

NEW LAND

New Generation of Appliance



همزن ایستاده

مدل: NL-2780BL

فارسی ☐
English ☐

از کتابچه راهنما برای مراجعات بعدی به خوبی نگهداری نمایید و آن را همراه با سایر تجهیزات در اختیار کاربران دستگاه بگذارید

دستورالعمل‌های عمومی و کلی ایمنی

حتماً دستورالعمل‌های مربوطه برای کار با دستگاه را با دقت پیش از راه اندازی دستگاه، مطالعه فرمایید و دستورالعمل‌های مشتمل بر گارانتی، رسید، و در صورت ممکن، جعبه به همراه بسته‌بندی داخلی را نزد خود نگه دارید. لطفاً در صورت تحویل دستگاه به سایر افراد، دستورالعمل‌های کار با دستگاه را نیز به همراه آن ارسال کنید.

- دستگاه صرفاً برای کاربرد شخصی و اهداف خاصی تعبیه و طراحی شده است. دستگاه برای کاربرد تجاری طراحی نشده است. از کاربرد آن در فضای باز اجتناب کنید (مگر آن که متناسب با استفاده در فضای باز طراحی شده باشد). دستگاه را دور از منابع گرما و شعله، تابش نور مستقیم خورشید، رطوبت (هیچ گاه آن را در آب یا سایر مایعات غوطه‌ور نکنید) و دور از لبه‌های تیز و برنده نگه دارید. از کار با دستگاه با دستان خیس بپرهیزید. در صورت مرطوب یا خیس شدن دستگاه، بلافاصله دوشاخه آن را از برق بکشید.
- هنگام تمیز کردن یا رها کردن دستگاه بدون نظارت، حتماً آن را خاموش کنید و در صورت عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از پریز برق بکشید (حتماً دوشاخه را با دست گرفته و بکشید، هیچ گاه سیم را نکشید) و لوازم جانبی مربوطه را هم درآورید و بردارید.
- هرگز دستگاه روشن و در حال کار را بدون نظارت رها نکنید. در صورت ترک دستگاه، آن را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بکشید (حتماً دوشاخه را با دست گرفته

و بکشید، هیچ گاه سیم را نکشید).

- همواره دستگاه و کابل را برای اطمینان از عدم آسیب دیدگی بررسی فرمایید. در صورت آسیب دیدن دستگاه، از آن استفاده نکنید. خودتان اقدام به تعمیر دستگاه نکنید. در چنین مواردی حتماً با یک تکنسین مجاز تماس بگیرید. در صورت آسیب دیدن سیم برق، تعویض آن باید توسط سازنده، نمایندگی خدمات پس از فروش آن یا سایر افراد واجد شرایط و ماهر صورت گیرد، تا از بروز هر گونه خطری ممانعت گردد.
- همواره از قطعات یدکی اصلی مربوطه استفاده کنید.
- با دقت طبق "دستورالعمل‌های ایمنی خاص"، عمل کنید.

کودکان و افراد دچار معلولیت

- برای حصول به اطمینان در رابطه با ایمنی کودکان، تمامی بخش‌های بسته‌بندی (کیسه‌های پلاستیکی، جعبه‌ها، پلی‌استایرن و غیره) را دور از دسترس آن‌ها قرار دهید.

احتیاط! به دلیل وجود **خطر خفگی**، اجازه ندهید کودکان کوچک با فویل بازی کنند!

- دستگاه در هنگام استفاده از مخلوط‌کن و خردکن جانبی، نباید توسط کودکان به کار برده شود. همواره دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار گیرد.
- هنگام استفاده از تیغه تخم‌مرغ‌زن و تیغه همزن دورانی جانبی، در صورت نظارت بر کودکان بالای ۸ سال و یا راهنمایی آن‌ها در مورد استفاده از دستگاه به روشی ایمن و درک خطرات آن، امکان استفاده از دستگاه توسط آن‌ها وجود دارد. نظافت و نگهداری دستگاه نباید به کودکان سپرده شود، مگر آن که بالای ۸ سال باشند و تحت نظارت اقدام بدین کار نمایند. همواره دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگه دارید.

