

 **NEW LAND**

New Generation of Appliance



همزن ایستاده

مدل: NL-3150BL

فارسی ☐

English ☐

مدل: NL-3150BL ولتاژ اسمی: ۲۴۰-۲۲۰ ولت فرکانس: ۵۰-۶۰ هرتز

مصرف برق: ۱۱۰۰ وات - ۱۴۰۰ وات - ۱۵۰۰ وات رده حفاظتی: کلاس II

دستورالعمل‌های عمومی ایمنی

پیش از راه‌اندازی دستگاه، دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کرده و آن را همراه با کارت گارانتی، رسید خرید و در صورت امکان، جعبه و بسته‌بندی داخلی نگهداری نمایید. در صورت واگذاری دستگاه به فردی دیگر، لطفاً دفترچه راهنما را نیز تحویل دهید.

- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی و مقاصد مشخص شده طراحی شده است. استفاده تجاری مجاز نمی‌باشد. آن را در فضای باز به کار نبرید (مگر آن‌که برای استفاده در فضای باز طراحی شده باشد). دستگاه را از منابع گرما، تابش مستقیم نور خورشید، رطوبت (هرگز آن را در مایعات فرو نبرید) و اجسام تیز دور نگه دارید. از کار با دستگاه با دست خیس خودداری نمایید. در صورت مرطوب یا خیس بودن دستگاه، فوراً آن را از برق بکشید.
- هنگام تمیز کردن یا جمع‌آوری دستگاه، آن را خاموش کرده و همیشه دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید (دوشاخه را بکشید، نه کابل را). اگر دستگاه استفاده نمی‌شود، دوشاخه را از پریز خارج کرده و لوازم جانبی متصل را جدا نمایید.
- از کار کردن با دستگاه بدون حضور کاربر خودداری نمایید. هنگام ترک محل، حتماً دستگاه را خاموش کرده یا دوشاخه را از پریز خارج نمایید (دوشاخه، نه کابل).
- دستگاه و کابل برق را به‌طور منظم از نظر آسیب‌دیدگی بررسی نمایید. در صورت وجود آسیب، از دستگاه استفاده نکنید. هرگز اقدام به تعمیر دستگاه توسط خودتان نکنید. حتماً با تکنسین مجاز تماس بگیرید. در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق،

تنها سازنده، مرکز خدمات یا افراد متخصص مشابه مجاز به تعویض آن هستند تا از بروز خطر جلوگیری شود.

- تنها از قطعات یدکی اصلی استفاده نمایید.
- به دستورالعمل‌های ایمنی ویژه در بخش بعد توجه دقیق داشته باشید.

کودکان و افراد ناتوان

- برای حفظ ایمنی کودکان، تمام بسته‌بندی‌ها (کیسه‌های پلاستیکی، جعبه‌ها، فوم پلی‌استایرن و ...) را از دسترس آنان دور نگه دارید.
- هشدار! بازی کودکان خردسال با پلاستیک ممکن است منجر به خفگی شود!
- هنگام استفاده از مخلوط‌کن یا خردکن جانبی، دستگاه نباید در اختیار کودکان قرار گیرد. دستگاه و کابل آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- این دستگاه اسباب‌بازی نیست. کودکان نباید با آن بازی کنند.
- استفاده از دستگاه توسط افراد دارای ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا افرادی که تجربه یا آگاهی کافی ندارند تنها در صورتی مجاز است که تحت نظارت یا آموزش مناسب باشند و خطرات احتمالی را بشناسند.

دستورالعمل‌های ایمنی ویژه برای این دستگاه

- هر بار پیش از مونتاژ، دیمونتاژ یا تمیز کردن دستگاه و در صورت ترک آن، حتماً دوشاخه را از برق بکشید.
- هنگام تعویض لوازم جانبی یا نزدیک شدن به قطعات متحرک، دستگاه را خاموش و از برق جدا کنید. دستگاه را صرفاً برای هدف تعیین‌شده به کار ببرید.

