

MIGEL



ماشین آشپزخانه

GKM 600

English

فارسی

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

اطلاعات فنی

توان: ۶۰۰ وات
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

نکات ایمنی

۱. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه، نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
۲. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
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. اگر کابل برق، دوشاخه، پوشش محافظ و سایر قطعات دچار خرابی و ترکهای قابل مشاهده شدند هرگز از دستگاه استفاده نکنید. برای تعمیر، بازرینی و تنظیم به خدمات پس از فروش میگل مراجعه نمایید. هرگز خودتان سعی نکنید اجزای دستگاه را باز کنید.
۵. استفاده نا صحیح از دستگاه، خطرات احتمالی را به همراه خواهد داشت.
۶. اگر دستگاه بدون استفاده است و همچنین قبل از سرهم کردن و جدا کردن قطعات، تمیزکاری و تعویض کردن قطعات و دسترسی به قسمتهایی که در حین استفاده متحرک هستند، دستگاه را خاموش کنید و از پریز برق جدا کنید.
۷. این دستگاه فقط برای استفاده خانگی تعبیه شده است. از دستگاه به صورت صنعتی و تجاری استفاده نکنید.
۸. از فروردن دستگاه، سیم برق و دوشاخه درون آب و همچنین گرفتن آن زیر شیر آب جهت شستشو خودداری کنید.
۹. 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.
۱۰. دستگاه را هرگز در نزدیکی وسایل گرمایشی همچون آون برقی، اجاق گاز و موارد مشابه قرار ندهید.
۱۱. قبل از خارج کردن دوشاخه از برق و همچنین جدا کردن کاسه از دستگاه، ابتدا اجازه دهید کارکرد تمامی اجزای دستگاه بطور کامل متوقف شود.
۱۲. ظروف دستگاه را هرگز بیش از ظرفیت مشخص شده ی آن پر نکنید.
۱۳. ساختار این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی و همچنین سیستم کنترل از راه

دور مطابقت ندارد.

۱۴. 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.
۱۵. قبل از نظافت دستگاه، قسمت مربوط به تمیزکاری و نگه داری را که در این دفترچه راهنما آورده شده است مطالعه فرمایید.
۱۶. هرگز دستگاه را حین انجام کار بدون مراقبت رها نکنید.
۱۷. از استفاده قطعات جانبی که متعلق به دستگاه نیست خودداری نمایید.
۱۸. قبل از وصل کردن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ اشاره شده در لیبل زیر دستگاه با ولتاژ محل شما یکسان باشد.
۱۹. در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
۲۰. بعد از استفاده فوراً دستگاه را از پریز برق جدا کنید.
۲۱. دستگاه را بر روی سطحی صاف، خشک و مستحکم قرار دهید.
۲۲. توصیه می شود بدون مواد غذایی دستگاه را روشن نکنید.
۲۳. هنگام استفاده مطمئن شوید که هیچ شیء سختی مانند میله های چوبی، چاقو، قاشق و چنگال درون کاسه وجود ندارد.
۲۴. برای جداکردن دوشاخه، خود دوشاخه را در دست گرفته و بکشید. برای جداکردن دوشاخه سیم را نکشید یا سیم را نیچانید.
۲۵. لطفاً از اجزای دستگاه به گونه ای غیر از طراحی کارخانه استفاده نکنید، در غیر اینصورت برای کاربر خطرناک است.
۲۶. از دستگاه فقط برای مصارفی که در دفترچه در نظر گرفته شده است، استفاده کنید.
۲۷. از لوازم جانبی که توسط شرکت میگل پیشنهاد نشده، استفاده نکنید.
۲۸. در مکان های روباز و فضاهایی که اکسیژن در آن جریان ندارد یا در کنار دود و گازهای انفجارزا و یا اشتعال زا از دستگاه استفاده نکنید.
۲۹. هرگونه سرویس دستگاه باید در مرکز خدمات پس از فروش میگل صورت گیرد.
۳۰. قبل از استفاده مطمئن شوید که تمام اجزاء به درستی روی دستگاه نصب شده اند.
۳۱. زمانی که دستگاه در حال کارکردن است، جهت جلوگیری از حادثه دستگاه را رها نکنید و اجازه ندهید کودکان به دستگاه نزدیک شوند.
۳۲. جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
۳۳. از نگه داشتن یا لمس کردن دوشاخه دستگاه با دست های خیس خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است منجر به برق گرفتگی شود.
۳۴. زمان کار مداوم دستگاه نباید در هر بار بیشتر از ۸ دقیقه روشن باشد. برای استفاده در زمان بیشتر ابتدا باید دستگاه را خاموش کرده و ۱۵ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود. سپس می توانید دوباره از آن استفاده کنید.
۳۵. انگستان، موها، لباس ها و اثاثیه را از قسمتهای متحرک دور کنید.

