

ناسا الکتریک

NASA[®]
electric

Developed in Germany



همزن کاسه دار

NS-931

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

www.nasa-electric.com

نکات ایمنی مهم:

قبل از استفاده از دستگاه می بایست اقدامات احتیاطی اصلی از جمله موارد زیر را رعایت کنید:

۱. همه ی دستورالعمل ها را مطالعه کنید.
۲. کنترل کنید که ولتاژ خروجی با ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه مطابقت داشته باشد.
۳. در صورت آسیب دیدگی سیم برق یا دوشاخه یا پس از بروز نقص فنی، ضربه خوردن دستگاه یا هرگونه آسیب از دستگاه استفاده نکنید. در چنین مواردی دستگاه را برای بررسی، تعمیر یا تنظیم الکتریکی یا مکانیکی به نزدیک ترین مرکز نمایندگی مجاز ببرید.
۴. دستگاه را در حال کار بی هدف رها نکنید.
۵. اجازه ندهید که سیم دستگاه از لبه ی میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطوح داغ در تماس باشد.
۶. به منظور محافظت در برابر خطر شوک الکتریکی، دستگاه یا سیم برق آن را داخل آب یا مایعات قرار ندهید. این کار ممکن است منجر به آسیب به کتربر یا صدمه به دستگاه شود.
۷. از دست زدن به قسمت های متحرک خودداری نمایید. دست، لباس، کفگیر و دیگر لوازم آشپزخانه را از قسمت های متحرک همزن در زمان انجام کار دور نگه دارید. این کار می تواند خطر جراحت به کاربر یا آسیب به دستگاه را کاهش دهد.
۸. هنگام استفاده از دستگاه نزدیک کودکان کاملا مراقب باشید.
۹. تیغه ها، تیز هستند. لطفا با دقت به آنها دست بزنید.
۱۰. از دستگاه برای مخلوط کردن مواد سخت و خشک استفاده ننمایید. در غیر این صورت

تیغه ها، کند خواهند شد.

۱۱. افراد (مانند کودکان) با توانایی جسمی، حسی یا ذهنی کم یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت یا راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها می توانند از دستگاه استفاده کنند.

۱۲. مراقب کودکان باشید تا با دستگاه بازی نکنند.

۱۳. پس از هر بار استفاده و اتمام کار، گزینشگر سرعت را روی 0 قرار دهید. قبل از درآوردن قطعات، مطمئن شوید که دستگاه از کار باز ایستاده باشد و دوشاخه را از پریز درآورده باشید.

۱۴. دستگاه را روی منابع گرمایشی و اون داغ قرار ندهید.

۱۵. هرگز زمانی که دستگاه در حال کار است همزن / خمیرساز / تخم مرغ زن آن را بیرون نیاورید.

۱۶. در صورت عدم استفاده از دستگاه، قبل از نصب یا درآوردن قطعات و قبل از تمیزکردن، دوشاخه را از پریز درآورید.

۱۷. از دستگاه فقط برای مقاصد طراحی شده استفاده کنید.

۱۸. از دستگاه در محیط باز استفاده ننمایید.

۱۹. از دفترچه ی راهنما نگهداری کنید.

۲۰. کودکان نمی بایست با دستگاه، کار کنند. دستگاه و سیم برق آن را در از دسترس کودکان قرار دهید.

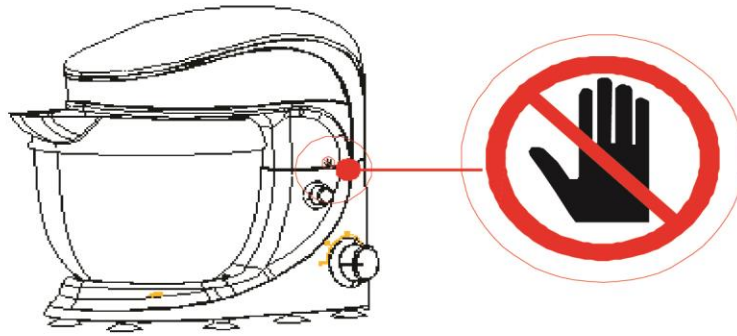
۲۱. افراد با توانایی جسمی، حسی یا ذهنی کم یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت یا راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها می توانند از دستگاه استفاده کنند.

۲۲. کودکان نمی بایست با دستگاه بازی کنند.

۲۳. در صورت عدم استفاده از دستگاه، قبل از نصب یا درآوردن قطعات یا قبل از

تمیز کردن، دوشاخه را از پریز در آورید.