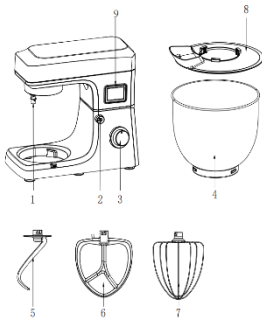
- **هشدار:** برای جلوگیری از خطر راه اندازی ناخواسته پس از قطع حرارتی، این دستگاه نباید با تایمر یا مدارهایی که به طور منظم خاموش و روشن می شوند، تغذیه شود.
- استفاده از دستگاه فقط تحت نظارت مجاز است.
- هرگز به کلیدهای ایمنی دست کاری نکنید.
- هنگام کار دستگاه، از وارد کردن هرگونه شیء به قلاب های چرخان خودداری نمایید.
- دستگاه را روی سطحی صاف، مسطح و پایدار قرار دهید.
- پیش از نصب تمام لوازم جانبی ضروری، دوشاخه را وارد پریز نکنید.

شرایط استفاده مجاز

- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و کابل آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- این دستگاه توسط کودکان بالای ۸ سال و افراد دارای ناتوانی فیزیکی، حسی یا ذهنی، یا بدون تجربه و دانش کافی، تنها در صورت دریافت آموزش یا نظارت ایمن و آگاهی از خطرات مجاز است استفاده شود.
- تمیزکاری و نگهداری توسط کودکان فقط در صورتی مجاز است که بالای ۸ سال باشند و تحت نظارت انجام شود.
- اگر کابل برق آسیب دیده باشد، تنها تولیدکننده، مرکز خدمات یا فرد متخصص مجاز به تعویض آن است تا خطر آفرین نباشد.
- این دستگاه برای استفاده در محیط های خانگی و مشابه طراحی شده است، مانند: آشپزخانه پرسنل در فروشگاه ها، دفاتر، مزارع، اتاق های هتل، متل، محل اقامت مهمانان و اقامتگاه های صبحانه دار (B&B).
- برای مدل NL-3150BL، مصرف برق در حالت خاموش ۰.۴ وات بوده است.

- مدت زمانی که پس از آن دستگاه به صورت خودکار وارد حالت خاموشی می شود، کمتر از یک دقیقه می باشد.
- هشدار: قبل از جدا کردن مخلوط کن از پایه، از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

نام اجزای دستگاه

قطعات اصلی و قطعات استاندارد:			
			
۱	شفت خروجی	۶	همزن معمولی
۲	دکمه بالابرنده (افزایش ارتفاع هد دستگاه)	۷	همزن تخم مرغ یا خامه زن
۳	دکمه تنظیم سرعت	۸	درپوش کاسه
۴	کاسه	۹	نمایشگر LED
۵	قلاب خمیرگیر		

نحوه استفاده از دستگاه

۱. پیش از استفاده، لوازم جانبی را با آب تمیز بشویید، سپس آبکشی و خشک کنید.
۲. دستگاه را روی سطحی صاف، تمیز و خشک قرار دهید. با فشار دادن سر دستگاه و سپس فشار دادن دکمه بالابرنده (شماره ۲) طبق مرحله ۱، بدنه فوقانی دستگاه به طور خودکار بالا می‌رود. (تصاویر صفحات ۱ و ۲)
۳. درپوش کاسه را طبق مرحله ۲ و مطابق تصویر صفحه ۲، در محل همزن دستگاه نصب کنید.
۴. مواد غذایی و آب مورد نیاز را وزن کرده و داخل کاسه مخلوط‌کن بریزید، سپس کاسه مخلوط‌کن (شماره ۴) را طبق مرحله ۳ روی پایه دستگاه نصب نمایید و در جهت ساعت‌گرد بچرخانید تا ضامن قفل شود - مرحله ۴ (تصویر صفحه ۳).
۵. مقدار خمیر نباید بیش از ظرفیت مجاز باشد - حداکثر ظرفیت کل مواد: ۲۰۳ کیلوگرم.
۶. یکی از ابزارهای مورد نیاز شامل قلاب خمیرگیر (۵)، همزن (۶) یا همزن تخم‌مرغ (۷) را انتخاب کرده و روی شفت خروجی سر دستگاه (شماره ۱) طبق مرحله ۵ نصب کنید. قطعه را تا انتها فشار دهید و سپس به اندازه یک چهارم دور در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا در موقعیت قفل قرار گیرد - مرحله ۶ (تصاویر صفحات ۴ و ۵).
۷. سر دستگاه را پایین فشار دهید، تا دستگاه به صورت خودکار دکمه بالابرنده (۲) را قفل کند - مرحله ۷ (تصویر صفحه ۶).
۸. حال، دوشاخه برق را به پریز متصل کرده و دستگاه را روشن کنید.
۹. با استفاده از دکمه تنظیم سرعت (شماره ۳) سرعت مورد نظر را انتخاب و عملیات هم‌زدن را آغاز کنید.
۱۰. پس از رسیدن خمیر به وضعیت مطلوب، دکمه سرعت را به حالت صفر (۰) بازگردانید تا دستگاه متوقف شود.

