

 **NEW LAND**

New Generation of Appliance



همزن کاسه دار

مدل: NL-2543B

فارسی ☐

English ☐

قبل از استفاده

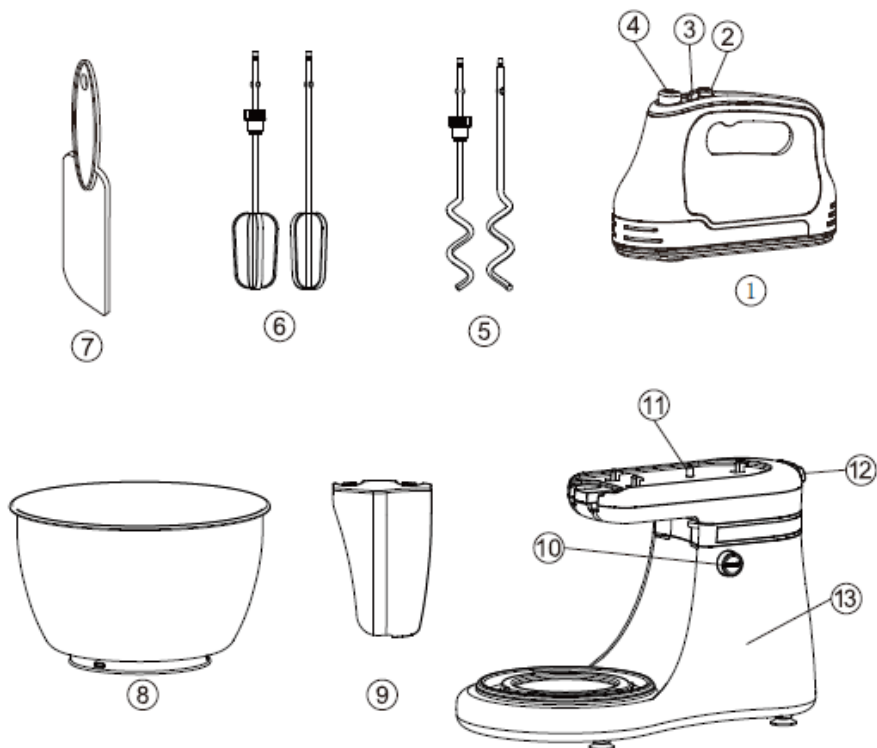
- دفترچه را یک بار بخوانید و آن را نگهداری کنید.
- دستگاه را از کارتن خارج کرده همه اجزاء آن را چک کنید.

نکات ایمنی

- چک کنید سیم برق سالم باشد.
- دستگاه را داخل آب نکنید و اجازه ندهید آب به داخل آن نفوذ کند.
- در موقع چرخش کاسه مراقب باشید مو، آستین یا وسایل دیگر به قسمت چرخشی گیر نکند.
- مراقب باشید سیم روی سطح داغ قرار نگیرد و از دسترس بچه‌ها دور نگه داشته شود.
- اگر دستگاه ایراد پیدا کرد از آن استفاده نکنید.
- از لوازم و وسایل متفرقه در این همزن استفاده نکنید.
- قبل از هر جابجایی هر چند جزئی، دستگاه را خاموش کرده از برق بکشید.
- فقط افراد بزرگسال و از نظر عقلی سالم می‌توانند از این دستگاه به شکل استاندارد استفاده نمایند.
- به خاطر جلوگیری از هرگونه خطر احتمالی بهتر است از دسترس افراد با معلولیت جسمی یا ذهنی دور نگه داشته شود.
- مراقب باشید کودکان با دستگاه در حال کار بازی نکنند.
- فقط برای مصارف خانگی و مطابق دستورالعمل استفاده گردد.

