



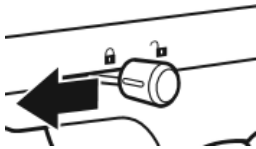

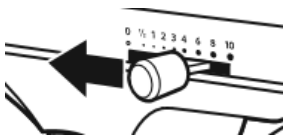



## همزن مینی مدل 5KSM331



\*Accessory sold separately

کاسه		تیغه مسطح	
محافظ ( درپوش )		تیغه لبه دار	
اهرم قفل سر موتور		تیغه ماریچ	
اهرم تنظیم سرعت		قلاب خمیر	

ایمنی

دیگران بسیار

دستورالعمل

ایمنی شما و

مهم است . ما در این دستورالعمل نکات بسیار مهمی را بیان کرده ایم که باید رعایت شوند .

این نماد هشدار ایمنی است . این نماد وجود خطرات بالقوه ای را که ممکن است باعث آسیب و یا حتی مرگ شما شود را هشدار می دهد . تمامی نمادهای هشدار با کلمات DANGER و یا WARNING مشخص می شوند . این کلمات به این معناست که اگر شما مطابق راهنما ، عمل نکنید ممکن است دچار آسیب و یا حتی مرگ



شوید . هنگام استفاده از این لوازم برقی باید به دستورالعمل های ایمنی زیر توجه کنید :

- دستورالعمل را به طور کامل مطالعه فرمایید .
- جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی ، دستگاه را داخل آب یا سایر مایعات قرار ندهید .
- دو شاخه دستگاه را هنگامی که از آن استفاده نمی کنید و همچنین در زمان نصب و یا جدا سازی قطعات از آن جدا کنید .

- کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند. دستگاه و سیم را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- افراد دارای نقص فیزیکی، یا دارای شرایط روحی نامناسب یا افراد بدون تجربه در صورت نظارت افراد با تجربه و و با توجه به دستورالعمل میتوانند از دستگاه استفاده کنند.
- از دستگاه در حضور کودکان استفاده نکنید و یا آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید .
- هرگز از دستگاه در صورتی که کابل یا دو شاخه آن آسیب دیده است استفاده نکنید . دستگاه را به نزدیک ترین مرکز خدمات برده تا توسط متخصصان بررسی و تعمیر شود .
- استفاده از قطعات و ابزارهای که توسط KitchenAid پیشنهاد یا فروخته نشده است ممکن است موجب ، آتش سوزی ، برق گرفتگی و یا آسیب دیدگی شود .
- هرگز سیم برق را از لبه ی میز یا کابینت آویزان نکنید .
- هرگز سیم برق را بر روی سطوح داغ مانند اجاق گاز رها نکنید .
- پیش از شست و شو قلاب خمیر ، همزن تخت و یا همزن ماریچ را از پایه میکسر جدا کنید .
- این دستگاه برای استفاده خانگی یا محیط های مشابه آن در نظر گرفته شده است از جمله :
  1. آشپزخانه ادارات ، مغازه ها یا سایر محیط های کاری
  2. توسط مشتریان داخل هتل ، هتل و سایر سکونتگاه ها
  3. خوابگاه و ...



#### هشدار :

- خطر برق گرفتگی
- از آداپتور استفاده نکنید .
- از سیم رابط استفاده نکنید .

عدم پیروی از این دستورالعمل می تواند موجب مرگ ، آتش سوزی یا برق گرفتگی شود .

250 وات

فرکانس : 50-60 Hz

ولتاژ : 220-240 V

توجه: فشار برق مورد نیاز دستگاه بر روی سریال آن چاپ شده است.

- هرگز از سیم رابط استفاده نکنید، در صورت کوتاه بودن سیم، از یک متخصص در خواست کنید تا یک پریز در نزدیکی دستگاه تعبیه کند.

### دفع زباله های لوازم برقی

مواد بسته بندی 100٪ قابل بازیافت است و با نماد بازیافت مشخص شده است. بنابراین قسمت های مختلف بسته بندی باید مطابق با مقررات محلی دفع شود.



اطمینان حاصل کنید که دفع دستگاه موجب آسیب به محیط زیست نشود.

این علامت نشان دهنده این است که این محصول نباید همراه زباله های خانگی دفع شود بلکه باید به مراکز مخصوص جهت بازیافت تجهیزات الکتریکی تحویل داده شود. جهت اطلاع از این مراکز لطفا با شهرداری منطقه خود یا مراکز خرید دستگاه تماس حاصل فرمایید.



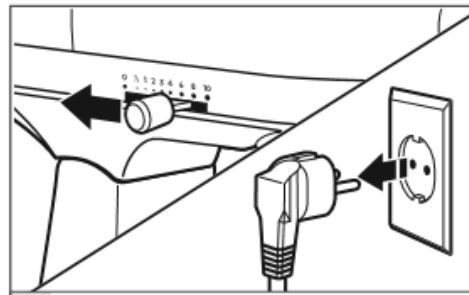
### استفاده از دستگاه

جهت جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون کاسه، همزن به صورت خودکار از سرعت پایین شروع به کار کرده و سپس می توان آن را به درجه مورد نیاز افزایش داد.

