

# ناسا الکتریک

NASA<sup>®</sup>  
electric  
Developed in Germany



همزن کاسه دار

NS-925

قبل از کار بادستگاه، لطفاً دستور العمل ها را با دقت بخوانید

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

## ۱- نکات مهم ایمنی

قبل از استفاده از این دستگاه همزن دستورالعمل آنرا بدقت مطالعه کنید.

قبل از استفاده برای اولین بار باید بررسی کنید که مشخصات برق مصرفی این دستگاه با مشخصات برق شهری شما مطابقت داشته باشد.

این همزن برقی به منظور مصارف خانگی طراحی و ساخته شده است ، هرگز از آن به منظور دیگری استفاده نکنید.

برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی و آسیب زدن به خود و یا دستگاه هرگز همزن را در آب غوطه ور نکنید و یا در معرض آب یا در نزدیکی سینک ظرفشوئی قرار ندهید.  
از کار کردن با همزن با دستان خیس جدا خودداری کنید.

هنگام کار کردن با این دستگاه در حضور کودکان مبایسیت مراقبت کافی به عمل آورید.

هرگز این دستگاه و یا سیم دو شاخه آنرا در دسترس بچه ها قرار ندهید.  
زمانیکه از دستگاه همزن استفاده نمیکنید باید دو شاخه آنرا از پریز برق بیرون بکشید.

قبل از باز و بسته کردن قطعات همزن باید دو شاخه آنرا از پریز برق خارج کنید .  
در خلال کار با دستگاه همزن و برای جلوگیری از صدمات ناشی از کار با همزن باید مواظب دست، موی سر و لباس خود باشید که به همزن برخورد نکنید یا به آن گیر نگند.

قبل از تمیز ردن دستگاه همزن حتما دو شاخه آنرا از پریز برق خارج کنید .  
قبل از شستن میله های همزن و خمیر زن ، مواد غذایی چسبیده به آنها را پاک کنید.  
از کار کردن مداوم و طولانی با همزن خودداری کنید چون موتور آن خیلی داغ میکند.  
از سرعت ۱ تا ۳ دستگاه همزن مبایسیت کمتر از پنج دقیقه استفاده نمود و نیز هنگام استفاده از سرعت بالای توربو بصورت مداوم باید کمتر از یک دقیقه استفاده کرد.

از همzedن مواد سفت و سخت خودداری کنید.

استفاده از وسائل جانبی متفرقه کارخانه های دیگر باعث صدمه دیدن همزن میشود.

از تماس و نزدیک بودن دستگاه و سیم همزن با اجسام حرارتی خودداری کنید.

از آویزان ماندن سیم برق همزن از لبه میز یا کابینت جلوگیری کنید.

از همزن در فضای باز استفاده نکنید.

اگر سیم و یا دو شاخه همزن آسیب دیده است از آن به هیچ عنوان استفاده نکنید بلکه باید برای تعمیر و یا تعویض به اشخاص متخصص مراجعه کنید.

اگر دستگاه همزن به درستی کار نکرد و یا در صورت مشاهده هر گونه خرابی دستگاه برای تعمیر و یا تعویض قطعات باید به مراکز سرویس مجاز معرفی شده مراجعه کنید.

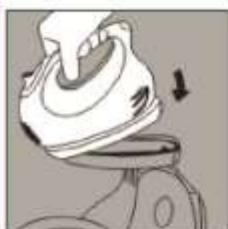
باید قبل از تعویض میله ها یا دست زدن به قطعات متحرک همزن را خاموش کنید.

## ۲- مشخصات قطعات

	<ol style="list-style-type: none"><li>۱. دسته</li><li>۲. کلید توربو (کلید سرعت و قدرت بالا)</li><li>۳. کلید روشن و خاموش و کنترل سرعت</li><li>۴. کلید رها کردن میله های همزن یا خمیرزن</li><li>۵. بدنه اصلی همزن (محفظه موتور)</li><li>۶. سیم دستگاه</li><li>۷. میله های همزن</li><li>۸. میله های خمیرزن</li><li>۹. کاسه چرخان (با ظرفیت ۲ لیتر)</li><li>۱۰. سوراخ های ریز نگهدارنده بدنه اصلی برای رد شدن میله ها از زیر آن به داخل بدنه اصلی همزن</li><li>۱۱. نگهدارنده بدنه اصلی برای استفاده از عملکرد چرخیدن کاسه همزن</li><li>۱۲. کلید آزاد کردن قفل نگهدارنده بدنه</li><li>۱۳. تنظیم کننده نگهدارنده بدنه اصلی</li><li>۱۴. پایه دستگاه برای استفاده از کاسه</li><li>۱۵. محل قرار گرفتن کاسه</li></ol>
--	--