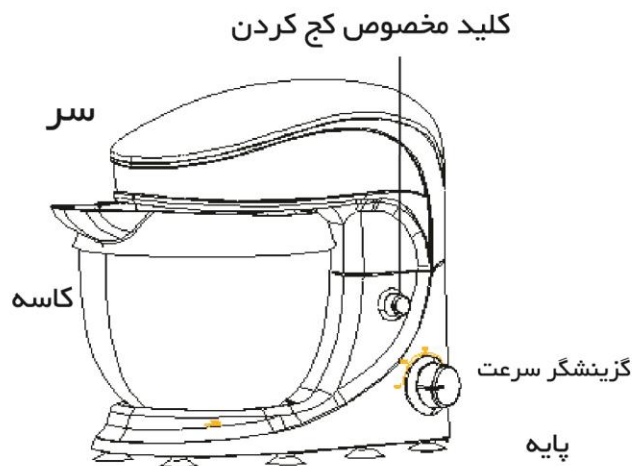
۲۴. با دقت فشار دهید.



دستگاه فقط برای مصارف خانگی است.

آشنایی با دستگاه

بدون آشنایی اولیه با دستگاه، امکان در نحوه ی کار دستگاه تغییر ایجاد شود.



تصویر ۳

قبل از استفاده از همزن چندکاره:

قبل از نصب مخلوط کن کنترل کنید که سیم برق دستگاه داخل پریز نباشد و گزینشگر سرعت روی OFF قرار داشته باشد.

۱. دکمه ی مخصوص کج کردن را فشار دهید. سر مخلوط کن به طور اتوماتیک آزاد و در حالت مورب قفل خواهد شد.

۲. قطعات موردنظر را متناسب با نوع همزن موردنیاز انتخاب کنید:

قطعه ی همزن برای مخلوط کردن تخم مرغ و کره، خمیرزن برای خمیر و تخم مرغ زن برای زدن تخم مرغ تا حدی که سفید شود / همزدن شیر / مواد غذایی مایع.

۳. همزن / خمیرزن / تخم مرغ زن را مستقیماً داخل دستگاه قرار دهید تا جایی که در جای خود قفل شود. تذکر:

مطمئن شوید که قطعه ی مورد نظر کاملاً در جای خود قرار گرفته باشد. درغیراینصورت دستگاه تحت تاثیر آن قرار خواهد گرفت.

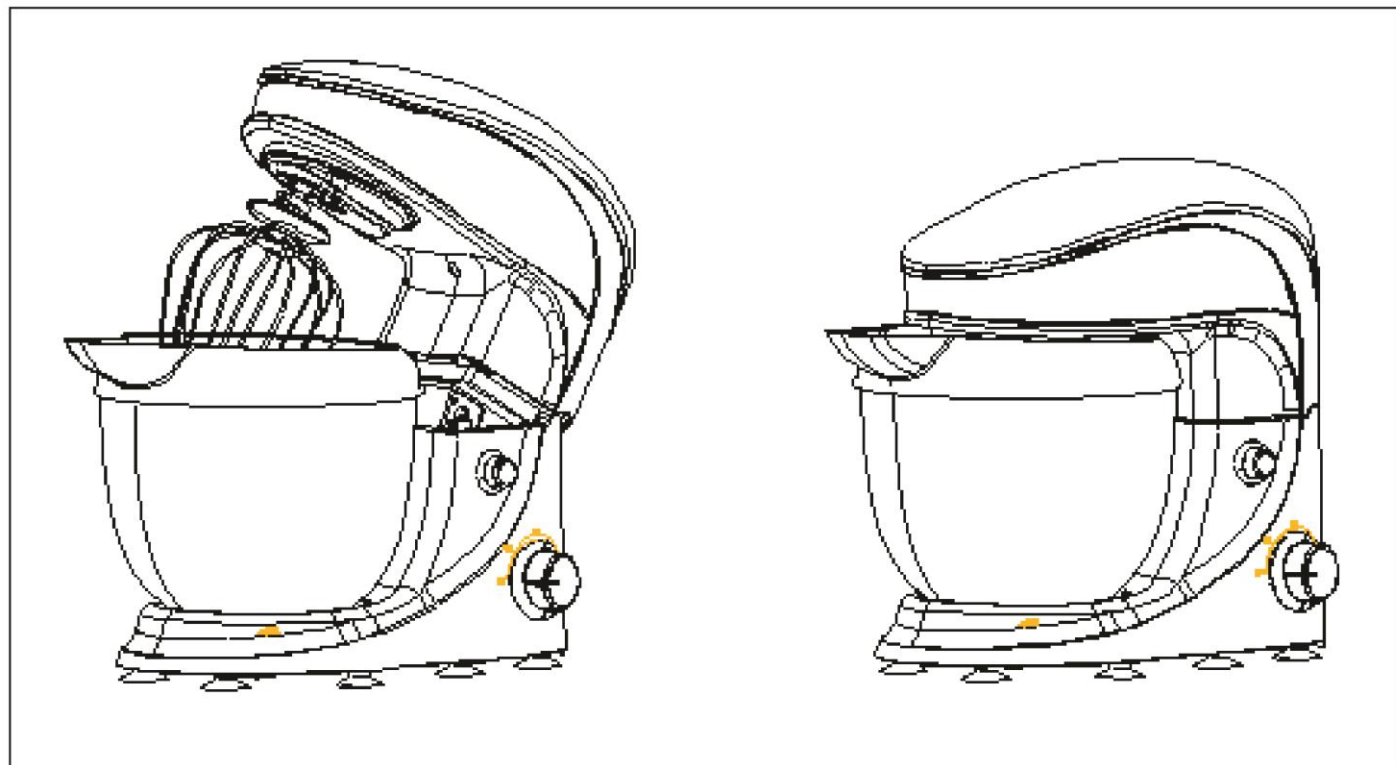
۴. کاسه ی دستگاه را در جای خود قرار دهید. ابتدا کاسه را روی پایه قرار دهید، سپس آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود محکم شود (تصویر ۱).

