

MIGEL



ماشین آشپزخانه

GKM 1000

English ☐

فارسی ☐

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگال امیدواریم
از کار با این دستگاه لذت ببرید.

مشخصات فنی

توان: ۱۰۰۰ وات
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

نکات ایمنی

۱. استفاده از این دستگاه توسط افرادی که دچار ناتوانی ذهنی و جسمی می باشند و یا تجربه و دانش کافی را جهت استفاده از دستگاه ندارند (به خصوص کودکان) مناسب نمی باشد و فقط در شرایطی مجاز به استفاده از دستگاه می باشند که تحت نظارت کامل فردی با تجربه قرار گیرند.

۲. به هنگام استفاده از دستگاه، کودکان می بایست تحت نظارت کامل قرار گیرند و از بازی کردن آن ها با دستگاه جلوگیری شود.

۳. این دستگاه نباید توسط کودکان مورد استفاده قرار گیرد، بنابراین دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان نگه داری کنید.

۴. افرادی که دچار ناتوانی جسمی و ذهنی می باشند و یا تجربه و دانش کافی جهت استفاده از دستگاه را ندارند، فقط در صورتی می توانند از دستگاه استفاده کنند که تحت نظارت کامل فردی با تجربه قرار گیرند تا بتوانند خطرات مربوطه را درک کنند و به درستی از دستگاه درستی استفاده کنند.

۵. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

۶. در صورت آسیب دیدن کابل برق، جهت تعمیر و یا تعویض آن، دستگاه را فقط به مراکز مجاز خدمات پس از فروش تحویل دهید.

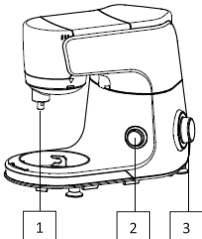
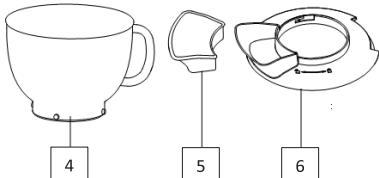
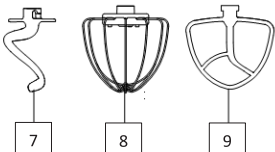
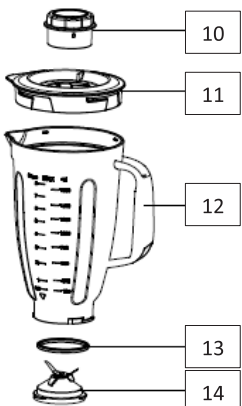
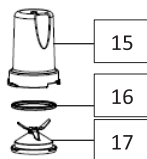
۷. استفاده نا صحیح از دستگاه، خطرات احتمالی را به همراه خواهد داشت.

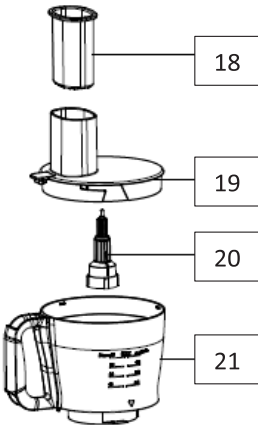
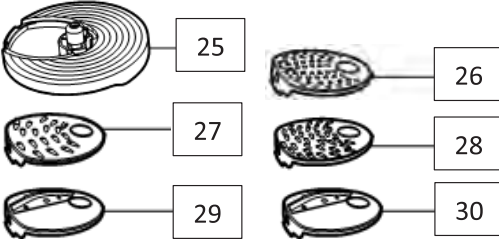
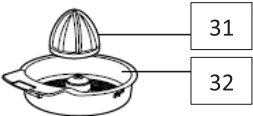
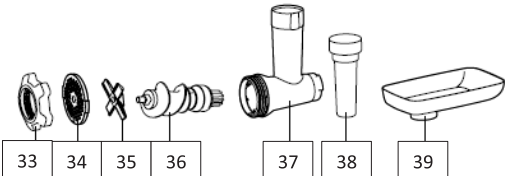
۸. به هنگام حمل تیغه ها، خالی کردن کاسه و همچنین در زمان تمیز کاری دستگاه مراقبت های لازم را جهت جلوگیری از خطرات احتمالی به عمل آورید.

۹. در صورت ریختن مایعات داغ درون ظرف غذا ساز و مخلوط کن، بخار ناشی از آن داغ می باشد و ممکن است از اطراف ظرف خارج شود، بنابراین مراقبت های لازم را به عمل آورید.

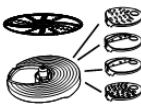
۱۰. در صورت عدم استفاده از دستگاه، به هنگام تمیز کاری و همچنین قبل از سوار کردن و یا جدا کردن قطعات جانبی، دوشاخه دستگاه را از برق خارج کنید.

- ۱.۱. هرگز بدون نظارت کامل، به کودکان اجازه استفاده از مخلوط کن دستگاه را ندهید.
- ۱.۲. قبل از تعویض قطعات جانبی (سری، تیغه و ...)، دستگاه را خاموش و دوشاخه آن را از برق خارج کنید.
- ۱.۳. این دستگاه فقط جهت مصارف خانگی و موارد مشابه مورد استفاده قرار گیرد.
- ۱.۴. از فروبردن دستگاه درون آب و همچنین گرفتن آن زیر شیر آب جهت شستشو خودداری کنید.
- ۱.۵. جهت فشار دادن مواد غذایی به داخل دستگاه، فقط از کوبه مخصوص این دستگاه استفاده نمایید و از فشار دادن آن ها با انگشت و یا وسایلی همانند چاقو ها خودداری کنید.
- ۱.۶. به هنگام جداکردن، جا انداختن و همچنین تمیز کاری تیغه ها بسیار مراقب باشید، چراکه تیغه ها بسیار تیز می باشند.
- ۱.۷. هرگز اجازه ندهید که سیم دستگاه از لبه میز و یا هر سطح دیگری آویزان گردد و از تماس آن با سطوح داغ جلوگیری کنید.
- ۱.۸. دستگاه را هرگز در نزدیکی وسایلی همچون آون برقی، اجاق گاز و موارد مشابه قرار ندهید.
- ۱.۹. قبل از خارج کردن دوشاخه از برق و همچنین جدا کردن کاسه از دستگاه، ابتدا اجازه دهید کارکرد تمامی اجزای دستگاه بطور کامل متوقف شده سپس در صورت نیاز موارد ذکر شده را می توانید انجام دهید.
- ۲.۰. ظروف دستگاه را هرگز بیش از ظرفیت مشخص شده ی آن پر نکنید.
- ۲.۱. ساختار این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی و همچنین سیستم کنترل از راه دور مطابقت ندارد.
- ۲.۲. پس از پایان کار با دستگاه، در صورت نیاز به استفاده مجدد از آن، قبل از روشن کردن، اجازه دهید دستگاه کمی خنک شده سپس آن را روشن کنید.
- ۲.۳. قبل از نظافت دستگاه، قسمت مربوط به تمیزکاری و نگه داری را که در این دفترچه راهنما آورده شده است مطالعه فرمایید.
- ۲.۴. در صورت مشاهده شکستگی و یا هر گونه آسیب دیگر بر روی درپوش و همچنین صافی (تفاله گیر)، از دستگاه استفاده نکنید.

