



Manual For Hand Mixer
with Bowl of Zenith
ZSM 1425

ON THE TOP



دفترچه راهنمای همزن کاسه دار زنیت ZSM 1425



ON THE TOP



خریدار محترم

از حسن سلیقه شما در انتخاب محصولات زنیت صمیمانه سپاسگزاریم
لوازم خانگی زنیت

فهرست:

- ۱..... دستورالعمل های ایمنی
- ۳..... قطعات همزن کاسه دار
- ۴..... آماده سازی برای استفاده
- ۵..... راهنمای استفاده
- ۶..... راهنمای مخلوط کردن
- ۷..... تمیز کردن و نگهداری

دستورالعمل های ایمنی:

این دستورالعمل را قبل از استفاده دستگاه به دقت بخوانید.

این دستورالعمل را برای استفاده بعدی نزد خود نگه دارید، تخطی از روش استفاده این دستورالعمل می تواند به آسیب دستگاه منتهی شود. ما به هیچ عنوان مسئول آسیب های وارده ناشی از استفاده نادرست از دستگاه نمی باشیم.

بچه ها:

کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند. هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید، بخصوص در زمان استفاده بچه ها یا افرادی که دچار مشکلات فیزیکی می باشند. در زمان استفاده بچه ها و یا افرادی که دارای ناتواناییهای مغزی و یا فیزیکی هستند و یا تجربه کار با دستگاه را ندارند، بسیار مهم است که فردی مسئول بر عملکرد آنها نظارت داشته باشد. دستگاه را دور از دسترس این افراد قرار دهید. موارد به کار رفته جهت بسته بندی وسیله بازی نمی باشد و خطر ایجاد خفگی در آنها وجود دارد.

استفاده مناسب:

این دستگاه به منظور مصرف خانگی تهیه گردیده و مناسب مصارف تجاری نمی باشد و همچنین جهت استفاده در موارد زیر خودداری کنید:

- ۱- در آشپزخانه کارکنان، در مغازه ها، دفاتر و سایر محیط های اداری و کاری
 - ۲- برای مشتریان در هتل ها، متل ها و سایر اماکن مسکونی
 - ۳- محیط خواب و صبحانه
- هنگام استفاده از همزن باید همواره از تدابیر ایمنی اولیه، از جمله موارد زیر پیروی نمود:
- برای جلوگیری از برق گرفتگی و شوک الکتریکی، آتش و یا آسیب فردی، دو شاخه کابل و همزن را داخل آب یا مایعات فرو نکنید یا داخل دستگاه ظرفشویی قرار ندهید.
 - پس از استفاده از دستگاه و قبل از استفاده مجدد یا برای باز کردن دستگاه با هدف تمیز کردن و یا تغییرات وسایل جانبی و یا رسیدن به قسمتهایی که حرکت میکنند همیشه دستگاه خاموش کنید و از برق بکشید.
 - پیش از آنکه دستگاه را به برق وصل کنید، اطمینان حاصل کنید که ولتاژ ثبت شده زیر دستگاه با ولتاژ برق محل یکسان باشد.
 - در صورت خرابی دستگاه همیشه آنرا به نمایندگی مجاز معتبر نشان دهید.
 - اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیر کار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

- کابل دستگاه نباید از لبه میز آویزان شود و یا هر سطح تیز دیگری، زیرا ممکن است بعد از مدتی کابل آسیب ببیند و نیز اجازه ندهید کابل در تماس با یک سطح داغ یا در نزدیکی آن باشد. در ضمن دستگاه را روی یک سطح داغ و یا نزدیک شعله بکار نبرید و فقط روی یک سطح ثابت و دور از رطوبت استفاده شود و هرگز با دست مرطوب دستگاه را لمس نکنید.
- در صورتی که کابل دستگاه و یا دو شاخه آن آسیب دیده اند هرگز استفاده نشود.
- انگشت ها، مو، پارچه و سایر لوازم خانگی را از قسمت های حرکت کننده دستگاه دور نگهدارید.
- هر گونه صدمه ناشی از استفاده نادرست از وسیله به مصرف کننده بر میگردد.
- هرگز از قطعات و یا وسایل جانبی کارخانجات دیگر با این دستگاه استفاده نکنید.