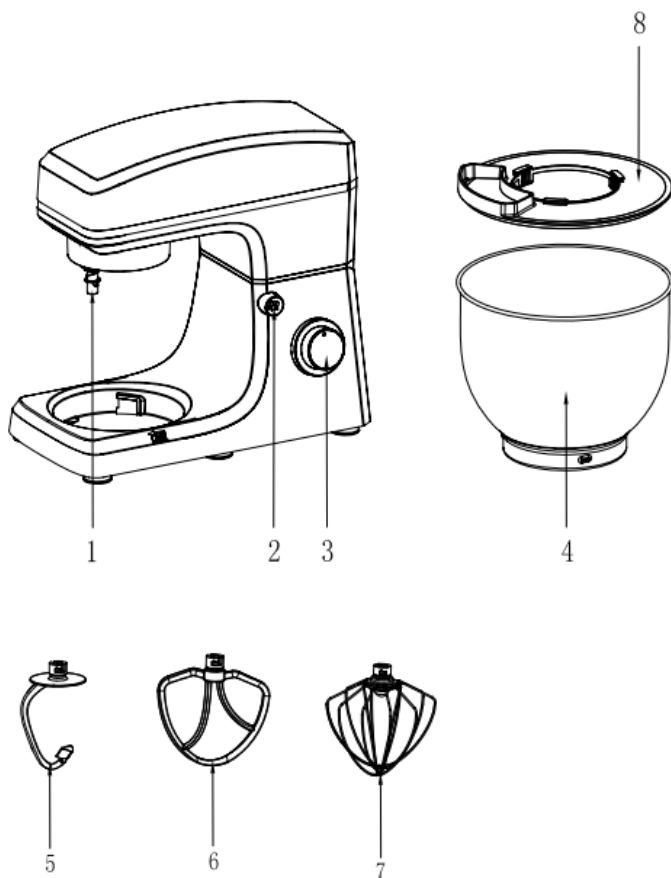
- دستگاه، وسیله اسباب بازی کودکان نمی‌باشد. اجازه بازی با آن را به کودکان ندهید.
- افراد دچار هر گونه معلولیت جسمی و حرکتی یا ذهنی و یا فاقد تجربه و اطلاعات در مورد نحوه استفاده از دستگاه، در صورت درک نحوه استفاده ایمن از دستگاه یا درک رهنمودها و دستورالعمل‌ها و خطرات ناشی از آن، در صورت اعمال نظارت کافی قادر به کاربرد دستگاه خواهند بود.

دستورالعمل‌های خاص ایمنی برای دستگاه

- در صورت رها کردن دستگاه بدون مراقبت و یا پیش از مونتاژ، جداسازی یا تمیز کردن، حتماً دوشاخه آن را از پریز برق بکشید.
- حتماً دستگاه را پیش از تعویض و درآوردن لوازم جانبی یا دست زدن به قطعات در حال استفاده، خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بکشید. نباید از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه استفاده شود که طراحی شده است.
- **احتیاط:** به منظور جلوگیری از بروز خطر ناشی از تنظیم مجدد سهوی قطع حرارتی، برق مورد نیاز دستگاه نباید از طریق یک دستگاه سوئیچینگ خارجی مانند تایمر تامین گردد یا به مداری متصل شود که همواره توسط منبع برق، خاموش و روشن می‌شود.
- کار با دستگاه تنها تحت نظارت صورت گیرد.
- هیچ یک از کلیدهای ایمنی دستکاری نشوند.
- در حین کار با دستگاه از وارد کردن هر شی به داخل قلاب‌های چرخان خودداری فرمایید.
- دستگاه را بر روی سطح کار صاف، هموار و ثابتی قرار دهید.
- همواره دوشاخه برق دستگاه بعد از نصب تمام لوازم جانبی به پریز برق وصل کنید.

- احتیاط: اطمینان حاصل نمایید که مخلوط کن پیش از درآوردن از پایه، خاموش باشد.

نام بخش های مختلف دستگاه



نحوه استفاده از دستگاه

قطعات اصلی و استاندارد دستگاه:

1	6	تایغه تخم مرغ زن
2	7	تایغه همزن مفتولی یا ویسک
3	8	کاور کاسه
4		
5		

۱. لوازم جانبی را پیش از استفاده، با آب تمیز بشویید و خشک کنید.

۲. دستگاه را روی یک سطحی صاف، تمیز و خشک قرار دهید، سر دستگاه را فشار دهید، دستگیره بالا را به سمت پایین فشار دهید (۲) مرحله ۱، قسمت بالایی بدنه به طور خودکار بالا می‌رود. (PG ۱ و ۲).

۳. کاور مخصوص ظرف را به همزن در انتهای مرحله ۲ دستگاه طبق PG2 نصب کنید.

۴. غذا و آب را پیش از ریختن در کاسه همزن فرآوری و وزن کنید، سپس کاسه همزن (۴) را روی مرحله ۳ دستگاه مونتاژ نمایید، در جهت عقربه‌های ساعت تا زمانی بچرخانید که سگک در داخل و جای خود پیچ و قفل شود (مرحله ۴). (PG3)

۵. وزن مواد تشکیل دهنده خمیر به اندازه‌ای باشند که وزن کل بیش از ۱.۵ کیلوگرم نشود.

۶. لوازم جانبی مورد نیاز (۵)، (۶) و (۷) هر بار تنها یکی از این سه را می‌توانید استفاده کنید) بر روی شفت خروجی میکسر بالایی (۱) مرحله ۵ نصب کنید، لوازم جانبی را به سمت بالا فشار دهید، و سپس با چرخش یک چهارم در خلاف جهت عقربه‌های ساعت، قفل کنید (مرحله ۶). (PG 4 و 5)

۷. سر دستگاه را فشار دهید، دستگاه به طور خودکار دکمه سر (۲) مرحله ۷ را قفل می کند که در موقعیت افقی است. (PG6).

