

NEW LAND

New Generation of Appliance



چرخ گوشت

مدل: NL-2953GR

فارسی ☐

English ☐

هشدارهای مهم

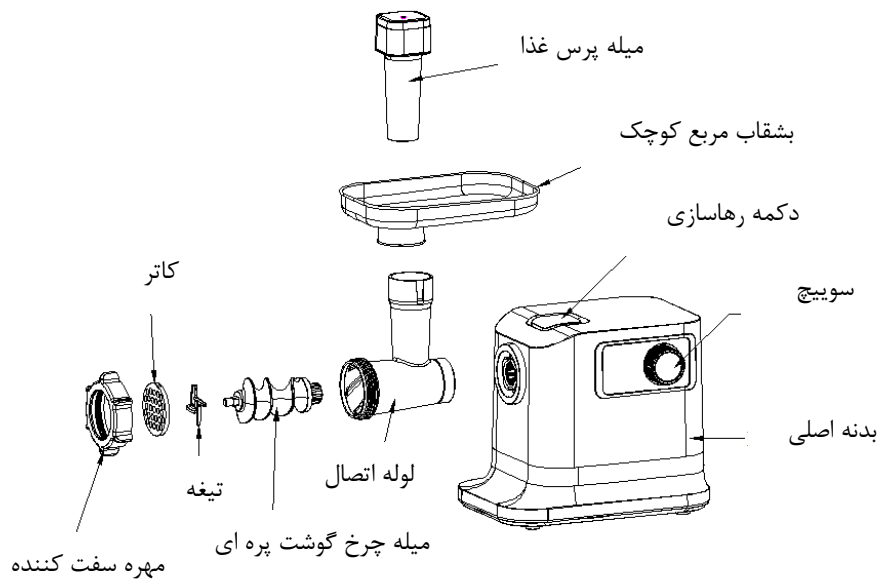
هنگام استفاده از لوازم خانگی برقی، اقدامات امنیتی زیر را رعایت کنید:

۱. دستورالعمل مربوط به دستگاه را مطالعه نمایید.
۲. برای محافظت خود در برابر خطر برق گرفتگی، موتور دستگاه در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.
۳. قبل از استفاده از دستگاه، ولتاژ درج شده در برچسب دستگاه را بررسی کنید و با برق خانه خود مطابقت دهید.
۴. این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۵. اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط نمایندگی افراد واجد شرایط تعویض شود تا از خطر جلوگیری به عمل آید.
۶. زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، یا زمانی که می خواهید قطعات دستگاه را سرهم بندی یا جدا کنید، حتماً دستگاه را از برق بکشید.
۷. هرگز غذا را با دست به داخل دستگاه فرو نکنید. همیشه از فشار دهنده غذا استفاده کنید.
۸. هنگام دست زدن به تیغه ها، تخلیه کاسه و تمیز کردن خیلی مراقب باشید.
۹. استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده پیشنهاد نشده باشد یا در بسته بندی موجود نباشد ممکن است باعث آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب شود.
۱۰. دستگاه را نمی توان برای مخلوط کردن مواد سخت و خشک استفاده کرد، زیرا تیغه ممکن است کند شود.
۱۱. کابل دستگاه را روی لبه میز یا پیشخوان آویزان نکنید.

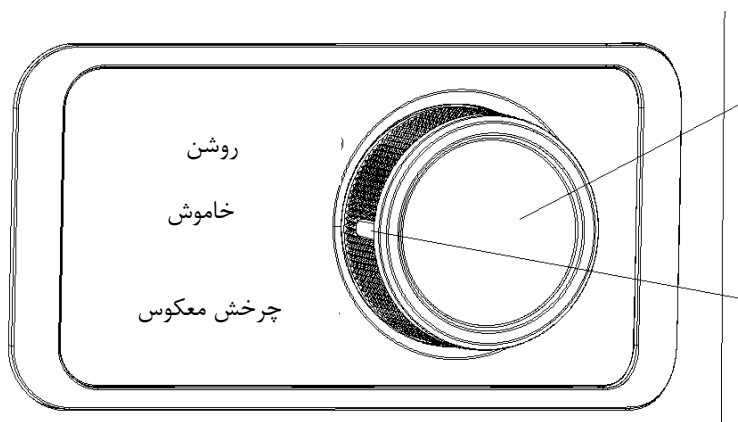
۱۲. در حین کار کردن با دستگاه، از انگشتان برای تکان دادن غذا از دیسک تخلیه استفاده نکنید ممکن است باعث آسیب به دست شما شود.
۱۳. در فضای خارج از خانه از دستگاه استفاده نکنید.
۱۴. پس از اینکه دستگاه را سرهم کردید، آن را بدون غذا روشن نکنید زیرا ممکن است باعث ساییده شدن تیغه و دیسک تیغه شود و از عمر دستگاه بکاهد.
۱۵. افراد با ناتوانی‌های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و دانش در صورت نظارت افراد دیگر می‌توانند از دستگاه استفاده کنند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
۱۶. اگر قرار از دستگاه را رها کنید یا آن را مونتاژ، جدا و تمیز کنید، مطمئن شوید که دستگاه به برق نباشد.
۱۷. دستورالعمل دستگاه را نزد خود نگه‌دارید.

