

میکسر میله ای پیشرفته برویل مدل BSB 510w



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با اجزای میکسر برویل
- طرز کار دستگاه
- مراقبت و تمیز کردن
- طرز تهیه غذا برای میکسر دستی برویل

Breville

مهمترین توصیه های ایمنی برویل

- در برویل ایمنی حرف اول را میزند. ما در طراحی و ساخت محصولاتمان در درجه اول به ایمنی مشتری های با ارزشمان فکر میکنیم. به علاوه ما از شما میخواهیم که در استفاده از هر وسیله برقی احتیاط کنید و از این موارد احتیاطی پیروی کنید.
- قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید.
- هر چیزی که برای بسته بندی یا هر برچسب تبلیغاتی که به دستگاه شما وصل هست را قبل از استفاده از میکسر دستی جدا کنید.
- در هنگام کار کردن میکسر دستی را روی لبه ی میز یا صندلی قرار ندهید. مطمئن شوید سطحی که دستگاه روی آن است مسطح ، تمیز و خشک است .
- میکسر دستی را نزدیک گاز و سطوح داغ یا جایی که با حرارت در تماس باشد قرار ندهید.
- اگر از میکسر دستی برای مخلوط کردن غذا در ماهی تابه ی روی حرارت استفاده می کنید، ماهی تابه را از روی اجاق بردارید و مطمئن شوید که دستگاه و سیم آن از حرارت به دور است.
- میکسر دستی و اجزای آن را به دقت نگهداری کنید .بخطرات داشته باشید که تیغه آن بسیار تیز است و باید دور از دسترس کودکان قرار گیرد.
- همیشه قبل از استفاده مطمئن شوید که اجزای میکسر دستی به طور صحیح روی هم قرار گرفته است.
- قبل از اینکه اجزای میکسر دستی را وصل کنید،مطمئن شوید که برق دستگاه قطع باشد، دو شاخه از پریز بیرون باشد و کلید دستگاه نیز خاموش باشد.
- همیشه قبل از استفاده، اطمینان حاصل کنید که پایه ی میکسر کاملاً به بدنه موتور دستگاه وصل باشد.
- از اجزایی غیر از اجزای خود میکسر دستی استفاده نکنید.
- از وسایل تمیز کننده تنها برای دستورالعمل هایی که در این دفترچه راهنما موجود است، استفاده کنید .

- از وسایل تمیز کننده برای هیچ کار دیگری استفاده نکنید.
- برای راه اندازی میکسر دستی از هیچ روشی غیر از آنچه که در دفترچه ذکر شده است، استفاده نکنید.
- آب داغ یا آب جوش در ظرف خردکننده دستگاه نریزید. قبل از اینکه مایعات را در ظرف خردکننده بریزید، بگذارید کمی خنک شوند.
- از دستگاه به طور مداوم و بیشتر از یک دقیقه استفاده نکنید. اجازه دهید موتور دستگاه بین هر بار استفاده، به مدت یک دقیقه استراحت کند.
- هرگز ترکیب های خشک، غلیظ و سنگین را بیش از 30 ثانیه مخلوط نکنید. دست نگه دارید، قبل از اینکه دوباره شروع کنید، مواد را هم بزنید و بگذارید موتور دستگاه بین هر بار استفاده، به مدت یک دقیقه استراحت کند.
- اگر مواد داخل دستگاه زیاد است بیشتر از 20 ثانیه پشت سر هم از آن استفاده نکنید.
- توجه کنید که هیچ یک از دستورالعمل های غذایی که در این دفترچه وجود دارند، به عنوان مواد سنگین برای دستگاه به حساب نمی آیند.
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید یا می خواهید آن را جمع و یا تمیز کنید، دستگاه را با دکمه on/off ، خاموش کنید، برق دستگاه را قطع کنید و دو شاخه را از پریز برق جدا کنید.
- ممکن است مواد به تیغه و یا روکش تیغه دستگاه بچسبند. برای تمیز کردن، آن را خاموش کنید و از برق بکشید، سپس با کاردک مخصوص مواد را خارج کنید. از انگشتان خود استفاده نکنید زیرا تیغه دستگاه بسیار تیز می باشد.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی، بدنه، سیم و یا دو شاخه ی دستگاه را در آب و مایعات دیگر فرو نبرید.
- هنگامی که میکسر دستی در حال کار کردن است آن را از مواد جدا نکنید. قبل از اینکه دستگاه را جدا کنید، آن را خاموش کنید تا با سطح متحرک یا چرخان دستگاه در تماس نباشید.
- هنگام استفاده، میکسر دستی را بدون مراقبت رها نکنید.

