

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

اطلاعات فنی

توان: ۱۶۰۰ وات
ولتاژ: ۲۳۰ ولت
فرکانس: ۵۰ هرتز
گنجایش: ۵ لیتر

نکات ایمنی

پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید

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 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- همیشه قبل از شروع تمیزکاری دستگاه، سوار کردن یا جدا کردن قطعات و همچنین در زمان های عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

۹- هرگز بدون داشتن نظارت کافی اجازه ندهید کودکان دستگاه را مورد استفاده قرار دهند.

۱۰- قبل از تعویض قطعات جانبی (سری، تیغه و دیگر قطعه ها)، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از برق بیرون آورید.

۱۱- این دستگاه فقط جهت استفاده های خانگی و مکان هایی مانند اداره ها، کارخانه ها، خانه های ویلایی، هتل ها، مسافرخانه ها و موارد مشابه مورد استفاده قرار می گیرد.

۱۲- از فروبردن دستگاه درون آب و شستشوی آن زیر شیر آب خودداری نمایید.
 ۱۳- 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.

۱۴- به هنگام جداکردن، جا انداختن و همچنین تمیز کاری تیغه ها بسیار مراقب باشید، چراکه تیغه ها بسیار تیز می باشند.

۱۵- 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.

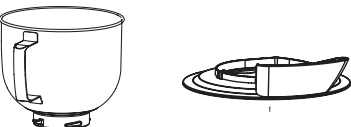
۱۶- ساختار این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی و همچنین سیستم کنترل از راه دور مطابقت ندارد.

۱۷- 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.

۱۸- قبل از نظافت دستگاه، بخش «تمیزکاری و نگه داری» که در این دفترچه راهنما آورده شده را حتما مطالعه فرمایید.

۱۹- **احتیاط:** طراحی این دستگاه به گونه ای است که نمی توان به طور همزمان از چندین عملکرد آن استفاده کرد، بنابراین در نظر داشته باشید فقط از یک عملکرد آن به هنگام کارکرد استفاده نمایید.

توصیف قطعات دستگاه

نام قطعه	شکل قطعات
۱. محل اتصال خمیر زن، تخم مرغ زن، سری همزن ۲. محل اتصال صفحه برش و چرخ گوشت ۳. دکمه رهاسازی بازوی متحرک ۴. ولوم تنظیم سرعت	
۵. کاسه استیل (ضد زنگ) ۶. درپوش کاسه	
۷. سری خمیر زن ۸. سری تخم مرغ زن ۹. سری همزن	

**نکته:**

- قبل از روشن نمودن دستگاه، از قرار داشتن ولوم تنظیم سرعت در حالت "0" اطمینان حاصل نمایید، سپس سری خمیرزن و یا تخم مرغ زن را متصل نمایید.
- قبل از شروع استفاده، از چفت شدن کامل قفل بازوی متحرک اطمینان حاصل نمایید.
- قبل از شروع استفاده، قطعات را با توجه به شکل های بالا به دستگاه متصل نمایید.

دستور تهیه خمیر نان

- قطعات مورد استفاده: کاسه استیل، درپوش کاسه، سری خمیرزن
- مواد مورد نیاز: ۵۰۰ گرم آرد + ۵۰ گرم روغن زیتون + ۵ گرم نمک + ۵ گرم شکر + ۷ گرم خمیر مایه + ۲۶۰ میلی لیتر آب گرم
- ۱ - ابتدا تمام مواد غذایی خشک را درون کاسه بریزید، سپس ولوم تنظیم سرعت را بر روی ۱ قرار دهید و اجازه دهید دستگاه به مدت ۳۰ ثانیه کار کند.
- ۲ - آب و سپس روغن را به مقدار ذکر شده به کاسه اضافه نمایید.
- ۳ - ولوم را بر روی سرعت ۲ یا ۳ تنظیم نمایید و اجازه دهید دستگاه عملیات خمیرزنی را انجام دهد تا زمانی که خمیری نرم و گرد شکل در کاسه تشکیل گردد. در نظر داشته باشید کارکرد دستگاه برای تهیه خمیر نان نباید بیشتر از ۵ دقیقه شود.

