



Manual For Meat Grinder of Zenith ZMG 1421

ON THE TOP



دفت‌رچه راهنمای چرخ گوشت زنیت

ZMG 1421



ON THE TOP



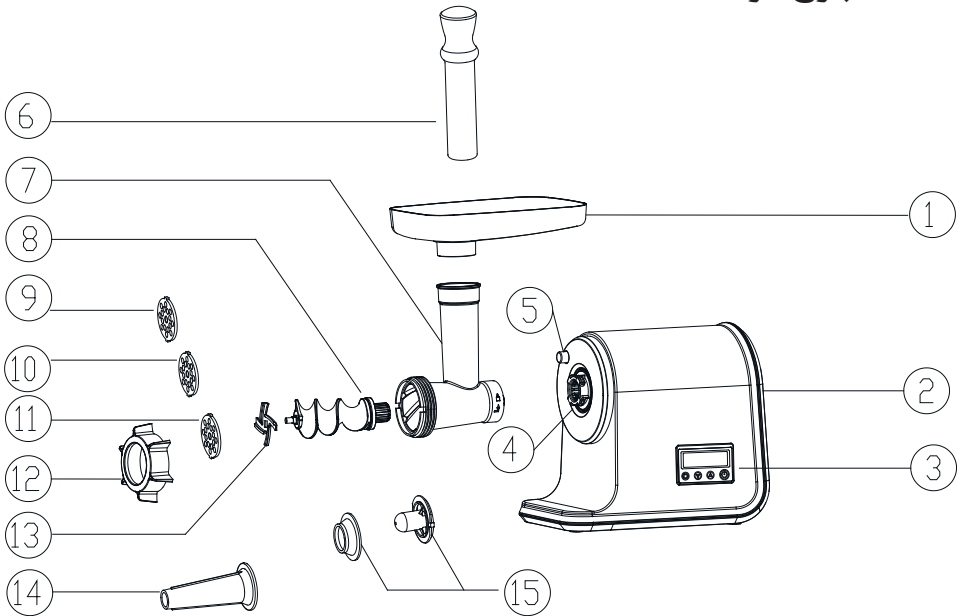
خریدار محترم

از حسن سلیقه شما در انتخاب محصولات زنیت صمیمانه سپاسگزاریم
لوازم خانگی زنیت

فهرست:

- ۱..... قطعات چرخ گوشت
- ۲..... نکات ایمنی
- ۴..... دستور العمل استفاده (نصب کردن)
- ۶..... چرخ کردن گوشت
- ۹..... تمیز کردن و نگهداری

قطعات چرخ گوشت ۱۴۲۱:



- ۹-صفحه برش (ریز)
- ۱۰-صفحه برش (متوسط)
- ۱۱-صفحه برش (درشت)
- ۱۲-طوقه
- ۱۳-تیغه برش
- ۱۴-سوسیس ساز
- ۱۵-کُبه ساز

- ۱-سینی
- ۲-بدنه
- ۳-کلید لمسی
- ۴-ورودی مخزن
- ۵-دکمه بازکننده قفل
- ۶-گوشتکوب مخصوص
- ۷-مخزن
- ۸-میله حلزونی

نکات ایمنی:

دستورالعمل:

این دستورالعمل را قبل از استفاده دستگاه به دقت بخوانید.

این دستورالعمل را برای استفاده بعدی نزد خود نگه دارید، تخطی از روش استفاده این دستورالعمل می تواند به آسیب دستگاه منتهی شود. ما به هیچ عنوان مسئول آسیب های وارده ناشی از استفاده نادرست از دستگاه نمی باشیم.

بچه ها:

کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند. هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید، بخصوص در زمان استفاده بچه ها یا افرادی که دچار مشکلات فیزیکی می باشند. در زمان استفاده بچه ها و یا افرادی که دارای ناتواناییهای مغزی و یا فیزیکی هستند و یا تجربه کار با دستگاه را ندارند، بسیار مهم است که فردی مسئول بر عملکرد آنها نظارت داشته باشد. دستگاه را دور از دسترس این افراد قرار دهید. موارد به کار رفته جهت بسته بندی وسیله بازی نمی باشد و خطر ایجاد خفگی در آنها وجود دارد.

