

 **NEW LAND**

New Generation of Appliance



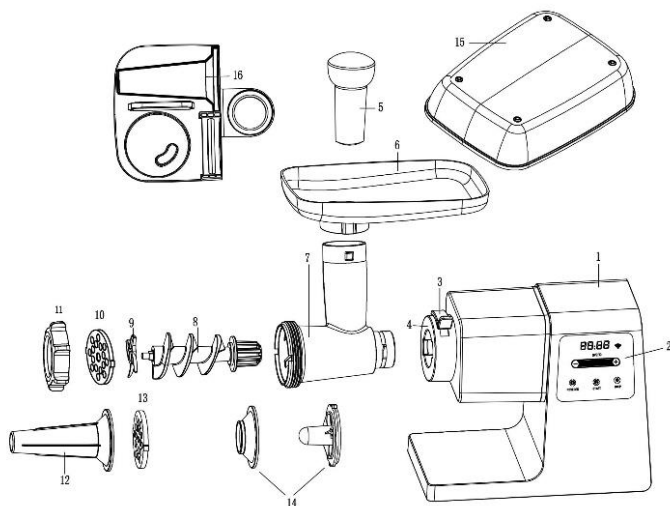
چرخ گوشت

مدل: NL-2766AD

فارسی ☐
English ☐

لطفاً این کتابچه را با دقت مطالعه کنید.

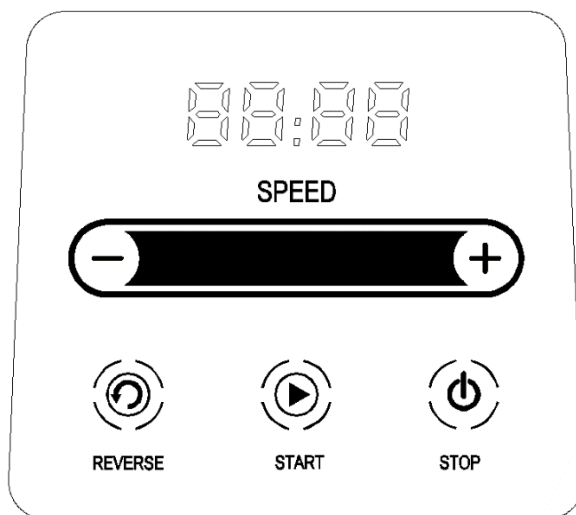
تشریح دستگاه



۱. بدنه	۲. صفحه کنترل
۳. دستگیره قفل	۴. ورودی لوله
۵. هل دهنده	۶. سینه مواد غذایی
۷. لوله T	۸. محور حلزونی
۹. چاقو	۱۰. صفحه برش (ریز)
۱۱. حلقه تثبیت	۱۲. سوسیسی
۱۳. صفحه برش (متوسط)	۱۴. کباب زن
۱۵. جعبه نگهداری	۱۶. جعبه نگهداری

معرفی


این دستگاه به یک سیستم ترموستات مجهز شده است. این سیستم در صورت گرم شدن بیش از حد، به صورت خودکار منبع برق را از دستگاه قطع می‌کند.



گام‌های عملکرد به شرح زیر است:

۱. دوشاخه برق را وصل کرده و روشن کنید، سوئیچ اصلی "ⓘ" روی صفحه به رنگ قرمز چشمک می‌زند. پس از لمس نشان ⓘ، دستگاه به حالت آماده به کار (استندبای) وارد می‌شود و محتویات صفحه به صورت کامل به نمایش درخواهد آمد.
۲. در حالت آماده به کار، با لمس گزینه "+/-" را انتخاب کرده یا نوار سرعت را تغییر دهید تا سرعت مورد نظر برای استفاده را انتخاب کنید. پس از انتخاب

سرعت، روی "START" کلیک کنید تا کارکرد آغاز شود، در این هنگام محصول شروع به کار می‌کند. در این زمان، "START" چشمک زده و زمان‌سنج شروع به شمارش می‌کند. در طی عملیات چرخش رو به جلو، چراغ "STOP" روشن است و هنگامی که "STOP" لمس شود، محصول از کار متوقف می‌شود.

۳. در حالت آماده به کار، با لمس  دستگاه معکوس عمل می‌کند و وارد وضعیت حرکت معکوس می‌شود، در این زمان، "REVERSE" به شکل دایره‌ای چشمک خواهد زد و زمان شروع به شمارش خواهد کرد. در طی عملیات معکوس، چراغ "stop" روشن است، سپس وقتی "STOP" لمس شود، کارکرد دستگاه متوقف می‌شود. هنگامی که دستگاه در وضعیت کارکرد معکوس است، سرعت را نمی‌توان تنظیم کرد و دستگاه تنها در بالاترین سرعت کار می‌کند.

۴. اگر در هر وضعیتی روی دو کلید به صورت همزمان فشار داده شود، برنامه این حالت را به عنوان سوء عملکرد نامشخص شناخته می‌شناسد و صفحه نمایش در وضعیت اولیه باقی می‌ماند.