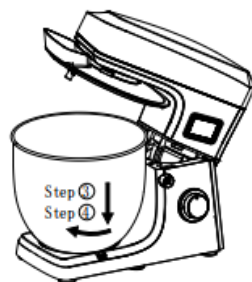
۱۱. سر دستگاه را با دست نگه دارید، دکمه بالا برنده (۲) را در جهت ساعت گرد بچرخانید، بدنه فوقانی دستگاه را بالا ببرید، سپس کاسه مخلوط کن را در جهت خلاف ساعت گرد بچرخانید، آن را جدا کرده و خمیر را خارج نمایید.
۱۲. پیش از تعویض لوازم جانبی یا نزدیک شدن به قسمت های متحرک، دستگاه را خاموش و از برق جدا کنید.



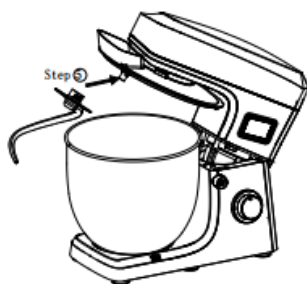
PG1



PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

شرح عملکرد LED



۱. روشن کردن دستگاه:

a. هنگامی که دستگاه به برق متصل می‌شود، صفحه‌نمایش (نمایشگر LED) روشن شده و وارد حالت آماده به تنظیم (استندبای) می‌شود.

b. در صورتی که دستگاه در حالت استندبای به مدت ۳ دقیقه بدون فعالیت باقی بماند، صفحه‌نمایش خاموش شده و دستگاه وارد حالت خواب (Hibernation) می‌شود.

c. در حالت خواب، با چرخاندن ولوم تنظیم سرعت (شماره ۳)، صفحه‌نمایش مجدداً روشن شده و دستگاه به حالت آماده به تنظیم بازمی‌گردد.

۲. نمایش سرعت روی LED:

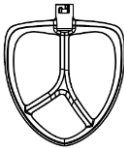
- سرعت‌های ۰۱ تا ۰۲: نشانگر LED مربوط به "ورز دادن" (Kneading) روشن می‌شود.
- سرعت‌های ۰۳ تا ۰۴: نشانگر LED مربوط به "مخلوط کردن" (Mixing) روشن می‌شود.
- سرعت‌های ۰۵ تا ۰۶: نشانگر LED مربوط به "هم زدن" (Whisking) روشن می‌شود.
- حالت P (Pulse): نشانگر LED مربوط به "پالس" (Pulse) روشن می‌شود.

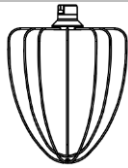
۳. تنظیم عملکرد شمارش معکوس نمایشگر LED:

- با لمس دکمه  (Touch) روی پنل لمسی، می‌توان زمان نمایش داده‌شده روی نمایشگر را تنظیم کرد.  و 
- سپس با چرخاندن دکمه تنظیم سرعت (شماره ۳)، سرعت مناسب (بین ۱ تا ۶) را انتخاب نمایید. 
- با انجام این تنظیمات، نمایشگر به‌صورت هم‌زمان تغییر کرده و دستگاه شروع به کار می‌کند.
- زمانی که شمارش معکوس به "۰۰" برسد ، ۱۰ بوق هشدار به‌صدا درمی‌آید و پس از آن دستگاه به‌طور خودکار متوقف می‌شود.

پیشنهادهای استفاده

تنظیم سطوح سرعت و استفاده از ابزارها با رعایت حداکثر ظرفیت ۲/۳ کیلوگرم ترکیب

ابزار جانبی	تصویر	سرعت پیشنهادی	مدت زمان (دقیقه)	حداکثر مقدار ترکیب	روش عملکرد پیشنهادی
قلاب خمیرگیر (Dough Hook)		۱ تا ۳	۳ تا ۵ دقیقه	۱۵۰۰ گرم آرد + ۸۰۰ گرم آب	ابتدا دستگاه را با سرعت ۱ به مدت ۳۰ ثانیه روشن کنید، سپس با سرعت ۲ به مدت ۳۰ ثانیه و در پایان با سرعت ۳ به مدت ۲ تا ۴ دقیقه تا زمانی که خمیر شکل بگیرد.
همزن (Beater)		۲ تا ۴	۳ تا ۱۰ دقیقه	۶۶۰ گرم آرد + ۸۴۰ گرم آب	ابتدا سرعت ۲ به مدت ۲۰ ثانیه، سپس سرعت ۴ به مدت بیش از ۲ دقیقه و ۴۰ ثانیه برای رسیدن به ترکیب یکنواخت.