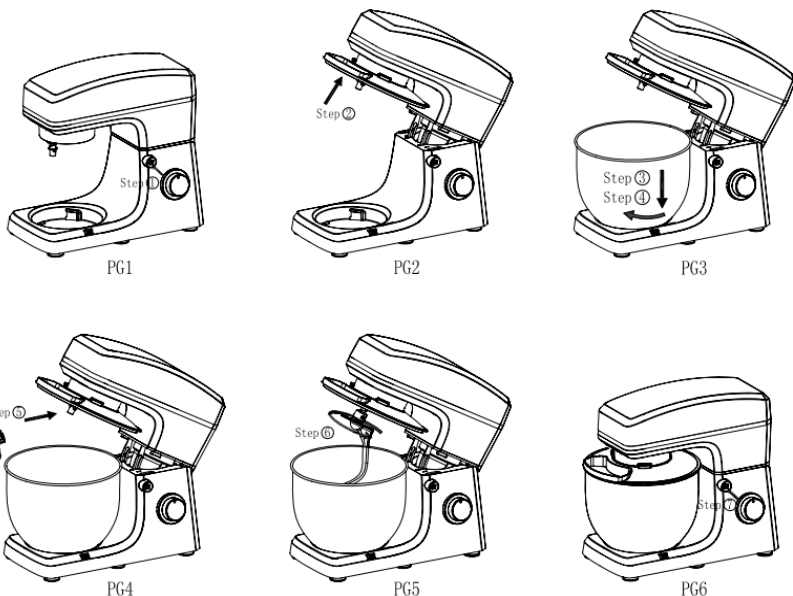
۸. سپس، دوشاخه را به پریز برق وصل نمایید و کلید پاور دستگاه را فشار دهید.

۹. کنترل سرعت دکمه (۳) برای تنظیم سرعت مد نظر یا شروع به مخلوط کردن است.

۱۰. بعد از این که خمیر دارای شرایط لازم عمل آوری بود، دکمه سرعت (۳) را بر روی برگردانید تا کار متوقف شود.

۱۱. سر دستگاه را با دست فشار دهید، دستگاه به بالا بر (۲) را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید، قسمت بالایی بدنه را بالا ببرید، کاسه همزن را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید، و کاسه همزن را بردارید و آنگاه خمیر را از کاسه خارج کنید.

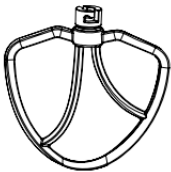
۱۲. دستگاه را پیش از تعویض لوازم جانبی یا دست زدن به قطعات در حال استفاده، خاموش نمایید و دوشاخه را از پریز برق در آورید.



پیشنهادهای

تنظیم سطوح و استفاده از قلاب به ازای حداکثر مخلوط کردن ۲۰ کیلوگرم مواد غذایی

لوازم جانبی	تصویر	سرعت	زمان (دقیقه)	حداکثر	روش کار
چنگک یا قلاب ورز دادن خمیر		1-3	3-5	۱۳۰۰ گرم آرد + ۷۰۰ گرم آب	سرعت ۱ برای ۳۰ ثانیه، سرعت ۲ برای ۳۰ ثانیه، و سپس، و سرعت ۳ برای ۲ تا ۴ دقیقه به کار می رود تا یک توده تشکیل گردد.

تیغه تخم مرغ- زن		2-4	3-10	سرعت ۲ به مدت ۲۰ ثانیه، سرعت ۴ برای مدت بیش از ۲ دقیقه و ۴۰ ثانیه	۱۰۰۰ گرم آرد + ۱۲۸۰ گرم آب
تیغه همزن مفتولی (ویسک)		5-6	3-10	کاربرد سرعت ۵ یا ۶ برای همزدن به مدت ۳ دقیقه یا بیشتر.	۳ عدد سفیده تخم مرغ (دقیقه)

دستور آشپزی

نان رول بزرگ

مواد لازم: ۳۰ گرم بذر کتان، ۴۰ گرم آب، ۲۵۰ گرم آرد نان، ۳ گرم خمیر مایه خشک، ۳۰ گرم شکر، ۳ گرم نمک، ۱۰ گرم پودر شیر، ۲۰ گرم کره، ۱۵ گرم مایع تخم مرغ

طرز تهیه:

۱. ۳۰ گرم بذر کتان را در ۴۰ گرم آب به مدت ۱۲ ساعت خیس کنید

۲. ۲۵۰ گرم آرد نان، ۳ گرم خمیر مایه خشک، ۳۰ گرم شکر، ۳ گرم نمک، ۱۰ گرم شیر خشک، ۱۵۰ گرم آب را داخل کاسه بریزید و مواد را با قلاب ورز دادن خمیر، در سطوح ۱ تا ۳ برای عمل آوردن خمیر ورز دهید و سپس، ۲۰ گرم کره بیفزایید و ادامه دهید. ورز دادن خمیر تا زمانی ادامه یابد که یکدست شود و سپس دانه کتان که از قبل خیس شده را اضافه کنید، و مجدداً خمیر خوب ورز داده شود. روی آن را با لایه فویل نازکی بپوشانید و اجازه دهید تا تخمیر صورت گیرد و اندازه خمیر در یک مکان گرم تا دو برابر افزایش یابد.