۵. محافظت در برابر دمای بالا: هنگامی که دمای این محصول در طی کار به $^{\circ}\text{C}$ ۸۵ برسد، برنامه وضعیت محافظت در برابر گرمای بیش از حد را اجرا خواهد کرد و محصول یک صدای "بیپ ... " پخش کرده تا نشان دهد دمای دستگاه بسیار بالا است و زمانی که دما تا زیر $^{\circ}\text{C}$ ۶۰ خنک شد، دستگاه می‌تواند حالت آماده به کار عادی خود را از سرگیرد.

۶. محافظت در برابر برق: هنگامی که تابلو برق تشخیص دهد ورودی برق در حالت کارکرد به 1500 W رسیده، برنامه باید دستگاه را وادار کند تا به حالت

محافظت در برابر برق وارد شده و عدد روی صفحه زمان سنج به "OL" تغییر کرده و زنگ اخطار (فرکانس این صدا با چشمک زن روی صفحه نمایش هماهنگ شده است) به صدا در می آید. در این زمان، فشردن دکمه روشن/خاموش و کلید تنظیم سرعت هیچ عملکردی نخواهند داشت. شما باید برای بازیابی دکمه معکوس "REV" را فشار دهید (برنامه معکوس باید به نحوی طراحی شود تا حالت آماده به کار را پس از ۵ ثانیه از سر گیرد). اگر پس از آنکه دستگاه به کار بازگردانده شد، کد "OL" به صورت مکرر ظاهر شد، سرهم بندی محفظه چرخ گوشت باید خارج شود تا فضای داخلی تمیز شود.

۷. هنگامی که صفحه نمایش پیام "E1" را نمایش می دهد: بدان معناست که متصل کننده سنسور دمای موتور به درستی متصل نشده یا درب آن جدا شده است. هنگامی که صفحه پیام "E2" را نشان می دهد" این بدان معناست که مدار سنسور مربوط به دمای موتور اتصالی دارد و در این حالت نیاز به تعمیر است.

در صورتی که دستگاه ناگهانی متوقف شد:

۱. دوشاخه اصلی را از پریز جدا کنید.
۲. دکمه سوئیچ را روی "O" فشار دهید.
۳. برای ۶۰ دقیقه اجازه دهید دستگاه خنک شود.
۴. دوشاخه را وصل کنید.
۵. دوباره دستگاه را روشن کنید.

اگر سیستم ترموستات اغلب اوقات فعال می شود لطفاً با یک مرکز خدمات معتبر تماس بگیرید. برای اجتناب از هرگونه خطر، لطفاً خودتان آن را تعویض یا تعمیر نکنید.

احتیاط: به منظور اجتناب از هر وضعیت خطرآفرین، این دستگاه هرگز نباید به یک سوئیچ زمان‌دار متصل گردد.

مهم

۱. برای استفاده از دستگاه این دستورالعمل را با دقت مطالعه کنید و پیش از استفاده به تصاویر نگاه کنید.
۲. پیش از استفاده، حلقه تثبیت را به وسیله آچار محکم کنید و اطمینان حاصل کنید این حلقه را با نیرویی معادل ۴ NM (نیوتن متر) نمی‌توان جدا کرد.
۳. این دستورالعمل را برای ارجاعات بعدی نگهداری کنید.
۴. پیش از اتصال دستگاه به برق، بررسی کنید که آیا ولتاژ درج شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی در منطقه شما تطبیق دارد یا خیر.
۵. هرگز از لوازم و قطعات تولیدی توسط دیگر تولیدکننده‌ها استفاده نکنید. در صورت استفاده از چنین لوازم و قطعاتی، ضمانت‌نامه شما نامعتبر شمرده خواهد شد.
۶. در صورتی که کابل برق، دوشاخه یا دیگر قطعات آسیب دیده هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
۷. اگر کابل برق این دستگاه آسیب دیده است، همواره باید توسط تولیدکننده یا دیگر مراکز خدمات معتبر تعویض گردد تا از موقعیت‌های خطرآفرین اجتناب گردد.
۸. پیش از اولین استفاده از دستگاه، قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می‌گیرند را کاملاً تمیز کنید.
۹. فوراً پس از استفاده، دوشاخه دستگاه را از برق جدا کنید.

۱۰. هنگامی که دستگاه در حال کار است، برای فشار دادن مواد غذایی به پایین در لوله تغذیه هرگز از انگشت خود یا هر شیء دیگری استفاده نکنید. تنها هل-دهنده موجود در لوازم خود دستگاه باید برای این هدف مورد استفاده قرار گیرد.
۱۱. دستگاه را دور از دسترس اطفال نگاه دارید.
۱۲. هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
۱۳. پیش از جداسازی و نصب هر لوازمی، دستگاه را در حالت خاموش قرار دهید.
۱۴. پیش از خارج کردن قطعات دستگاه منتظر بمانید تا قطعات در حال حرکت به صورت کامل متوقف شوند.
۱۵. هرگز موتور دستگاه را در آب یا هرگونه مایع دیگر غوطه‌ور نکنید و همینطور آن را زیر شیرآب نگیرید. تنها از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن قسمت موتور دستگاه استفاده کنید.
۱۶. برای خرد کردن استخوان، آجیل‌های سخت با پوست یا دیگر اقلام سخت از دستگاه استفاده نکنید.
۱۷. گوشت بدون استخوان، بدون پی (رباط) و بدون چربی که از پیش به قطعات $60\text{ mm} \times 20\text{ mm} \times 20\text{ mm}$ تکه شده است درون خرد کن باید ریخته شود. هل-دهنده باید با نیرویی معادل ۵N (۵ نیوتن) روی گوشت فشرده شود. از دستگاه برای بیش از ۵ دقیقه به صورت متوالی استفاده نکنید. پیش از استفاده مجدد اجازه دهید دستگاه برای ۱۰ دقیقه خنک شود.
۱۸. لوازم جانبی برای استفاده ایمن باید شامل دستورالعمل باشند.
۱۹. باید در مورد آسیب احتمالی در صورت استفاده نادرست هشدار داده شود.
۲۰. این دستگاه برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با توانایی‌های فیزیکی، حسی و روحی کم، یا افرادی با فقدان تجربه و دانش نیست، مگر آنکه بر آنها نظارت شده

