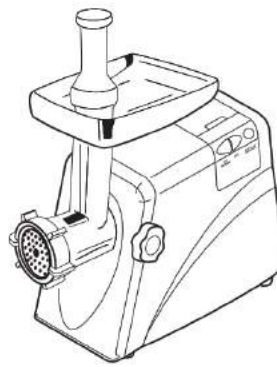
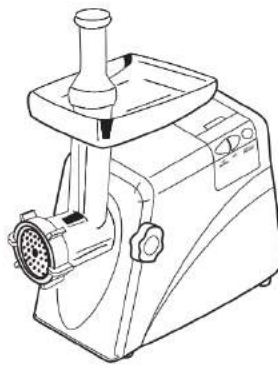


Panasonic®

دفترچه راهنمای چرخ گوشت

MK-2500

MK-2000



لطفاً قبل از بکارگیری دستگاه حتماً این دفترچه را با دقت مطالعه فرمائید .
توصیه می‌شود این راهنما را برای مراجعه بعدی در مکان مناسبی
نگهداری کنید .



۶۳۰۰۴۲۲۶۶۶



شرکت صنایع الکتریکی ناسیونال ایران
تحت لیسانس فنی و با مشارکت شرکت
پاناسونیک ژاپن
www.neico.ir



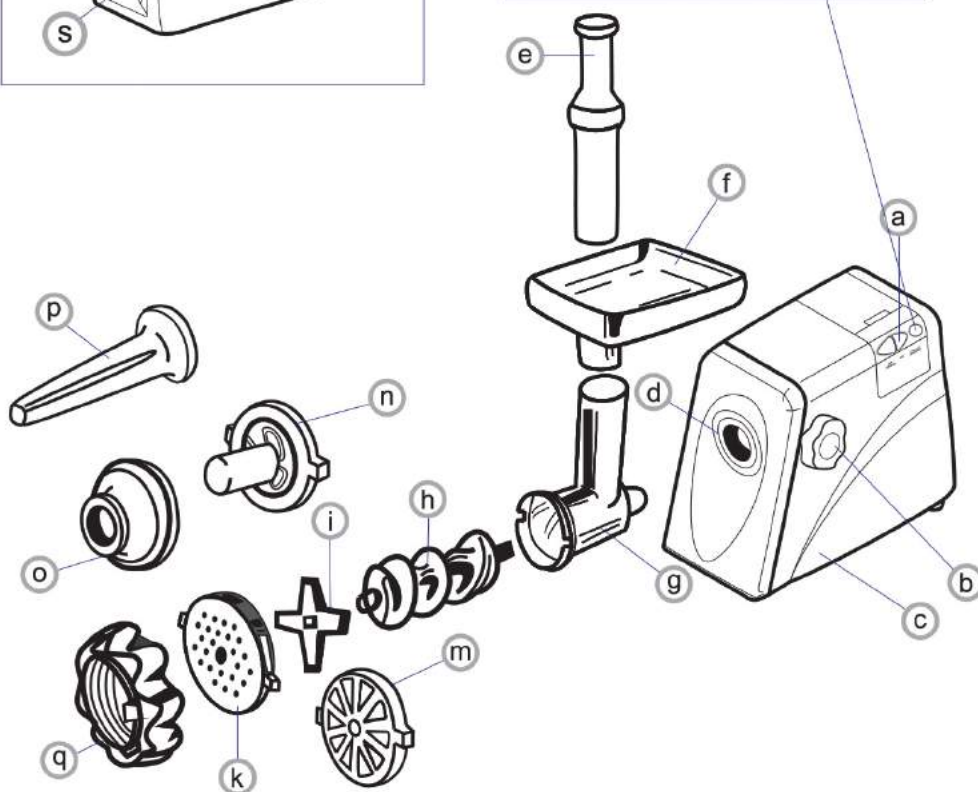
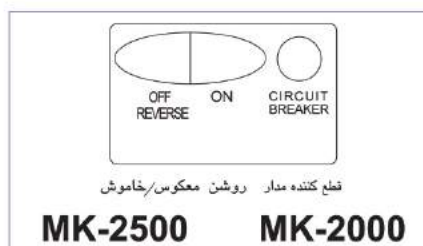
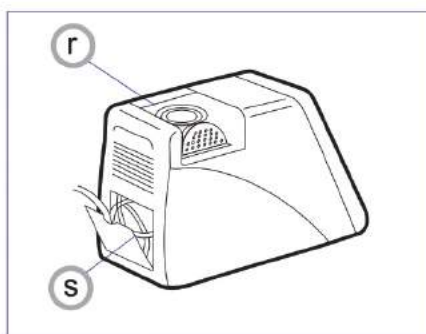
شناسایی قطعات

