

MIGEL



همزن کاسه دار

GMB 300

English ☐

فارسی ☐

مشتري گرامي، ضمن تشكر از حسن سليقه و اعتماد شما به برند ميگل، اميدواريم از كار با اين دستگاه لذت ببريد.

اطلاعات فني

توان: ۳۰۰ وات
گنجایش کاسه: ۴/۵ لیتر
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

نکات مهم ایمنی

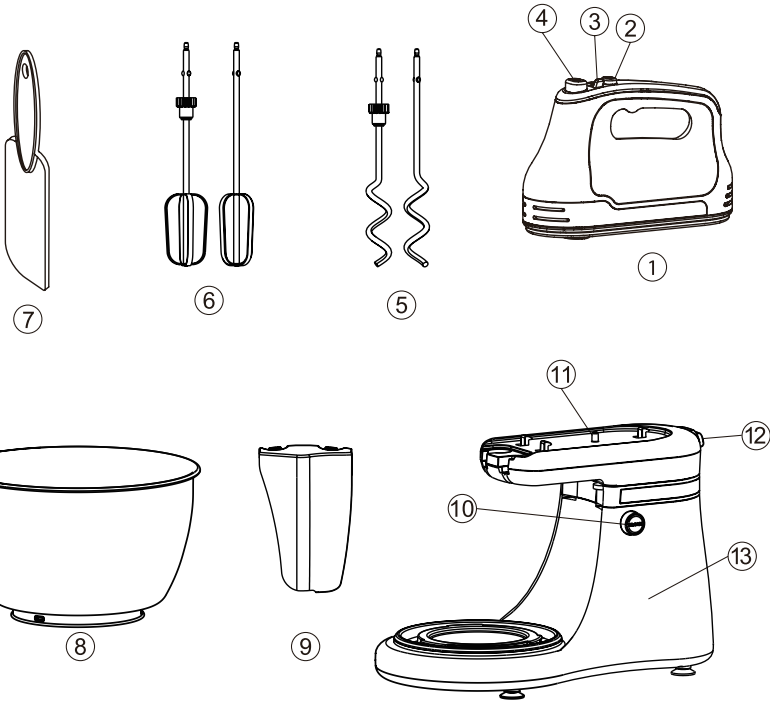
قبل از استفاده از دستگاه

این راهنما را با دقت مطالعه کنید و آن را برای استفاده در آینده نزد خود نگه دارید.
تمام موارد مربوط بسته بندی و لیبل هارا بردارید.

موارد ایمنی

۱. قبل از استفاده مطمئن شوید که سیم دستگاه بطور کامل از محفظه سیم بیرون آمده است.
۲. هرگز بدنه همزن را داخل آب نکنید و اجازه ندهید که سیم و دوشاخه مرطوب شوند.
۳. انگشتان ، موها ، لباس ها و ائاثیه را از قسمت های متحرک دور کنید.
۴. هرگز اجازه ندهید که سیم با سطوح داغ تماس داشته باشد و آن را در جای که کودکان بتوانند آن را بکشند آویزان نگذارید .
۵. هرگز از همزن آسیب دیده استفاده نکنید. آن را بررسی و یا تعویض کنید.
۶. زمانی که از دستگاه استفاده نمیکنید ، قبل از سرهم کردن و جداکردن قطعات و قبل از تمیزکاری دستگاه را از پریز برق جداکنید.
۷. این دستگاه برای استفاده توسط افراد (کودکان) و افرادی که دارای ناتوانی جسمی، ذهنی یا حسی هستند و یا افراد کم تجربه مناسب نیست مگر اینکه مورد نظارت قرار گرفته یا آموزش داده شوند و مسئولیت امنیت آنها را فردی به عهده گیرد .
۸. کودکان باید تحت نظر قرار گیرند و باید مطمئن شد که آنها با دستگاه بازی نمیکنند.
۹. از این دستگاه فقط برای مصرف خانگی استفاده کنید.