یا دستورالعمل مربوط به استفاده از دستگاه توسط فردی مسئول ایمنی آنها، آموزش داده شود.

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

۲۲. اگر دستگاه قفل شده، لطفاً دکمه معکوس (REV) را فشار دهید. گوشت گیر کرده در مخزن برش دست نخورده مانده، بنابراین دستگاه می‌تواند وضعیت معمول خود را بازیابی کند.

۲۳. انهدام دستگاه‌ها و باتری‌ها:

۲۴. دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی نباید در زباله شهری دور انداخته شوند. مشتریان طبق قانون موظف هستند تا دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی را در پایان عمر سرویس‌دهی آنها به مراکز جمع‌آوری عمومی که برای این هدف در نظر گرفته شده یا به مرکز فروش آن تحویل دهند. جزئیات مربوط به این موضوع توسط قانون ملی کشور نماینده تعریف شده است. این نماد روی محصول، دستورالعمل استفاده یا بسته بندی نشان می‌دهد که استفاده از یک محصول منوط به رعایت این مقررات است. با بازیافت، استفاده مجدد از قطعات یا دیگر شکل‌های استفاده از دستگاه‌های قدیمی، شما کمک مهمی در محافظت از محیط زیست انجام می‌دهید.

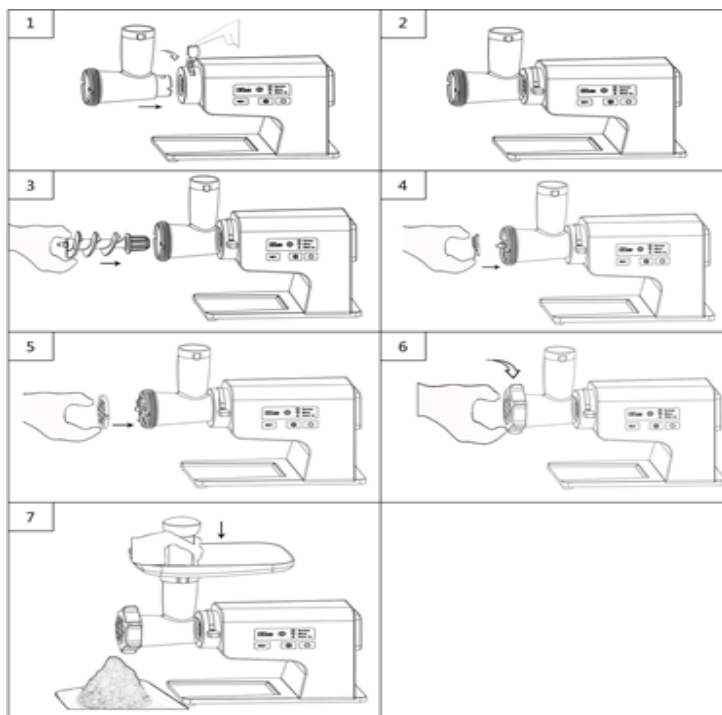
۲۵. کودکان حداقل ۸ سال می‌توانند از این دستگاه استفاده کنند، اگر بر آنها نظارت شده یا راهنمایی مربوط به استفاده از دستگاه به طریقی ایمن به آنها ارائه شده و آنها از خطرات موجود در این زمینه آگاه باشند. تمیزکاری و نگهداری کاربری نباید توسط کودکان صورت گیرد، مگر آنکه حداقل ۸ سال سن داشته باشند و بر آنها نظارت شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر سن ۸ سال قرار دهید.

۲۶. این دستگاه برای استفاده خانگی و کاربردهای مشابه نظیر موارد زیر در نظر گرفته شده است:

- محوطه آشپزخانه کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و دیگر محیط‌های کاری؛
- اقامتگاه‌های زراعی
- توسط مشتریان هتل‌ها، متل‌ها و دیگر انواع محیط‌های اقامتی؛
- انواع محیط‌های اقامتی بوم گردی.