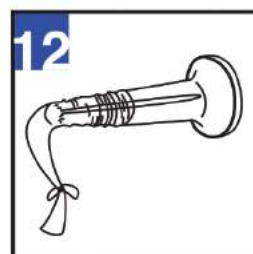
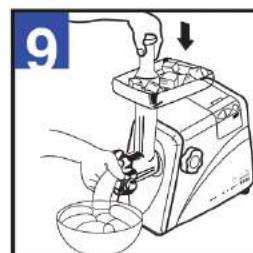
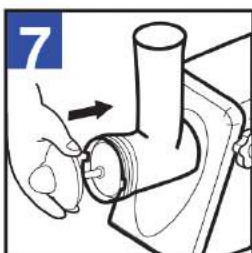
- q مهره جلو کلکی
- r محفظه نگهداری تیغه ها
- s محفظه نگهداری سیم و دوشاخ

- a سوئیچ ها
- b پیچ قفل کننده
- c بدنه موتور
- d دهانه
- e فشارنده مواد غذایی
- f سینی گوشت
- g کلکی
- h مارپیچ
- i تیغه برش
- n ~ متعلقات

- k صفحه برش درشت (براساس مدل)
- m صفحه برش شیاردار (پنجره سبزی) (براساس مدل)

- n کباب ساز A
- o کباب ساز B
- p سوسیس ساز







قبل از استفاده

اطمینان حاصل کنید که ولتاژ و نوسان ذکر شده بر روی برچسب مشخصات زیر دستگاه با نیروی برق محل شما یکسان است.
پیش از وصل دوشاخه به برق، مطمئن شوید که سوئیچ دستگاه خاموش است.

احتیاط

- قبل از سر هم کردن یا قبل از جدا کردن این دستگاه آن را از برق خارج کنید.
- در هنگام استفاده از وسیله برقی در نزدیکی کودکان باید بسیار مواظب بود و دستگاه را از دسترس اطفال دور نگه دارید.
- در هنگام استفاده از قطعه اضافی کباب ساز، تیغه برش و صفحه برش را نصب نکنید.
- در هنگام حمل این دستگاه، بدنه موتور را با هر دو دست بگیرید، و از سینی تغذیه و کلگی برای جابجایی استفاده نکنید.
- هرگز مواد را با دست وارد نکنید و از فشارنده مواد استفاده کنید.
- مواد سخت مانند استخوان و هسته را با این دستگاه چرخ نکنید. ممکن است سبب قفل شدن مارپیچ و صدمه زدن به کلگی و متعلقات دیگر گردد.
- زنجبیل و سایر مواد دارای الیاف درشت را با این دستگاه چرخ نکنید.
- چرخ کردن پیاز باعث کندی تیغه ی برش خواهد شد.
- برای جلوگیری از قفل شدن دستگاه، آن را با فشار زیاد وادار به کار نکنید.
- اگر دستگاه به علت مواد سختی که در مارپیچ یا تیغه برش گیر کرده اند از کار ایستاد، آن را بلا فاصله خاموش و سپس آن را تمیز کنید.
- در مدل‌های (MK-2000 MK-2500) وقتی مدار قطع کننده عمل می کند، تا رفع اشکال دستگاه را روشن نکنید. فیوز CIRCUIT BREAKER را برای تجدید کار فشار دهید. دکمه خاموش/عقب گرد OFF/REVERSE را برای از میان بردن بند آمدگی یا قفل شدگی فشار دهید.
- عمل عقب گرد تا زمانی که خاموش/عقب گرد OFF/REVERSE فشار داده شود ادامه می یابد.
- در مدل‌های (MK-2500 MK-2000) وقتی از روشن به خاموش / برعکس OFF/REVERSE سوئیچ می کنید، حدود ۶ ثانیه برای اطمینان به اینکه موتور کاملاً متوقف شده است صبر کنید.
- هرگز سعی نکنید که قطعات دستگاه را از هم جدا کنید یا دستگاه را خودتان تعمیر کنید.
- این محصول فقط برای استفاده خانگی ساخته شده است.
- اگر سیم و دوشاخ آسیب ببیند، باید به منظور احتراز از خطر توسط سازنده یا تعمیرگاه مجاز تعویض شود.



