



همزن کاسه دار

مدل: RAK-SM6085

دفترچه راهنما



لطفاً دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نموده و
آن را برای مراجعات بعدی نزد خود حفظ نمایید.

نان موز

۲ عدد موز خیلی رسیده

۳۱۵ گرم آرد ساده

۲۲۰ گرم شکر قهوه ای

۱۲۵ میلی لیتر شیر نیمه چرب

۶۰ گرم کره بدون نمک و ذوب شده

۲ قاشق چایخوری بیکینگ پودر

۱ قاشق چایخوری وانیل

۱/۲ قاشق چایخوری بی کربنات سودا

۱/۲ قاشق چایخوری نمک

۱/۲ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده

۱/۲ قاشق چایخوری جوز هندی آسیاب شده

۱. فر را با دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.

۲. موز را به قطعات کوچک برش دهید و در کاسه همزن قرار دهید. باقی مواد را نیز اضافه کنید و با سرعت ۱ آنها را مخلوط کنید. وقتی ترکیب غلیظ شد، سرعت دستگاه را افزایش دهید تا مواد کاملاً با هم ترکیب شوند.

۳. مخلوط بدست آمده را در قالب نان نجسب (۲۳ در ۶ سانتی متر) بریزید و به مدت ۴۰ تا ۵۰ دقیقه در فر قرار دهید. پس از آماده شدن، یک سیخ را قسمت وسط قالب نان فرو ببرید، اگر مایه به آن نجسبید، این بدان معناست که نان آماده شده است.

۴. قالب را از فر خارج کنید و ۱۰ دقیقه استراحت دهید.

۵. سپس روی توری خنک کننده نان را بچرخانید و قبل از سرو اجازه دهید کاملاً خنک شود.

دستور العمل پخت با قلاب خمیرزن

خمیر نان سفید

۱۰ میلی لیتر مایه خمیر خشک

۵ میلی لیتر شکر

۲۵۰ میلی لیتر آب گرم

۴۵۰ گرم آرد نان

۵ میلی لیتر نمک

۱۵ گرم پیه

۱. مایه خمیر خشک را به همراه شکر و آب در یک کاسه بریزید و بگذارید تا کف کند. دمای مناسب آب باید ۴۳ درجه سانتیگراد باشد و با مخلوط کردن یک سوم آب جوش با دو سوم آب سرد می توان به آن دست یافت.

۲. بقیه مواد را اضافه کنید. مواد را با سرعت کم با هم مخلوط کنید تا آرد یکدست شود. سپس سرعت را زیاد کرده و حدود ۲-۳ دقیقه ادامه دهید تا خمیر صاف و کشدار شود. روی آن را با ورق روغنی بپوشانید و خمیر را به مدت ۴۵ تا ۶۰ دقیقه در جای گرمی بگذارید تا ورز بیاید.

۳. در حالی که سر همزن از روی پایه برداشته شده و با دست نگه داشته اید، خمیر را دوباره با حداکثر سرعت به مدت ۳۰ تا ۴۵ ثانیه هم بزنید و قلاب های خمیر را در مخلوط نگه دارید.

۴. خمیر را به شکل قرص نان یا رول در آورید و روی سینی های فر چرب شده قرار دهید. روی آن را با ورق روغنی بپوشانید و در جای گرم بگذارید تا حجم آن دو برابر شود.

۵. قرص نان و یا رول را داخل فر که از قبل گرم شده با دمای ۲۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۵-۲۰ دقیقه (برای یک نان) یا ۱۵-۱۰ دقیقه (برای رول) قرار دهید.

زمانی که خمیر آماده شد، وقتی روی پایه ضربه می زنید باید گود شود.

تمیز کردن دستگاه

همیشه قبل از تمیز کردن همزن آن را خاموش کنید و از برق بکشید. هرگز از مواد ساینده برای تمیز کردن قطعات استفاده نکنید.