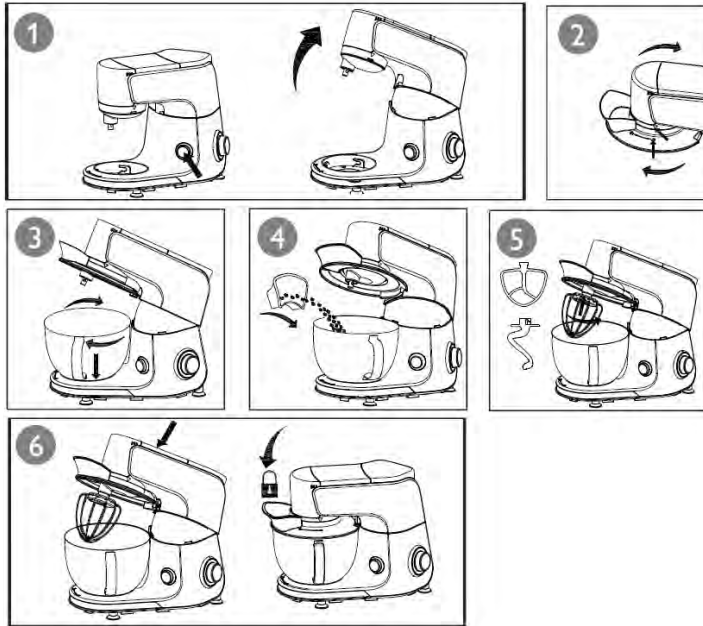
نام قطعه	تصویر
۱. محل اتصال ابزار ۲. دکمه رهاسازی بازوی متحرک ۳. ولوم تنظیم سرعت	
۴. کاسه استیل (ضد زنگ) ۵. دریچه کاسه ۶. درپوش کاسه	
۷. خمیر زن ۸. سری تخم مرغ زن ۹. سری هم زن	
۱۰. پیمانه ۱۱. درپوش مخلوط کن ۱۲. پارچ مخلوط کن ۱۳. واشر دور تیغه ۱۴. تیغه مخلوط کن	
۱۵. ظرف طلقی آسیاب ۱۶. واشر ته ظرف آسیاب ۱۷. تیغه آسیاب	

	۱۸. کوبه ۱۹. درپوش غذاساز ۲۰. محور چرخان (شفت) ۲۱. ظرف غذاساز
	۲۲. تیغه خرد کن ۲۳. تیغه پلاستیکی خمیر ساز
	۲۴. صفحه رنده و برش
	۲۵. نگه دارنده صفحه ۲۶. تیغه پوره کن ۲۷. صفحه رنده درشت ۲۸. صفحه رنده ریز ۲۹. صفحه بُرش ضخیم ۳۰. صفحه بُرش باریک
	۳۱. سری آب مرکبات گیری ۳۲. صافی (تفاله گیر)
	۳۳. مهره نگه دارنده شبکه ۳۴. شبکه ریز ۳۵. تیغه چرخ گوشت ۳۶. مارپیچ ۳۷. گلویی ۳۸. کوبه ۳۹. سینی چرخ گوشت

			 حلاکتروزن	 حلاکتروزمان	 حلاکترودرجه
			۷۵۰ میلی لیتر	۵ دقیقه	۸
			۸ تخم مرغ	۳ دقیقه	۸
			۷۵۰ گرم	۳ دقیقه	۱-۴
			۱/۶ کیلوگرم	۵ دقیقه	۱-۴
			۷۵۰ گرم	۳ دقیقه	۱-۴
			۷۵۰ گرم آرد	۵ دقیقه	۱-۳
			۱/۲۵ لیتر	۱ دقیقه	۸
			۹ x	PX 20	P
			۴۰ گرم	۲۰ ثانیه	۸
			۵۰ گرم	۳۰ ثانیه	۸
			۴۰ گرم	۳۰ ثانیه	۸
			۴۰ گرم	۳۰ ثانیه	P

			۵۰۰ گرم	۵ * ثانیه	P
			۵۰۰ گرم	۵ * ثانیه	P
			۵۰ گرم	۳۰ ثانیه	P
			۲۵۰ گرم	۶۰ ثانیه	۸
			۲۵۰ گرم	۴۵ ثانیه	۷
			۵۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۴
			۲ عدد	۳۰ ثانیه	۴
			۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۵
			۵۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۴
			۱ کیلوگرم	۲ دقیقه	۲-۳
			۵۰۰ گرم	۲ دقیقه	۲-۳
				۳ دقیقه	۱-۲
			۲ کیلو گرم	۳ دقیقه	۸

• تمامی زمان ها و مقدار های گفته شده در جدول بالا حدودی میباشد و امکان دارد در عمل با توجه به جنس ماده غذایی تغییری داشته باشد.