- دستگاه را تمیز نگه دارید .موارد نگهداری و تمیز کردن دستگاه را دقیقاً طبق دستورالعمل های دفترچه رعایت کنید.
- از میکسر دستی با دسته های خیس استفاده نکنید.
- قبل از استفاده، پیچ سیم را کاملاً باز کنید.
- مواظب باشید که سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان نباشد یا گره نخورده باشد.
- کودکان و یا اشخاصی که ناتوانی ذهنی و جسمی دارند، نباید بدون نظارت، از دستگاه استفاده کنند .
- دور از دسترس کودکان نگهداری شود .
- توصیه می شود که به صورت منظم دستگاه را چک کنید .اگر سیم برق، پریز یا دستگاه صدمه دیده است از آن استفاده نکنید .کل دستگاه را به نزدیکترین نمایندگی برویل برای تعمیر یا تعویض برگردانید.
- هر گونه نگهداری به جز تمیز کردن دستگاه باید در نمایندگی های برویل انجام شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل است .هیچ استفاده دیگری از دستگاه نکنید .در وسایل نقلیه مثل قایق یا بیرون از منزل از آن استفاده نکنید .
- نصب کلید امنیتی برای حفاظت بیشتر از دستگاه های الکتریکی پیشنهاد می شود .توصیه می شود یک کلید امنیتی با جریان برق قابل کنترلی که بیش از 30 mA نباشد وصل کنید .برای راهنمایی بیشتر با تکنسین برق خود تماس حاصل کنید.



A. بدنه موتور

B. ولوم کنترل سرعت

C. کلید برق میکسر

D. پایه همزن قابل تفکیک

E. تیغه همزن استیل ضد زنگ

F. پارچ مخصوص خرد کردن

G. تیغه خردکننده

H. درپوش کاسه مخصوص خرد کردن

I. پارچ همزن

J. همزن

K. درپوش دوکاره مخزن و ظرف نگهدارنده

طرز کار دستگاه



قبل از اولین استفاده ، هر چیزی که برای بسته بندی یا هر برچسب تبلیغاتی که به دستگاه شما وصل هست را جدا کنید.

پایه همزن را از بدنه موتور میکسر جدا کنید و آن را با آب گرم و صابون بشویید و سپس خشک کنید. مطمئن شوید که آب در پایه همزن باقی نمانده است تا هنگام وصل مجدد به داخل موتور دستگاه نفوذ نکند.

اجزاء را جدا کنید و تیغه ساطوری، کاسه مخصوص خرد کردن، درپوش کاسه خردکن، همزن، درپوش مخزن و پارچ همزن را با آب گرم و صابون بشویید، آن ها را پاک کرده و خشک کنید. مطمئن شوید که آب در همزن و یا درپوش کاسه مخصوص خرد کردن باقی نمانده است تا هنگام وصل مجدد ، آب به داخل موتور دستگاه نفوذ نکند.

نکته: برای شستن پایه همزن قابل تفکیک، کاسه مخصوص خرد کردن، تیغه ساطوری، پارچ همزن، همزن و درپوش دوکاره مخزن و ظرف نگهدارنده، شما می توانید از ماشین ظرف شویی استفاده کنید. درپوش کاسه مخصوص خرد کردن، همزن و بدنه موتور برای شسته شدن در ماشین ظرف شویی مناسب نیستند.

این میکسر دستی می تواند به عنوان وسیله ای چندکاره عمل کند و به وسایل زیر وصل شود :

- پایه همزن استیل ضد زنگ- برای استفاده به عنوان میکسر دستی
- کاسه مخصوص خرد کردن با تیغه های برنده و درپوش- برای استفاده به عنوان خردکن کوچک
- همزن- برای استفاده به عنوان همزن دستی

وصل کردن پایه همزن:



- پایه همزن را در حالی که تیغه ها رو به پایین باشند نگه دارید، قسمت بالایی پایه همزن را با قسمت بالایی بدنه موتور روی هم قرار دهید و آنها را فشار دهید تا پایه همزن جا بیفتد و به بدنه موتور وصل شود.
- همیشه قبل از وصل کردن اجزاء، از خشک بودن پایه همزن و نبود آب در داخل ظرف، اطمینان حاصل کنید.

