

 **NEW LAND**

New Generation of Appliance



همزن دستی

مدل: NL-2574B

فارسی ☐

English ☐

نکات ایمنی مهم

قبل از استفاده از لوازم خانگی تان

- این دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید و آن را برای مراجعات بعدی نگه دارید.
- کل بسته بندی را باز کنید و برچسب‌ها را بردارید.

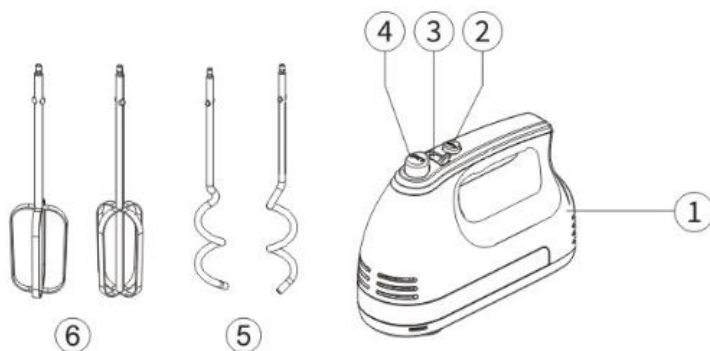
دستورالعمل ایمنی

- قبل از استفاده از همزن اطمینان حاصل کنید که کابل به دستگاه متصل شده باشد.
- هرگز بدنه همزن را در آب قرار ندهید و اجازه ندهید کابل یا دو شاخ خیس شود.
- انگشتان، موها، لباس و وسایل آشپزخانه را از قسمت‌های متحرک دور نگه دارید.
- هرگز نگذارید رویه کابل به سطوح گرم برخورد کند و یا کابل را در جایی نگذارید که کودک بتواند آن را بگیرد و آویزان شود.
- هرگز از همزن خراب استفاده نکنید. آن را چک یا تعمیر کنید.
- هرگز از دستورالعمل غیرمجاز استفاده نکنید.
- همیشه هنگام استفاده از دستگاه، قبل از نصب یا جدا کردن قطعات یا قبل از تمیز کردن، دستگاه را از برق جدا کنید.

- این دستگاه برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با ضعف توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی، یا افراد بدون تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنها است نظارت شود یا راهنمایی در مورد استفاده از دستگاه به آنها داده شود.
- باید مطمئن شوید که با کودکان دستگاه بازی نکنند.
- دستگاه را فقط برای مصارف خانگی استفاده کنید.

تشریح قطعات

۱. سر همزن	۲. دکمه توربو
۳. سوئیچ سرعت	۴. دکمه خروج
۵. چنگ خمیر	۶. همزن‌ها



آماده سازی برای استفاده

آماده سازی همزن دستی شما

۱. چنگ‌های خمیر و همزن را در سر همزن قرار دهید. (عکس. ۱)
۲. اطمینان حاصل کنید که چنگ‌های خمیر و همزن‌ها در جای مناسب قفل شده‌اند. (شکل ۲)
۳. چنگ‌های خمیر/ همزن را فقط می‌توان در زمان خاموش بودن سوئیچ سرعت در حالت صفر رها نمود.



Fig. 1



Fig. 2

آماده سازی همزن دستی

۱. مواد را درون کاسه قرار دهید.
۲. دستگاه را به برق وصل کنید.
۳. سوئیچ سرعت را فشار دهید تا به سرعت دلخواه برسد (اولین نقطه روی سر مخلوط کن کمترین سرعت ممکن است). نقطه سمت سوئیچ سرعت را با سرعت مربوطه تنظیم کنید.

- با سفت شدن مخلوط، سرعت را افزایش دهید.
- اگر دستگاه شروع به کند شدن کرد، سرعت را افزایش دهید.
- دکمه توربو را فشار دهید تا موتور با حداکثر سرعت کار کند. موتور تا زمانی که دکمه در موقعیت مدنظر قرار گرفته باشد، کار خواهد کرد.
- ۴. وقتی مخلوط به قوام مورد نظر رسید، کلید سرعت را به حالت خاموش (۰) برگردانید.
- ممکن است لازم باشد که در فواصل منظم کناره‌های کاسه را به سمت پایین تراش دهید تا به عملیات مخلوط کردن کمک کند.
- ۵. برای برداشتن ابزارها، اطمینان حاصل کنید که سوئیچ سرعت در وضعیت خاموش (۰) قرار دارد و مخلوط کن را از برق جدا کنید. شافت ها را نگه دارید و دکمه خروج را فشار دهید.

نکات

- هنگام استفاده از مخلوط کیک، از کره یا مارگارین در دمای اتاق استفاده کنید یا قبل از استفاده آن را نرم کنید.
- مقادیر زیاد و مخلوط غلیظ ممکن است به زمان مخلوط کردن بیشتری نیاز داشته باشد.

راهنمای مخلوط کردن

راهنمای زیر پیشنهادی برای انتخاب سرعت همزن است. سرعت ۱ را شروع کرده و بسته به قوام دستورالعمل به سرعت دلخواه افزایش دهید.	
سرعت	عملکرد
صفر	خاموش و یا خروج
یک	سرعت پایین برای جمع کردن یا مخلوط کردن مواد خشک، کلوچه یا نان‌های فوری
دو	برای خامه کره و شکر؛ اکثراً برای خمیر کوکی
سه	سرعت متوسط اغلب برای مخلوط‌های کیک بسته بندی شده
چهار	سیب زمینی یخ زده و له شده؛ ورز دادن خمیر
پنج	همزدن سفیده تخم مرغ، ورز دادن خمیر
توربو	سرعت بالا برای کرم زدن، ورز دادن خمیر

نکات مخلوط کردن

خمیر کوکی یکی از غلیظ‌ترین خمیرها جهت مخلوط شدن است. با رعایت این نکات کار را آسان‌تر کنید:

- از یک کاسه بزرگ همزن استفاده کنید تا مواد راحت‌تر پخش شود.
- کره یا مارگارین را در دمای اتاق مصرف کنید.
- تک تک مواد را اضافه کنید و بعد از هر بار افزودن کاملاً همزنید.
- هر بار یک فنجان آرد اضافه کنید.