استفاده مناسب:

این دستگاه به منظور مصرف خانگی تهیه گردیده و مناسب مصارف تجاری نمی باشد و همچنین جهت استفاده در موارد دیگر خودداری کنید. هنگام استفاده از چرخ گوشت باید همواره از تدابیر ایمنی اولیه، از جمله موارد زیر پیروی نمود:

- ۱- همیشه قبل از سرهم بندی، جداسازی و یا تمیز کردن و زمانی که از دستگاه استفاده نمی شود آن را از برق بکشید.
- ۲- همواره قبل از تعویض لوازم جانبی و یا نزدیک شدن به بخش های در حال استفاده، دستگاه را خاموش و از برق بکشید.
- ۳- هنگام حمل دستگاه، حتماً محفظه موتور را با هر دو دست نگه دارید، نگه داشتن سینی یا مخزن به تنهایی کافی نیست.
- ۴- زمانی که از گبه ساز استفاده می کنید تیغه برش و صفحه برش را تعویض نکنید.
- ۵- هرگز با دست مواد را فشار ندهید. از گوشکوب مخصوص استفاده کنید.

- ۶- غذاهای سفت مانند استخوان و مغزها را آسیاب نکنید.
 - ۷- هرگز زنجبیل و موادی را که دارای فیبر یا الیاف سخت هستند آسیاب نکنید.
 - ۸- استفاده مداوم از دستگاه نباید از ۱۰ دقیقه بیشتر شود بلکه باید بعد از ۱۰ دقیقه دستگاه خاموش شود تا به دمای اتاق برسد و سپس مجدد روشن شود.
 - ۹- عملکرد معکوس در حین کار کردن دستگاه ممنوع است (برای مثال، تغییر دستگاه از ▲/▼ به وضعیت معکوس)، باید حداقل یک دقیقه صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود در غیر این صورت ممکن است باعث ایجاد صدای غیر طبیعی، لرزش یا جرقه الکتریکی گذرا در دستگاه شود. این مطلب می تواند به راحتی به دستگاه آسیب برساند و کاربر را بترساند.
 - ۱۰- پس از استفاده، کمی غذا در مخزن چرخ گوشت باقی می ماند که این کاملاً طبیعی است. ممکن است در انتها مقداری پودر فلز سیاه به غذا بچسبد. لطفاً آنها را بردارید و دور بیندازید و به هیچ عنوان آنها را نخورید.
 - ۱۱- برای جلوگیری از گیر کردن، دستگاه را با فشار زیاد مجبور به کار نکنید.
 - ۱۲- هنگامی که مدارشکن فعال می شود، دستگاه را روشن نکنید.
 - ۱۳- هرگز خودتان اقدام به تعویض قطعات و تعمیر دستگاه نکنید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از خطرات احتمالی باید توسط سازنده، نمایندگان خدمات یا یک فرد واجد شرایط تعویض شود.**

اتصال برق

- ۱- در دستگاه جریان برق جاری است و این به آن معنا است که همیشه خطر شوک الکتریکی وجود دارد لذا با دقت به توصیه های ذیل عمل کنید:
- ۲- هرگز دو شاخه دستگاه را با دست خیس لمس نکنید.
- ۳- اگر خواستید دستگاه را از برق خارج کنید همیشه دستگاه را مستقیماً از دوشاخه گرفته و بکشید و هرگز با کشیدن سیم دستگاه آنرا از پریز خارج نکنید زیرا ممکن است موجب پاره شدن سیم گردد.
- ۴- مراقب باشید که سیم برق دستگاه خمیده و پیچ خورده و تحت فشار نباشد و همچنین از روی سطح داغ عبور نکرده باشد و یا روی سطح داغ نباشد.

- ۵- در صورتی که نیاز به استفاده از سیم رابط می باشد، دقت کنید که استانداردهای مورد نیاز دستگاه را دارا باشد.
- ۶- مراقب باشید ولتاژ مصرفی با ولتاژ اصلی دستگاه مطابقت داشته باشد که در غیر این صورت می تواند باعث تخریب دستگاه گردد.
- ۷- اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده باشد به منظور جلوگیری از آسیب می بایست توسط تولید کننده یا خدمات مشتریان و یا فرد وارد به این امور تعمیر گردد.
- ۸- هرگز از دستگاه معیوب و یا دستگاهی با سیم برق خراب استفاده نکنید، در این حالت احتمال صدمه و آسیب وجود دارد.

