

MIGEL



غذاساز همراه با
پارچ مخلوطکن

GFP 750

English

فارسی

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

مشخصات فنی

توان: ۷۵۰ وات
 گنجایش مخزن برای اقلام خشک: ۲ لیتر
 گنجایش مخزن برای مایعات: ۱/۲ لیتر
 گنجایش مخلوط‌کن پلاستیکی: ۱/۸ لیتر

نکات ایمنی

۱. تمام راهنمایی‌های این دفترچه را به دقت بخوانید و برای رجوع به آن در آینده نزد خود نگه‌دارید.
۲. این دستگاه فقط برای مصارف عمومی خانگی طراحی و معرفی شده‌است.
۳. این دستگاه نباید توسط افراد (از جمله کودکان) با توانایی ضعیف بدنی، حسی و ذهنی یا افرادی که دارای تجربه و دانش کمی هستند، مورد استفاده قرار گیرد. مگر توسط افرادی که مسئولیت ایمنی آنها را برعهده می‌گیرند، مورد نظارت دقیق قرار گیرند.
۴. در هنگام روشن بودن دستگاه باید مراقب کودکان باشید و مطمئن باشید که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.
۵. در صورت آسیب دیدن سیم دستگاه برای جلوگیری از خطر، قبل از استفاده‌ی بیشتر با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید تا برایتان تعویض گردد.
۶. این دستگاه دارای کلید ایمنی است که در صورت نصب نادرست قطعات، مانع روشن شدن آن می‌شود.
۷. این دستگاه دارای وسیله‌ای محافظ در برابر دمای بالا است که در صورت داغ شدن دستگاه به صورت اتوماتیک خاموش می‌شود و بعد از خنک شدن به کار خود ادامه خواهد داد (بعد از ۱۵ دقیقه).
۸. به طور مداوم در هر بار بیشتر از یک دقیقه دستگاه را روشن نگذارید.
۹. اگر کارتان با دستگاه ظرف یک دقیقه پایان نیافت، آن را خاموش کنید و در صورت نیاز مجدد ۱۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود سپس دوباره آن را روشن کنید.

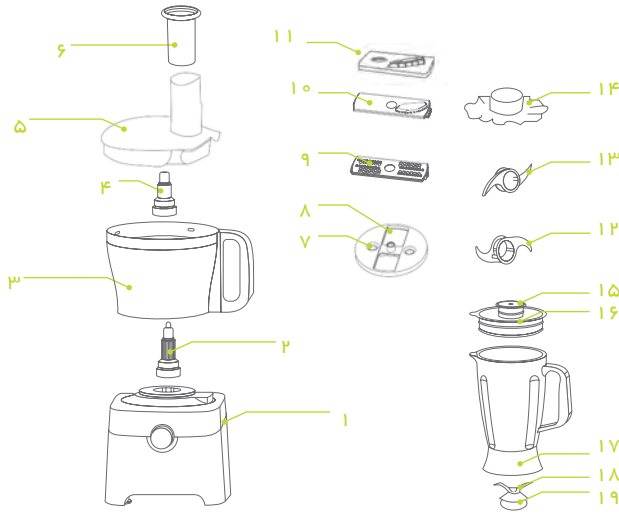
۱۰. در هنگام روشن بودن، دمای بدنه دستگاه بالا می‌رود.
۱۱. برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی، آتش‌سوزی یا صدمات شخصی در هنگام روشن بودن دستگاه، سیم برق، دوشاخه یا بدنه‌ی آن را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
۱۲. قبل از تمیزکاری و زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه‌ی آن را از پریز جدا کنید.
۱۳. بدنه‌ی موتور دستگاه را در آب فرو نبرید و زیر آب نشوید.
۱۴. مواد غذایی را با انگشتان یا هر شیئی دیگر (مانند چاقو) به داخل ظرف فشار ندهید. همیشه از فشاردهنده که با دستگاه موجود است برای ورود مواد غذایی استفاده کنید.
۱۵. در هنگام حمل یا لمس تیغه‌ها و اتصالات به ویژه زمان وصل کردن، باز کردن قطعات، تمیزکاری و بعد از استفاده کاملاً مراقب باشید. تیغه‌ها بسیار تیز هستند.
۱۶. اجازه ندهید سیم دستگاه از لبه‌های میز یا پیشخوان آشپزخانه آویزان بوده یا با سطوح داغ در تماس باشد.
۱۷. دستگاه را در مجاور شیرگاز، اجاق برقی یا حرارتی قرار ندهید.
۱۸. لطفاً قبل از جدا کردن دوشاخه و برداشتن ظرف غذا ساز صبر کنید تا همه اجزاء دستگاه از کار متوقف شوند.
۱۹. مطمئن شوید مواد غذایی بیشتر از مقدار گنجایش دستگاه که در بخش مشخصات غذا ساز آمده‌است، درون ظرف نریزد.
۲۰. همیشه از پریز متصل به زمین (ارت شده) برای کار با دستگاه استفاده کنید.

