

NEW LAND

New Generation of Appliance



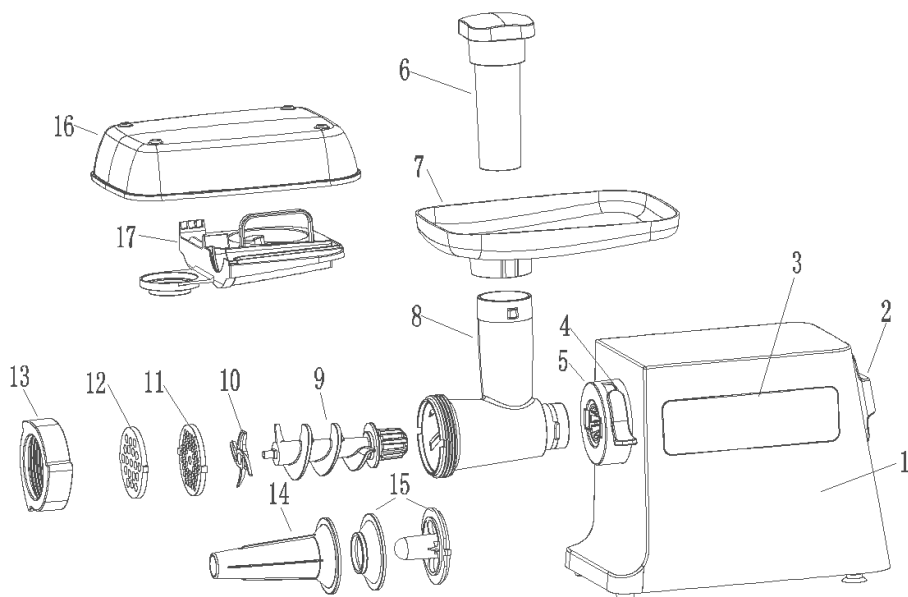
چرخ گوشت

مدل: NL-3148SA

فارسی ☐
English ☐

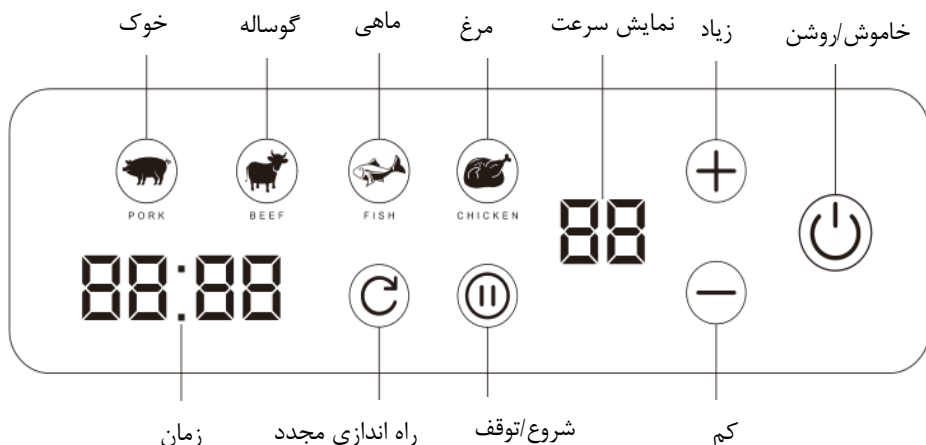
لطفا این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و نزد خود نگه دارید.

شرح دستگاه



۱. بدنه	۲. جعبه نگهداری
۳. نمایشگر	۴. اهرم آزادکننده
۵. دهانه لوله	۶. فشاردهنده
۷. سینی مواد غذایی	۸. لوله گوشت
۹. مارپیچ (سنهک یا ماردون)	۱۰. تیغه برش
۱۱. صفحه برش (سوراخ متوسط)	۱۲. صفحه برش (سوراخ بزرگ)
۱۳. حلقه تثبیت	۱۴. سوسیس ساز
۱۵. کبه ساز	۱۶. پوشش گرد و غبار
۱۷. قفسه ها	

پنل عملکردی دستگاه



مراحل استفاده:

۱. پس از اتصال دستگاه به منبع تغذیه، میزبان (واحد اصلی) صدای بوقی تولید می‌کند و آیکون کلید اصلی "⏻" روی صفحه نمایش به رنگ قرمز چشمک می‌زند. با لمس آیکون کلید اصلی "⏻"، دستگاه وارد حالت آماده‌باش می‌شود و محتوای کامل صفحه نمایش ظاهر می‌گردد.
۲. در حالت آماده‌باش، با لمس دکمه‌های "+/-" یا انتخاب دنده عملکرد می‌توانید سطح عملکرد را تنظیم کنید. پس از انتخاب دنده، با فشردن دکمه شروع "⏻" دستگاه شروع به کار می‌کند. با شنیدن صدای "بوق"، دستگاه وارد حالت عملکرد رو به جلو می‌شود.
۳. در حالت آماده‌باش یا حین کار، با لمس کلید معکوس "⏮"، دستگاه وارد حالت عملکرد معکوس می‌شود. در این حالت، کلید معکوس "⏮" به صورت چرخه‌ای چشمک می‌زند و شمارش زمان آغاز می‌شود. در طول فرآیند معکوس، چراغ مربوط به "⏮" روشن است. در این زمان با لمس کلید "⏮"، دستگاه متوقف می‌شود. در حالت عملکرد معکوس، امکان تغییر دنده وجود ندارد و دستگاه فقط در بالاترین دنده کار می‌کند.