توجه :

- قبل از روشن کردن دستگاه، ولوم تنظیم سرعت را بررسی نموده و از قرار داشتن آن بر روی درجه "0" اطمینان حاصل فرمایید، سپس سری مورد نیاز را متصل نمایید.
- قبل از استفاده از دستگاه، از قفل شدن کامل درپوش های بازوی متحرک مطمئن شوید.
- قبل از شروع استفاده از دستگاه، به تصاویری که در بالا آورده شده است توجه فرمایید و سوار کردن قطعات را با توجه به آن به انجام رسانید.

دستور العمل درست کردن خمیر نان:

- مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم آرد + ۵۰ گرم روغن زیتون + ۱ قاشق چای خوری نمک + ۱ قاشق چای خوری شکر + ۷ گرم خمیر مایه + ۲۶۰ میلی لیتر آب ولرم
۱. تمامی مواد غذایی خشک را در داخل کاسه ریخته و ولوم سرعت را بر روی "1" تنظیم نمایید و اجازه دهید دستگاه به مدت ۳۰ ثانیه مواد درون کاسه را میکس کند.
 ۲. ابتدا آب، سپس روغن را به کاسه اضافه نمایید.
 ۳. ولوم سرعت را بر روی ۲ یا ۳ قرار داده و اجازه دهید مواد داخل کاسه حداکثر تا ۳ دقیقه توسط دستگاه میکس شود تا خمیری گرد در آن شکل گیرد.

دستور العمل درست کردن مایع کیک:

مواد مورد نیاز: ۴ عدد تخم مرغ + شیر و یا آب یک لیوان + روغن ۳/۲ لیوان + یک و نیم لیوان شکر + ۲ لیوان آرد + یک قاشق مربا خوری بیکینگ پودر

۱. برای پخت کیک ساده ابتدا تخم مرغ ها را در کاسه با سرعت حداکثر تا زمانی که کمی سفید و پف کند مخلوط نمایید.

۲. شکر و روغن را نیز در کاسه به صورت جداگانه با سرعت حداکثر تا زمانی که به صورت مایع کرم رنگی درآید هم بزنید.

۳. سپس تخم مرغ هایی را که قبلا زده بودید، به مخلوط شکر و روغن اضافه کنید و با دور حداکثر باهم مخلوط کنید.

۴. بیکینگ پودر، وانیل و شیر را به مواد بالا اضافه کنید و با دور ۳ یا ۴ هم بزنید تا مایع یکدست شود.

۵. بعد آرد را کم کم به مایع اضافه کنید و مواد را با دور ۳ تا زمانی که آرد به خوبی با مواد مخلوط شود هم بزنید.

۶. در انتها مایع خامه شکل کیک آماده می باشد.

دستور العمل درست کردن شیرینی:

مواد مورد نیاز: ۳۴۰ گرم آرد (مقداری بیشتر جهت درست کردن رول میتوان استفاده کرد) + ۲۲۷ گرم کره سرد (برش بصورت تکه های ۲ سانتی) + ۱ قاشق چای خوری نمک + ۱ قاشق چای خوری شکر + ۶ تا ۸ قاشق غذا خوری آب یخ

۱. تمامی مواد غذایی خشک را در داخل کاسه ریخته و ولوم سرعت را بر روی "1" تنظیم نمایید و اجازه دهید دستگاه به مدت ۳۰ ثانیه مواد درون کاسه را هم بزند.

۲. کره را به داخل ظرف اضافه نمایید و ولوم سرعت را به تدریج از ۱ تا ۳ افزایش دهید.

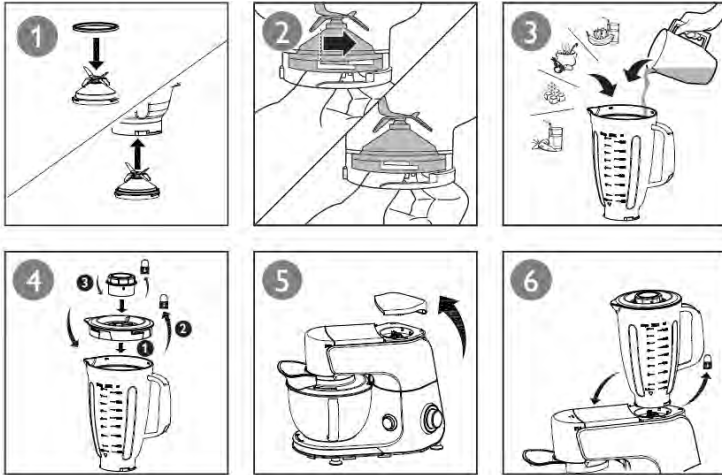
۳. در هنگام میکس، به مقدار یک قاشق غذا خوری آب یخ درون کاسه ریخته و اجازه دهید دستگاه حداکثر به مدت ۳ دقیقه مواد داخل کاسه را میکس کند تا خمیر مناسب برای درست کردن شیرینی شکل گیرد. (در صورتی که پس از اعمال موارد ذکر شده مواد داخل کاسه شکل مورد نظر را به خود نگرفت، کمی دیگر آب به آن اضافه نموده و مواد را مجددا میکس نمایید. مراقب باشید مقدار آب مورد استفاده زیاد نباشد چرا که باعث تغییر شکل آن میگردد)

دستور العمل درست کردن دسر مرنگ (محصولی است که از به هم زدن سفیده تخم مرغ و شکر حاصل شده و برای تهیه شیرینی و کیک، یا تزئین آن ها به کار برده می شود)

مواد مورد نیاز: ۴ عدد تخم مرغ (فقط سفیده تخم مرغ) + ۱ پیمانه (۲۰۰ گرم) شکر

۱. سفیده تخم مرغ را درون کاسه ریخته و ولوم سرعت را بر روی ۷ تنظیم نمایید، و حدودا دو دقیقه آن را توسط دستگاه هم بزنید تا کاملا نرم شود.

۲. ولوم سرعت را بر روی ۴ قرار داده و در این هنگام شکر را کم کم به کاسه اضافه نمایید، و اجازه دهید مواد داخل کاسه بمدت ۲ دقیقه میکس شوند.