۳. یک بار دیگر کاملاً خمیر ورز داده شود، سپس، از ظرف خارج کنید و به شش قسمت مساوی تقسیم کنید. پس از گرد کردن نوارهای خمیر و رول کردن آنها، رول‌ها را بپوشانید و اجازه دهید به مدت ۱ ساعت در دمای ۳۸ درجه سانتیگراد تخمیر صورت گیرد و اصطلاحاً عمل آید.

۴. پس از اتمام تخمیر، به سطح نان با کمک یک برس تخم مرغ بزنید و روی لایه ماقبل آخر در فر قرار دهید که از قبل گرم شده باشد، و با حرارت ۱۸۰ درجه حرارت بالا و پایین بگذارید تا به مدت ۲۰ دقیقه بپزد، سپس قالب را درآورید و روی گریل قرار دهید اجازه دهید تا خنک شود.

نان تست

مواد لازم: ۲۷۰ گرم آرد دارای گلوتن بالا، ۳۰ گرم آرد با گلوتن پایین، ۱ عدد تخم مرغ، ۳ گرم نمک، ۵۵ گرم شکر، ۴ گرم خمیر مایه، ۸۰ گرم خامه کم چرب، ۱۰ گرم پودر شیر، ۹۰ گرم آب.

طرز تهیه:

۱. همه مواد را داخل کاسه همزن بریزید، از قلاب ورز دادن خمیر برای ورز دادن مواد تشکیل دهنده خمیر در سطوح ۱ تا ۳ استفاده کنید.
۲. مخلوط خمیر را در جای گرم قرار دهید و اجازه دهید تا تخمیر صورت گیرد و اندازه خمیر تا دو برابر افزایش یابد.
۳. بار دیگر خمیر کاملاً ورز داده شود، سپس، از ظرف درآورید و به ۳ قسمت مساوی تقسیم کنید، روی خمیر را با لایه محافظی به مدت ۱۵ دقیقه بپوشانید.
۴. یکی از قسمت‌ها را بردارید و به شکل زبان در بیاورید و دو طرف را به سمت وسط تا کنید و از پایین به بالا بپیچید. پس از اینکه هر سه را به همین صورت پیچیدید، آن‌ها را به مدت ۱۵ دقیقه با لایه نازک بپوشانید.
۵. پس از اتمام هر ۳ را برای تخمیر دوم در قالب قرار دهید و تا ۸۰ درصد ارتفاع قالب تخمیر صورت گیرد. آنها را با حرارت ۱۷۰ درجه حرارت کمی بیشتر و یا کمتر، به مدت ۴۰ دقیقه بپزید، سپس، قالب را درآورید و روی گریل قرار دهید تا خنک شوند.

پیتزا خانگی

مواد اولیه: ۱۷۰ گرم آرد دارای گلوتن بالا، ۱۰۰ گرم آب، ۱.۵ گرم نمک خوراکی، ۱۵ گرم شکر سفید، ۲ گرم خمیرمایه، ۱۵ گرم کره و مقداری چاشنی مخصوص.

طرز تهیه:

۱. ۱۷۰ گرم آرد با گلوتن بالا، ۱۰۰ گرم آب، ۱.۵ گرم نمک خوراکی، ۱۵ گرم شکر و ۲ گرم خمیرمایه را در کاسه همزن بریزید. با قلاب ورز دادن خمیر، مواد در سطوح ۱ الی ۳-

مخلوط کنید. پس از ورز دادن خمیر، کره را بیفزایید و مجدداً تا زمانی به ورز دادن ادامه دهید که حالت لایه انعطاف‌پذیری داشته باشد.

۲. خمیر را در جای گرمی برای تخمیر قرار دهید تا اندازه آن دو برابر شود.

۳. در هنگام تخمیر، می‌توانید چاشنی پیتزا را تهیه کنید تا برای مرحله بعدی آماده باشند.

۴. مجدداً خمیر را کاملاً ورز دهید، نیمی از خمیر را بردارید و گرد کنید و ۵ دقیقه استراحت بدهید، سپس با وردنه آن را به آرامی به اندازه یک تابه پیتزا پهن کنید، روی قالب پیتزا قرار دهید، خمیر دور تا دور تابه را با دست فشار دهید، در نهایت از چنگال سوراخ‌های کوچکی روی خمیر ایجاد کنید.

۵. حالت حرارت دادن بالا و پایین فر را تنظیم کنید، و دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد انتخاب کنید. ابتدا روی قالب پای را با روغن زیتون آغشته کنید، سپس سس پیتزا را روی خمیر بمالید و به طور یکنواخت پخش کنید و سپس کمی پنیر موزارلا و پیاز رنده شده روی آن بپاشید، قالب ۸ اینچی پیتزا را به مدت ۸ دقیقه در طبقه دوم فر قرار دهید که از قبل گرم شده است.