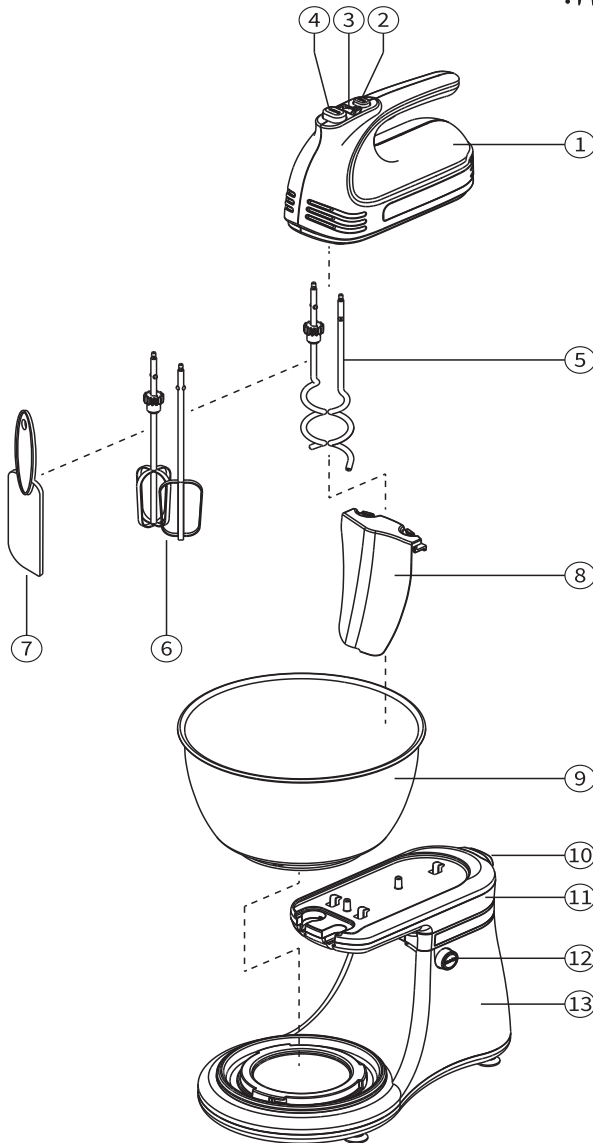
اتصال برق

۱. ولتاژ خانه خود را بررسی کنید و قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که با ولتاژ ذکر شده روی دستگاه مطابقت دارد.
۲. برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه را در آب غوطه ور نکنید و همچنین سیم یا دوشاخه یا خود دستگاه را در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.
۳. اجازه ندهید دستگاه یا سیم برق آن با سطوح داغ تماس داشته باشد و نیز سیم آن روی لبه پیشخوان یا میز آویزان شود.
۴. از سیم سیار با این دستگاه استفاده نکنید. انجام این کار ممکن است منجر به آتش سوزی، شوک الکتریکی یا آسیب دیدگی فردی شود.
۵. همیشه زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، قبل از گذاشتن یا برداشتن قطعات، قبل از بیرون آوردن مواد از کاسه و قبل از تمیز کردن دستگاه را از برق دوشاخه را گرفته و از برق بکشید. هرگز سیم را نکشید.
۶. از دستگاه با میله آسیب دیده استفاده نکنید.
۷. از ریختن مایعات داغ به داخل دستگاه خودداری کنید.

اگر دستگاه نقص داشته باشد

اگر سیم برق آسیب دیده است، باید توسط مرکز خدمات مجاز یا فردی که سازنده مشخص کرده و یا فرد واجد شرایط به جهت جلوگیری از شوک الکتریکی تعویض شود.

قطعات همزن کاسه دار ۱۴۲۵:



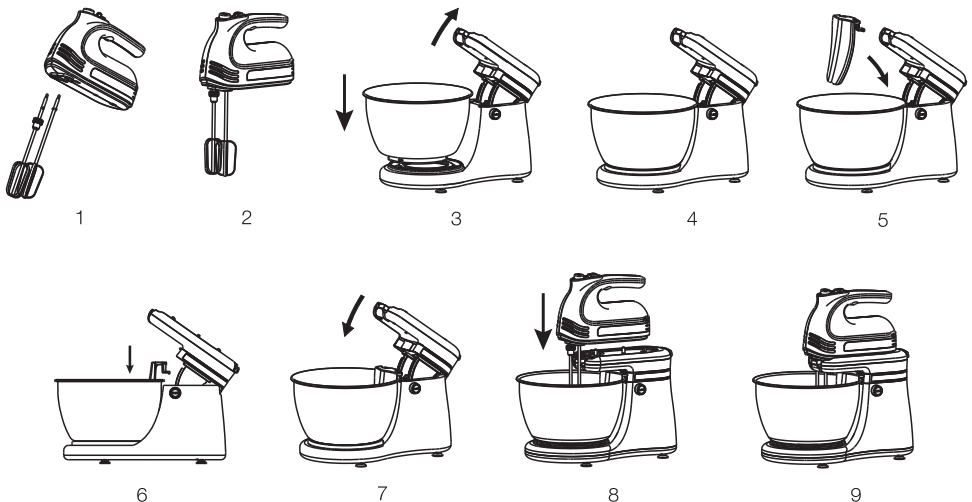
۱. سرهمزن
۲. دکمه سرعت بالا (توربو)
۳. کلید تنظیم سرعت
۴. دکمه رها کن (همزن ها یا چنگک خمیر)
۵. چنگک خمیر
۶. همزن
۷. کاردک
۸. خراشنده
۹. کاسه همزن
۱۰. دکمه رها سازی چارچوب
۱۱. چارچوب
۱۲. دکمه رها سازی سرهمزن
۱۳. پایه همزن

آماده سازی برای استفاده :

۱. همزن ها یا چنگک های خمیر را در سر همزن قرار دهید. (شکل ۱)
۲. از اینکه همزن ها و چنگک های خمیر در جای خود محکم شوند اطمینان حاصل کنید. (شکل ۲)
- در صوتیکه از همزن با پایه آن استفاده میکنید همزن ها یا چنگک خمیر را با دنده پلاستیکی اش جا بزنید و مطمئن شوید که با دنده های چارچوب در یک راستا باشند.
- همزن یا چنگک خمیر را فقط زمانی که دکمه سرعت در جایگاه صفر باشند می توانید بردارید.

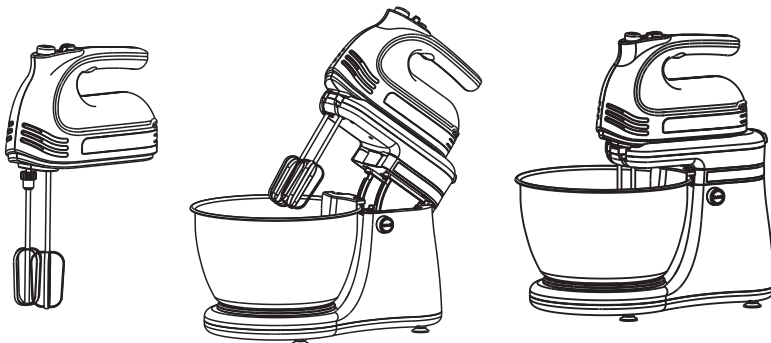
آماده کردن همزن پایه دار :

۱. دکمه رها سازی چارچوب را فشار دهید. چهار چوب را بالا بدهید ، کاسه همزن را روی پایه همزن قرار دهید. (شکل ۳ ، شکل ۴)
۲. خراشنده را روی پایه قرار دهید . سپس دکمه رها سازی چارچوب را بفشارید ، چارچوب را به سمت پائین هل دهید. (شکل ۵ ، شکل ۶ ، شکل ۷)
۳. چارچوب را نگه دارید و به پایین فشار دهید سر همزن را روی چارچوب ، کاملاً جا بزنید تا قفل شود. (شکل ۸ ، شکل ۹)



راهنمای استفاده:

۱. دکمه رها سازی چارچوب را بفشارید و چارچوب را بلند کنید.
۲. مواد غذایی را داخل کاسه همزن بریزید و سپس کاسه را سر جای خود روی پایه بگذارید.
۳. با یک دست دکمه رها سازی چارچوب را بفشارید و سپس چارچوب را سر جایش برگردانید و سپس سر همزن را سر جای خود قرار دهید.
۴. دستگاه را به برق متصل کنید.
۵. دکمه تنظیم سرعت را روی سرعت دلخواه تنظیم کرده و به عقب بکشید. اولین نقطه تنظیم سرعت پایین است ، سرعتها را با سرعت مناسب و دلخواه مطابقت دهید.
زمانیکه مخلوط غلیظ تر می شود سرعت را بالاتر ببرید.
اگر سرعت دستگاه کم شده یا به سختی کار کرده ، سرعت را بالاتر ببرید.
- دکمه سرعت بالا (توربو) را فشار دهید تا موتور دستگاه با بالاترین سرعت کار کند. تا زمانیکه دکمه تحت فشار است دستگاه با سرعت عمل میکند.
۶. هنگامی که مخلوط به غلظت مناسب می رسد دکمه سرعت را به حالت صفر برگردانید و سپس سر همزن را بلند کنید.
ممکن است نیاز باشد تا دیواره های کاسه را و همینطور کف کاسه را بطور متناوب بتراشید تا به عمل مخلوط کردن کمک نماید.
۷. برای جدا کردن قسمت ها حتما دکمه تنظیم سرعت را در حالت صفر بگذارید سپس از پریز برق جدا کنید. میله شفت همزن ها یا چنگک خمیر را نگه دارید دکمه رها کن را بفشارید.