۵. برای پایین تر آوردن سر دستگاه و قرار دادن همزن / خمیرزن / تخم مرغ زن به داخل کاسه، سر دستگاه را با یک دست نگه دارید و به سمت پایین آزاد کنید. هنگامی که سر دستگاه به جایگاه مناسب برسد صدای کلیک شنیده خواهد شد.

۶. مطمئن شوید که کاسه در جای خود قرار گرفته باشد (تصویر ۲).

تصویر ۱

تصویر ۲



استفاده از مخلوط کن ایستاده ی چندکاره برای مخلوط کردن

۱. ابتدا کنترل کنید که گزینشگر سرعت در موقعیت OFF قرار داشته باشد سپس دوشاخه را داخل پریز قرار دهید.

۲. گزینشگر سرعت را روی تنظیمات دلخواه قرار دهید.

هشدار: زمانی که دستگاه در حال کار است چاقو، قاشق فلزی، چنگال و مانند آنها را به کاسه نچسبانید.

۳. در هربار بیش از ۱۰ دقیقه از دستگاه استفاده ننمایید و بعد از دو دوره ی متوالی، حداقل ۴۰ دقیقه به دستگاه استراحت بدهید.

۴. کاربرد سرعت

قطعه	تصویر	سرعت مجاز	سرعت	مدت زمان	حداکثر حجم
۱. خمیرزن		حداقل - متوسط	۹۵/۶۰ دور در دقیقه	حداقل ۳۰ ثانیه، متوسط بین ۳ تا ۵ دقیقه	۱. حداکثر میزان برای خمیر: ۹۰۰ گرم آرد: ۶۰۰ میلی لیتر (۳۵ تا ۴۵ درجه سانتیگراد) ۲. بهترین میزان برای خمیر: ۷۰۰ گرم آرد: ۴۲۰ میلی لیتر (۳۵ تا ۴۵ درجه سانتیگراد)
۲. همزن صاف		حداقل - متوسط	۹۵/۶۰ دور در دقیقه	۳ تا ۷ دقیقه	
۳. همزن دورانی		حداکثر	۱۸۰ دور در دقیقه	۳ تا ۷ دقیقه	حداقل ۳ عدد سفیده ی تخم مرغ

۵. پس از اتمام کار مخلوط کردن، گزینشگر سرعت را در حالت OFF قرار دهید و دوشاخه را از پریز درآورید.

۶. کلید مخصوص کج کردن را به سمت پایین نگه دارید، سر مخلوط کن به طور خودکار بلند شده و در حالت مورب قفل می شود.

احتیاط: قبل از به پایین فشار دادن کلید مخصوص کج کردن (یعنی قبل از بلند کردن سر مخلوط کن)، مطمئن شوید که همزن، تخم مرغ زن یا خمیرزن در ۲ طرف سر دستگاه قرار گرفته باشند. در غیر این صورت، در وسط کاسه قرار خواهند گرفت. اگر این قطعه ها در پشت سر مخلوط کن قرار گیرند می بایست مجدداً گزینشگر سرعت را روشن کنید و اجازه دهید دستگاه چند ثانیه بچرخد. سپس گزینشگر سرعت را خاموش کنید تا همزن، تخم مرغ زن یا خمیرزن در طرفین سر مخلوط کن گیر کنند.