همزن تخم مرغ / خامه زن (Whisk)		۵ تا ۶	۳ دقیقه یا بیشتر	۳ عدد سفیده تخم مرغ	دستگاه را با سرعت ۵ یا ۶ به مدت ۳ دقیقه یا بیشتر روشن نمایید تا کف کامل تشکیل شود.
---	---	--------	---------------------	---------------------------	---

دستور تهیه

نان رول بذر کتان (Linseed Bread Rolls)

مواد اولیه:

- بذر کتان: ۳۰ گرم
- آب: ۴۰ گرم
- آرد نان: ۲۵۰ گرم
- مخمر خشک: ۳ گرم
- شکر: ۳۰ گرم
- نمک: ۳ گرم
- شیر خشک: ۱۰ گرم
- کره: ۲۰ گرم
- مایع تخم مرغ: ۱۵ گرم

فرآیند آماده سازی:

۱. ۳۰ گرم بذر کتان را به مدت ۱۲ ساعت در ۴۰ گرم آب خیس کنید.
۲. ۲۵۰ گرم آرد نان، ۳ گرم مخمر خشک، ۳۰ گرم شکر، ۳ گرم نمک، ۱۰ گرم شیر خشک و ۱۵۰ گرم آب را داخل کاسه مخلوط کن ریخته، با سری قلابی خمیر در سطح سرعت ۱ تا ۳ ورز دهید تا خمیر تشکیل شود. سپس ۲۰ گرم کره را افزوده و ورز دادن را ادامه دهید تا خمیر یکدست و صاف شود. در نهایت بذر کتان خیس خورده را اضافه کرده و ورز دهید تا کاملاً مخلوط شود. خمیر را با سلفون بیوشانید و در محل گرم قرار دهید تا حجم آن دو برابر شود.
۳. خمیر را مجدد به خوبی ورز دهید، از کاسه خارج کرده و به شش قسمت تقسیم نمایید. هر قسمت را گرد کرده، پوشانده و در دمای ۳۸ درجه سانتی گراد به مدت ۱ ساعت تخمیر دهید.
۴. پس از پایان تخمیر، سطح نان ها را با مایع تخم مرغ برس بزنید، آن ها را روی طبقه ماقبل آخر فر از پیش گرم شده قرار دهید. حرارت بالا و پایین را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد تنظیم کرده و به مدت ۲۰ دقیقه بپزید. پس از پخت، نان را از قالب خارج کرده و روی توری خنک کننده قرار دهید تا سرد شود.

نان تُست (Toast Bread)

مواد اولیه:

- آرد با گلوتن بالا: ۲۷۰ گرم
- آرد با گلوتن پایین: ۳۰ گرم
- تخم مرغ: ۱ عدد
- نمک: ۳ گرم

- شکر: ۵۵ گرم
- مخمر: ۴ گرم
- خامه سبک: ۸۰ گرم
- شیر خشک: ۱۰ گرم
- آب: ۹۰ گرم

فرآیند آماده‌سازی:

۱. همه مواد را داخل کاسه مخلوط‌کن بریزید. با سری قلابی در سطح سرعت ۱ تا ۳ ورز دهید تا خمیر تشکیل شود.
۲. خمیر را در محل گرم قرار دهید تا حجم آن دو برابر شود.
۳. مجدداً خمیر را ورز داده، از کاسه خارج کرده و به سه قسمت تقسیم نمایید. روی آن‌ها را با سلفون بپوشانید و به مدت ۱۵ دقیقه استراحت دهید.
۴. هر قسمت را به شکل زبانی پهن کرده، دو طرف آن را به مرکز تا زده و از پایین به بالا رول کنید. پس از رول کردن هر سه قسمت، مجدداً آن‌ها را به مدت ۱۵ دقیقه استراحت دهید.
۵. رول‌ها را داخل قالب قرار داده و برای تخمیر دوم بگذارید تا زمانی که خمیر به ۸۰٪ ارتفاع قالب برسد. سپس فر را با حرارت بالا و پایین روی ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کرده و به مدت ۴۰ دقیقه بپزید. پس از پخت، نان را از قالب خارج کرده و روی توری خنک‌کننده قرار دهید.