۴. اگر در هر حالتی، دو کلید به طور هم زمان فشرده شوند، برنامه این را به عنوان یک عملکرد نادرست و غیر قابل شناسایی در نظر می گیرد و صفحه نمایش بدون تغییر باقی می ماند.
۵. زمانی که برد برق تشخیص دهد توان ورودی در حین کار به ۱۳۰۰ وات می رسد، برنامه باید دستگاه را به طور اجباری وارد حالت محافظت از توان کند. شماره دنده روی صفحه به E1 تغییر می کند و چشمک می زند، و بیزر (بوق هشدار) نیز با همان فرکانس چشمک صفحه صدا می دهد. در این حالت، فشردن کلیدهای "⏻" و "⏸" بدون تأثیر خواهد بود و تنها با فشردن کلید "⏻" می توان دستگاه را بازیابی کرد (برنامه عملکرد معکوس باید به گونه ای طراحی شود که پس از ۵ ثانیه به حالت آماده باش بازگردد). اگر کد E1 به طور مکرر پس از استفاده مجدد ظاهر شود، باید مجموعه چرخ گوشت را جدا کرده و داخل آن را تمیز نمایید.
۶. **نمایش کد E2:** نمایش کد "E2" روی صفحه به این معناست که مدار حسگر دمای موتور اتصال کوتاه شده، یا کانکتور به درستی وصل نشده یا شل شده است، یا سیم رابط قطع شده است. در این حالت، نیاز به تعمیر وجود دارد.
۷. **محافظت دمایی:** زمانی که دستگاه پس از مدت طولانی کار کردن به دمای محافظتی برسد و دمای آن بیش از حد بالا برود، با فشردن دکمه شروع هیچ پاسخی دریافت نمی شود. دستگاه پس از خنک شدن دما به زیر ۶۰ درجه سانتی گراد به حالت آماده باش عادی بازمی گردد.

معرفی

سیستم محافظت خودکار در برابر دمای بالا

این دستگاه دارای سیستم محافظت خودکار در برابر دمای بیش از حد است. در صورت داغ شدن بیش از حد، سیستم به طور خودکار برق ورودی به موتور را قطع می کند. اگر دستگاه شما ناگهان متوقف شد:

۱. دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
 ۲. کلید اصلی را در وضعیت خاموش () قرار دهید.
 ۳. اجازه دهید دستگاه به مدت ۶۰ دقیقه خنک شود.
 ۴. دوشاخه برق را دوباره به پریز وصل کنید.
 ۵. کلید را دوباره فشار دهید تا دستگاه به حالت عملیاتی بازگردد.
- اگر سیستم محافظت حرارتی دستگاه شما بیش از حد فعال می‌شود، لطفاً با مرکز خدمات پس از فروش مجاز تماس بگیرید تا دستگاه تعویض شود. **هرگز به صورت خودسر اقدام به تعویض نکنید**، زیرا ممکن است خطرآفرین باشد.
- ⚠ هشدار:** برای جلوگیری از بروز خطر، این دستگاه نباید به تایمر یا سیستم روشن/خاموش خودکار متصل شود.

مهم

۱. قبل از استفاده، این دستورالعمل‌ها را به دقت مطالعه کرده و تصاویر راهنما را مشاهده نمایید.
۲. پیش از استفاده، حلقه تثبیت را با آچار سفت کنید و مطمئن شوید با نیروی ۴ نیوتن‌متر قابل جدا شدن نباشد.
۳. این راهنما را برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.
۴. قبل از اتصال دستگاه به برق، بررسی کنید ولتاژ درج شده روی دستگاه با ولتاژ برق محل مطابقت داشته باشد.
۵. هرگز از قطعات یا لوازم جانبی سایر تولیدکنندگان استفاده نکنید. در صورت استفاده از چنین قطعاتی، ضمانت دستگاه فاقد اعتبار خواهد بود.
۶. اگر سیم برق، دوشاخه یا سایر اجزای دستگاه آسیب دیده‌اند، از دستگاه استفاده نکنید.

۷. در صورت آسیب دیدگی سیم برق، باید تنها توسط تولیدکننده یا مرکز خدمات مجاز تعویض شود تا از وقوع خطرات احتمالی جلوگیری گردد.
۸. پیش از اولین استفاده، تمام قطعاتی که با مواد غذایی در تماس خواهند بود را به طور کامل تمیز نمایید.
۹. پس از استفاده، بلافاصله دوشاخه دستگاه را از برق جدا کنید.
۱۰. هرگز از انگشت یا اشیای دیگر برای هدایت مواد غذایی به داخل لوله تغذیه استفاده نکنید. فقط فشاردهنده برای این کار استفاده شود.
۱۱. دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهداری کنید.
۱۲. هرگز دستگاه را در حالت روشن بدون نظارت رها نکنید.
۱۳. پیش از نصب یا جدا کردن هرگونه قطعه یا لوازم جانبی، دستگاه را خاموش نمایید.
۱۴. پیش از جدا کردن قطعات دستگاه، صبر کنید تا تمام قطعات متحرک کاملاً از حرکت بایستند.
۱۵. هرگز واحد موتور را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید و یا زیر شیر آب نشوید. برای تمیز کردن واحد موتور فقط از یک پارچه مرطوب استفاده نمایید.
۱۶. از چرخ کردن استخوان، مغزها (نات‌ها) یا سایر مواد سخت خودداری کنید.
۱۷. برای چرخ کردن، از گوشت گاو بدون رگ، بدون استخوان و بدون چربی استفاده شود که به ابعاد حدودی $20 \times 20 \times 60$ میلی‌متر برش خورده باشد. فشاردهنده باید با نیروی ۵ نیوتن بر گوشت فشار داده شود. از دستگاه بیش از ۵ دقیقه به صورت پیوسته استفاده نکنید. پس از استفاده، اجازه دهید دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه خنک شود.
۱۸. لوازم جانبی باید شامل دستورالعمل‌های مربوط به استفاده ایمن باشند.
۱۹. هشدارهای لازم باید درباره خطرات احتمالی ناشی از استفاده نادرست داده شود.

۲۰. این دستگاه برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا فاقد تجربه و دانش مناسب طراحی نشده است، مگر اینکه تحت نظارت یا راهنمایی فردی مسئول ایمنی آن‌ها قرار گیرند.

۲۱. کودکان باید تحت نظارت قرار گیرند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.

۲۲. در صورت گیر کردن دستگاه، ابتدا روی دکمه مکث (⏸) کلیک کنید تا دستگاه متوقف شود، سپس روی دکمه عملکرد معکوس (↶) کلیک کنید. هنگامی که گوشت گیر کرده بین چرخ گوشت و تیغه، به عقب برمی‌گردد و آزاد می‌شود، دستگاه می‌تواند به وضعیت کار عادی بازگردد.

