

**NASA**  
electric

راهنمای استفاده از همزن بدون کاسه NS-919

ناسا الکتریک

**NASA**  
**electric**  
[www.nasa-electric.com](http://www.nasa-electric.com)



همزن بدون کاسه

مدل NS-920

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

<p>دوشاخه را به پریز برق زده و دستگاه را بکار بیندازید</p>	<p>به کار انداختن</p>
<p>میله های همزن و یا خمیرزن را در مکان مناسب مطابق شکل وارد کنید و از محکم بودن آنها در جایشان اطمینان حاصل کنید.</p> <p>برای جلوگیری از به بیرون پرتاب شدن مواد قبل از به کار انداختن دستگاه میله ها را در داخل خمیر یا مایع مربوطه قرار دهید...</p>	<p>استفاده دستی از دستگاه همزن</p>
<p>دکمه انتخابگر ۳ حالتی سرعت (به شاسی A در جدول قسمت‌های دستگاه مراجعه شود)</p> <p>سرعت پائین- با انتخاب تراز ۱ برای شروع و خاتمه فرآیند همزدن و مخلوط کردن خمیرهای رقیق و همچنین هم زدن سفیده تخم مرغ و یا مخلوط های آرد.</p> <p>سرعت متوسط- با انتخاب تراز ۲ مناسب برای همزدن های طولانی با سرعت ثابت</p> <p>سرعت بالا- با انتخاب تراز ۳ مناسب برای همزدن خمیر کیک ، سس ها و ... همچنین برای خمیر کردن نهایی پس از کار با تراز ۲</p> <p>توجه : از کار کردن با تراز ۳ دستگاه ، به مدت بیشتر از یک دقیقه به منظور جلوگیری از گرم شدن بیش از حد موتور خودداری نمائید.</p>	<p>تنظیم سرعت دستگاه همزن</p>

## نگهداری و تمیز کردن دستگاه :

۱. قبل از تمیز کردن دستگاه دکمه تنظیم سرعت را روی حالت ( ۰ ) قرار داده و دوشاخه را از برق بکشید.
۲. کاسه را در حالی که مطمئن شدید هیچ محتویاتی ندارد از دستگاه جدا کنید.
۳. کلید رها کننده میله ها (قسمت A در قسمت های دستگاه ) را به طرف بالا فشار دهید تا میله های همزن و خمیرزن از دستگاه جدا شوند.
۴. میله ها ، کاسه ها و نگهدارنده همزن را با یک اسفنج نرم و مقداری شوینده ملایم بشویید. سپس آب کشیده و با یک پارچه نرم خشک کنید.
۵. به منظور جلوگیری از برق گرفتگی و آسیب رسیدن به دستگاه همزن ، هیچ گاه آن را در داخل آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید. برای پاک کردن لکه های سخت می توانید از یک پارچه مرطوب استفاده کنید.

## جدول راهنمای تهیه مخلوط های گوناگون

مدت زمان لازم برای هم زدن	ظرفیت	میله های خمیرزن
۵ دقیقه	حداکثر ۵۰۰ گرم آرد	مایه خمیر

مدت زمان لازم برای همزدن	ظرفیت	میله های همزن
۳ دقیقه	حدود ۷۵۰ گرم	کلوچه ، پنکک و غیره
۳ دقیقه	حدود ۷۵۰ گرم	سس های نازک
۵ دقیقه	حداکثر ۳ زرده تخم مرغ	مایونز
۳ دقیقه	حداکثر ۷۵۰ گرم	پاستای سیب زمینی
۵ دقیقه	حداکثر ۵۰۰ گرم	خامه شیر
۳ دقیقه	حداکثر ۵ سفیده تخم مرغ	خامه سفیده تخم مرغ
۳ دقیقه	حدود ۷۵۰ گرم	مایه کیک