استفاده برای اولین بار:

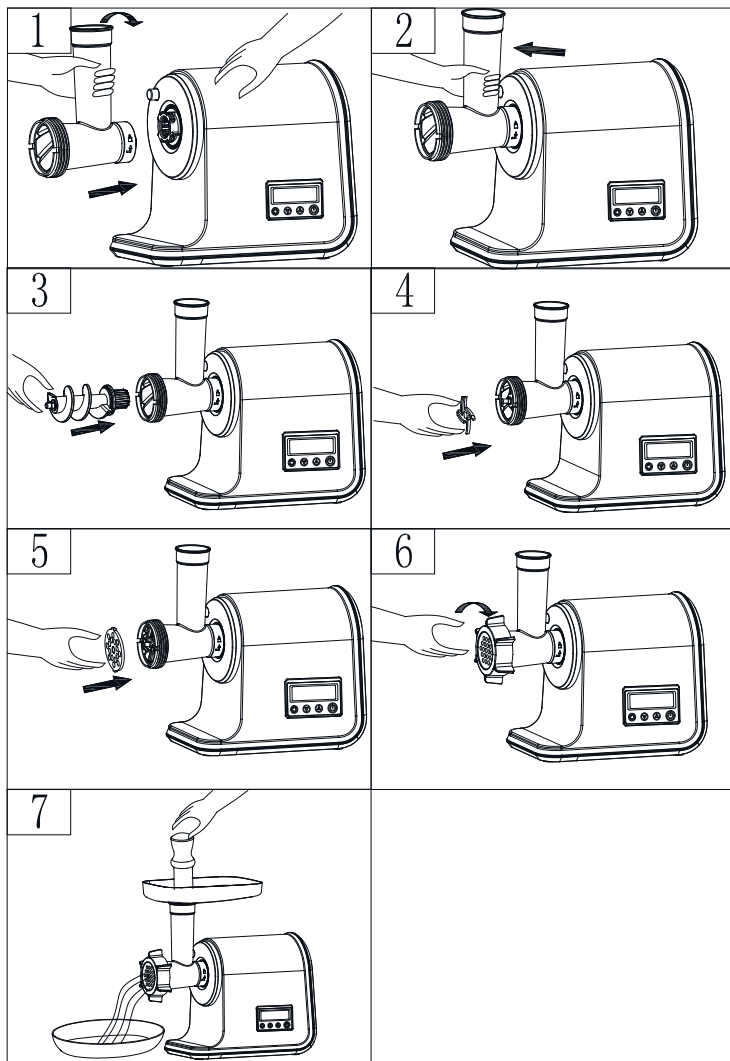
- قبل از اولین اتصال بررسی کنید ولتاژی که در برچسب رده بندی نشان داده شده است مطابق با ولتاژ برق در خانه شما است.
- تمام قسمت ها (به جز بدنه) را با آب گرم و صابون بشوید.
- قبل از اتصال به برق، مطمئن شوید که دستگاه خاموش است.

دستورالعمل برای استفاده:

نصب کردن:

- بدنه را با یک دست و با دست دیگر در ورودی مخزن را وارد کنید (شکل ۱)، آن را در جهت عقربه های ساعت سفت کنید تا از محکم بودن مخزن اطمینان حاصل کنید. (شکل ۲)
- ابتدا میله حلزونی را در مخزن قرار دهید و میله را بچرخانید تا داخل محفظه موتور قرار بگیرد. (شکل ۳).
- تیغه برش را روی میله حلزونی قرار دهید، طوری که تیغه آن رو به جلو باشد (شکل ۴). اگر تیغه به درستی نصب نشود، گوشت چرخ نمی شود.
- صفحه برش مورد نظر خود را جلوی تیغه برش قرار دهید و برجستگی ها را در شکاف ها قرار دهید (شکل ۵).
- مرکز صفحه برش را با یک انگشت نگه دارید یا فشار دهید سپس طوقه را با دست دیگر بپیچید تا محکم شود (شکل ۶). بیش از حد آن را سفت نکنید.

- سینی را روی مخزن قرار دهید و در موقعیت خود ثابت کنید. (شکل ۷)
- دستگاه را در مکانی محکم قرار دهید.
- مسیر عبور هوا در پایین و کنار محفظه موتور باید آزاد باشد و مسدود نشود.



ON THE TOP

چرخ کردن گوشت:

- گوشت را تکه تکه کنید (گوشت بدون استخوان، بدون رگ و ریشه و بدون چربی با اندازه تقریبی ۲۰*۲۰*۶۰ میلی متر توصیه می شود)، به طوری که به راحتی در دهانه سینی قرار بگیرند.
- دستگاه را به برق زده با فشردن نماد  آن را روشن کنید.
- سرعت را می توان با استفاده از نماد  تنظیم کرد.
- گوشت را داخل سینی قرار دهید. فقط از گوشتکوب مخصوص استفاده کنید (شکل ۷).
- پس از استفاده، دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق جدا کنید.