۷. در صورت لزوم می توانید مواد غذایی باقیمانده روی همزن را با استفاده از کفگیر فلزی بتراشید.

۸. همزن / خمیرزن / تخم مرغ زن را با کمی فشار می توانید بیرون بکشید. بهتر است کمی در مقابل و اشر این قطعات مقاومت کنید تا بتوانید به راحتی قطعات را درآورید. **احتیاط:** قبل از بیرون آوردن همزن / خمیرزن / تخم مرغ زن، گزینشگر سرعت را در حالت OFF قرار دهید و دوشاخه را از پریز درآورید.

در صورت بسیار سخت بودن مخلوط، دستگاه به طور خودکار پس از ۱۵ ثانیه خاموش می شود. در حالت عادی، دستگاه پس از هر ۱۲ دقیقه کار کردن به طور خودکار خاموش خواهد شد. پس از هر بار اتمام کار لطفاً ۴۰ تا ۴۵ دقیقه قبل از شروع دور بعدی منتظر بمانید.

تمیز کردن و نگهداری

بخش مخلوط کردن مواد غذایی

۱. قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از پریز درآورید و منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

احتیاط: دستگاه را داخل آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

۳. هرگونه باقیمانده ی مواد غذایی را از روی سیم برق دستگاه پاک کنید.

۴. کاسه، همزن، کفگیر، خمیرزن و تخم مرغ زن را در آب و مایع فرو برید تا کاملا تمیز شوند. سپس زیر شیر آب بشویید و خشک کنید. البته می توانید آنها را داخل ماشین ظرفشویی نیز قرار دهید.

نکات آشپزی

۱. مواد یخچالی مانند کره و تخم مرغ را می بایست قبل از مخلوط کردن در دمای اتاق قرار دهید. این مواد را کمی زودتر از یخچال بیرون آورید.

۲. برای مطمئن شدن از سالم بودن تخم مرغ ها ابتدا آنها را در ظرف های جداگانه بشکنید سپس به مخلوط اضافه کنید.

۳. مواد را بیش از اندازه نزنید. مراقب باشید که مواد را تا مدت زمان توصیه شده در دستور تهیه نزنید. مواد خشک را فقط به اندازه ای بزنید که با هم مخلوط شوند. همیشه از سرعت پایین استفاده کنید.

۴. شرایط اقلیمی. تغییرات دمای فصلی و تفاوت دما و بافت مواد از منطقه ای به منطقه ای دیگر در مدت زمان مخلوط کردن و رسیدن به نتیجه ی مطلوب تاثیر می گذارند.

۵. همیشه عملکرد مخلوط کردن را با سرعت پایین تر شروع کنید و به تدریج سرعت را تا رسیدن به سرعت توصیه شده افزایش دهید.

دستور تهیه

مراحل انجام کار	مواد	
۱) سفیده ی تخم مرغ را داخل کاسه بریزید.	۲ عدد تخم مرغ	درست کردن سفیده ی تخم مرغ کرمی
۲) با بالاترین حالت بزنید.		

مراحل انجام کار	مواد	
<p>۱) آرد الک شده، شکر، بیکیکنگ پودر و نمک را داخل ظرفی بزرگ الک کنید. سپس شیر و وانیل را به آن اضافه نمایید.</p> <p>۲) تنظیمات را روی کمترین حالت قرار دهید و به مدت ۳۰ ثانیه بزنید.</p> <p>۳) سپس تنظیمات را روی حالت متوسط قرار دهید و دو دقیقه به کار ادامه دهید.</p> <p>۴) اطراف و ته کاسه را بتراشید.</p> <p>۵. تخم مرغ ها را اضافه کنید و روی بالاترین تنظیمات به مدت ۱ و ۱/۲ دقیقه بزنید.</p>	۲ پیمانه آرد کیک الک شده	خمیر اولیه با دو عدد تخم مرغ (با استفاده از خمیرزن)
	۱ و ۱/۴ پیمانه شکر ریز	
	۲ و ۱/۲ قاشق چایخوری بیکیکنگ پودر	
	۳/۴ قاشق چایخوری نمک	
<p>۱) آرد، سودا، نمک و دارچین را الک کنید و کنار بگذارید.</p> <p>۲) کره، شکر، تخم مرغ و وانیل را داخل کاسه مخلوط کنید.</p> <p>۳) با تنظیمات بالا به مدت ۲ دقیقه بزنید و سپس کاسه را بتراشید.</p> <p>۴) شیر و نیمی از مخلوط آرد را اضافه کنید و مخلوط کنید و با بالاترین تنظیمات به مدت ۱ دقیقه بزنید.</p> <p>۵) مابقی مخلوط آرد را اضافه کنید، مخلوط کنید. کاسه را بتراشید.</p> <p>۶) تکه های شکلات و آجیل را روی بالاترین حالت به مدت ۱ دقیقه بزنید.</p>	۲ پیمانه آرد الک زده	شیرینی های غلاتی (کاسه ی کوچک، خمیرزن)
	۱ قاشق چایخوری سودا	
	۱ قاشق چایخوری نمک	
	۱ و ۱/۲ قاشق چایخوری دارچین	
	۲ پیمانه غلات سریع پخت	
	۱ پیمانه روغن ترکننده یا کره گیاهی	
	۱/۲ پیمانه شکر ریز	
	۳/۴ پیمانه شکر قهوه ای	
	۲ عدد تخم مرغ	
	۱ و ۱/۲ قاشق چایخوری وانیل	
۱/۳ پیمانه شیر		