- | | |
|--------------------|------------------------|
| ۱. سری همزن | ۸. کاسه |
| ۲. دکمه توربو | ۹. لیسک |
| ۳. دکمه سرعت | ۱۰. دکمه رهاکننده مقر |
| ۴. دکمه رهاکننده | ۱۱. مقر سری همزن |
| ۵. سری های خمیرساز | ۱۲. دکمه رهاکننده همزن |
| ۶. سری های همزن | ۱۳. پایه همزن |
| ۷. کاردک | |



همزن دستی خود را آماده کنید

۱. قلاب خمیرزن / همزن را در سری همزن جابیندازید. (تصویر ۱)
 ۲. مطمئن شوید که قلاب خمیرزن/همزن در مکان درست قفل شده باشد. (تصویر ۲)
- اگر از همزن با پایه استفاده میکنید ، مطمئن شوید که قلاب خمیرزن/همزن با چرخ دنده روی مقر هم تراز باشند.

- قلاب خمیرزن/ همزن تنها زمانی میتوانند از موتور جدا شوند که دکمه تنظیم سرعت روی حالت «۰» باشد.

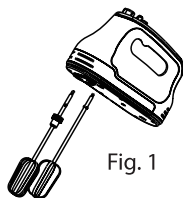


Fig. 1



Fig. 2

همزن کاسه دار را آماده کنید

۱. دکمه رهاکننده مقر را فشار دهید، مقر را بالا ببرید. کاسه همزن را روی پایه همزن قرار دهید. (تصویر ۳ و ۴)

۲. لیسک را روی پایه قرار دهید، سپس دکمه رهاکننده مقر را فشار دهید و مقر را به سمت پایین فشار دهید. (تصویر ۵ و ۶ و ۷)

۳. سری همزن را بر روی مقر آن نگه دارید و فشار دهید، به شکل مناسب قفل کنید. (تصویر ۸ و ۹)

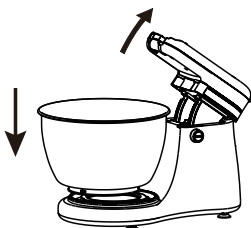


Fig. 3

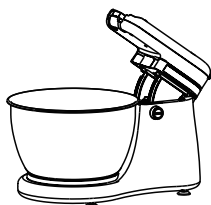


Fig. 4

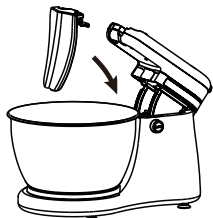


Fig. 5

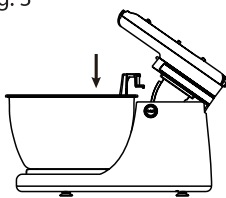


Fig. 6

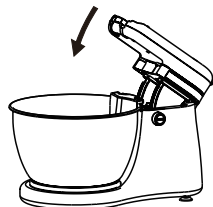


Fig. 7

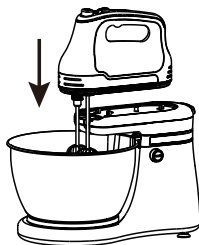
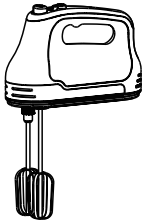


Fig. 8



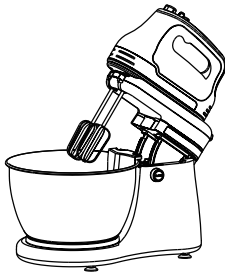
Fig. 9



۱. دکمه رهاکننده مقر را فشار دهید ، مقر را بالا ببرید.
۲. مواد غذایی را در کاسه همزن بگذارید و سپس کاسه را روی پایه همزن قرار دهید.
۳. با یک دست دکمه رهاکننده مقر را فشار دهید و با دست دیگر مقر/سری همزن را به سمت پایین فشار دهید.
۴. دستگاه را به پریز برق وصل کنید.

