

 **NEW LAND®**

New Generation of Appliance



چرخ گوشت
مدل NL-2460A

فارسی ☐
English ☐

توضیحات



۱. بدنه	۹. تیغ برش
۲. Rev / خاموش / سرعت کلید ۱/۲	۱۰. صفحه برش (متوسط)
۳. دکمه بستن	۱۱. صفحه برش (درشت)
۴. لوله ورودی	۱۲. حلقه ثابت کننده
۵. دفع کننده غذا	۱۳. سوسیس
۶. صفحه قیف	۱۴. کوبه
۷. لوله اصلی	
۸. لوله ماریچ	

این دستگاه مجهز به سیستم ترموستات می باشد. در صورت حرارت بیش از اندازه، این دستگاه بطور خودکار منبع تامین قدرت را خاموش می کند. در صورتیکه دستگاه بطور ناگهانی متوقف شود موارد زیر را رعایت فرمایید:

۱. دوشاخه برق اصلی را از ساکت برق بیرون بکشید.
 ۲. کلید اصلی را در حالت خاموش قرار دهید.
 ۳. اجازه دهید دستگاه به مدت ۶۰ دقیقه خنک شود.
 ۴. دوشاخه اصلی را در ساکت برق قرار دهید.
 ۵. مجدداً دستگاه را روشن کنید.
 ۶. لطفاً دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
 ۷. استفاده از این دستگاه توسط افراد دارای محدودیت ذهنی و حسی و همچنین افرادی که از محدودیت فیزیکی (معلولیت محدود) رنج می برند یا فاقد تجربه و دانش لازم می باشند، در صورتیکه تحت کنترل و نظارت دستور استفاده از دستگاه مربوط به روشی ایمن به آنها اعطا شود و در صورتیکه خطر احتمالی استفاده از آن را درست درک کنند، بلامانع می باشد.
 ۸. این دستگاه نباید به عنوان وسیله اسباب بازی در دست کودکان قرار گیرد.
 ۹. قبل از تغییر لوازم یا نزدیک شدن به قطعات در حال حرکت، دستگاه را بطور کامل خاموش و برق آن را قطع کنید.
- توجه: در صورتیکه ترموستات دستگاه بیش از اندازه و غالباً فعال شود، لطفاً با نزدیکترین مرکز ارائه خدمات پس از فروش این دستگاه تماس حاصل فرمایید.
- هنگامیکه این دستگاه را به برق وصل می کنید، چراغ نمایشگر روشن می شود.
- احتیاط: برای اجتناب از موقعیت های خطرناک، هرگز دستگاه را به کلید زمانی وصل ننمایید.

نکات مهم

۱. این دستور العمل های استفاده را به دقت مرور کنید و به تصاویر توضیح داده شده قبل از استفاده مراجعه نمایید.
۲. این دستور العمل ها را برای استفاده های بعدی نگه دارید.
۳. قبل از اینکه دستگاه را وصل کنید، دقت کنید که میزان ولتاژی که روی دستگاه نشان

