

HEIMMISCH

make yourself at **HOME**

MEAT GRINDER
HGM- 389



Meat Grinder HGM- 389

- قدرت 2500 وات
- تمام استیل
- تیغه فولادی
- 4 حالت خروجی گوشت
- با قابلیت چرخ دنده های فلزی
- دکمه برگردان
- قابلیت سوسیس ساز

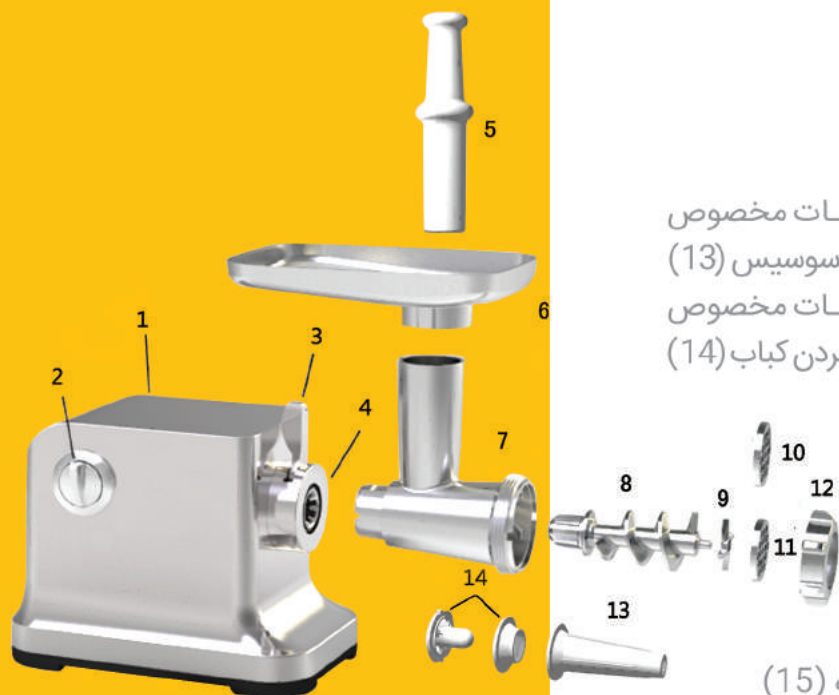


make yourself at **HOME**

 **HEIMISCH**

Meat Grinder HGM- 389

نمودار نام و موقعیت اجزای اصلی:



- بدنه (1)
- سوییچ گردان (2)
- دکمه مخصوص بستن (3)
- ورودی لوله (4)
- گوشتکوب چرخ گوشت (5)
- صفحه قیف دار (6)
- کلگی (7)
- مارپیچ (8)
- تیغه برنده (9)
- پلیت برنده متوسط (10)
- پلیت برنده درشت (11)
- حلقه تثبیت کننده (12)
- قطعات مخصوص درست کردن سوسیس (13)
- قطعات مخصوص درست کردن کباب (14)
- نگهدارنده (15)
- بخش ذخیره سازی (16)

make yourself at **HOME**

 **HEIMISCH**



Meat Grinder HGM- 389

معرفی دستگاه:

- این وسیله مجهز به یک سیستم ترموستات می باشد. در حالتی که چرخ گوشت بیش از حد گرم شده باشد، این سیستم به طور خودکار برق ورودی به آن را قطع خواهد کرد.
- اگر این وسیله به طور ناگهانی از کار بیافتد: سیم برق آن را از پریز برق جدا نمایید.
- دکمه آن را فشار دهید تا وسیله خاموش شود.
- اجازه دهید تا برای مدت یک ساعت خنک شود.
- سیم برق آن را به پریز بزنید.
- مجدداً وسیله را روشن نمایید.
- این وسیله نباید توسط کودکان مورد استفاده قرار بگیرد.
- این وسیله و سیم برق آن را به دور از دسترس کودکان



Meat Grinder HGM- 389

قرار دهید.