برای مصارف خانگی

با دستگاه چرخ‌گوشت خود آشنا شوید.



عملکرد دکمه



دستگیره را روی NO بچرخانید تا دستگاه روشن شود.

دستگیره را روی OFF بچرخانید تا دستگاه خاموش شود.

دستگیره را روی REV بچرخانید تا دستگاه شروع به چرخش کند.

راهنمای عملیات دستگاه

قبل از اینکه برای اولین از دستگاه استفاده کنید، تمام قطعات دستگاه از جمله مهره سفت کننده، تیغه، کارت، میله فشار دهنده غذا، لوله اتصال، میله پره‌ای و فیلر را تمیز کنید. مراقب تیغه باشید تا آسیب نبینید.

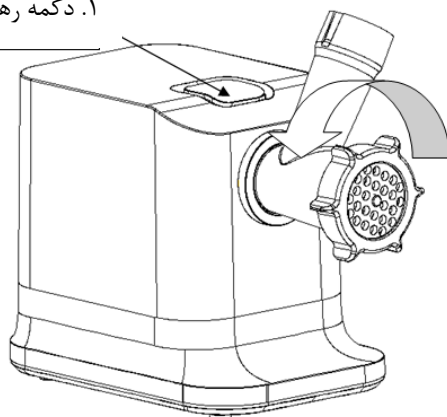
قسمت بالایی دستگاه از جمله مهره سفت کننده، تیغه، کارت، میله فشار دهنده غذا، لوله اتصال، میله پره‌ای و فیلر را قبل از اولین بار استفاده با آب بشویید.

مخلوط کردن

۱. قطعات را سر هم کنید و روی بدنه دستگاه قرار دهید. دکمه رهاسازی را با انگشت شست یک دست فشار دهید (به فلش ۱ شکل ۱ مراجعه کنید) و با دست دیگر لوله اتصال را در سوراخ قرار دهید. سپس آن را خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا محکم شود (به فلش ۲ از شکل ۱ مراجعه کنید). دکمه رهاسازی را رها کنید تا لوله اتصال ثابت شود.

شکل ۲

۱. دکمه رهاسازی را فشار دهید.



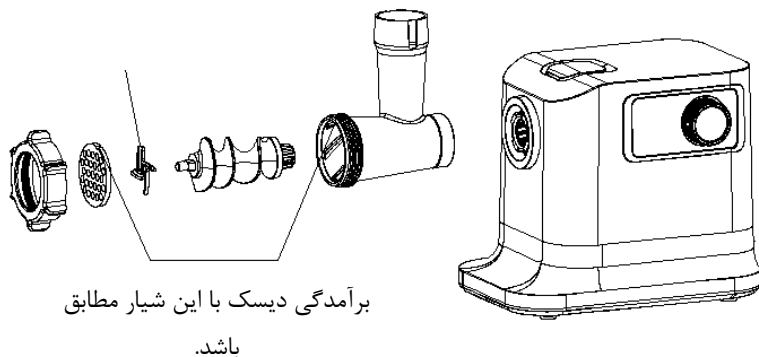
۲. لوله اتصال را ۳۰ درجه کج کنید و روی دستگاه محکم کنید.

۲. میله پره‌ای، تیغه، دیسک تیغه و مهره سفت کننده را طبق شکل سرهم کنید (شکل ۱، شکل ۲). اکنون دستگاه قابل استفاده است.