- داده می شود با میزان ولتاژ اصلی منطقه ای مطابقت دارد.
۴. هیچگاه قطعات لوازم جانبی دستگاه دیگری را برای این دستگاه بکار نبرید. در صورت بکار بردن چنین قطعاتی گارانتی دستگاه باطل می شود.
۵. در صورتیکه سیم اصلی، دوشاخ یا قطعات دیگری خراب باشند از دستگاه استفاده نکنید.
۶. چنانچه سیم اصلی دستگاه خراب باشد، جهت اجتناب از بروز حوادث خطرناک؛ باید توسط شرکت سازنده یا مراکز معتبر ارایه دهنده خدمات تعویض گردد.
۷. قبل از اولین استفاده ای دستگاه، قطعاتی که قرار است تماس مستقیم با مواد غذایی داشته باشند را به دقت تمیز کنید.
۸. پس از استفاده از دستگاه آن را بطور کامل خاموش و برق آن را قطع کنید.
۹. هیچگاه در حین کار دستگاه برای هل دادن مواد غذایی موجود در لوله دستگاه از انگشت خود یا ابزار دیگری استفاده ننمایید. تنها از ابزار مختص اینکار یعنی "پوشر" خود دستگاه استفاده کنید که صرفاً برای انجام اینکار ساخته شده است.
۱۰. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۱۱. هیچگاه دستگاه روشن و در حال کار را به حال خود رها نکید.
۱۲. قبل از خارج ساختن دستگاه از برق یا نصب کردن لوازم جانبی دیگر آن را خاموش کنید.
۱۳. قبل از برداشتن قطعات، تا زمان توقف کامل آنها از حرکت صبر کنید.
۱۴. هیچگاه موتور دستگاه را با آب یا سایر مایعات دیگر غرقه نکید یا آن را زیر شیر آب جهت شستن آن قرار ندهید. برای تمیز کردن موتور تنها از یک دستمال مرطوب استفاده کنید.
۱۵. سعی نکنید از دستگاه برای خرد کردن استخوان ها، آجیل و اجسام سخت استفاده کنید.
۱۶. هیچوقت از دست خود برای رسیدن به قسمت برش استفاده نکنید؛ برای اینکار از پوشر استفاده کنید.
۱۷. مینرسها با گوشت فاقد رباط، بی چربی و بی استخوان که به تکه هایی به ابعاد ۲۰ میلیمتر در ۲۰ میلیمتر در ۶۰ میلیمتر خرد شده اند، تعبیه می شود. پوشرها نیرویی برابر با ۵ N به گوشت وارد می کنند. هیچوقت از دستگاه به مدت بیش از ۵ دقیقه متوالی و بدون توقف استفاده نکنید، اجازه دهید دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه خنک شود و سپس مجدداً استفاده کنید.
۱۸. نحوه استفاده از لوازم جانبی نیز ارایه می گردد.
۱۹. مراقب باشید که استفاده نادرست از دستگاه به خرابی آن می انجامد.

۲۰. لطفاً توجه داشته باشید که این دستگاه برای افراد دارای محدودیت ذهنی و حسی و همچنین افرادی که از محدودیت فیزیکی (معلولیت محدود) رنج می برند یا فاقد تجربه و دانش لازم می باشند، تهیه نشده است؛ مگر اینکه افراد مذکور تحت کنترل و نظارت افراد مسئول سلامتی آنها دستور استفاده ایمن از دستگاه مربوط را بیاموزند و همچنین خطر احتمالی استفاده از آن را درست درک کنند.

۲۱. باید مراقب کودکان بود که از این دستگاه به عنوان اسباب بازی استفاده نمایند.

۲۲. در صورتیکه دستگاه فقل شود، لطفاً دکمه برگشت یعنی Rev را فشار دهید. گوهشتی که در قسمت برش گیر کرده است، له نشده است، برای همین دستگاه می تواند مجدداً فعالیت خود را انجام دهد.

۲۳. استفاده از دستگاه ها و باتری ها.

۲۴. بعد از پیاده سازی راهنمای اروپایی 2002/96/EU در سیستم قانونی ملی مورد بعدی اجرایی می شود:

۲۵. ضایعات ابزار الکتریکی و الکترونیکی نباید دور ریخته شود. مشتریان به لحاظ قانونی موظف هستند ابزار الکتریکی و الکترونیکی را پس از استهلاک برای همین منظور یا فروش به مراکز تاسیس جمع آوری عمومی برگردانند. جزئیات کامل این موضوع در قانون ملی کشور مربوط داده شده است. نماد موجود روی محصول، راهنمای استفاده دستی یا بسته بندی نشان می دهد که محصول مزبور تابع قوانین و مقررات اعلام شده می باشد. با بازیافت، استفاده مجدد از مواد یا سایر اشکال بهره برداری از دستگاه های مستهلک، گام مهمی را در جهت حفاظت از محیط زیست برمی دارید.