۵. برای تنظیم سرعت مورد نظر ، دکمه تنظیم سرعت را به سمت عقب بکشید (درجه اول روی سری همزن نشان دهنده کمترین میزان سرعت است). درجه تنظیم سرعت را بر روی سرعت متناسب تنظیم کنید.

- متناسب با ضخامت ترکیبات ، سرعت را افزایش دهید.
- اگر دستگاه بصورت کند و به سختی شروع به کار کرد ، سرعت را افزایش دهید.



- دکمه توربو را فشار دهید تا دستگاه با حداکثر سرعت عمل کند. تا زمانی که دکمه توربو را نگه داشته شود دستگاه با حداکثر سرعت عمل میکند.

۶. هنگامی که ترکیبات به درجه ترکیب شونده مورد نظر رسید ، دکمه تنظیم سرعت را به حالت خاموش «۰» برگردانید و سری همزن /مقر را بالا بیاورید.

- لازم است که اطراف کاسه و قسمتهای زیرین آن را برای داشتن عملکرد بهتر همزن ، در فاصله های زمانی مشخص پاک کنید.

۷. برای برداشتن قطعات ، مطمئن شوید که دکمه تنظیم سرعت بر روی حالت خاموش «۰» قرار دارد و دستگاه را از پریز برق جدا کنید. محور اصلی را نگه دارید و دکمه رهاکننده را فشار دهید.

نکات

۱. زمان تهیه ترکیبات کرم کیک ، از کره و یا مارگارین که به دمای محیط رسیده استفاده کنید و یا قبل از استفاده آنها را نرم کنید.

۲. برای مقادیر کم از همزن دستی بدون پایه ، برای بدست آوردن نتیجه بهتر استفاده کنید.



۳. مقادیر زیاد مواد و یا ترکیبات ضخیم ممکن است به زمان طولانی تری برای همزدن نیاز داشته باشند.

۴. اگر می خواهید مقادیر بیشتر و یا مخلوط های سنگین تر را هم بزنید ، سری همزن را از روی پایه بردارید و از یک کاسه با اندازه مناسب استفاده کنید.

۵. برای دوباره مخلوط کردن خمیر نان ، همزن را از روی پایه آن جدا کرده و بصورت دستی از آن استفاده کنید.

راهنمای همزن

راهنمای همزن ذیل یک پیشنهاد برای انتخاب سرعت همزن است . با سرعت ۱ شروع کنید و با توجه به دستورالعمل تا رسیدن به سرعت مطلوب آن را افزایش دهید.	
سرعت	عملکرد
۰	خاموش و/یا رهاکننده
۱	سرعت کم برای مخلوط کردن و ترکیب کردن مواد خشک ، کلوچه یا نان سریع
۲	برای کرم کره و شکر ، بیشتر برای تهیه خمیر کلوچه
۳	سرعت متوسط بیشتر برای مخلوط کیک های بسته بندی شده
۴	خامه کیک و شیرینی و پوره سیب زمینی ؛ استفاده از خمیرزن
۵	زدن سفیده تخم مرغ ؛ خمیرزن
توربو	سرعت بالا برای سریع زدن خامه ؛ خمیرزن

نکات همزن

خمیر کلوچه یکی از ضخیم ترین انواع خمیر است . با پیروی از نکات زیر کار را ساده تر کنید:

۱. از یک کاسه بزرگ برای همزدن استفاده کنید تا مواد تشکیل دهنده برای مخلوط شدن آسانتر پخش شوند.

۲. از کره و یا مارگارین که به دمای محیط رسیده استفاده کنید.

۳. مواد تشکیل دهنده را به آرامی اضافه کنید و پس از هر اضافه کردن کاملاً مواد را مخلوط کنید.

۴. یک پیمانه آرد را به آرامی اضافه کنید.

۵. برای اضافه کردن چیپس و آجیل به یک خمیر ضخیم و خمیر، ما پیشنهاد می‌دهیم در پایان دستور غذایی بوسیله دست آنها را ترکیب کنید.