نکته: دقت کنید که هنگام سرهم‌بندی لبه تیغه به سمت دیسک تیغه باشد. هرگز تیغه را برعکس سرهم‌بندی نکنید.

احتیاط: هنگام سرهم‌بندی مطمئن شوید که دستگاه به برق نباشد.

لبه تیغه به سمت بیرون است.



۳. قیف را روی لوله اتصال قرار دهید.

۴. مطمئن شوید که سوئیچ در موقعیت "OFF" قرار دارد، سپس دستگاه را به برق بزنید.

۵. دکمه را در حالت "ON" قرار دهید. در حال معمولی، میله پره‌ای و تیغه خلاف عقربه‌های ساعت می‌چرخد. تکه گوشت را در قیف قرار دهید، سپس میله فشار دهنده غذا را به پایین‌ترین موقعیت فشار دهید.

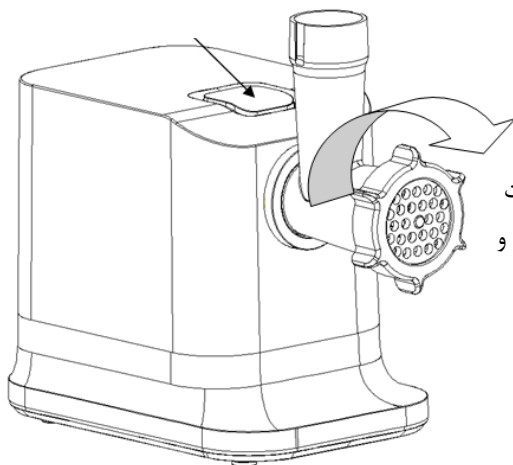
نکته: غذاها را تکه تکه کنید (مواد غذایی نرم، بدون استخوان و در اندازه تقریبی ۲ در ۲ سانتی‌متر استفاده شود). در این صورت به راحتی از دهانه رد می‌شود.

۶. حداکثر زمان عملیات در هر بار نباید بیش از ۷ دقیقه باشد و حداقل ۳۰ دقیقه زمان استراحت باید بین دو چرخه متوالی در نظر گرفته شود.

۷. یک ظرف تمیز با اندازه مناسب زیر مهره سفت کننده قرار دهید تا گوشت چرخ شده در آن ریخته شود.

۸. پس از اتمام چرخ کردن، دوشاخه را از برق جدا کنید. دکمه رهاسازی را با انگشت شست دست چپ به درستی فشار دهید (به فلش ۱ از شکل ۳ مراجعه کنید). لوله اتصال را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید سپس آنها را بردارید (شکل ۳ را ببینید).

۱. دکمه رهاسازی را فشار دهید. شکل ۳



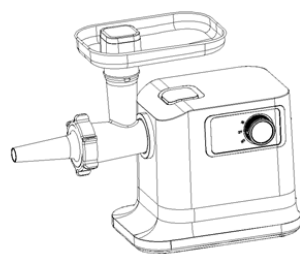
۲. لوله را ۳۰ درجه در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و لوله را جدا کنید.

احتیاط: هنگام جداسازی احتیاط کنید که دستگاه به برق نباشد.

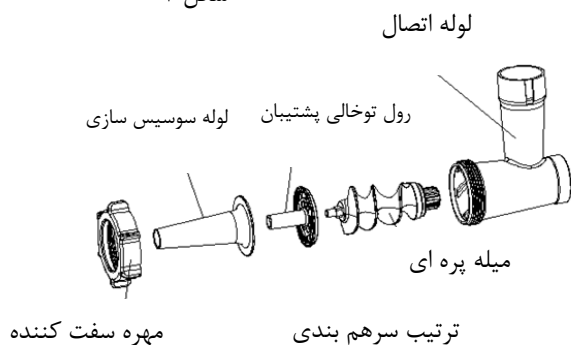
درست کردن سوسیس

۱. میله پره‌ای، مخروط کبه سازی، میله سوسیس، مهره سفت کننده را در لوله گوشتی که در شکل نشان داده شده است سر هم کنید (شکل ۴ و شکل ۵ را ببینید).