اجزاء دستگاه

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| ۱۰. تیغه‌ی بُرش زنی ریز | ۱. بدنه‌ی موتور |
| ۱۱. تیغه‌ی خلال‌کن | ۲. محور چرخان |
| ۱۲. تیغه خُردکن | ۳. ظرف غذا ساز |
| ۱۳. تیغه خمیرساز | ۴. تنظیم‌گر تیغه |
| ۱۴. صفحه‌ی مخلوط‌کن | ۵. درپوش ظرف |
| مایعات (مخصوص سس و ...) | ۶. فشاردهنده |
| ۱۵. پیمانه‌ی مخلوط‌کن | ۷. نگه‌دارنده‌ی تیغه |
| ۱۶. پوشش ظرف مخلوط‌کن | ۸. تیغه‌ی برش چپس‌کنی |
| ۱۷. پارچ مخلوط‌کن | ۹. تیغه‌ی بُرش زنی دُرشت |

۱۸. تیغهی مخلوط کن

۱۹. سری چرخنده



قبل از اولین بار استفاده

برای راهنمایی بیشتر بعد از باز کردن بسته بندی دستگاه و قطعات و قبل از استفاده به قسمت "روش باز کردن قطعات" مراجعه کنید. به جز بدنه‌ی موتور همه اجزاء را در آب گرم و کف صابون بشویید. سپس سریعاً آنها را تمیز و خشک کنید. بدنه‌ی موتور را در آب فرو نبرید.

نصب قطعات

روش نصب تیغهی خردکننده

۱. ابتدا صفحه چرخان را روی بدنه‌ی موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذا ساز را روی صفحه چرخان قرار داده و به سمت راست بچرخانید تا محکم روی بدنه سوار شود.
۳. تنظیم گر تیغه را روی صفحه چرخان قرار دهید.
۴. سپس تیغهی خرد کننده را روی تنظیم گر تیغه بگذارید.
۵. تیغهی خرد کننده را به سمت راست بچرخانید.
۶. درپوش ظرف را روی آن گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا درپوش روی ظرف قفل شود.
۷. فشار دهنده را روی منبع تغذیه قرار دهید.

مقدار در هر بار	غذای آماده شده
تا ۱۰۰ گرم	شکلات
تا ۲۰۰ گرم	پنیر
تا ۵۰۰ گرم	گوشت
۵۰ تا ۱۰۰ گرم	چای یا ادویه
۱۰۰ تا ۳۰۰ گرم	میوه و سبزیجات
تا ۵۰۰ گرم	پیاز

نکات مربوط به نصب تیغه خردکننده



- همیشه قبل از ورود غذا، تیغه خردکننده را درون ظرف قرار دهید. برای جلوگیری از برش بسیاری از مواد، چندین بار از عملکرد ضربه استفاده کنید.
- در هنگام مخلوط کردن پنیر یا شکلات سفت از دستگاہ به مدت طولانی استفاده نکنید. در این صورت این مواد بیش از اندازه گرم شده و شروع به آب شدن خواهد نمود.
- در این حالت زمان استاندارد مخلوط کردن ۳۰ تا ۶۰ ثانیه است.