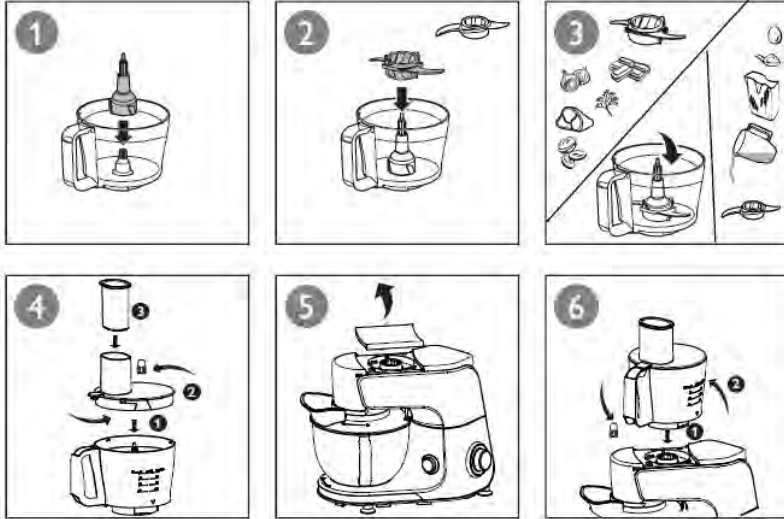
توجه :

- هنگامی که مخلوط کن در حال کارکردن می باشد، از باز کردن درب پارچ جهت داخل کردن دست و همچنین قرار دادن هرگونه اشیا در آن خودداری کنید.
- قبل از قرار دادن تیغه در ته پارچ، واشر دور تیغه را در جای خود قرار دهید (تصویر ۱).
- جهت اضافه نمودن مایعات به درون پارچ در حین کار کردن مخلوط کن، پیمانه ی درپوش را از روی آن جدا نموده، و مایعات را از این طریق به درون پارچ بریزید.
- قبل از مخلوط کردن مواد مورد نظر، آنها را به تکه های ریز بُرش دهید. برش مواد به گونه ای باید باشد که اندازه آنها حداقل $15 * 15 * 15$ میلیمتر باشد.
- در صورت بالا بودن مقدار مواد غذایی، هرگز تمام مواد را درون پارچ نریزید و آن ها را در چندین مرحله مخلوط نمایید.
- از قرار دادن مواد غذایی بیش از اندازه maximum (حداکثر) که بر روی پارچ مشخص گردیده است خودداری نمایید.
- قبل از شروع استفاده از دستگاه، به تصاویری که در بالا آورده شده است توجه فرمایید و سوار کردن قطعات را با توجه به آن به انجام رسانید.

نحوه درست کردن آبمیوه

مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم میوه های نرم (سیب، موز، طالبی و...) + ۷۵۰ گرم شیر خنک

۱. مواد مورد نیاز را به داخل پارچ ریخته و ولوم سرعت را بر روی ۷ تنظیم نمایید، اجازه دهید مواد داخل پارچ به مدت یک دقیقه مخلوط شوند.



توجه :

- قبل از اضافه کردن مواد غذایی به داخل ظرف غذاساز، ابتدا تیغه مربوطه را درون ظرف در مقرر تیغه قرار دهید.
- هرگز از این تیغه جهت خرد کردن مواد سفت همانند دانه های قهوه، گیاه زرجوبه، تکه های یخ و... استفاده نکنید چرا که باعث کند شدن تیغه خواهد شد.
- از تیغه خمیر ساز فقط جهت خمیر زنی و مخلوط کردن مایعات استفاده نمایید.
- قبل از شروع استفاده از دستگاه، به تصاویری که در بالا آورده شده است توجه فرمایید و سوار کردن قطعات را با توجه به آن به انجام رسانید.

نحوه خرد کردن گوشت با تیغه خرد کن:

مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم گوشت بدون استخوان و چربی

۱. گوشت را به اندازه ۵۰ * ۵۰ * ۶۰ میلیمتری بُرش دهید.

۲. گوشت را درون ظرف غذاساز قرار داده و ولوم سرعت را روی ۷ تنظیم نمایید، اجازه دهید مواد داخل ظرف به مدت یک دقیقه خرد شوند.

نحوه درست کردن خمیر با تیغه خمیر زن

مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم آرد + ۵۰ گرم روغن زیتون + ۱ قاشق چای خوری نمک + ۱ قاشق چای خوری شکر + ۷ گرم مخمر (خمیرمایه) + ۲۶۰ میلی لیتر آب ولرم

۱. ابتدا تمام مواد غذایی خشک را به داخل ظرف غذاساز ریخته و ولوم سرعت را بر روی ۱

تنظیم نمایید، سپس به مدت ۳۰ ثانیه مواد را داخل ظرف را میکس کنید.

۲. در ادامه آب سپس روغن را از لوله درپوش (قسمتی که کوبه غذاساز در آن قرار می گیرد) به داخل ظرف بریزید.

۳. ولوم سرعت را بر روی ۲ یا ۳ قرار داده و به مدت حداکثر ۳ دقیقه خمیر زنی را انجام دهید تا مواد به شکل خمیری گرد و نرم در آید.

چگونگی استفاده از صفحه رنده و برش:



توجه:

- به هنگام در دست داشتن صفحه های بُرش و رنده مراقبت های لازم را به عمل آورید، چرا که تیغه آن ها بسیار تیز و بُرنده می باشد.
- از صفحات غذاساز به هیچ عنوان جهت خرد کردن مواد سخت (همانند تکه های یخ) استفاده نکنید.
- از محکم فشار دادن کوبه به هنگام داخل کردن مواد غذایی خودداری کنید.
- قبل از شروع استفاده از دستگاه، به تصاویری که در بالا آورده شده است توجه فرمایید و سوار کردن قطعات را با توجه به آن به انجام رسانید.

نحوه خلال کردن هویج

مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم هویج

۱. ابتدا هویج ها را برش دهید (هویج های بُرش شده می بایست به اندازه ای باشند که بتوان آن ها را از لوله درپوش به داخل ظرف جای داد).

۲. ولوم سرعت را بر روی ۱ تنظیم نمایید و درحالی که دستگاه در حال کارکردن می باشد هویج های بُرش داده شده را از لوله درپوش با استفاده از کوبه در ظرف فشار دهید و به مدت حداکثر یک دقیقه اجازه دهید هویج ها در ظرف خلال شوند.