استفاده از دستگاه به عنوان میکسر دستی

همانطور که در بالا ذکر شد، از روی هم قرار گرفتن پایه همزن به بدنه موتور، اطمینان حاصل کنید.

- مواد را داخل پارچ همزن یا کاسه ای بزرگ و یا یک ماهی تابه بریزید. هنگام تهیه پوره میوه یا سبزیجات و یا ترکیب کردن مایعات، پارچ همزن باید حداکثر نصف یا کمتر از نصف پر باشد.
- دو شاخه را به یک پریز برق با ولتاژ ۲۳۰ یا ۲۴۰ ولت بزنید و دستگاه را روشن کنید.
- با چرخاندن درجه ی روی بدنه موتور، سرعت بین ۱ تا ۱۵ را انتخاب کنید.

*سرعت پایین: ۱ *سرعت بالا: ۱۵

نکته: اگر می خواهید سرعت بالایی را انتخاب کنید، بهتر است ابتدا با سرعت پایین شروع کنید و به تدریج سرعت را افزایش دهید تا از پاشیدن و مخلوط شدن بیش از حد مواد جلوگیری کنید.

- پایه همزن را تا حد امکان در پارچ فرو کنید و کلید دستگاه را فشار دهید تا میکسر دستی روشن شود. در طول مدت استفاده از دستگاه، بایستی کلید روشن خاموش را نگه دارید.
- مواد را با سرعت آهسته همزن و به طور عمودی هم بزنید.
- با رها کردن کلید دستگاه، آن را خاموش کنید.
- قبل از اینکه همزن را از پارچ جدا کنید، مطمئن شوید که موتور متوقف شده است.
- زمانی که پروسه به پایان رسید، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.

چگونه پایه همزن را جدا کنیم:

- مطمئن شوید که کلید دستگاه خاموش، برق دستگاه قطع و دو شاخه به پریز وصل نیست. بدنه موتور را با یک دست نگه دارید، از انگشتان دست دیگر خود برای فشار دادن دکمه های EJECT که در دو طرف بدنه موتور می باشد، استفاده کنید. بدنه موتور را از پایه همزن جدا کنید.



توصیه هایی برای استفاده از دستگاه به عنوان میکسر دستی:



- میکسر دستی مواد و مایعات را به سرعت مخلوط می کند. بنابراین برای جلوگیری از مخلوط شدن بیش از حد مواد، بهتر است در حین انجام کار چند لحظه دست نگه دارید، مواد را چک کنید و سپس پروسه را شروع کنید.
- قبل از اینکه مواد را با هم مخلوط کنید، اجازه دهید کمی خنک شوند.
- با استفاده از پایه مخلوط کن استیل ضد زنگ، شما می توانید مواد داغ را مستقیماً در ماهی تابه بریزید. این کار مخلوط کردن سس و سوپ را بسیار آسان می کند.
- برای رعایت ایمنی، قبل از شروع کار، ماهی تابه را از روی اجاق بردارید.
- مطمئن شوید بدنه موتور و سیم آن از حرارت به دور هستند.
- قبل از مخلوط کردن مواد، آن ها را در اندازه های یکسان ببرید. این کار باعث می شود شما نتیجه بهتری بگیرید.
- برای درست کردن سوپ و انواع پوره ها، مایعات را گرم شده داخل دستگاه بریزید تا ترکیبی یک دست داشته باشید.
- پارچ مخلوط کن را روی پارچه ای بگذارید که لیز نباشد تا از تکان خوردن آن جلوگیری شود.
- از دستگاه به طور مداوم و بیشتر از یک دقیقه استفاده نکنید. اجازه دهید موتور دستگاه بین هر بار استفاده، به مدت یک دقیقه استراحت کند.

