

**Feller** Germany



HMB 250 W



همزن دستی  
همراه با کاسه

German

English

فارسی

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

### مشخصات فنی

توان: ۲۵۰ وات

ولتاژ/فرکانس: ۲۲۰ ولت/۵۰ هرتز

سیستم تنظیم گر ۵ سرعت



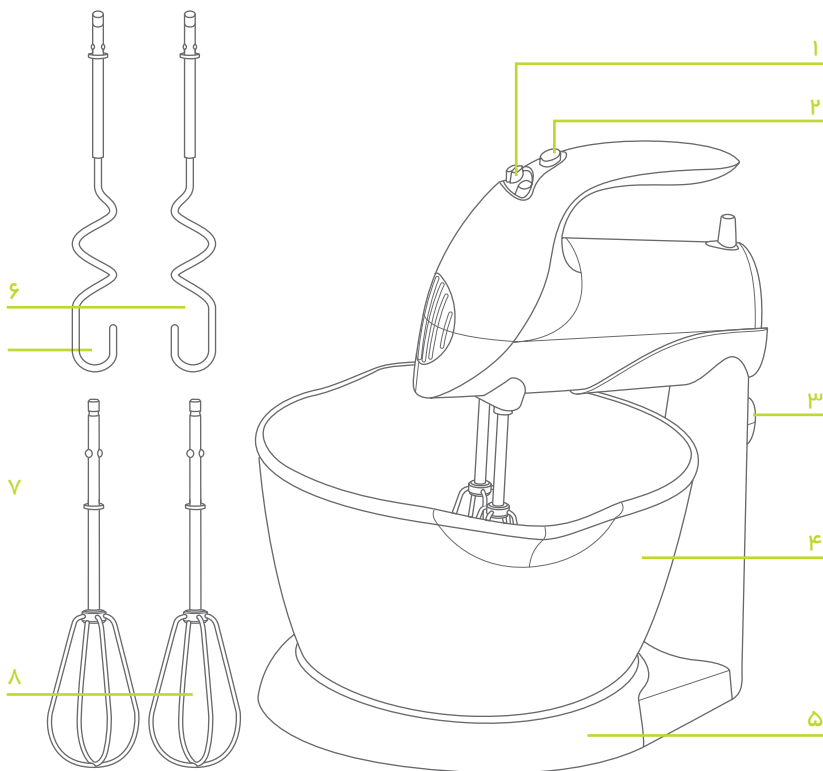
### نکات ایمنی

- پیش از زدن دوشاخه‌ی دستگاه به برق، مطمئن شوید که ولتاژ منبع برق با ولتاژ درج شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکسان باشد و ترجیحا از پریز دارای اتصال زمینی (ارت) استفاده نمایید.
- اگر سیم برق یا قطعات اصلی دیگر دستگاه آسیب دیده‌اند، از آن استفاده نکنید.
- سیم برق یا دستگاه را درون آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید تا مانع از خطر برق گرفتگی شود.
- نگذارید سیم برق دستگاه خم یا بیش از حد کشیده شود یا با سطوح تیز و داغ تماس یابد.
- هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان و افراد معلول بسیار مراقب باشید.
- دستگاه را در نزدیکی اجاق گاز یا آونهای پخت قرار ندهید.
- سری های دستگاه را در زمان روشن بودن دستگاه جدا نکنید.
- دستگاه را در زمان استفاده به حال خود رها نکنید.
- زمانی که دستگاه استفاده نمی‌شود، پیش از تمیز کاری یا جدا نمودن قطعات دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
- استفاده از لوازمی که توسط شرکت فلر پیشنهاد نشده، ممکن است باعث بروز آتش سوزی، برق گرفتگی یا جراحت شود.
- همواره پیش از اتصال دوشاخه به پریز برق، از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- از تماس با قطعات در حال حرکت اجتناب نمایید.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که از ناتوانی جسمی، حسی یا روانی رنج می‌برند یا افرادی که تجربه و دانش کافی ندارند؛ در نظر گرفته نشده است. مگر این که دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنان آموزش داده شود یا بر کار آنان نظارت شود.
- مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

- زمان تعویض قطعات، دستگاه را خاموش نمایید.
- در فضای روباز از دستگاه استفاده نکنید.
- این دفترچه را نزد خود نگه دارید.
- هنگام کار چاقو، قاشقهای فلزی و چنگال و غیره را در کاسه فرو نبرید.
- هنگام کار دستگاه دکمه رهاننده را نزنید.

