



Manual For Hand Mixer
with Bowl of Zenith
ZSM 1454

ON THE TOP



دفرچه راهنمای همزن کاسه دار زنیت ZSM 1454



ON THE TOP



خریدار محترم

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

فهرست:

- ۱..... دستورالعمل های ایمنی
- ۴..... قطعات همزن دستی
- ۵..... نحوه استفاده از دستگاه
- ۶..... نمای کلی تنظیمات سوئیچ
- 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 ناتوانیهای 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 دیگر 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:

- در صورت عدم استفاده از دستگاه، قبل از گذاشتن یا خارج کردن قطعات و قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و از پریز جدا کنید. برای جدا کردن، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را گرفته و از پریز جدا کنید.
- از تماس با قطعات در حال کار خودداری کنید. در حین کار دست ها، موها، لباس ها و همچنین کفگیرها و سایر ظروف را از همزن دور نگه دارید تا از صدمه به افراد و یا آسیب به دستگاه جلوگیری شود.

- قبل از شستن دستگاه، ابزار را از دستگاه جدا کنید.
- هنگام مخلوط کردن غذا، دست ها و سایر ظروف را خارج از ظرف نگه دارید تا خطر آسیب شدید به افراد یا آسیب به دستگاه کاهش یابد. امکان استفاده از لیسه وجود دارد، اما باید فقط زمانی استفاده شود که دستگاه کار نمی کند.
- با سیم یا دوشاخه آسیب دیده یا با وجود خرابی دستگاه، یا افتادن یا آسیب دیدن آن به هیچ وجه از دستگاه استفاده نکنید.
- استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه توصیه یا فروخته نشده است ممکن است باعث آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب به افراد شود.
- از دستگاه در فضای باز استفاده نکنید.
- مخلوط کردن مواد غیر خوراکی قابل اشتعال می تواند مضر باشد.
- از این دستگاه برای استفاده ای غیر از موارد گفته شده در دفترچه استفاده نکنید.
- در حضور بخار مواد منفجره و یا قابل اشتعال از دستگاه استفاده نکنید.
- از ریختن مایعات داغ به داخل دستگاه جلوگیری کنید.

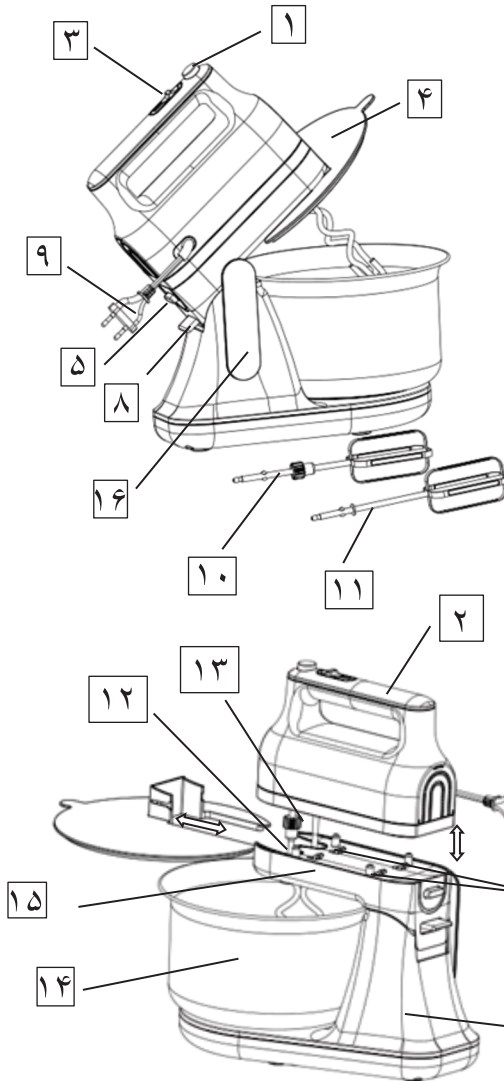
قبل از اولین استفاده:

- ۱- بسته بندی را باز کنید.
- ۲- همزن را روی سطح خشکی قرار دهید. تا زمانی که به طور کامل نصب نشده است، دستگاه را به برق وصل نکنید.
- ۳- قطعات را بشویید. به «تمیز کردن و نگهداری» مراجعه کنید.

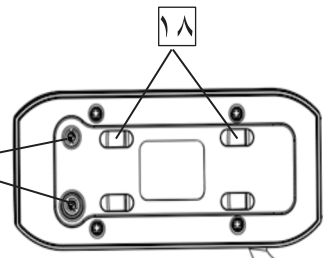
4 اتصال برق

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.

قطعات همزن کاسه دار ۱۴۵۴:



- ۱- دکمه خارج کردن
- ۲- همزن دستی
- ۳- دکمه روشن/ خاموش و تنظیم کننده سرعت
- ۴- درپوش کاسه
- ۵- دکمه آزاد کردن همزن دستی
- ۶- نگهدارنده همزن دستی
- ۷- نگهدارنده پایه
- ۸- دکمه کج کردن
- ۹- سیم برق با دوشاخه
- ۱۰- همزن چپ (با چرخ دنده پلاستیکی)
- ۱۱- همزن راست
- ۱۲- چنگک خمیر چپ (با چرخ دنده پلاستیکی)
- ۱۳- چنگک خمیر راست
- ۱۴- کاسه همزن
- ۱۵- پایه نصب
- ۱۶- محل نگهداری سیم
- ۱۷- سوکت های ورودی همزن
- ۱۸- دریچه نصب همزن دستی



ON THE TOP

نحوه استفاده از دستگاه:

۱- یک جفت ابزار مربوط به همزن را انتخاب کنید - همزن تخت یا چنگک خمیر که باید در همزن قرار داده شود.



