



هرگز بدنه دستگاه (F) را برای تمیز کردن در آب فرو نبرید.

قطعات را در ماشین ظرفشویی نشویید.

قبل از نخیره سازی دستگاه اطمینان حاصل کنید **که تمام قطعات به طور کامل خشک شده باشند.** اگر **قالیپها خشک نیستند**، این امکان وجود دارد که **زنگ** بزنند.

توجه: برای حذف مواد غذایی از قالب، دیسک را با آب سرد شستشو دهید. آب در حال اجرا باقی مانده های گوشت را از سوراخها خارج می کند، هر باقی مانده دیگر در قالب را می توان با یک اسفنج نرم و آب گرم و صابون حذف کرد.

- قسمت بیرونی بدن چرخ گوشت را با یک پارچه مرطوب پاک کنید و سپس به طور کامل خشک کنید.

توجه:

تیغه (L) برنده می باشد؛ در تمیز کردن و دست زدن به آنها بسیار دقت کنید.

هرگز بدنه دستگاه (F) را برای تمیز کردن در آب فرو نبرید.

قطعات را در ماشین ظرفشویی نشویید.

نصب و راه اندازی و لوازم جانبی برای شیرینی پزی توجه:
- تیغه ماریپیچ (H) را در لوله چرخ گوشت (G) قرار دهید ، آن را فشار دهید تا متوقف شود (شکل ۲).

توجه: لازم نیست تیغه (L) و فنر (I) را نصب کنید.

- دیسک پلاستیکی را در لوازم جانبی برای شیرینی پزی (R) در لوله چرخ گوشت (G) قرار دهید به گونه ای که شکافهای دیسک سوراخ دار بصورتی پایدار و محکم در شکافهای چرخ گوشت (G) قرار گیرد (شکل ۵).

- دیسک فلزی لوازم جانبی برای شیرینی پزی (R) را در داخل حلقه (L) قرار دهید (شکل ۱۲).

- حلقه (N) را روی لوله چرخ گوشت (G) قرار داده و سفت کنید.

- لوله چرخ گوشت (G) مونتاژ شده را بر روی بدنه دستگاه (F) نصب کنید و سینی (D) را بر روی آن سوار کنید، به همان صورت که قبلاً توضیح داده شد.

- نوار تزئینی را در سوراخ دیسک فلزی لوازم جانبی برای شیرینی پزی (R) قرار دهید، نسبت به نقاشی مورد نظر آن را به حالت کشویی سر دهید (شکل ۱۳).

نحوه استفاده از دستگاه توجه:

قبل از ادامه، مطمئن شوید که شما تمام اجزای دستگاه را به درستی مونتاژ کرده اید و دکمه خاموشی (B) را فشار داده اید.

- برای جمع آوری مواد غذایی که از دستگاه خارج می شود یک ظرف مناسب در زیر حلقه (N) قرار دهید.
- دوشاخه را به پریز برق وصل کنید و دکمه روشنی (C) را فشار دهید (تیغه ضد جهت عقربه های ساعت می چرخد). هنگامی که دستگاه در عمل است ، قطعه های گوشت را در سینی(D) قرار دهید، و آنها را با فشار دهنده به پایین فرو برید (S).
- هنگامی که کار شما با دستگاه به پایان رسید، دکمه خاموشی (B) را فشار دهید و دستگاه را از پریز برق جدا کنید.

توجه:

در صورت ایست موتور، به دلیل متراکم شدن مواد غذایی در طول نازدار و یا آماده سازی سوسیس، فشار دهید و دکمه برای چرخش معکوس (A) را نگه دارید برای چند لحظه و کابینه به در جهت مخالف اجرا ترک؛ سپس آن را آزاد و فشار دکمه قدرت (C) . اگر دستگاه هنوز بلوک هست دوباره این عملیات را انجام دهید تا مشکل حل شود.
. اگر دستگاه هنوز بلوک هست دوباره این عملیات را انجام دهید تا مشکل حل شود.