۲۳. دفع دستگاه و باتری‌ها:

۲۴. تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی نباید همراه با زباله‌های خانگی دفع شوند. طبق قانون، مصرف‌کنندگان موظفاند این دستگاه‌ها را پس از پایان عمر مفیدشان به مراکز جمع‌آوری عمومی یا مراکز فروش تحویل دهند. جزئیات این فرآیند توسط قوانین ملی هر کشور تعیین می‌شود. نماد درج شده روی محصول، دفترچه راهنما یا بسته‌بندی نشان‌دهنده‌ی شمول این مقررات است. با بازیافت، استفاده مجدد از مواد یا بهره‌برداری دیگر از تجهیزات قدیمی، شما نقش مهمی در حفاظت از محیط زیست ایفا می‌کنید.

۲۵. این دستگاه می‌تواند توسط کودکان ۸ سال به بالا در صورتی استفاده شود که تحت نظارت یا راهنمایی لازم قرار گرفته و از خطرات احتمالی آگاه شده باشند. نظافت و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه حداقل ۸ سال سن داشته و تحت نظارت باشند. دستگاه و سیم آن باید از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگه داشته شود.

۲۶. این دستگاه برای استفاده در خانه و محیط‌های مشابه طراحی شده است، مانند:

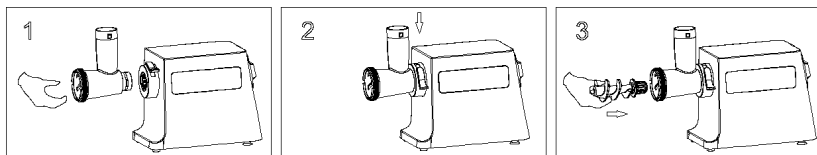
– آشپزخانه‌های کارکنان در فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری

- خانه‌های روستایی و مزارع
- توسط مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و سایر اماکن اقامتی
- محیط‌های اقامتی مانند مهمان‌پذیر (با محل خواب و صبحانه)

راهنمای استفاده

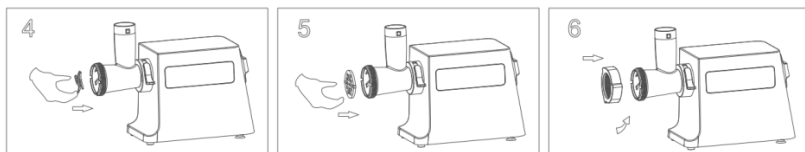
مونتاژ دستگاه

- دسته قفل را بالا بزنید، بدنه لوله گوشت را نگه داشته و آن را با محل اتصال مربوطه در واحد اصلی تراز کنید. توجه داشته باشید که لوله چرخ‌گوشت و محل اتصال باید به‌طور کامل با یکدیگر جفت شوند. بدنه چرخ‌گوشت و واحد اصلی باید با زاویه‌ای مشخص در جهت تعیین‌شده قرار گیرند (مطابق شکل ۱). سپس بدنه چرخ‌گوشت را در جهت پادساعت‌گرد بچرخانید تا در وضعیت قفل‌شده قرار گیرد (مطابق شکل ۲).
- پیچ مارپیچ را نصب کنید. ابتدا انتهای دارای محور بلند را وارد محفظه لوله گوشت کرده و کمی بچرخانید تا مارپیچ با محور خروجی واحد اصلی درگیر شود (مطابق شکل ۳).

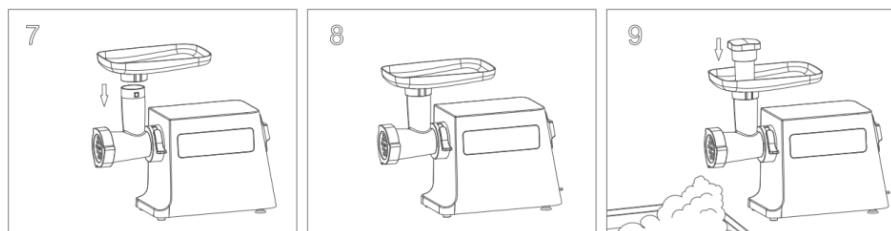


- تیغه گوشت‌بر را به گونه‌ای روی انتهای محور مارپیچ نصب کنید که لبه برش آن به سمت بیرون باشد (مطابق شکل ۴). توجه داشته باشید که نصب نادرست جهت تیغه باعث اختلال در عملکرد چرخ‌کردن گوشت می‌شود.

- صفحه برش موردنظر را نزدیک به تیغه قرار داده و آن را با شکاف گوهای مربوط به محفظه لوله گوشت تراز کنید (مطابق شکل ۵).
- با یک انگشت صفحه برش را نگه دارید تا در جای خود ثابت بماند، سپس مهره بزرگ را درون لوله گوشت پیچ کنید تا صفحه را در جای خود محکم نماید (مطابق شکل ۶). توجه داشته باشید که مهره باید به اندازه کافی محکم شود، اما بیش از حد سفت نشود.



- سینی مواد غذایی را روی دهانه ورودی چرخ گوشت قرار داده و آن را به صورت پایدار جای گذاری نمایید (مطابق شکل ۷).
- پس از نصب تمام قطعات، دستگاه را روی سطحی نسبتاً صاف و پایدار قرار دهید. فضای مناسبی باید در اطراف و زیر دستگاه برای خروجی های تهویه در نظر گرفته شود و این خروجی ها نباید به طور کامل مسدود شوند (مطابق شکل ۸).
- از فشاردهنده مواد غذایی برای هدایت گوشت به داخل لوله چرخ گوشت استفاده نمایید (مطابق شکل ۹).



عملکرد چرخ کردن گوشت

۱. اطمینان حاصل کنید که موارد زیر به درستی نصب و آماده شده‌اند:

- لوله گوشت کاملاً و محکم نصب شده باشد.
- لبه برش تیغه به سمت بیرون قرار داشته باشد.
- صفحه برش لق نشده یا جابه‌جا نباشد.
- حلقه تثبیت به درستی محکم شده باشد.
- سینی مواد غذایی در جای خود قرار گرفته باشد.
- فشاردهنده آماده استفاده باشد.
- بدنه اصلی دستگاه به‌طور پایدار روی سطح قرار گرفته باشد.