پیتزای خانگی (Homemade Pizza)

مواد اولیه:

- آرد با گلوتن بالا: ۱۷۰ گرم

- آب: ۱۰۰ گرم
- نمک خوراکی: ۱.۵ گرم
- شکر سفید: ۱۵ گرم
- مخمر: ۲ گرم
- کره: ۱۵ گرم
- مواد داخل پیتزا (Stuffing): به مقدار لازم

فرآیند آماده‌سازی:

۱. آرد، آب، نمک، شکر و مخمر را داخل کاسه مخلوط‌کن بریزید. با سری قلابی در سطح سرعت ۱ تا ۳ ورز دهید. پس از تشکیل خمیر، کره را اضافه کرده و ورز دهید تا خمیر قابلیت کشسانی پیدا کند و به شکل یک فیلم منعطف درآید.
۲. خمیر را در محل گرم قرار دهید تا حجم آن دو برابر شود.
۳. در حین فرآیند تخمیر، مواد داخل پیتزا را آماده کرده و کنار بگذارید.
۴. خمیر را مجدداً ورز داده، نصف آن را جدا کرده و به شکل دایره‌ای پهن کنید. بگذارید ۵ دقیقه استراحت کند، سپس با وردنه به اندازه تابه پیتزا باز کنید. خمیر را داخل قالب پیتزا قرار داده و با دست به لبه‌های قالب فشار دهید. سپس با چنگال سوراخ‌های کوچکی در سطح آن ایجاد کنید.
۵. فر را روی حالت حرارت بالا و پایین با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد پیش‌گرم کنید. کف قالب را با روغن زیتون چرب کرده، سپس سس پیتزا را روی آن پخش کنید. مقداری پنیر موزارلا و پیاز خرد شده اضافه کنید. قالب را در طبقه دوم فر قرار داده و به مدت ۸ دقیقه بپزید.
۶. پس از ۸ دقیقه، قالب را از فر خارج کرده و یک لایه بیکن اضافه نمایید. می‌توانید سایر مواد دلخواه و آماده‌شده را نیز به ترتیب اضافه کنید.

۷. دوباره قالب را در فر از پیش گرم شده قرار دهید، مدت پخت را ۱۵ دقیقه تنظیم کرده تا پنیر ذوب و لبه‌های پیتزا طلایی شود.

نان کره‌ای (Butter Bread)

مواد اولیه:

- آرد با گلوتن بالا: ۳۷۵ گرم
- شیر: ۱۸۰ گرم
- کره: ۳۵ گرم
- شکر: ۳۰ گرم
- شیر خشک: ۱۱ گرم
- مخمر: ۴ گرم
- نمک: ۳ گرم
- تخم‌مرغ: ۱ عدد (۱۰ گرم آن برای رومال نگه‌داشته شود)

فرآیند:

۱. همه مواد را به‌جز کره داخل کاسه مخلوط‌کن بریزید. ۱۰ گرم از تخم‌مرغ را برای برس زدن نهایی کنار بگذارید.
۲. با سری قلابی در سطح سرعت ۱ تا ۳ مخلوط کرده، پس از تشکیل خمیر، کره نرم‌شده را اضافه کرده و تا رسیدن به حالت «فیلم دستکشی» ورز دهید.
۳. روی خمیر را با سلفون بپوشانید و در محل گرم قرار دهید تا حجم آن دو برابر شود.
۴. مجدداً خمیر را ورز دهید، از کاسه خارج کرده و به ۱۰ قسمت مساوی تقسیم کنید. هر قسمت را به شکل بیضی باز کرده و از بالا به پایین رول نمایید.

۵. کاغذ روغنی در سینی فر قرار دهید و خمیرهای رول شده را روی آن بچینید. اجازه دهید در محل گرم دوباره تا دو برابر حجم تخمیر شوند.
۶. روی سطح نان‌ها را با مایع تخم‌مرغ رومال کنید، فر را از پیش تا دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرده و نان‌ها را در طبقه وسط قرار دهید. مدت پخت: ۲۰ دقیقه.