روش نصب و نگهداری دستگاہ

روش نصب تیغه خمیرکننده

۱. محور چرخان را روی بدنه‌ی موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذا ساز را روی محور چرخان گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا محکم روی بدنه قرار گیرد.
۳. تعدیل گر تیغه را روی محور چرخان قرار دهید.
۴. تیغه‌ی خمیرکننده را روی تنظیم گر تیغه بگذارید.
۵. سپس تیغه‌ی خمیرکننده را در جای خود قرار دهید.
۶. درپوش را روی ظرف گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا قفل شود.
۷. فشاردهنده را روی منبع تغذیه بگذارید.

مقدار در هر بار	غذای آماده شده
۳۰۰ گرم	آرد- پنیر نرم
۵ عدد	تخم مرغ



نکات مربوط به تیغهی خمیرکننده

- همیشه قبل از گذاشتن موادغذایی در ظرف تیغه خمیرکننده را نصب کنید.
- زمان استاندارد خمیر کردن ۱۸۰-۳۰ ثانیه است.

روش نصب صفحهی مخلوطکن مایعات:

۱. محور چرخان را روی بدنه‌ی موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذاساز را روی محور چرخان گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا محکم روی بدنه قرار گیرد.
۳. تنظیم گر تیغه را روی محور چرخان قرار دهید.
۴. صفحهی مخلوط کن مایعات را روی تنظیم گر تیغه بگذارید.
۵. سپس صفحهی مخلوط کن مایعات را در جای خود قرار دهید.
۶. درپوش را روی ظرف گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا قفل شود.
۷. فشاردهنده را روی منبع تغذیه بگذارید.



نکات مربوط به تیغهی ریزکننده

- از صفحهی مخلوط کن مایعات برای مخلوط کردن پنیر و تخم مرغ همچنین برای آماده‌سازی سریع سس مایونز و حلیم می توان استفاده کرد.
- از این صفحهی مخلوط کن مایعات برای خمیر کردن آرد استفاده نکنید.

روش نصب تیغهی چپس کُن و خُردکُن

۱. محور چرخان را روی بدنه موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذاساز را روی محور چرخان گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا محکم روی بدنه قرار گیرد.
۳. تیغهی دلخواه را روی نگه‌دارنده‌ی صفحه نصب کنید.
۴. نگه‌دارنده‌ی تیغه را روی صفحه چرخان قرار دهید.
۵. درپوش را روی ظرف بگذارید.
۶. درپوش را روی ظرف گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا قفل شود.
۷. غذا را در منبع تغذیه بگذارد.
۸. برای فشار دادن موادغذایی و شروع غذاسازی از فشاردهنده استفاده کنید.



چند نکته:

- براساس نوع غذایی که می‌خواهید آماده کنید، تیغه‌ی مورد نظر را انتخاب کنید.
- مواد غذایی را به آرامی اضافه کنید.
- با در نظر گرفتن قطر لوله‌ی تغذیه دستگاه، مواد غذایی را به قطعات کوچک‌تر برش دهید.
- برای نتیجه بهتر در غذاسازی، مواد غذایی را در فواصل زمانی منظم به ظرف اضافه کنید. برای جلوگیری از آبکی نشدن غذاهای نرم از سرعت کم‌تر دستگاه استفاده کنید. اگر نیاز است که مقدار بیشتری از مواد غذایی را برش دهید. آنها را چندین بار به‌طور جداگانه برش داده سپس به ظرف اضافه کنید.

روش نصب مخلوط کن:

۱. مطمئن شوید پایه تیغه کاملاً ثابت و محکم است.
۲. مواد غذایی را در ظرف مخلوط کن قرار دهید.
۳. پیمانه و درپوش ظرف را به آرامی روی آن نصب کنید.
۴. پارچ مخلوط کن را به صورت عمودی روی بدنه‌ی موتور بگذارید و سپس برای محکم شدن پارچ، آن را به سمت راست بچرخانید.



نکات مهم:

- پیشنهاد می‌کنیم قبل از مخلوط کردن از عملکرد چرخش لحظه‌ای (pulse) استفاده کنید تا مواد غذایی کمی از پیش مخلوط شوند.
- می‌توانید برای هر بار مخلوط کردن از ۱۸۰۰ میلی لیتر مواد غذایی استفاده کنید.
- قبل از شروع کار مطمئن شوید که پایه‌ی تیغه به درستی روی بدنه نصب شده است.
- پیمانه‌ی مخلوط کن برای اضافه کردن مواد غذایی حین کار در نظر گرفته شده است.