دستورالعمل برای استفاده از دستگاه

سرهم بندی



- ◆ دکمه بستن را فشار دهید، سری را نگاه داشته و در ورودی قرار دهید (در هنگام وارد کردن لطفاً توجه فرمایید که سری باید در جهت مناسب تنظیم شده تا به درستی بسته شود)، تصویر ۱ ملاحظه شود. سپس دستگیره قفل را فشار دهید تا در وضعیت عمودی با لوله قرار گیرد. (شکل ۲).
- ◆ میله فنری را درون سری قرار دهید، انتهای بلند را ابتدا وارد کرده و به آرامی پیچ را بچرخانید تا آنکه در غلاف موتور تنظیم شود (شکل ۳).

- ◆ تیغه برش را در محور میله فنری مطابق شکل، به صورتی که رو به جلو باشد قرار دهید (شکل ۴). اگر تیغه به درستی قرار نگرفته باشد، گوشت خرد نخواهد شد.
- ◆ صفحه برش مطلوب را بعد از تیغه برش قرار داده، پیش آمدگی‌ها را در شکاف‌ها قالب کنید (شکل ۵).
- ◆ مرکز صفحه برش را با یک انگشت جابجا کرده یا فشار دهید سپس حلقه تثبیت را با دیگر دست محکم بچرخانید (شکل ۶). بیش از حد محکم ننیدید.
- ◆ صفحه قیفی را روی سری قرار داده و آن را در موقعیت خود ثابت کنید (شکل ۷).
- ◆ دستگاه را روی یک جای محکم قرار دهید. دکمه دستگاه و تهویه‌های هوای اطراف باید به درستی محفوظ باشند و کاملاً مسدود نشوند.
- ◆ مسیر هوا در پایین و کناره محفظه موتور باید آزاد بوده و مسدود نشده باشد (شکل ۷).

خردکن

۱. محور حلزونی را داخل محفظه برش وارد کنید، ابتدا باید انتهای پلاستیک را وارد کنید.
- قسمت برش را روی محور حلزونی قرار دهید. (لبه‌های برش باید در جلو باشند) صفحه خردکن متوسط یا صفحه خردکن درشت (بسته به یکنواختی که ترجیح می‌دهید) را روی محور حلزونی قرار دهید. (اطمینان حاصل کنید که شکاف صفحه خردکن بر روی برآمدگی‌های سری خردکن قالب شود). حلقه پیچ را در جهت فلش روی محفظه برش بچرخانید تا آنکه به درستی بسته شود.
۲. محفظه برش را به دستگاه موتور متصل کنید.

۳. سینی را در قسمت راست بالای محفظه برش قرار دهید.

۴. حال دستگاه شما برای خرد کردن آماده است.

گوشت را به قطعاتی با طول ۱۰ سانتیمتر و ضخامت ۲ سانتیمتر برش بزنید. استخوان، تکه‌های غضروف و پی و رباط را تا جای ممکن جدا کنید. (هرگز از گوشت یخ زده استفاده نکنید!)

گوشت را در سینی قرار دهید.

دوشاخه را به برق وصل کنید. سوئیچ دستگاه را تا ۱ فشار دهید، موتور اصلی شروع به کار می‌کند، در همین زمان چرخ گوشت شروع به چرخش می‌کند. شما می‌توانید سوئیچ را در موقعیت ۱ یا ۲ بچرخانید تا سرعت را تنظیم کنید. شما می‌توانید از هل‌دهنده استفاده کنید تا گوشت را به آرامی در لوله T به پایین فشار دهید. صفحات برش مختلف با اندازه-ها دهانه‌های متفاوت می‌توانند برای به دست آوردن اندازه‌های متفاوت گوشت چرخ شده بکار روند. سوئیچ اصلی را به وضعیت "OFF" بازگردانید و دستگاه کار را متوقف خواهد کرد. برای استفاده از عملکرد معکوس، در حالت آماده به کار سوئیچ اصلی را به وضعیت "REV" بچرخانید. (وضعیت دنده معکوس در سوئیچ اصلی برای حرکت آرام تعیین شده است).

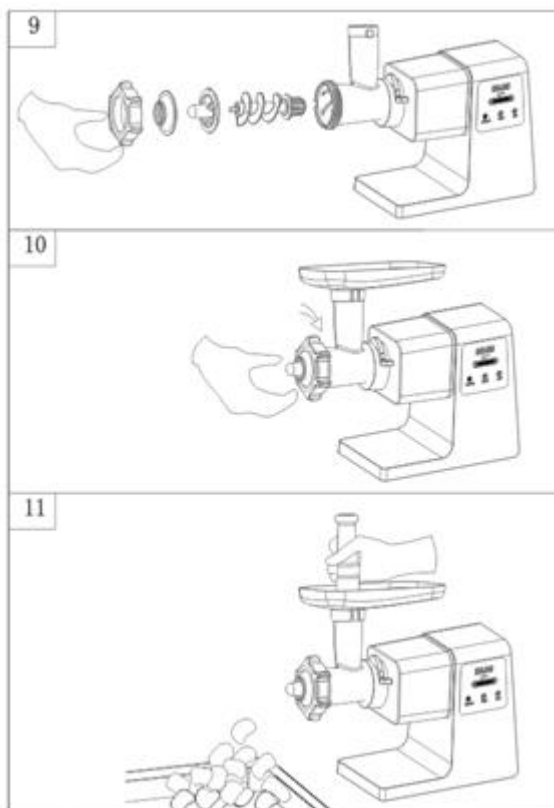
پس از استفاده، سوئیچ اصلی را بر روی وضعیت "OFF" باز گردانید و سیم برق را جدا کنید.