در صورتی که مواد روی تیغه و یا روکش تیغه دستگاه چسبید، نکات ایمنی زیر را رعایت کنید:

۱. کلید خاموش دستگاه را بزنید و سیم آن را از برق بکشید.

۲. از یک کاردک مخصوص جهت جدا کردن مواد استفاده کنید. مواظب باشید از انگشتانتان برای این کار استفاده نکنید زیرا تیغه دستگاه بسیار تیز می باشد.

۳. بعد از جد کردن مواد و تمیز کردن تیغه، دستگاه را دوباره به برق بزنید و شروع به کار کنید.

وصل کردن تیغه خردکننده، کاسه مخصوص خرد کردن و درپوش کاسه

- پایه میکسر را از بدنه موتور آن جدا کنید.

- تیغه خردکننده را روی قسمت فلزی دورانی در وسط کاسه قرار دهید. مواد را به مقدار لازم داخل کاسه بریزید. بیش از حد مواد داخل کاسه نریزید. درپوش را روی کاسه قرار دهید.

- بدنه موتور را با درپوش کاسه تنظیم کنید، آن را به پایین فشار دهید تا جایی که صدای چفت شدن آن ها را بشنوید. قبل از وصل دوباره دستگاه، مطمئن شوید که درپوش کاسه کاملاً خشک و بدون آب باشد.

نکته: همیشه ابتدا تیغه خرد کن را روی قسمت دورانی دستگاه که در پایین کاسه مخصوص خرد کردن وجود دارد، قرار دهید، سپس مواد را داخل کاسه بریزید.



Breville

استفاده از کاسه خردکن:

- ۱- دو شاخه را به یک پریز برق با ولتاژ ۲۳۰ یا ۲۴۰ ولت بزنید و دستگاه را روشن کنید.
- ۲- با چرخاندن درجه، سرعت بین ۱ تا ۱۵ را انتخاب کنید.
- ۳- کلید دستگاه را فشار داده و پروسه ی خرد کردن را آغاز کنید.
- ۴- هنگامی که پروسه به پایان رسید، کلید خاموش دستگاه را فشار دهید، برق دستگاه را قطع کنید و دوشاخه را از پریز بیرون آورید.
- ۵- کاسه و درپوش را از هم جدا کنید. (با توجه به دستورالعمل). با دقت تیغه خردکن را از دستگاه جدا کنید و با استفاده از کاردک مخصوص، موادی را که به پشت کاسه گیر کرده، جدا کنید.



جدا کردن کاسه و درپوش آن

- ابتدا مطمئن شوید دستگاه خاموش، برق دستگاه قطع و دوشاخه به پریز نباشد.
- دستگاه را با یک دست نگه دارید، از انگشتان دست دیگر خود برای فشار دادن دکمه های **EJECT** که در دو طرف بدنه موتور می باشد ، استفاده کنید. بدنه موتور را از درپوش کاسه خردکن جدا کنید.

توصیه هایی برای استفاده از میکسر دستی با کاسه مخصوص خرد کردن

- هنگامی که کاسه خردکن خالی است، میکسر دستی را روشن نکنید.
- اگرچه ظرف نگهدارنده، کاسه را ثابت و بدون حرکت نگه می دارد، توصیه می شود برای احتیاط با یک دست بدنه موتور و با دست دیگر تان نیز کاسه را نگه دارید.
- قبل از مخلوط کردن مواد، آن ها را در اندازه های یکسان ببرید. این کار باعث می شود شما نتیجه ی بهتری بگیرید.
- هرگز پیش از آنکه کارتان تمام شود، تیغه را از کاسه جدا نکنید.
- میکسر دستی مواد و مایعات را به سرعت مخلوط می کند. بنابراین برای جلوگیری از مخلوط شدن بیش از حد مواد، بهتر است در حین انجام کار چند لحظه دست نگه دارید، مواد را چک کنید و سپس پروسه را شروع کنید.

نکته: هرگز مواد سنگین از قبیل قهوه، غلات، یخ و یا شکلات داخل دستگاه نریزید زیرا این کار به دستگاه آسیب می زند. همچنین هرگز مواد داغ داخل دستگاه نریزید.