این دستگاه تنها برای استفاده‌ی خانگی مناسب است.

### نام و تصویر اجزا



- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| ۱. انتخابگر سرعت          | ۵. پایه            |
| ۲. دکمه‌ی رهاننده (eject) | ۶. چنگک خمیرساز    |
| ۳. دکمه‌ی قفل کردن سَری   | ۷. واشر            |
| ۴. کاسه‌ی مخلوط‌کنی       | ۸. هم‌زن (خامه‌زن) |

## پیش از اولین استفاده

پیش از نصب اجزای همزن دستی/ایستاده، مطمئن شوید که دوشاخه به پریز برق متصل نیست و انتخابگر سرعت در موقعیت 0 قرار دارد.

۱. بر اساس نیاز، سری دلخواه را انتخاب کنید:

همزن برای زدن مواد غذایی یا مخلوط کنی

قلاب خمیرساز برای ورز دادن خمیرمایه

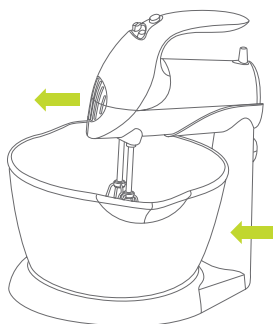
۲. سری همزن یا قلاب مناسب را به دستگاه وصل کنید. قلاب تنها برای ورز دادن خمیرمایه و سری‌های همزن، تنها برای زدن تخم‌مرغ یا مواد غذایی مشابه در نظر گرفته شده‌اند.



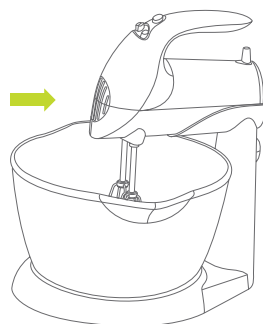
**نکته:** همزن‌ها را می‌توان در هر دو سوراخ در نظر گرفته شده روی دستگاه کار گذاشت. زیرا همزن‌ها شبیه هم هستند. قلابی که دارای واشر است باید در سوراخ بزرگ دستگاه جا برود و قلاب کوچک در سوراخ کوچک‌تر قرار گیرد. جای قلابها را نمی‌توان عوض کرد.

۳. کاسه‌ی همزن را در جایش قرار دهید.

۴. به روش نشان‌داده‌شده (شکل ۱)، همزن را روی پایه قرار دهید. آن را درست جا بزنید تا صدایی کلیک مانند شنیده شود. برای جدا کردن همزن، آن را در راستای فلش (شکل ۲) بکشید. فراموش نکنید که دکمه‌ی قفل کردن سری را بزنید.



شکل ۲



شکل ۱

## روش استفاده از دستگاه

۱. مطمئن شوید که کلید روشن/خاموش دستگاه در موقعیت 0 است. سپس دوشاخه را به پریز برق متصل کنید.

۲. انتخابگر سرعت را بر روی میزان دلخواه تنظیم کنید. ۵ گزینه‌ی سرعت وجود دارد. در این لحظه دستگاه آغاز به کار می‌کند.



**هشدار:** هنگام کار، چاقو، قاشق‌های فلزی و چنگال و غیره را در کاسه فرو نبرید.

۳. هر بار بیش از ۵ دقیقه دستگاه را به کار نیندازید. بین هر دو بار متوالی دستگاه، یک وقفه‌ی ۲۰ ثانیه‌ای باید وجود داشته باشد. هنگام ورز دادن خمیرمایه، برای دستیابی به بهترین نتیجه، ابتدا آن را با سرعت کم به کار اندازید. سپس سرعت را افزایش دهید.
۴. پس از پایان کار، انتخابگر سرعت را روی صفر قرار دهید. دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
۵. دکمه‌ی قفل سَری را پایین نگه دارید و سَری همزن را عقب بکشید تا در موقعیتی شیب‌دار قفل شود.
۶. در صورت لزوم می‌توانید پسماند مواد غذایی را با استفاده از یک کاردک پلاستیکی یا چوبی از همزن‌ها یا چنگک‌ها بزدا کنید.
۷. همزن/قلاب را با یک دست بگیرید و با دست دیگر دکمه‌ی رهاننده را محکم به پایین فشار دهید و سَری همزن یا چنگک را جدا کنید.



