

NEW LAND

New Generation of Appliance



همزن ایستاده

مدل: NL-3149BL

فارسی



English



مدل: NL-3149BL

ولتاژ نامی: ۲۲۰-۲۴۰ ولت ~ فرکانس: ۵۰-۶۰ هرتز

مصرف برق: ۱۱۰۰/۱۴۰۰/۱۵۰۰ وات کلاس حفاظت: II

این دستورالعمل را برای مراجعه‌های بعدی نگه دارید و در صورت استفاده توسط افراد دیگر، آن را همراه با دستگاه به آن‌ها منتقل کنید.

دستورالعمل‌های ایمنی عمومی

قبل از استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌های عملیاتی را با دقت مطالعه کرده و آن‌ها را همراه با گارانتی، فاکتور خرید و در صورت امکان جعبه با بسته‌بندی داخلی نگه دارید. اگر این دستگاه را به دیگران می‌دهید، لطفاً دستورالعمل‌ها را نیز منتقل کنید.

- دستگاه به‌طور خاص برای استفاده شخصی و برای هدف پیش‌بینی شده طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده تجاری مناسب نیست. از آن در فضای باز استفاده نکنید (مگر اینکه برای استفاده در فضای باز طراحی شده باشد). دستگاه را از منابع حرارت، نور مستقیم خورشید، رطوبت (هرگز آن را در مایعات غوطه‌ور نکنید) و لبه‌های تیز دور نگه دارید. از دستگاه با دست‌های مرطوب استفاده نکنید. اگر دستگاه مرطوب یا خیس است، بلافاصله آن را از برق بکشید.
- هنگام تمیز کردن یا نگهداری دستگاه، آن را خاموش کرده و همیشه از پریز خارج کنید (دوشاخ را بکشید، نه کابل). اگر دستگاه استفاده نمی‌شود، دوشاخ را بکشید و لوازم جانبی متصل را جدا کنید.
- دستگاه را بدون نظارت روشن نکنید. اگر باید محل کار را ترک کنید، همیشه دستگاه را خاموش کرده یا دوشاخ را از پریز خارج کنید (دوشاخ را بکشید و نه سیم را).
- به‌طور منظم دستگاه و کابل آن را از نظر آسیب بررسی کنید. اگر دستگاه آسیب دیده است، از آن استفاده نکنید. سعی در تعمیر دستگاه به‌صورت شخصی نداشته باشید. همیشه با یک تکنسین مجاز تماس بگیرید. اگر سیم تغذیه آسیب دیده است، باید توسط

تولیدکننده، نمایندگی خدمات یا افراد متخصص مشابه تعویض شود تا از خطرات احتمالی جلوگیری گردد.

- فقط از قطعات یدکی اصلی استفاده کنید.
- به دقت به «دستورالعمل‌های ایمنی ویژه» زیر توجه کنید.

کودکان و افراد آسیب‌پذیر

- برای حفظ ایمنی کودکان، لطفاً تمامی بسته‌بندی‌ها (کیسه‌های پلاستیکی، جعبه‌ها، پلی‌استایرن و غیره) را از دسترس آن‌ها دور نگه دارید.

هشدار! از بازی کودکان کوچک با فویل جلوگیری کنید زیرا خطر خفگی وجود دارد!

- هنگام استفاده از مخلوط‌کن و خردکن جانبی، دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- این دستگاه یک اسباب‌بازی نیست. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- دستگاه‌ها می‌توانند توسط افراد با محدودیت‌های جسمی، حسی یا ذهنی یا افرادی که تجربه و دانش کافی ندارند، استفاده شوند، مشروط بر اینکه تحت نظارت یا راهنمایی استفاده امن از دستگاه قرار گیرند و خطرات مرتبط را درک کنند.

دستورالعمل‌های ایمنی ویژه برای این دستگاه

- اگر دستگاه بدون نظارت رها شده و قبل از مونتاژ، جداسازی یا تمیز کردن، همیشه دستگاه را از منبع تغذیه جدا کنید.
- قبل از تغییر لوازم جانبی یا نزدیک شدن به قطعاتی که هنگام استفاده در حال حرکت هستند، دستگاه را خاموش کرده و از منبع تغذیه جدا کنید. از دستگاه برای هدفی غیر از هدف مورد نظر استفاده نکنید.

هشدار: به منظور جلوگیری از خطر به دلیل تنظیم مجدد غیر عمدی قطع کن حرارتی، این دستگاه نباید از طریق دستگاه‌های سوئیچینگ خارجی، مانند تایمر، یا به یک مدار متصل شود که به‌طور مرتب توسط خدمات برق روشن و خاموش می‌شود.

