MegaMax®

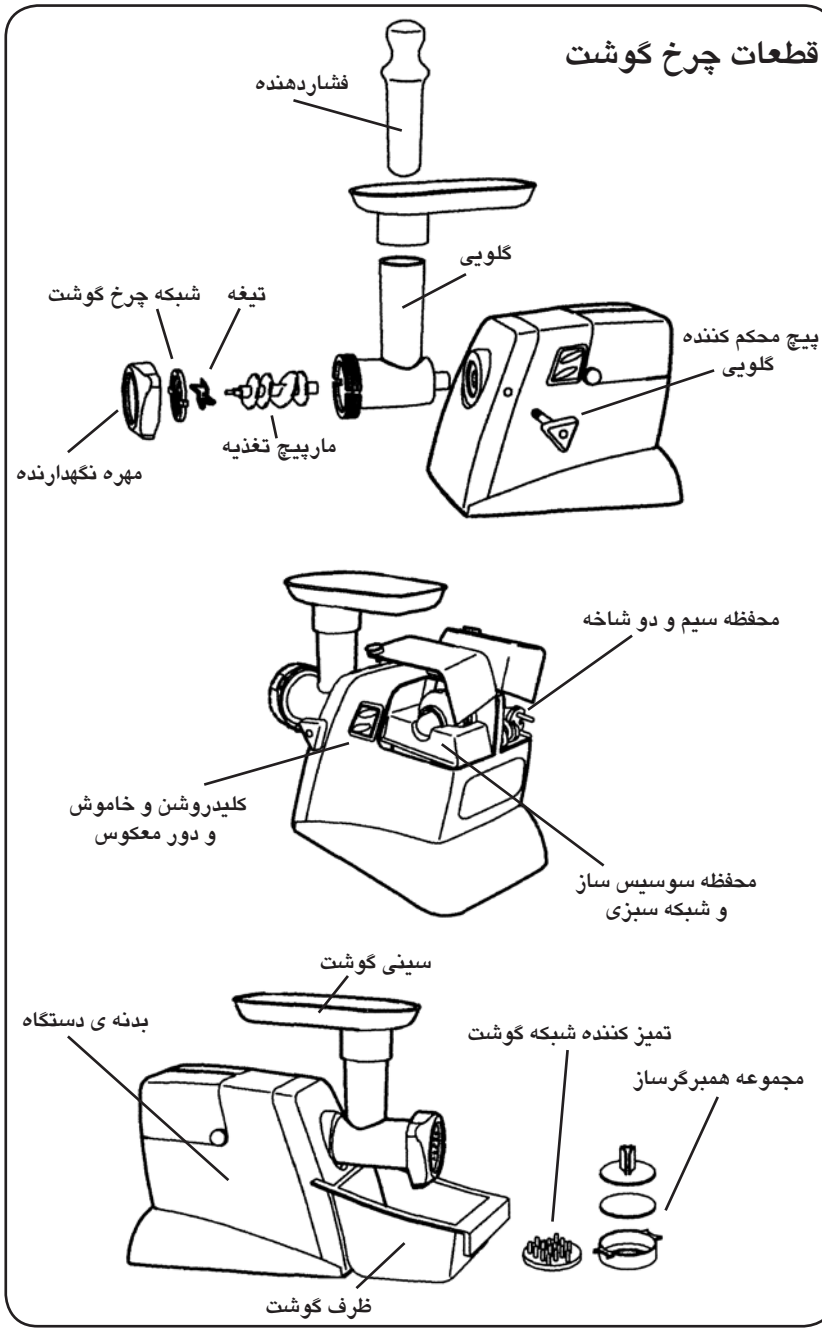
MM3-1050

Meat Grinder/Lemon and Sour-grape Extractor 3 in 1 Multifunction

راهنمای دستگاه ۳ کاره برقی

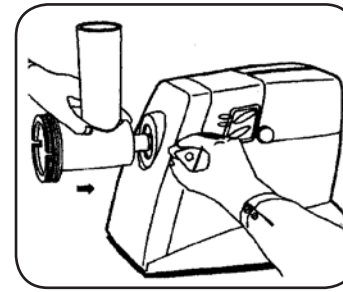
لطفا قبل از استفاده از دستگاه این دفترچه را با دقت مطالعه کنید