۳۶. باید دقت شود اگر مایع داغ به داخل کاسه ریخته شود، میتواند باعث خارج شدن بخارهای ناگهانی و قطرات شود.

۳۷. این دستگاه برای مصارف خانگی و کاربردهای مشابه در نظر گرفته شده است مانند:

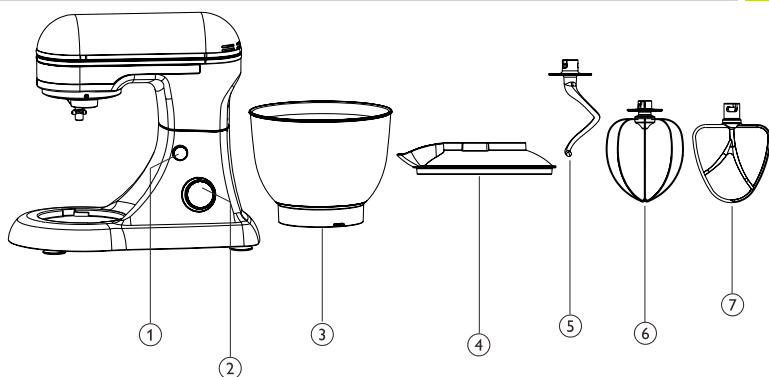
- محل آشپزخانه کارکنان در فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری؛

- خانه های مزرعه؛

- به وسیله مشتریان هتل، متل و دیگر محیط ها از نوع اقامتی؛

- محل های استراحت و صرف صبحانه.

توصیف قطعات دستگاه



- ۱- دکمه آزاد کننده بازوی متحرک
- ۲- ولوم تنظیم سرعت
- ۳- کاسه
- ۴- درپوش کاسه
- ۵- سری خمیرزن
- ۶- سری تخم مرغ زن
- ۷- سری همزن

استفاده از تجهیزات دستگاه

• خمیر زن

دستورالعمل درست کردن خمیر نان:

مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم آرد + ۳۰۰ میلی لیتر آب ولرم

۱. ابتدا مواد خشک را به درون کاسه ریخته سپس ولوم سرعت را بر روی ۱ قرار دهید و اجازه دهید دستگاه به مدت ۳۰ ثانیه کار کند.

۲. آب را به کاسه اضافه نمایید.

۳. ولوم سرعت را بر روی ۳ قرار داده و اجازه دهید مواد داخل کاسه حداکثر تا ۳ دقیقه توسط دستگاه ورز داده شود تا خمیری گرد در آن شکل گیرد.

• همزن

دستورالعمل درست کردن شیرینی:

مواد مورد نیاز: ۳۴۰ گرم آرد (از مقداری بیشتر جهت درست کردن رول میتوان استفاده کرد) + ۲۲۷ گرم کره سرد (بُرش 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 "۱" 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 مجدداً میکس نمایید. مراقب باشید مقدار آب مورد استفاده زیاد نباشد چرا که باعث تغییر شکل آن میگردد که در این صورت مناسب برای خمیر پیتزا می باشد

• سری تخم مرغ زن










دستورالعمل درست کردن دسر مرنگ (نوعی دسر می باشد که از به هم زدن سفیده تخم مرغ و شکر حاصل شده و برای تهیه شیرینی و کیک، یا تزئین آن‌ها به کار برده می‌شود.

