

لوازم خانگی

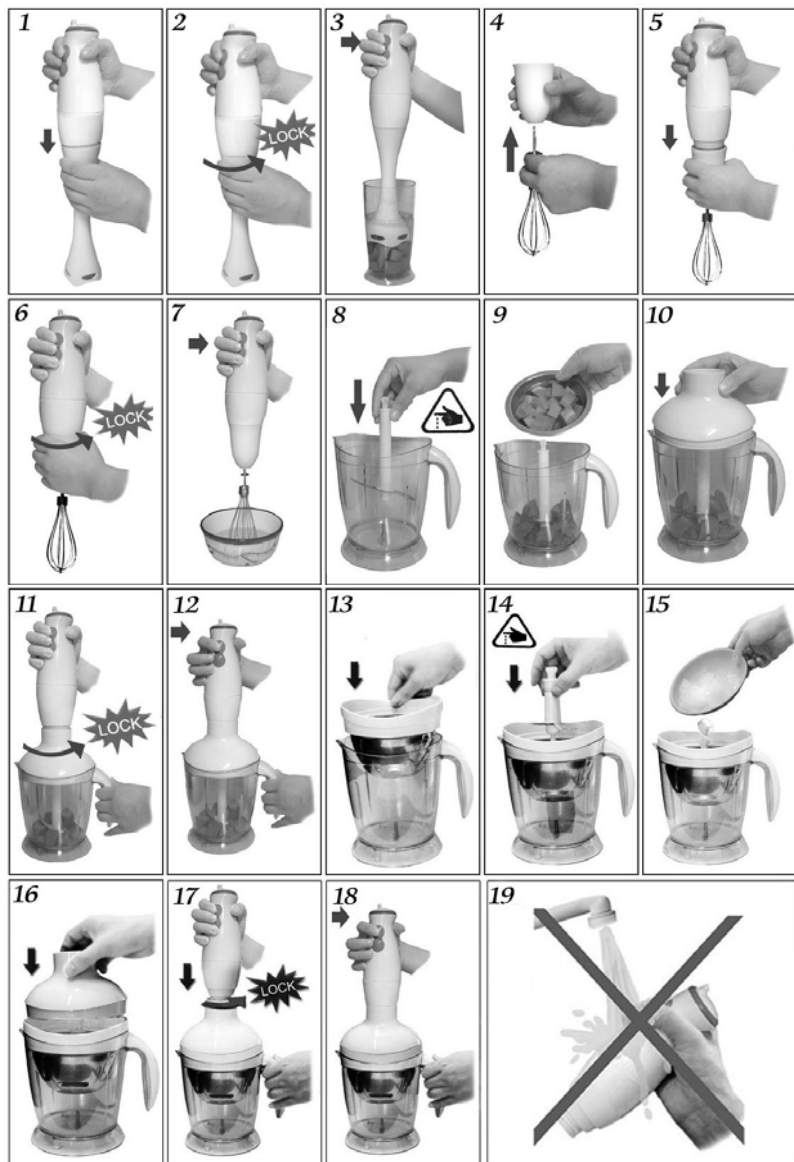
Hamilton®

MULTI STICK BLENDER

دفترچه راهنمای مخلوط کن چند منظوره
مدل HHB-5423



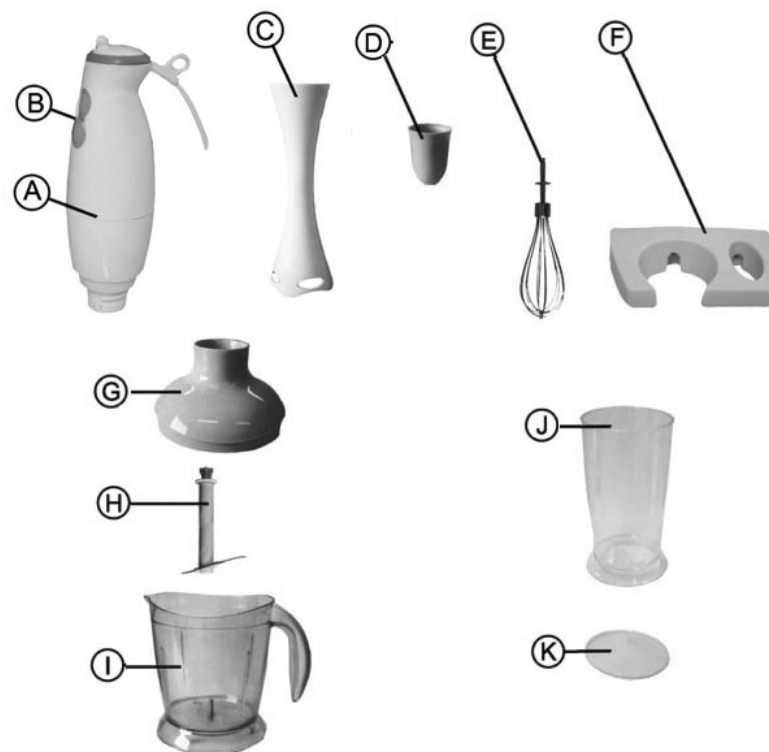
توجه: لطفاً قبل از استفاده از مخلوط کن دستورات این دفترچه را با دقت بخوانید.



اسامی قطعات:

G - جعبه دنده (ب)
 H - تیغه بزرگ S
 I - ظرف خرد کن
 J - ظرف
 K - زیرپارچی

A - موتور
 B - کلید خاموش روشن
 C - محور مخلوط کن
 D - جعبه دنده (الف)
 E - همزن
 F - پایه



ملاحظات:

- لطفاً این دستورالعمل را قبل از استفاده از مخلوط کن بدقت مطالعه نمایید.
- ۱- قبل از وصل دوشاخه به برق دقت نمایید ولتاژ خروجی با ولتاژ ذکر شده روی دستگاه یکی باشد.
 - ۲- همیشه قبل از باز و بسته کردن و تمیز کردن دستگاه ابتدا آن را از برق بکشید.
 - ۳- قبل از وصل کردن دستگاه به برق اطمینان حاصل نمایید که کلیه قطعات کاملاً در جای خود قرار گرفته اند.
 - ۴- اجازه ندهید کودکان با این وسیله بازی کنند.
 - ۵- دقت نمایید موتور ، سیم برق و دو شاخه دستگاه خیس نشود.