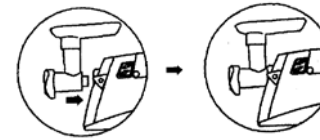
قطعات چرخ گوشت



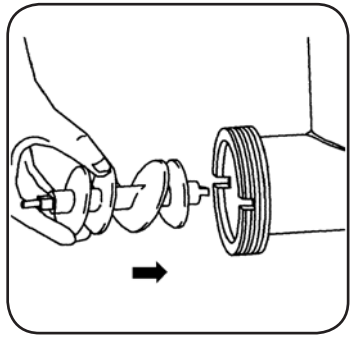
مونتاژدستگاه

۱- ابتدا گلویی را به درون دهانه گیربکس در جهت فلش روی بدنه چرخ گوشت قرار داده وبه آهستگی بچرخانید تا زبانه دوپر گلویی داخل شیار مشابه بر روی گیربکس جا بیفتد. سپس پیچ محکم کننده گلویی را در جهت عقربه های ساعت محکم کنید تا آنکه گلویی به حالت ثابت درآید.

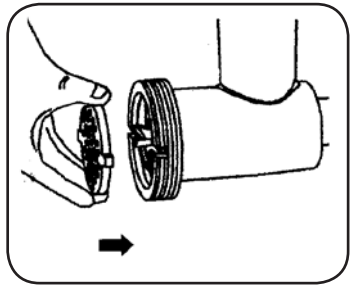




۲-مارپیچ تغذیه را از طرف دنباله دوپر درون گلویی قرار دهید. مارپیچ را چرخانده تا سر دوپر آن داخل شیار مربوطه در گیربکس قرار گیرد.



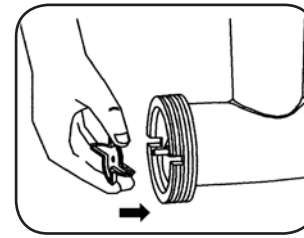
۳- سوراخ چهارگوش تیغه را روی مارپیچ قراردهید تا کاملا مستقر شود.



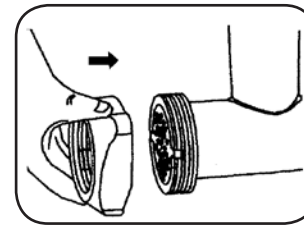
توجه: دقت فرمائید که لبه های برنده تیغه به سمت بیرون قرار گیرد.

٤- شبکه چرخ گوشت را پس از تیغه ، طوری روی آن قرار دهید که دو زبانه نگهدارنده در

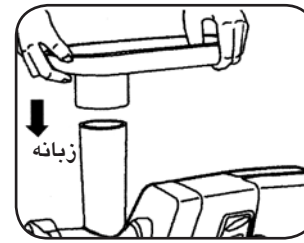
شکافهای کناری جلو گلویی قرار گیرد.



۵- مهره نگهدارنده آلومینیومی را بر روی شبکه قرار داده با گردش در جهت عقربه های ساعت با فشار معمولی دست آن را محکم نمائید.

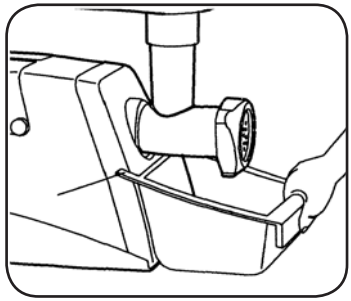


٦- سینی بالا را بر روی گلویی قرار داده آن را فشار دهید تا

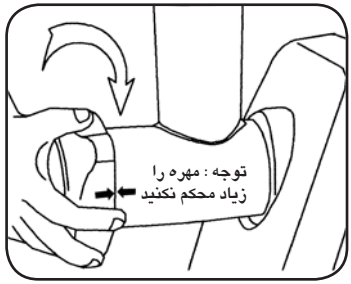


کاملا در جای خود محکم شود.