درست کردن کباب کبیه^۱

۱. محور حلزونی را درون محفظه برش قرار دهید، انتهای پلاستیکی را نخست وارد کنید. (شکل ۸)
- مخروطی را در محفظه برش قرار دهید.
۲. محفظه برش را به موتور وصل کنید.
۳. سینی را در بالا سمت راست محفظه برش قرار دهید.
۴. حال دستگاه برای درست کردن کباب آماده است. (شکل ۱۰)

یک کبیه زن ابزاری ساده برای درست کردن نوعی کباب تابه‌ای است. ابتدا، مواد خام را آماده کرده و آنها را به اندازه‌ها و شکل‌های مناسب برش بزنید (ترجیحاً متناسب با شکاف دهانه تغذیه لوله گوشت چرخ شده). خمیر حاصل را می‌توان با هل دادن هل‌دهنده در لوله T به شکلی استوانه‌ای توخالی به دست آورد. این استوانه‌های گوشتی به دست آمده را می‌توان با ترجیح شخصی مصرف کننده به بخش‌های کوچک با طول دلخواه تقسیم کرد و سپس مواد شکم پر آماده شده (که قبلاً خرد کرده بودید) در این پوسته آماده شده قرار داده می‌شود و دو انتها بسته می‌شود تا کباب تابه‌ای شکم پر ما آماده شود.

^۱ غذایی عربی که به صورت گوی‌های گوشتی شکم پر درست می‌شود. مثل کباب تابه‌ای که در میان آن انواع سبزیجات مختلف ریخته می‌شود.



سوسیس درست کردن

۱. گوشت را چرخ کنید

محور حلزونی را درون محفظه برش قرار دهید، انتهای پلاستیکی را ابتدا وارد کنید. (شکل ۱۱)

جداکننده را در محفظه برش قرار دهید.

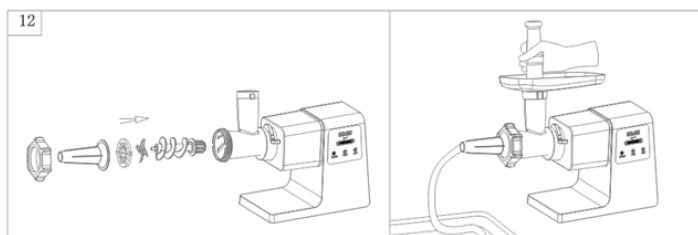
مخروطی سوسیس را روی محفظه برش قرار داده و حلقه را روی محفظه برش بچرخانید.

(اطمینان حاصل کنید که شیارهای مقسم روی برآمدگی‌های سری خردکن قالب شده باشد).

۲. محفظه برش را بر روی قسمت موتور متصل کنید.
۳. سینی را در بخش بالا سمت راست محفظه برش قرار دهید.
۴. حال دستگاه برای درست کردن سوسیس آماده است.

مواد اولیه را در سینی قرار دهید. از هل‌دهنده استفاده کنید تا به آرامی گوشت را در محفظه برش فشار دهید.

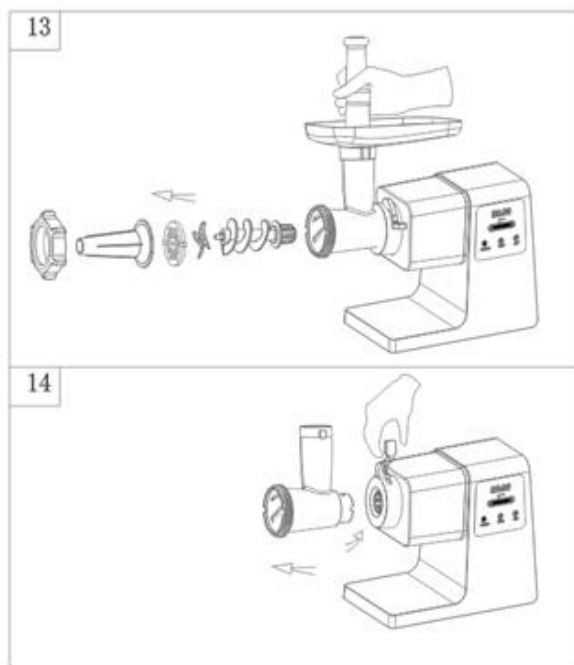
پوست سوسیس را برای ۱۰ دقیقه در آب ولرم قرار دهید. سپس پوست خیس را روی مخروطی سوسیس‌ساز بکشید. گوشت چرخ شده (ادویه‌دار) را در محفظه برش فشار دهید. اگر پوست بر روی مخروطی سوسیس‌ساز گیر کرد، با مقداری آب آن را مرطوب کنید.



چگونگی تمیز کردن دستگاه

۱. پیش از تمیز کردن دستگاه خود، سوئیچ دستگاه را در وضعیت خاموش قرار دهید و دوشاخه را از پریز جدا کنید. فشار دهنده و صفحه قیفی را جدا کنید.