مراحل انجام کار	مواد		
<p>(۱) آرد، سودا، نمک و دارچین را با هم الک کنید و غلات را اضافه نمایید و کنار بگذارید.</p> <p>(۲) کره، شکر، تخم مرغ ها و وانیل را در یک کاسه با هم مخلوط کنید.</p> <p>(۳) تنظیمات را در بالاترین حالت قرار دهید و به مدت ۲ دقیقه بزنید تا گرمی شود سپس کاسه را بتراشید.</p> <p>(۴) شیر و نیمی از مخلوط آرد را اضافه کنید و کمی مخلوط کنید سپس با بالاترین تنظیمات به مدت ۱ دقیقه بزنید.</p> <p>(۵) مابقی مخلوط آرد را اضافه کنید و به مخلوط کردن ادامه دهید سپس کاسه را بتراشید.</p> <p>(۶) تکه های شکلات و آجیل را اضافه کنید و با بالاترین حالت به مدت ۱ دقیقه بزنید.</p>	<p>۲ پیمانه آرد الک شده</p> <p>۱ قاشق چایخوری سودا</p> <p>۱ قاشق چایخوری نمک</p> <p>۱ و ۱/۲ قاشق چایخوری دارچین</p> <p>۲ پیمانه غلات سریع پخت</p> <p>۱ پیمانه روغن تردکننده و کره ی گیاهی</p> <p>۱/۲ پیمانه شکر ریز</p> <p>۳/۴ پیمانه شکر قهوه ای</p> <p>۲ عدد تخم مرغ</p> <p>۱ و ۱/۲ قاشق چایخوری وانیل</p> <p>۱/۳ پیمانه شیر</p> <p>۱ پیمانه تکه های شکلات</p> <p>۳/۴ پیمانه آجیل خرد شده</p>	نان جو (با استفاده از خمیرزن)	
	<p>(۱) سیب زمینی ها را پوست بگیرید و بپزید تا نرم شوند اما در آب نمک له نشوند</p> <p>(۲) پس از ترد شدن آنها را به مدت ۱ دقیقه با حالت متوسط بزنید.</p> <p>(۳) مواد روی کاسه را بتراشید</p> <p>(۴) شیر داغ، کره و نمک را به سیب زمینی اضافه کنید و به مدت ۱ دقیقه با بالاترین حالت بزنید.</p>	<p>۲ عدد سیب زمینی پوست کنده</p> <p>۱/۲ پیمانه شیر داغ</p> <p>۲ قاشق چایخوری کره ی گیاهی</p> <p>۱ قاشق چایخوری نمک</p>	سیب زمینی پوره (با استفاده از همزن)

مشخصات:

ولتاژ: ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت

هرتز: ۵۰ هرتز

قدرت: ۵۰۰ وات

کاسه استیل ضد زنگ ۴ لیتری

لوازم جانبی: ۱ عدد کاسه ی استیل ضدزنگ، ۱ عدد درپوش کاسه ی شفاف، ۱ عدد

خمیرزن، ۱ عدد همزن، ۱ عدد تخم مرغ زن

با محیط زیست دوست باشید

شما می توانید به محیط زیست خود کمک کنید!

لطفا احترام به قوانین محلی را به خاطر بسپارید:

لوازم برقی بلااستفاده یا خراب را به مرکز زباله های برقی
تحويل دهید.