۷- ظرف گوشت را در زیر گلویی به شکلی قرار دهید که زبانه های طرفین آن با بدنه دستگاه مماس گردند.



توجه کنید که مهره نگهدارنده از حد تعیین شده محکمتر نگردد.



قبل از کارکردن با دستگاه

۱- دستگاه با برق ۲۲۰ ولت و فرکانس ۵۰ هرتز کار می کند. لذا حتما از همخوانی منبع برق اطمینان حاصل فرمائید.

۲- در هنگام مونتاژ دستگاه وآماده سازی آن جهت استفاده و همچنین پس از اتمام کار دوشاخه دستگاه را از پریز خارج نمائید.

۳- گوشت را به اندازه ای برش دهید که قطعات آن از داخل گلویی به راحتی عبور نماید.

٤- از چرخ کردن استخوان، حبوبات خام ودانه های روغنی جدا پرهیز کنید.

٥- بعد از بریدن، گوشت را شسته ودر آبکش بریزید تا پس از تخلیه آب، آن را چرخ نمائید.

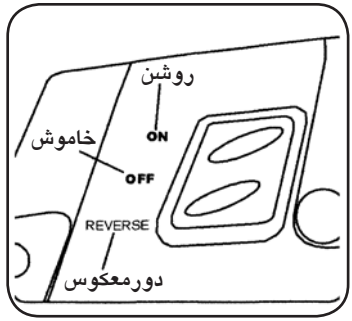
توجه: یکی از ویژگیهای این دستگاه آنست که نیازی به گذاشتن گوشت در فریزر جهت انجماد وسپس چرخ کردن ندارد.

٦- در صورتی که بطور اتفاقی در داخل گوشت ، استخوان یا زوایدی باشد که منجر به توقف دستگاه شود، فورا دستگاه را خاموش نموده وحداقل ٥ ثانیه تامل کنید. سپس کلید را در حالت دور معکوس (REVERSE) قرار دهید تا زواید از داخل گلویی به عقب برگردد. اینک می توانید به عمل چرخ کردن ادامه دهید.

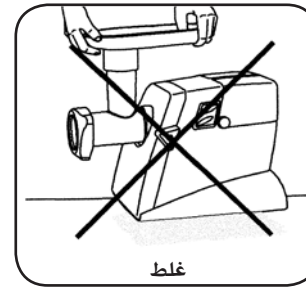
توجه:

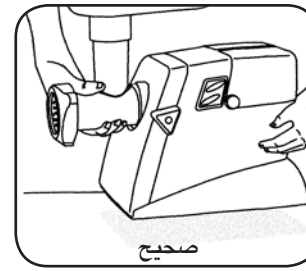
درموقع استفاده از دور معکوس، حداکثر زمان مجاز در هر بار ۱۵ ثانیه می باشد.

درصورت افزایش زمان کاربرد دور معکوس، احتمال آسیب به موتور دستگاه وجود دارد.

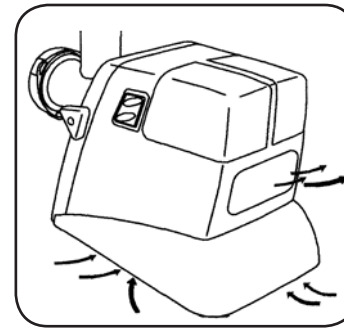


۷- هرگز جهت بلند کردن چرخ گوشت از سینی استفاده نکنید بلکه از بدنه برای بلند کردن و جابجایی آن استفاده نمائید.