شکل ۵



شکل ۴

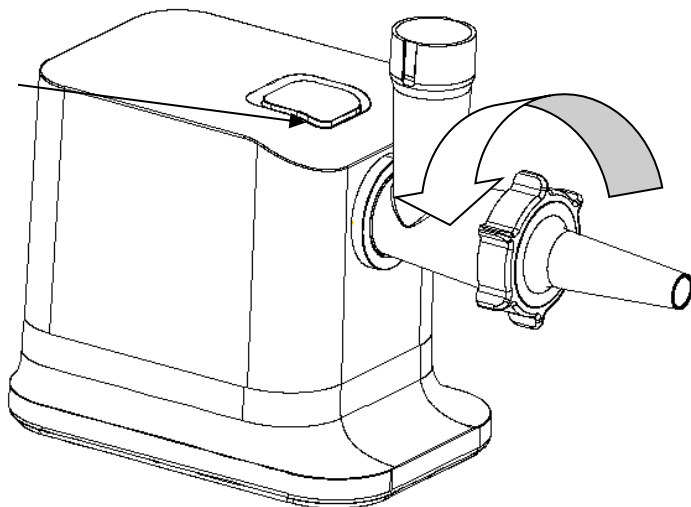


۲. لوله اتصال را به بدنه وصل کنید. دکمه رهاسازی را با شست فشار دهید (به شکل فلش ۶ مراجعه کنید) و با دست دیگر لوله اتصال را در سوراخ دستگاه اصلی قرار دهید و آن را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا محکم شود. دکمه Release را رها کنید تا لوله اتصال ثابت شود.

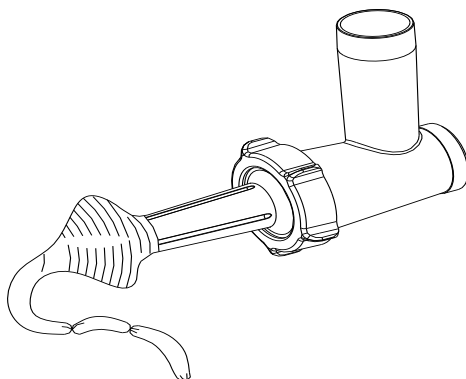
۱. دکمه Release را فشار

دهید.

شکل ۶



- نکته:** هرگز تیغه و دیسک تیغه را هنگام تهیه سوسیس استفاده نکنید و هنگام چرخ کردن گوشت، میله سوسیس سازی را به کار نگیرید.
۳. پاکتی که برای ریختن سوسیس در آن در نظر دارید را روی انتهای سوسیس ساز قرار دهید (شکل ۷). سپس گوشت چرخ شده رو روس بشقاب بریزید.
۴. پس از مخلوط کردن گوشت که قبلاً ذکر نباید سفت باشد، بدون استخوان باشد و اندازه تقریبی ۲ در ۲ در ۶ سانتی متر داشته باشد. برای سوسیس سازی نیز از همین دستورالعمل استفاده کنید.



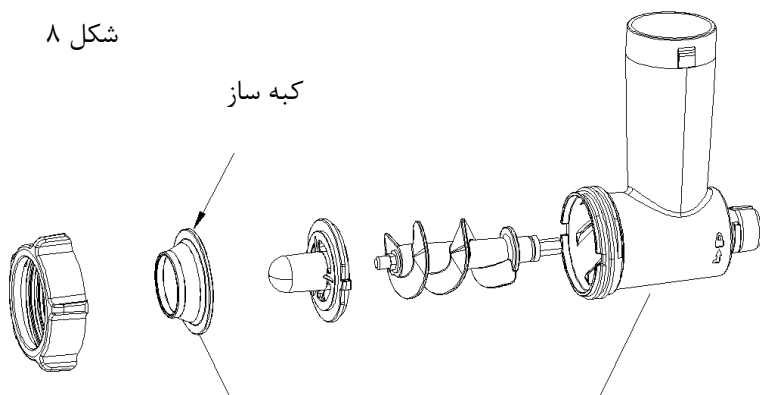
شکل ۷

۵. دستگاه را در حالت ON قرار دهید. دستگاه در خلاف جهت عقربه‌های ساعت می‌چرخد و گوشت چرخ شده را داخل لوله می‌کند. می‌توانید هر سوسیس را به اندازه دلخواه قطع کنید.