۶. وقتی زمان پخت به اتمام رسید، ظرف پیتزا را درآورید و یک لایه گوشت ورق ورق شده قرار دهید. در این مرحله، شما می‌توانید مخلوط مواد غذایی مورد علاقه و چاشنی‌ها را آماده کنید.

۷. آن را در فر قرار دهید که از قبل گرم شده است، مدت زمان کار بر روی مدت زمان ۱۵ دقیقه تنظیم شود، به عبارتی، تا زمانی که پنیر ذوب شود و پوسته آن طلایی گردد.

نان کره‌ای

مواد لازم: ۳۷۵ گرم آرد دارای گلوتن بالا، ۱۸۰ گرم شیر، ۳۵ گرم کره، ۳۰ گرم شکر، ۱۱ گرم پودر شیر، ۴ گرم خمیرمایه، ۳ گرم نمک، ۱ عدد تخم مرغ

طرز تهیه:

۱. همه مواد به جز کره را داخل کاسه بریزید و ۱۰ گرم تخم مرغ را برای برس زدن روی آن در پایان کار نگه دارید.

۲. از قلاب خمیر برای مخلوط کردن در سطوح ۱-۳ استفاده کنید، پس از فرم دادن به خمیر، کره نرم شده را اضافه کنید و ورز دادن را تا حالت فیلم دستکش ادامه دهید.

۳. مخلوط را با لایه نازک نگهدارنده بپوشانید، و اجازه دهید تخمیر صورت گیرد که اندازه آن با قرارگیری در یک مکان گرم دو برابر شود.

۴. یک بار دیگر کاملاً ورز دهید و از ظرف درآورید و به ۱۰ قسمت تقسیم کنید. قسمتی از خمیر را بردارید و به شکل بیضی در بیاورید و سپس از بالا به پایین بغلتانید.

۵. کاغذ روغنی را روی سینی فر قرار دهید، سپس، خمیر نان را که رول شده، روی سینی قرار دهید، اجازه دهید تا تخمیر صورت گیرد و اندازه آن دو برابر شود.

۶. مایع تخم مرغ را روی سطح خمیر نان بمالید، فر را از قبل با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد گرم کنید، خمیر نان را در طبقه وسط قرار دهید و به مدت ۲۰ دقیقه بپزد.

نان فرانسوی

مواد لازم: ۲۵۰ گرم آرد دارای گلوتن بالا، ۵۰ گرم آرد دارای گلوتن پایین، ۱۵۰ گرم آب، ۱۰ گرم شکر، ۳ گرم پودر خمیرمایه، ۱ گرم نمک خوراکی.

طرز تهیه:

۱. همه مواد را در کاسه همزن بریزید و از قلاب ورز دادن خمیر در سطوح ۱ تا ۳ استفاده کنید و خمیر را ورز دهید.

۲. مخلوط را با لایه نازک نگهدارنده بپوشانید و اجازه دهید تا تخمیر صورت گیرد، اندازه آن در یک مکان گرم دو برابر شود.

۳. یک بار دیگر کاملاً خمیر ورز دهید و از ظرف درآورید و به ۴ قسمت مساوی تقسیم کنید. قسمتی از خمیر را بردارید و به شکل بیضی در بیاورید و سپس از بالا به پایین بغلتانید.

۴. سپس با لایه نازک نگهدارنده بپوشانید و اجازه دهید تا تخمیر صورت گیرد و اندازه آن دو برابر شود.

۵. بر روی سطح آن روغن کنگد بمالید، فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم کنید، خمیر نان را در طبقه وسط قرار دهید که زمان پخت آن به مدت ۲۰ دقیقه به طول می‌انجامد.

کیک ساده

مواد لازم: ۱۰۰ گرم آرد کیک، ۵ عدد تخم مرغ، ۵۰ گرم روغن خوراکی، ۸۰ گرم شکر، مقدار کمی آبلیمو، ۵۵ گرم شیر.

طرز تهیه:

۱. سفیده و زرده تخم مرغ را از هم جدا کنید، ۲۰ گرم شکر را به زرده بیفزایید، با همزن با سطح ۶ مخلوط کنید، تا شکر کاملاً در آن حل شود. شیر را بیفزایید و به هم زدن یکنواخت در سطح ۶ ادامه دهید

۲. روغن خوراکی را اضافه کنید، و به هم زدن ادامه دهید تا کاملاً مخلوط شود.

۳. آرد کیک را در صافی بریزید و به طور مساوی در خمیر زرده تخم مرغ خوب هم بزنید.

۴. چند قطره آب لیمو را داخل سفیده بریزید و شکر را طی سه مرحله بیفزایید، و با تیغه تخم مرغ زن هم بزنید تا پنبه‌ای شود.

