پوشش مجدداً آنرا خیس نمایید تا روان شود.



### چند نکته مهم

♦ سیم برق چرخ گوشت را در قسمت تحتانی چرخ در محل تعبیه شده جمع آوری نمایید.



♦ در صورتیکه بر اثر انباشت گوشت دستگاه متوقف گردید، کلید چرخش معکوس را یکبار بزنید.



♦ قطعات P, Q, R, S در داخل دسته فشاری میتوانند جاسازی شوند.



### طریقه تمیز کردن چرخ گوشت

گوشت باقیمانده در لوله بدنه فلزی را میتوان پس از اتمام کار با گذاشتن تکه ای نان تمیز نمود.

۱- قبل از اجرای عمل تمیز کردن ابتدا دستگاه را خاموش کرده ودوشاخه را از پریز بکشید.

۲- با فشار دادن دکمه آزاد کننده ، بدنه فلزی را در جهت علامت پیکان روی بدنه بچرخانید و همزمان فشاری و سینی را خارج نمایید.

۳- با باز کردن درپوش اصلی تیغه ها کلیه قطعات داخل بدنه فلزی خارج میگردد.

۴- کلیه قسمتها و قطعاتی که به نحوی با گوشت تماس دارند با مایع ظرفشویی در آب گرم شستشو داده شود.

۵- پس از شستشو با آب گرم آنها را خشک نمایید.

۶- پیشنهاد میشود با مقداری روغن گیاهی قسمت داخلی بدنه فلزی را تا محل خرد کننده به روغن آغشته نمایید.