

ناسا الکتریک

NASA[®]
electric

Developed in Germany



همزن کاسه دار

NS-933

قبل از کار بادرستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

www.nasa-electric.com

نکات ایمنی مهم

قبل از استفاده از دستگاه

– همه ی دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نموده و از دفترچه برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.

– بسته بندی را باز و برچسب ها را درآورید.

نکات ایمنی

– قبل از نصب و درآوردن قطعات، پس از هر بار استفاده . قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را خاموش و دوشاخه را از پریز درآورید.

– انگشتان خود را به قسمت های متحرک و قطعات نصب شده نزدیک ننمایید.

– دستگاه را بی هدف رها نکنید.

– در صورت آسیب دستگاه از آن استفاده نکنید بلکه آن را تعمیر نمایید.

– هرگز اجازه ندهید سیم برق دستگاه در جایی آویزان شود که خطر کشیدن توسط کودکان وجود داشته باشد.

– هرگز اجازه ندهید بدنه، سیم برق یا دوشاخه ی دستگاه خیس شود.

– هرگز از لوازم جانبی غیر مجاز یا از هر دو خروجی همزمان استفاده ننمایید.

– هرگز مواد را از حداکثر ظرفیت مجاز ذکر شده در صفحه ی ۴ داخل ظرف نریزید.

– هنگام استفاده از یک لوازم جانبی، دستورالعمل های ایمنی همراه آن را مطالعه نمایید.

– هنگام جا به جایی دستگاه در حالی که پر و سنگین است مراقب باشید. مطمئن شوید که سر دستگاه، قفل بوده و کاسه، قطعات، سیم خروجی و سیم برق ایمن باشند.

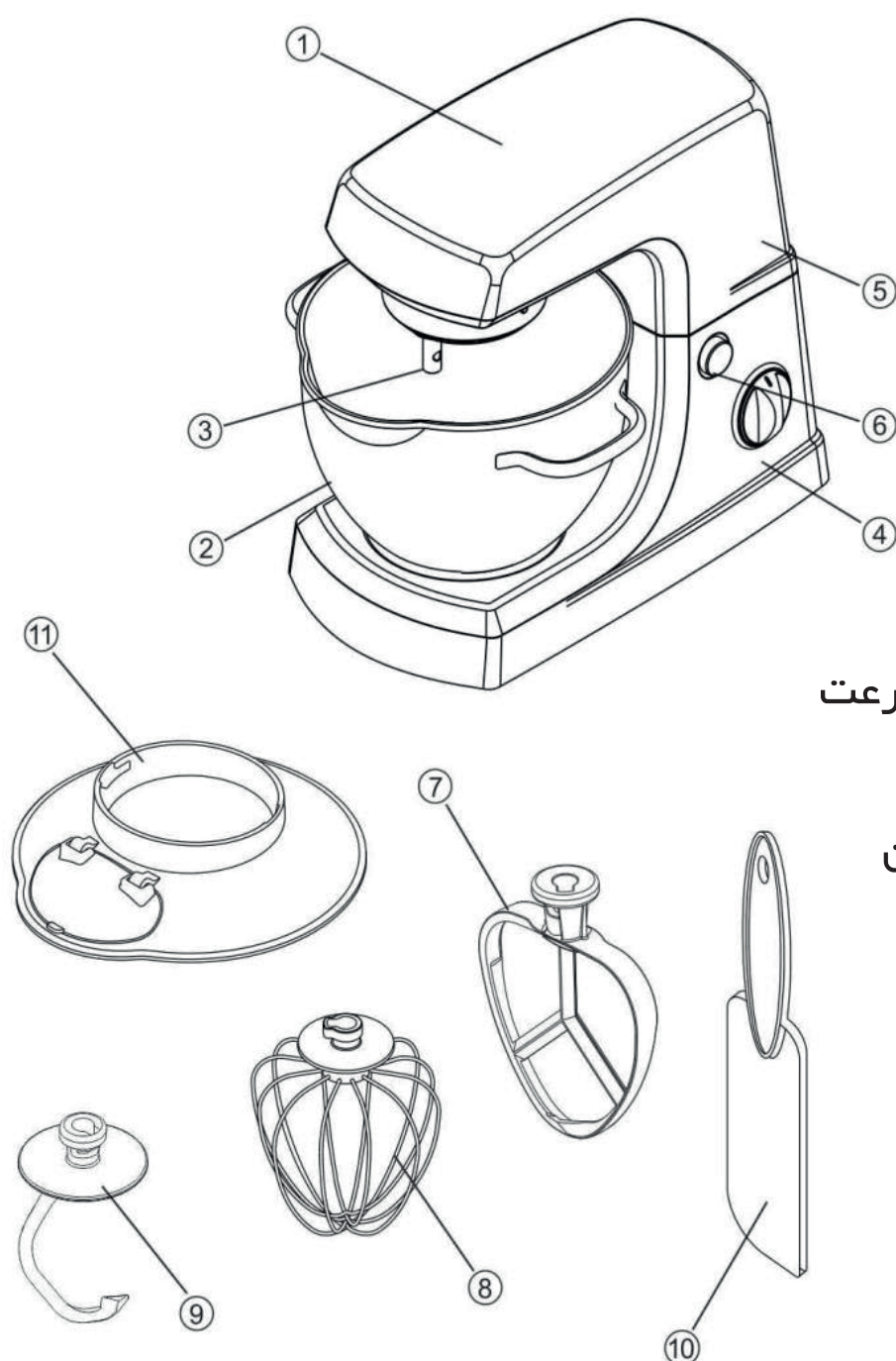
– افراد با توانایی مغزی و حسی کم (از جمله کودکان) یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها می توانند با دستگاه کار کنند.

– مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

– دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. تولید کننده هیچ مسئولیتی در قبال

عیب ناشی از استفاده ی نادرست یا عدم رعایت دستورالعمل های ذکر شده ندارد.
 - در صورت آسیب سیم برق و به منظور جلوگیری از خطر، آن را توسط تولیدکننده،
 نمایندگی مجاز یا افراد متخصص تعویض نمایید.

راهنمای نصب



۱. سر مخلوط کن

۲. کاسه

۳. سوکت همزن

۴. سویچ روشن / خاموش و سرعت

۵. بدنه ی دستگاه

۶. دکمه ی آزادسازی مخلوط کن

۷. همزن Y شکل

۸. همزن

۹. حلقه ی خمیرگیر

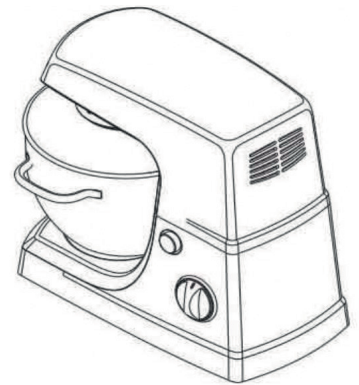
۱۰. کفگیر

۱۱. محافظ

قطعات و موارد استفاده از آنها

– همزن ۷ شکل: برای تهیه ی کیک، بیسکویت، کلوچه، بستنی، شکم پر ها، شیرینی خامه ای و پوره ی سیب زمینی مورد استفاده قرار می گیرد.

– همزن: برای تخم مرغ، کرم، خمیر، کیک اسفنجی بدون چربی، کرم سفیده ی تخم مرغ و شکر، چیز کیک، موس و سوفله مورد استفاده قرار می گیرد.



– حلقه ی خمیر گیر: مورد استفاده در مخلوط های مخمر

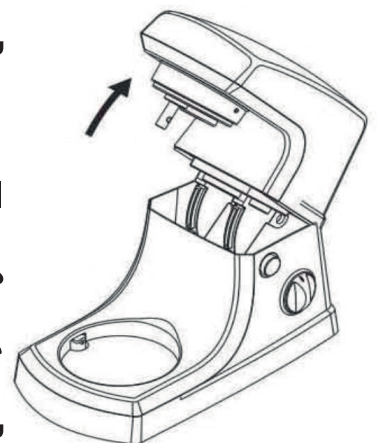
طرز استفاده از مخلوط کن

۱. بلند کردن سر مخلوط کن:

این کار را با فشار دادن دکمه ی آزادسازی و بلند کردن همزمان سر تا جایی که در بالا قفل شود انجام دهید.

۲. نصب قطعات:

ابزار مخلوط کردن (همزن ۷ شکل، همزن، حلقه ی خمیر گیر) را داخل پورت مخصوص قطعات قرار دهید. سپس آنها را خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود قفل شوند. برای درآوردن می بایست آنها را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.



۳. قرار دادن کاسه روی پایه:

به پایین فشار داده و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود.

۴. پایین آوردن سر مخلوط کن:

مجددا دکمه ی آزاد سازی را فشار دهید و سر مخلوط کن را کاملاً پایین آورید.

۵. نصب محافظ:

قبل از نصب این قطعه، سر مخلوط کن ایستاده را بالا آورید و محافظ را روی زه بالای پورت مخصوص قطعات فشار دهید تا در جای خود قفل شود.

درآوردن محافظ:

سر مخلوط کن ایستاده را بلند کنید و محافظ را از زه درآورید.
تذکر: برای تعویض قطعات مخلوط کن نیازی به درآوردن محافظ ندارید.

نکات:

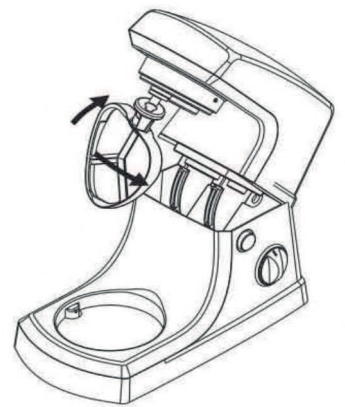
– در صورت لزوم، دستگاه را خاموش و کاسه را با استفاده از کفگیر بتراشید.

– برای زدن تخم مرغ ها بهتر است آنها را در دمای اتاق قرار دهید.

– قبل از مخلوط کردن سفیده ی تخم مرغ مطمئن شوید که هیچ چربی یا زرده ی تخم مرغی روی همزن یا کاسه نباشد.