چگونگی استفاده از آب مرکبات گیری:



توجه :

- ابتدا صافی تفاله گیر را بر روی شفت داخل ظرف فشار دهید، در این هنگام صافی را بر روی ظرف ببندید و از قفل شدن آن اطمینان حاصل فرمایید.
- (قفل شدن صافی تفاله گیر بر روی ظرف غذاساز بدین گونه انجام می گردد که قسمتی از صافی که دارای برآمدگی می باشد می بایست بر روی دسته ظرف غذاساز قرار گرفته و هنگامی که به درستی قفل می شود صدایی مانند کلیک از آن شنیده خواهد شد.)
- از محکم فشار دادن سری آب مرکبات گیری به هنگام استفاده، خودداری کنید.
- قبل از شروع استفاده از دستگاه، به تصاویری که در بالا آورده شده است توجه فرمایید و سوار کردن قطعات را با توجه به آن به انجام رسانید.

نحوه تهیه آب پرتقال:

مواد مورد نیاز: ۵ عدد پرتقال

۱. هر عدد پرتقال را به دو نیم بُرش دهید.

۲. هر کدام از بُرش های پرتقال را بین ۱۰ تا ۱۵ ثانیه بر روی سری فشار دهید تا بطور کامل آب گیری شوند.



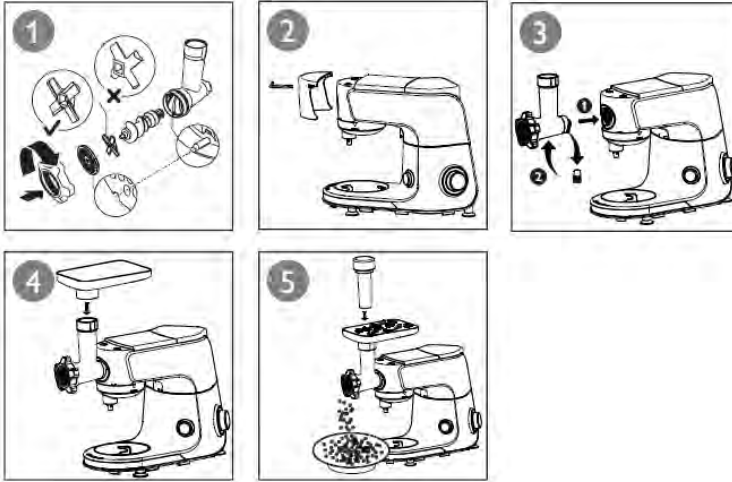
توجه :

- هرگز ظرف آسیاب را بیش از درجه maximum (حداکثر) پر نکنید.
- کاربرد دستگاه آسیاب فقط برای مواد خشک می باشد بنابراین از ریختن هر گونه مایعات در آن خودداری نمایید.
- به هنگام اتمام آسیاب مواد، قبل از باز کردن ظرف آسیاب، به موارد زیر توجه فرمایید:
 ۱. ظرف آسیاب را وارونه نگه دارید.
 ۲. چندین ضربه آهسته به اطراف ظرف وارد کرده تا مواد چسبیده شده به سطح درونی ظرف از آن جدا شوند.
 ۳. پایه تیغه را به آرامی از ظرف جدا کنید.
- قبل از شروع استفاده از دستگاه، به تصاویری که در بالا آورده شده است توجه فرمایید و سوار کردن قطعات را با توجه به آن به انجام رسانید.

نحوه تهیه پودر قهوه:

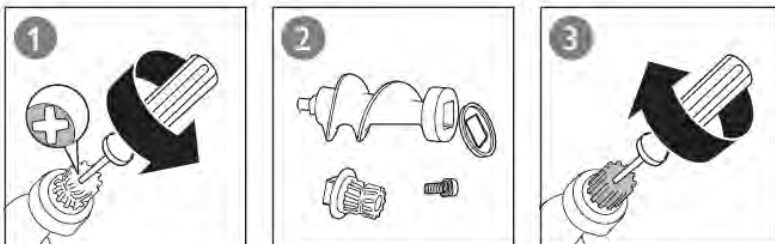
مواد مورد نیاز: ۵۰ گرم دانه های قهوه

دانه های قهوه را درون آسیاب ریخته و ولوم سرعت را بر روی ۷ تنظیم نمایید، سپس به مدت ۳۰ ثانیه دانه های قهوه را آسیاب نموده تا بطور کامل تبدیل به پودر شوند.



توجه :

- این دستگاه فقط جهت چرخ کردن گوشت می باشد، بنابراین از ریختن استخوان و سایر مواد سخت درون این دستگاه خودداری نمایید.
- هرگز گوشت را بصورت منجمد در دستگاه چرخ نکنید و قبل از ریختن آن به درون دستگاه، آن را بطور کامل یخ زدایی کنید.
- از ریختن مقدار زیاد گوشت در دستگاه پرهیز کنید و به هنگام قرار دادن گوشت در گلویی دستگاه، هرگز فشار زیاد به آن وارد نکنید چرا که باعث پر شدن بیش از حد و در نتیجه اختلال در کارکرد دستگاه می گردد.
- قبل از شروع استفاده از دستگاه، به تصاویری که در بالا آورده شده است توجه فرمایید و سوار کردن قطعات را با توجه به آن به انجام رسانید.
- در صورت آسیب دیدن چرخ دنده درگیر با ماریچ، طبق تصویر زیر می بایست آن را تعویض کرد. (در صورت نیاز جهت تعویض چرخ دنده می بایست به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید).



نحوه چرخ کردن گوشت:

مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم گوشت بدون استخوان و چربی

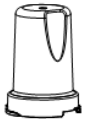
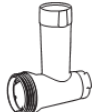
۱. ابتدا گوشت را به اندازه ۶۰ * ۲۰ * ۲۰ میلیمتری خرد کنید.

۲. گوشت ها را درون سینی چرخ گوشت قرار دهید و ولوم سرعت را بر روی ۷ تنظیم نمایید، سپس با استفاده از کوبه گوشت ها را درون گلولی ریخته و اجازه دهید به مدت ۲ دقیقه در دستگاه چرخ شوند.