عملکرد معکوس:

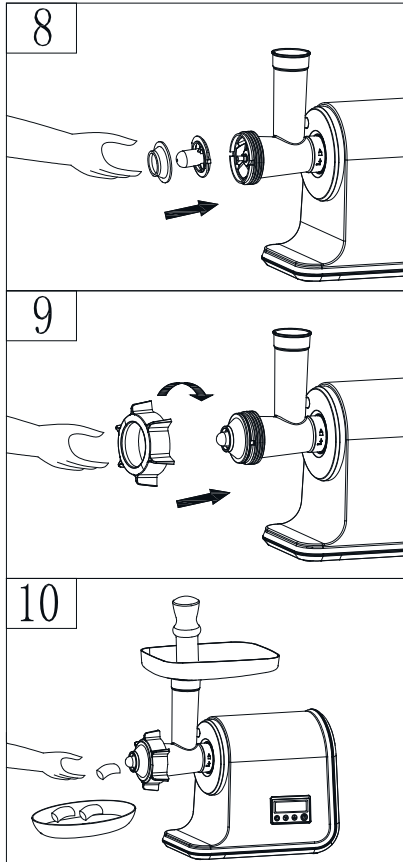
- در صورت گیر کردن، دستگاه به خودی خود معکوس می شود، یا اینکه می توانید دستگاه را خاموش کرده و سپس با فشردن نماد عملکرد معکوس آن را به عقب برگردانید و چند ثانیه نگه دارید.
- میله حلزونی در جهت مخالف می چرخد و مخزن خالی می شود.
- اگر این کار موثر واقع نشد، دستگاه را خاموش کرده و تمیز کنید.

نکته:

وقتی دستگاه در حین کار بیش از حد تحت فشار قرار بگیرد، از خود محافظت می کند، لطفاً با شنیدن صدای «بیپ، بیپ، بیپ» دستگاه را خاموش کنید و قبل از ادامه استفاده، آن را از برق جدا کنید.

درست کردن کبه:

دستور پُر کردن (مواد میانی)



گوشت گوسفندی ۱۰۰ گرم

روغن زیتون یک و نیم قاشق غذاخوری

پیاز (ریز شده) ۱۰ گرم یا به میزان دلخواه

ادویه به میزان دلخواه

نمک به میزان دلخواه

آرد یک و نیم قاشق غذاخوری

گوشت را یک یا دوبار چرخ کنید.

پیاز را تفت دهید تا قهوه ای شود و گوشت چرخ کرده

گوسفندی، ادویه، نمک و آرد را اضافه کنید.

مواد قسمت بیرونی:

گوشت بدون چربی ۴۵۰ گرم

آرد ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم

ادویه به میزان دلخواه

جوز هندی (ریز خرد شده) یک عدد

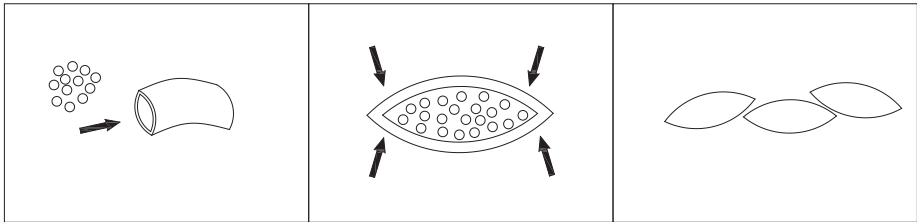
فلفل قرمز پودر شده به میزان دلخواه

فلفل به میزان دلخواه

گوشت را سه بار چرخ کرده و در ظرفی همه مواد را با هم مخلوط کنید. گوشت بیشتر و آرد کمتر برای

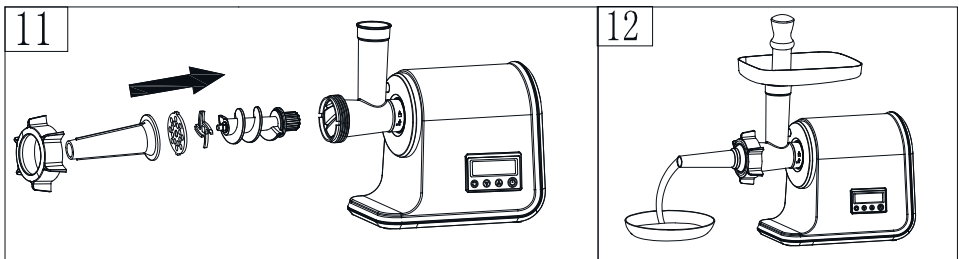
مواد قسمت بیرونی قوام و طعم بهتری ایجاد می کند.

