

راهنمای استفاده از میکسر

Mixer 150

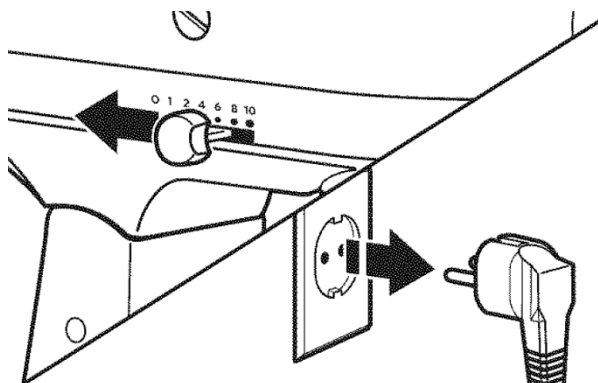
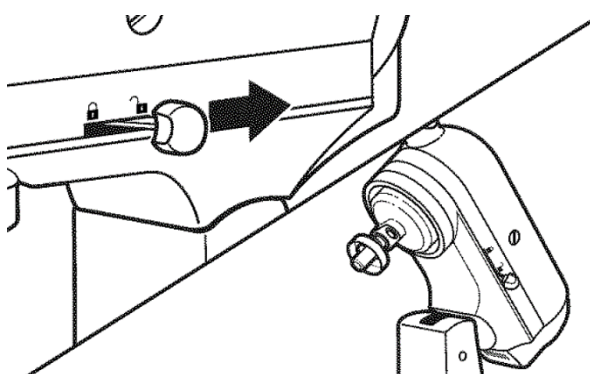
قطعات و امکانات

راهنمای لوازم جانبی

لوازم	کاربرد
همزن مسطح برای مخلوط های نیمه سنگین و سنگین	کیک، خامه، شکلات، شیرینی، پای، بیسکویت، میت لوف، سیب زمینی پخته
همزن سیمی برای ترکیباتی که به هوا نیاز دارند	تخم مرغ، سفیده تخم مرغ، خامه غلیظ، خامه جوشیده، کیک اسفنجی، مایونز، بعضی شکلات ها
چنگک خمیر	نان، رول، خمیر پیتزا

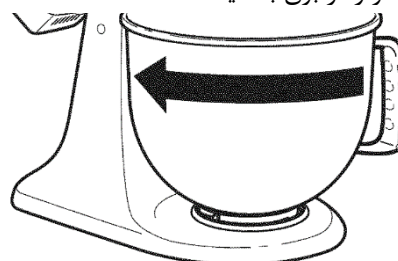
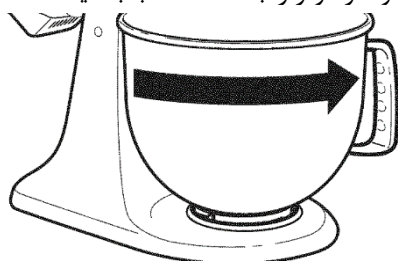
نصب میکسر

نصب و جدا کردن کاسه



2 اهرم قفل شونده را در مکان UNLOCK نگه دارید و سر موتور را به سمت عقب بدهید.

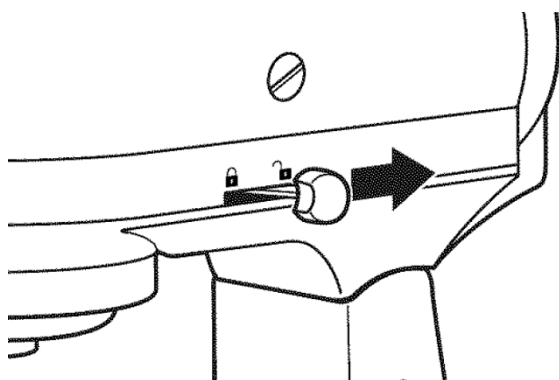
1 برای نصب کاسه: کنترل سرعت را در 0 قرار دهید. میکسر را از برق بکشید.