اجزاء دستگاه

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| ۱. ----- موتور همزن | ۲. دکمه توربو |
| ۳. ----- دکمه سرعت | ۴. دکمه رهاسازی سری ها |
| ۵. ----- سری خمیرساز | ۶. سری مخلوط کن |
| ۷. ----- کاردک | ۸. کاسه |
| ۹. ----- اسکرپ | ۱۰. دکمه جداسازی موتور |
| ۱۱. ----- نشیمن موتور | ۱۲. --- دکمه رهاسازی موتور |
| ۱۳. بدنه یا پایه همزن | |



آماده‌سازی

۱. سری‌های خمیرزن یا مخلوط کنِ همزن را مطابق شکل ۱ به موتور وصل کنید (شکل ۱).

۲. مطمئن شوید میله‌های همزن در جای خود سفت و قفل شده باشند (شکل ۲).

● اگر می‌خواهید از همزن روی پایه استفاده کنید مطمئن شوید میله‌ها در وسط قسمت پلاستیکی قرار گرفته باشند.

● اگر می‌خواهید سری‌ها را جدا کنید اول دکمه سرعت را روی حالت صفر قرار دهید تا ضامن آن آزاد شود.



Fig. 1



Fig. 2

آماده‌سازی بدنه همزن

۱. دکمه آزادسازی نشیمن موتور را فشار دهید تا همزن مطابق شکل زیر باز شود (شکل ۳ و ۴).

۲. اسکرابر را مطابق شکل زیر در جای خود قرار دهید و نشیمن را پایین بیاورید (شکل ۶ و ۷).

۳. موتور را روی جای خود قرار دهید تا بسته و قفل شود (شکل ۸ و ۹).

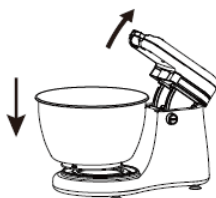


Fig. 3



Fig. 4

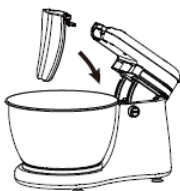


Fig. 5

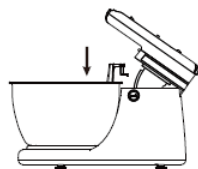


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



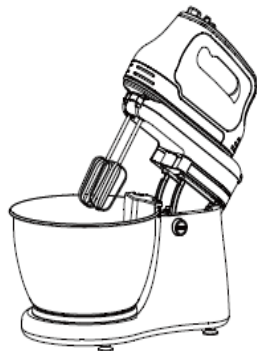
Fig. 9

کار با میکسر

برای استفاده از میکسر روی بدنه

۱. میکسر را از داخل کاسه به سمت بالا بیاورید.
۲. مواد اولیه را درون کاسه ریخته و کاسه را در محل خود قرار دهید.
۳. موتور میکسر را پایین بیاورید
۴. به برق بزنید.
۵. مطابق دستورالعمل حداقل سرعت لازم را انتخاب کنید

- وقتی میکس کردن شروع شد سرعت را اضافه کنید
 - اگر سرعت موتور کم شد سرعت را اضافه کنید
- برای آخرین سرعت می‌توانید دکمه توربو را فشار دهید تا دستگاه با حداکثر توان کار کند. مادامیکه دکمه فشرده باشد دستگاه کار می‌کند.
۶. وقتی کار تمام شد دکمه را روی صفر قرار دهید تا میله‌ها را آزاد کنید.
- شاید نیاز باشد در حین کار چند بار با کاردک مواد چسبیده به ته کاسه را جدا کنید تا کار میکس راحت‌تر و کامل‌تر و جام شود
۷. پس از پایان کار تمام اجزا را در حد امکان از بدنه جدا کنید تا در اولین فرصت تمیز کرده برای مصرف بعدی نگهداری کنید
- چند نکته کمکی**
- وقتی برای کیک مواد را میکس می‌کنید از کره یا مارگارین با دمای محیط استفاده کنید. کره را از قبل باز کنید تا یخ آن باز شود.
 - اگر حجم مواد اولیه کم بود بهتر است از میکسر دستی استفاده کنید. روی بدنه نباشد.
 - حجم بالاتر زمان بیشتری نیاز دارد.
 - برای میکس مواد حجیم می‌توانید آنها را اول در ظرف خیلی بزرگتری مخلوط و بعد به کاسه همزن منتقل کنید و ادامه دهید
 - همیشه برای جدا کردن میله‌های خمیرزن و سری‌های مخلوط کن نشیمن موتور باید بالا باشد.