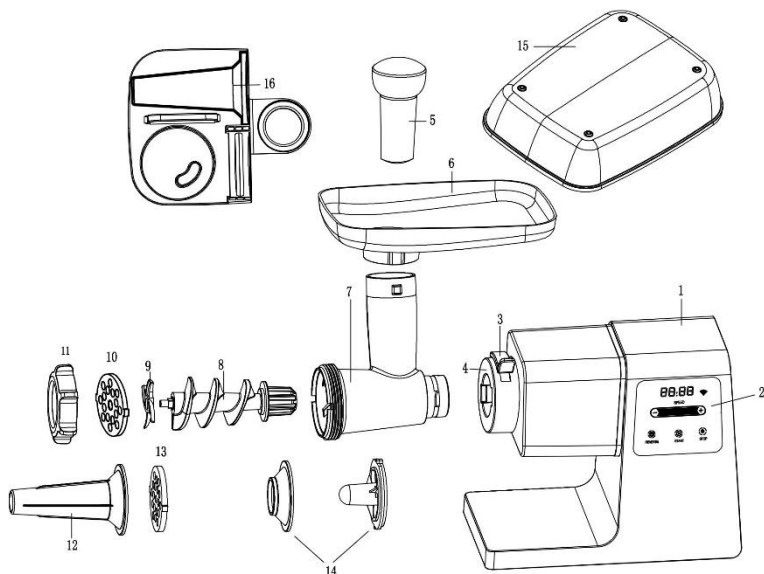
- پیچ حلقه تثبیت را باز کرده و تمامی قطعات محفظه برش را جدا کنید (شکل ۱۲). (تیغه برش تیز است، لطفاً از تماس مستقیم با لبه اجتناب کنید).
۲. پس از بیرون کشیدن سینی مواد غذایی، چنانچه به واسطه فلش نشان داده شده، دستگیره قفل را به نقطه شروع بازگردانید، سپس می‌توانید لوله سری را خارج کنید. (شکل ۱۳)
۳. لطفاً دوشاخه را پیش از تمیزکاری از برق جدا کنید. دستگاه را نمی‌توان در آب غوطه‌ور ساخت، همچنین نمی‌توان از شیر آب، برای آبکشی استفاده کرد، تنها از پارچه مرطوب برای دستمال کشیدن روی دستگاه استفاده کنید.
۴. پس از آنکه تمامی قطعات در دستگاه چرخ‌گوشت با مواد غذایی تماس داشتند، تکه‌های بازمانده از گوشت چرخ شده را ابتدا می‌توان با شیر آب شست و سپس قطعات را در آب گرم و صابون یا آب تمیز با شوینده خیس دهید، این کار به شکل مؤثری لوازم جانبی دستگاه را از چربی مواد غذایی پاک خواهد کرد، سپس در نهایت می‌توانید با شیر آب قطعات را آبکشی کنید.
۵. قطعات را با آب داغ آبکشی کرده و فوراً آنها را خشک کنید.
۶. به شما توصیه می‌کنیم قسمت برش و دیسک‌های چرخ‌گوشت را با کمی روغن گیاهی، روغن کاری کنید.



INSTRUCTION MANUAL

Please read carefully and keep the instruction well.

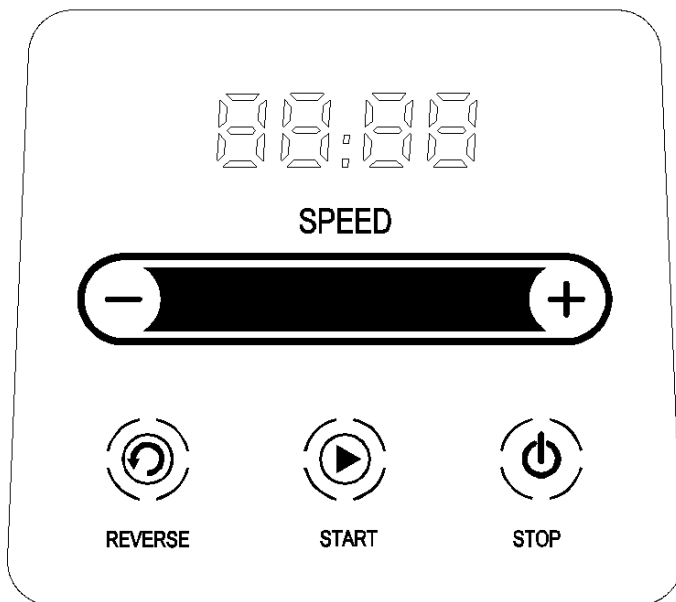
DESCRIPTION







1、Body	11、Fixing ring
2、control panel	12、Sausage
3、locking handle	13、Cutting plate (medium)
4、Tube inlet	14、Kubbe
5、Pusher	15-16、Storage box
6、Food tray	
7、T-tube	
8、Snake	
9、Knife	
10、Cutting plate (fine)	


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.