- این وسایل را در صورتی می توان توسط افراد دارای محدودیت های فیزیکی، حسی، ذهنی و یا فاقد تجربه و سواد قرار داد که ایشان تحت نظارت لازم و آموزش مناسب راجع به استفاده از آن به شیوه ایمن باشند و خطرات مشمول استفاده از آن را درک نمایند.
- کودکان نباید با این وسیله بازی کنند.
- قبل از تغییر متعلقات و یا نزدیک شدن به قطعات متحرک این وسیله، آن را خاموش نمایید و از پریز برق بکشید.
- اگر سیستم ترموستات آن در بیشتر مواقع فعال می گردد، لطفاً با واسطه خرید خود در مورد مرکز خدمات مجاز آن تماس بگیرید.
- در صورتی که شما سیم برق آن را به پریز می زنید،

Meat Grinder HGM- 389

- در صورتی که شما سیم برق آن را به پریز می زنید، لامپ شاخص آن روشن خواهد شد.
- احتیاط: برای جلوگیری از بروز موقعیت های خطرناک، این وسیله نباید به یک سوییچ تایمری متصل گردد و باید به طور مستقیم به پریز اصلی وصل گردد.

نکات مهم:

- این دستور العمل ها را به دقت مطالعه فرمایید و قبل از استفاده به تصاویر آن نگاه کنید.
- قبل از استفاده، حلقه تثبیت را با کمک یک آچار محکم نمایید و مطمئن گردید که این حلقه توسط گشتاور چهار نیوتن متری باز نمی شود.
- این دستورالعمل را برای مراجعات بعدی نگاه دارید.
- قبل از اینکه این وسیله را به پریز برق متصل نمایید،





Meat Grinder HGM- 389

بررسی نمایید که آیا ولتاژ مشخص شده بر روی وسیله،
منطبق با ولتاژ برق محلی می باشد یا خیر.

- هرگز از هیچ گونه متعلقات و قطعات تولیدکنندگان
دیگر استفاده ننمایید: در صورتی که چنین متعلقات و
قطعاتی در آن به کار رفته باشد، گارانتی شما نامعتبر
خواهد گشت.

- در صورتی که سیم برق، دو شاخه و دیگر اجزای آن
آسیب دیده باشد، از این وسیله استفاده ننمایید.

- اگر سیم برق اصلی این وسیله آسیب دیده باشد، حتما
باید توسط تولید کننده و یا مرکز خدمات فنی مجاز
تعویض گردد تا از بروز موقعیت های خطرناک جلوگیری
شود.

قبل از استفاده از این وسیله برای نخستین بار، قطعاتی
که در تماس با مواد غذایی قرار دارند را به طور کامل

make yourself at **HOME**

 **HEIMISCH**



Meat Grinder HGM- 389

تمیز نمایید.

- پس از استفاده از این وسیله، فوراً دو شاخه سیم برق را از پریز جدا نمایید.
- هرگز از انگشت خود و یا اشیای دیگر برای فشار دادن مواد غذایی به داخل ورودی مواد غذایی این وسیله استفاده ننمایید در حالی که این وسیله در حال کار است. تنها باید از فشارنده مخصوص بدین منظور استفاده شود.
- این وسیله را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- هرگز این وسیله را در حالی که مشغول کار است بدون مراقبت رها نسازید.
- قبل از جدا کردن و یا نصب هرگونه متعلقات، لطفاً این وسیله را خاموش نمایید.



Meat Grinder HGM- 389

- قبل از اینکه قطعات این وسیله را بیرون بیاورید، منتظر بمانید تا اینکه تمامی قطعات متحرک آن از حرکت باز ایستد.
- هرگز بخش موتور آن را در آب و یا هرگونه مایعات دیگر فرو نبرید و یا از آن را در زیر شیر آب، آبکشی ننمایید. تنها از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن بخش موتور استفاده نمایید.
- تلاش ننمایید تا استخوان ها، آجیل و یا دیگر مواد سخت را چرخ نمایید.
- هرگز دست و یا جسمی را وارد بخش برش ننماید و همواره از ابزار فشارنده مخصوص استفاده نمایید.
- این چرخ گوشت با گوشت بدون استخوان، بدون چربی و بدون رباط تغذیه می گردد که به ابعادی در حدود 20mm×20mm×60mm برش خورده باشد. فشارنده