- فقط تحت نظارت از این دستگاه استفاده کنید.
- به هیچ‌یک از سوئیچ‌های ایمنی دست نزنید.
- هنگام کار دستگاه، چیزی را به داخل قلاب‌های چرخان وارد نکنید.
- دستگاه را روی سطحی صاف، هموار و پایدار قرار دهید.
- قبل از نصب تمام لوازم جانبی مورد نیاز، دوشاخ دستگاه را به پریز برق وارد نکنید.
- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی که دارای محدودیت‌های جسمی، حسی یا ذهنی هستند یا فاقد تجربه و دانش کافی هستند، طراحی نشده است، مگر اینکه تحت نظارت یا راهنمایی فردی که مسئول ایمنی آن‌ها است، قرار گیرند.
- باید بر کودکان نظارت شود تا از بازی با دستگاه جلوگیری شود.
- این دستگاه می‌تواند توسط کودکان بالای ۸ سال و افراد با محدودیت‌های جسمی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و دانش کافی استفاده شود، مشروط بر اینکه تحت نظارت یا راهنمایی در مورد استفاده ایمن از دستگاه قرار گرفته و خطرات آن را درک کنند.
- اگر سیم تغذیه آسیب دید، باید توسط تولیدکننده، نمایندگی خدمات یا افراد متخصص مشابه تعویض شود تا از بروز خطر جلوگیری گردد.
- این دستگاه برای استفاده در محیط‌های خانگی و مشابه مانند:

–نواحی آشپزخانه کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های کاری؛

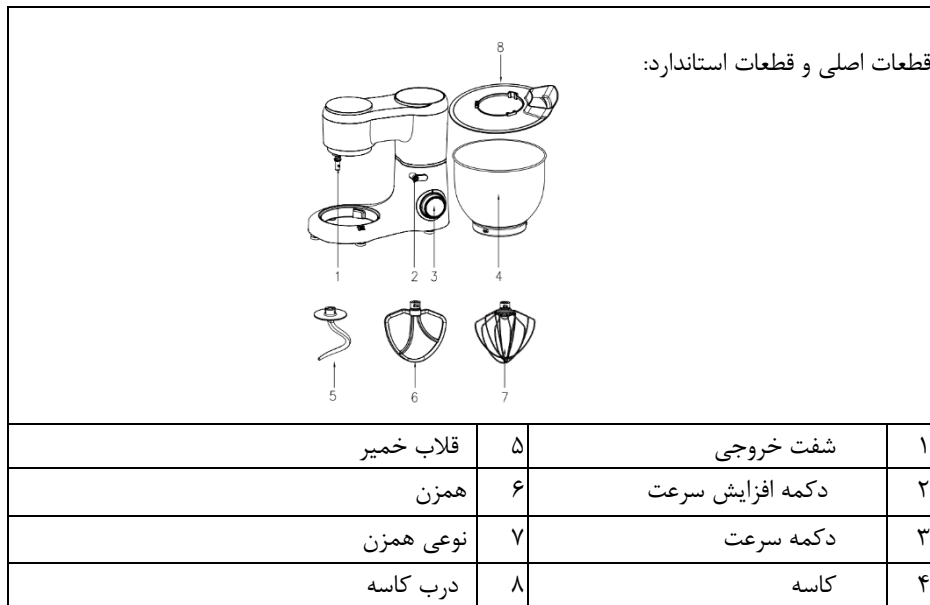
–خانه‌های مزرعه؛

–توسط مهمانان در هتل‌ها، مسافرخانه‌ها و سایر محیط‌های مشابه مسکونی؛

–محیط‌های ارائه دهنده محاب و خواب و صبحانه طراحی شده است.

- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- این دستگاه می‌تواند توسط کودکان بالای ۸ سال استفاده شود، مشروط بر اینکه تحت نظارت یا راهنمایی در مورد استفاده ایمن از دستگاه قرار گرفته و خطرات آن را درک کنند. تمیزکاری و نگهداری دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه آنها بالای ۸ سال سن داشته و تحت نظارت باشند. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگه دارید.
- همیشه دستگاه را از منبع تغذیه جدا کنید اگر بدون نظارت رها شده و قبل از مونتاز، جداسازی یا تمیز کردن.
- برای مدل NL-3149BL، مصرف برق در حالت خاموش ۰.۴ وات بود.
- مدت زمانی که پس از آن دستگاه به حالت خاموش خودکار می‌رود، کمتر از ۱ دقیقه است.
- **هشدار:** اطمینان حاصل کنید که مخلوط‌کن قبل از برداشتن آن از پایه خاموش باشد.

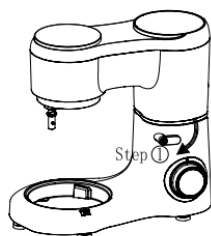
۱. نام اجزای دستگاه



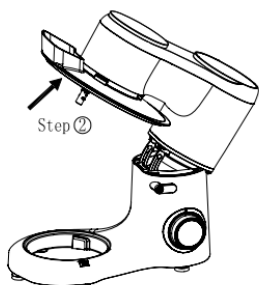
۲. نحوه استفاده از دستگاه

۱. قبل از استفاده، لوازم جانبی را با آب تمیز بشویید و خشک کنید.
۲. دستگاه را روی یک میز صاف، تمیز و خشک قرار دهید. سپس سر دستگاه را فشار داده و دکمه بالا بر (۲) را فشار دهید (یا به سمت پایین بچرخانید) تا بدنه بالا به طور خودکار بالا برود (مرحله ۱، صفحات ۱ و ۲).
۳. درب کاسه را طبق مرحله ۲ به انتهای همزن دستگاه نصب کنید (صفحه ۲).
۴. مواد غذایی و آب مورد نظر برای پردازش را در کاسه مخلوط بریزید، سپس کاسه مخلوط (۴) را روی دستگاه نصب کنید (مرحله ۳). کاسه را به صورت عقربه وار بچرخانید تا قفل شده و محکم شود (مرحله ۴) (صفحه ۳).