**هشدار:** پیش از زدن دکمه‌ی رهاننده برای جدا کردن قطعات؛ دکمه انتخابگر سرعت باید در موقعیت 0 باشد. هنگامی که دستگاه در حال کار است، هیچگاه دکمه‌ی رهاننده را نزنید.

۸. دستگاه را بدون پایه و به صورت جداگانه نیز می‌توان مورد استفاده قرار داد.

## نکات آشپزی

۱. مواد سرد یخچالی مانند کره و تخم‌مرغ را پیش از قرار دادن در دستگاه باید در دمای اتاق قرار داد. این مواد را قبل از مخلوط کردن از یخچال بیرون آورید.
۲. تخم‌مرغ‌ها را ابتدا در ظرف جداگانه‌ای بشکنید و بعداً به مخلوط درون کاسه اضافه کنید تا تخم‌مرغ فاسد در کاسه دستگاه شکسته نشود.
۳. بیش از حد معمول مواد را نزنید. به میزان توصیه‌شده در طرز تهیه‌ی مواد، آنها را مخلوط کنید/ ورز دهید. مواد خشک را به آرامی اضافه کنید تا مخلوط شوند. همیشه از سرعتِ پایین استفاده کنید.
۴. شرایط اقلیمی، تغییر دمای فصلی، دمای مواد غذایی و ترکیب مواد، همه در مدت زمان لازم برای مخلوط کردن بهینه تأثیر دارند و بر نتیجه‌ی کار اثر می‌گذارند.

۵. ابتدا عمل مخلوط‌گنی را از سرعت‌های پایین شروع کنید و کم‌کم آن را افزایش دهید تا به سرعت توصیه شده برسید.

### تمیزکاری و نگهداری

۱. دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید و بگذارید دستگاه خنک شود.
  ۲. با پارچه‌ای مرطوب سطح بیرونی سَریِ دستگاه را تمیز کنید و با پارچه‌ای خشک آن را خشک نمایید.
  ۳. پسماند مواد غذایی روی سیم برق را پاک کنید.
  ۴. سَریِ همزنی و چنگک‌ها را در آب گرم و مایعی شوینده بشوید و خشک کنید. آنها را می‌توانید در ماشین ظرفشویی نیز بشوید.
- هشدار:** دستگاه را در آب یا مایع دیگری فرو نبرید.

### بازیافت



شما می‌توانید در حفظ محیط زیست سهیم باشید. لطفاً به یاد داشته باشید که مطابق مقررات محلی مربوط به دور انداختن لوازم برقی عمل کنید. دستگاه بلااستفاده را به محل‌های ویژه‌ی جمع‌آوری این نوع زباله‌ها تحویل دهید.



## خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸

[www.atd-group.com](http://www.atd-group.com)