Meat Grinder HGM- 389

با نیروی تقریبی 5 نیوتن بر گوشت فشار می آورد. از این وسیله برای کار کردن بیش از پنج دقیقه متوالی استفاده ننمایید و اجازه دهید تا قبل از استفاده مجدد برای مدت 10 دقیقه خنک شود.

- متعلقات باید شامل دستورالعمل هایی برای استفاده ایمن از آنها باشد.

- به علت استفاده نامناسب و ناصحیح، امکان بروز جراحت و آسیب دیدگی وجود دارد.

- این وسیله به منظور استفاده افراد دارای محدودیت های فیزیکی، حسی، ذهنی و هم چنین کودکان و یا افراد فاقد تجربه و سواد نمی باشد مگر اینکه ایشان تحت نظارت کامل باشند و در مورد استفاده ایمن از آن توسط افراد مسئول ایمنی ایشان، آموزش دیده باشند.

- کودکان باید تحت نظر باشند تا تضمین گردد که آنها



Meat Grinder HGM- 389

با این وسیله بازی نمی کنند.

- اگر این وسیله گیر کرده باشد، لطفا دکمه برعکس (REV) را فشار دهید. گوشت گیر کرده در لحظه برش رها می گردد و بنابراین چرخ گوشت می تواند شرایط معمول خود را مجدداً به دست آورد.

در مورد دفع وسایل مستعمل و باتری ها:

- پس از تدوین و اجرای قانون اروپایی European Directive 2002/96/EU در سیستم قانون گذاری ملی، موارد ذیل باید رعایت گردد:
وسایل الکتریکی و الکترونیکی را نمی توان همراه با ضایعات خانگی دور ریخت. بر طبق قانون مصرف کنندگان ملزم به عودت دادن وسایل الکتریکی و الکترونیکی در پایان عمر کاری خود به مراکز جمع

make yourself at **HOME**

 **HEIMISCH**

Meat Grinder HGM- 389



آوران عمومی تعیین شده بدین منظور و یا مراکز فروش می باشند که جزئیات آن توسط قانون ملی کشور مربوطه تعریف و تعیین می گردد. وجود این علامت بر روی محصول، دفترچه راهنما و یا بسته بندی آن مشخص می نماید که این محصول مشمول این قوانین می باشد. با بازیافت و استفاده مجدد از مواد و دیگر اشکال بهره گیری از وسایل قدیمی، شما کمک مهمی را در محافظت از محیط زیست صورت داده اید.

- این وسیله را می توان توسط کودکان در سنین هشت سال به بالا در صورتی مورد استفاده قرار داد که ایشان تحت نظارت لازم باشد و آموزش لازم را در مورد استفاده ایمن از آن دیده باشد و اگر خطرات مشمول آن را درک نمایند. تمیزکاری، مراقبت و نگهداری از این وسیله نباید توسط کودکان صورت پذیرد مگر اینکه



Meat Grinder HGM- 389

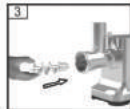
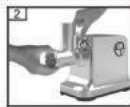
- ایشان در سنین هشت سال به بالا قرار داشته و تحت نظارت باشند. این وسیله و سیم برق آن را به دور از دسترس کودکان کمتر از هشت سال قرار دهید.
- این وسیله به منظور استفاده در کاربردهای خانگی و موارد استفاده مشابهی نظیر موارد ذیل می باشد:
 - نواحی آشپزخانه ای فروشگاه ها، ادارات، دفاتر، شرکت ها و دیگر محیط های کاری
 - آلاچیق ها
 - توسط مسافران در هتل ها، متل ها، مسافرخانه ها و دیگر مکان های اقامتی
 - محیط های اقامتی که در آنها خدمات "تخت و صبحانه" ارائه می گردد.