۸- به هنگام استفاده از چرخ گوشت آن را روی یک سطح



صاف ومحکم قرار دهید وبه این نکته توجه کنید که هوا از قسمت زیر وپشت آن به راحتی جریان داشته باشد.

۹- حتما دستگاه را از دسترس کودکان دور نگهدارید.

۱۰- پس از اتمام کار با دستگاه، متعلقات وسینی را باز نموده با آب گرم ومواد شوینده بشوئید. سپس با دستمال تمیز خشک نمائید.

توجه:

برای تمیز نمودن شبکه چرخ گوشت، می توانید از ابزار مخصوص که برای این دستگاه طراحی شده استفاده کنید.

توجه :

بهتر است شبکه چرخ گوشت را پس از شستن وخشک کردن با کمی روغن خوراکی چرب نمائید.

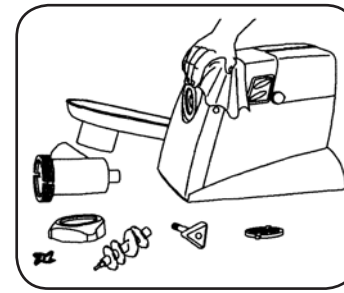
توجه:

درصورتیکه از محلول شوینده حاوی کلرین برای شستشوی

قطعات آلومینیومی استفاده شود سطح قطعات کدر وخراب می شود.

توجه:

برای تمیز نگهداشتن بدنه هرگز آن را در آب فرو نبرید بلکه دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.



کار با دستگاه

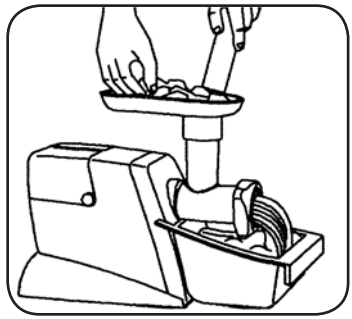
۱-ابتدا مطمئن شوید کلید دستگاه در وضعیت خاموش است. سپس دوشاخه را به برق متصل نمائید.

۲-گوشت بریده شده را در داخل سینی بریزید.

۳-کلید دستگاه را در وضعیت روشن قرار داده وگوشت را به داخل گلویی هدایت کنید.

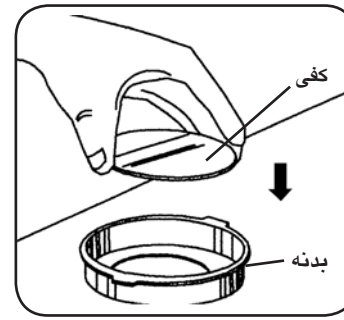
٤-معمولا گوشت و مواد غذایی بطور طبیعی توسط مارپیچ بلعیده شده وچرخ می گردند. در صورت نیاز می توانید از فشار دهنده استفاده کنید.

٥- برای جمع آوری گوشت چرخ شده می توانید از ظرف گوشت که در جعبه محصول قرار داده شده است استفاده نمائید.

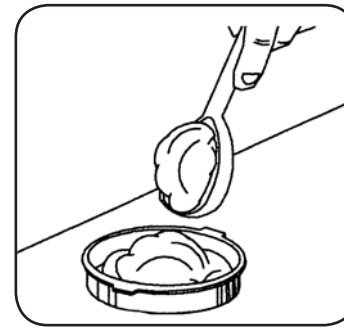


استفاده از متعلقات همبرگر ساز

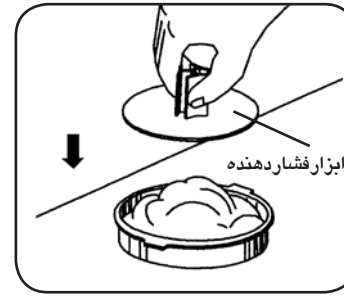
۱- ابتدا کفی همبرگرساز را در بدنه آن جا بزنید.