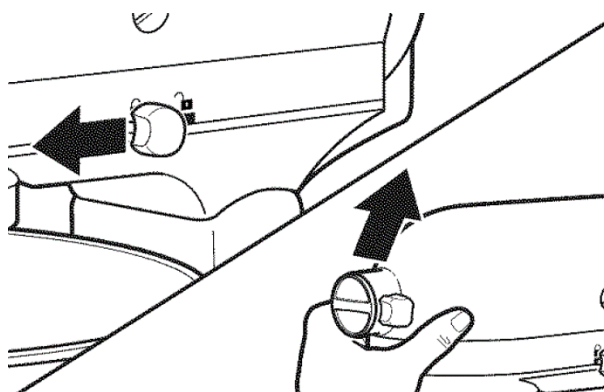
4 برای برداشتن کاسه: مراحل یک و دو را تکرار کنید و کاسه را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

3 کاسه را روی صفحه قرار دهید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

بالا بردن / پایین آوردن سر موتور



2 برای پایین آوردن سر موتور: اهرم قفل کننده را در موقعیت UNLOCK قرار دهید و به آرامی سر موتور را پایین بیاورید. اهرم به صورت خودکار به موقعیت lock برمیگردد. قبل از شروع میکس، مطمئن شوید که سر موتور در این موقعیت قفل شده باشد.



1 برای بالا بردن سر موتور: اهرم قفل کننده را بر روی موقعیت UNLOCK قرار دهید و سر موتور را بلند کنید. بعد از بلند شدن، اهرم به صورت خودکار به موقعیت LOCK برمیگردد تا سر موتور بالا بماند.

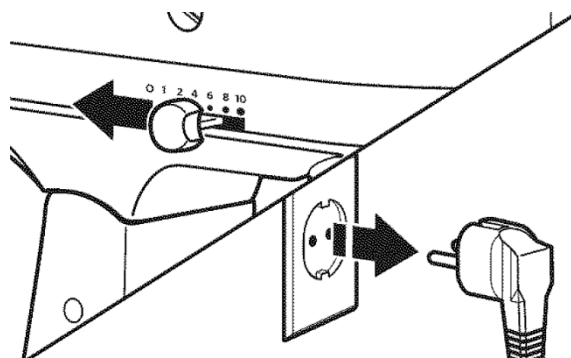
توجه: سر موتور باید همیشه در هنگام کار در موقعیت **LOCK** باشد.

نصب و جدا کردن همزن مسطح، سیمی یا چنگک خمیر

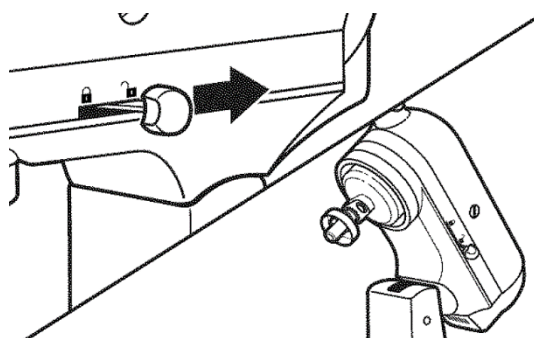
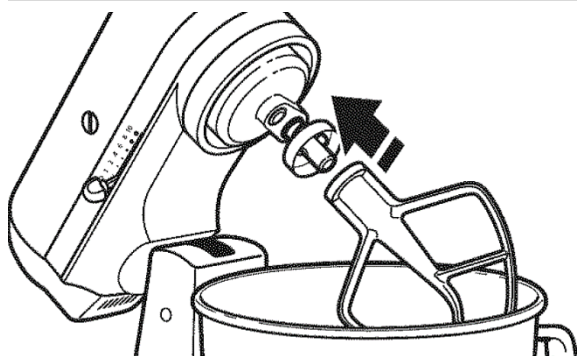
هشدار

خطر آسیب

قبل از دست زدن به همزن ها ، میکسر را خاموش کنید.
عدم رعایت این نقطه میتواند منجر به شکستگی استخوان،
بریدگی و کوفتگی شود.