برای جلوگیری از گرم کردن موتور دستگاه را برای بیش از ۱۵ دقیقه در یک زمان استفاده نکنید، آن برای حداقل ۳۰ دقیقه ترک کنید.

هرگز از دکمه های قدرت (C) و یا چرخش معکوس (A) قبل از اینکه واحد حرکتی به طور کامل متوقف نشده استفاده نکنید. موتور ممکن است آسیب ببیند.

نکته های ضروری

- قبل از چرخ کردن گوشت اطمینان حاصل کنید که مواد بدون استخوان ، تاندون ، پوسته سخت، و غیره باشند.
- گوشت خام و ماهی را قبل از چرخ کردن باید منجمد کنید.
- گوشت چرخ شده تازه باید در عرض ۲۴ ساعت پخته شود.

- برای نتایج بهتر سوسیس های مورد نظرتان را یک یا دو روز قبل از استفاده تهیه کنید.
- قبل از استفاده از لوازم جانبی برای سوسیس و یا کوفته گوشت را دو بار چرخ کنید.

تمیز کردن و نگهداری توجه:

قبل از اقدام به جداسازی قطعات و تمیز کردن دستگاه اطمینان حاصل کنید که دکمه خاموشی (Q) را فشار داده دوشاخه را از پریز کشیده اید .
- حذف لوله چرخ گوشت (G) مونتاژ شده با فشار دادن دکمه انتشار (E) و چرخاندن لوله به جهت عقربه های ساعت تا فلش با نماد "■" هم طرف باشد(شکل ۱۴).

- حذف تمام اجزای مورد استفاده (حلقه، قالب، لوازم جادیی برای سوسیس ، لوازم جانبی برای کوفته و شیرینی پزی، تیغه، ماریپیچ ، سینی و فشاری).
- تمام قسمت های دستگاه را با دست در آب گرم و صابون بشویید.

مونتاز:

قبل از اولین استفاده، تمام اجزای که در تماس با مواد غذایی خواهند بود را تمیز کنید.

قبل از اقدام به مونتاژ، مطمئن شوید که دکمه خاموش (B) فعال باشد دوشاخه به برق نباشد.

نصب و راه اندازی چرخ گوشت

- تیغه ماریپیچ (H) را در لوله چرخ گوشت (G) قرار دهید ، آن را فشار دهید تا متوقف شود (شکل ۲).

- اول فنر (I) (شکل ۳)، و سپس تیغه (L) (شکل ۴) را در پین تیغه ماریپیچ (H) قرار دهید.

- با توجه به شرایط، قالب مورد نظر (M) را بر اساس اندازه سوراخهای دیسک (سوراخ بزرگ یا کوچک) انتخاب کنید. با سوراخهای بزرگ در دیسک شما می توانید گوشت را به قطعات بزرگ چرخ کنید، با سوراخهای کوچک دیسک گوشت را به قطعات ریز چرخ کنید.

- قالب انتخاب شده را در چرخ گوشت (G) قرار دهید به گونه ای که شکافهای دور دیسک سوراخ دار، بصورتی پایدار و محکم در شکافهای چرخ گوشت (G) قرار بگیرند (شکل ۵).

- حلقه (N) را در چرخ گوشت (G) قرار داده و سفت کنید تا مطمئن شوید که تمام قطعات به درستی در جای خود قرارگرفته اند (شکل ۶).

- لوله چرخ گوشت (G) را درشکاف مناسب در بدن دستگاه (F) قرار دهید به صورتی که فلش هم تراز با نماد "■" (شکل ۷) باشد؛ برای قفل کردن کامل آن را به آرامی فشار دهید و به جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا فلش بر روی "■" (A.Fig) قرار بگیرد.

- سینی (D) را روی لوله چرخ گوشت (G) (شکل ۹) قرار دهید.