۵. مقدار خمیر از حد مجاز تجاوز نکند - وزن کلی نباید بیشتر از ۱.۵ کیلوگرم باشد.
۶. لوازم جانبی مورد نیاز (۵)، (۶) و (۷) را (فقط یکی از سه قطعه را می‌توان به‌طور هم‌زمان استفاده کرد) روی شافت خروجی همزن (۱) نصب کنید (مرحله ۵). لوازم جانبی را تا بالاترین نقطه فشار داده و سپس یک ربع چرخش به سمت چپ برای قفل شدن در موقعیت مورد نظر انجام دهید (مرحله ۶) (صفحات ۴ و ۵).
۷. سر دستگاه را فشار دهید، دستگاه به‌طور خودکار دکمه قفل سر را در موقعیت افقی قفل می‌کند (مرحله ۷) (صفحه ۶).
۸. دکمه سرعت (۳) را به موقعیت ۰ بچرخانید تا دستگاه متوقف شود.
۹. سپس دوشاخ را به پریز وصل کرده و کلید روشن/خاموش دستگاه را فشار دهید.
۱۰. دکمه سرعت (۳) را به سرعت مورد نیاز بچرخانید - و مخلوط کردن را شروع کنید.
۱۱. پس از اینکه خمیر به شرایط مورد نظر رسید، دکمه سرعت (۳) را به سرعت ۰ برگردانید تا فرآیند تمام شود.
۱۲. سر دستگاه را با دست فشار داده و دکمه بالابر (۲) را به‌طور ساعتگرد بچرخانید تا بدنه بالایی بلند شود. سپس کاسه مخلوط را به‌صورت خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید، کاسه را جدا کرده و خمیر را خارج کنید.



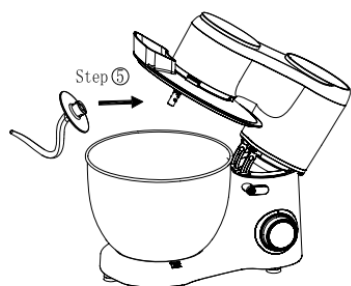
PG1



PG2



PG3



PG4



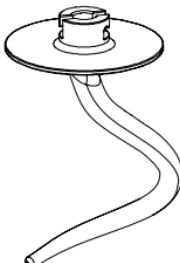
PG5



PG6

۳. پیشنهادات

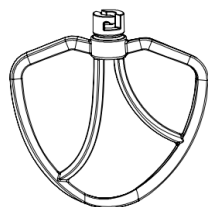
تنظیم سطوح و استفاده از قلاب برای مخلوط‌هایی با وزن بیشتر از ۲۰۰ کیلوگرم

لوازم جانبی	تصویر	تصویر	سرعت	زمان (دقیقه)	حداکثر روش عملکرد
قلاب خمیر			۱-۳	۳-۵	ابتدا با سرعت ۱۳۰۰ گرم آرد ۱ به مدت ۳۰ + ۷۰۰ ثانیه، سپس با گرم آب سرعت ۲ به مدت ۳۰ ثانیه، و در

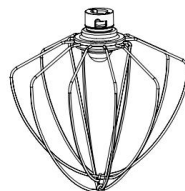
نهایت با
سرعت ۳ به
مدت ۲ تا ۴
دقیقه برای
ایجاد یک
توده.

۲-۴ ۳-۱۰ ۶۶۰
با سرعت ۲ به
گرم آرد مدت ۲۰
+ ۸۴۰ ثانیه، سپس با
گرم آب سرعت ۴ به
مدت بیشتر از
۲ دقیقه و ۴۰
ثانیه.

۵-۶ ۳-۱۰ ۳
با سرعت ۵ یا
سفیده ۶ به مدت ۳
تخم مرغ دقیقه یا
بیشتر.