۲. سینی مواد غذایی را دقیقاً زیر خروجی چرخ گوشت قرار دهید.

۳. می‌توانید گوشت آماده برای چرخ کردن را ابتدا روی سینی مواد غذایی قرار دهید.

۴. اکنون همه چیز برای آغاز فرآیند چرخ کردن گوشت آماده است.

گوشت را به قطعاتی با طول تقریبی ۶ سانتی‌متر و عرض ۲ سانتی‌متر برش دهید. استخوان‌ها و بافت‌های غضروفی را جدا کرده و تا حد امکان از استفاده از گوشت دارای رگ و ماهیچه خودداری نمایید (توصیه می‌شود گوشت منجمد ابتدا کاملاً یخ‌زدایی شود). سپس قطعات گوشت را روی سینی مواد غذایی قرار دهید.

دوشاخه دستگاه را به برق وصل کرده و کلید اصلی را روشن کنید. بدنه اصلی چرخ گوشت شروع به کار می‌کند و هم‌زمان، سیستم چرخ گوشت نیز شروع به چرخش می‌نماید. در این زمان می‌توانید با استفاده از فشاردهنده، گوشت را به آرامی داخل دستگاه هدایت نمایید. با استفاده از صفحات برش با سوراخ‌هایی در اندازه‌های مختلف، می‌توانید گوشت چرخ کرده با ضخامت‌های متنوع به دست آورید.

پس از اتمام، کلید اصلی را خاموش کنید تا دستگاه متوقف شود.

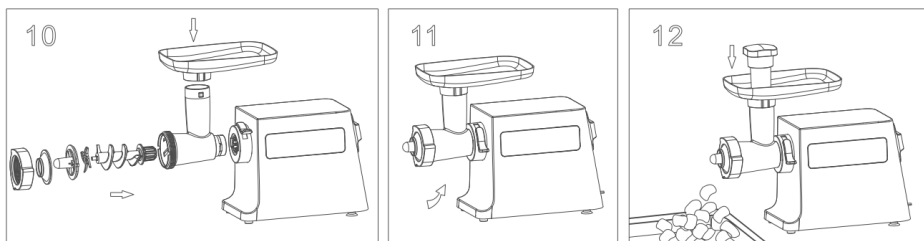
در صورت نیاز به استفاده از عملکرد معکوس، می‌توانید در حالت آماده‌باش، کلید را به حالت "REV" تغییر دهید. (حالت معکوس به صورت فشاری لحظه‌ای طراحی شده است). پس از پایان کار، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.



عملکرد تهیه کُبه

۱. تیغه و صفحه برش را از مجموعه چرخ‌گوشت جدا کرده و ابزار مخصوص کبه‌ساز را نصب نمایید (مطابق شکل ۱۰).
 - ابزار کبه‌ساز دارای شیارهایی برای هم‌ترازی با لوله جلویی و سوراخ‌های عمیقی برای اتصال به مارپیچ داخلی دستگاه است.
 ۲. با یک انگشت ابزار کبه‌ساز را نگه دارید تا در جای خود باقی بماند، سپس حلقه تثبیت را روی چرخ‌گوشت ببندید تا ابزار کبه‌ساز به صورت مناسب محکم شود (مطابق شکل ۱۱).
 - دقت داشته باشید که بیش از حد سفت نشود.
 ۳. سینی مواد غذایی را روی لوله جلویی دستگاه قرار داده و به صورت صاف و پایدار تنظیم کنید.
 ۴. با استفاده از فشاردهنده، مواد خمیری را به داخل چرخ‌گوشت هدایت کنید (مطابق شکل ۱۲).
- ابزار کبه‌ساز ابزاری ساده برای تهیه کُبه (گوشت پُر شده در خمیر) است.

در ابتدا، مواد اولیه خمیر آماده شده و به شکل خمیری با اندازه و فرم مناسب ورز داده می شود (ترجیحاً به اندازه ای باشد که به راحتی در ورودی چرخ گوشت جای گیرد). خمیر با استفاده از فشاردهنده به داخل دستگاه هدایت می شود تا به صورت پوسته ای استوانه ای شکل فشرده شود. پوسته خروجی به قسمت های استوانه ای کوچک با طول های مختلف (متناسب با سلیقه فردی) تقسیم می شود. سپس مواد میانی گوشتی تهیه شده درون این پوسته ها ریخته شده و در دو سر آن بسته می شود. به این ترتیب، کوفته یا گبه هایی با اندازه های مختلف قابل تهیه خواهند بود.

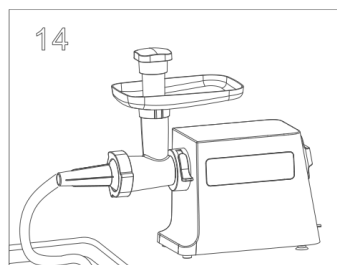
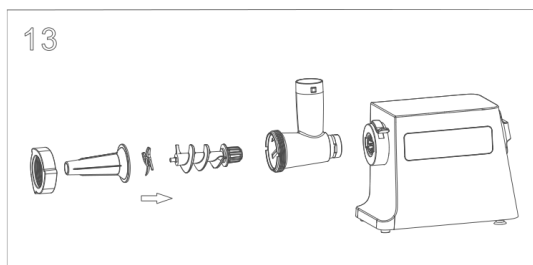


● عملکرد تهیه سوسیس

۱. حلقه تثبیت را از چرخ گوشت جدا کرده و قطعه مخصوص سوسیس ساز را روی دستگاه نصب نمایید (مطابق شکل ۱۳).
۲. قطعه سوسیس ساز را با دست نگه داشته و سپس حلقه تثبیت را ببندید تا این قطعه به صورت محکم و مناسب در جای خود قرار گیرد. توجه داشته باشید که فقط به اندازه ای کافی آن را سفت کنید، نه بیشتر.
۳. سینی مواد غذایی را روی لوله جلویی دستگاه قرار دهید و به صورت پایدار تنظیم نمایید.
۴. اکنون همه چیز برای عملیات پر کردن سوسیس آماده است. با استفاده از فشاردهنده، مواد خمیری (یا مواد اولیه سوسیس) را به داخل چرخ گوشت هدایت نمایید (مطابق شکل ۱۴).