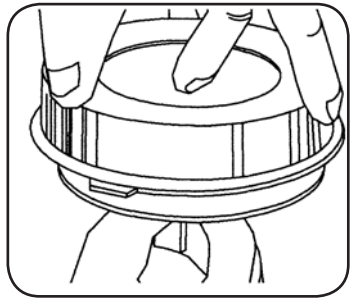
۲- گوشت چرخ شده به همراه سایر افزودنیها را به درون آن بریزید.

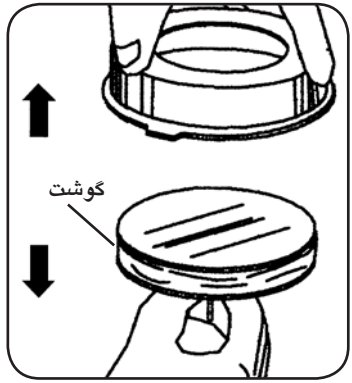


۳-بوسیله ابزار فشار دهنده، گوشت را در درون آن فشرده کنید.



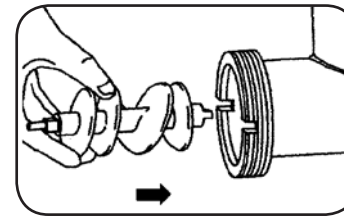
٤- مجموعه را وارونه کرده همزمان با فشردن کفی بوسیله انگشت از بالا، فشار دهنده را از پائین بیرون آورید.

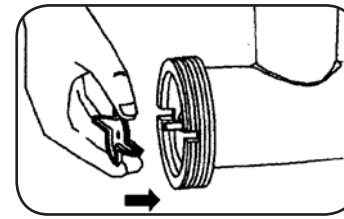




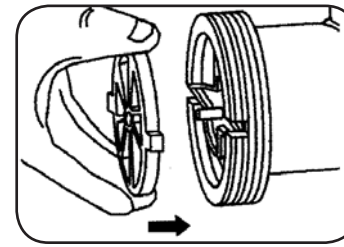
شبکه قیمه کننده گوشت وخرد کننده سبزی

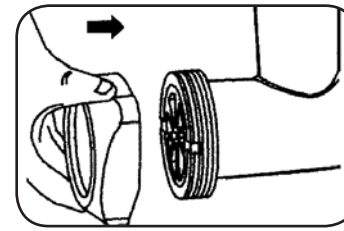
۱- همانند مراحل آماده سازی دستگاه برای چرخ کردن گوشت، مارپیچ تغذیه وتیغه را درون گلویی جا بزنید.





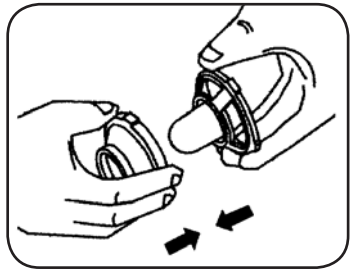
۲- شبکه قیمه کننده گوشت/ خرد کننده سبزی را درون گلویی قرار داده با مهره نگهدارنده محکم کنید.





سوسیس ساز

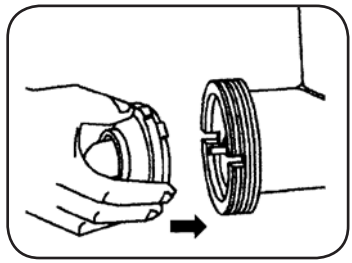
۱-کوبه نر را درون کوبه ماده جا بزنید.



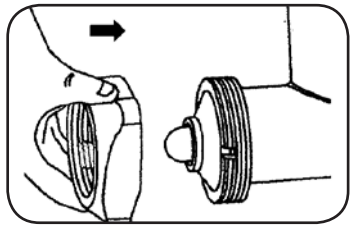
۲- مجموعه را پس از جازدن مارپیچ تغذیه، روی گلویی قرار دهید.