تمیزکاری و نگه داری دستگاه

جهت تمیز کاری دستگاه و متعلقات مربوطه به جدول زیر توجه فرمایید:

			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓

	✓	✗	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓

	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

۱. قبل از تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از برق خارج کنید.
۲. جهت اطلاع از چگونگی تمیز کاری متعلقات دستگاه (شستشو با آب، شستشو در دستگاه ظرفشویی و یا با دستمال مرطوب) به جدول بالا مراجعه فرمایید.
۳. از تماس تیغه ها و صفحه های برش با اجسام سخت جلوگیری کنید، چرا که تماس با این گونه اجسام باعث کند شدن آن ها می گردد.
۴. تیغه ها و صفحه بُرش بسیار تیز و بُرنده می باشند، بنابراین به هنگام تمیز کاری آن ها، مراقبت های لازم را به عمل آورید.
۵. از فرو بردن دستگاه در آب خودداری نمایید.
۶. به هنگام استفاده، در صورت لرزش بیش از حد و همچنین خارج شدن صدای زیاد و غیر طبیعی از دستگاه، آن را خاموش کرده و جهت سرویس و تعمیرات فقط به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید و از باز کردن و تعمیر دستگاه پرهیز کنید.

نگه داری

۱. پس از هر دفعه استفاده، دستگاه را در بسته بندی خود قرار داده و آن را در مکانی خشک به دور از نور خورشید نگه داری کنید.
۲. دستگاه را به دور از دسترس کودکان نگه داری کنید.
۳. قبل از بسته بندی، دستگاه را بطور کامل خشک کنید.

باز یافت



شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!
 لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. لوازم برقی مستعمل را به مراکز ویژه جمع آوری این دستگاه ها تحویل دهید.

Dear customer!

Thanks for your worthwhile choice and confidence to Migel brand.

We really hope that you enjoy operating this product.

SPECIFICATION

Input Power 1000W

Voltage/Frequency..... 220-240V

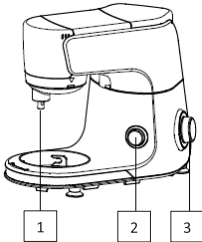
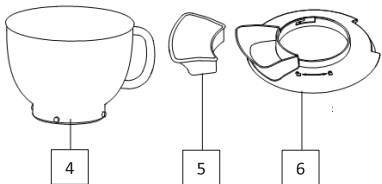
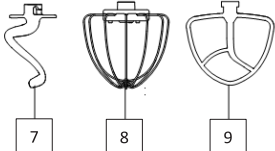
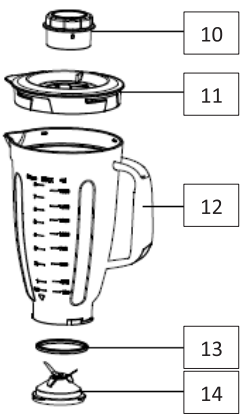
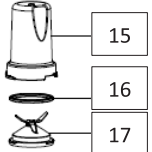
Frequency..... 50/60Hz

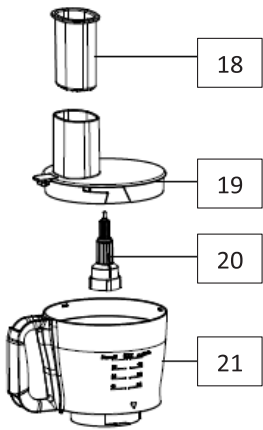
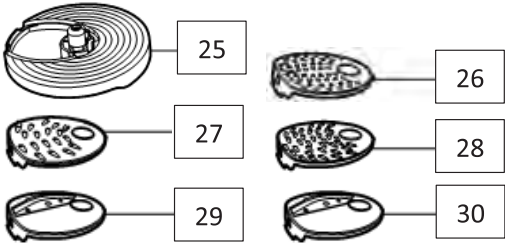
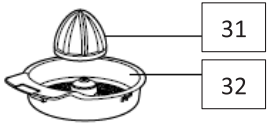
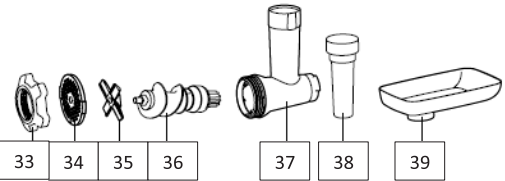
IMPORTANT SAFEGUARDS

1. 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.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. 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.
5. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
7. Warn of potential injury from misuse.
8. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
9. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
10. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
11. Do not allow children to use the blender without supervision.

12. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
13. 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.
14. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
15. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
16. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
17. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface
18. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
19. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
20. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
22. After use the product, please let it cool down before next usage.
23. Before cleaning the product, must read the "Cleaning & maintenance" part of this instruction.
24. Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

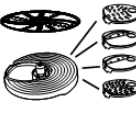
Product structure

Part name	Default Cooking Time
1.Tool connector 2.Arm release button 3.Speed selector (Rotary knob)	 The diagram shows the front view of the stand mixer base. Callout 1 points to the tool connector at the bottom front. Callout 2 points to the arm release button on the front panel. Callout 3 points to the speed selector rotary knob on the right side.
4. Stainless steel bowl 5. Splash guard lid 6. Splash guard	 The diagram shows three components: a stainless steel bowl (4), a splash guard lid (5), and a splash guard (6). Callout 4 points to the bowl, 5 points to the lid, and 6 points to the guard.
7. Dough hook 8. Whisk 9. Beater	 The diagram shows three attachments: a dough hook (7), a whisk (8), and a beater (9). Callout 7 points to the dough hook, 8 points to the whisk, and 9 points to the beater.
10. Measuring cup 11. Blender corver 12. Blending jar 13. Sealing ring for blender 14. Detachable blending blade unit	 The diagram shows five components of the blender: a measuring cup (10), a blender cover (11), a blending jar (12), a sealing ring for the blender (13), and a detachable blending blade unit (14). Callouts 10 through 14 point to their respective parts.
15. Milling jar 16. Sealing ring for mill 17. Detachable milling blade unit	 The diagram shows three components of the mill: a milling jar (15), a sealing ring for the mill (16), and a detachable milling blade unit (17). Callouts 15 through 17 point to their respective parts.