توجه:

اطمینان حاصل کنید که تیغه ماریپیچ (H) به طور کامل قرار داده شده باشد، در غیر این صورت تیغه (L) به درستی نسب نخواهد شد.

تیغه ها تیز هستند با احتیاط آنها را جابه جا کنید.

تیغه (L) باید با سطح برش صاف رو به بیرون از تیغه ماریپیچ (H) قرار بگیرد. اگر تیغه به درستی نسب نشود، ممکن است به طور دائم آسیب دیده و گوشت را چرخ نکند.

قطعات گوشت باید قادر به رود به سوراخ سینی (D) باشند و بدون استخوان باشند.

نصب و راه اندازی و لوازم جانبی برای سوسیس
- تیغه ملرپیچ (H)؛ فنر (I) و تیغه (L) را در چرخ گوشت (G) قرار دهید، به همان صورت که قبلاً توضیح داده شد.
- قالب سوسیس (P) را در چرخ گوشت (G) قرار دهید به گونه ای که شکافهای دیسک سوراخ دار بصورتی پایدار و محکم در شکاف چرخ گوشت (G) قرار بگیرد(شکل ۵).
- لوازم جانبی برای سوسیس (O) رادر حلقه (N) قرار دهید (شکل ۱۰).
- حلقه (N) را روی لوله چرخ گوشت (G) قرار داده و سفت کنید.
- لوله چرخ گوشت (G) مونتاژ شده را بر روی بدنه دستگاه (F) نصب کنید و سینی (D) را بر روی آن سوار کنید، به همان صورت که قبلاً توضیح داده شد.
- لوله چرخ گوشت (G) مونتاژ شده را بر روی بدنه دستگاه (F) نصب کنید و سینی (D) را بر روی آن سوار کنید، به همان صورت که قبلاً توضیح داده شد.
- یک روده کوچک تمیز را روی لوازم جانبی برای سوسیس (O) قرار دهید ، و گوشتی را که از قبل خرد کردید را در سینی (D) وارد کنید.

نصب و راه اندازی و لوازم جانبی برای سوسیس
- تیغه ماریپیچ (H) را در لوله چرخ گوشت (G) قرار دهید ، آن را فشار دهید تا متوقف شود (شکل ۲).
توجه: لازم نیست تیغه (L) و فنر (I) را نصب کنید.
- هر دو طرف از لوازم جانبی برای کوفته (Q) را بر روی تیغه ماریپیچ (H) قرار دهید به گونه ای که شکاف حلقه پشتی لوازم جانبی بصورتی پایدار و محکم در شکاف بدن چرخ گوشت (G) قرار بگیرد (شکل ۱۱).
- حلقه (N) را روی چرخ گوشت (G) قرار داده و سفت کنید.
- لوله چرخ گوشت (G) مونتاژ شده را بر روی بدنه دستگاه (F) نصب کنید و سینی (D) را بر روی آن سوار کنید، به همان صورت که قبلاً توضیح داده شد.

۱۲.برای جدا کردن دوشاخه از برق آن را مستقیماً نکشاشته و از پریز جدا کنید. هیچ وقت آن را با کشیدن سیم جدا نکنید.

۱۳.اگر سیم برق یا دوشاخه آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید و یا در صورتی که خود واحد دستگاه معیوب می باشد؛ به منظور جلوگیری از هر گونه خطر تمامی تعمیرات، از جمله جابگزینی سیم برق تنها باید توسط مرکز خدماتی Ariete و یا توسط یک تکنیسین مجاز Ariete انجام گیرند.

۱۴.در صورت استفاده از سیم برق سیمار ، به منظور جلوگیری از خطر برای اپراتور و برای ایمنی محیط کار، آن سیم باید با قدرت دستگاه برابری داشته باشد. سیمهای غیر مناسب می توانند باعث اختلال در عملکرد دستگاه شوند.