توجه:

برای استفاده از سوسیس ساز دیگر نیازی به تیغه نمی باشد.



۳- مهره نگهدارنده را بر روی گلویی محکم کنید.

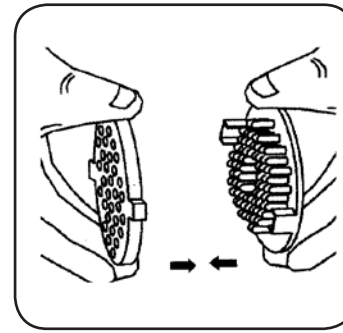


٤- گوشت چرخ شده به همراه سایر افزودنیها را به داخل سینی ریخته و به آرامی به وسیله فشار دهنده به درون گلویی هدایت نمائید.

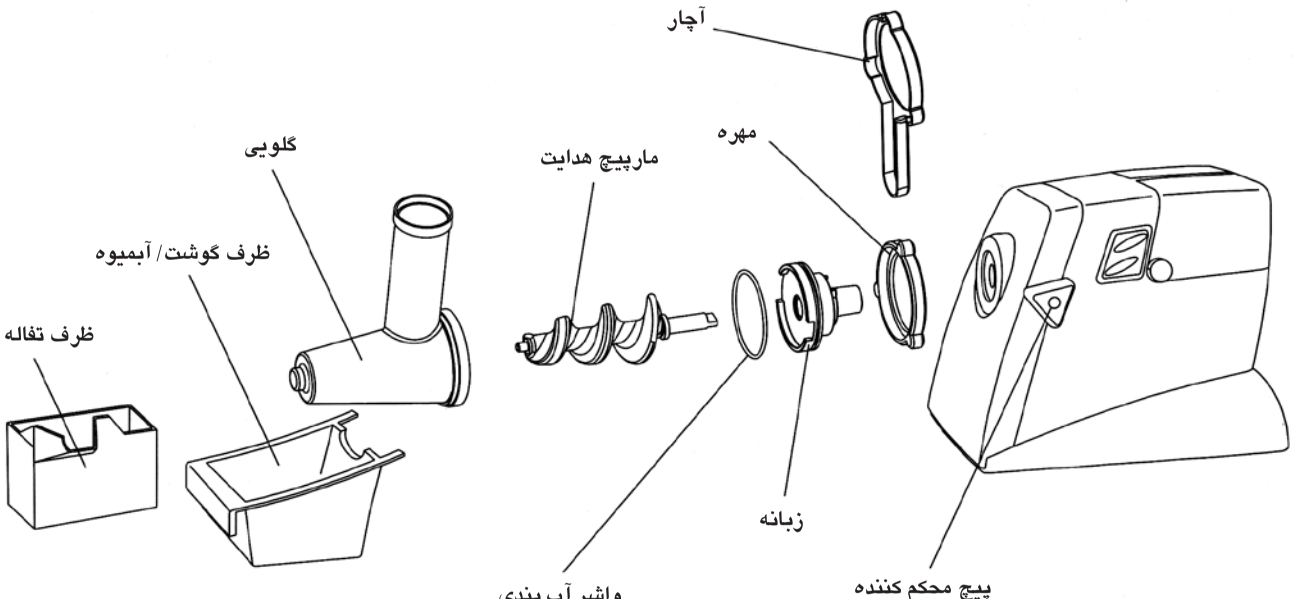
توجه:
در هنگام استفاده از تمیز کننده به قرار گیری صحیح زبانه های شبکه در محل خود دقت نمائید.

ابزار تمیز کننده شبکه

به وسیله این ابزار قادر خواهید بود پس از هر بار چرخ کردن، شبکه چرخ گوشت را با سهولت تمیز کنید.