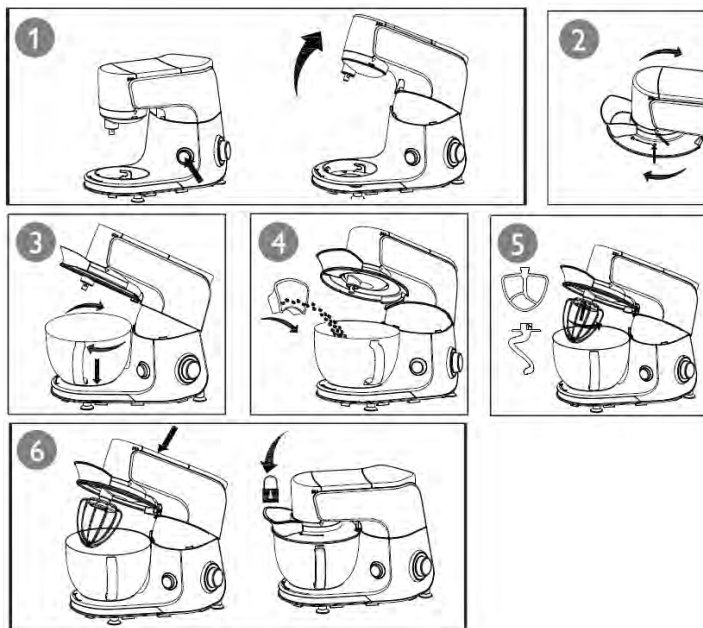
18. Feed pusher 19. Processor cover 20. Tool holder (processor shaft) 21. Processing bowl	
22. Blade unit 23. Kneader plastic blade	
24. Shredding & slicing disc	
25. Disc holder 26. Potato mashed blade 27. Rough shredding blade 28. Fine shredding blade 29. Thick slicing blade 30. Thin slicing blade	
31. Press cone 32. Sieve	
33. Screw ring 34. Fine grinding disc 35. Cutter / knife 36. Worm shaft 37. Metal hopper 38. Pusher for metal hopper 39. Feeding tray	

Using product

			 Kg (MAX)	 (MAX)	
			750ml	5 min	8
			8 eggs	3 min	8
			750g	3 min	1-4
			1.6 kg	5 min	1-4
			750g	3 min	1-4
			750g flour	5 min	1-3
			1.25 L	1 min	8
			9x 	P X20	P
			400g carrot+ 600ml water	2 min	8
			40g	20 sec	8
			50g	30 sec	8
			40g	30 sec	8
			85g	3 sec	P
			100g+ 10g	5 sec	P

			500g	1 sec 5 x	P
			500g	1 sec 5 x	P
			50g	30 sec	P
			250g	60 sec	8
			250g	45 sec	7
			500g	30 sec	4
			2 pcs	30 sec	4
			200g	30 sec	5
			200g	30 sec	4
			1 kg	2 min	2-3
			500g	2 min	2-3
			3 min	1-2	8
					

Mixing bowl tools



Note:

- Before switch on your kitchen machine, make sure the knob is at 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook.
- Make sure the outlet covers on the arm are well locked before using your kitchen machine
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture

Recipes: Bread dough

Ingredient: 500g flour + 50g olive oil + 1 teaspoon salt + 1 teaspoon sugar + 7g yeast + 260ml warm water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds
2. Pour in the water and then the oil
3. Switch to speed 2- 3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed, not exceed 3 min

Recipes: Cake batter

Ingredient: 3 eggs + 150g butter + 150g castor sugar + 150g flour + 3g

baking power

1. Cut the butter into cubes of 2cm
2. Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1 for 30 seconds
3. Gradually increase the speed from 1 to 4
4. Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive a creamy consistency, not exceed 3 min.

Recipes: Pie pastry

Ingredient: 340g all purpose flour, plus extra for rolling + 227g cold unsalted butter, cut into 2cm inch cubes + 1 teaspoon salt + 1 teaspoon sugar + 6 to 8 tablespoon ice water.

1. Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds.
2. Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3
3. Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough, about 3 min (If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time.

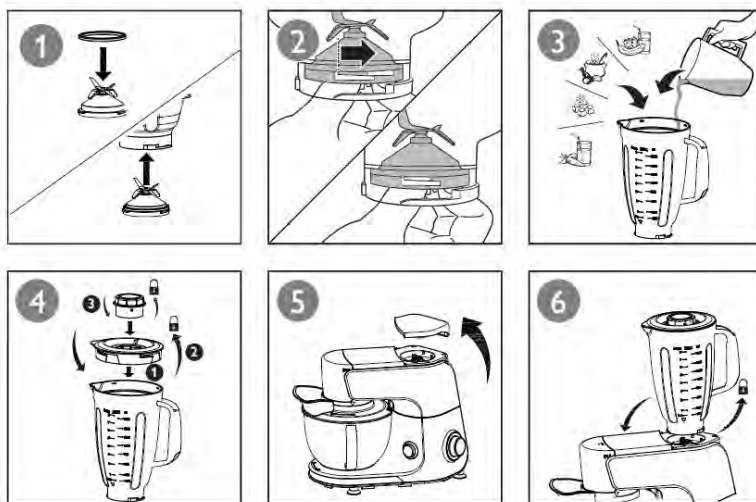
Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.)

Recipes: Meringue

Ingredient: 4 egg whites + 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

1. Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed , about 2 min.
2. Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed, about 2 min.

