

HEIMMISCH

make yourself at **HOME**

HAND BLENDER
HBM- 207



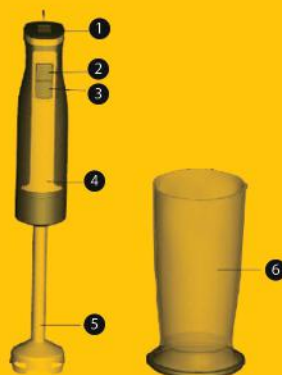
Hand Blender HBS- 207

- قدرت 700 وات
- تیغه استیل
- دارای مخزن مخصوص (سفید، مشکی)
- قابلیت خردکردن یخ
- قابلیت تنظیم سری دستگاه



Hand Blender HBS- 207

نمودار نام و موقعیت اجزای اصلی:



- دو شاخه برق (1)
- کلید I (2)
- کلید II (3)
- دستگاه موتور (4)
- دسته گوشتکوب (5)
- ظرف استوانه ای 60 میلی گرم (6)

make yourself at **HOME**

 **HEIMISCH**



Hand Blender HBS- 207

توصیه های ایمنی:

- وقتی از یک وسیله الکتریکی استفاده می کنید، برای کاهش ریسک آتش سوزی و خطر برق گرفتگی یا صدمه بدنی باید دستورات ایمنی به دقت رعایت شود و مطمئن باشید با خواندن این دستورالعمل قبل از استفاده از این محصول این اطمینان را به شما می دهد که بهترین خرید را داشته اید.
- شما می بایست توصیه های ایمنی پایین را رعایت کنید: همه دستورالعمل را بخوانید.
- قبل از اینکه دستگاه را به پریز برق وصل می کنید بررسی کنید که آیا ولتاژ شما با درجه لیبل وسیله مطابقت می کند.
- وقتی وسیله نزدیک کودکان در حال استفاده است مراقب

Hand Blender HBS- 207



- کودکان باشید.
- تیغه ها تیز هستند مراقب باشید.
- هرگز دستگاه در حال روشن را به حال خود رها نکنید.
- اگر سیم یا کابل برق آسیب دیده است هرگز سعی نکنید که خودتان تعمیرش کنید لطفا با خدمات مسئول تماس بگیرید.
- از لوازم جانبی که خود کارخانه سفارش نداده است استفاده نکنید چون ممکن است موجب آتش سوزی یا صدمه بدنی یا برق گرفتگی شود.
- سیم برق را روی لبه تیز میز یا پیشخوان یا سطح داغ مثل بخاری رها نکنید.
- تا قبل از اینکه دستگاه را روی هم نصب نکردید آن را به برق نزنید و متقابلا تا زمانی که دستگاه را از برق نکشیدید اجزا را از هم جدا نکنید.



Hand Blender HBS- 207

- زمان کوتاه (short time) زمان مورد استفاده شما است وسیله را بیش از یک دقیقه استفاده نکنید و برای غذاهای سفت بیش از ده ثانیه طول نکشد.
- از این وسیله افرادی که دارای ناتوانی جسمی یا معلول ذهنی هستند استفاده نکنند مگر اینکه آنها دستورالعمل را از اشخاص مسئول جهت ایمنی دریافت کرده باشند.
- بدون وقفه بیش از سه بار آن را فشار ندهید و اجازه بدهید قبل از اینکه مراحل طی شود به دمای اتاق برسد. در فضای باز استفاده شود.
- قبل از تمیز کردن از برق بکشید.
- برای جلوگیری از آتش سوزی، برق گرفتگی و صدمه بدنی گشتکوب یا سیم آن را زیر آب یا هر مایع دیگه ای نبرید.
- این وسیله فقط جزو وسایل خانگی است.



Hand Blender HBS- 207

دستورالعمل:

- بعد از برداشتن پکیج مطمئن باشید که محصول کامل و سالم است و همه لوازم جانبی آن موجود است. هرگز از وسیله ای که آسیب دیدگی آن قابل مشاهدۀ است، استفاده نکنید و با خدمات شرکت تماس بگیرید.
- اجزا را به هم وصل کنید و بررسی کنید که نیروی اصلی که ولتاژ ایجاد می کند با مقدار درجه ای که روی لیبل موجود است هماهنگ باشد. اگر ولتاژ برق با دو شاخه هماهنگ نباشد باید دو شاخه دیگه ای جایگزین شود که از نوع مناسبی باشد یا کلیه اتصالی با کیفیت بهتری جایگزین کنید.



Hand Blender HBS- 207

استفاده از گوشتکوب:

- گوشتکوب برای آماده کردن پوره و چاشنی و سوپ ها کاملاً مناسب است و همچنین برای مخلوط کردن غذاهای نوزادان خیلی مناسب است.
- (الف) دسته گوشتکوب را داخل موتور وارد کنید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا داخل موتور قفل شود.



- (ب) اجزا را داخل ظرف استوانه ای قرار دهید و برای جلوگیری از لرزش تیغه باید اجزا را محکم وارد دستگاه قرار دهید و آن را سفت کنید.
- شما می توانید گوشتکوب را در ظرف استوانه ای قرار دهید و استوانه بهتر از هر وسیله ای دیگر است.



Hand Blender HBS- 207

- (ج) برای روشن کردن وسیله دکمه I یا II فشار بدهید.
- (د) دسته را با آرام حرکت دادن دستگاه به طرف بالا و پایین در داخل دایره وارد کنید.



تمیز کردن و نگهداری:

- قبل از تمیز کردن وسیله را از برق بکشید و اجزا را از هم جدا کنید.
- دستگاه را کاملا با پارچه نم‌دار تمیز و سپس خشک کنید، آن را زیر آب نبرید، سایر اجزا را می‌توانید داخل ماشین ظرف شویی یا سینک ظرف شویی قرار دهید.
- اگر غذاها به راحتی از تیغه‌ها یا همزن پاک نمی‌شوند ظرفی را پر از مایع ظرف شویی کنید و آن را داخل ظرف قرار دهید و قبلش دو شاخه را از برق بکشید.
- قسمت انتهایی همزن یا تیغه را زیر آب کنید و قبلش آن را



make yourself at **HOME**

Hand Blender HBS- 207

- از برق بکشید، زیر آب بگیرید و بعد خشک کنید.
- وقتی برای مدتی طولانی از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را تمیز کنید و در مکان خشکی برای جلوگیری از خراب شدن نگهداری کنید.
- هشدار: لبه های دسته خیلی تیز هستند، موقع تمیز کردن خیلی مراقب باشید.



Hand Blender HBS- 207

لیست غذاهای که این دستگاه برای آنها کاربرد دارد:
● برای 50 میلی لیتر کاسه خرد کن:

غذا	بالاترین درجه	زمان مناسب برای عمل
گوشت	300	15
گیاهان	50	10
گردو، بادام	150	10
پنیر	100	10
نان	80	10
پیاز	200	10
بیسکویت	150	10
میوه های نرم	200	10