روش بازکردن قطعات

۱. فشار دهنده را بردارید سپس درپوش را به سمت چپ بچرخانید و آن را بردارید.
۲. نگه‌دارنده تیغه را از صفحه چرخان جدا کنید.
۳. سپس تیغه را از نگه‌دارنده تیغه جدا نمایید.
۴. برای جدا کردن ظرف از بدنه موتور، آن را به سمت چپ چرخانده و آن را بردارید.

روش تمیزکاری

همه قطعات بجز بدنه‌ی موتور را با آب گرم و کف صابون بشویید. تیغه‌ها و صفحات را جدا نموده و با آب بشویید. در طول زمان شست و شو مراقب تیغه‌های تیز باشید.

بدنه‌ی موتور را در آب فرو نبرید.



عیب یابی

مشکل	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	- مطمئن شوید قطعات را به درستی وصل کرده اید. - مطمئن شوید که دوشاخه را به درستی به پریز وصل کرده اید. - فیوز یا برق محل مورد استفاده قطع شده است.
دستگاه به طور ناگهانی از کار افتاده است.	در هنگام درست کردن حجم زیادی از مواد غذایی، ظرف غذا ساز در جای خود شل شده است. درپوش ظرف را دوباره نصب و در جای خود قرار دهید.
قطعات دستگاه کار نمی کند ولی موتور روشن است.	مطمئن شوید که صفحه چرخان به درستی نصب شده است.

تمیزکاری و نگهداری

- تمام قطعات دیگر دستگاه را می‌توانید در ماشین ظرفشویی بشوید. با این همه بعد از خردکردن یا مخلوط کردن غذاهای نمک‌دار بلافاصله تیغه‌ها را با آب بشوید.
- هنگام تمیزکاری دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید. سیم برق و پایه‌ی موتور را در آب فرو نبرید.
- تمامی اجزای جداشدنی - بجز پایه‌ی موتور را می‌توان با آب شست. پس از تمیزکاری آنها را خشک کنید.
- برای تمیزکاری می‌توانید کمی آب و مایعی شوینده را در پارچ مخلوط کُنی بریزید و دستگاه را چند لحظه به کار اندازید.
- اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید؛ آن را در جایی خشک و دارای تهویه نگهداری کنید..
- از پاک کننده‌های سایا برای تمیزکاری دستگاه استفاده نکنید.
- دستگاه را خشک کنید و آن را در بسته بندی اصلی‌اش نگهداری نمایید تا عمر مفید آن افزایش یابد.

بازیافت

این دستگاه دارای علامت دسته‌بندی انتخابی دستگاه برای دورانداختن تجهیزات الکترونیکی و برقی (WEEE) است. این علامت به معنای پیروی از بخشنامه‌ی EC/2002/96 اتحادیه‌ی اروپا برای کاهش تأثیر بر محیط زیست در هنگام بازیافت و جداکردن قطعات این دستگاه است.



Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه کیش

خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته‌بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.



GFP 750

Dear customer!

**Thanks for your worthwhile choice and confidence to Migel brand.
We really hope that you enjoy operating this product.**

MAIN TECHNICAL PARAMETER

Power: 750W

Capacity for liquids: 1.2L

Capacity for dry items: 2L

Blender Capacity: 1.8L

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

1. Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
2. This appliance is for normal household use only.
3. 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.
4. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced before further use by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
7. This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor has cooled sufficiently (after about 15 minutes).
8. Do NOT operate the appliance for more than a minute at a stretch.
9. If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let it cool for 10 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 90 minutes to