Blender



Note:

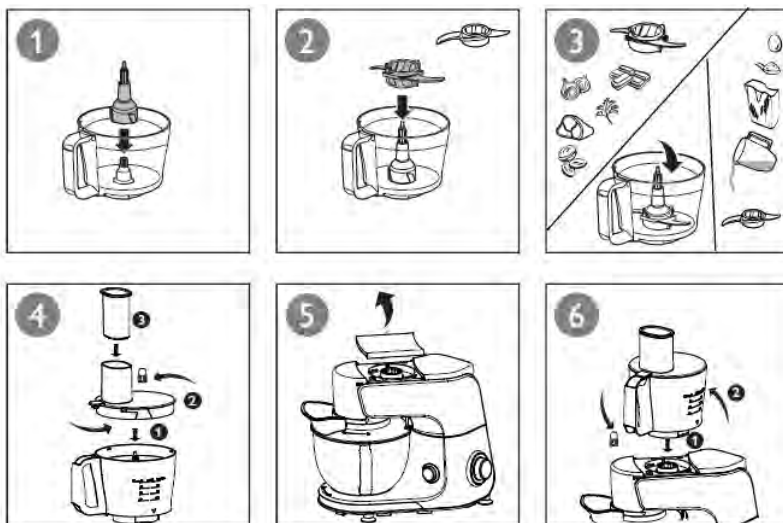
- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar
- To add liquid ingredient during blending, pour them into the blender jar through the feeding hole by removing the measuring cup
- Precut ingredient into small pieces (do not exceed 15x15x15mm) before you process them
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture.

Recipes: Juice

Ingredient: 500g soft fruit (such as apple, carrot, banana etc.) + 750g water

1. Put the ingredients to the blending jar, and turn the rotary knob to speed 7 for 1 min

Chopper & mixer



Note:

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt
- Plastic blade only use for kneading and mixing liquid, not for other purpose.
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture

Recipes: Meat pie

Ingredient: 500g boneless and fatless meat

1. Slice the meat into size not exceed 50x50x60mm.
2. Put the meat to the bowl and turn the rotary knob to speed 7 for 1 min.

Recipes: Kneader

Ingredient: 500g flour + 50g olive oil + 1 teaspoon salt + 1 teaspoon sugar + 7g yeast + 260ml warm water.

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds.
2. Pour in the water and then the oil through the feeding tube.

3. Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed, not exceed 3 min

Shredding & slicing disc



Note:

- Be careful when you handle the slicing blade or shredding blade. It has very sharp cutting blade.
- Never use the disc insert to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feeding tube.
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture.

Recipes: Carrot stick

Ingredient: 500g carrot

1. Precut large carrots into chunks that fit in the feeding tube.
2. Turn the rotary knob to speed 1, and then put the cut carrots into the feeding tube, press the carrots with the pusher until the carrots are processed, not exceed 1 min

Citrus juicer



Note:

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click
- Never too hard to hold or press the cone
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture

Recipes: Orange juice

Ingredient: 5 oranges

1. Slice the orange into halves
2. Press the orange half on the cone until squeeze the juice, about 10 – 15 seconds. And then press another orange half, until all orange halves are pressed.

Mill



Note:

- Do not exceed the maximum level of the mill jar
- The mill cannot use with liquid, it can only use for processing dried ingredients

- Before opening the mill with processed ingredients:

a: Hold the mill jar upside down.

b: Tap the mill jar a few times

c: Remove the blade assembly slowly.

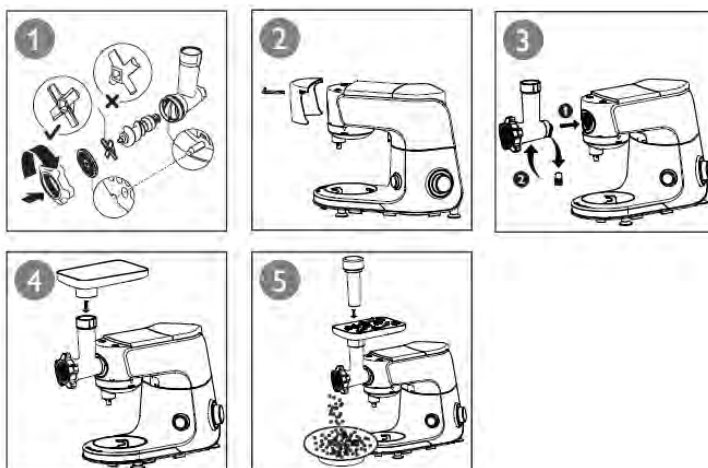
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture

Recipes: Coffee powder

Ingredient: 50g coffee beans

1. Put the coffee beans to the mill jar, turn the rotary knob to speed 7 until the coffee beans are grinded, not exceed 30 seconds.

Mincer



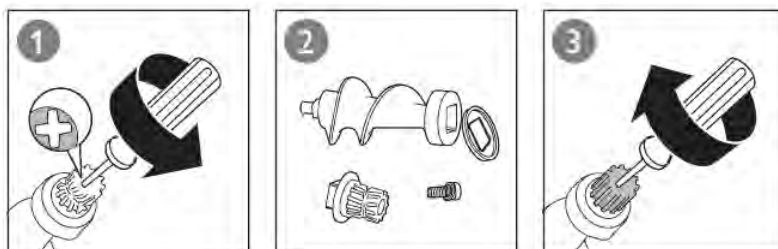
Note:

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients
- Never use frozen meat. Before you grind the meat, defrost it first
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture
- When the gear for the worm shaft is damaged, use the extra one to replace it according to below picture.

Recipes: Coffee powder

Ingredient: 50g coffee beans

1. Put the coffee beans to the mill jar, turn the rotary knob to speed 7 until the coffee beans are grinded, not exceed 30 seconds.

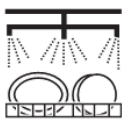


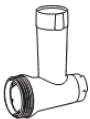
Recipes: Meat pie

Ingredient: 500g boneless and fatless meat

1. Precut the meat into size not exceed 20x20x60mm
2. Put the meat on the tray and turn the rotary knob to speed 7, and then put the meat into the hopper until the meat are totally grinded, not exceed 2 min.

Cleaning & maintenance

			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

1. Before cleaning the product, make sure switch off the product and disconnect from the supply main;
2. Refer to the Fig.12 for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth.
3. Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
4. The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the slicing & shredding disc and blade unit of the food processor, blender and mill.
5. Never immerse the motor base into water.
6. If the product operating with abnormal noise, or shaking seriously. Please stop use this product, and send back to the service agent to check it. Never repair the product by yourself.

Storage

1. After use the product, please repack the product, and store it in a dry place and avoid sun exposure.
2. Make sure the children could not reach the product.
3. Keep the product dry before repack.

Environment friendly disposal



You can help to protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

MIGEL



■ English

■ فارسی

Kitchen Machine

GKM 1000