 - ۶- هرگز از دستگاه های آسیب دیده استفاده ننمایید. در این خصوص با نمایندگیهای مجاز تماس حاصل نمایید.
 - ۷- در صورت آسیب دیدگی سیم برق ، جهت جایگزینی به نمایندگی های مجاز مراجعه نمایید.
 - ۸- دقت نمایید سیم اضافی دستگاه از لبه های میز آویخته نشود و همچنین با سطوح داغ تماسی نداشته باشد.
 - ۹- تیغه ها بسیار تیز و برنده هستند.
 - ۱۰- دستگاه را درون مواد غذایی داغ فرو نبرید.
 - ۱۱- این دستگاه تنها جهت مصارف خانگی طراحی گردیده است

تنظیم سرعت

تنظیمات زیر پیشنهاد میگردد.

مخلوط کن دستی	۱.....توربو
خرد کن	۱.....توربو
همزن	۲.....۴

طریقه استفاده از مخلوط کن

- این مخلوط کن برای تهیه انواع سس، سوپ ، مایونز ، و همچنین غذای کودک و تهیه میلک شیک مناسب میباشد.
- ۱- محور پلاستیکی روی موتور راچرخانده تا قفل شود.
 - ۲- مخلوط کن را وارد ظرف نموده سپس یکی از سرعت های ۱ تا ۵ را انتخاب نموده و کلید ۱ یا ۲ را فشار دهید.
 - ۳- پس از اتمام کارمحور پلاستیکی را از موتور جدا نمایید.
- این مخلوط کن را میتوانید در ظرف مدرج و یا ظروف دیگر نیز استفاده نمایید.