راهنمای میکس کردن

قاعده این است اول از سرعت ۱ شروع سرعت را با ادامه کار افزایش دهید	
سرعت	تنظیم سرعت دستگاه
۰	دکمه خاموش کردن و رهاسازی
۱	سرعت کم برای مواد خشک
۲	برای بیشتر کیک‌های ساده
۳	سرعت متوسط برای سایر کیک‌ها
۴	خمیر سازی یا پوره سیب‌زمینی
۵	میکس سفیده تخم‌مرغ و خمیرهای سفت
TURBO	سرعت توربو برای خامه زنی و انتهای کار میکس‌های دیگر

چند نکته

تهیه خمیر کلوچه و کوکی، کار سختی است برای راحتی کار می‌تواند کار را به شکل زیر انجام دهید

- برای مواد حجیم از کاسه بزرگ استفاده کنید تا سطح میکس شدن بیشتر شده کار میکس راحت‌تر انجام شود
- کره یا مارگارین باید به اندازه کافی شل باشد
- برای مخلوط کردن چندین مواد آنها را یکی یکی اضافه کرده و میکس کنید
- در هر بار از یک فنجان آرد استفاده کنید بعد فنجان بعدی روی خمیر آماده شده و کار را مرحله مرحله انجام دهید.
- برای اضافه کردن خلال بادام یا موادی از این قبیل می‌توانید آنها را دستی اضافه کرده و ورز دهید.

تمیز کاری

- قطعات را روی میکسر تمیز نکنید اول آنها را خارج کرده بعد اقدام به شستن یا تمیز کردن کنید
- هرگز از سیم ظرفشویی استفاده نکنید

موتور

- اگر آرد داخل سوراخ‌های موتور شد با سر جاروبرقی تمیز کرده بعد با دستمال کمی خیس تمیز کنید
- هرگز زیر آب یا داخل آب قرار ندهید

بدنه

- اول با دستمال خیس سپس دستمال خشک و تمیز کنید
- از اسکاچ یا سیم استفاده نکنید.

سایر قطعات

- دستی بشویید بعد خشک کنید
- کاسه را دستی بشویید. در ماشین ظرفشویی کدر خواهد شد.

کاسه

- فقط و فقط با دستمال نرم تمیز کنید
- حرارت ندهید. روی گاز قرار ندهید.

رفع اشکال

مشکل

- اگر دستگاه ناگهان از کار افتاد

راه حل

- اگر دستگاه خیلی داغ شود. آن را روی صفر قرار دهید ۵ دقیقه صبر کنید دوباره روشن کرده ادامه دهید.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using your appliance