دستورهای غذایی همزن

پف نارگیل

تعداد ۳۰ عدد

- ۲ عدد سفیده تخم مرغ، متوسط
- ۱۵۰ گرم شکر کاستر
- ۱۲۰ گرم نارگیل خشک شده
- ۲ قاشق غذاخوری چاشنی لیمو
- ۲ قاشق چایخوری عصاره وانیل
- ۲ قاشق چایخوری آرد ذرت

۱. فر را روی درجه ۱۵۰ درجه سانتی گراد از قبل گرم کنید.
۲. سفیده های تخم مرغ را در کاسه همزن با سرعت ۵ هم بزنید، شکر را به آرامی اضافه کنید تا ترکیبات به غلظت برسند. (تقریباً ۳ دقیقه)
۳. سرعت را به درجه ۲ کاهش دهید، مابقی ترکیبات تشکیل دهنده را اضافه کنید و تا زمان کامل ترکیب شدن مواد با یکدیگر به هم بزنید.
۴. یک قاشق چایخوری از ترکیبات را به صورت خطی بر روی سینی پخت قرار دهید.
۵. به مدت ۲۰ دقیقه در فر بپزید، تا زمانی که سطح بیرونی مواد شروع به طلایی رنگ شدن بکنند.

موس خامه شکلات

برای ۴ نفر

- ۲۵۰ میلی مایتر خامه زده شده
 - ۲ قاشق غذاخوری پودر کاکائو
 - ۳ قاشق غذاخوری شکر کاستر
۱. همه مواد تشکیل دهنده را داخل کاسه همزن بریزید. با سرعت ۴ هم بزنید تا زمانی غلظت موس به حدی برسد که وقتی که سری های همزن از آن خارج می شود مواد ردی از خود به جا بگذارد.
 ۲. ترکیبات را به لیوانهای سرو موس شکلاتی انتقال دهید و داخل یخچال به مدت حداقل ۱۲ ساعت سرد کنید تا آماده شوند.

نان موز

برای ۱ قرص نان

- ۲ عدد موز ، کاملاً رسیده
- ۳۱۵ گرم آرد ساده
- ۲۲۰ گرم شکر قهوه ای
- ۱۲۵ میلی لیتر شیر خشک
- ۶۰ گرم کره بدون نمک ، آب شده
- ۲ قاشق چایخوری بکینگ پودر
- ۱ قاشق چایخوری عصاره وانیل
- ۱/۲ قاشق چایخوری بی کربنات سدیم
- ۱/۲ قاشق چایخوری نمک
- ۱/۲ قاشق چایخوری پودر دارچین
- ۱/۴ قاشق چایخوری جوز

۱. فر را بر روی دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد از قبل گرم کنید.
۲. موز را به قطعات کوچک تقسیم کنید و داخل کاسه همزن بریزید. باقی مواد تشکیل دهنده را به آن اضافه کنید و با سرعت ۱ به هم بزنید. هنگامی که ترکیبات شروع به یکدست شدن کردند سرعت را بالا ببرید. تا زمانی که ترکیبات کاملاً با هم ترکیب شوند به هم بزنید.
۳. ترکیبات را داخل یک قالب نان نچسب (۶cm*۲۳cm) بریزید و برای ۴۰ تا ۵۰ دقیقه بپزید. سپس یک سیخ را در مرکز قرص نان فرو کنید و اگر تمیز بیرون آمد و مواد به آن نچسبیده بود ، نان آماده است.
۴. از فر بیرون بیاورید و به مدت ۱۰ دقیقه استراحت دهید.
۵. سپس آن را از قالب بیرون بیاورید و روی یک سطح خنک کننده قرار دهید تا اجازه دهید قبل از مصرف خنک شود.