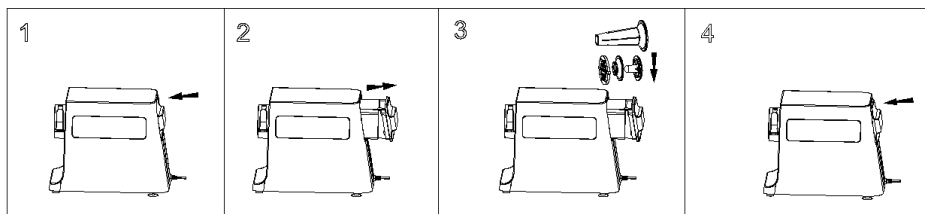
مراحل آماده‌سازی روده طبیعی:

روده (کازینگ) را در آب گرم خیس کرده تا کاملاً نرم و لغزنده شود. سپس روده خیس شده را روی قطعه سوسیس‌ساز بکشید و سر دیگر آن را گره بزنید. با یک دست روده را نگه دارید و با دست دیگر، با استفاده از فشاردهنده، گوشت مرینیت شده را به داخل چرخ‌گوشت فشار دهید. چرخ‌گوشت گوشت را چرخ کرده و از طریق قطعه سوسیس‌ساز به داخل روده تزریق می‌کند. می‌توانید با توجه به سلیقه شخصی، روده را در اندازه‌های مختلف گره بزنید. (با تغییر اندازه صفحه برش، می‌توان سوسیس‌هایی با ضخامت و بافت‌های مختلف تهیه کرد.)



عملکرد جعبه نگهداری

۱. با دست خود از قسمت پشت، روی درپوش جعبه نگهداری فشار دهید. جعبه به سمت داخل فرو می‌رود. هنگامی که دست خود را رها کنید، جعبه به سمت بیرون می‌جهد و می‌توانید آن را بیرون بکشید (مطابق شکل‌های ۱ و ۲).
۲. پس از بیرون کشیدن جعبه، می‌توانید لوازم جانبی را داخل آن قرار دهید، مانند قطعات شماره ۱۱، ۱۲، ۱۵، ۱۶ و غیره (مطابق شکل ۳).
۳. برای بستن، جعبه نگهداری را به آرامی به داخل فشار دهید. هنگامی که به انتها رسید، دست خود را رها کنید تا جعبه در جای خود قفل شود (مطابق شکل ۴).



● نحوه تمیز کردن دستگاه

۱. پیش از تمیز کردن دستگاه، ابتدا آن را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید. سپس مهره بزرگ را باز کنید، صفحه برش را جدا نمایید (در صورت نیاز می‌توانید از پیچ‌گوشتی برای بیرون آوردن صفحه برش استفاده کنید)، و سپس تیغه را که به مارپیچ متصل است، بیرون بکشید.

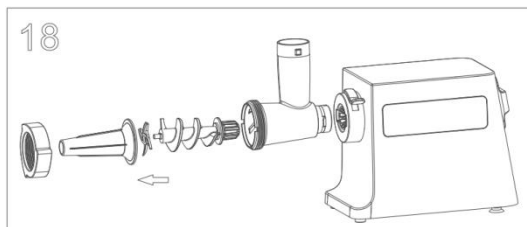
توجه: لبه تیغه بسیار تیز است، از تماس مستقیم با لبه برش خودداری نمایید. (مطابق شکل ۱۸)

۲. پس از بیرون آوردن سینی مواد غذایی، با یک دست دکمه قفل را فشار دهید و با دست دیگر، لوله هدایت را با زاویه‌ای مناسب بچرخانید تا بتوانید آن را به راحتی جدا نمایید. (مطابق شکل ۱۹)

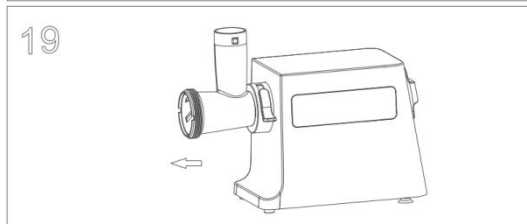
۳. قبل از تمیز کردن، دوشاخه برق را جدا کنید.

بدنه اصلی دستگاه نباید داخل آب غوطه‌ور شده یا زیر شیر آب شسته شود. فقط با یک پارچه مرطوب تمیز شود. پس از پاک‌سازی، آن را کنار بگذارید تا برای استفاده بعدی آماده باشد.

۴. در صورتی که قطعات دستگاه با مواد غذایی تماس داشته باشند و باقی‌مانده‌ای از گوشت چرخ‌کرده وجود داشته باشد، ابتدا با آب شیر آن را بشوید. سپس قطعات را در آب گرم صابونی خیس کنید یا با شوینده در آب تمیز بشوید تا چربی‌های باقی‌مانده به طور مؤثر پاک شوند. در پایان، قطعات را با آب شیر آبکشی نمایید.



۵. پس از شستشو، بهتر است سطح قطعات را با یک دستمال خشک پاک کنید تا کاملاً خشک و تمیز باقی بمانند و از اکسید شدن و تغییر رنگ سطوح فلزی جلوگیری شود.



۶. برای حفظ تیزی تیغه و صفحه‌های برش، توصیه می‌شود پس از تمیز کردن، مقدار کمی روغن گیاهی به واحد برش و دیسک‌های چرخ‌کننده بمالید.

● دفع دستگاه‌ها و باتری‌ها



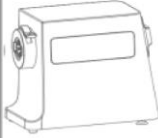
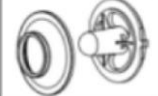
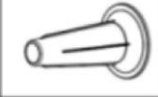
با اجرای دستورالعمل اروپایی EC/۹۶/۲۰۰۲ در نظام حقوقی کشورهای عضو، موارد زیر لازم‌الاجراست:

تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی نباید همراه با زباله‌های خانگی دفع شوند.