ON THE TOP

نکات مهم:

- هنگام هم زدن خامه برای مخلوط کیک کره و مارگارین در دمای اتاق برای نرم کردن مخلوط استفاده نمایید.
- برای گرفتن بهترین نتایج با مقادیر کم مواد، از همزن بدون پایه آن استفاده کنید.
- مقادیر زیاد مواد یا مواد غلیظ ممکن است به زمان هم زدن بیشتری نیاز داشته باشد.
- اگر می خواهید مقادیر بیشتری را هم بزنید یا مخلوط های سنگین تر سر همزن را از پایه جدا کنید و یک کاسه با سایز مناسب استفاده کنید.
- برای آنکه خمیر نان را دوباره ورز بدهید همزن را از پایه جدا کنید و به صورت دستی از آن استفاده کنید.

راهنمای مخلوط کردن:

جدول زیر پیشنهاداتی است برای انتخاب سرعت مخلوط کردن با سرعت ۱ شروع کنید و سپس به سمت سرعت مطلوب افزایش دهید بسته به غلظت دستور غذایی مورد نظر.

عملکرد	سرعت
خاموش و یا رها کردن	0
سرعت پائین با مخلوط کردن مواد خشک ، نان یا کیک ، کلوچه ، مافین	1
برای ترکیب کره ، خامه ، شکر ، اکثر خمیر کلوچه	2
سرعت متوسط برای اکثر مخلوط های کیک بسته بندی شده	3
پوره سیب زمینی یا یخ زده ، ورز دادن خمیر نان	4
هم زدن سفیده تخم مرغ ، ورز دادن خمیر نان	5
سرعت بالاتر (توربو) برای زدن خامه ، ورز دادن خمیر نان	

تمیز کردن و نگهداری:

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کنید، از پریز برق جدا نمایید و سپس همزن ها یا چنگک خمیر را از دستگاه جدا کنید.

- هرگز از مواد ساینده برای تمیز کردن قسمت ها استفاده نکنید.

سرهم زن:

- با یک پارچه مرطوب تمیز کنید و سپس خشک نمایید.
- هرگز سر همزن را داخل آب فرو نبرید و نیز اجازه ندهید تا کابل و یا دو شاخه خیس شود.

پایه / چارچوب:

- با یک پارچه مرطوب تمیز کرده و سپس خشک نمایید.
- هرگز داخل آب فرو نبرید و از مواد ساینده استفاده نکنید.

سایر قسمت ها:

- با دست بشویید و سپس خشک نمایید.
- آنها در برابر ماشین ظرفشویی ایمن هستند و می توانند در طبقه بالایی ظرفشویی شسته شوند.
- هرگز در طبقه پائینی و در نزدیکی المنت قرار ندهید. یک دمای پائین و در زمانی کوتاه پیشنهاد می شود.

کاسه:

- هرگز با برس سیمی تمیز نکنید، سیم ظرفشویی و یا انواع سفید کننده تا آن را تمیز نمایید. زیرا این کاسه استیل خراب می شود. فقط از سرکه استفاده کنید تا آن را تمیز کنید.
- حل مشکل: اگر همزن در طول کار ناگهان متوقف شود.
- راه حل: اگر به هر علتی برق به همزن نرسد دستگاه متوقف شود. دکمه تنظیم سرعت را روی صفر بگذارید چند ثانیه صبر کنید و مجدداً سرعت را انتخاب کنید، همزن فوراً شروع به کار میکند.



دفترچه راهنمای همزن کاسه دار زنیت ZSM 1425



ON THE TOP



ON THE TOP