دستورهای غذایی خمیرزن

خمیر نان سفید

- ۱۰ میلی لیتر خمیر مایه خشک شده (نوعی که نیاز به ترکیب دوباره داشته باشد)
- ۵ میلی لیتر شکر
- ۲۵۰ میلی لیتر آب گرم
- ۴۵۰ گرم آرد نان
- ۵ میلی لیتر نمک
- ۱۵ گرم چربی
- ۱. مخمر خشک شده را به همراه شکر و آب گرم داخل کاسه همزن بریزید و اجازه دهید تا کف کند. دمای مناسب آب ۴۳ درجه سانتی گراد است که می تواند با ترکیب یک سوم آب جوش و دو سوم آب سرد بدست آید.
- ۲. باقی ترکیبات را اضافه کنید و ترکیبات را با سرعت کم تا زمان یکدست شدن آرد به هم بزنید. سپس سرعت را بالا ببرید و برای ۲ تا ۳ دقیقه مواد را به هم بزنید تا زمانی

که خمیر صاف و کش دار شود . سپس خمیر را با روغن با غشای چسبناک بپوشانید و اجازه دهید خمیر در محیط گرم به مدت ۴۵ تا ۶۰ دقیقه پف کند.

۳. با همزن برداشته شده از روی پایه و بصورت دستی خمیر را با حداکثر سرعت به مدت ۳۰-۴۵ ثانیه به هم بزنید ، خمیر زن را داخل کاسه همزن نگه دارید.

۴. خمیر را داخل قالب نان بریزید و یا آن را رول کنید و روی یک سینی پخت چرب شده بریزید. آن را با روغن دارای غشای چسبناک بپوشانید و آن را در محیط گرم تا دوبرابر شدن اندازه آن رها کنید.

۵. در یک فر از پیش گرم شده با درجه ۲۳۰ درجه سانتی گراد برای ۲۰-۲۵ دقیقه (برای قرص نان) و برای ۱۰-۱۵ دقیقه (برای رول نان) بپزید. زمانی که نان با ضربه زدن به قالب آن از قالب خارج شود ، آماده است .

تمیزکاری

- همیشه قبل از تمیزکاری دستگاه را خاموش کنید و از پریز برق جدا کنید و خمیرزن و همزن هارا جدا کنید.

- هرگز از مواد ساینده برای تمیزکاری استفاده نکنید.

سری همزن (بدنه موتور)

- با یک پارچه مرطوب تمیز کنید و سپس آن را خشک کنید.

- هرگز سری همزن را داخل آب نگذارید و اجازه ندهید که سیم و دوشاخه برق مرطوب شوند.

مقر / پایه

- با یک پارچه مرطوب تمیز کنید و سپس آن را خشک کنید.

- هرگز آن را داخل آب فرو نبرید و از مواد ساینده استفاده نکنید.

قسمتهای دیگر

- با دست شست و شو دهید و خشک کنید.

- در غیراینصورت ، قطعات قابلیت شست و شو در ماشین ظرفشویی را دارند و می توانند روی بالاترین سطح ماشین ظرفشویی قرار گیرند. از قراردادن قطعات بر روی سطح پایین و مستقیماً روی المنت گرمایشی خودداری کنید. یک دمای کوچک کوتاه (۵۰ درجه سانتی گراد) پیشنهاد می شود.

کاسه

- هرگز از اسکاچ سیمی و بافت فلزی و یا سفیدکننده برای تمیز کردن کاسه استیل استفاده نکنید.

مشکل

- همزن هنگام استفاده از کار می ایستد.

راه حل

- اگر به هر دلیلی برق همزن قطع شد و دستگاه از کار افتاد، دکمه تنظیم سرعت را روی حالت «۰» قرار دهید، چند ثانیه صبر کنید و مجدداً سرعت را انتخاب کنید، سپس همزن باید سریعاً عملکرد را از سر بگیرد.

بازیافت



شما می‌توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. لوازم برقی دوراندختنی را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این گونه دستگاهها تحویل دهید.



MIGEL



☐ English

☐ فارسی

Hand Mixer
with Bowl
GMB 300