مصرف‌کنندگان به موجب قانون موظف‌اند این دستگاه‌ها را پس از پایان عمر مفیدشان به مراکز جمع‌آوری عمومی تعیین شده یا محل فروش بازگردانند. جزئیات مربوط به این فرآیند توسط قوانین ملی هر کشور مشخص می‌شود.

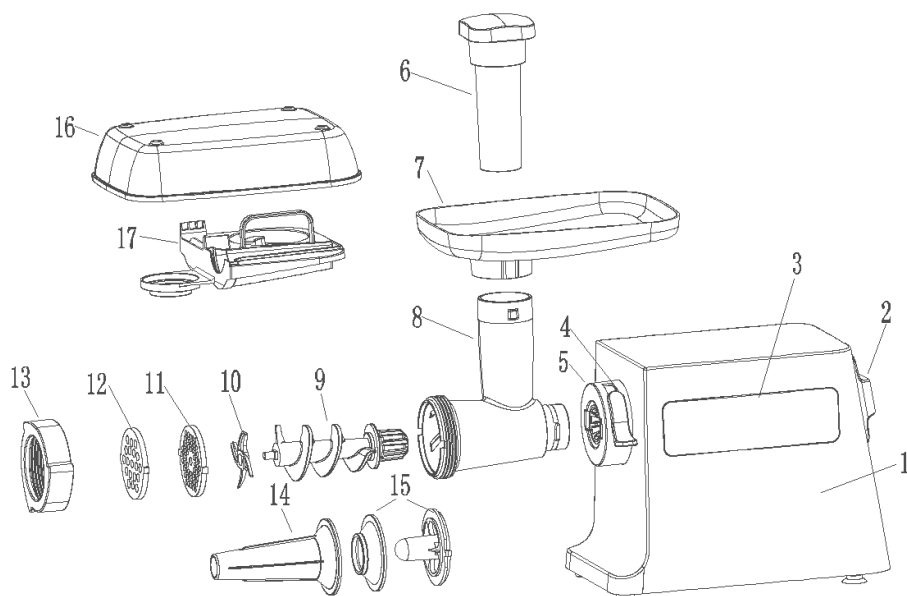
نمادی که روی محصول، دفترچه راهنما یا بسته‌بندی درج شده، نشان می‌دهد که دستگاه مشمول این مقررات است.

با بازیافت، استفاده مجدد از مواد یا سایر روش‌های بهره‌برداری از دستگاه‌های قدیمی، شما نقش مؤثری در حفاظت از محیط زیست ایفا می‌کنید.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✗	✓				

Please read it carefully and keep the instructions carefully

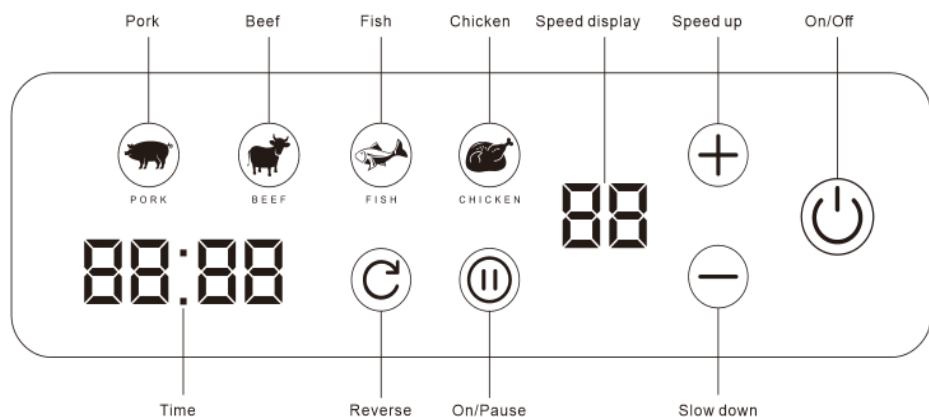
DESCRIPTION



1、Housing	10、Cutting blade
2、Storage Box	11 、 Cutting plate(medium hole)
3、Display	12 、 Cutting plate(Big hole)
4、Unlock lever	13、Fixing ring
5、Tube Inlet	14、Sausage

6、Pusher	15、Kebbe
7、Food tray	16、Dust cover
8、Meat tube	17、Shelves
9、Snake	

NL-3148SA Operation panel



The steps are as follows:

1. Plug in the power supply, the host will make a beeping sound, and the main switch logo " " on the screen will flash red. After touching the main switch logo " ", it will enter the standby state and the screen content will be fully displayed.

2. In standby mode, touch "+/-" or the function gear to select the gear. After selecting the gear, press the start button " " to start working. With a "beep" sound from the host, the product enters the forward working state.

3. In standby or working state, touch the " " reverse key, the product enters the reverse operation state, at this time the " " reverse key will flash in a cycle, and the time starts counting up. During the reverse operation process, the " " light is on, and when you touch the " " key at this time, the product stops working. In the reverse working state, the gear cannot be adjusted and can only run at the highest gear.

4. If you click any two keys at the same time in any state, the program will determine it as an unrecognizable erroneous operation and the display screen will remain in its original state.

5. Power protection: When the power board detects that the power input reaches 1300W in the working state, the program should force the device to enter the power protection state, the screen gear number changes to E1 and flashes, and the buzzer sounds (the sound frequency is synchronized with the screen display flashing). At this time,

pressing the " " key and " " key will have no function, and you need to

press the " " key to restore (the reversal program should be designed to restore to the standby state after 5 seconds). If the E1 code appears

continuously after the device is restored to use, you need to remove the meat grinder assembly and clean the inside.

6. When the screen displays "E2": It means the motor temperature sensor circuit is short-circuited, the connector is not properly plugged in and is loose or the lead is disconnected, and the above needs to be repaired.

7. When the device reaches the temperature protection level after working for a long time, the temperature is too high and there will be no response when pressing the start button. The device will resume normal standby mode after the temperature cools down to below 60°C.

IINTRODUCTION

This device has an automatic over-temperature protection system.

In the event of overheating, the system will automatically cut off the power supply to the motor.

If your device suddenly stops running:

1. Unplug the power cord.
2. Press the main switch to the off position ().
3. Let the device cool down for 60 minutes.
4. Plug back the power plug .
5. Press the switch again to resume operation.