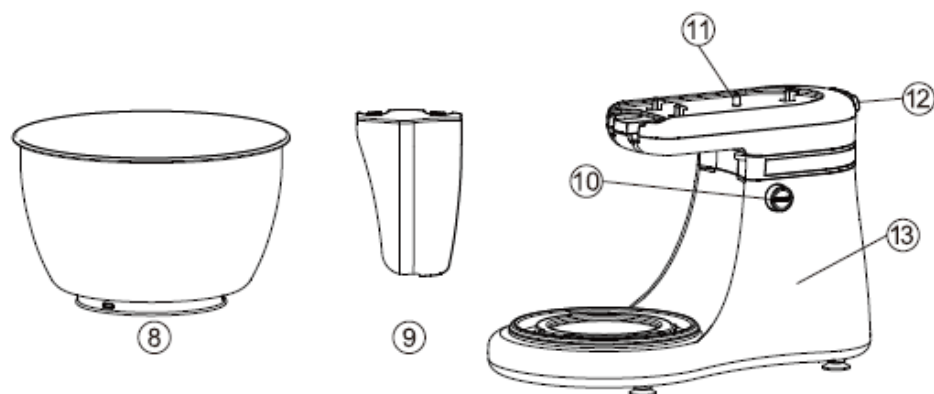
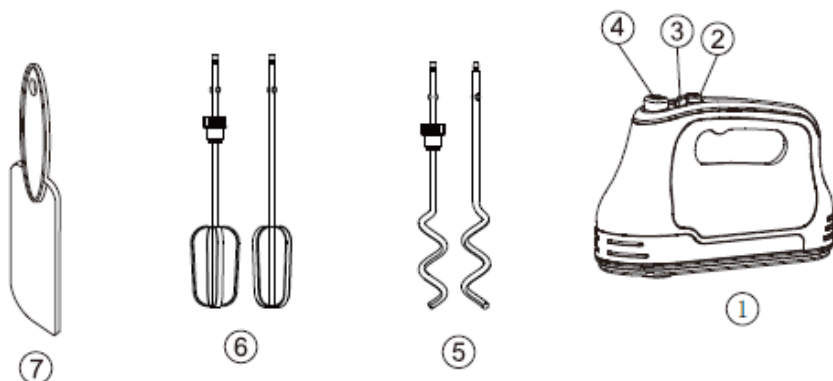
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

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 | 6. beaters | 11. cradle |
| 2. turbo button | 7. spatula | 12. mixer release button |
| 3. speed switch | 8. mixing bowl | 13. mixer stand |
| 4. eject button | 9. scraper | |
| 5. dough hooks | 10. cradle release button | |



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)
- If using the mixer with stand, insert the dough-hook/beater with the plastic gear ensuring it aligns with the drive gear on the cradle.
 - The dough-hooks/beaters can only be removed when the speed switch is in the off “0” position.



Fig. 1



Fig. 2

Preparing your standmixer

1. Press the cradle release button, raise the cradle. Place the mixing bowl onto the mixer stand. (Fig.3, Fig.4)
2. Put the scraper onto the stand, then press the cradle release button, push down the cradle. (Fig.5, Fig.6, Fig.7)
3. Hold and press down the mixer head onto the cradle, lock it properly. (Fig.8, Fig.9)

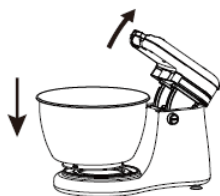


Fig. 3



Fig. 4

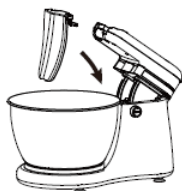


Fig. 5

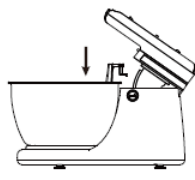


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

OPERATING

To use your standmixer

1. Press the cradle release button, raise the cradle.
2. Place the ingredients into the mixing bowl and then place the bowl onto the mixer stand.
3. Press the cradle release button with one hand and then push down the cradle/mixer-head with the other.

4. Plug in.

5. Pull the speed switch backwards 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.

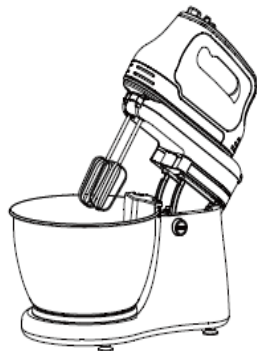
6. When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch to the off “0” position and raise the mixer-head/cradle.

- It may be necessary to scrape down the sides of the bowl and along the bottom at regular intervals to assist the mixing operation.

7. 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.
- For best results with small quantities, use the handmixer without the stand.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- If you wish to mix larger quantities or heavier mixes, remove the mixer head from the stand and use a bowl of an appropriate size.
- **To re-knead bread doughs remove the mixer from the stand and use hand held.**



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.**

Cradle/stand

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Never immerse in water or use abrasives.**

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) programme is recommended.

Bowl

- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl.
- Use vinegar to remove limescale. Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

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



Mixer

Model: NL-2543B

فارسی ☐

English ☐