۶. پس از مخلوط کردن گوشت که قبلاً ذکر نباید سفت باشد، بدون استخوان باشد و اندازه تقریبی ۲ در ۲ در ۶ سانتی‌متر داشته باشد. برای کبه سازی نیز از همین دستورالعمل استفاده کنید (شکل ۸ و ۹).

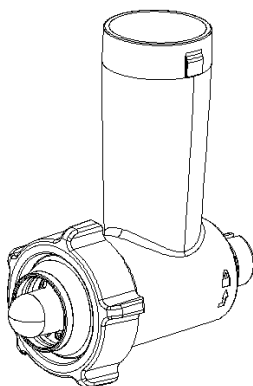
5.

شکل ۸



شیار کبه ساز با ساز با لوله اتصال مطابق باشد.

شکل ۹



۷. دستگاه را در حالت ON قرار دهید. دستگاه در خلاف جهت عقربه‌های ساعت می‌چرخد و گوشت چرخ شده را داخل لوله می‌کند. می‌توانید هر کبه را به دلخواه شکل دهید.
۸. حداکثر زمان عملیات در هر بار استفاده بیش از ۱۵ دقیقه باشد و حداقل ۳۰ دقیقه زمان استراحت باید بین دو چرخه متوالی در نظر گرفته شود.

چرخش معکوس

۱. اگر مواد غذایی در دستگاه گیر کرد، دستگاه را در حالت چرخش معکوس O قرار دهید. حداقل یک دقیقه صبر کنید تا میله پره‌ای به طور کامل متوقف شود.

۲. سوئیچ در موقعیت R فشار دهید. میله پره‌ای در خلاف جهت عقربه‌های ساعت می‌چرخد و لوله اتصال خالی می‌شود. اگر موتور کار نمی‌کند، دکمه O را فشار دهید و آن را تمیز کنید.

نکته: حداکثر زمان عملیات در موقعیت R نباید از ۵ ثانیه تجاوز کند.

نظافت و نگهداری

۱. قبل از تمیز کردن، دستگاه را از برق بکشید.

۲. تیغه، کاتر، مهره سفت کننده، قیف، پشتیبان پرس پیچ، دیسک حلقه اتصال، فنجان کوکی و غیره را جدا کنید، سپس آنها را در آب بشویید.

احتیاط: تیغه تیز است. با احتیاط عمل کنید.

۳. سطح بیرونی دستگاه اصلی را با یک پارچه مرطوب پاک کنید، سپس کاملاً خشک کنید.

توجه: ۱. هرگز دستگاه اصلی را برای تمیز کردن در آب غوطه‌ور نکنید.

۲. این دستگاه را نمی‌توان در ماشین ظرفشویی شست.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the motor unit in water or other liquid.
3. Before using, check that the voltage power corresponds to the rating label of the appliance.
4. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Never feed food by hand. Always use food pusher.
8. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
9. The use of attachment, not recommended or sold by manufacture may cause fire, electric shock or injury.
10. The appliance cannot be used for blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 12. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.**
13. Do not use outdoors.
- 14. Never run the appliance empty after assembling the blade and**

blade disk. Otherwise the blade and blade disk will be abraded seriously, and accelerate the unit aging.

15. 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.

Children shall not play with the appliance.

16. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling,

disassembling or cleaning.

17. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling,

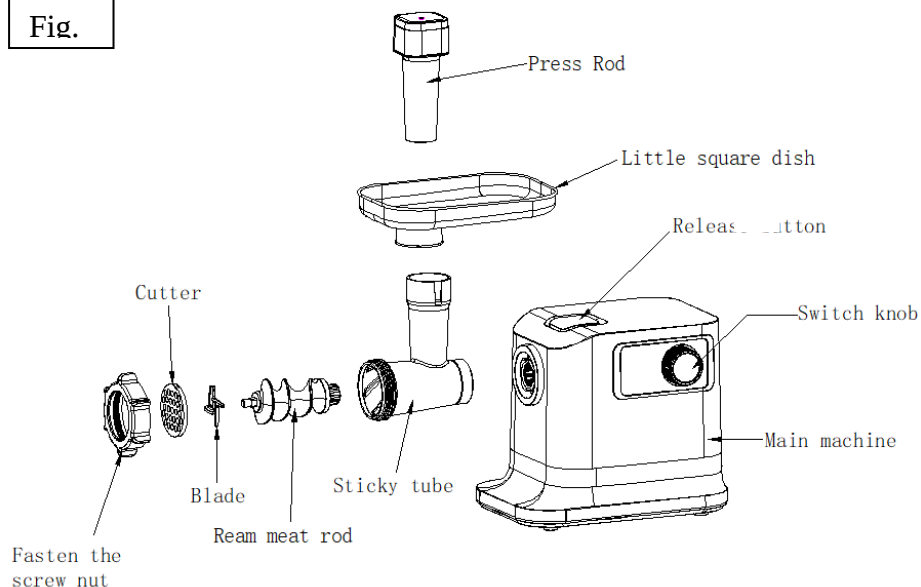
disassembling or cleaning.