احتیاط

- در هنگام کار دستگاه به هیچ وجه کلگی را باز نکرده و یا چیزی (مخصوصاً انگشت، قاشق، چنگال و غیره) درون آن نکنید.
- در زمانیکه چرخ گوشت کار می کند به هیچ وجه سینی گوشت، کلگی و یا مهره جلو کلگی را از چرخ گوشت باز نکنید.
- اگر دستگاه درست کار نکرد، یا از بلندی به زمین افتاد یا آسیب دید و یا در آب افتاد، آنرا به تعمیرگاه مجاز ببرید.
- هر بار بیش از ۱۵ دقیقه از دستگاه استفاده نکنید.



چرخ کردن گوشت

لطفاً جهت نصب قطعات به صفحات ۲۱ و ۲۰ مراجعه شود.

سوار کردن دستگاه

- 1 کَلگی را محکم در دهانه جعبه موتور قرار دهید و آن را به آرامی چرخانده تا در جای خود قرار گیرد. در حالیکه کَلگی را با یک دست گرفته اید، پیچ قفل کننده را در سوراخ جانبی جعبه بگذارید و در جهت حرکت عقربه های ساعت محکم کنید تا کَلگی محکم شود.
 - 2 مارپیچ را از سمت سر بلندتر آن و با اندکی چرخش برای جا افتادن در جعبه موتور به کَلگی وصل کنید.
 - 3 جهت مدل های (MK-2000 MK-2500) تیغه دو طرفه را روی محور نصب کنید. (تیغه از هر دو طرف قابل نصب می باشد.)
 - 4 پنجره دلخواه را با قرار دادن برآمدگی های پنجره در فرورفتگی های کَلگی روی تیغه برش بگذارید.
 - 5 مهره جلوی کَلگی را در جای آن ببیچانید تا محکم شود.
 - بیش از حد محکم نکنید.
 - 6 سینی گوشت را روی کَلگی بگذارید و در جایش محکم کنید.
 - دستگاه را روی یک سطح سخت و صاف قرار دهید.
 - هواکشهای زیر و دیواره جعبه موتور باید آزاد باشند و چیزی سد راه آنها نشده باشد. (در هنگام کار دستگاه)
 - تمام خوراکیها را طوری قطعه قطعه کنید که به آسانی در دهانه سینی گوشت جا بگیرند.
 - دوشاخه آن را به برق وصل کنید، سپس سوئیچ آن را روشن کنید.
 - مواد را روی سینی گوشت قرار دهید و با فشارنده آن را به داخل گلوئی کَلگی هدایت کنید.
 - حتماً از فشارنده مواد استفاده کنید.
 - پس از استفاده، سوئیچ را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بیرون بکشید.
- توجه:
- هنگام استفاده از دستگاه چرخ گوشت امکان دارد که سر این دستگاه کمی بلغزد، ولی پدید آمدن این حالت عادی است. و هیچگاه نباید برای برطرف کردن این حالت پیچ کناری سر چرخ را زیاد سفت کرد، چرا که ممکن است باعث ترک خوردگی و اختلال در داخل چرخ گوشت شود.