سر همزن

با یک پارچه مرطوب آن را پاک و سپس خشک کنید. هرگز سر همزن را در آب قرار ندهید و اجازه ندهید سیم یا دوشاخه آن خیس شود.

نگه دارنده / پایه دستگاه

با یک پارچه مرطوب آن را پاک و سپس خشک کنید. هرگز آن را در آب غوطه ور نکنید و از مواد ساینده استفاده نکنید.

قسمتهای دیگر دستگاه را با دست بشویید، سپس خشک کنید.

البته از ماشین ظرفشویی هم میتوانید استفاده کنید و قطعات همزن را در قسمت بالایی ماشین ظرفشویی قرار دهید. از قرار دادن قطعات روی قسمت پایینی ماشین ظرفشویی که مستقیم روی المنتهای حرارتی است خودداری کنید.

یک برنامه شستشوی کوتاه مدت با دمای پایین (حداکثر ۵۰ درجه سانتیگراد) توصیه می شود.

کاسه دستگاه

هرگز از برس سیمی یا سفید کننده برای تمیز کردن کاسه استیل استفاده نکنید. برای از بین بردن رسوب از سرکه استفاده کنید.

کاسه را دور از حرارت (صفحه اجاق گاز، فر، مایکروویو) نگهداری کنید.

عیب یابی

مشکل: همزن در حین کار متوقف می شود.

راه حل: اگر به هر دلیلی برق همزن قطع شد و دستگاه از کار افتاد، کلید سرعت را در حالت خاموش "0" قرار دهید، چند ثانیه صبر کنید و سپس سرعت را دوباره انتخاب کنید. همزن باید فوراً بکار بیفتد.

لطفاً توجه داشته باشید که اینها توصیه هایی برای استفاده از پایه و کاسه همزن میباشد. اگر از همزن با دست استفاده می کنید، سرعت انتخابی شما به سائز کاسه (اگر از کاسه خود دستگاه استفاده نمی کنید)، مقدار و نوع مواد غذایی که مخلوط می کنید و نظر کاربر بستگی دارد.

سرعت دستگاه را به تدریج به سرعت های توصیه شده به شرح ذیل افزایش دهید.

نوع ماده غذایی	حداکثر مقدار توصیه شده	سرعت توصیه شده	زمان تقریبی
قلاب همزن			
سفیده تخم مرغ	۶ عدد	۴-۵	۲-۴ دقیقه
خامه	۳۰۰ میلی لیتر	۱-۵	۴ دقیقه
ترکیب کامل کیک	۴۰۰ گرم	۱-۵	۱-۲ دقیقه
کره	۴۰۰ میلی لیتر	۴-۵	۱ دقیقه
روغن اضافه شده به آرد و آب برای تهیه ترکیب مواد شیرینی	۱۵۰ میلی گرم	۱-۲ ۱	۴ دقیقه ۱ دقیقه
مالتنوز	حداکثر ۷۰۰ گرم	۴-۵	۱ دقیقه
قلاب خمیر زن			
نان	۳۵۰ گرم	۱-۵	۲-۳ دقیقه
مخلوط مافین مخلوط کره و شکر	۳۵۰ گرم	۴-۵ ۴-۵	۱ دقیقه ۱ دقیقه

دستور العمل پخت با قلاب همزن

موس کرم شکلاتی برای ۴ نفر:

۲۵۰ میلی لیتر خامه زده شده

۲ قاشق چایخوری پودر کاکائو

۳ قاشق چایخوری شکر

۱. همه مواد را داخل کاسه همزن بریزید. با سرعت ۴ آنها مخلوط کنید تا زمانی که موس غلیظ شود.

۲. مخلوط را داخل لیوان های سرو بریزید و به مدت حداقل ۱۲ ساعت در یخچال بگذارید تا خودش را بگیرد.