همزن



ویسک

۵. دستور پخت‌ها

نان رول بذر کتان

مواد لازم:

- ۳۰ گرم بذر کتان
- ۴۰ گرم آب

- ۲۵۰ گرم آرد نان
- ۳ گرم مخمر خشک
- ۳۰ گرم شکر
- ۳ گرم نمک
- ۱۰ گرم پودر شیر
- ۲۰ گرم کره
- ۱۵ گرم مایع تخم‌مرغ

روش تهیه:

۱. بذر کتان ۳۰ گرمی را در ۴۰ گرم آب به مدت ۱۲ ساعت خیس کنید.
۲. آرد نان ۲۵۰ گرمی، مخمر خشک ۳ گرمی، شکر ۳۰ گرمی، نمک ۳ گرمی، پودر شیر ۱۰ گرمی و ۱۵۰ گرم آب را در کاسه مخلوط بریزید. از قلاب خمیر برای ورز دادن مواد به خمیر با سرعت‌های ۱ تا ۳ استفاده کنید، سپس ۲۰ گرم کره اضافه کرده و به ورز دادن ادامه دهید تا خمیر نرم شود. بذر کتان خیس شده را اضافه کنید و دوباره ورز دهید تا خمیر کاملاً یکدست شود. با پوشش پلاستیکی بگذارید در مکانی گرم تا حجم آن دو برابر شود.
۳. دوباره خمیر را ورز داده و از کاسه خارج کنید. آن را به شش قسمت تقسیم کرده، گرد کنید و پوشش داده و بگذارید در دمای ۳۸ درجه سانتی گراد به مدت ۱ ساعت تخمیر شود.
۴. پس از پایان تخمیر، سطح نان را با مایع تخم‌مرغ برس بزنید. آن را در لایه قبل از آخر فر که از قبل گرم کرده‌اید قرار دهید و دما را به ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کرده و به مدت ۲۰ دقیقه بپزید. سپس قالب را خارج کرده و نان‌ها را روی توری بگذارید تا خنک شوند.

نان تست

مواد لازم:

- ۲۷۰ گرم آرد گندم با گلوتن بالا
- ۳۰ گرم آرد گندم با گلوتن پایین
- ۱ تخم مرغ
- ۳ گرم نمک
- ۵۵ گرم شکر
- ۴ گرم مخمر
- ۸۰ گرم خامه سبک
- ۱۰ گرم پودر شیر
- ۹۰ گرم آب

روش تهیه:

۱. تمامی مواد را در کاسه مخلوط بریزید و با استفاده از قلاب خمیر در سرعت‌های ۱ تا ۳ آن‌ها را به خمیر تبدیل کنید.
۲. خمیر را در مکانی گرم قرار دهید و اجازه دهید تا حجم آن دو برابر شود.
۳. دوباره خمیر را ورز داده و آن را به سه قسمت تقسیم کنید. روی خمیر را با پوشش پلاستیکی بپوشانید و به مدت ۱۵ دقیقه استراحت دهید.
۴. یکی از بخش‌ها را برداشته و به شکل زبان باز کنید، سپس دو طرف آن را به سمت وسط تا کنید و از پایین به بالا رول کنید. همین کار را با بقیه بخش‌ها انجام داده و روی آن‌ها را به مدت ۱۵ دقیقه با پوشش پلاستیکی بپوشانید.

۵. پس از پایان مراحل قبل، خمیر را در قالب گذاشته و اجازه دهید تا تخمیر شود تا ۸۰٪ از ارتفاع قالب را پر کند. سپس فر را روی ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کرده و به مدت ۴۰ دقیقه بپزید. پس از اتمام زمان، قالب را خارج کرده و نان‌ها را روی توری قرار دهید تا خنک شوند.

پیتزای خانگی

مواد لازم:

- ۱۷۰ گرم آرد گندم با گلوتن بالا
- ۱۰۰ گرم آب
- ۱.۵ گرم نمک خوراکی
- ۱۵ گرم شکر
- ۲ گرم مخمر
- ۱۵ گرم کره
- مقداری مواد برای پر کردن

روش تهیه:

۱. ۱۷۰ گرم آرد گندم با گلوتن بالا، ۱۰۰ گرم آب، ۱.۵ گرم نمک، ۱۵ گرم شکر و ۲ گرم مخمر را در کاسه مخلوط بریزید و با استفاده از قلاب خمیر در سرعت‌های ۱ تا ۳ آن‌ها را به خمیر تبدیل کنید. پس از تبدیل خمیر، ۱۵ گرم کره اضافه کرده و به ورز دادن ادامه دهید تا خمیر نرم شود و انعطاف‌پذیر باشد.

۲. خمیر را در مکانی گرم قرار داده تا حجم آن دو برابر شود.

۳. در حین تخمیر، مواد پرکننده پیتزا را آماده کرده و کنار بگذارید.

۴. خمیر را دوباره ورز داده، نصف آن را به صورت دایره‌ای شکل درآورده و برای ۵ دقیقه استراحت دهید. سپس از وردنه استفاده کنید تا به اندازه سینی پیتزا آن را باز کنید.

خمیر را روی سینی پیتزا قرار داده و با دست اطراف آن را فشار دهید. سپس با چنگال سوراخ‌های کوچکی روی آن ایجاد کنید.

۵. فر را با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد پیش گرم کنید و ابتدا پایه قالب پیتزا را با روغن زیتون برس بزنید، سپس سس پیتزا را روی آن بمالید و کمی پنیر موزارلا و پیاز رنده شده بپاشید. سینی پیتزا را در لایه دوم فر قرار داده و به مدت ۸ دقیقه بپزید.

