

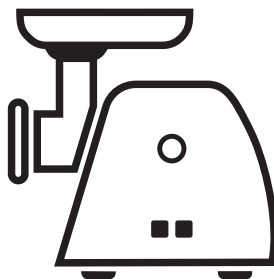
BLANTON

THE ART OF BEING FAMILY

User Manual Meat Grinder



To See Products Info
Scan QR_CODE



BCR-MG2550

مشتری گرامی؛

با تشکر از حسن انتخاب شما خواهشمندیم پیش از استفاده از دستگاه جدید، این دفترچه را به دقت مطالعه نمایید. این دستورالعمل حاوی اطلاعات مهمی در زمینه استفاده و مراقبت از دستگاه حاضر می‌باشد. لطفا در حفظ و نگهداری این دفترچه کوشا باشید.

فهرست

۲ دستورالعمل‌های ایمنی
۳ مشخصات فنی
۴ اجزای دستگاه
۵ استفاده از محصول
۸ راهنمای پردازش
۸ روش تمیز کردن و نگهداری دستگاه
۹ روش صحیح معدوم نمودن محصول

دستورالعمل‌های ایمنی

- ۱- قبل از اتصال دستگاه به برق، بررسی کنید که اطلاعات فنی ذکرشده روی دستگاه با برق محل استفاده مطابقت دارد.
- ۲- در صورت آسیب‌دیدگی یا خرابی قطعات و لوازم جانبی، فقط از قطعات و لوازم جانبی ارائه شده توسط همتاسرویس استفاده نمایید. استفاده از قطعات و لوازم جانبی متفرقه، ضمن امکان ایجاد آسیب به محصول، موجب ابطال ضمانت دستگاه خواهد شد.
- ۳- اگر سیم برق، دوشاخه یا سایر قطعات دستگاه آسیب دیده‌اند، از دستگاه استفاده نکرده و با همتاسرویس تماس بگیرید. تعمیر دستگاه و تعویض سیم می‌بایست توسط کارشناسان آموزش دیده و مورد تایید همتاسرویس انجام شود. از دستکاری خودسرانه دستگاه بپرهیزید.
- ۵- قطعاتی که با مواد غذایی تماس خواهند داشت را قبل از استفاده اولیه از دستگاه، به دقت تمیز کنید.
- ۶- بلافاصله بعد از استفاده، دستگاه را از برق بکشید.
- ۷- جهت فشار دادن مواد غذایی به داخل دستگاه، فقط از قطعه فشاردهنده همراه دستگاه استفاده نمایید و هرگز از سایر اشیاء برای این منظور استفاده نکنید.

در زمان روشن بودن چرخ گوشت، به هیچ وجه انگشتان خود را وارد لوله ورودی دستگاه نکنید. این کار بسیار خطرناک است و می‌تواند باعث آسیب جدی و قطع انگشتان دست شود.



- ۸- هرگز زمانی که دستگاه روشن است، آن را بدون نظارت رها نکنید و پس از هر بار استفاده و پیش از سر هم کردن قطعات یا جدا کردن آنها برای نظافت، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
- ۱۰- قبل از برداشتن قطعات دستگاه، منتظر بمانید تا قطعات متحرک متوقف شوند.
- ۱۱- هرگز بخش اصلی دستگاه را داخل آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید و از شستن آن زیر جریان آب بپرهیزید. برای تمیز کردن بدنه دستگاه، از یک پارچه مرطوب استفاده نمایید.
- ۱۲- این دستگاه برای خرد و آسیاب کردن استخوان، مغزها و دانه‌های سخت طراحی نشده است. از آن برای این مقاصد استفاده نکنید.
- ۱۳- هرگز دکمه معکوس (REV) را فشار ندهید، مگر اینکه دستگاه به دلیل گیر کردن مواد غذایی متوقف شده باشد.
- ۱۵- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی با قابلیت‌های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته

یا بدون تجربه و دانش مناسب نیست، مگر آنکه تحت نظارت یا آموزش در مورد استفاده ایمن از دستگاه قرار گرفته باشند و خطرات را درک کنند.