با غلیظ شدن مواد غذایی مخلوط شده سرعت دستگاه را افزایش دهید.
اگر سرعت دستگاه کم شد، سرعت آن را افزایش دهید.
برای اینکه دستگاه با حداکثر سرعت کار کند دکمه توربو را فشار دهید. موتور دستگاه تا زمانی که دکمه توربو در این حالت نگه داشته شود با همین سرعت کار خواهد کرد.
۶. هنگامی که مخلوط مواد غذایی به غلظت و یکدستی مورد نظر رسید، کلید سرعت را به حالت خاموش "0" برگردانید و سر همزن را بالا بیاورید.
برای کمک به مخلوط شدن هر چه بهتر مواد غذایی ممکن است لازم شود مواد غذایی را از کنارها و کف کاسه در فواصل زمانی جدا کنید.
۷. برای جدا کردن قطعات دستگاه، مطمئن شوید که کلید سرعت در موقعیت خاموش "0" است و همزن را از برق بکشید. شفت های دستگاه را نگه دارید و دکمه خروج را فشار دهید.

- نکات:

- هنگام خامه زدن برای مخلوط کیک، از کره یا مارگارین که در دمای اتاق بوده استفاده کنید یا قبل از استفاده آن را ذوب کنید.
 - برای مخلوط کردن مقدار کم مواد غذایی از همزن دستی بدون پایه استفاده کنید.
 - مقادیر زیاد مواد غذایی و مخلوط های غلیظ ممکن است به زمان طولانی تری برای مخلوط شدن نیاز داشته باشند.
 - در صورتیکه می خواهید مقادیر بیشتر مواد غذایی یا مخلوط های سنگین تری را مخلوط کنید، سر همزن را از روی پایه جدا کنید و از کاسه دیگری که اندازه آن مناسب است استفاده کنید.
 - برای پاک کردن خمیر نان ، همزن را از روی پایه جدا کرده و از دست استفاده کنید.
- سرعت های توصیه شده برای همزن

۹. صفحه همزن
۱۰. دکمه آزاد سازی نگه دارنده
۱۱. نگه دارنده
۱۲. دکمه آزاد سازی همزن
۱۳. پایه همزن

-آماده سازی دستگاه برای استفاده

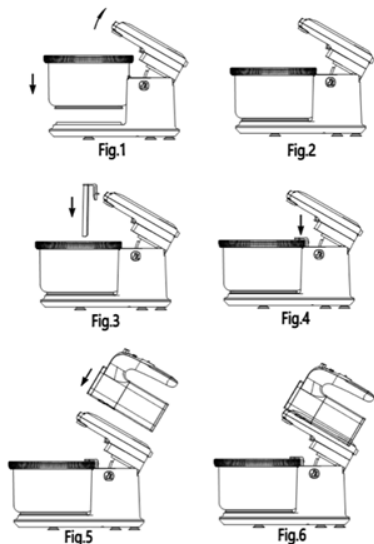
۱. دکمه آزاد سازی نگه دارنده را فشار دهید، سپس نگه دارنده را بلند کنید و کاسه همزن را روی پایه قرار دهید. (شکل ۱، شکل ۲)
۲. صفحه همزن را روی پایه قرار دهید. (شکل ۳، شکل ۴)
۳. سر همزن را نگه دارید و به سمت پایین روی نگه دارنده فشار دهید و آن را به درستی قفل کنید. (شکل ۵، شکل ۶)
۴. قلاب های خمیرزن و همزن را در سر همزن قرار دهید (شکل ۷)
۵. مطمئن شوید که قلاب ها در جای خود قفل شده اند (شکل ۸)
۶. سر همزن را نگه دارید و به سمت پایین روی تکیه گاه فشار دهید و آن را به درستی قفل کنید. (شکل ۸، شکل ۹)
- در صورت استفاده از همزن با پایه، قلاب های خمیرزن و همزن را با دنده پلاستیکی وارد کنید تا مطمئن شوید با دنده درایو روی نگه دارنده در یک ردیف قرار گرفته اند.
۷. فقط زمانی می‌توانید قلاب های خمیرزن و همزن را از دستگاه جدا کنید که دکمه سرعت دستگاه روی حالت خاموش "0" باشد.

