

Before you begin:

- **Safety first!** Unplug the grinder from the power outlet before starting any cleaning or maintenance.
- **Gather your supplies:** You'll need a mild detergent, hot water, a soft brush, cloths, and disinfectant.

Disassembling the grinder:

1. **Remove the hopper:** Unscrew the hopper knob and lift it off.
2. **Detach the cutting unit:** Loosen the grinder head lock ring and pull the unit straight out.
3. **Take apart the cutting unit:** Unscrew the center nut and separate the knife, spacer, and mesh plate.

Cleaning:

1. **Wash all removable parts:** Soak them in hot soapy water for 10-15 minutes. You can use a soft brush to remove any food residue.
2. **Thoroughly rinse:** Rinse all parts with clean hot water to remove any soap.
3. **Sanitize (optional):** If desired, you can sanitize the parts with a food-safe disinfectant solution. Follow the manufacturer's instructions for dilution and contact time.
4. **Dry completely:** Air dry all parts on a clean rack or towel before reassembling.

Reassembling the grinder:

1. **Reassemble the cutting unit:** Screw the knife, spacer, and mesh plate back together, ensuring they're in the correct order. Tighten the center nut.
2. **Attach the cutting unit:** Insert the unit back into the grinder head and tighten the lock ring.
3. **Reattach the hopper:** Place the hopper back on and screw on the knob.

Additional maintenance tips:

- **Sharpen the knife regularly:** A dull knife can tear and mangle meat, affecting the grinding quality. Use a professional knife sharpener or contact Sammic for sharpening services.
- **Lubricate the moving parts:** Apply a thin layer of food-grade lubricant to the worm shaft and other moving parts before each use.
- **Store the grinder properly:** When not in use, store the grinder in a cool, dry place, with all parts disassembled and dry.

قبل البدء:

- **السلامة أولاً!** افصل المفرمة من مقبس الطاقة قبل البدء بأي تنظيف أو صيانة.
- **جهز أدواتك:** ستحتاج إلى منظف خفيف، وماء ساخن، وفرشاة ناعمة، وقطعة قماش، ومطهر.

تفكيك المفرمة:

1. **إزالة القمعة:** قم بفك مقبض القمعة وارفعها لأعلى.
2. **فصل وحدة القطع:** قم بفك حلقة قفل رأس المفرمة واسحب الوحدة للخارج بشكل مستقيم.
3. **تفكيك وحدة القطع:** قم بفك الصامولة المركزية وفصل السكين والفاصل ولوحة الشبكة.

التنظيف:

1. **غسل جميع الأجزاء القابلة للإزالة:** انقعها في الماء الساخن والصابون لمدة 10-15 دقيقة. يمكنك استخدام فرشاة ناعمة لإزالة أي بقايا طعام.
2. **التنظيف جيداً:** اشطف جميع الأجزاء بالماء الساخن النظيف لإزالة أي صابون.
3. **التعقيم (اختياري):** إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك تعقيم الأجزاء باستخدام محلول مطهر آمن للطعام. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للتخفيف ووقد التلامس.
4. **التجفيف الكامل:** جفف جميع الأجزاء بالهواء على رف نظيف أو منشفة قبل إعادة التجميع.

إعادة تجميع المفرمة:

1. **إعادة تجميع وحدة القطع:** قم بربط السكين والفاصل ولوحة الشبكة معًا مرة أخرى، وتتأكد من أنها بالترتيب الصحيح. قم بشد الصامولة المركزية.
2. **ثبت وحدة القطع:** أعد إدخال الوحدة في رأس المفرمة وشد حلقة القفل.
3. **إعادة إرفاق القمعة:** ضع القمعة مرة أخرى وبرغي المقبض.

نصائح صيانة إضافية:

- **شحذ السكين بانتظام:** يمكن للسكين الباهت أن يمزق اللحم ويشهه، مما يؤثر على جودة الطحن. استخدم شحذ السكاكين المحترف أو اتصل بشركة Sammic للحصول على خدمات الشحذ.
- **تزييت الأجزاء المتحركة:** ضع طبقة رقيقة من زيت التشحيم الآمن للطعام على عمود اللولب والأجزاء المتحركة الأخرى قبل كل استخدام.
- **تخزين المفرمة بشكل صحيح:** عند عدم الاستخدام، قم ب تخزين المفرمة في مكان بارد وجاف، مع فصل جميع الأجزاء وتجفيفها.