۵. یک سوم از سفیده تخم مرغ را بردارید و زرده تخم مرغ را داخل خمیر بریزید و یکدست هم بزنید و مایه خمیر را دوباره به سفیده باقیمانده بریزید و به طور مساوی هم بزنید تا خمیر کیک خوب ترکیب شود.

۶. سطح قالب کیک را چرب کنید، سپس مایه کیک را داخل قالب بریزید.

۷. فر را از قبل با دمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد گرم کنید، حالت حرارت بالا و پایین و زمان پخت را بر روی ۵۰ دقیقه تنظیم کنید، سپس، وقتی روی سطح آن طلایی شود به معنای آن است که پخت به اتمام رسیده است.

کیک شکلاتی

مواد لازم: تخم مرغ ۱۵۰ گرم، شیر خالص ۵۰ گرم، پودر کاکائو ۴۰ گرم، شکر سفید ۸۰ گرم.

طرز تهیه:

۱. ۱۵۰ گرم مایه تخم مرغ را بیفزایید، با تیغه تخم مرغ زن در سطح ۶ بزنید تا پنبه مانند شود، سپس آن را بیرون بیاورید و کنار بگذارید.

۲. ۸۰ گرم شکر سفید، ۵۰ گرم شیر و ۴۰ گرم پودر کاکائو را در یک کاسه بریزید و با یک پد همزن در سطح ۶ به صورت پودر ریز درآورید.

۳. پودر آماده متشکل از مواد جامد را داخل مایه تخم مرغ زده شده بریزید و خوب مخلوط کنید.

۴. مواد اولیه مخلوط شده را در قالب سینی فر از پیش چرب شده، بریزید و در فر برای پخت با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید.

۵. بعد از پخت و فرم دهی آنها را از قالب درآورید و صبر کنید تا خنک شوند.

کیک بستنی شکلاتی

مواد لازم: ۱۴۰ گرم پنیر خامه‌ای، ۱۴۰ گرم شکلات تلخ، ۲۲۰ گرم شیر، ۱۰۰ گرم پودر قند، ۲۴۰ گرم خامه فرم گرفته، ۲ گرم نمک خوراکی.

طرز تهیه:

۱. قسمت بیرونی قالب مربعی را با فویل حلبی پیچیده و داخل آن یک دایره کاغذ روغنی قرار دهید.

۲. پودر قند و کمی نمک را به پنیر خامه‌ای بیفزایید و با تیغه همزن مخلوط کنید.

۳. شکلات تلخ را خرد کنید و حرارت دهید تا ذوب شود، شکلات ذوب شده را با پنیر مخلوط کنید، سپس با استفاده از پد همزن، به طور یکنواخت هم بزنید. آن را بیرون بیاورید و برای استفاده بعدی در سینی بریزید.

۴. خامه فرم گرفته را در قابلمه بریزید و سپس هم بزنید تا تقریباً پنبه‌ای شود.

۵. خامه فرم گرفته را طی ۲ مرحله به پنیر شکلاتی بیفزایید و یکدست هم بزنید و سپس شیر را ۲ مرحله‌ای داخل آن بریزید و مجدداً مخلوط کنید.

۶. در نهایت آن را داخل قالب بریزید و چند ساعت در یخچال بگذارید. آن را بیرون بیاورید و قالب‌گیری کنید.

تحلیل مسائل و مشکلات متداول

راه‌حلهایی برای برطرف-سازی	دلایل وقوع	رخدادها
دکمه تعیین سرعت چرخش را بر روی "۰" تنظیم کنید، دوشاخه را از پریز برق درآورید، منتظر بمانید تا دمای موتور دستگاه به	ممکن است دستگاه به مدت طولانی کار کند یا دمای محیط خیلی بالا باشد و در نتیجه دمای موتور دستگاه	دستگاه در حین کار به طور ناگهانی خاموش می‌شود.

	بیش از حد بالا رود. آنگاه برنامه حفاظت از گرمای بیش از حد دستگاه عمل می‌کند، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.	دمای اتاق برسد (معمولاً ۱۵ الی - ۳۰ دقیقه نیاز است، گاهی هم ممکن است دمای اتاق زمان خنک شدن متفاوت باشد).
عدم عملکرد دستگاه با وجود چرخاندن دکمه تعیین سرعت	بررسی شود که دوشاخه در به درستی به سوکت دوشاخه برق متصل شده است یا خیر.	بررسی کنید که دوشاخه برق به پریز وصل شده باشد.
	بررسی کنید که شاید برق قطع شده باشد.	منتظر بمانید تا برق وصل شود
	بررسی کنید که آیا دکمه افزایش سرعت چرخش به جای خود برگشته است یا خیر.	اطمینان حاصل کنید که سر اتصال در جای خود گیر کرده باشد.
برخورداری از صدای بیش از حد در هنگامی که دستگاه کار می‌کند	① دستگاه با سرعت‌های بالا، قوی‌تر از سرعت‌های پایین کار می‌کند. ② میزان غذایی که هم زده شده بیش از حد زیاد است و در نتیجه بار زیادی بر دستگاه اعمال می‌شود. ③ ولتاژ ناپایدار است.	① طبق دستورالعمل‌های مندرج در کتابچه راهنما، سرعت مناسبی را برای هم زدن غذا برگزینید. ② از میزان هم زدن بکاهید. ③ اگر ولتاژ ناپایدار باشد، حتماً پیش از استفاده صبر کنید تا ولتاژ پایدار شود.