18. Save these instructions

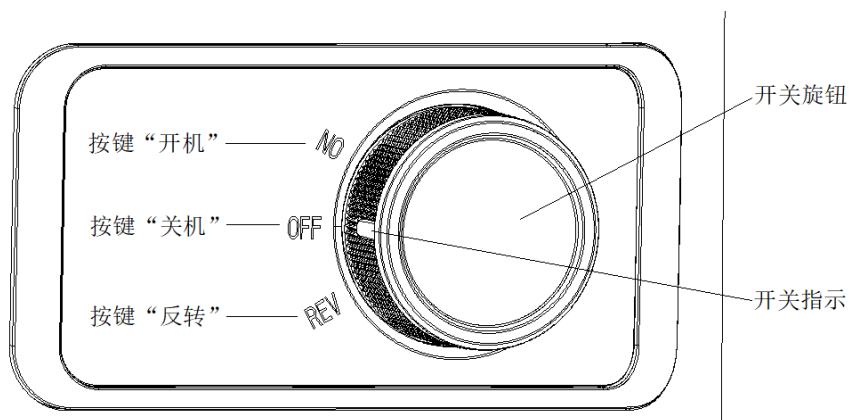
HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR MEAT GRINDER

Fig.



Knob operation



Turn the knob to NO to start the machine

Turn the knob to OFF to start the machine

Turn the knob to REV to start the machine

Operation Manual

Before the first use, please clean all the detachable parts such as Fasten the screw nut , Cutter, Blade,Crusher bar,Sticky tube,Pressure bar,Filler,. the blade is sharp, ensure that your hands do not be hurt.

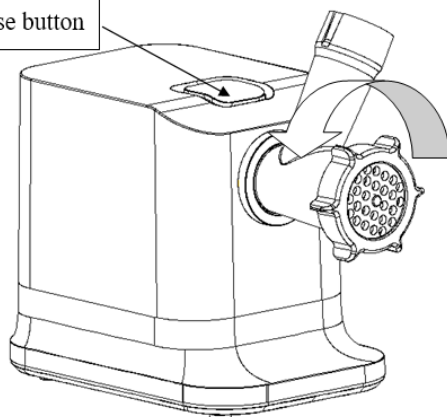
Wash the machine head with tap water before use,including sticky tube,ream meat rod ,blade, cutter, fasten the screw nut, little square dish, press rod.

Blending

1. Assemble the ream meat tube into the main machine. Press the release button with thumb one hand (see arrow 1 of fig.1), and hold the ream meat tube with the other hand, insert it into the hole of the main machine and turn it anti-clockwise until it cannot move any longer (see arrow 2 of fig.1). Release the release button, the ream meat tube is fixed on the main machine.

Fig.2

1. press the release button



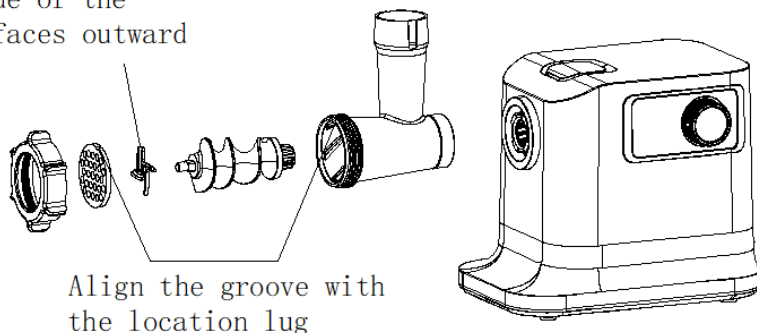
1. The sticky tube
tilts 30 degrees and
is assembled on the
host.