The operation steps are as follows:



1. Plug in the power supply and power on, the main switch “” on the screen is flashing red. After touching the main switch logo “”, it enters the standby state and the screen content is fully displayed.
2. In the standby state, choose to touch "+/-" or toggle the speed bar to select the speed to use. After selecting the speed, click “” to start working. The product enters the working. At this time, “” is flashes, and the time starts to count. During the forward rotation

operation, the "STOP" light is on, and when " " is touched, the product stops working.

3. In the standby state or working state, touch " " is reverse, the product enters the reverse running state, at this time, " " will flash circularly, and the time starts to count. During the reverse operation, the "STOP" light is on, the When " " is touched, the product stops working. When the working state is reversed, the speed cannot be adjusted, and it can only run at the highest speed.

4.If any two keys are clicked at the same time in any state, the program will be judged as an unrecognized misoperation, and the display screen will remain in the original state.

5.High temperature protection: When the temperature of the product reaches 85°C during operation, the program will perform over-temperature protection, and the product emits a "beep..." sound to indicate that the device temperature is too high, and the device can resume normal standby when the device temperature cools down to below 60°C.

6.Power protection: When the power board detects that the power input reaches 1500W in the working state, the program should force the device to enter the power protection state, the screen timing number changes to " " and the buzzer sounds (the frequency of the sound is synchronized with the screen display flashing), At this time, pressing the on-off key and the speed-adjusting key will have no function. You need to press the reverse key REV to restore (the reverse program should be designed to resume the standby state after 5 seconds). If the " " code side appears continuously after the

equipment is returned to use, the meat grinder barrel assembly needs to be removed to clean the interior.

7. When the screen displays "E1": it means that the connector of the motor temperature sensor is not plugged in properly or the lead is disconnected. When the screen displays "E2": it means that the circuit of the motor temperature sensor is short-circuited, and the above needs to be repaired.

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to "O".
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Plug it in.
5. Switch the appliance on again.

Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often. Do not replace it by yourself to avoid danger.

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

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 ring can not be detached 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 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. Miners 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.

22. If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is untrampled, so the appliance can renew its usual condition.

23. Disposal of appliances and batteries.

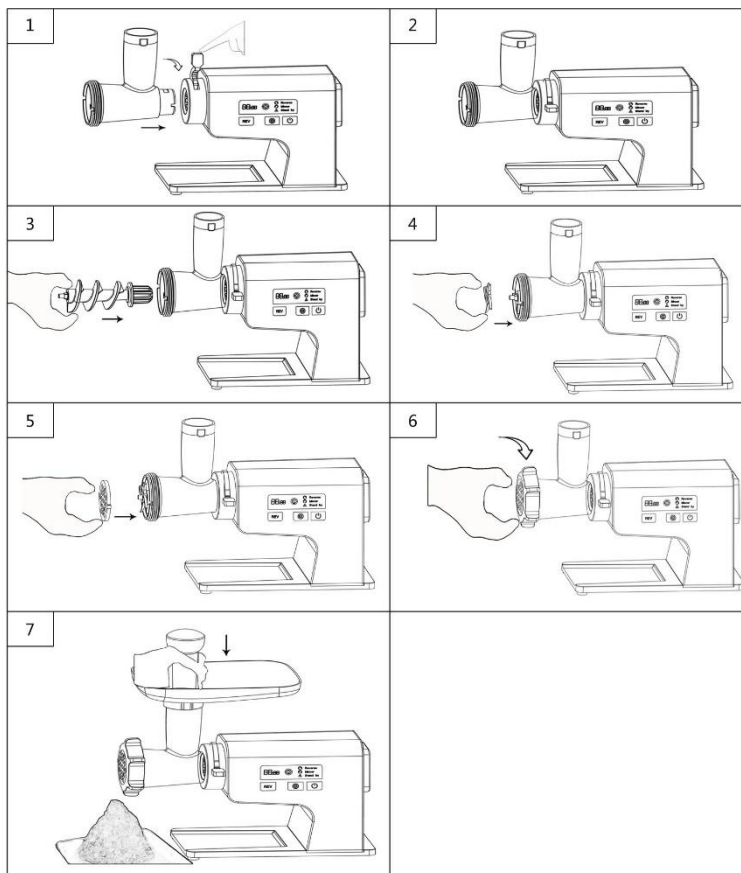
24. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national 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.

25. 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;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments.



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 adjusted in the appropriate direction until close to the inlet, see (fig.1)). Then push the locking handle until the vertical

position and tube .(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 (fig.7).
- ◆ Locate the unit on a firm place. The bottom and surrounding air vents should be properly reserved and not completely blocked.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked (fig.7).

Mincer

1. 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.

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 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.

Plug in the power cord. Press the switch to "1", the main engine starts, the meat grinder starts rotating at the same time. You can rotate the switch in the "1" or "2" position to adjust the speed. You can use a pusher to push the meat into the T-tube slowly. Different cutting plates with different sizes and apertures can be used to get different sizes of minced meat. Turn the main switch back to the "OFF" and the device will stop working. To use the reverse function, rotate the main switch to the "REV" in standby mode. (the reverse gear position of the main switch is set for inching).