	④ اگر زمان کار بیش از حد طولانی است، پیش از استفاده مجدد، مدتی دستگاه خاموش گردد تا خنک شود.	④ مدت زمان کار دستگاه خیلی طولانی است.
سرعت دستگاه کاهش می‌یابد یا از سرعت ناپایدار برخوردار است	① کاسه همزن را درآورید و اجازه دهید تا دستگاه به مدت ۵ دقیقه خاموش باشد و روان کننده در دستگاه نرم شود و سرعت پایدار گردد. ② حجم موادی را کاهش دهید که باید هم زده شوند و اجازه دهید دستگاه مطابق با حجم مجاز موادی کار کند که مقرر شده است. ③ هنگامی که ولتاژ پایدار است، دوباره دستگاه را روشن کنید.	① این که آیا دمای اتاق پایین است یا خیر، باعث سفت شدن روغن روان کننده درون دستگاه می‌شود. ② موادی که هم زده شده‌اند، خیلی سفت و خیلی زیاد است و در نتیجه بار زیادی بر دستگاه اعمال می‌شود. ③ آیا ولتاژ به طور ناگهانی کم می‌شود.
دستگاه در هنگام کار کردن تکان می‌خورد و یا می‌لرزد	① بررسی کنید که آیا پد پا روی پایه جابجا شده است یا خیر. ② برای استفاده روی یک میز صاف و صاف قرار دهید	① بررسی کنید که آیا پد پا روی پایه جابجا شده است یا خیر. ② برای استفاده روی یک میز صاف و صاف قرار دهید

پس از قرار دادن کاور ضد پاشیدن و کاسه مخلوط کن، هد استوک نمی-تواند دوباره به حالت فنی خود بازگردد	بررسی کنید که کاور ضد پاشیدن به درستی در جای خود قرار داشته باشد و کاسه همزن به طرز صحیح مونتاژ شده باشد.	کاور ضد پاشیدن را بچرخانید و آن را به درستی در جای خود مونتاژ کنید و ظرف همزن را در جای خود قرار دهید.
تیره شدن خمیر پس از استفاده	پودر سیاه از قسمت سر همزن بر روی خمیر می‌ریزد.	لطفاً پیش از استفاده از دستگاه، حتماً از خشک بودن سر و قلاب و عدم وجود آب یا گرد و غبار روی سطح اطمینان حاصل کنید.

تمیز کردن

تمیز کردن بدنه دستگاه	۱. هیچ گاه دستگاه را در آب غوطه‌ور نکنید. دستگاه را مستقیماً زیر شیر آب نگیرید، در غیر این صورت آب وارد بدنه دستگاه می‌شود و احتمال بروز خطراتی از جمله اتصال کوتاه، برق‌گرفتگی، نشت، زنگ زدگی و سایر خرابی‌ها وجود دارد. ۲. هیچ گاه برای پاک کردن دستگاه از دستمال مرطوب استفاده نکنید ۳. برای تمیز کردن بدنه دستگاه از مواد شوینده/سرکه/نمک و سایر محصولات خورنده، اسیدی و قلیایی قوی برای تمیز کردن بدنه دستگاه استفاده نکنید، در غیر این صورت خطر آسیب رسیدن به سطح دستگاه وجود دارد.
-----------------------	--

	۴. برای برس زدن بر روی لوازم جانبی از ابزارهای تیز و خشنی مانند سیم ظرفشویی استفاده نکنید. در غیر این صورت، امکان آسیب رسیدن به سطح لوازم جانبی وجود دارد.
تمیز کردن لوازم جانبی	۱. برای شستن قطعات آلومینیومی ریخته‌گری شده، آنها را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید و نیز با محصولات تمیزکننده خورنده، شدیداً اسیدی یا قلیایی نشوید. لطفاً آنها را برای تمیز کردن داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید. (به جز قطعات فولادی ضد زنگ یا قطعات تفلون سطحی و قطعات الکتروفورز) ۲. برای مدت طولانی در مواد شوینده، آب شور، سرکه و سایر مایعات خورنده قرار ندهید. برای تمیز کردن لوازم جانبی از مواد مناسب و زمان مناسب شستشوی سریع استفاده کنید. ۳. پس از تمیز کردن لوازم جانبی، آنها را خشک کنید، عمدتاً بهتر است همه قسمت‌ها در جای خشک و خنک نگهداری شوند.
نظافت و تمیزکاری ویژه	۱. ممکن است شافت خروجی چرخان به دلیل سرعت و اصطکاک زیاد هنگام کار دستگاه کمی رد سیاه ایجاد کند. پس از هر بار استفاده، باید آن را به سرعت تمیز کنید و قطعه را خشک نگه دارید. ۲. در مورد لمس تیغه تیز و قطعات دارای لبه تیز یا لوازم جانبی مربوطه احتیاط کنید.