۶. پس از اتمام زمان، سینی پیتزا را خارج کرده و لایه‌ای از بیکن اضافه کنید. در این مرحله می‌توانید از مواد دلخواه خود برای پر کردن پیتزا استفاده کنید.

۷. دوباره پیتزا را در فر قرار داده و به مدت ۱۵ دقیقه بپزید تا پنیر ذوب شده و سطح خمیر طلایی رنگ شود.

نان کره‌ای

مواد لازم:

- ۳۷۵ گرم آرد گندم با گلوتن بالا
- ۱۸۰ گرم شیر
- ۳۵ گرم کره
- ۳۰ گرم شکر
- ۱۱ گرم پودر شیر
- ۴ گرم مخمر
- ۳ گرم نمک
- ۱ تخم‌مرغ

روش تهیه:

۱. تمامی مواد را در کاسه مخلوط بریزید به جز کره، ۱۰ گرم از تخم مرغ را برای برس زدن نهایی کنار بگذارید.
۲. از قلاب خمیر برای مخلوط کردن مواد در سرعت های ۱ تا ۳ استفاده کنید، پس از تبدیل به خمیر، کره نرم شده را اضافه کرده و به ورز دادن ادامه دهید تا به وضعیت فیلم دستکش مانند برسد.
۳. مواد را با پوشش پلاستیکی بپوشانید و اجازه دهید در مکانی گرم تا حجم آن دو برابر شود.
۴. دوباره خمیر را ورز داده و از کاسه خارج کنید. آن را به ۱۰ قسمت تقسیم کرده، هر قسمت را به شکل بیضی درآورده و از بالا به پایین رول کنید.
۵. کاغذ روغنی را روی سینی فر قرار دهید و خمیرهای رول شده را روی آن بگذارید. اجازه دهید در مکانی گرم تا حجم آن دو برابر شود.
۶. سطح خمیر را با مایع تخم مرغ برس بزنید، فر را به دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید و خمیر را در لایه میانه فر به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.

نان فرانسوی

مواد لازم:

- ۲۵۰ گرم آرد گندم با گلوتن بالا
- ۵۰ گرم آرد گندم با گلوتن پایین
- ۱۵۰ گرم آب
- ۱۰ گرم شکر
- ۳ گرم پودر مخمر
- ۱ گرم نمک خوراکی

روش تهیه:

۱. تمامی مواد را در کاسه مخلوط بریزید و از قلاب خمیر برای مخلوط کردن مواد در سرعت‌های ۱ تا ۳ استفاده کنید تا خمیر به شکل یکدست درآید.
۲. مواد را با پوشش پلاستیکی بپوشانید و اجازه دهید در مکانی گرم تا حجم آن دو برابر شود.
۳. دوباره خمیر را ورز داده و از کاسه خارج کنید. آن را به ۴ قسمت تقسیم کرده، هر قسمت را به شکل بیضی درآورده و از بالا به پایین رول کنید.
۴. سپس خمیرها را با پوشش پلاستیکی بپوشانید و اجازه دهید تخمیر شود تا حجم آن دو برابر شود.
۵. سطح خمیر را با روغن کنگد برس بزنید، فر را به دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد پیش گرم کرده و خمیرها را در لایه میانه فر به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.

کیک ساده

مواد لازم:

- ۱۰۰ گرم آرد کیک
- ۵ تخم‌مرغ
- ۵۰ گرم روغن خوراکی
- ۸۰ گرم شکر
- مقداری آب لیمو
- ۵۵ گرم شیر

روش تهیه:

۱. سفیده و زرده تخم مرغ را از هم جدا کنید. به زرده تخم مرغ ۲۰ گرم شکر اضافه کرده و با همزن در سرعت ۶ بزنید تا شکر کاملاً حل شود. سپس شیر را اضافه کرده و به هم زدن ادامه دهید.
۲. روغن خوراکی را اضافه کرده و به هم زدن ادامه دهید تا کاملاً امولسیفیه شود.
۳. آرد کیک را از صافی عبور داده و به طور یکنواخت به خمیر زرده اضافه کنید.
۴. چند قطره آب لیمو به سفیده تخم مرغ اضافه کرده، سپس شکر را به سه مرحله اضافه کرده و با همزن بزنید تا حالت پنبه‌ای پیدا کند.
۵. ۳/۱ از سفیده تخم مرغ را به خمیر زرده اضافه کرده و به طور یکنواخت هم بزنید، سپس بقیه سفیده‌ها را اضافه کرده و مخلوط کنید تا یک خمیر یکنواخت حاصل شود.
۶. قالب کیک را با روغن خوراکی برس بزنید و خمیر کیک را در قالب بریزید.
۷. فر را به دمای ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد پیش گرم کنید و با حالت گرمایش بالا و پایین و زمان پخت ۵۰ دقیقه، کیک را بپزید تا رنگ طلایی پیدا کند.