طریقه استفاده از همزن

- از همزن تنها جهت همزدن کرم ، سفیده تخم مرغ ، اسپانچ و انواع دسر ها استفاده میشود.
- ۱- میله همزن را داخل جعبه دنده ها قرار دهید سپس جعبه دنده را در لبه موتور چرخانده تا قفل شود.
 - ۲- پس از قرار دادن همزن درون ظرف داخل مواد ، کلید را روشن نمایید.
 - ۳- جعبه دنده را پس از استفاده از موتور جدا ساخته و آنگاه میله همزن را از جعبه دنده جدا سازید.

طریقه استفاده از خرد کن

- ۱- خرد کن وسیله بسیار مناسبی است جهت خرد کردن موادی مانند گوشت ، پنیر ، پیاز ، گیاهان خشک، گردو، هویج، سیر ، بادام، و غیره.
- ۲- از خرد کردن مواد بسیار سخت مانند قطعات یخ ، دانه قهوه و حبوبات خودداری نمایید.

قبل از خرد کردن

- ۱- درپوش تیغه را با دقت بردارید ، دقت نمایید تیغه ها بسیار تیز میباشند. همیشه قسمت بالای پلاستیکی را در دست بگیرید.
- ۲- سپس تیغه را در وسط محور میانی ظرف خرد کن قرار داده آنرا بطرف پایین فشار داده و ۹۰ درجه بچرخانید . و باین صورت ظرف در جای خود قفل میشود. سعی نمایید ظرف خرد کن را در سطوح لغزنده قرار ندهید.
- ۳- مواد غذایی را درون ظرف خرد کن قرار دهید.
- ۴- جعبه دنده را روی ظرف خرد کن قرار دهید. .
- ۵- موتور دستگاه را درلبه جعبه دنده چرخانده تا قفل شود.
- ۶- کلید خرد کن را روشن تا شروع بکار کند. در زمان کار کردن دستگاه با یک دست موتور و با دست دیگر ظرف خرد کن را نگهدارید.
- ۷- بعد از انجام کار موتور را از جعبه دنده جدا نمایید.
- ۸- سپس جعبه دنده را بردارید.
- ۹- با دقت تیغه را خارج نمایید.
- ۱۰- سپس مواد غذایی را از درون ظرف خارج نمایید.

تمیز کردن دستگاه

- ۱- موتور و جعبه دنده را تنها با پارچه نمدار تمیز نمایید. جعبه دنده B را میتوانید در زیر شیر آب بگیرید. ولی آنرا درون آب فرو نبرید.
- ۲- سایر قسمتها را میتوانید در ماشین ظرف شویی شستشو دهید. ضمناً پس از استفاده از مواد غذایی شور بلافاصله تیغه ها را بشویید.

- ۳- در مواقعی که از مواد غذایی رنگی استفاده مینمایید ممکن است قسمتهایی از دستگاه تغییر رنگ دهند ، لذا قبل از استفاده از ماشین ظرفشویی ابتدا آن قسمت ها را با روغن گیاهی پاک نمایید.
- ۴- تیغه ها بسیار تیز و برنده میباشد لطفاً دقت کافی بعمل آورید .

راهنمای انجام کار

نوع مواد غذایی	ماکزیمم	زمان انجام کار	آماده سازی*
گوشت	۳۳۰ گرم	۱۵ ثانیه	۱-۲ سانتیمتر
ریشه های گیاهی	۱۵۰ گرم	۱۵ ثانیه	
مغز و بادام	۳۰۰ گرم	۲۵ ثانیه	
پنیر	۳۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	۱-۲ سانتیمتر
نان	۲۵۰ گرم	۳۰ ثانیه	۲ سانتیمتر
پیاز	۳۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	به دو نیم کنید
بیسکویت	۲۵۰ گرم	۲۵ ثانیه	۱ سانتیمتر
میوه تازه	۳۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	۱-۲ سانتیمتر
توت فرنگی- موز- شیر	۷۵۰ گرم	۱۵ ثانیه	

*آماده سازی: یعنی قطعات گوشت و میوه ها و مواد غذایی را طبق جدول فوق به قطعات ۱ تا ۲ سانتی متر خرد کنید.