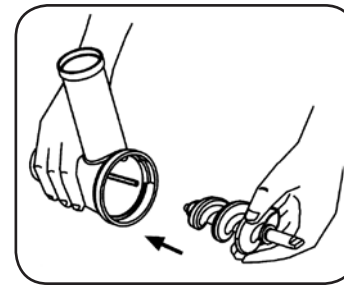


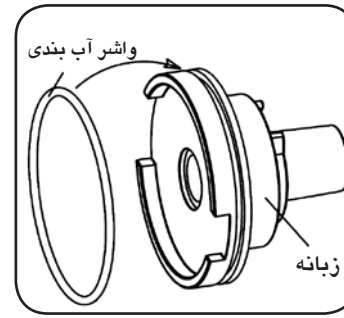
قطعات آبلیموگیر/ آبغوره گیر



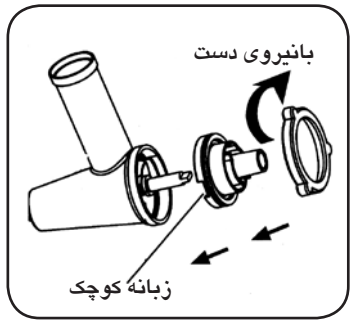
سوار نمودن قطعات

۱- مارپیچ را درون گلویی قراردهید. سپس دنباله را در حالیکه واشر آب بندی بر روی آن سوار می باشد بر روی گلویی سوار کنید.

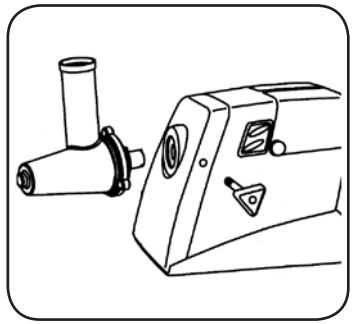




در هنگام سوار نمودن دنباله به این نکته توجه داشته باشید که فقط از یک جهت قابل جا خوردن بر روی گلویی می باشد. در نهایت مهره را بر روی گلویی ببندید. توجه گردد که در هنگام محکم نمودن مهره از آچار استفاده نکنید وفقط با نیروی دست بسته شود. از آچار فقط برای باز کردن مهره استفاده نمائید.

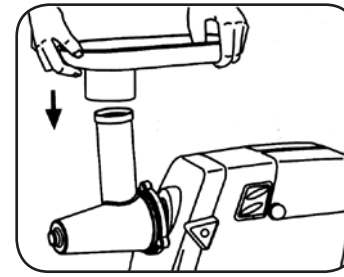


۲- مجموعه سوار شده را بر روی چرخ گوشت ببندید به طوری که از قرارگیری زبانه مارپیچ در محل صحیح خود اطمینان حاصل کنید. سپس به وسیله پیچ محکم کننده، مجموعه

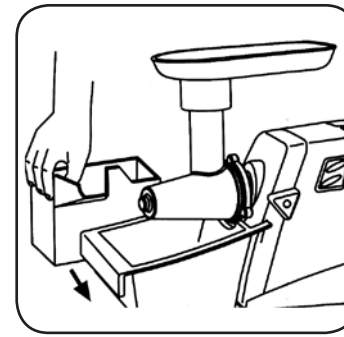


آبلیموگیر/ آبغوره گیر را بر روی دستگاه محکم کنید.

۳- سینی را بر روی مجموعه آبلیموگیر/ آبغوره گیر نصب نمائید.



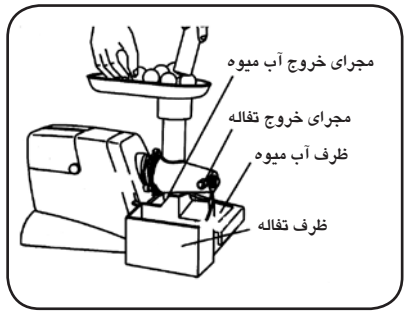
٤-ظروف مخصوص آبلیمو/ آبغوره وجمع آوری تفاله را در محل خود مستقر کنید.