نان فرانسوی (French Bread)

مواد اولیه:

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

فرآیند:

۱. تمام مواد را داخل کاسه مخلوط‌کن ریخته و با سری قلابی در سطح سرعت ۱ تا ۳ ورز دهید تا خمیر شکل بگیرد.
۲. سطح خمیر را با سلفون بپوشانید و در محل گرم قرار دهید تا حجم آن دو برابر شود.
۳. مجدداً خمیر را ورز دهید، از کاسه خارج کرده و به ۴ قسمت تقسیم کنید. هر قسمت را به شکل بیضی باز کرده و از بالا به پایین رول نمایید.
۴. مجدداً با سلفون بپوشانید و بگذارید تا حجم خمیر دو برابر شود.

۵. روی سطح نان‌ها را با روغن کنجد رومال کنید، فر را تا دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرده، نان‌ها را در طبقه وسط قرار داده و به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.

کیک ساده (Original Cake)

مواد اولیه:

- آرد کیک: ۱۰۰ گرم
- تخم‌مرغ: ۵ عدد
- روغن خوراکی: ۵۰ گرم
- شکر: ۸۰ گرم
- آب‌لیمو: مقدار کم
- شیر: ۵۵ گرم

فرآیند:

۱. زرده و سفیده تخم‌مرغ را جدا کنید. به زرده‌ها ۲۰ گرم شکر اضافه کرده و با همزن در سطح ۶ بزینید تا شکر کاملاً حل شود. سپس شیر را اضافه کرده و هم بزینید.
۲. روغن خوراکی را اضافه کرده و تا امولسیون کامل هم بزینید.
۳. آرد را الک کرده و به مخلوط زرده اضافه کنید تا خمیری لطیف حاصل شود.
۴. چند قطره آب‌لیمو به سفیده اضافه کرده و شکر باقی‌مانده را در سه مرحله افزوده و با همزن بزینید تا کف پنبه‌ای شکل بگیرد.
۵. یک‌سوم از سفیده را به مخلوط زرده افزوده، مخلوط کنید، سپس کل ترکیب را به سفیده باقی‌مانده برگردانده و به آرامی مخلوط کنید تا مایه کیک یکنواختی حاصل شود.
۶. قالب را با روغن چرب کرده و مایه کیک را داخل آن بریزید.

۷. فر را با حالت گرمایش بالا و پایین در دمای ۱۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم کرده، مدت پخت ۵۰ دقیقه، تا زمانی که سطح کیک طلایی شود.

کیک شکلاتی (Chocolate Cake)

مواد اولیه:

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

فرآیند:

۱. ۱۵۰ گرم مایع تخم مرغ را با همزن در سطح ۶ بزنید تا کف پنبه‌ای شکل ایجاد شود، سپس کنار بگذارید.
۲. شکر، شیر و پودر کاکائو را در کاسه ریخته، با پدل همزن در سطح ۶ مخلوط کنید تا مخلوط پودری نرم حاصل شود.
۳. پودر آماده را به مایع تخم مرغ زده شده اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید.
۴. ترکیب را در قالب چرب شده بریزید و در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید.
۵. پس از پخت، از قالب خارج کرده و اجازه دهید خنک شود.

کیک بستنی شکلاتی (Chocolate Ice Cream Cake)

مواد اولیه:

- پنیر خامه‌ای: ۱۴۰ گرم
- شکلات تلخ: ۱۴۰ گرم
- شیر: ۲۲۰ گرم
- پودر شکر: ۱۰۰ گرم
- خامه قنادی (هم‌زده): ۲۴۰ گرم
- نمک خوراکی: ۲ گرم

فرآیند:

۱. قالب مربعی را با فویل آلومینیومی بپوشانید و یک لایه کاغذ روغنی درون آن قرار دهید.
۲. پودر شکر و نمک را به پنیر خامه‌ای افزوده، با پدل هم بزنید.
۳. شکلات تلخ را خرد کرده، ذوب نمایید و به پنیر اضافه کنید، سپس با پدل به آرامی مخلوط کنید. کنار بگذارید.
۴. خامه را هم زده تا حالت کف‌مانند پیدا کند.
۵. خامه را در دو مرحله به مخلوط شکلاتی اضافه کرده و به آرامی مخلوط نمایید.
۶. مواد را داخل قالب بریزید و برای چند ساعت در یخچال قرار دهید. پس از سرد شدن، از قالب خارج کرده و سرو نمایید.