۱۶- کودکان باید مراقبت شوند تا با دستگاه بازی نکنند. لطفاً دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید و هنگامی که با آن کار نمی‌کنید، دو شاخه را از پریز برق جدا کنید.

۲۰- این دستگاه برای استفاده در خانه و کاربردهای مشابه طراحی شده است مانند:

- مناطق آشپزخانه کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و محیط‌های کاری مشابه

- در محیط‌های کاری کشاورزی

- توسط مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و مکان‌های مشابه

- در محیط‌های بستر و صبحانه

بعد از جدا کردن لوازم جانبی، شفت متحرک را لمس نکنید.



توجه

برای جلوگیری از خطر ناشی از تنظیم مجدد ناخواسته سیستم حفاظتی موتور در برابر گرم شدن بیش از حد، این دستگاه نباید از طریق یک دستگاه سوئیچ خارجی مانند تایمر تغذیه یا به مدار متصل شود.

مشخصات فنی

- ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

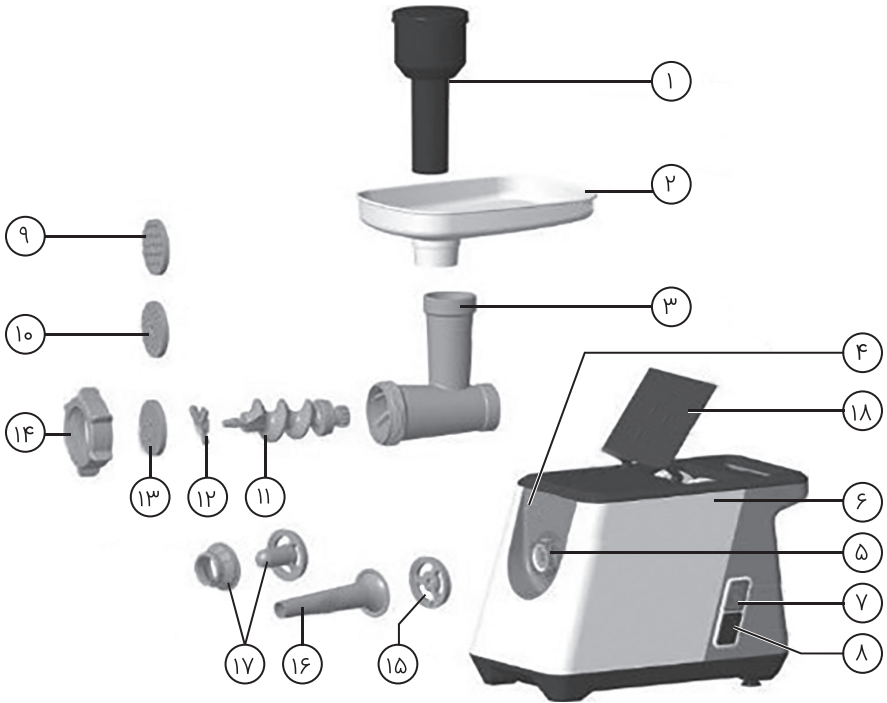
- فرکانس: ۵۰-۶۰ هرتز

- توان عملکردی: ۷۰۰ وات

- توان قفل: ۱۸۰۰ وات

- توان مصرفی حالت خاموش: $\geq ۰/۳$ وات

اجزای دستگاه

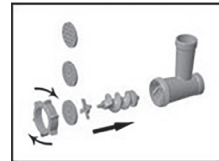


- | | |
|-----------------------------|---|
| ۱- فشاردهنده | ۱۰- شبکه سایز متوسط |
| ۲- سینی | ۱۱- شفت گردان (مارپیچ) |
| ۳- لوله ورودی و محفظه برش | ۱۲- تیغه برش |
| ۴- دکمه رهاسازی | ۱۳- شبکه سایز ریز |
| ۵- قسمت اتصال شفت به موتور | ۱۴- مهره محکم‌کننده شبکه و تیغه |
| ۶- بدنه اصلی و موتور دستگاه | ۱۵- صفحه جداکننده شفت از سری سوسپنس‌ساز و کبه‌ساز |
| ۷- کلید عملکرد معکوس (REV) | ۱۶- سری سوسپنس‌ساز |
| ۸- کلید روشن/خاموش (ON/OFF) | ۱۷- سری کبه‌ساز ۱ و ۲ |
| ۹- شبکه سایز درشت | ۱۸- محفظه لوازم جانبی |