درست کردن کوبه

لطفاً جهت نصب قطعات کباب ساز به صفحات ۱ و ۲ مراجعه شود.

----- دستور پخت -----

(مواد لازم برای داخل کوبه)

۱۰۰ گرم گوشت گوسفند

۱ قاشق غذا خوری روغن زیتون

۱ قاشق غذا خوری پیاز (بسیار ریزشده)

۱ قاشق چایخوری انواع ادویه

۱ قاشق چایخوری نمک

۱ قاشق غذا خوری آرد

گوشت را یک یا دوبار چرخ کنید. پیاز را سرخ کنید تا به رنگ طلایی درآید و گوشت چرخ شده، ادویه، نمک و آرد را به آن اضافه کنید.

(برای پوشش خارجی کوبه)

۴۵۰ گرم گوشت کم چربی

۱۵۰-۲۰۰ گرم آرد

۱ قاشق چایخوری انواع ادویه

۱ قاشق چایخوری جوز هندی

کمی پودر فلفل سرخ

کمی فلفل سیاه

گوشت را سه بار چرخ کنید و با سایر مواد در کاسه ای مخلوط نمایید.

• گوشت بیشتر و آرد کمتر برای لایه بیرونی یکنواختی و طعم بهتری به غذا می دهد.

مخلوط را سه بار چرخ کنید.

برعکس مراحل ۵ - ۳ صفحه برش و تیغه برش را درآورید.

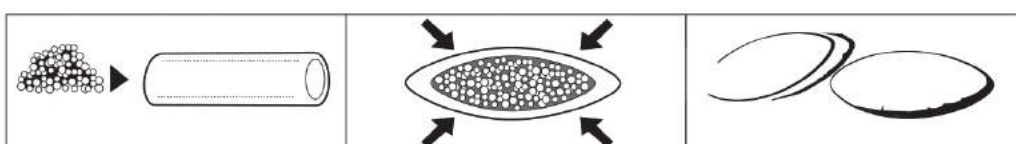
۷ قطعات اضافی کوبه A و B را به همراه یکدیگر با فرو بردن برآمدگیها در فرو رفتگیها روی

محور مارپیچ سوار کنید.

۸ درپوش را در محل آن بپیچانید تا محکم شود. بیش از اندازه محکم نکنید.

۹ با انجام مراحل ۵ - ۶ لایه بیرونی استوانه ای شکل کوبه را درست کنید.

• مطابق تصویر زیر کوبه را شکل بدهید و در روغن سرخ کنید.





درست کردن سوسیس

لطفاً جهت نصب قطعات سوسیس ساز به صفحات ۱ و ۲ مراجعه شود.

----- دستور پخت -----

گوشت گوسفند	۵۰۰ گرم
سویا	۱۰۰ گرم
پودر پیاز	۲ قاشق چایخوری
پودر سیر	۲ قاشق چایخوری
نمک	۲ قاشق چایخوری
آرد	۲ قاشق غذا خوری
انواع ادویه	۲ قاشق چایخوری
جوز هندی	۱ قاشق چایخوری
پودر فلفل قرمز	کمی
پودر فلفل سیاه	کمی

مواد غذایی را خرد کنید.

مواد اولیه غذایی خرد شده را در یک ظرف مخلوط کنید.

مواد غذایی مخلوط شده را طبق دستورالعمل چرخ کردن گوشت چرخ کنید.

ادویه لازم را به مواد غذایی مخلوط شده اضافه کنید.

با مراجعه به دستورالعمل چرخ کردن گوشت (۱ تا ۴)

ابتدا سایر قطعات را در دهانه چرخ گوشت قرار دهید و سپس سوسیس ساز را درون

مهره جلو کلگی قرارداده و آن را محکم نمائید.