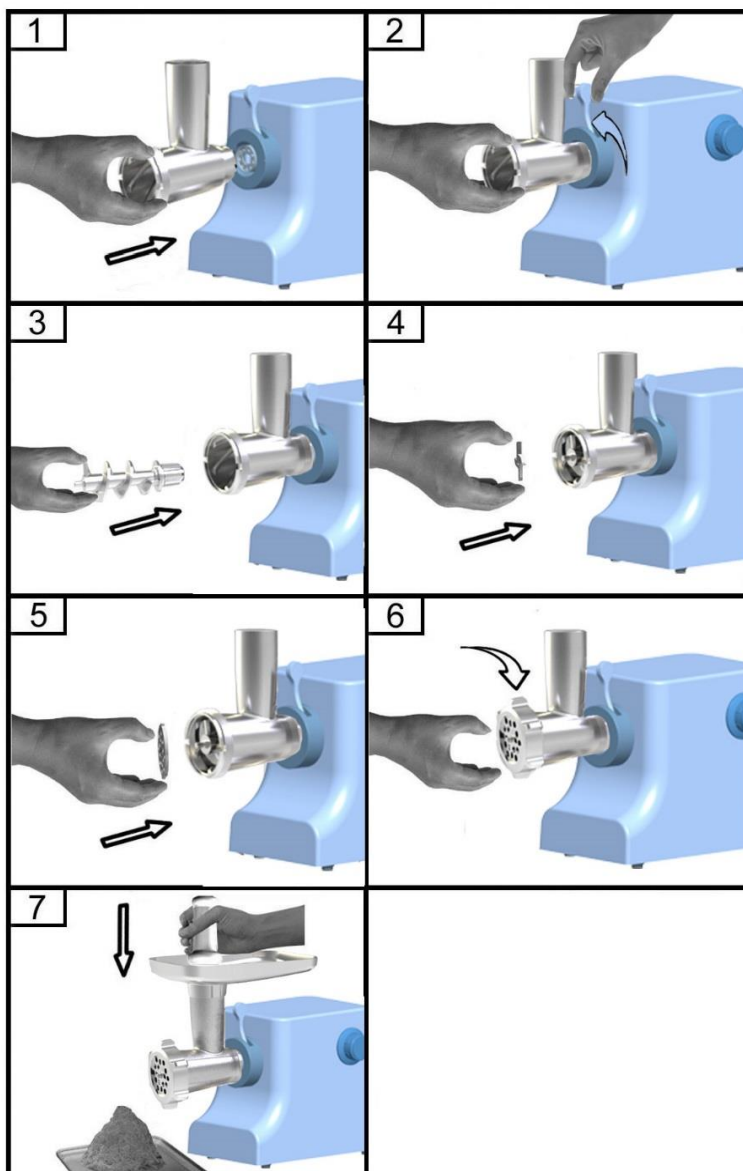
دستور کار

سوار کردن دستگاه

◆ دکمه بستن را فشار دهید، سر را نگه دارید و آن را در قسمت ورودی جای دهید (لطفاً توجه داشته باشید، هنگامیکه در حال جایگذاری سر به بدنه هستید حتماً آن را همانطور که در تصویر با فلش مشخص شده است، بپیچانید؛ شکل ۱)، سپس سر را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمانیکه سر در جایگاه خود محکم قرار گیرد

(شکل ۲).