– برای تهیه ی کلوچه از مواد سرد استفاده کنید مگر اینکه دستور تهیه عکس این را گفته باشد.

– برای مخلوط کردن کره و شکر کیک همیشه کره را از قبل در دمای اتاق قرار دهید یا آن را نرم کنید.



نکات مخصوص تهیه ی نان

– هرگز کاسه را بیش از حد مجاز پر نکنید.

– به منظور افزایش طول عمر دستگاه همیشه پس از هر بار استفاده، ۲۰ دقیقه به دستگاه استراحت دهید.

– در صورت سخت کار کردن دستگاه، آن را خاموش کرده، نیمی



از مواد را خارج کنید و هر قسمت را جداگانه بزنید.

– در صورتی که ابتدا مایع را بریزید مواد بهتر مخلوط می شوند.

– در فاصله ی استراحت بین دفعات، دستگاه را خاموش و مخلوط بر جای مانده روی حلقه را بتراشید.

– آرد های مختلف نان نیاز به میزان متفاوتی مایع دارند. چسبندگی خمیر می تواند تاثیر بسزایی بر فشار روی دستگاه داشته باشد. توصیه ی ما این است که هنگام مخلوط کردن این خمیر کاملاً نظارت داشته باشید. مدت زمان این کار نمی بایست بیش از ۵ دقیقه باشد.

حداکثر ظرفیت دستگاه

کلوچه ی نازک

۰/۶ کیلوگرم آرد

مخلوط کیک میوه ای

۲ کیلوگرم، کل مخلوط

خمیر نان

۰/۶ کیلوگرم آرد

سفیده ی تخم مرغ

۱۰ عدد

سویچ سرعت

موارد ذکر شده فقط پیشنهادی می باشند و با توجه به نوع مواد و میزان مخلوط داخل کاسه متغیر خواهند بود.

همزن ۷ شکل

– مخلوط کره و شکر

ابتدا با سرعت پایین شروع کرده و به تدریج سرعت

را افزایش دهید.

– اضافه کردن تخم مرغ به مخلوط گرمی

از سرعت متوسط به بالا برسانید.

– غلطاندن در آرد، میوه و ...

سرعت کم

- همه ی مواد کیک ابتدا با سرعت کم، شروع کرده و به تدریج افزایش دهید.
- اضافه کردن کره به آرد سرعت پایین و دو درجه بالاتر

همزن

- با سرعت کم شروع کنید و به تدریج افزایش دهید.

حلقه ی خمیرگیر

- با سرعت کم شروع کرده و به تدریج آن را یک مرحله افزایش دهید.

نصب و استفاده از محافظ

۱. سر مخلوط کن را بلند کنید تا جایی که در همان حالت قفل شود.
۲. کاسه را روی پایه قرار دهید.
۳. محافظ را روی سمت پایینی سر مخلوط کن فشار دهید تا در جای خود قرار گیرد. بخش لولایی می بایست همانگونه که نشان داده شده است قرار گیرد.
۴. قطعه ی مورد نظر را وصل کنید.
۵. سر مخلوط کن را پایین آورید.
- هنگام کار می توانید مواد را مستقیماً از بخش لولایی محافظ به کاسه اضافه کنید.
- برای تعویض قطعه نیازی به درآوردن محافظ نیست.
۶. برای درآوردن مخلوط کن می بایست سر مخلوط کن را بلند کرده و محافظ را به سمت پایین بلغزانید.

رفع عیب

عیب

مخلوط کن ناگهان از کار باز ایستاده است.

راه حل

شاید به هر دلیلی برق دستگاه قطع شده باشد. سویچ سرعت را در موقعیت "۰" قرار دهید. چند لحظه منتظر بمانید سپس مجدداً سرعت را انتخاب کنید. دستگاه می بایست بلافاصله شروع به کار کند.

ویژگی های فنی

منبع برق: متناوب ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت، ۵۰ تا ۶۰ هرتز

برق خروجی: ۸۰۰ وات

توان کار (حداکثر): ۵ دقیقه

وزن دستگاه (تقریبی): ۵/۳ کیلوگرم

تمیز کردن

– همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه، سویچ آن را خاموش و دوشاخه را از پریز درآورید.

بدنه ی دستگاه: با دستمالی مرطوب تمیز کرده و سپس خشک کنید. هرگز از مواد ساینده برای این کار استفاده ننمایید یا زیر شیر آب نگیرید.

کاسه: آن را با دست بشویید سپس کاملاً خشک کنید البته می توانید داخل ماشین ظرفشویی نیز قرار دهید. هرگز از برس سیمی، فلزی یا سفید کننده برای این کار استفاده نکنید.

قطعات همزن: می توانید آنها را در طبقه ی بالایی ماشین ظرفشویی قرار دهید یا با دست بشویید و کاملاً خشک کنید.

محافظ: می توانید آنها را در طبقه ی بالایی ماشین ظرفشویی قرار دهید یا با دست بشویید و کاملاً خشک کنید.

– دستگاه را دور از وسایل گرمایشی (اجاق گاز، فر و مایکروویو قرار دهید).

ناسا الكتریک



e l e c t r i c

Developed in Germany