استفاده از دستگاه به عنوان همزن:

- پایه همزن را از بدنه موتور جدا کنید.
- همزن استیل ضد زنگ را با قسمت زیرین بدنه موتور تنظیم کنید و آن را تا جایی فشار دهید که کاملاً جا بیفتد و در جای خود قفل شود.
- قبل از وصل مجدد، مطمئن شوید که همزن خشک است و هیچ آبی در آن باقی نمانده است.



طرز کار استفاده از همزن:

مطمئن شوید که دستگاه کاملاً و به طور صحیح روی هم قرار گرفته است.

۱- مواد را داخل پارچ مخلوط کن و یا ظرف یا کاسه ای که به حد کافی بزرگ باشد، بریزید.

۲- دو شاخه را به یک پریز برق با ولتاژ ۲۳۰ یا ۲۴۰ ولت بزنید و دستگاه را روشن کنید.

۳- با چرخاندن درجه سرعت بین ۱ تا ۱۵ را انتخاب کنید.

۴- همزن را درون مواد بگذارید و کلید دستگاه را فشار دهید تا همزن روشن شود.

۵- همزن را به سمت بالا و پایین درون مواد حرکت دهید تا مواد شکل دلخواه خود را به دست آورند.

۶- قبل از اینکه همزن را از کاسه بیرون آورید، دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید.

جدا کردن همزن

- ابتدا مطمئن شوید دستگاه خاموش، برق دستگاه قطع و دوشاخه به پریز نباشد.

- دستگاه را با یک دست نگه دارید، از انگشتان دست دیگر خود برای فشار دادن دکمه ها ی EJECT که در دو طرف بدنه موتور می باشد، استفاده کنید. بدنه موتور را از

همزن جدا کنید.



توصیه هایی برای استفاده از میکسر دستی با همزن



- هنگامی که همزن در حال کار کردن می باشد، مطمئن شوید که به ته کاسه و یا کناره های آن برخورد نکند، در غیر این صورت دستگاه آسیب می بیند.
- هنگام هم زدن، برای اینکه هوا داخل مواد شود، از ظرفی بزرگ، جادار و گود استفاده کنید و مواد داخل آن را با بالا و پایین بردن دستگاه، هم بزنید.
- قبل از اینکه همزن را از مواد جدا کنید، مطمئن شوید کلید دستگاه خاموش است و دستگاه از کار باز ایستاده است.
- هنگام هم زدن، کاسه ی همزن را روی یک پارچه ی مرطوب قرار دهید. این کار از تکان خوردن دستگاه جلوگیری می کند.
- همیشه از خامه و تخم مرغ هایی که در دمای اتاق قرار دارند استفاده کنید. این کار باعث می شود شما هنگام هم زدن مواد، حجم دلخواه خود را به دست آورید.
- قبل از اینکه سفیده ی تخم مرغ را هم بزنید، مطمئن شوید که همزن و کاسه ی آن، تمیز و عاری از چربی باشد.
- برای هم زدن خامه و سفیده ی تخم مرغ، بالاترین سرعت توصیه می شود.

مراقبت، نگهداری و تمیز کردن

بدنه موتور



با یک دستمال مرطوب، سیم و بدنه موتور را پاک کنید تا اگر ته مانده ی مواد بر روی دستگاه باقی مانده است، از بین برود. از سمباده و یا سیم ظرف شویی استفاده نکنید. هرگز بدنه موتور را داخل آب و یا مایعات دیگر نکنید. بدنه موتور را داخل ماشین ظرف شویی نگذارید.

پایه مخلوط کن

قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید. بدنه موتور را از پایه مخلوط کن استیل ضد زنگ جدا کنید. شما می توانید بعد از هر بار استفاده، پایه مخلوط کن استیل ضد زنگ را با آب گرم و صابون بشویید، آن را پاک کرده و خشک نمایید. همچنین می توانید برای شستن آن، از ماشین ظرف شویی استفاده کنید. از سمباده یا سیم ظرف شویی استفاده نکنید.



کاسه مخصوص خرد کردن، درپوش کاسه مخصوص خرد کردن، تیغه خرد کننده و درپوش ذخیره / ظرف نگه دارنده

قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید. بدنه موتور را از درپوش کاسه مخصوص خرد کردن جدا کنید و سپس درپوش کاسه و تیغه خرد کننده را از کاسه جدا کنید.