کیک شکلاتی

مواد لازم:

- ۱۵۰ گرم مایع تخم مرغ
- ۵۰ گرم شیر خالص
- ۴۰ گرم پودر کاکائو
- ۸۰ گرم شکر سفید

روش تهیه:

۱. ۱۵۰ گرم مایع تخم مرغ را اضافه کرده و با همزن در سرعت ۶ بزنید تا حالت پنبه‌ای پیدا کند. سپس آن را از کاسه خارج کرده و کنار بگذارید.
۲. ۸۰ گرم شکر، ۵۰ گرم شیر و ۴۰ گرم پودر کاکائو را در کاسه بریزید و با همزن در سرعت ۶ هم بزنید تا به‌طور یکنواخت مخلوط شوند.
۳. مخلوط حاصل را به تخم مرغ زده شده اضافه کرده و به‌طور یکنواخت مخلوط کنید.
۴. مواد مخلوط شده را در قالبی که با روغن چرب شده است بریزید و آن را در فر برای پخت به دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
۵. پس از پخت و شکل گرفتن، آن‌ها را از قالب خارج کرده و بگذارید خنک شوند قبل از خوردن.

کیک بستنی شکلاتی

مواد لازم:

- ۱۴۰ گرم پنیر خامه‌ای
- ۱۴۰ گرم شکلات تلخ
- ۲۲۰ گرم شیر
- ۱۰۰ گرم شکر پودری
- ۲۴۰ گرم خامه زده شده
- ۲ گرم نمک خوراکی

روش تهیه:

۱. قالب مربعی را با فویل آلومینیومی بپوشانید و یک لایه کاغذ پخت درون آن قرار دهید.
۲. شکر پودری و کمی نمک را به پنیر خامه‌ای اضافه کرده و با همزن مخلوط کنید.

۳. شکلات تلخ را خرد کرده و ذوب کنید، سپس شکلات ذوب شده را به پنیر اضافه کرده و به‌طور یکنواخت هم بزنید. آن را از کاسه خارج کرده و کنار بگذارید.
۴. خامه را در کاسه قرار دهید و هم بزنید تا به حالت پنبه‌ای برسد.
۵. خامه زده شده را به‌طور دو مرحله‌ای به مخلوط شکلات پنیر اضافه کرده و به‌طور یکنواخت هم بزنید. سپس شیر را به‌طور دو مرحله‌ای اضافه کرده و مخلوط کنید.
۶. در نهایت مخلوط را در قالب بریزید و آن را در یخچال برای چند ساعت قرار دهید. پس از آن خارج کرده و از قالب جدا کنید.

۶. تحلیل مشکلات رایج

پدیده‌ها	دلایل	راه‌حل‌ها
دستگاه در حین استفاده به طور ناگهانی متوقف می‌شود.	ممکن است دستگاه مدت زمان زیادی کار کرده باشد یا دمای محیط بیش از حد بالا باشد که باعث افزایش دمای موتور دستگاه می‌شود؛ دستگاه برنامه حفاظت از گرما را فعال کرده و به طور خودکار خاموش می‌شود.	دنده را به "۰" تنظیم کنید، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا دستگاه به دمای اتاق بازگردد (معمولاً نیاز به ۱۵-۳۰ دقیقه زمان برای خنک شدن دارد).
چرخاندن دکمه دنده و دستگاه حرکت نمی‌کند.	بررسی کنید که آیا دوشاخ دستگاه به درستی به پریز وصل شده است.	مطمئن شوید که دوشاخ دستگاه به پریز وصل شده باشد.
	بررسی کنید که آیا برق قطع است.	منتظر بمانید تا برق وصل شود و سپس دستگاه را استفاده کنید.

مطمئن شوید که دستگاه در وضعیت قفل شده قرار دارد.	بررسی کنید که آیا دکمه بالا رفتن به جای خود بازگشته است.	
① دنده مناسب برای همزدن مواد غذایی را مطابق با دستورالعمل‌های موجود در دفترچه راهنما انتخاب کنید.	① دستگاه در دنده‌های بالا نسبت به دنده‌های پایین صدا بیشتری دارد.	صدای زیاد دستگاه در حین کار
② مقدار مواد را کاهش دهید.	② مقدار مواد همزده زیاد است که باعث فشار زیاد به دستگاه می‌شود.	
③ اگر ولتاژ ناپایدار است، منتظر بمانید تا ولتاژ تثبیت شود و سپس از دستگاه استفاده کنید.	③ ولتاژ ناپایدار است.	
④ اگر زمان کارکرد دستگاه زیاد بود، آن را متوقف کرده و اجازه دهید برای مدتی خنک شود و سپس دوباره از آن استفاده کنید.	④ زمان کارکرد بیش از حد است.	
① کاسه همزم را خارج کرده و اجازه دهید دستگاه به مدت ۵ دقیقه بی‌حرکت بماند تا روان‌کننده نرم شده و سرعت دستگاه بازگردد.	① آیا دمای محیط پایین است که باعث سفت شدن روان‌کننده داخل دستگاه می‌شود.	کاهش سرعت دستگاه یا ناپایداری سرعت
② حجم مواد را کاهش دهید و اجازه دهید دستگاه طبق ظرفیت نرمال خود کار کند.	② مواد همزده خیلی سفت و زیاد هستند که باعث بار زیاد روی دستگاه می‌شود.	