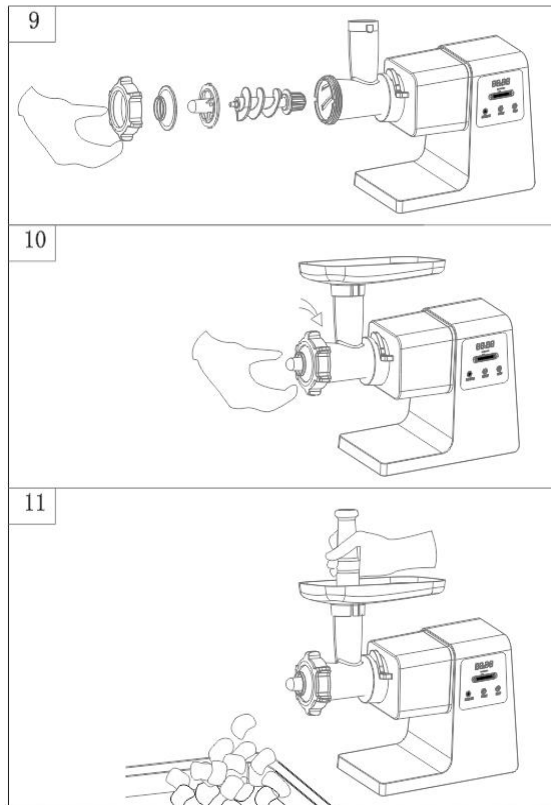
After use, press the main switch back to the "OFF" and unplug the power cord.

Making kubbe

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)



A kubbe is a simple tool for making a meat pie. First, prepare the raw material and make it into a ball of appropriate shape and size (preferably suitable for the feeding mouth of the minced meat tube). The dough can be pressed into a cylindrical shell by pushing the pusher into the T-tube. The crust is divided into small

cylindrical segments of different lengths according to personal preference, and then the prepared meat filling is wrapped in the formed crust, and the two ends are pinched up to get different sizes of meat pie.

Making sausages

1. 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.)

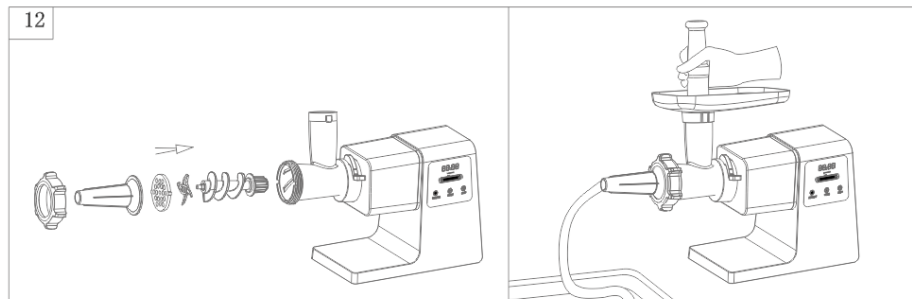
2. Attach the cutter housing to the motor unit.

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

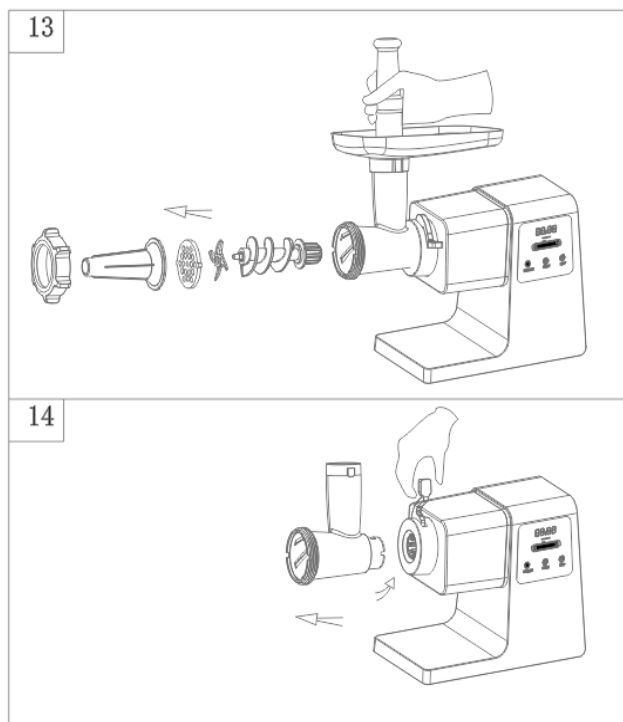
4. Now the appliance is ready for making sausages.

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



1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket. Remove the pusher and the

hopper plate. Unscrew the fixing ring and remove all parts of the cutter housing(fig.12). (The cutting blade is sharp, please avoid direct contact with the edge)

2. After pulling out the food tray, As shown by the arrow pulling the locking handle back to the starting position, than you can remove the head tube. (fig.13)
3. Please unplug the plug before cleaning. It cannot immerse in water, also cannot use faucet to rinse, use wet cloth to wipe clean only.
4. After all the parts in the meat wring device come into contact with food, the residual parts of ground meat can be washed off with water faucet first, and then soak in warm soapy water or clean water with detergent, can effectively remove the accessories on the food grease, finally in the faucet rinse.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



QUALITY EXPERIENCE



MEAT GRINDER
Model: NL-2766AD

فارسی ☐
English ☐