استفاده از محصول

چرخ گوشت

- ۱- شفت گردان را از انتهای پلاستیکی به داخل لوله ورودی و محفظه برش وارد کنید. تیغه برش را روی شفت قرار دهید. (لبه‌های برش باید به سمت بیرون باشد) طبق نیاز خود، شبکه با سایز مناسب را روی شفت قرار دهید. (اطمینان حاصل کنید که شبکه به درستی در جای خود قرار گرفته و شیر آن در قسمت برآمدگی سر چرخ گوشت باشد.)
- ۲- مهره محکم‌کننده را در جهت فلش روی محفظه برش بچرخانید تا به درستی بسته شود.
- ۳- محفظه برش را به بدنه اصلی متصل کنید.
- ۴- سینی را بر روی قسمت بالایی لوله ورودی قرار دهید.
- ۵- اکنون دستگاه آماده استفاده است.



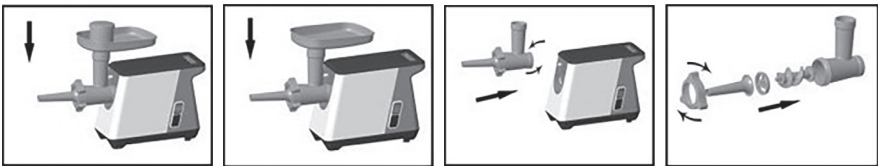
چرخ کردن

- گوشت را به نوارهای ۱۰ سانتی‌متر طول و ۲ سانتی‌متر ضخامت برش دهید. دقت کنید که استخوان‌ها، قطعات غضروف و زائده‌ها را از گوشت جدا کنید. (هرگز از گوشت یخ‌زده استفاده نکنید!) گوشت را در سینی قرار دهید. از فشاردهنده برای فشار دادن گوشت به داخل لوله ورودی و محفظه برش استفاده کنید.

سوسیس‌سازی

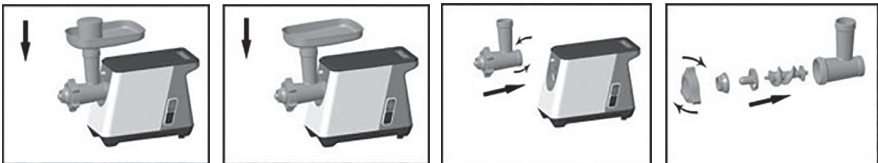
- ۱- شفت گردان را از انتهای پلاستیکی به محفظه برش وارد کنید. جداکننده را روی قسمت انتهای شفت قرار دهید. سری سوسیس‌ساز را روی جداکننده قرار داده و مهره محکم‌کننده را طبق تصویر روی آن ببندید. (اطمینان حاصل کنید جداکننده به درستی در جای خود قرار گرفته و بریدگی‌های آن روی برآمدگی سر چرخ گوشت باشد.)

۲- محفظه برش را به بدنه اصلی دستگاه متصل کنید.
 ۳- سینی را بر روی قسمت بالایی لوله ورودی قرار دهید.
 گوشت چرخ شده و سایر مواد را مخلوط کرده و در سینی قرار دهید. از فشاردهنده برای فشار دادن مواد به داخل لوله ورودی و محفظه برش استفاده کنید.
 پوست سوسیس را به مدت ۱۰ دقیقه در آب گرم قرار دهید. سپس پوست خیس را بر روی سر سوسیس بکشید. گوشت چرخ کرده (مزه‌دار شده) را به محفظه کاتر فشار دهید. اگر پوست به سر سوسیس گیر کرد، آن را با کمی آب مرطوب کنید.