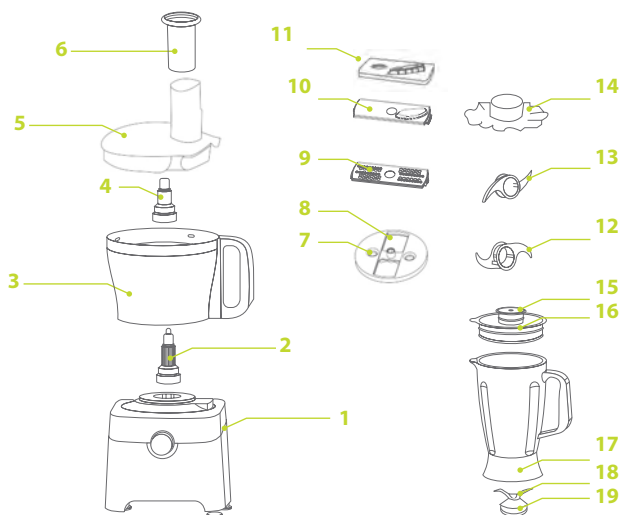
room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.

10. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
11. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.
12. Unplug when it is not in use and before cleaning.
13. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
14. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
15. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
16. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface
17. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
18. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
19. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
20. Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.
21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PRODUCT INTRODUCTION

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1. Motor Base | 9. Coarse sheredding Blade |
| 2. Driver | 10. Fine sheredding Blade |
| 3. Processing Bowl | 11. French Fry |
| 4. Blade Adapter | 12. Chopper |
| 5. Bowl Cover | 13. Kneading Blade |
| 6. Pusher | 14. Emulsifying Disc |
| 7. Blade Holder | 15. Blender Measuring Cup |
| 8. Slicer Blade | 16. Blender Jar Cover |

- 17. Blender Jar
- 18. Blender Blade
- 19. Transmission Head



BEFORE FIRST USE

After unpacking, disassemble unit before using for the first time. Refer to "HOW TO DISASSEMBLE" for directions.

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

ASSEMBLY

Chopper Assembly

1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place chopper onto the blade adaptor.
5. Turn the chopper to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.

7. Place pusher into feeding chute

Processed Food	Measurement Per per batch
Chocolate	≤100g
Cheese	≤200g
meat	≤500g
Tea or Spice	50~100g
Fruit & Vegetable	100~300g
Onion	≤500g



Notes (Chopper) :

- Always keep the chopper inside the bowl before feeding food.
- Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and begin to melt.
- Standard chopping period: 30-60 sec.

Kneading Blade Assembly

1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place kneading blade onto the blade adaptor.
5. Turn the kneading blade to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

Processed Food	Measurement per batch
Flour / Soft Cheese	≤300g
Egg	≤5pieces



Notes (Kneading Disc):

- Always attach kneading disc in the bowl before feeding food.
- Standard kneading period: 30-180 sec.

Emulsifying Disc Assembly

1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place Emulsifying Disc onto the blade adaptor.
5. Turn the Emulsifying Disc to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover locks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

Processed Food	Measurement per batch	Time per batch
Egg	2~5pcs	30~70sec
Cheese	125~350ml	20sec



Notes (Emulsifying Disc):

- Emulsifying Disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.
- Do not use Emulsifying Disc to knead flour.

Slicing & Shredding Blade Assembly

1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Install desired blade onto the disc holder.
4. Place blade holder onto the Driver.
5. Place cover on bowl
6. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Put food into the feeding chute.
8. Use pusher to push the food down for processing.

**Notes:**

- Choose desired blade according to the processed food and desired shape of food.
- Push softly when feeding food.
- Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube.
- Feed gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity food needs to be cut, please cut it for several batches. 1200ml for one batch.

Blender Assembly

1. Make sure the blade base is fixed tightly.
2. Put food into the jar.
3. Install measuring cup and cover properly.
4. Put blender jar onto motor base vertically, and then rotate the jar clockwise to fix it.

HOW TO DISASSEMBLE

1. Remove pusher. Turn cover counterclockwise, lift and remove.
2. Lift blade holder from driver.
3. Lift blade and remove from blade holder.
4. Turn bowl counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.

CLEANING

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. The blades & discs can be disassembled to wash with water, but be careful during disassembly.



DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Solution
Machine does not work.	Ensure correct assembly. Make sure power plug is plugged in properly. Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.
Machine stops running suddenly.	Processing bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the Driver is installed correctly.

RECYCLING

This product bears the selective sorting symbol for Waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled pursuant to European directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.



MIGEL



English

فارسی

Food
Processor

GFP 750