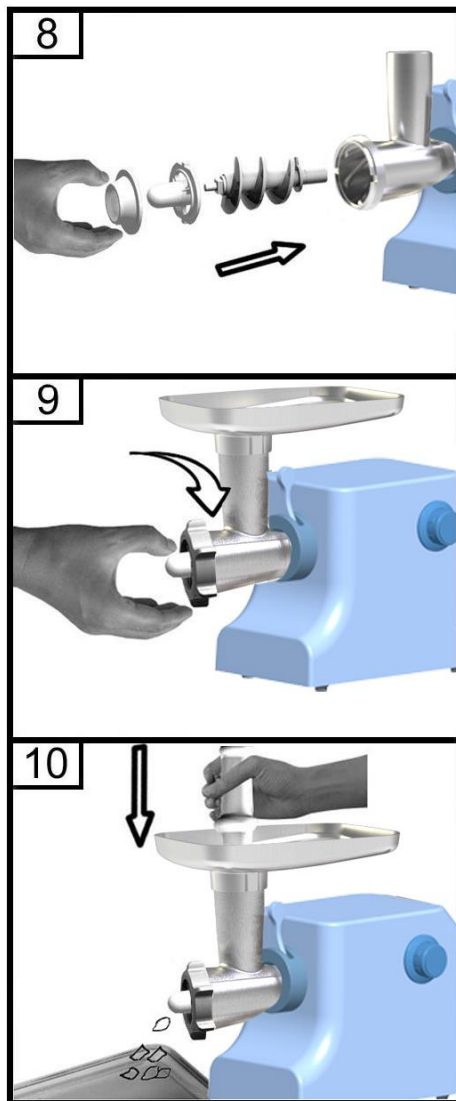
- ◆ لوله مارپیچ را در لوله سر قرار دهید، ابتدا قسمت انتهایی را جانمایی کنید و سپس آنقدر بچرخانید که در قسمت موتور خوب سوار شده، محکم شود (شکل ۳).
 - ◆ تیغه برش را نیز در شافت لوله مارپیچ طوری قرار دهید که همانطور که در تصویر نشان داده شده است رو به قسمت جلویی باشد (شکل ۴). دقت داشته باشید که اگر خوب جایگذاری نشود، گوشت چرخ نمی شود.
 - ◆ صفحه مختص برش را به درستی کنار تیغه برش قرار دهید و به عبارتی برجستگی ها را در سوراخ ها تنظیم کنید (شکل ۵).
 - ◆ مرکز صفحه برش را با انگشت فشار دهید، سپس حلقه تثبیت را با دست دیگر محکم بپیچانید (شکل ۶). بیش از اندازه محکم نکنید.
 - ◆ صفحه قیف را روی سر و در قسمت مشخص شده محکم کنید.
 - ◆ دستگاه را در مکانی ثابت قرار دهید.
- ضروری است که گذر هوا در پایین و کنار قسمت موتور آزاد باشد و هیچ چیز آن را محصور نکند.



چرخ گوشت

۱. دندان‌های شافت را درون محفظه بُرنده قرار دهید که البته قسمت پلاستیکی اول داخل شود. واحد بُرنده را روی دندان‌های شافت جای دهید (لبه‌های بُرنده باید در جلو قرار گیرند). دیسک متوسط خردکن یا دیسک خردکن درشت (وابسته به غلظت مد نظر شما) را روی روی دندان‌های شافت قرار دهید (مطمئن شوید که سوراخ دیسک خردکن روی برآمدگی‌های سر چرخ گوشت بدرستی جایگذاری شده‌اند). حلقه پیچ را در جهت مشخص شده فلش روی محفظه بُرنده آنقدر بچرخانید که بدرستی بسته و محکم شود.
 ۲. محفظه بُرنده را به واحد موتور وصل کنید.
 ۳. سینی را روی قطعه عمودی محفظه بُرنده قرار دهید.
 ۴. دستگاه برای چرخ کردن و آسیاب کردن آماده است.
- گوشت را بصورت تکه‌های باریکی به ابعاد ۱۰ سانتیمتر طول و ۲ سانتی متر ضخامت درآورید. استخوان‌ها، غضروف‌ها و رباط‌ها را تا جائیکه امکان دارد از گوشت جدا کنید (هیچوقت از گوشت یخ زده استفاده نکنید!).
- گوشت را در سینی قرار دهید. از پوشر برای دفع کردن گوشت به آرامی به درون محفظه بُرنده استفاده کنید (برای استیک رسوب شده، گوشت را با دیسک خردکن متوسط دوبار آسیاب کنید).

ساختن کوبه



۱. دندانه های شافت را به داخل محفظه بُرنده وارد کنید، ابتدا قسمت انتهای پلاستیکی را داخل ببرید (شکل ۸). مخروط را روی محفظه بُرنده قرار دهید و اولی را روی محفظه بُرنده جای دهید و حلقه روی محفظه بُرنده بپیچانید (شکل ۹).