کیاب‌سازی

۱- شفت گردان را از انتهای پلاستیکی به محفظه برش وارد کنید.
 کیف را روی قسمت انتهایی شفت قرار دهید.
 شکل‌دهنده را روی محفظه برش قرار داده و مهره محکم‌کننده را مطابق تصویر در جای خود ببندید.
 (اطمینان حاصل کنید که صفحه جداکننده شفت به درستی در جای خود قرار گرفته و بریدگی‌های آن روی برآمدگی‌های سر چرخ گوشت باشند).
 ۲- محفظه برش را به بدنه اصلی دستگاه متصل کنید.
 ۳- سینی را بر روی قسمت بالایی لوله ورودی قرار دهید.
 مواد مخلوط‌شده کیاب را در سینی قرار داده و با استفاده از فشاردهنده به داخل لوله ورودی و محفظه برش، هدایت کنید.



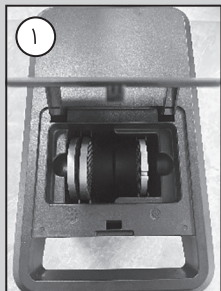
توجه

اگر محفظه برش مسدود شده است، لطفاً دکمه عملکرد معکوس (REV) را یک لحظه فشار دهید تا دستگاه بتواند وضعیت معمول خود را تجدید کند.

توجه

۱- قطعات ۹، ۱۰ و ۱۳ را می‌توان در محفظه لوازم جانبی نگهداری کرد.

۲- قطعات ۱۵، ۱۶ و ۱۷ را می‌توان در فشاردهنده قرار داد.



جدول راهنما براساس مواد غذایی

سایز قطعات (میلی‌متر)	زمان عملکرد	بیشترین مقدار	ماده غذایی
۶۰×۲۰×۲۰	۳ دقیقه	۲۰۰۰ گرم	گوشت گوساله
-	۲ دقیقه	۷۶۰ گرم	بادام زمینی
۲۰×۲۰×۲۰ نکته: پنیر باید به مدت ۲۴ ساعت یخ بزند.	۲ دقیقه	۸۰۰ گرم	پنیر یخ‌زده

روش تمیز کردن و نگهداری دستگاه

گوشت باقی‌مانده در محفظه برش را با انداختن یک تکه نان در داخل دستگاه و چرخ کردن آن، از دستگاه خارج نمایید.

۱- پیش از تمیز کردن، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

- ۲- دکمه رهاسازی را فشار داده و کل محفظه برش را بچرخانید. فشاردهنده و سینی را بردارید.
 ۳- مهره محکم‌کننده را باز کنید و تمام قسمت‌های داخل محفظه برش را خارج نمایید.

قطعات دستگاه قابل شستشو با ماشین ظرفشویی نیستند!



- ۴- تمام قسمت‌هایی که با گوشت تماس پیدا کرده‌اند را با آب گرم و صابون بشویید.
 ۶- پس از خشک کردن، سطح داخلی محفظه برش و شبکه‌ها را با مقداری روغن نباتی چرب کنید.

روش صحیح معدوم نمودن محصول



(ضایعات وسایل برقی و الکترونیکی)

(قابل استفاده در کشور های دارای سیستم‌های جمع‌آوری مجزا)

این علامت روی محصول، لوازم جانبی، دفترچه راهنمای مربوطه نشان می‌دهد که محصول و لوازم جانبی آن در پایان عمر مفید خود نباید همراه با سایر زباله‌های خانگی معدوم شوند. برای پیشگیری از وارد شدن آسیب‌های احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان‌ها بر اثر دفع کنترل نشده زباله‌ها، لطفاً این ارقام را از سایر انواع زباله جدا و آن‌ها را به نحوی مسئولانه معدوم کنید تا استفاده مجدد گردد. کاربران خانگی باید برای اطلاع از جزئیات بازیافت ایمن این مواد، یا با فروشنده‌ای که محصول را از او خریداری کرده‌اند و یا با دفاتر دولتی محل سکونت خود تماس بگیرند. کاربران تجاری باید با عرضه کننده تماس بگیرند و مواد و شرایط قرارداد خرید را بررسی کنند. این محصول و لوازم جانبی آن را نباید همراه با سایر زباله‌های تجاری معدوم نمود.



هانتا سروس
Hamta Service

 **blanton_company**

 **www.blanton.store**

 **www.hamta.services**

 **021-34764**