- مخلوط را سه بار چرخ کنید.
- دستگاه را با معکوس کردن مراحل از (شکل ۶-۴) به منظور جداسازی صفحه برش و تیغه برش باز کنید.
- قطعات کُبه ساز را روی میله حلزونی با هم قرار دهید و برجستگی ها را در شکاف ها قرار دهید (شکل ۸).
- طوقه را در جای خود بپیچید تا محکم شود. آن را بیش از حد سفت نکنید (شکل ۹).
- مواد قسمت بیرونی را به شکل استوانه ای درست کنید (شکل ۱۰).
- کُبه را مطابق شکل زیر درست کنید و سرخ کنید.



درست کردن سوسیس:

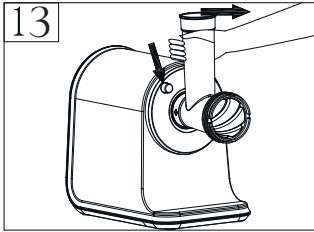
قبل از شروع لطفاً سوسیس ساز را مطابق زیر مونتاژ کنید (شکل ۱۱)



تمیز کردن و نگهداری:

جداسازی:

- مطمئن شوید که موتور کاملاً متوقف شده است.
- دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
- با معکوس کردن مراحل (شکل ۶-۱) دستگاه را جدا کنید.
- اگر طوقه به راحتی با دست جدا نمی شود، لطفاً از ابزار استفاده کنید.
- برای اینکه صفحه برش را به راحتی جدا کنید، یک پیچ گوشتی را بین صفحه برش و مخزن مطابق شکل قرار دهید و آن را بالا بیاورید.
- قبل از برداشتن مخزن، دکمه باز کردن قفل را فشار دهید. مخزن را نگه دارید، آن را در همان جهت شکل ۱۳ بچرخانید. سپس مخزن را می توان به راحتی جدا کرد.

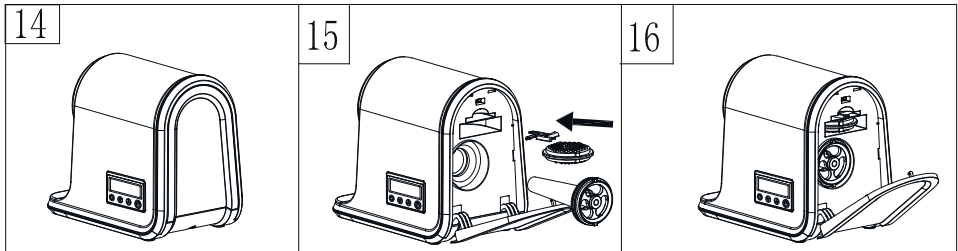


تمیز کردن:

- قبل از اینکه دستگاه را تمیز کنید، آن را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- هرگز دستگاه را با ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.
- گوشت و غیره را بردارید. هر قسمت را با آب گرم و صابون بشویید.
- دقت کنید که محلول سفید کننده حاوی کلر باعث تغییر رنگ سطوح آلومینیومی می شود.
- محفظه موتور را در آب غوطه ور نکنید، بلکه آن را فقط با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
- تینر و بنزین باعث ایجاد ترک یا تغییر رنگ دستگاه می شود.
- تمام صفحات برش را با پارچه آغشته به روغن نباتی پاک کنید.
- تمام قطعات فلزی را در آب زیر ۵۰ درجه سانتیگراد بشوید و خشک کنید، در صورتی که دستگاه برای مدت طولانی بدون استفاده بماند، آنها را با پارچه آغشته به روغن نباتی پاک کنید.

نگهداری لوازم جانبی:

- محفظه نگهداری مانند (شکل ۱۴) در پشت دستگاه قرار دارد.
- پوشش محفظه نگهداری دستگاه را فشار دهید تا مانند (شکل ۱۵) باز شود.
- لوازم تمیز (مانند تیغه، صفحات برش، سوسیس ساز، گبه ساز) را مطابق تصویر (شکل ۱۶) در محفظه نگهداری قرار دهید.





دفتربه راهنمای چرخ گوشت زنیت

ZMG 1421



ON THE TOP



ON THE TOP