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 ۱۲ تنظیم نمایید، و حدوداً دو دقیقه آن را توسط دستگاه هم بزنید تا کاملاً 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.

			 (حداکثر)	 (دقیقه)	
			۷۵۰ میلی لیتر	۵ دقیقه	۱۲
			۸	۳ دقیقه	۱۲
			۷۵۰ گرم	۳ دقیقه	۱-۴
			۱/۶ کیلوگرم	۵ دقیقه	۱-۴
			۷۵۰ گرم	۳ دقیقه	۱-۴
			۷۵۰ گرم	۵ دقیقه	۱-۳

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 تصویر پایین مراجعه فرمایید.
۳. از فرو بردن دستگاه، کابل برق و دوشاخه در آب خودداری نمایید.
۴. از قرار دادن هر کدام از قطعات در دستگاه ضدعفونی کننده با بخار خودداری نمایید. در عوض می توانید از محلول ضدعفونی کننده استفاده نمایید. (دستورالعمل تولید کننده محلول را مطالعه نمایید).

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

نگهداری

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.

بازیافت

در حفظ محیط زیست نقش موثر بازی کنید!
 به آیین نامه‌های زیست محیطی احترام بگذاریم: دستگاه برقی خود را که از رده خارج شده است را به نزدیک ترین مرکز مجاز بازیافت حمل نمایم.



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

Technical Data

Power: 600W
Voltage: 220V
Frequency: 60Hz

Important Safety Use Guard

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. Children shall not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
6. Warn of potential injury from misuse.
7. Always disconnect the product from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
8. Do not allow children to use the product without supervision.
9. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
10. 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.
11. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
12. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface.
13. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
14. Please wait till all the components stop running before unplugging

the power cord and taking off the processing bowl.

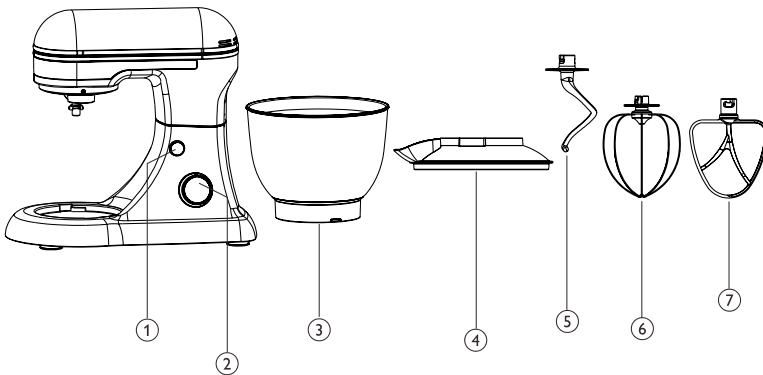
15. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.

16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. After use the product, please let it cool down before next usage.

18. Before cleaning the product, must read the "Cleaning & maintenance" part of this instruction.

Description



1. Release button for multifunction head
2. Speed control switch
3. Bowl
4. Bowl cover
5. Dough hook
6. Whisk
7. Mixer blade

Using product

For Dough Hook

Recipes: Bread dough

Ingredient: 500g flour + 300ml 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
3. Switch to speed 3-4 and continue kneading until one smooth dough ball is formed, not exceed 3 min

For Beater

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




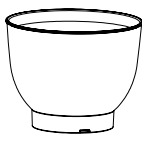










1. Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds
2. Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3
3. Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough, about 3 min (If the dough doesn't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

For Egg Beater

Recipes: Meringue










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

1. Whisk the egg whites with speed 12 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

			 (MAX: 最大)	 (min: 分) (sec: 秒)	
			750 ml	5 min	12
			egg × 8	3 min	12
			750 g	3 min	1-4
			1.6 kg	5 min	1-4
			750 g	3 min	1-4
			 750 g	5 min	1-3

Care and cleaning

1. Before cleaning the product, make sure switch off the product and disconnect from the supply main;
2. Refer to the above picture for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth
3. Never immerse the motor base into water.
4. 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



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

MIGEL



English

فارسی

Kitchen Machine

GKM 600