کاربرد دستگاه

۱- پس از آماده سازی مجموعه آبلیموگیر/ آبغوره گیر و سوار کردن آن بر روی دستگاه دوشاخه برق را متصل کنید.

۲- لیموها/ غوره های شسته شده را داخل سینی ریخته و بتدریج و به آرامی به داخل گلویی وارد نمائید. نیازی به وارد ساختن فشار زیاد توسط فشار دهنده نیست و دستگاه قادر است بدون نیروی خارجی میوه ها را به داخل هدایت کند.



۳- پس از شروع روند آبگیری، از مجرای کناری دستگاه تفاله های میوه خارج گشته و از مجرای زیرین آبمیوه بیرون میآید.لازم است از دو ظرف مجزا برای جمع آوری تفاله و آبمیوه استفاده شود.

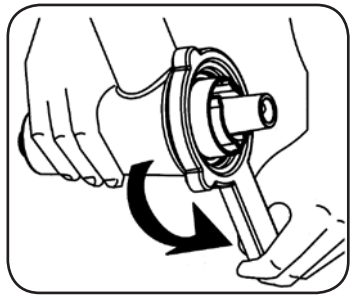
نکات قابل توجه

۱-چنانچه مجرای خروج آبمیوه توسط هسته لیمو و یا دانه غوره مسدود گردید. ابتدا دستگاه را خاموش کنید. تفاله/ هسته را از درون مجرا خارج کرده و دستگاه را برای ادامه آبگیری راه اندازی نمائید.

۲-پس از آبلیمو گیری لازم است آبلیمو را در ظرف بدون در به مدت ٤٨ ساعت قرار دهید تا گازهای آن خارج شود. سپس به صاف نمودن آبلیمو بپردازید وآن را در شیشه های در بسته تیره رنگ نگهداری کنید.

۳-پس از آبغوره گیری، توصیه می شود آن را به میزان تغییر رنگ و مزه مناسب جوشانده وسپس در ظروف در بسته به مدت دستکم یک ماه در مقابل تابش نور آفتاب قرار دهید.

٤-در زمان اتمام آبگیری و برای شستشوی قطعات می توانید از آچار برای باز نمودن مهره استفاده نمائید.



ضمانت دستگاه

دستگاه دارای دو سال ضمانت میباشد. در صورت بروز اشکال لطفا با مرکز خدمات پس از فروش تماس حاصل کنید تا از خدمات رایگان طی مدت ضمانت بهره مند شوید.

از سرویس یا تعمیر شخصی دستگاه جدا خودداری فرمائید.

نوع محصول	چرخ گوشت / آبلیموگیر/آبغوره گیر
منبع تغذیه	ولتاژ ۲۲۰ ولت / فرکانس ۶۰ - ۵۰ هرتز
سرعت مارپیچ	۲۰۰ دور در دقیقه
قدرت موتور	۱۰۰۰ وات
نسبت تقلیل گیربکس	۸۲ : ۱
ابعاد	۳۲-۱۹-۳۶ سانتیمتر
وزن	۴/۱ کیلوگرم
نوع استفاده	کاربرد خانگی
متعلقات	شبکه سبزی- سوسیس ساز- همبرگرساز تمیزکننده شبکه- ظرف گوشت فشاردهنده- آبلیموگیر/آبغوره گیر ظرف تفاله- آچار

MegaMax®

دفتر مرکزی خدمات پس از فروش شرکت تبادل گستر
خیابان امیر کبیر شرقی، مجتمع تجاری اداری پردیس، طبقه دوم، شماره ۱۶
تلفن:۸ و ۳۳۵۱۷۷۵۷-۳۳۵۰۹۵۳۱ فاکس: ۳۳۵۰۹۹۸۰
سامانه پیام کوتاه:۳۳۵۰۹۹۸۸ ۹۸۲۱ service@megamax.ir