۲. محفظه بُرنده را به واحد موتور وصل کنید.

۳. سینی را روی قسمت عمودی محفظه بُرنده قرار دهید.

۴. اکنون دستگاه آماده ساخت کوبه می باشد (شکل ۱۰).

ترکیب آماده کوبه را از طریق سازنده کوبه تعبیه کنید. سیلندر گود پیوسته را طبق اندازه دلخواه و مورد نیاز کاربر ببرید. کوبه یک نوع غذای سنتی ساکنین خاورمیانه می باشد که عمدتاً از ترکیب خمیری شکل گوشت بره و بلغور جودوسر که معمولاً با هم چرخ می شوند بدست می آید، این خمیر در این دستگاه از کوبه-ساز عبور کرده و به صورت قطعاتی با طول معین خارج می شود. سپس این لوله ها پر از این ترکیب

گوشت چرخ شده، قسمت های پایانی به هم گره می خورند و در روغن غرقه و سرخ می شوند.

ساختن سوسیس

۱. گوشت را در دستگاه چرخ گوشت له کنید. دندانهای شافت را در محفظه برنده قرار دهید، ابتدا قسمت پلاستیکی را وارد سازید (نمودار ۱۱). جداکننده را در محفظه برنده جاسازی کنید. شاخ سوسیس را روی محفظه برنده قرار دهید و حلقه را روی محفظه برنده بچرخانید (مطمئن شوید که سوراخهای جداکننده دقیقاً با برآمدگیهای سر چرخ گوشت مناسبت دارد و ثابت شده است).
 ۲. محفظه برنده را به واحد موتور وصل کنید.
 ۳. سینی را روی قسمت عمودی محفظه برنده جاسازی کنید.
 ۴. دستگاه الان آماده ساختن سوسیس است.
- مواد تشکیل دهنده را در سینی قرار دهید. از پوشر برای وارد کردن فشار جزئی به گوشت در محفظه برنده استفاده کنید. به مدت ۱۰ دقیقه پوست سوسیس را در آب ولرم قرار دهید. سپس پوست خیس را از درون شاخ سوسیس عبور دهید. گوشت چرخ شده را به درون محفظه برنده فشار دهید. چنانچه پوست در شاخ (قیف) سوسیس گیر کند، با مقداری آب آن را بخیسانید.

چگونه دستگاه خود را تمیز کنید:

می توان گوشت باقیمانده در دستگاه چرخ گوشتی را با عبور دادن تکه ای نان از داخل محفظه برنده پاک کرد.

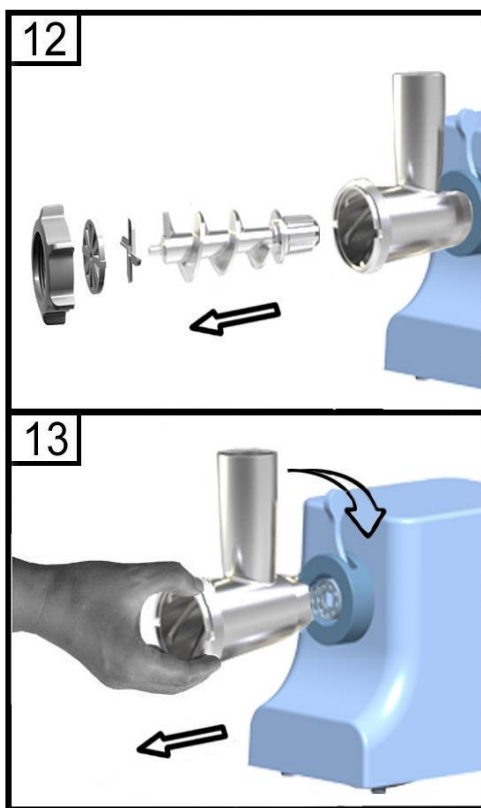
۱. قبل از اینکه دستگاه را تمیز کنید، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخ را از برق بکشید (شکل ۱۲).
۲. دکمه آزادسازی را فشار دهید و سپس کل محفظه برنده را به در جهت فلش که در تصویر می بینید، بچرخانید. پوشر و سینی را جدا کنید (شکل ۱۳).
۳. پیچ حلقه را آزاد کنید و همه قطعات محفظه برنده را از هم باز کنید. قطعات را در