تحلیل مشکلات رایج

پدیده (مشکل مشاهده شده)	دلایل احتمالی	راه حل ها
دستگاه به صورت ناگهانی حین کار متوقف می شود	ممکن است دستگاه به مدت طولانی کار کرده باشد یا دمای محیط بالا بوده و باعث افزایش دمای موتور شده باشد؛ در این حالت، سیستم محافظت از گرمای بیش از حد فعال شده و دستگاه به صورت خودکار خاموش می شود.	دنده را روی حالت "۰" قرار دهید، دوشاخه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا دستگاه به دمای محیط برسد. (به طور معمول ۱۵ تا ۳۰ دقیقه بسته به دمای محیط زمان لازم است)
با چرخاندن دکمه دنده، دستگاه روشن نمی شود	بررسی کنید که دوشاخه به درستی به پریز وصل شده باشد.	اطمینان حاصل کنید که دوشاخه به صورت کامل وارد پریز شده است.
	بررسی کنید که آیا برق قطع است یا خیر.	منتظر بمانید تا برق وصل شود، سپس اقدام به استفاده کنید.
	بررسی کنید که آیا دکمه بالابر به جای اولیه خود برگشته است.	اطمینان حاصل کنید که هد دستگاه در جای درست قفل شده باشد.
صدای غیرطبیعی یا زیاد هنگام کار دستگاه	① در دنده های بالا، صدای کارکرد دستگاه بیشتر از دنده های پایین است. ② حجم زیاد مواد	① مطابق با دفترچه راهنما، دنده مناسب برای مواد مورد استفاده انتخاب کنید. ② حجم مواد هم زدنی را کاهش دهید.

③ در صورت ناپایداری برق، منتظر تثبیت ولتاژ بمانید. ④ اگر دستگاه بیش از حد کار کرده، ابتدا خاموش کرده و اجازه دهید خنک شود. سپس استفاده را ادامه دهید.	باعث فشار بیش از حد به دستگاه می شود. ③ ولتاژ ناپایدار است. ④ زمان کارکرد بیش از حد طولانی بوده است.	
① کاسه همزن را جدا کرده و اجازه دهید دستگاه به مدت ۵ دقیقه بدون بار کار کند تا روان کننده گرم و نرم شود. ② حجم مواد را کاهش داده و از دستگاه در حد بار مجاز استفاده کنید. ③ پس از پایدار شدن ولتاژ، مجدداً دستگاه را به کار گیرید.	① اگر دمای محیط پایین باشد، ممکن است روان کننده داخل دستگاه سفت شده باشد. ② مواد سفت یا بیش از حد موجب بارگذاری سنگین شده اند. ③ ممکن است ولتاژ ناگهان کاهش یافته باشد.	کاهش سرعت یا نوسان در سرعت دستگاه
① بررسی کنید پدهای پایه سر جای خود باشند. ② دستگاه را روی سطح صاف و تراز قرار دهید.	① بررسی کنید که پدهای زیر دستگاه از جای خود خارج نشده باشد. ② ممکن است دستگاه روی سطح صاف و یکنواخت قرار نگرفته باشد.	لرزش و تکان شدید دستگاه هنگام کار
درپوش ضدپاشش را بچرخانید و در محل مناسب قفل کنید.	بررسی کنید که درپوش ضدپاشش و کاسه به درستی نصب شده باشند.	هد دستگاه پس از نصب درپوش ضدپاشش و کاسه

همچنین مطمئن شوید کاسه به درستی جای گذاری شده است.		همزن به حالت اولیه بر نمی گردد
پیش از استفاده، اطمینان حاصل کنید که سری همزن و قلاب خشک بوده و هیچ گونه آب یا گرد و غبار روی آن ها وجود نداشته باشد.	پودر سیاه از سری همزن (قلاب) روی خمیر ریخته است.	تیره شدن رنگ خمیر پس از استفاده