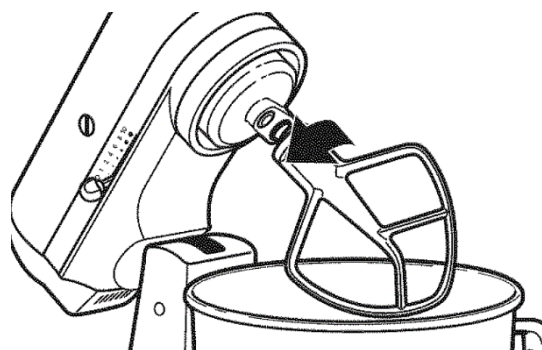


1 برای وصل کردن همزن، اهرم کنترل سرعت را در 0 گذاشته و میکسر را از برق بکشید.



3 همزن را در محور مربوطه گذاشته و تا جایی که ممکن است به سمت بالا فشار دهید. سپس همزن را به سمت راست بچرخانید، همزن در پین موجود در محور قلاب میشود.

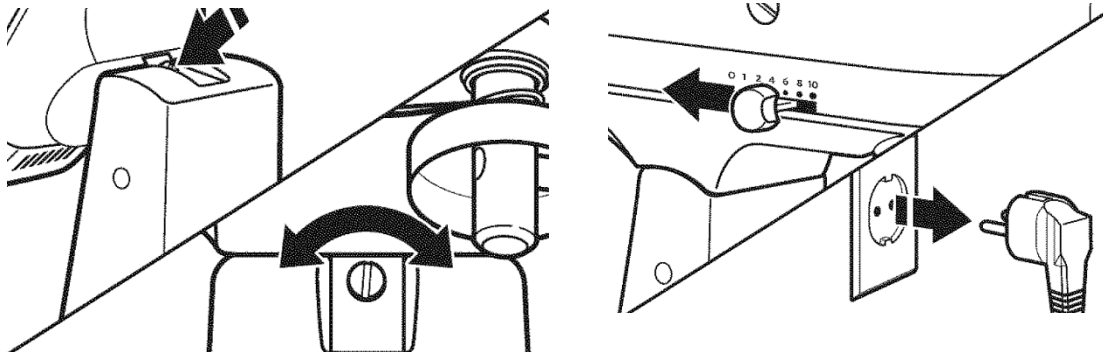
2 اهرم قفل کننده را در موقعیت UNLOCK قرار دهید و سر موتور را به سمت عقب خم کنید.



4 برای جدا کردن همزن: مراحل یک و دو را تکرار کنید. تا جاییکه ممکن است همزن را به سمت بالا فشار دهید و به سمت چپ بچرخانید. سپس همزن را به محور همزن بیرون بکشید.

فاصله بین همزن و کاسه

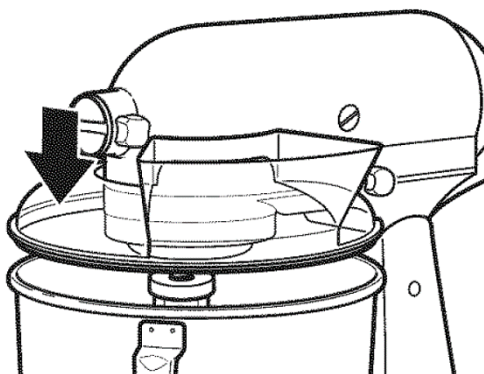
میکسر به گونه ای طراحی شده است که همزن مسطح فقط ته کاسه را پوشش میدهد. اگر به هر دلیلی، همزن مسطح به ته کاسه برخورد کرد یا خیلی از کاسه دور بود، میتوانید مشکل را خیلی راحت حل کنید.



