

راهنمای استفاده از همزن با کاسه



نکات ایمنی:

۱. قبل از استفاده برای بار اول، این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه فرمایید.
۲. هنگام عدم استفاده از دستگاه یا موقع تمیز کردن آن، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید.
۳. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۴. مراقب باشید ولتاژ برق محل، مشابه ولتاژ دستگاه باشد.
۵. هنگام بالا آوردن سر دستگاه، مراقب باشید پره ها یا سیخ ها، کاملاً متوقف شده باشد.
۶. دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید و آنرا زیر شیر آب نگیرید.
۷. هرگز خودتان قطعات دستگاه را از هم جدا نسازید.
۸. در صورت صدمه دیدن دستگاه، سیم برق و دوشاخه، آنرا به کار نیندازید و به تعمیرگاه مجاز ببرید.
۹. هنگام استفاده، دستگاه را روی یک سطح صاف و محکم قرار دهید.
۱۰. این دستگاه برای استفاده کودکان، یا افراد دیگری که جسماً یا ذهناً به تنهایی قادر نیستند موارد ایمنی را رعایت کنند، یا افراد ناوارد ساخته نشده است.
۱۱. اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.

نام قطعات



طرز کار دستگاه

۱. برای بالا بردن سر همزن، دکمه بالا و پایین شدن سر را فشار دهید.
۲. برای نصب پره همزن و یا سیخ های خمیرگیری، با یک دست، دستگیره دستگاه را بگیرید و با دست دیگر پره همزن و یا سیخ خمیرگیر را، آنرا در شکاف مخصوص فرو کنید. فشار دهید و بچرخانید تا جا بیفتد.
۳. کاسه همزن را روی پایه قرار دهید. سپس دکمه بالا و پایین شدن و قفل سر را فشار دهید تا سر دستگاه به پایین بیاید. دکمه قفل را بزنید تا سر دستگاه به بدنه قفل شود.
۴. دستگاه را با سرعت درجه "۱" روشن کنید.

۵. می توانید درجه سرعت را به دلخواه تا سرعت "۵" افزایش دهید. حداکثر زمان روشن بودن مداوم دستگاه، ۳ دقیقه است.
۶. برای قدرت بیشتر، دکمه سریع را فشار دهید. حداکثر زمان فشار دادن دکمه سریع، باید کمتر از ۱ دقیقه باشد.
۷. پس از انجام کار، دکمه سرعت را به وضعیت "0" برگردانید و دستگاه را خاموش نمایید.
۸. برای جدا کردن پره همزن (یا سیخ خمیرگیر)، دکمه رهاسازی را فشار دهید.
۹. همیشه پس از پایان کار و قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از برق بکشید.

راهنمای مخلوط کردن:

سرعت	شرح
۱	مناسب برای مواد خشک مانند آرد، کره و سیب زمینی
۲	بهترین سرعت برای ترکیبات آبی
۳	برای خمیر کیک و نان
۴	برای همزدن خامه و شکر، شیرینی و غیره
۵	برای همزدن تخم مرغ، سیب زمینی، خامه و غیره
سریع	مانند سرعت ۵

نمودار راهنمای آماده سازی

مدت زمان	ظرفیت	فلاهای خمیر
۵ دقیقه	حداکثر ۵۰۰ گرم آرد	خمیر (با مخمر)
سرعت حداکثر را انتخاب کنید (درجه ۳ - سرعت بالا)		

مدت زمان	ظرفیت	میله های همزن
۲ دقیقه	تقریباً ۷۵۰ گرم	خمیرابه برای وافل، پنکیک، و ...
۳ دقیقه	تقریباً ۷۵۰ گرم	سس های رقیق، کرم ها، سوپ ها

مایونز	حداکثر ۳ زرده تخم مرغ	۵ دقیقه
پوره سیب زمینی	حداکثر ۷۵۰ گرم	۳ دقیقه
زدن خامه	حداکثر ۵۰۰ گرم	۵ دقیقه
زدن سفیده تخم مرغ	حداکثر ۵ سفیده تخم مرغ	۳ دقیقه
ماپه کیک	تقریباً ۷۵۰ گرم	۳ دقیقه

تمیز کردن و نگهداری:

۱. دوشاخه را از برق بکشید.
۲. بدنه دستگاه را با پارچه نمدار تمیز کنید.
۳. پره های همزن و سیخ های خمیرگیری را با آب، یا ماشین ظرف شویی بشویید و خشک کنید.
۴. توصیه می شود وسایل جانبی را بلافاصله پس از استفاده تمیز نمایید. این کار باعث می شود که مواد چسبیده به وسایل، خوب و به راحتی پاک شده و از رشد باکتری، جلوگیری کند.

مشخصات فنی دستگاه:

مشخصات فنی :
AC 220-240V 50/60Hz 200W

حفظ محیط زیست



در صورت از کار افتادن همیشگی دستگاه، آن را همراه با زباله معمولی دور نیندازید. بلکه مطابق روش زباله کردن مواد بازیافتی محل زندگی خود، آن را در ظرف جداگانه بگذارید.

همزن با کاسه

MWB-25B(W)-296



همزن با کاسه

MWB-25B(W)-296



همزن با کاسه

MWB-25B(W)-296