### ۳- نحوه استفاده از همزن

قسمت جلوی بدن‌های اصلی همزن را روی جلوی کف نگهدارنده قرار داده و به حالت کشوبی آنرا به سمت عقب و به طرف پایین حرکت دهید تا اینکه کلید



بدنه به لبه نگهدارنده در عقب قفل شود(تصویر ۱)

(تصویر شماره ۱)

اتصال بدن‌های اصلی همزن  
بر روی کف قسمت  
نگهدارنده

بررسی کنید: بدن‌های همزن روی نگهدارنده و پایه به درستی قفل شده باشد.

ابتدا کلید تنظیم کننده نگهدارنده را فشار دهید ف بعد قسمت نگهدارنده را

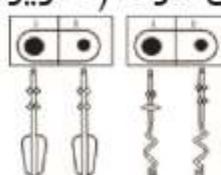


به همراه بدن‌های سمت بالا و عقب بکشید.(تصویر شماره ۲)

(تصویر شماره ۲)

وارد کردن میله‌های  
همزن به بدن‌های اصلی و یا  
میله‌های خمیرزن به  
بدنه

میله همزن یا خمیرزن را وارد سوراخهای نگهدارنده و بدن‌های اصلی کنید تا صدای کلیک مانندی بشنوید و این میله‌های همزن یا خمیرزن بدستی سرجایشان قفل شوند.(تصویرهای شماره ۳ الف و ۳ ب)



(تصویر شماره ۳ ب)

(تصویر شماره ۳ الف)

کاسه را بدستی بر روی جای مخصوص آن در پایه بین چرخ دنده و لبه محل آن در پایه قرار دهید.(تصویر شماره ۴)



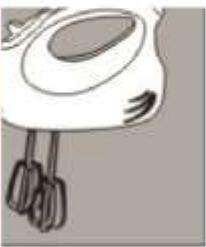
(تصویر شماره ۴)

قرار دادن کاسه بر روی  
محل مخصوص آن در  
پایه دستگاه

برای گرفتن نتیجه بهتر در همزدن، ابتدا محتويات مایع را داخل کاسه ریخته و بعد مواد خشک ترکیب مورد نظرتان را به آن اضافه کنید.

دوشاخه همزن را به پریز برق وصل کرده و همزن را روشن کنید.

راه اندازی

 <p>میله همزن یا خمیرزن را بطور صحیح وارد سوراخ مربوطه در داخل بدنه همزن کرده و اطمینان حاصل کنید که میل همزن یا خمیرزن بطور ناسب در جایشان بخوبی قفل شده باشند. (به تصویر شماره ۳ الف و ۳ ب مراجعه کنید).</p> <p>(تصویر شماره ۵)</p>	استفاده از همزن بصورت دستی بدون پایه و کاسه چرخان آن
<p>برای پرهیز از پاشیده شدن: میله های همزن و یا خمیرزن این همزن را قبل از شروع به کار همزدن در داخل مقداری کره قرار دهید.</p>	
<p>انتخاب ۳ سرعت متفاوت (به قسمت ۱ در معرفی مشخصات قطعات مراجعه کنید).</p> <p>سرعت پایین - انتخاب سطح سرعت ۱</p> <p>این سرعت برای شروع بکار یا در روند خاتمه کار همزدن مناسب است، همچنین این سرعت جهت زدن خمیر یا همزدن سبک برای مخلوط کردن آرد و کره، برای زدن سفیده تخم مرغ ، خامه و همزدن آرد مناسب است.</p> <p>سرعت متوسط - انتخاب سطح سرعت ۲</p> <p>این سرعت برای روند همزدن بصورت متداوم مناسب است.</p> <p>سرعت بالا - انتخاب سطح سرعت ۳</p> <p>این سرعت برای همزدن مواد ترکیبی کیک، سس ها و غیره مناسب است و نیز جهت زدن خمیر و ورزدادن در روند مخلوط کردن مواد مناسب است.</p> <p>سرعت توربو - انتخاب عملکرد سرعت توربو TURBO</p> <p>سرعت انحصاری با قردت بالا که بویژه جهت افزایش سرعت در هر سطح از انتخاب سرع (۳۹۰) طراحی شده است . انتخاب سرعت توربو مانند کلید پالس " Pulse " و نیز در انتخاب سطح سرعت صفر " ۰ " عمل می کند.</p> <p>هشدار: این سرعت زمانی که استفاده از سرعت بالا برای مدت زمان کوتاه مورد نیاز است توصیه می شود. باید استفاده از عملکرد سرعت توربو بطور مداوم بیشتر از ۱ دقیقه پرهیز کنید در غیر اینصورت موتور بیش از حد داغ می شود.</p>	کنترل سرعت همزن

#### ۴- نکات مهم هنگام استفاده از همزن

۱. دستگاه همزن را با فشار دادن کلید کنترل سرعت و انتخاب سرعت ۱ شروع کنید و بعد سرعت مورد نظر را انتخاب کنید تا همزن شروع به مخلوط کردن در کاسه کند.