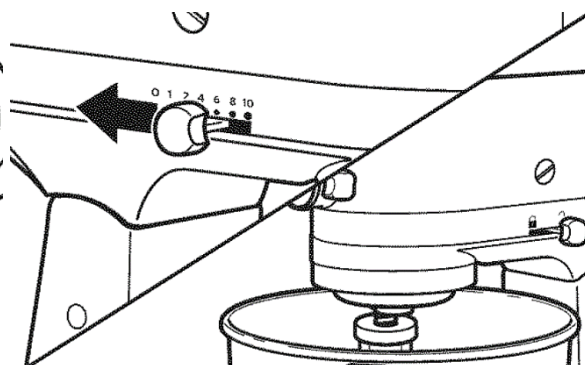
- 1 اهرم کنترل سرعت را در موقعیت 0 قرار دهید. دستگاه را از برق بکشید.
- 2 سر موتور را بلند کنید. پیچ را کمی در خلاف جهت عقربه های ساعت (چپ) بچرخانید تا همزن مسطح بالا برود یا در جهت عقربه های ساعت (راست) بچرخانید تا همزن پایینتر برود. تنظیمات را با همزن مسطح انجام دهید، به صورتیکه تا تنها سطح کاسه را پوشش دهد. اگر تنظیمات شما اشتباه باشد، ممکن است که اهرم قفل کننده نتواند در جای خود قفل شود.

توجه: اگر همزن به صورت مناسب تنظیم شده باشد، به ته یا کنار کاسه برخورد نخواهد کرد. اگر همزن مسطح یا سیمی آنقدر نزدیک باشد که به ته کاسه برخورد کند، همزن مستهلک خواهد شد.

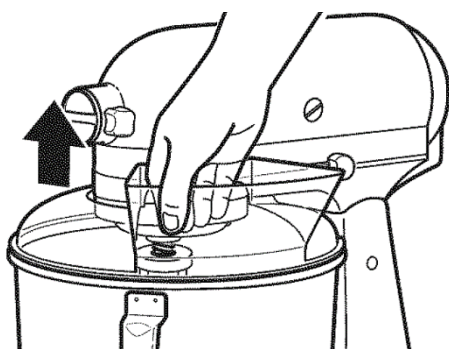
نصب و جدا کردن درپوش



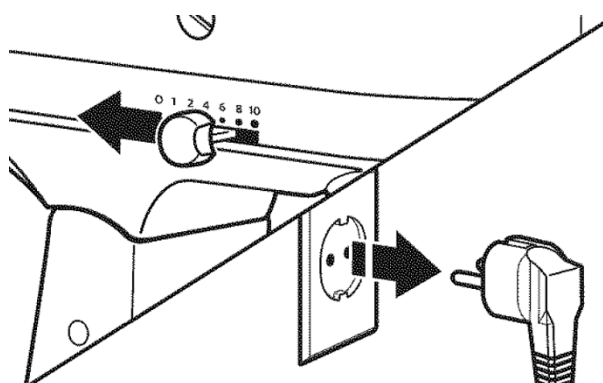
2 از مقابل میکسر، درپوش را به روی کاسه بگذارید. حاشیه تحتانی درپوش باید درون کاسه محکم شود



1 برای قرار دادن درپوش: دکمه کنترل سرعت را در O قرار دهید. دستگاه را از برق بکشید. همزن مورد نظر خود را نصب کنید.