Meat Grinder HGM- 389

آموزش جهت استفاده، مونتاژ کردن:

- دکمه بستن را فشار دهید. کله گی را نگاه دارید و آن را درون ورودی قرار دهید (زمان جای گذاری لطفا به این مطلب توجه نمایید که کله گی باید در جهت مناسب تنظیم گردد تا نزدیک به ورودی باشد. (شکل یک را ببینید). سپس دستگیره قفل کن را تا موقعیت عمودی لوله فشار دهید (شکل دو) مارپیچ را درون کله گی قرار دهید. در ابتدا انتهای طویل آن را جای دهید و اندکی آن را بچرخانید تا زمانی که در پوسته موتور جای گیرد (شکل سه)
- تیغه برش را بر روی مارپیچ قرار دهید. در حالی که تیغه رو به جلو باشد، همان طور که در شکل چهار نشان داده شده است. اگر تیغه به





Meat Grinder HGM- 389

طرز مناسبی در جای خودنشینند، گوشت چرخ نخواهد شد.



- صفحه برش مدنظر را در نزدیکی تیغه برش جای دهید و برجستگی های آن را با شیارها تنظیم نمایید. (شکل پنج).



- مرکز صفحه برش را با یک انگشت نگه دارید و فشار دهید و سپس حلقه تثبیت را با دست دیگر بیچانید (شکل شش). آن را بیش از حد سخت ننمایید.

- صفحه جمع آوری کننده گوشت را بر روی کله گی قرار دهید و آن را در موقعیت خود بنشانید.

- این وسیله را بر روی مکانی استوار و محکم قرار دهید.

- عبور هوا در انتها و کنار پوسته موتور باید به طور آزادانه میسر باشد و مسیر آن مسدود نباشد.



Meat Grinder HGM- 389

تکه تکه کردن گوشت:

- محور مارپیچ را در محفظه برش قرار دهید به طوری که در ابتدا انتهای پلاستیکی جای گیرد.
- بخش برش را بر روی محور مارپیچ قرار دهید (لبه های برش باید رو به جلو باشد). صفحه چرخ کن متوسط و یا درشت را (بسته به پیوستگی که شما ترجیح می دهید). بر روی محور مارپیچ قرار دهید. مطمئن گردید که شیار صفحه چرخ کن تا برآمدگی های کله گی چرخ کن متناسب باشد. حلقه را در جهت پیکان روی محفظه برش بپیچانید تا زمانی که به طور مناسب محکم شود.
- محفظه برش را به بخش موتور متصل نمایید.
- سینی را بر روی بخش راست و بالای محفظه برش قرار دهید.



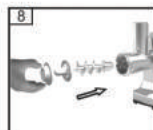
Meat Grinder HGM- 389

- اکنون این وسیله آماده برای تکه تکه کردن گوشت می باشد.
- گوشت را به نوارهایی با ابعاد طولی 10 سانتی متر و ضخامت دوساننتی متربرش دهید. همه استخوان ها و بخش های زردپی دار، رباط دار و غضروفی را تا حد ممکن بردارید. هرگز از گوشت منجمد استفاده ننمایید.
- گوشت را درون سینی قرار دهید. از فشارنده استفاده نمایید و گوشت را به آرامی به درون محفظه برش فشار دهید. برای تهیه تارتار استیک، گوشت را با صفحه چرخ کن متوسط دو مرتبه چرخ نمایید.



Meat Grinder HGM- 389

تهیه کب (Kebbe):



- محور مارپیچ را درون محفظه برش قرار دهید به طوری که در ابتدا انتهای پلاستیکی جای گیرد. (شکل هشت)
- مخروط سوسیسی ساز را در محفظه برش قرار دهید.
- شکل دهنده را بر روی محفظه برش قرار دهید و حلقه را بر روی محفظه برش بپیچانید (شکل نه).
- محفظه برش را به بخش موتور متصل نمایید.
- سینی را در بخش بالا و راست محفظه برش قرار دهید.
- اکنون این وسیله آماده برای تهیه کب (Kebbe) می باشد. (شکل ده)



Meat Grinder HGM- 389

مخلوط کب آماده شده را درون کب ساز تغذیه نمایید.
استوانه توخالی پیوسته را در طول های مطلوب خود و
یا مصرف کننده آن برش دهید.