③ آیا ولتاژ به طور ناگهانی پایین آمده است.	③ پس از تثبیت ولتاژ، دوباره از دستگاه استفاده کنید.
لرزش و تکان خوردن دستگاه هنگام کار	① بررسی کنید که آیا پدهای زیر دستگاه جدا شده‌اند. کرده و اگر جدا شده‌اند، آن‌ها را در جای خود قرار دهید.
	② آیا دستگاه روی سطح صاف و هموار قرار دارد. دستگاه را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید تا از لرزش جلوگیری شود.
سر دستگاه نمی‌تواند پس از قرار دادن پوشش ضد پاشش و کاسه مخلوط به حالت اول برگردد	بررسی کنید که آیا پوشش ضد پاشش به درستی نصب شده و کاسه مخلوط به درستی مونتاژ شده است. پس از پاشش ضد پاشش را بچرخانید و آن را در محل مناسب قرار دهید، سپس کاسه مخلوط را به درستی نصب کنید.
تیره شدن خمیر پس از استفاده	پودر سیاه به داخل خمیر در سر مخلوط‌کن ریخته شده است. لطفاً بررسی کنید که سر مخلوط‌کن و قلاب آن خشک باشند و هیچ رطوبت یا گرد و غباری روی سطح آن‌ها نباشد قبل از استفاده.

۷. تمیز کردن

تمیز کردن بدنه	دستگاه را در آب غوطه‌ور نکنید. از پاشیدن آب به طور مستقیم روی دستگاه خودداری کنید تا از ورود آب به بدنه دستگاه جلوگیری شود و از
----------------	---

مشکلاتی مانند اتصال، شوک الکتریکی، نشت، زنگ زدگی و سایر خرابی‌ها جلوگیری شود. • از دستمال خیس به‌طور آغشته به آب برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید. • از مواد شوینده، سرکه، نمک و سایر محصولات تمیزکننده خورنده، اسیدی یا قلیایی قوی برای تمیز کردن بدنه دستگاه استفاده نکنید؛ در غیر این صورت ممکن است سطح دستگاه آسیب ببیند. • از ابزارهای تیز و خشن مانند توپ‌های سیمی برای برس زدن لوازم جانبی استفاده نکنید. در غیر این صورت ممکن است سطح لوازم جانبی آسیب ببیند.	
• قطعات آلومینیومی ریخته‌گری را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید و از مواد شوینده خورنده، اسیدی یا قلیایی قوی برای شستن آن‌ها استفاده نکنید. (به جز قطعات استیل ضدزنگ، قطعات سطحی شده با تفلون و قطعات الکترواستاتیکی) • لوازم جانبی را در مواد شوینده، آب نمک، سرکه و دیگر مایعات خورنده برای مدت طولانی خیس نگذارید؛ لوازم جانبی را به‌موقع تمیز کنید. • پس از تمیز کردن، لوازم جانبی را خشک کنید و به‌ویژه به خشک نگه داشتن قطعات داخلی توجه کنید.	تمیز کردن لوازم جانبی
• شفت خروجی چرخشی به دلیل سرعت بالا و اصطکاک هنگام کار دستگاه ممکن است مقداری رد سیاه به‌جا بگذارد. پس از هر بار استفاده، لطفاً آن را به‌موقع تمیز کرده و قسمت‌ها را خشک نگه دارید. • به تیغه‌های تیز و لوازم جانبی یا قسمت‌های تیز دیگر توجه کنید.	تمیز کردن ویژه

• می‌توانید از روغن زیتون برای پوشش سطح تیغه‌ها، صفحه برش و کاسه مخلوط استفاده کنید تا در محیط‌های خشک و مرطوب از اکسید شدن آن‌ها جلوگیری کنید. • هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، می‌توانید دستگاه را با یک کیسه بسته‌بندی پوشانده و در یک محیط خشک قرار دهید.	نگهداری و تعمیرات
---	-------------------

۸. دفع

دستگاه را در زباله‌های خانگی معمولی دفع نکنید.

دستگاه را از طریق یک شرکت دفع زباله ثبت‌شده یا از طریق تاسیسات دفع زباله عمومی خود دفع کنید.

قوانین فعلی را رعایت کنید. در صورت شک، با تاسیسات دفع زباله خود مشورت

کنید.



Model : NL-3149BL

Rated voltage : 220-240V ~ 50-60Hz

Frequency :

Power 1400W / 1500W / Protection II
consumption : 1100W class :

Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Use only original spare parts.

- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions.”

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach .

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be use by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

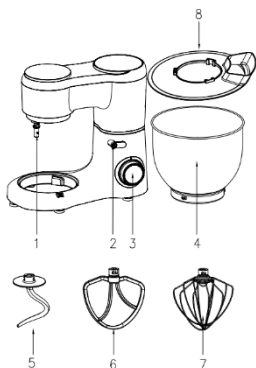
Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- 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
- -This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- -If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
- -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.
- -This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- --This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- -Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- For model SM-1505BM The power consumption was 0.4 W in the off mode.
- The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.
- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**

1、 Name of different parts



Main parts and standard parts :

1	Output shaft	5	Dough hook
2	Rise button	6	Beater
3	Speed button	7	Whisk
4	Bowl	8	Bowl cover

2、 How to use the machine

1.Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.