If the automatic over-temperature protection system of your device operates too frequently, please contact the personnel of an authorized after-sales service center for replacement. Do not replace it by yourself to avoid danger.

WARNING: To avoid danger situations, this device not be connected to a time switch for control.

IMPORTANT

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tight the fixing ring by spanner, make sure the fixing ring can not be detach by 4 Nm.
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 of 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. 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.

18. Accessories shall include instructions for their safe use.

19. It shall warn of potential injury from misuse.

20. 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 given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the device is blocked, please click the Pause function () first, let the device stop, and then click the reverse function (). When the meat is stuck between the meat grinder and the blade is reversed and exited, the device can return to normal working state.

22. Disposal of appliances and batteries.

23. 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 utilizing old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

24.This device can be used on children at least 8 years old if they have been given supervision or guidance regarding the use of the device in a safe channel if they are aware of the risks involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are at least 8 years old and receive supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.

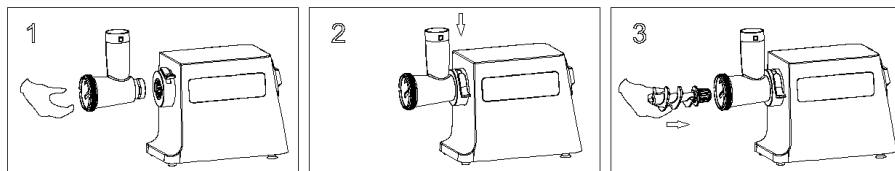
26.This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Sarm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

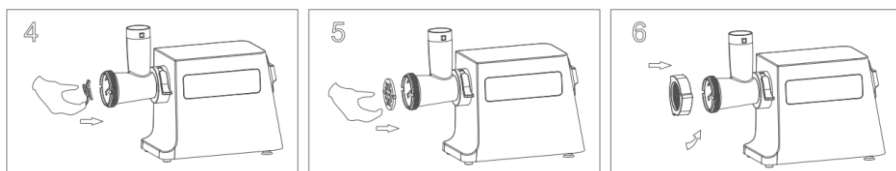
INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- ◆ Lift the locking handle, hold the meat tube and align it with the pipe joint of the main unit. Note that the meat grinder and the joint must fit perfectly. The meat grinder and the main unit must form a certain tilt angle in the direction (as shown in Fig.1). Then rotate the meat grinder counterclockwise to the locking position, (as shown in Fig.2).
- ◆ Install the meat grinder screw, insert the long axis end into the meat tube barrel first, and rotate it slightly until the meat grinder screw fits with the output shaft of the main machine(as shown in Fig.3)

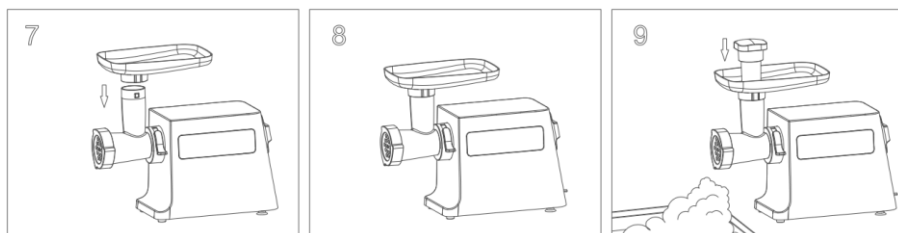


- ◆ Install the meat cleaver with the cutting edge facing outward onto the rotating shaft end of the meat mincing screw(as shown in Figure 4). Note that incorrect installation direction will cause the equipment to fail to mince meat.。
- ◆ Place the required meat grinder plate close to the meat cleaver and align it with the corresponding slot wedge position of the meat tube drum(as shown in Fig. 5
- ◆ Use one finger to hold the knife plate firmly to prevent it from moving, and screw the large nut into the meat tube to tighten the knife plate(as shown in Fig. 6), Note that it should be tightened appropriately, and not squeezed too tight.



- ◆ Put the Food tray onto the feed port of the meat grinder and place it steadily.(as shown in Fig. 7)
- ◆ After installing all accessories, place the equipment on a relatively flat and stable surface. Appropriate space should be reserved for the bottom and surrounding exhaust ports, and they should not be completely blocked.(as shown in Fig. 8)

- ◆ Use the food pusher to push the meat into the meat tube (as shown in Fig. 9).



● MEAT GRINDING FUNCTION

1. Confirm that the meat tube is firmly installed, the cutting edge of the meat cutter is facing outward, Cutting plate no loose or displaced, the fixing ring has been properly tightened, the food tray is in place, and the food pusher is ready to be pushed. Check whether the main body is firmly placed.
2. Place the food tray directly under the meat grinder.
3. You can put the meat that needs to be processed on the food plate first.
4. Everything is ready to start grinding meat.

Cut the meat into pieces about 6cm long and 2cm wide, remove bones and cartilage tissue, and try not to use tendons and muscles (it is recommended to thaw frozen meat first), and place the meat pieces on the food tray.

Plug in the power supply, turn the main body , the meat grinder main body starts working, and the meat grinder starts rotating at the same time.at the same time, you can use the meat pusher to slowly push the meat into the meat grinder. the cutting plates with different apertures can obtain minced meat of different thicknesses;turn off the main , and the device stop working;

If you need to use the reverse function, you can to turn the switch to the "REV" position in the standby state (the switch reverse gear is a jog setting).

After use, turn off the device and unplug the power cord.



● MEAT PIE FUNCTION (Kebbe)

1. Disassemble the meat cutter and blade of the entire meat mincing device, and install the kebbe (as shown in Fig.10), The kebbe also has slot wedges that are matched with the head tube and deep holes that are connected to the snake.