کارکرد

- از دستگاه همزن با پایه خود استفاده کنید.
۱. دکمه آزاد کردن نگه دارنده را فشار دهید، نگه دارنده را بالا ببرید.

۲. مواد غذایی را داخل کاسه همزن بریزید و سپس کاسه را روی پایه همزن قرار دهید.
۳. با یک دست دکمه آزاد کردن نگه دارنده و با دست دیگر سر همزن را فشار دهید.

۴. دستگاه را به برق وصل کنید.
۵. برای رسیدن به سرعت دلخواه کلید سرعت را به سمت عقب بکشید (نقطه اول روی سر همزن کندترین سرعت است) نقطه کنار کلید سرعت برای تنظیم سرعت همزن است.



هشدار:

۱. اگر سیم برق آسیب دیده است، باید توسط خدمات تعمیر و نگهداری فروشنده یا سایر تعمیرکاران واجد شرایط تعویض شود.

۲. این دستگاه برای استفاده توسط کودکان یا افراد با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کم یا فاقد تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر آنکه تحت نظارت شخص بزرگسال و سالم و با در نظر گرفتن دستورالعمل ایمنی از آن استفاده نمایند.

۳. کودکان باید تحت مراقب باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.

اقدامات ایمنی مهم

هنگام استفاده از وسایل برقی، اقدامات احتیاطی از جمله موارد ذیل میبایست همیشه رعایت شود:

- این دستورالعمل ها را به دقت بخوانید و جهت نیاز در آینده نگه دارید.
- بسته بندی را به طور کامل باز کنید و تمام برچسب ها را از دستگاه جدا کنید.
- قبل از استفاده از همزن مطمئن شوید که سیم به طور کامل از بسته بندی جدا شده است.
- هرگز بدنه همزن را در آب قرار ندهید و اجازه ندهید سیم یا دوشاخه آن خیس شود.
- انگشتان، موی سر، لباس و ظروف را از قطعات متحرک دستگاه دور نگه دارید.
- هرگز اجازه ندهید سیم دستگاه به سطوح داغ برخورد کند یا در جایی آویزان شود که کودک بتواند آن را بگیرد.
- هرگز از مخلوط کن خراب استفاده نکنید. آن را بررسی یا تعمیر نمایید.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، قبل از نصب یا جدا کردن قطعات یا قبل از تمیز کردن، آن را از برق بکشید.
- این دستگاه برای استفاده توسط کودکان یا افراد با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کم یا فاقد تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر آنکه تحت نظارت شخص بزرگسال و سالم و با در نظر گرفتن دستورالعمل ایمنی از آن استفاده نمایند.
- مراقبت کودکان باشید که با دستگاه بازی نکنند.
- از این دستگاه فقط برای مصارف خانگی مورد نظر خود استفاده کنید.

- مشخصات فنی

نام محصول: همزن دستی کاسه دار

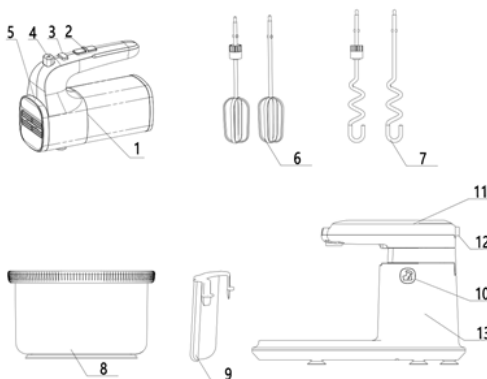
مدل: SM6085

ولتاژ: 220-240 ولت ~ 50/60 هرتز

توان اسمی: 300/400/500 وات

ظرفیت کاسه همزن: ۴ لیتر

- شرح قطعات



۱. سر همزن
۲. کلید سرعت
۳. دکمه توربو
۴. دکمه خروج
۵. کلید پاور
۶. قلاب همزن
۷. قلاب خمیرزن
۸. کاسه همزن