2.Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, turn again (**or press down**) the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).

3 .Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2

4 .Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)

4.Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;

5. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)

6. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)。

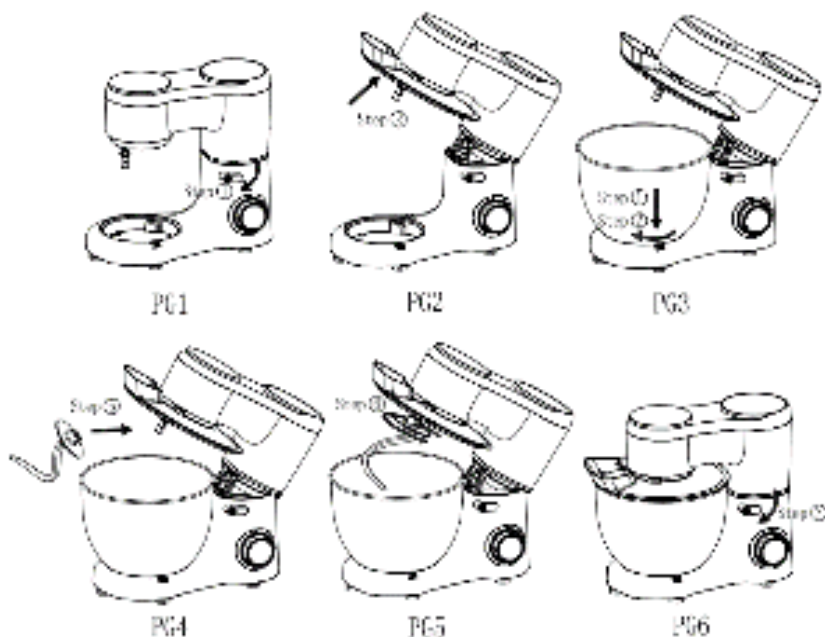
7. Control speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.

8. then plug in the plug and turn on the power switch.

9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;

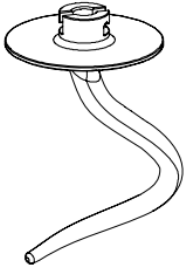
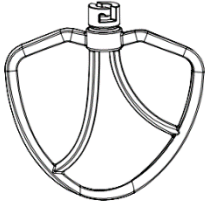
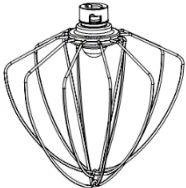
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.

11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.



3、Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 2.0kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Max	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1300g flour+700g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour+840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

5、Recipe

Linseed Bread Rolls

Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 15g egg liquid

Process:

1. Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours
2. Put 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 150g water into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down .

Toast bread

Ingredients: 270g high-gluten flour, 30g low-gluten flour, 1 egg, 3g salt, 55g sugar, 4g yeast, 80g light cream, 10g milk powder, 90g water.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3.
2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into

3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes

4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes
5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down .

Homemade Pizza

Raw materials: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.

Process:

1 .Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-3. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film

2 .Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.

3 .During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.

4 .Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.

5 .Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.

6 .When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.

7 .Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

Ingredients: 375g high-gluten flour, 180g milk, 35g butter, 30g sugar, 11g milk powder, 4g yeast, 3g salt, 1 egg

Process:

- 1 .Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
- 2 .Use dough hook to mix at levels 1-3, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
- 3 .Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
- 4 .Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
- 5 .Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
- 6 .Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.

Process:

- 1 .Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-3, and knead the dough into a dough shape.
- 2 .Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
- 3 .Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
- 4 .Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.

5 .Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

Original cake

Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.

Process:

1 .Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 6 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 6

2 .Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.

3 .Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.

4 .Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.

5 .Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste

6 .Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold

7 .Preheat the oven to 150°C, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

Ingredients: 150g egg liquid, 50g pure milk, 40g cocoa powder, 80g white sugar.

Process:

1 .Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 6 until it is cotton-like, then take it out and set aside

2 .Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 6.

3 .Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.

4 .Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.

5 .After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating

Chocolate ice cream cake

Ingredients: 140g cream cheese, 140g dark chocolate, 220g milk, 100g powdered sugar, 240g whipped cream, 2g edible salt.

Process:

1 .The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside

2 .Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.

3 .Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use.

4 .Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.

5 .Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.

6 .Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

6、 Analysis of common problems

Phenomenon	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).

	protection program, automatic shutdown.	
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long.	①Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ②Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	①Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ②The ingredients stirred are too hard	①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability.

	and too much, resulting in too much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low.	②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

7、Cleaning

Body Cleaning	1 .Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.
---------------	--

	2 .Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3 .Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4 .Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	1 .Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2 .Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories. 3 .After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	1 .The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2 .Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation maintenance and	1 .You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2 .When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

8、 Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.

Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.



QUALITY EXPERIENCE



Stand Mixer
Model: NL-3149BL

فارسی ☐
English ☐