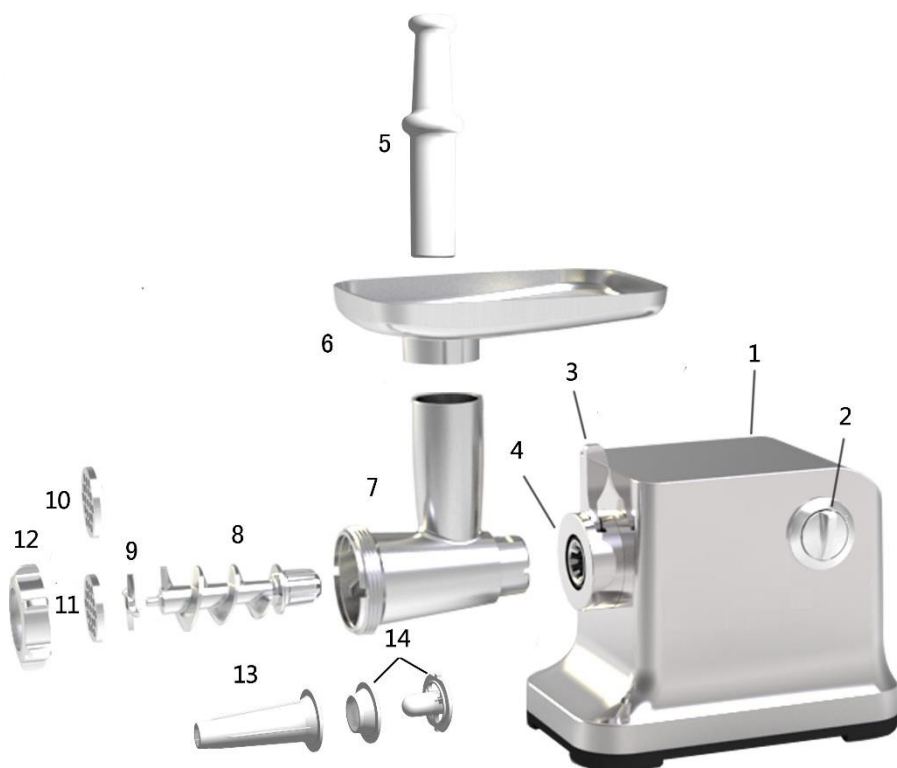
ظرفشویی تمیز نکنید!

۴. همه قطعاتی را که با گوشت تماس پیدا کردند را در آب داغ صابونی بشویید. بلافاصله بعد از استفاده آنها را تمیز کنید.

۵. آنها را با آب داغ و پاکیزه بشویید و بلافاصله خشک کنید.

۶. توصیه می کنیم که واحد بُرنده و دیسک های خردکننده را با مقداری روغن گیاهی روغنکاری کنید.



DESCRIPTION

1、 Body	9、 Cutting blade
2、 Rev/Off/Speed 1/2 switch	10、 Cutting plate (medium)
3、 Fasten button	11、 Cutting plate (coarse)
4、 Tube inlet	12、 Fixing ring
5、 Food pusher	13、 Sausage
6、 Hopper plate	14、 Kibbe
7、 Head Tube	
8、 Snake	

INTRODUCTION

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If you appliance suddenly stops running:

2. Pull the mains plug out of the socket.
3. Press the switch button to turn off the appliance.
4. Let the appliance cool down for 60 minutes.
5. Put the mains plug in the socket.
6. Switch the appliance on again.

7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
9. Children shall not play with the appliance.
10. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often.

If you plug in, the indicator light will be on.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.

IMPORTANT

2. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories or parts from other manufacture. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
6. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
7. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.