شما می توانید بعد از هر بار استفاده، کاسه مخصوص خرد کردن، درپوش کاسه مخصوص خرد کردن و تیغه خرد کننده را با آب گرم و صابون بشویید، آن ها را پاک کرده و خشک نمایید. شما همچنین می توانید کاسه، تیغه، درپوش ذخیره و ظرف نگه دارنده را در ماشین ظرف شویی بشویید. درپوش کاسه را با ماشین ظرف شویی نشویید. از سمباده و سیم ظرف شویی استفاده نکنید.

همزن



قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید. بدنه موتور را از درپوش کاسه مخصوص خرد کردن جدا کنید و سپس همزن را جدا کنید. شما می توانید بعد از هر بار استفاده، همزن را با آب گرم و صابون بشویید، آن را پاک کرده و خشک نمایید. همچنین می توانید برای شستن آن، از ماشین ظرف شویی استفاده کنید. از سمباده یا سیم ظرف شویی استفاده نکنید.

نکته: گیربکس همزن را با ماشین ظرف شویی نشویید.

پارچ مخلوط کن



شما می توانید بعد از هر بار استفاده، پارچ مخلوط کن را با آب گرم و صابون بشویید، آن را پاک کرده و خشک نمایید. همچنین می توانید برای شستن آن، از ماشین ظرف شویی استفاده کنید. از سمباده یا سیم ظرف شویی استفاده نکنید.

جمع آوری و نگهداری

قبل از جمع آوری، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید. از خشک بودن و تمیز بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید. درپوش کاسه را روی کاسه قرار دهید و کاسه را داخل پارچ مخلوط کن بگذارید. درپوش ذخیره را زیر پارچ مخلوط کن قرار دهید.

راهنمای تهیه غذا

از شیر سرد استفاده کنید. تا رسیدن به غلظت مورد نظر در آب میوه ها و فراپه ها آن ها را ترکیب کنید. از سرعت متوسط به بالا به مدت ۳۰ ثانیه استفاده کنید.	پایه مخلوط کن	میلک شیک، اسموتی، کوکتل، فراپه میوه
تا جایی مواد را مخلوط کنید تا نرم شود. از سرعت متوسط به بالا به مدت ۳۰ ثانیه استفاده کنید	پایه مخلوط کن	سوپ ها، سس ها، غذای بچه
از سرعت ماکسیمم به مدت ۲۰ تا ۳۰ ثانیه استفاده کنید.	کاسه مخصوص خرد کردن	پنیر با وزن حداکثر ۲۰ گرم، تکه های مکعبی شکل ۲ سانتی خرد شده
از سرعت ماکسیمم به مدت ۲۰ تا ۳۰ ثانیه استفاده کنید.	کاسه مخصوص خرد کردن	هویج با وزن حداکثر ۲۰ گرم، تکه های مکعبی شکل ۲ سانتی خرد شده
از سرعت متوسط به مدت ۲۰ ثانیه استفاده کنید.	کاسه مخصوص خرد کردن	پیاز، گیاه با وزن حداکثر ۳۰ گرم،
از سرعت متوسط به بالا به مدت ۲۰ تا ۳۰ ثانیه استفاده کنید.	کاسه مخصوص خرد کردن	خشکبار (آسیاب شده) با وزن حداکثر ۱۵۰ گرم
برای فیله ماهی از سرعت متوسط به بالا به مدت ۲۰ تا ۳۰ ثانیه استفاده کنید.	کاسه مخصوص خرد کردن	گوشت قرمز، فیله مرغ، فیله ماهی با وزن حداکثر ۲۵۰ گرم، تکه های مکعبی شکل ۲ سانتی خرد شده
از سرعت ماکسیمم به مدت ۲۰ تا ۳۰ ثانیه استفاده کنید.	پایه مخلوط کن	یخ
از سرعت متوسط به بالا استفاده کنید. (از همزن بیش از یک دقیقه استفاده نکنید. اجازه دهید بین هر بار استفاده، یک دقیقه استراحت کند.	همزن	خامه (حداکثر ۴۰۰ میل)، سفیده ی تخم مرغ (حداکثر ۴ عدد)، بین هر بار استفاده، خمیر سبک