2. Assemble the ream meat rod, blade, blade disk and lock nut as illustrated as figure (see fig.1, fig.2) before ream meat tube and the appliance can be used now.

Note: Make sure the edge of blade toward the blade disk when assembling. Never assemble the blade reversely.

Caution: Make sure the appliance is unplugged when assembling.

The side of the
blade faces outward



3. Put the funnel on the ream meat tube.

4. Ensure that the knob switch is set at “OFF” position, then plug in power supply.

5. Press the knob switch to “ON” position (the ream meat rod and the blade turns anti-clockwise), when the appliance operates normally, put the meat piece into funnel, then press the food pusher to the lowest position.

Note: Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.

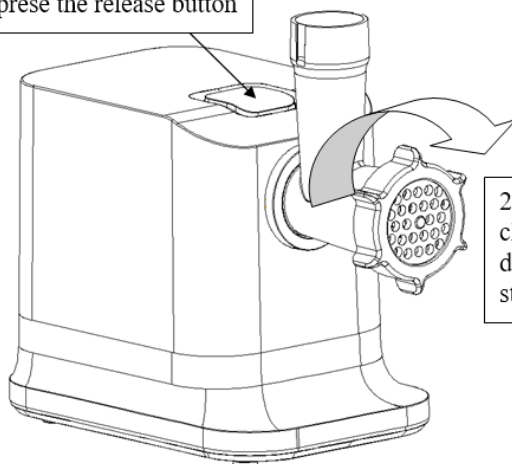
6. The max operation time per time shall not exceed 7 minutes and minimum 30 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

7. Place a clean container with proper size under lock nut to receive meat powder come from the appliance.

8. When finish blending, unplug to the power source, Disassemble the ream meat tube assembly: press down release button properly with thumb of left hand (see arrow 1 of Fig.3), turn the ream meat tube assembly clockwise with right hand then remove them (see fig.3).

Fig.3

1. press the release button



2. Rotate clockwise for 30 degrees, remove sticky tube and

Caution: Ensure that the main machine is unplugged when disassembling.

Making sausage

1. Assemble the ream meat rod, kibble cone, sausage pole, lock nut into the ream meat tube as illustrated as figure (see fig.4 and fig.5).

Fig.4

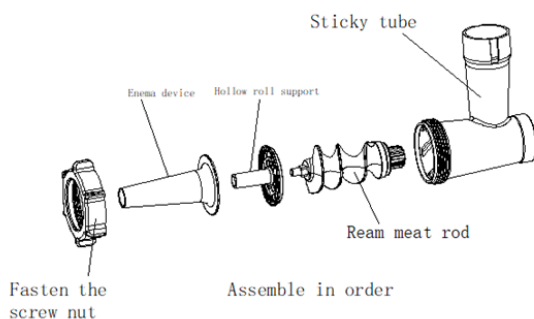
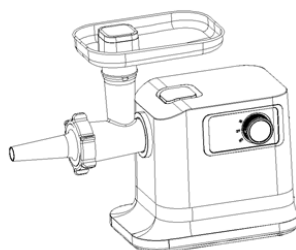


Fig.5



2. Assemble the ream meat tube asm into the main machine. Press the Release button with thumb one hand (see arrow fig.6), and hold the ream meat tube with the other hand, insert it into the hole of the main machine and turn it anti-clockwise until it cannot move any longer . Release the Release button, the ream meat tube is fixed on the main machine.