ابزار دارای واشر باید در دهانه بزرگتر وارد شود.

۲- همزن را روی سکو قرار دهید و به وسیله نگهدارنده همزن آن را قفل کنید. دکمه کج کردن را فشار دهید تا سر همزن باز شود و بالا بیاید تا زمانی که با یک صدا در موقعیت کج خود ثابت شود.

۳- مواد را داخل کاسه بریزید سپس کاسه را روی صفحه گردان قرار دهید.

۴- دکمه کج کردن را فشار دهید و سر همزن را پایین بیاورید تا بسته شود.

۵- درپوش کاسه را به صورت افقی روی پایه نصب قرار دهید.

۶- کنترل سرعت را روی "0" تنظیم کنید. سیم برق را به پریز وصل کنید.

۷- سرعت دلخواه خود را انتخاب کنید. (برای راهنمایی در انتخاب بهترین سرعت، نمودار همزن را در این جزوه ببینید).

۸- ابتدا با سرعت ۱ شروع کنید، سپس در حین هم زدن سرعت را در صورت نیاز افزایش دهید.

۹- دکمه سوئیچ به سمت جلو به موقعیت "P" فشار می آورد و چرخاننده به طور خودکار به "0" باز می گردد.

۱۰- هنگامی که فرایند کامل شد، کنترل سرعت را قبل از بلند کردن کاسه روی "0" ببرید.

۱۱- هنگامی که استفاده از دستگاه را تمام کردید، کنترل سرعت را به "0" ببرید و همزن دستی را از برق بکشید، سر همزن را به سمت بالا کج کنید، دکمه خارج کردن را فشار دهید تا ابزارهای همزن آزاد و خارج شوند.

انتخاب ابزار:

همزن تخت

مناسب برای مخلوط های سبک و مایع مانند خامه، مخلوط کردن خمیر، پوره سیب زمینی، سفیده تخم مرغ یا خامه و غیره.

چنگک های خمیر

برای خمیرهای سنگین و نیازمند به ورز دادن باید از چنگک های خمیر استفاده کرد.

نمای کلی تنظیمات سوئیچ:

دستگاه مجهز به سوئیچ چندمرحله ای است.

انتخاب تنظیمات می تواند به حالت زیر باشد:

0 دستگاه خاموش است.

1 سرعت بسیار کم

2 سرعت کم

3 سرعت متوسط

4 سرعت متوسط رو به بالا

5 سرعت بالا

P عملکرد پالس

هنگام هم زدن مخلوط های سبک و مایع یا هنگام هم زدن هر ماده دیگری، باید از تنظیمات ۳، ۴ یا ۵ استفاده شود. برای هم زدن و ورز دادن بهتر است از تنظیمات ۱ و ۲ و ۳ استفاده کنید. حداکثر سرعت را می توان با فشار دادن دکمه سوئیچ در موقعیت “P” بدون توجه به سطح سرعت انتخاب شده به دست آورد.

تمیز کردن و نگهداری:

- ۱- همیشه قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش و از برق جدا کنید.
- ۲- هرگز اجازه ندهید دستگاه، قسمت های الکتریکی، سیم و دوشاخه خیس شود.
- ۳- استفاده از دستگاه فقط برای مصارف خانگی می باشد.
- ۴- اگر سیم برق آسیب دیده است، به دلایل ایمنی، باید توسط تعمیرکار مجاز تعویض شود.
- ۵- دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید، سپس بگذارید تا در هوا خشک شود. از مواد ساینده استفاده نکنید و در آب غوطه ور نکنید.
- ۶- تمام ابزارهای همزن را با دست بشوید، سپس کاملاً خشک کنید.
- ۷- موتور همزن شما نیازی به روغن کاری یا نگهداری دیگری ندارد. آن را هرگز جدا نکنید.

لوازم جانبی	مواد غذایی	میزان بیشینه	آماده سازی	سرعت + زمان اجرا
چنگک خمیر (خمیرزن)	آرد	500 گرم		همه مواد را مخلوط کنید. سرعت 1: 1 دقیقه سرعت 3: 3 دقیقه
	آب	280 گرم		
	روغن	30 گرم		
	نمک	10 گرم	اختیاری	
	خمیرمایه	10 گرم	اختیاری	
همزن تخت	آرد کیک الک شده	200 گرم		همه مواد را به جز تخم مرغ مخلوط کنید. سرعت 1~2: 30~60 ثانیه سرعت 5 (بیشینه): 2 دقیقه سپس تخم مرغ را اضافه کنید. سرعت 5 (بیشینه): 1~2 دقیقه
	شکر کرچک	25 گرم		
	بکینگ پودر	5 گرم		
	نمک	5 گرم		
	مارگارین	50 گرم		
	شیر	75 گرم		
	وانیل	5 گرم	اختیاری	
	تخم مرغ هم نزده	2 عدد		
همزن تخت	سفیده تخم مرغ	3 عدد		سرعت 5 (بیشینه)



دفرچه راهنمای همزن کاسه دار زنیت ZSM 1454



ON THE TOP



ON THE TOP