۱۵. اجازه دهید که سیم از جایی که در دسترس کودکان می تواند باشد اویزان بماند

۱۶.به منظور صدمه زدن به عملکرد این دستگاه فقط از قطعات اصلی یدکی و لوازم جانبی تایید شده توسط تولید کننده استفاده نمایید.

۱۷.به منظور جلوگیری از هر گونه خطر اگر سیم برق آسیب دیده است باید آن را توسط تولید کننده یا خدمات کمک رسانی فنی آن و یا توسط یک فردی واجد شرایط جابگزین نمایند.

۱۸.این دستگاه با دستور ۹۵/۲۰۰۶ EC و EMC ۲۰۰۴/۱۰۸۲ EC / مقررات (EC) شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ تاریخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ در مورد مواد در تماس با مواد غذایی سازگاری دارد.

۱۹. هر گونه تغییرات به این محصول که صراحتاً توسط سازنده مورد تایید نباشد می تواند باعث باطل شدن ضمانت و ایمنی استفاده از شود.

۲۰. اگر شما تصمیم به دور انداختن این دستگاه داشتید، باید کابل برق را بریده و دستگاه را به غیر قابل استفاده تبدیل کنید. همچنین توصیه می شود که قسمتهای دستگاه را که می توانند خطرناک و یا برنده باشند به غیر قابل استفاده تبدیل کنید، به ویژه برای کودکانی که ممکن است از دستگاه برای بازی های خود استفاده کنند.

۲۱.قسمتهای بسته بندی نباید در دسترس کودکان قرار بگیرند به دلیل اینکه می توانند منابع احتمالی خطر باشند.

۲۲.از تماس با قطعات متحرک با دست، و ظروف آشپزخانه خودداری کنید.

۲۳. هرگز غذا را با دست خود در دستگاه قرار ندهید. همیشه از فشار دهنده استفاده کنید.

۲۴. تیغه ها تیز هستند. با احتیاط آنها را جابه جا کنید.

۲۵. اگر تیغه ها آسیب دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.

۲۶. از دستگاه برای خرد کردن غذاهای سخت و خشک استفاده نکنید، در غیر این صورت ممکن است تیغه ها آسیب ببینند.

۲۷. به منظور جلوگیری از خطرات جدی برای سلامتی خود از استفاده از انگشتان خود برای حذف مواد غذایی از قالب خودداری کنید.

۲۸. در حالی که دستگاه در حال کار می باشد از مستقیم خاموش کردن آن با کشیدن سیم از برق خودداری کنید. در درجه اول اطمینان حاصل کنید که دکمه روشنی بر روی "۰" باشد و سپس دوشاخه را از برق جدا کنید.

۲۹. از دستگاه زمانی استفاده کنید که به درستی و به طور کامل مونتاژ شده باشد.

این دستورالعمل را نگه دارید

شرح دستگاه (شکل ۱)	M قالب (سوراخ کوچک، بزرگ)
A دکمه برای معکوس کردن چرخش	N حلقه
B دکمه خاموشی	O لوازم جانبی برای سوسیس
C دکمه روشنی	D سینی
D سینی	E دکمه جهت آزاد کردن بدنه چرخ گوشت
E دکمه جهت آزاد کردن بدنه دستگاه	F کوفته
F بدنه دستگاه	G لوله چرخ گوشت
G لوله چرخ گوشت	H تیغه ماریپیچ
H تیغه ماریپیچ	I فنر
I فنر	S فشار دهنده

- ضع ملحق السجق (O) داخل الحلقه المعدنية (N) (الشکل ۱۰).

- قم بتרכیب وربط الحلقه المعدنية (N) مع الملحق على جسم المفرمة (G).

- ضع جسم المفرمة (G) المُركَّب على جسم الجهاز (F)، وقم بتרכیب حوض التعبئة (D) على النحو الموصوف سابقًا.

- ضع قطعة صغيرة من الأمعاء على ملحق السجق (O)، وأدخل اللحم السابق فرمه في حوض التعبئة (D).