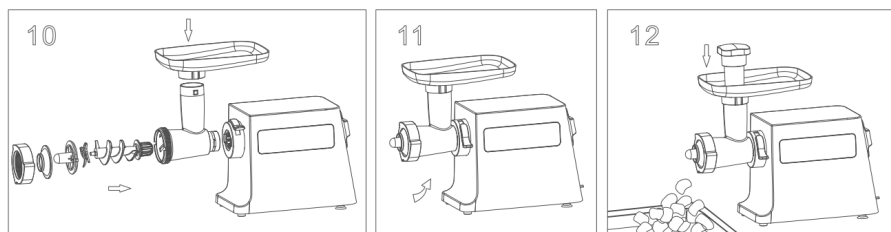
2. Use one finger to hold and stabilize the kebbe to prevent it from shifting, and then screw the fixing ring into the meat grinder to tighten the meat patty sharper (as shown in Fig.11). Similarly, press it appropriately.

3. Place the food tray onto the head tube and place it smoothly.

4. Use a pusher to push the pastry ingredients into the meat grinder (as shown in Fig.12).

The kebbe is a simple tool for making meat patties. First, the raw materials of the dough are prepared and kneaded into a dough of appropriate shape and size (preferably suitable for placing into the feeding port of the meat grinder). The dough is pushed into the meat grinder using a pusher to press it into a cylindrical outer skin. The outer

skin is divided into cylindrical small sections of different lengths according to individual preferences, and then the prepared meat filling is filled into the formed outer skin and wrapped at both ends, You can get meat patties of different sizes.



● MAKING SAUSAGE FUNCTION

1.Remove the fixing ring from meat grinder and put on the sausage attachment (as shown in Fig.13).

2.Stabilize the sausage attachment with your hand, then screw the fixing ring into the meat grinder to press the sausage attachment tightly. Just tighten it appropriately.

3.Place the food tray onto the head tube and place it steadily.

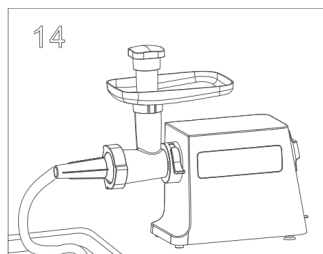
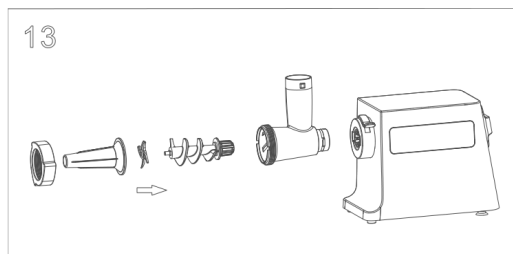
4.Everything is ready, you can start the enema operation,use a pusher stick to push the pastry ingredients into the meat grinder(as shown in Fig.14).

Soak the casing in warm water until it is soft and lubricated enough, then put the wet casing on the sausage attachment and tie the other end of the casing tightly;

Hold the casing with one hand and use the meat pusher with the other hand to push the marinated meat into the meat grinder.

The meat grinder minces the meat and squeezes the meat from the sausage attachment into the casing.

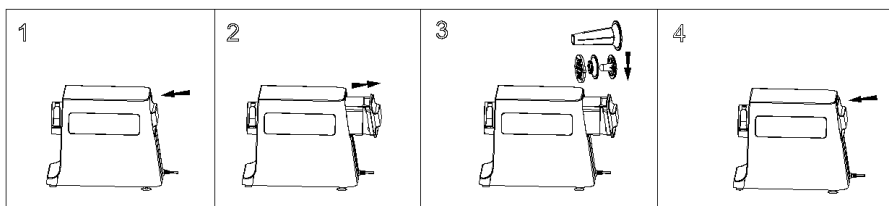
Tie it into different lengths according to personal preference (changing the size of the cutting plate can get sausages with different thicknesses and tastes).



● STORAGE BOX FUNCTION

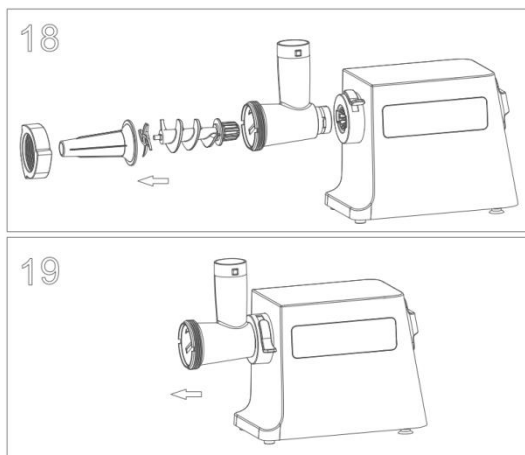
1. Press the storage box cover from the back with your hand, and the storage box will be recessed. When your hand is released, the storage box will pop out and be pulled out (as shown in Fig. 1 and 2)
2. After pulling out the storage box, you can put accessories in it, such as 11, 12, 15, 16, etc. (as shown in Fig. 3).

Close the storage box and push it in with your hand. When it is pushed in to the bottom, release your hand and the storage box will be locked (as shown in Fig. 4).



HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

- Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket. first remove the large nut, then remove the plate (you can use a screwdriver to pry the plate if necessary), and then connect the meat cleaver to the large snake. Pull it out (the cutting edge of the meat cleaver is sharp, please avoid direct contact with the cutting edge)--(as shown in Fig.18)
- After pulling out the food tray, press the fasten button with one hand and rotate the head tube with the other hand to a proper inclination angle, then the head tube can be easily remove.--(as shown in Fig.19)
- Please unplug the body before cleaning. It cannot be immersed in water or rinsed with a tap. It is only suitable for cleaning with a damp cloth. Clean it and put it aside for later use.
- If the mincer is in contact with food, if there is any residue of minced meat, you can first rinse off the food residue with a tap, then soak it in warm soapy water or wash it with detergent in clean water, which can effectively remove the food grease on the accessories. , and finally rinse it off in the tap.
- After rinsing the accessories, it is best to wipe the surface of the accessories with a dry cloth to keep the accessories clean and dry, and to ensure that the metal surface of the accessories will not oxidize and fade.



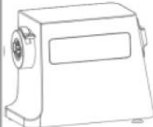
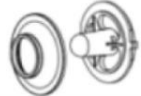
6. In order to ensure the sharpness of the cutting plate, We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



Disposal of appliances and batteries

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

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.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✗	✓				



QUALITY EXPERIENCE



Meat Grinder
Model: NL-3148SA

فارسی ☐
English ☐