8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time .
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. Never use your finger or an objection to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Keep the appliance out of the reach of children.
12. Never let the appliance run unattended.
13. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
15. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
16. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
17. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
18. Mincers are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
19. Accessories shall include instructions for their safe use.
20. It shall warn of potential injury from misuse.
- ⚠ 21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been give supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is untrodden, so the

appliance can renew its usual condition.

24. Disposal of appliances and batteries.

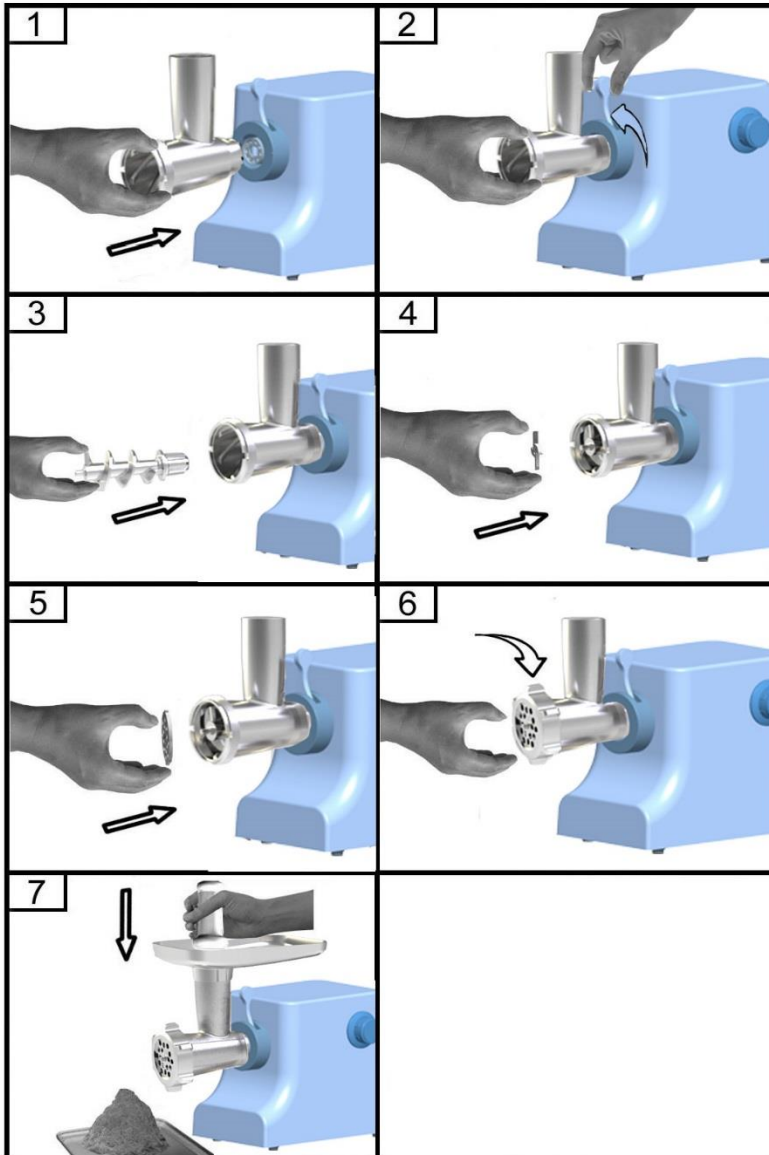
25. After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:

26. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- ◆ Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. (fig.2)
- ◆ Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- ◆ Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- ◆ Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



Mincer

2. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front) Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.)
Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
3. Attach the cutter housing to the motor unit.
4. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartare , mince the meat with the medium grinding disc twice.)