ترکیب ملحق الکفتة

- قم بإدخال المسمار الغير مُنتهي (H) في جسم مفرمة اللحم (G) مع الضغط عليه حتى التعشيق (الشکل ۲).

ملحوظة: غير ضروري تרכیب النصل (L) والنابض (I).

- ضع كلا جزئي ملحق الکفتة (Q) على المسمار الغير مُنتهي (H) بحيث تستند الشقوق الجانبية للحلقة اللفظية للملحق بشكل تام في التجویفات المناسبة بجسم المفرمة (G) (الشکل ۱۱).

- قم بتרכیب وربط الحلقة (N) على جسم المفرمة (G).

- ضع جسم المفرمة (G) المُركَّب على جسم الجهاز (F)، وقم بتרכیب حوض التعبئة (D) على النحو الموصوف سابقًا.

ترکیب ملحق المعجنات

- قم بإدخال المسمار الغير مُنتهي (H) في جسم مفرمة اللحم (G) مع الضغط عليه حتى التعشيق (الشکل ۲).

ملحوظة: غير ضروري تרכیب النصل (L) والنابض (I).

- ضع القرص البلاستيکی الخاص وملحق المعجنات (R) في جسم المفرمة (G) بحث تستند الشقوق الجانبية للقرص المثقوب بشكل تام في التجویفات المناسبة بجسم المفرمة (G) (الشکل ۳).

- ضع القرص المعدني الخاص وملحق المعجنات (R) داخل الحلقه المعدنية (L) (الشکل ۱۲).

- قم بتרכیب وربط الحلقه المعدنية (N) مع الملحقة على جسم المفرمة (G).

- ضع جسم المفرمة (G) المُركَّب على جسم الجهاز (F)، وقم بتרכیب حوض التعبئة (D) على النحو الموصوف سابقًا.

- ضع شريط التَّزئین في الثقب المناسب الموجود على القرص المعدني لملحق المعجنات (R) مع جعله ينزلق وفقاً لتصميم المُراد تنفيذهُ (الشکل ۱۳).

تعليمات الاستخدام

تنبيه:

قبل المضي قُدماً، تأكد من تרכیب جميع المكونات بشكل تام، ومن الضبط على زر إيقاف التشغيل (B).

- ضع وعاء مناسب تحت الحلقه المعدنية (N) لتجميع الطعام الذي سيخرج من الجهاز.

- قم بإدخال القابیس في مأخذ التيار الكهربائي، والضغط على زر بدء التشغيل (C) (یلف النصل عكس اتجاه عقارب الساعة)؛ وعندما يكون الجهاز عاملاً، أدخل قطع اللحم في الحوض (D) واضغط عليها حتى داغ نباشد.

- بمجرد الانتهاء من الاستخدام، اضغط على زر إيقاف التشغيل (B)، وافصل الجهاز عن مأخذ التيار.

تنبيه:

في حالة توقف المحرك الناتج عن انحصار الطعام أثناء الفورم أو تحضير السجق، استمر في الضبط على زر الدوران العکسي (A) لبضع لحظات واترك الجهاز يلف في اتجاه معاكس، ثم قم بتحريره، واضغط من جديد على زر بدء التشغيل (C). إذا استمرت حالة التوقف، قم بتكرار العملية حتى يتم حل المشكله.

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ۱۵ دقيقة في المرة الواحدة. ثم اترك الجهاز متوقف عن العمل على الأقل لمدة ۳۰ دقيقة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

لا تضغط أبداً على زر بدء التشغيل (C) أو الدوران العکسي (A) قبل أن يتوقف محرك الجهاز بشكل كامل.

قد يتلف المحرك.

نصائح مفيدة

- تأكد من أن الطعام خال من العظم والأوتار الصلبة والشعور وغير ذلك قبل الفرم.

- اللحوم الذئبية والأسماك لا يجب أن تكون مجمدة قبل الفرم.

- يجب طهي اللحم المفروم الطازج في غضون ۲۴ ساعة.