و حفظ نگهداری دستگاه	۱. شما می‌توانید از روغن زیتون برای چرب کردن و مالیدن روی سطوح تیغه، صفحه چاقو و ظرف مخلوط کن استفاده کنید تا اثرگذاری محیط خشک و یا مرطوب در تسریع اکسید شدن آن اطمینان حاصل کنید. ۲. در صورت عدم استفاده از دستگاه، آن را با کیسه بسته‌بندی بپوشانید و در محیطی خشک قرار دهید.
---	--

دفع دستگاه خراب و بلااستفاده



از دور انداختن دستگاه در زباله‌های معمولی خانگی بپرهیزید.

دستگاه را به یک شرکت دفع زباله ثبت شده تحویل دهید یا از طریق مرکز دفع زباله‌های عمومی خود دور بیندازید.

مقررات معتبر فعلی منطقه را رعایت نمایید. در صورت برخورداری هر گونه ابهامی، با مرکز دفع زباله تماس بگیرید.

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!**

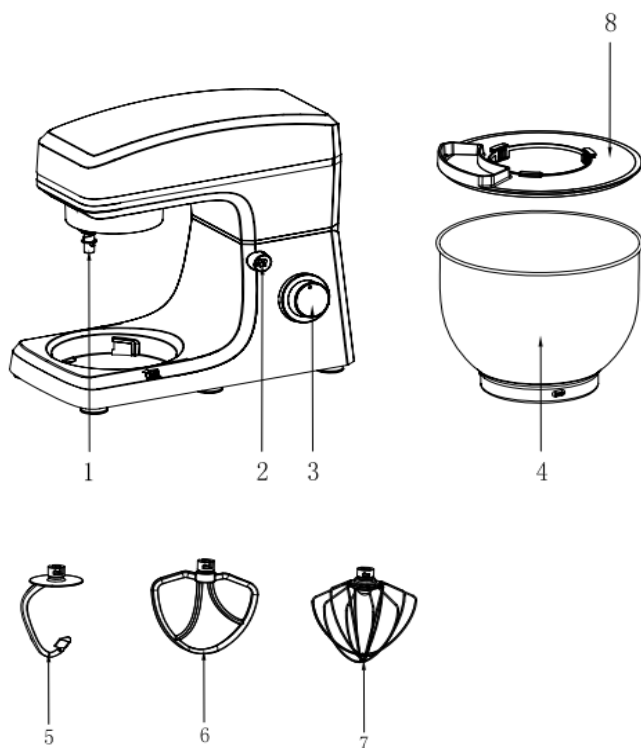
- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction 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
- 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.
- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**

Name of different parts



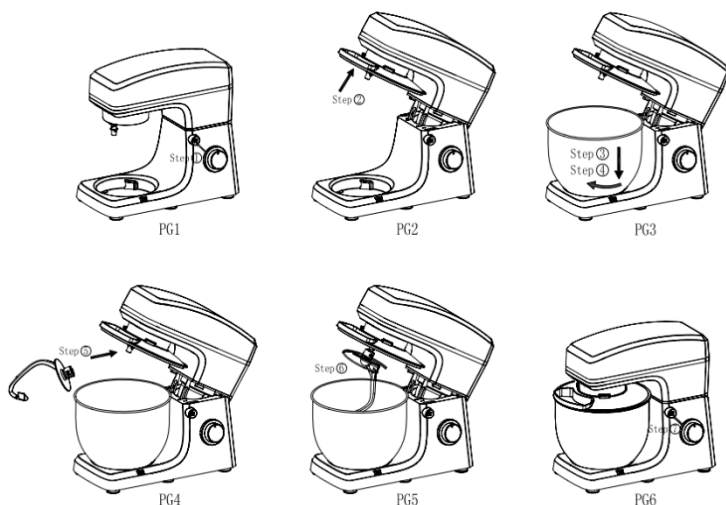
Main parts and standard parts:

1	Output shaft	6	Beater
2	Rise button	7	Whisk
3	Speed button	8	Bowl cover
4	Bowl		
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 1.5kg;
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.

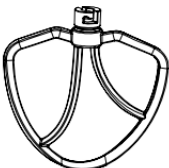
9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, 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.



Suggestion

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

Accessories	Picture	Speed	Time	Maximum	Operation method

			(min)		
Dough hook		1-3	3-5	1300g flour+700 g 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	1000g flour+128 0g water	2 speed run for20s, 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

Phenomenons	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	① The machine will work louder in high gear than in low gear. ② The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③ Voltage is unstable. ④ Working 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. ③ If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④ If 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	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

	much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low.	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.

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 and maintenance	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-2780BL

فارسی



English