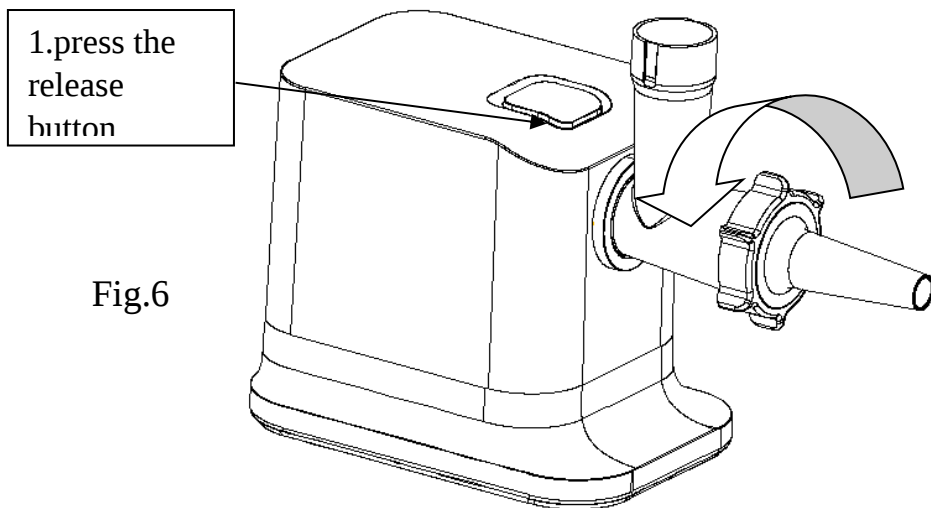


Fig.6

Note: Never assemble blade and blade disk when use for making sausage, and do not assemble sausage pole and kibble cone when blending meat.

3. Set clean small intestine to sausage pole as the figure 7, then place blended meat powder into funnel.

4. After the blending function which mention above (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm)), put the meat into this function “Making sausage”.

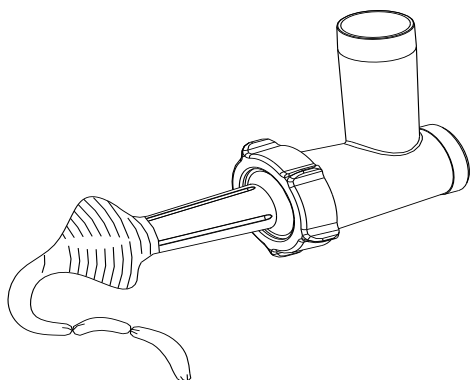


Fig.7

6. Press the rocker switch to “ON” position, the appliance turns anti-clockwise and the meat powder enters the small intestine, you can tie anywhere you like with thread to make the sausage has proper length.

7. After the blending function which mention above (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm)), put the meat into this function “Making meat plate”. See arrow fig.8 and fig.9.

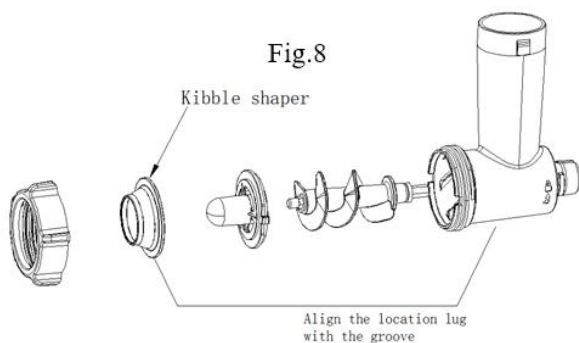
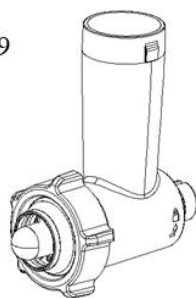


Fig.8

Fig.9



8. Press the rocker switch “ON” position, the appliance turns anti-clockwise and

the meat powder enters the small intestine, then you can make any shape of meat plate.

9. The max operation time per time shall not exceed 15 minutes and minimum 30 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

Reverse function

1. In case of jamming press the rocker switch to “O” position. wait at least one minute until ream meat rod has come to a complete stop.

2. Press the rocker switch to “R” position, Ream meat rod will be rotating anti-clockwise, and the ream meat tube will get empty. If the main machine doesn't work, press the rocker “O” and clean it.

Note: The “R” position max operation time shall not exceed 5S.

Cleaning and maintenance

1. Unplug the power cord before cleaning.

2. Remove blade, cutter head, lock nut, funnel, screw press support, connecting ring cookie disc, cookie cup, etc., then wash them in water.

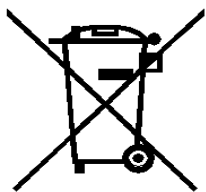
Caution: The blade is sharp, so handle carefully when cleaning.

3. Wipe the outside surface of the main machine with a damp cloth, then drying thoroughly.

Note: 1. Never immerse the main machine in the water for cleaning.

2. This appliance cannot be used in the dishwasher.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical
equipments to an appropriate waste disposal center.





QUALITY EXPERIENCE



Meat Grinder
Model: NL-2953GR

فارسی ☐
English ☐