۲. وقتیکه کار همزدن به آخر رسید، باید فورا کلید کنترل سرعت را روی صفر بگذارد.

۳. در اتمام کار تا زمانیکه چرخش میله های همزن و یا خمیرزن کاملا متوقف شود باید که صبر کنید، بعد دوشاخه همزن را از پریز برق بیرون آورید، سپس باید کلید آزاد کردن میله را فشار دهید تا میله های قفل شده همزن یا خمیرزن آزاد شده از بدنه بیرون بیایند.

۴. همیشه قبل از تمیز کردن یا استفاده از لوازم جانبی که در حین کار حرکت می کنند یا تعویض یا بیرون آوردن میله ها حتما باید ابتدا دوشاخه همزن را از پریز برق خارج کنید.

## ۵- نکات تمیز کردن و نگهداری

۱. باید قبل از تمیز کردن دستگاه، کلید کنترل سرعت را در وضعیت صفر "۰" (حالت خاموش) قرار دهید. سپس دوشاخه همزن را از پریز برق بیرون بکشید.

۲. کاسه همزن را از داخل پایه آن بیرون آورده و مطمئن شوید که از محتویات ترکیب شده در داخل کاسه چیزی باقی نمانده باشد.

۳. برای جدا شدن میله های همزن و یا خمیرزن از بدنه اصلی همزن باید که کلید رها کردن میله ها را فشار دهید (به بخش ۲ مشخصات قطعات مراجعه کنید).

۴. میله های خمیرزن یا همزن و کاسه را با یک ابر، آب و مایع ظرفشوئی شست و شو داده و آبکشی کرده و خشک کنید. بعد میله ها را با بدنه اصلی همزن داخل جعبه خودش گذاشته در جای مناسب و خشک بدور از دسترس کودکان نگهداری کنید. هرگز از مواد ساینده شیمیایی، سیم ظرفشویی یا اسکاچ برای شست و شوی میله ها و کاسه همزن استفاده نکنید.

۵. بدن هامنی را فقط با دستمال مرطوب تمیز کنید. جهت پرهیز از خطرات برق گرفتگی، آتش سوزی و آسیب رساندن به خود یا افراد نباید بدن را در در معرض آب یا مایعات دیگر قرار دهید.

## ۶- جدول راهنمای کار با همزن

مدت زمان مناسب		میله های خمیرزن
در حدود ۵ دقیقه	حداکثر ۵۰۰ گرم آرد	ورز دادن خمیر با خمیرمايه

حداکثر سرعت را انتخاب کنید (سرعت سطح ۳)

مدت زمان مناسب	ظرفیت مناسب	میله های همزن
در حدود ۵ دقیقه	تقریبا در حدود ۷۵۰ گرم	برای زدن مواد کلوچه، پنکیک و ...
در حدود ۵ دقیقه	تقریبا در حدود ۷۵۰ گرم	سس های نرم، کرم ها و سوپ
در حدود ۵ دقیقه	حداکثر ۳ عدد زردہ تخم مرغ	سس مايونز
در حدود ۵ دقیقه	حداکثر ۷۵۰ گرم	نرم کردن خمیر سیب زمینی
در حدود ۵ دقیقه	حداکثر ۵۰۰ گرم	زدن انواع کرم ها
در حدود ۵ دقیقه	حداکثر ۵ عدد سفیده تخم مرغ	زدن سفیده تخم مرغ
در حدود ۵ دقیقه	تقریبا در حدود ۷۵۰ گرم	ترکیب کردن مواد کیک ها

### توجه ۱ :

در حین کار با این دستگاه برای جلوگیری از صدمات ناشی از کار کردن با همزن باید خيلي مواظب دست، موی سر و لباس خود باشيد که تا به ميله های همزن تماس نداشته یا برخورد نکرده تا به آنها گير نکند.

### توجه ۲ :

در صورت بروز عدم کارکرد صحیح و یا هرگونه خرابی برای تعمییر و یا تعویض قطعات فقط به مراکز سرویس مجاز معرفی شده مراجعه کنید.

ناسا الکٹریک



Developed in Germany