- برای افزودن چیپس یا آجیل به خمیر یا خمیر بسیار غلیظ، توصیه می‌کنیم آنها را در انتهای دستورپخت با دست هم بزنید.

تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن، همزن را خاموش کرده و آن را از برق جدا کنید.
- هرگز از ساینده‌ها برای تمیز کردن قطعات استفاده نکنید.

سر همزن

- دستگاه را با یک دستمال مرطوب پاک نموده، سپس خشک کنید.
- هرگز سر همزن را در آب قرار ندهید و اجازه ندهید کابل یا دوشاخ خیس شود.

قسمت‌های دیگر دستگاه را

- با دست بشویید، سپس خشک کنید.
- در غیر اینصورت، می‌توان از قسمت بالای ماشین ظرفشویی استفاده کرد. از قرار دادن وسایل روی قفسه پایین که مستقیماً تحت تاثیر گرمایش‌اند، خودداری کنید. دمای پایین کوتاه مدت (حداکثر ۵۰ درجه سانتیگراد) توصیه می‌شود. دمای پایین کوتاه مدت (حداکثر ۵۰ درجه سانتیگراد) توصیه می‌شود.

عیب یابی

مشکل

همزن در حین کار متوقف می‌شود.

راه حل

اگر به هر دلیلی همزن از کار افتاد، کلید سرعت را به حالت خاموش برگردانید، چند ثانیه صبر کنید و سپس سرعت را دوباره انتخاب کنید. همزن باید بلافاصله کار کند.

مشخصات فنی

AC 220-240V 50/60Hz 400W

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using your appliance

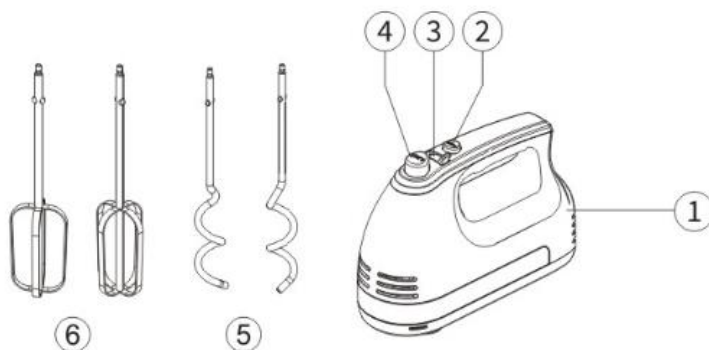
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

Safety

- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the mixer.
- Never put the mixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged mixer. Get it checked or repaired.
- Never use an unauthorized attachment.
- Always unplug the appliance when not in use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use.

PARTS DESCRIPTION

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. mixer head | 4. eject button |
| 2. turbo button | 5. dough hooks |
| 3. speed switch | 6. beaters |



PREPARING FOR USE

Preparing your handmixer

1. Insert the dough-hooks/beaters into the mixer head. (Fig.1)
 2. Make sure the dough-hooks/beaters are locked at the right place. (Fig.2)
- The dough-hooks/beaters can only be removed when the speed switch is in the off “0” position.

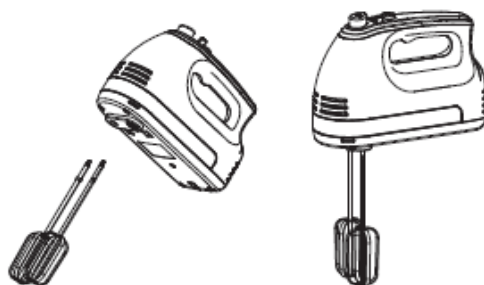


Fig. 1

Fig. 2

OPERATING

to use your handmixer

1. Place the ingredients into the mixing bowl.
2. Plug in.
3. Push the speed switch to reach the desired speed (the first dot on the mixer head is the slowest speed setting). Line up the dot on the side of the speed switch with the corresponding speed.
 - As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
 - Press the turbo button to operate the motor at maximum speed. The motor will operate for as long as the button is held in position.
4. When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch to the off “0” position.

- It may be necessary to scrape down the sides of the bowl and along the bottom at regular intervals to assist the mixing operation.
5. To remove the tools, make sure the speed switch is in the off “0” position and unplug the mixer. Hold on to the tool shafts and press the eject button.

Hints

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.

Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
TURBO	HIGH speed for whipping cream; kneading dough

Mixing tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Cleaning

- Always switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.
- Never use abrasives to clean parts.

Mixer head

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Never put the mixer head in water or let the cord or plug get wet.**

All other parts

- Wash by hands, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) program is recommended.

Troubleshooting

Problem

- The mixer stops during operation.

Solution

- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off “0” position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operation straight away.

Specification

AC 220-240V 50/60Hz 400W



QUALITY EXPERIENCE



HAND MIXER
Model: NL-2574B

فارسی ☐
English ☐