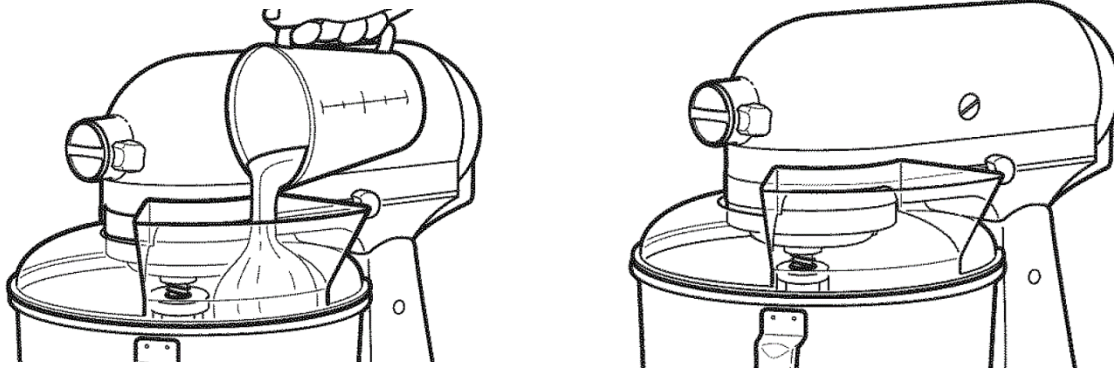
4 قسمت جلویی درپوش را از درون کاسه بیرون بکشید و درپوش را بکشید. همزن و کاسه را بردارید.



3 برای برداشتن درپوش: دکمه کنترل سرعت را در مکان O قرار دهید و میکسر را از برق بکشید.

استفاده از درپوش

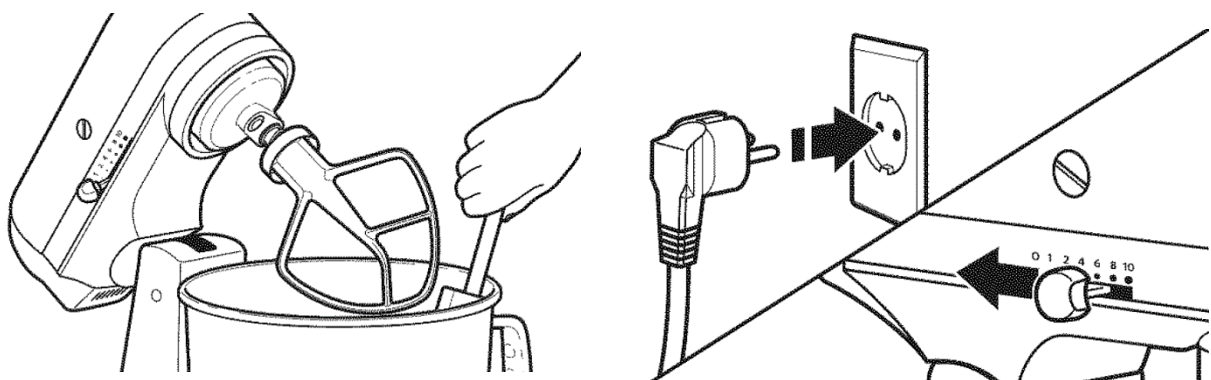
با استفاده از درپوش از پاشیدن مواد به بیرون از کاسه جلوگیری کنید و همچنین به راحتی مواد را در خلال کار کردن دستگاه، به کاسه اضافه کنید.



- 1 بهتر است درپوش را بچرخانید تا سر موتور قسمت U شکل روی درپوش را بپوشاند. در این حالت، مجرای تغذیه سمت راست محل اتصال موتور و درپوش قرار میگیرد.
- 2 از طریق مجرای تغذیه، مواد را داخل کاسه بریزید.

استفاده از اهرم کنترل سرعت

توجه: میکسر در حین کار ممکن است گرم شود. تحت بار سنگین و زمان طولانی میکس، بالای دستگاه ممکن است داغ شود. این داغ شدن نرمال است.



هنگام کار دستگاه از تراشیدن کاسه خودداری کنید. کاسه و همزن طوری طراحی شده اند که میکس کاملی را بدون نیاز به تراشیدن انجام میدهند. تراشیدن کاسه برای یکی دو بار کفایت میکند.

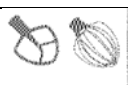
2

1 میکسر را به پریز وصل کنید. همیشه برای شروع اهرم کنترل سرعت را در کم ترین سرعت قرار دهید و سپس به تدریج سرعت را افزایش دهید تا از پاشیدن مواد جلوگیری کنید.