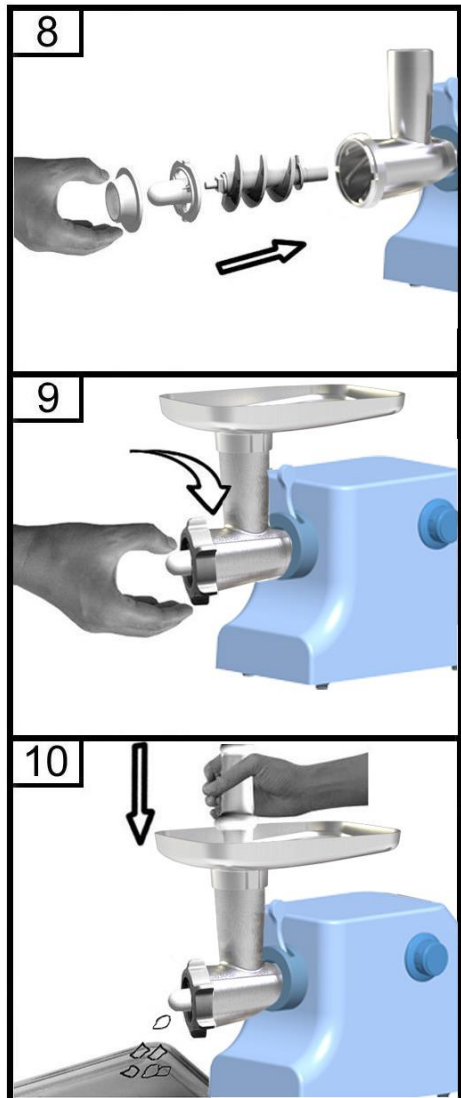
Making kebbe

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.8)
Place the cone in the cutter housing.

Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.(fig.9)

2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebbe.(fig.10)

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.



Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamp and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short

lengths . The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

Making sausages

2. Mince the meat

Insert the worm shaft into the cutter housing , the plastic end first.(fig.11)

Place the separator in the cutter housing.

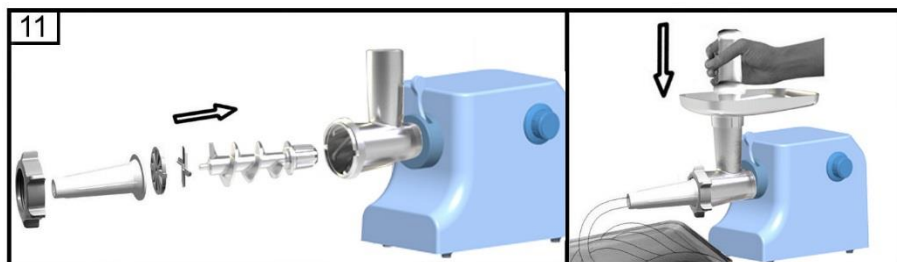
Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

3. Attach the cutter housing to the motor unit.

4. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

5. Now the appliance is ready for making sausages.



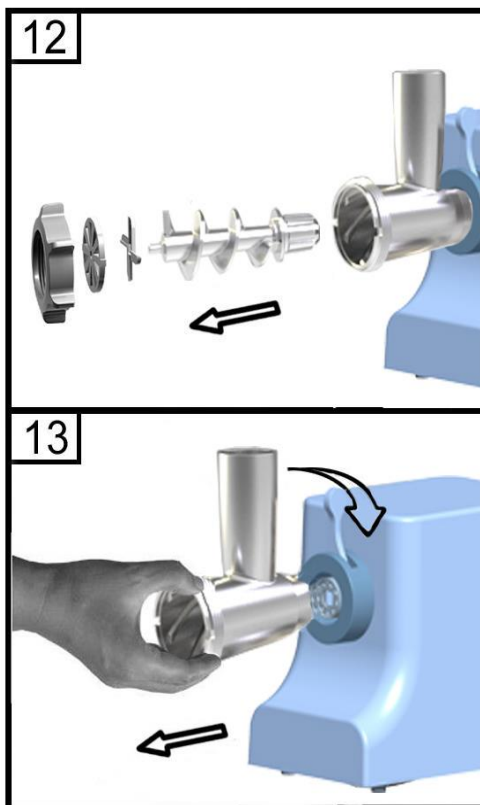
Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

2. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.(fig.12)
3. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.(fig.13)
4. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
5. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
6. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
7. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.





QUALITY EXPERIENCE



MEAT GRINDER

NL-2460A

فارسی ☐
English ☐