• بیش از اندازه محکم نکنید.

12 پس از بستن دهانه روکش پلاستیکی آنرا بر روی سوسیس ساز بکشید.

• روکش پلاستیکی سوسیس ساز را حداقل به مدت نیم ساعت در آب ۳۰ الی ۴۰ درجه بخیسانید.

13 پس از آماده نمودن مخلوط طبق دستورالعمل چرخ کردن گوشت (۵ و ۶) مواد

اولیه آماده را روی سینی گوشت گذارده و با فشاری به آرامی به داخل دهانه ی کلگی چرخ گوشت هدایت کنید.

14 پس از تهیه سوسیس بایستی آنها را با استفاده از یک آبکش و قراردادن آن بر روی بخار

آب، نیم پز کنید.



روش تمیز کردن

لطفاً جهت جدا کردن قطعات دستگاه به صفحات ۱ و ۲ مراجعه شود.
(جدا کردن دستگاه)

مطمئن شوید که موتور کاملاً ایستاده است. دوشاخه را از برق بکشید.

برعکس مراحل 5 - 1 دستگاه را از هم جدا کنید.

15 برای سهولت در جدا کردن مهره جلویی کلگی، لبه آن به شکل دندان دانه دار درست شده است.

16 برای سهولت در آوردن صفحه برش:

- یک پیچ گوشتی را مطابق شکل بین صفحه برش و کلاهک قرار دهید و بلند کنید.
(تمیز کاری)

گوشت و یا سایر مواد را در آورید.

هر قطعه را در آب ولرم آغشته به محلول پاک کننده بشوئید.

قطعات (m) (k) (h) (i) را پس از شستن و خشک کردن، با روغن مایع خوراکی چرب نمائید.
توجه :

- جعبه موتور را در آب فرو نبرید، آن را فقط با پارچه مرطوب پاک کنید.
- تینر و بنزین موجب ترک خوردگی و رنگ پریدگی بدنه دستگاه می شود.
- حتماً بعد از مورد استفاده قرار گرفتن قسمت‌های (q) (g) (f) تمام این قسمت‌ها را بخوبی بشوئید و کاملاً خشک نمایید.
- هیچگاه برای تمیز کردن دستگاه از ماشین ظرفشویی استفاده ننمایید.
- از گذاشتن اجزا آلومینیومی کلگی چرخ گوشت در آبی که در حال جوشیدن است، و محلول سفید کننده دارای کلرین خودداری نمائید، چون تغییر رنگ داده و تیره می شوند.
- هرگز بدنه چرخ گوشت را در آب فرو نبرید.



مشخصات فنی

مدل	ام ک - ۲۵۰۰	ام ک - ۲۰۰۰
برق مصرفی	۲۲۰ ولت ~ ۵۰ هرتز	
طبقه حفاظتی		
وزن (بطور تقریبی)	۵/۹ کیلوگرم	
ابعاد کارتن mm (ارتفاع X عرض X طول)	۲۸۰ × ۳۶۵ × ۴۱۲	
متعلقات	کباب ساز	
	پنجره سبزی (براساس مدل)	
	پنجره گوشت درشت (براساس مدل)	
	سوسیس ساز	

شرکت صنایع الکتریکی ناسیونال (ایران)
دفتر مرکزی: تهران، خیابان آفریقا (جردن)، خیابان گلدان، پلاک ۸، طبقه ۴
کدپستی: ۱۹۶۶۸۸۳۴۸۷
صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۳۶۹۸
کارخانه: اصفهان، کیلومتر ۱۰ جاده اصفهان - تهران
صندوق پستی: ۸۱۴۶۵-۱۹۹
تلفن: ۳۳۸۰۳۳۳۵-۷ (۰۳۱)
فاکس: ۳۳۸۰۲۵۸۹ (۰۳۱)
دفتر مرکزی خدمات: ۸۸۷۹۳۹۰۱-۳ (۰۲۱)