1

راهنمای کنترل سرعت

در همه سرعت ها دستگاه با سرعت کم شروع به کار میکند و سپس تا سرعت انتخاب شده افزایش میابد تا از پاشیدن مواد به بیرون جلوگیری کند.

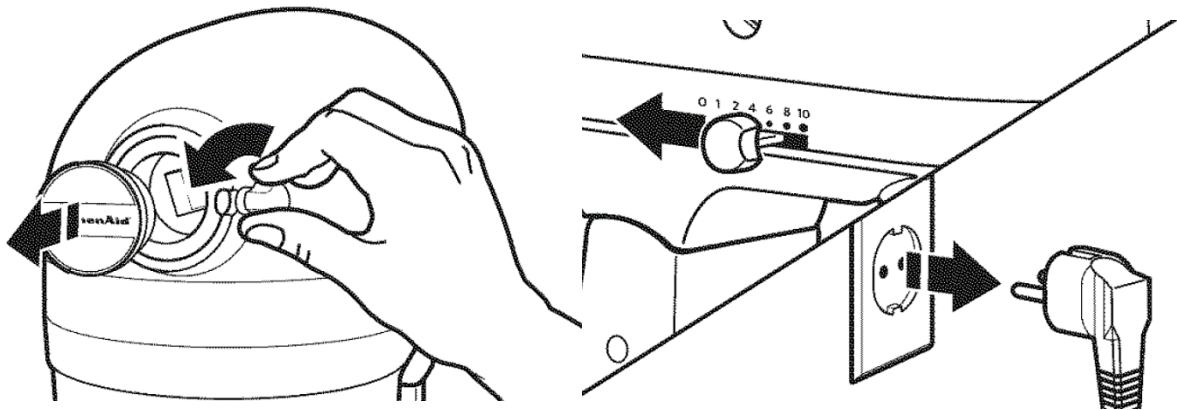
سرعت	عمل	همزن	شرح
1	STIR		برای خمیر کردن، ترکیب و هم زدن آرام و شروع کلیه میکس ها. برای اضافه کردن آرد و مواد خشک به خمیر و اضافه کردن مایعات به مواد خشک، استفاده کنید. برای میکس کردن خمیر مخمر استفاده نکنید.
2	SLOW MIXING		برای هم زدن تندتر، خمیر کردن و میکس آرام. برای میکس خمیر مخمر، خمیرهای سنگین و شکلات ها، شروع خمیر کردن سیب زمینی یا سبزیجات دیگر، میکس خمیرهای شل و آبدار
4	MIXING, BEATING		برای میکس خمیرهای نیمه سنگین، مثل شیرینی ها. برای ترکیب شکرو سفیده تخم مرغ برای کیک. سرعت متوسط برای میکس کیک
6	BEATING, CREAMING		برای زدن با سرعت متوسط تا زیاد. برای پایان میکس کیک، خمیر. سرعت بالا برای میکس کیک
8	FAST BEATING, WHIPPING		برای زدن خامه، سفیده تخم مرغ و خامه جوشیده
10	FAST WHIPPING		برای مقادیر کم از خامه، سفیده تخم مرغ یا برای پایان زدن سیب زمین له شده.

توجه:

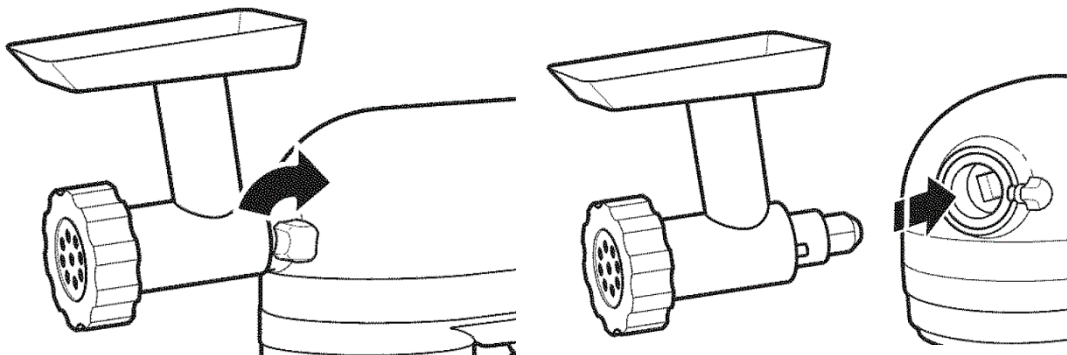
اهرم کنترل سرعت را میتوان بین سرعت های درج شده قرار داد (3، 5، 7 و 8) تا به سرعت دلخواهتان دست یابید. برای تهیه خمیر مخمر از سرعت 2 فراتر نروید چراکه ممکن است به میکسر آسیب برسد.

قطعات اختیاری

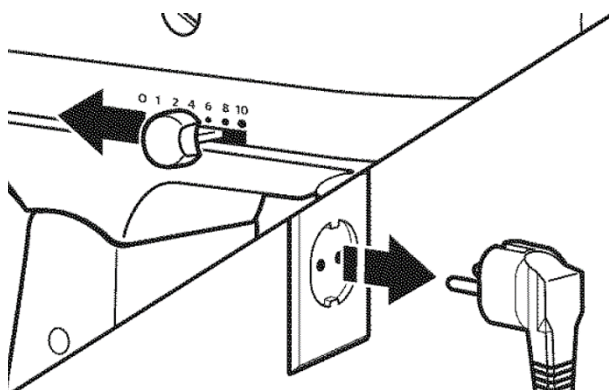
KitchenAid طیف وسیعی از قطعات جانبی از قبیل چرخ گوشت یا پاستا ساز را برای انتخاب شما تدارک دیده است که میتوانند به محور قرارگیری همزنها وصل شوند.



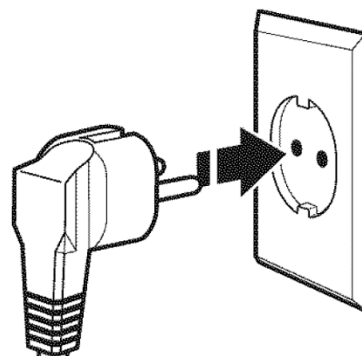
- 1 برای نصب: اهرم کنترل سرعت را در 0 قرار دهید. میکسر را از برق بکشید.
- 2 گیره لوازم جانبی را بر خلاف عقربه ساعت بچرخانید تا شل شود. کاور توپی لوازم جانبی را بردارید.



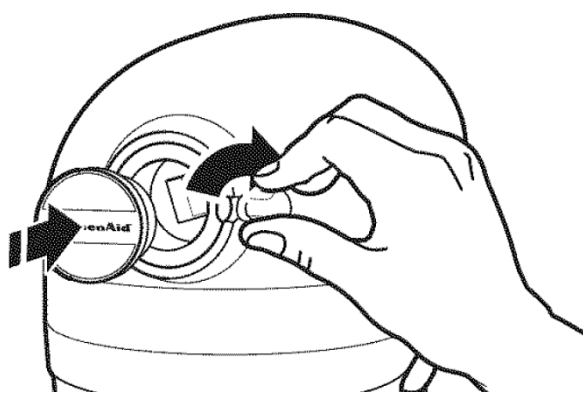
- 3 محور لوازم جانبی را داخل توپی کنید، و دقت کنید که داخل سوکت قفل شود. در صورت نیاز قطعه را به عقب و جلو بچرخانید. وقتی قطعه در جای درست قرار گرفت، پین روی قطعه داخل حفره شیار توپی جای میگیرد.
- 4 گیره قطعه را با چرخاندن قطع تا انتها، محکم کنید.