- کب (Kebbe) یک غذای سنتی آسیاب میانه می باشد
که عمدتاً متشکل از گوشت بره و گندم بلغور می باشد
که همراه با یکدیگر چرخ می شود تا مخلوط خمیری
تشکیل شود که از درون کب ساز خارج می گردد و به
طول های کوتاه برش داده می شود. این لوله ها را
می توان با مخلوط گوشت چرخ کرده پر نمود و سر و
ته آن را بست و سپس در سرخ نمود.

تهیه سوسیس:

- گوشت را چرخ نمایید.
- محور ماریج را درون محفظه برش قرار دهید به طوری

Meat Grinder HGM- 389



که در ابتدا انتهای
پلاستیکی
گیرد.
(شکل یازده)

- جدا کننده را در محفظه برش قرار دهید. شاخه سوسیس ساز را بر روی محفظه برش قرار دهید و حلقه را بر روی محفظه برش بپیچانید.
- مطمئن گردید که شیارهای جدا کننده با برآمدگی کله گی چرخ کن متناسب می باشد. محفظه برش را به بخش موتور متصل نمایید.
- سینی را در سمت راست و بالای محفظه برش قرار دهید.
- اکنون این وسیله آماده برای تهیه سوسیس می باشد. مواد غذایی را درون سینی قرار دهید. از ابزار فشارنده



Meat Grinder HGM- 389

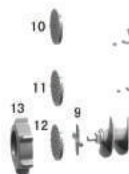
استفاده نمایید و به آرامی گوشت را درون محفظه
برش وارد سازید.

- روکش سوسیس را در آب ولرم برای مدت 10 دقیقه
قرار دهید و سپس روکش مرطوب را بر روی شاخ
سوسیس ساز بکشید.

- گوشت چرخ شده و چاشنی زده شده را درون محفظه
برش قرار دهید و به آرامی بفشارید. اگر روکش بر
روی شاخه سوسییس ساز گیر نماید، آن را با کمی
مرطوب نمایید.

تهیه نودل:

- زمان کار کردن نباید از سه دقیقه تجاوز نماید.
- از صفحه برش 10، 11 یا 12 استفاده نمایید.
- سینی را با آرد به طور مداوم پر نمایید.



make yourself at **HOME**



Meat Grinder HGM- 389

چگونه چرخ گوشت خود را تمیز نمایید:

- گوشت باقی مانده در محفظه برش را می توان با عبور دادن تکه ای نان از داخل محفظه برش خارج ساخت.
- قبل از اینکه این وسیله را تمیز نمایید. آن را خاموش کنید و دو شاخه آن را از پریز برق بیرون آورید.
- ابزار فشارنده و صفحه جمع آوری کننده گوشت (سینی) را بردارید، حلقه تثبیت را برعکس ببیچانید و باز نمایید و تمامی بخش های محفظه برش را بیرون آورید. (شکل 12).
- همانطور که توسط پیکان نشان داده شده است، دستگیره قفل کن را تا موقعیت اولیه به عقب بکشید و سپس کله گی را بردارید. (شکل 13).

Meat Grinder HGM- 389



- اجزای این وسیله را در ماشین ظرفشویی نشوید.

- تمامی بخش هایی را که در تماس با گوشت هستند را در آب صابون و یا محلول مایع ظرفشویی گرم بشویید.

- پس از استفاده فوراً آنها را تمیز نمایید.

آنها را با آب داغ آبکشی نمایید و فوراً خشک کنید. توصیه می گردد تا بخش برش و همچنین صفحات چرخ کن را با اندکی روغن گیاهی روانکاری و چرب نمایید.