تمیز کاری

تمیز کاری بدنه دستگاه	۱. دستگاه را داخل آب فرو نبرید. از ریختن مستقیم آب روی بدنه اصلی دستگاه خودداری کنید تا از ورود آب به موتور و بروز اتصال کوتاه، برق گرفتگی، نشتی برق، زنگ زدگی و سایر آسیب ها جلوگیری شود. ۲. از حوله یا دستمال خیس برای پاک کردن دستگاه استفاده نکنید. ۳. از شوینده های خورنده مانند سرکه، نمک، مواد قلیایی یا اسیدی قوی برای تمیز کردن بدنه استفاده نکنید؛ این مواد ممکن است به سطح بدنه آسیب برسانند. ۴. از ابزارهای تیز و زبر مانند سیم ظرف شویی برای تمیز کردن لوازم جانبی استفاده نکنید؛ این کار باعث آسیب به سطح قطعات می شود.
تمیز کاری لوازم جانبی	۱. قطعات آلومینیومی ریخته گری شده را داخل ماشین ظرف شویی قرار ندهید یا با مواد شوینده خورنده، اسیدی یا قلیایی قوی نشوید. (این موضوع شامل قطعات استیل ضد زنگ، تفلون یا قطعات با پوشش الکتروفورز نمی شود). ۲. قطعات را برای مدت طولانی در مواد شوینده، آب نمک یا سرکه و سایر مایعات خورنده غوطه ور نکنید. لوازم جانبی را بلافاصله پس از استفاده تمیز نمایید. ۳. پس از شست و شو، لوازم جانبی را کاملاً خشک کنید، به ویژه بخش های داخلی را خشک نگه دارید.

۱. محور خروجی چرخان به دلیل سرعت بالا و اصطکاک در حین کار ممکن است آثار سیاه‌رنگی ایجاد کند؛ لطفاً پس از هر بار استفاده، این بخش را سریعاً تمیز کرده و خشک نگه دارید. ۲. مراقب تیغه‌ها و قطعات یا لوازم جانبی با لبه تیز باشید.	تمیزکاری ویژه
۱. می‌توانید برای جلوگیری از اکسید شدن در محیط خشک یا مرطوب، سطح تیغه، صفحه برش و کاسه مخلوط‌کن را با روغن زیتون آغشته نمایید. ۲. هنگام عدم استفاده، دستگاه را با یک کیسه یا کاور بپوشانید و در محیطی خشک نگهداری کنید.	نگهداری و مراقبت

دفع و بازیافت دستگاه (Disposal)

از دور ریختن دستگاه در زباله‌های خانگی معمولی خودداری کنید. دستگاه را از طریق شرکت‌های مجاز دفع ضایعات یا مرکز بازیافت شهرداری محل سکونت خود تحویل دهید.



به مقررات و الزامات زیست‌محیطی جاری توجه داشته باشید. در صورت عدم اطمینان، با مرکز مدیریت پسماند منطقه خود مشورت نمایید.

Model : NL-3150BL

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

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

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 used 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.

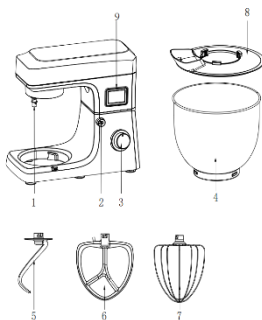
Special safety Instructions for this Machine

- 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.**

Name of different parts



Main parts and standard parts:

1	Output shaft	6	Beater
2	Rise button	7	Whisk
3	Speed button	8	Bowl cover
4	Bowl	9	LED display
5	Dough hook		

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, **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)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 2. 3kg;

6. 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)

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

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

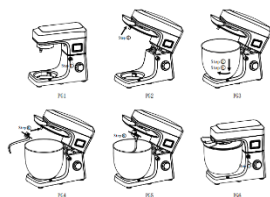
9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;

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.

12.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



LED function description:



1. Switch machine:

a. The a machine is connected to power, the screen lit and into standby adjustable mode.

b is in standby with no action for 3 minutes, the display will go off and go into hibernation mode.

c In dormant, rotate the governor knob (3), the screen reilluminate and enter adjustable mode.

2. Speed display:

01-02 speed, LED "Kneading" lights on;

03-04 speed, LED "Mixing" lights on;

05-06 speed, LED "Whisking" lights on;

P speed, LED "Pulse" lights on;

3. LED countdown function set:

Click Touch  to adjust the data tube display time through the touch operation 、.

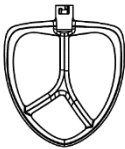
Then adjust the speed knob (3) select the appropriate speed (1~6), the display changes

synchronously , the machine starts working, the display enters the countdown

 after the time returns to "0" and accompanied by 10 alarms, the machine stops working.

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 2. 3kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1500g flour+800g 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.

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.

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 protection program, automatic shutdown.	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).

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.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce 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	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ② The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③ Whether the voltage suddenly becomes low.	① Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ② Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③ When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	① Check if the foot pad on the base is off. ② Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	① Check if the foot pad on the base is off. ② Place 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.

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.

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-3150BL

فارسی ☐
English ☐