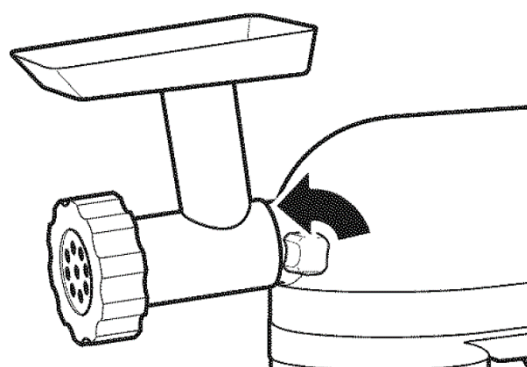
6 برای باز کردن قطعه: اهرم کنترل سرعت را روی 0 قرار دهید. میکسر را از برق بکشید.



5 دستگاه را به برق وصل کنید.



8 کاور تویی را بگذارید. گیره قطعه را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا سفت شود.



7 قطعه را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا گیره آن شل شود. به آرامی قطعه را جلو و عقب ببرید و بیرون بکشید.

نکته: برای تنظیمات بهتر به راهنمای هر قطعه مراجعه کنید.

نکات مربوط به میکس

زمان میکس

میکسر KitchenAid نسبت به میکسرهای دیگر سریعتر و بهتر میکس میکند. بنابراین زمان میکس جوری باید تنظیم شود که دستگاه بیش از حد داغ نکند. برای تعیین زمان مناسب میکس، به خمیر نگاه کنید و تا موقعی که شکل ظاهری آن متناسب با دستورالعمل آشپزی شد به میکس ادامه دهید. برای انتخاب سرعت مناسب به جدول راهنمای درج شده مراجعه فرمایید.

اضافه کردن مواد

روند اضافه کردن مواد هنگام میکس اغلب خمیرها به این صورت است:

1/3 مواد خشک

1/2 مواد مایع

1/3 مواد خشک

1/2 مواد مایع

1/3 مواد خشک

تا زمانی که مواد ترکیب شوند از سرعت 1 استفاده کنید. سپس به تدریج سرعت را افزایش دهید.

مواد جامد به ته کاسه بروند. میوه های نوچ بهتر است با آرد پوشیده شوند سپس به مواد اضافه گردند.

ترکیب های مایع

ترکیب های شامل مقادیر زیاد از مایعات باید در سرعت های پایین میکس شوند تا پاشیده نشوند. تنها زمانی که ترکیب سفت شد سرعت را افزایش دهید.

مخلوط کردن خمیر مخمر

همیشه برای مخلوط کردن خمیر مخمر از چنگک استفاده کنید. از سرعت دو برای مخلوط کردن خمیر استفاده کنید. استفاده از هر سرعت دیگری میتواند منجر به آسیب دستگاه شود.

موادی که به بیش از 900 گرم آرد همه منظوره یا 800 گرم آرد گندم نیاز دارند را برای ساختن خمیر در ظرف 4.28 لیتری استفاده نکنید.

موادی که به بیش از 1 کیلو گرم آرد همه منظوره یا 800 گرم آرد گندم نیاز دارند را برای ساختن خمیر در کاسه 4.8 لیتری ترکیب نکنید.

مواد را از نزدیک ترین جای ممکن به کنار کاسه اضافه کنید و مستقیم روی همزن نریزید. درپوش به سهولت این کار کمک می کند.

توجه: اگر مواد جای گرفته در ته کاسه به طور کامل میکس نشدند، همزن به اندازه کافی در کاسه فرو نرفته است. همانطور که قبلا ذکر شد عمل کنید تا ارتفاع آن را تنظیم کنید.

میکس های کیک

هنگام آماده کردن میکس های بسته بندی شده کیک، از سرعت 4 برای میکس متوسط و 6 برای سرعت بالا استفاده کنید. بهتر است به مدت ذکر شده روی بسته بندی میکس را انجام دهید.

اضافه کردن آجیل، کشمش و میوه خشک شده

مواد جامد باید در آخرین ثانیه های میکس در سرعت 1 اضافه شوند. خمیر باید انقدر سفت شده باشد که نگذارد