دستور تهیه خمیر کیک

- قطعات مورد استفاده: کاسه استیل، درپوش کاسه، سری تخم مرغ زن
- مواد مورد نیاز: ۳ عدد تخم مرغ + ۱۵۰ گرم کره + ۱۵۰ گرم شکر دانه ریز + ۱۵۰ گرم آرد + ۳ گرم بیکنینگ پودر
- ۱ - کره را به مکعب های ۲ سانتی برش دهید
- ۲ - تکه های کره را به همراه شکر در داخل کاسه بریزید سپس ولوم تنظیم سرعت را بر روی ۱ قرار دهید و اجازه دهید دستگاه به مدت ۳۰ ثانیه کار کند.
- ۳ - به هنگام کارکرد بتدریج ولوم تنظیم سرعت را از ۱ تا ۷ - ۹ افزایش دهید.
- ۴ - تخم مرغ ها را یکی یکی به کاسه اضافه نمایید و اجازه دهید دستگاه با سرعت ۷ یا ۹ عملیات هم زدن را انجام دهد. در نظر داشته باشید کارکرد دستگاه برای تهیه خمیر کیک نباید بیشتر از ۳ دقیقه شود.

دستور تهیه Meringue (مرنگ)

- محصولی است 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.
- قطعات مورد استفاده: کاسه استیل، درپوش کاسه، سری همزن
- مواد مورد نیاز: ۳ عدد سفیده تخم مرغ + ۱ فنجان (۲۰۰ گرم) شکر دانه ریز
- ۱ - سفیده های تخم مرغ را درون کاسه بریزید سپس ولوم را بر روی سرعت ۱۲ تنظیم نمایید و به مدت ۲ دقیقه اجازه دهید دستگاه عملیات هم زدن را انجام دهد.
- ۲ - شکر را به مقدار ذکر شده در هنگام کارکرد دستگاه به کاسه اضافه نمایید.

نکته:

- صفحه/تیغه مخصوص بُرش بسیار تیز می باشد، بنابراین به هنگام حمل و استفاده از آن مراقبت های لازم را به عمل آورید.
- هرگز از صفحه/تیغه بُرش جهت خرد کردن مواد غذایی سفت استفاده نکنید.
- هنگام فشار دادن مواد غذایی داخل دهانه لوله، فشار زیادی بر کوبه وارد نکنید.
- قبل از شروع استفاده، قطعات را با توجه به شکل های بالا به دستگاه متصل نمایید.

تمیزکاری و نگهداری

			
	×	×	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	×	✓
	✓	×	✓

- ۱- قبل از شروع تمیزکاری، از بیرون بودن دوشاخه از پریز برق اطمینان حاصل نمایید.
- ۲- با توجه به جدول بالا، اجزای مختلف دستگاه را زیر شیر آب، در دستگاه ظرف شوی و یا بدون استفاده از آب شستشو دهید.
- ۳- ایجاد تماس صفحه و تیغه های تیز دستگاه با اجسام و مواد غذایی سخت باعث کند شدن آنها خواهد شد، بنابراین به هنگام استفاده، جهت جلوگیری از این موضوع اقدامات لازم را به عمل آورید.
- ۴- صفحه بُرش دستگاه بسیار تیز می باشد، بنابراین به هنگام تمیزکاری آن مراقبت های لازم را به عمل آورید.
- ۵- در صورت شنیدن صدای غیر طبیعی و یا لرزش بیش از حد، استفاده از دستگاه را متوقف نموده و جهت سرویس و تعمیرات به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.

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 ایفا کنید!
به آیین نامه های زیست محیطی احترام بگذاریم: دستگاه برقی خود را که از رده خارج شده است را به نزدیک ترین مرکز مجاز بازیافت حمل نماییم.