**HMB 250**

**When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:**

**TECHNICAL DATA**

Power: 250W

Voltage/Frequency: 220V/50Hz

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

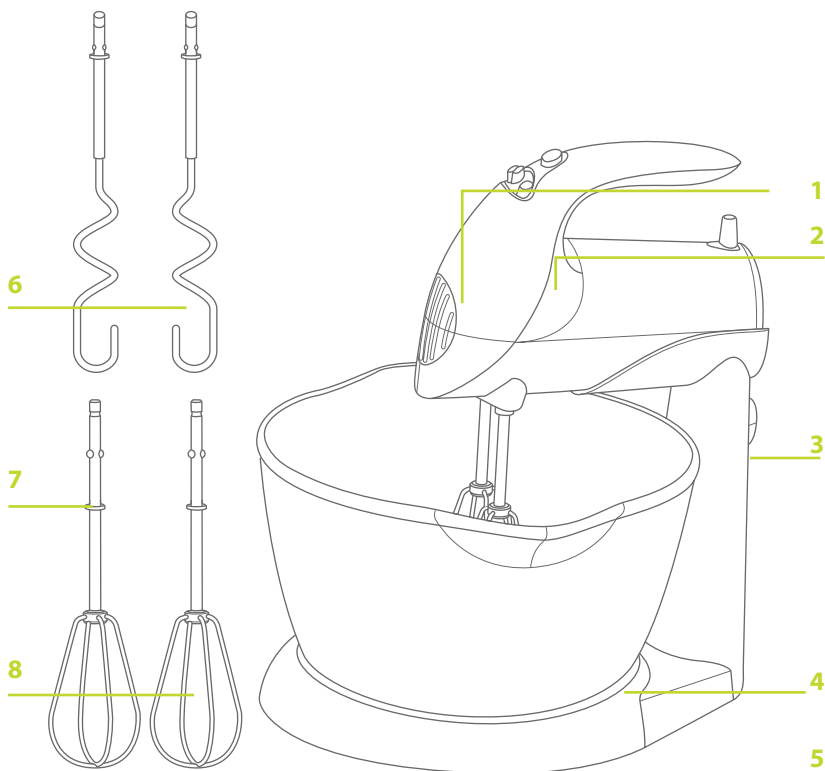
- Read all the instructions.
- Before use, check that the voltage of your wall outlet correspond to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or if it has been damaged in any manner.
- Do not let the cord hang over edge of table or counter or hot surface.
- Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Feller in order to avoid a hazard.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
- Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
- Do not leave mixer unattended while it is operating.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
- Always check that the control is OFF before plugging the cord into wall outlet.
- Avoid contacting with the moving parts.
- This appliance is not intended for used 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 appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Do not use outdoors.



- Save these instructions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

### KNOW YOUR BLENDER



1. Speed selector
2. Eject button
3. Lock head button
4. Mixing Bowl

5. base
6. Dough hooks
7. Washer
8. Beaters

### BEFOR THE FIRST USE

Before assembling the hand/stand mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the "0" position.

1. Select the desired attachments. Which are depending on the mixing task to be performed. Beaters for whisking, mixing and beating or dough hooks for kneading.

2. Assemble proper beaters or dough hooks into mixer. Dough hooks are only used for mixing dough and beaters are only used for beating eggs or similar food.

**Note:** Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the big socket and the other one can only be inserted into small socket. The two dough hooks cannot be inserted in reverse.



3. Place the plastic mixing bowl on its position.
4. Attach the hand mixer to the base as illustrated (Fig.1). If it is properly assembled, you will hear a click. For detaching the hand mixer, pull the hand mixer in the direction as arrow indicated (Fig. 2), do not forget to depress the lock head button.

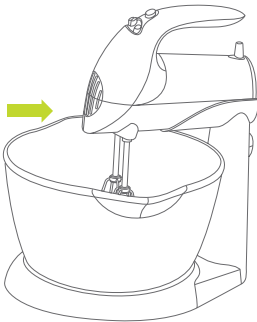


Fig. 1

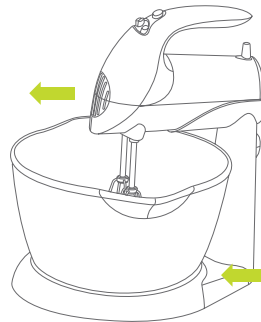


Fig. 2

## USING YOUR MIXER

1. Ensure that the unit is at the 0 position, then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting, There is 5 setting. the appliance will start working.

**Warning:** Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.



3. The max. operation time per time shall not exceed 5 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles. When kneading yeast dough, it is suggested to do the first use with a low speed of the speed selector and then use high speed to achieve the best results.

4. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.
5. Hold down the headlock button and ease the head of the mixer back until the mixer head is locked into the tilt position.
6. If necessary, you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a rubber or a wooden spatula.
7. Hold the beaters/dough hooks with one hand and press the Ejector button firmly down with the other hand, remove the beater/dough hooks.



**Caution:** The speed selector must be at 0 position before pressing down the Ejector button to remove accessories. Never pressing the Ejector button when the appliance is operating.

8. The hand mixer can be used separately without the stand in position.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait until it completely cools down before cleaning.
2. Wipe over the outside surface of the head with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.



**Caution:** The mixer can not be immersed in water or other liquid.

## COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, ie. butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

## 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 centre.



**Feller** Germany



- German
- English
- فارسی



HMB 250 BK  
**Hand Mixer**  
with Bowl