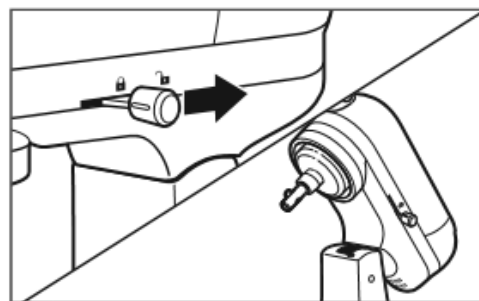
\* توجه: سرعت دستگاه را می توانید با توجه به جدول تنظیم سرعت که در انتهای راهنما آمده است تنظیم کنید. برای تهیه خمیر هرگز دستگاه را بر روی سرعت بیش تر از 2 قرار ندهید زیرا ممکن است موجب آسیب به دستگاه شود.

### نصب دستگاه

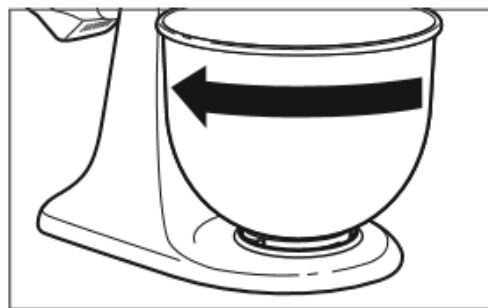
1. اطمینان حاصل کنید که دستگاه به پریز متصل نباشد و سرعت آن روی 0 قرار گرفته باشد .



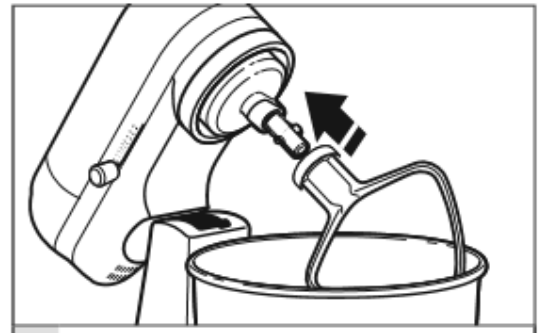
2. بلند کردن سر موتور : جهت بلند کردن سر موتور اهرم قفل را مطابق شکل حرکت دهید ، سر موتور را بلند کنید . پس از بالا بردن اهرم را به سمت حالت قفل برگردانید تا سر موتور در همان حالت بالا بماند .



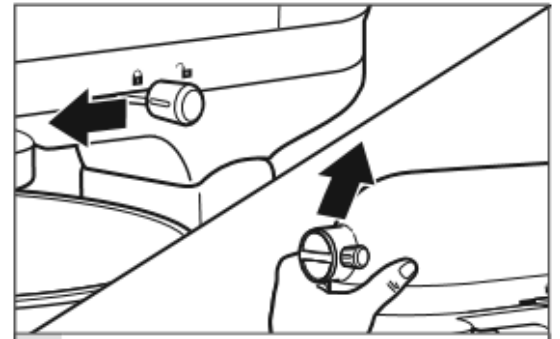
3. کاسه را روی صفحه قرار داده و آن را جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود محکم شود .



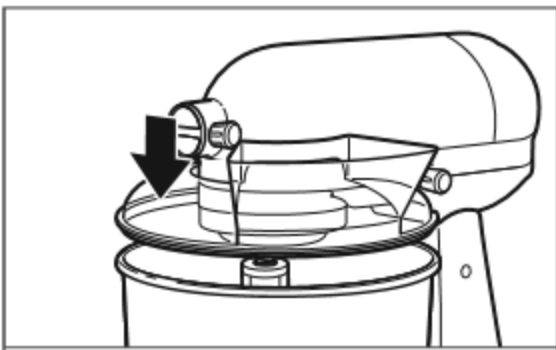
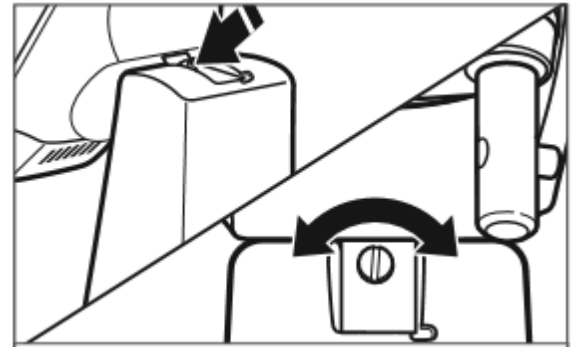
4. نصب لوازم جانبی : لوازم مورد نظر را بر روی محور همزن قرار دهید و به طرف بالا فشار داده و آن را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا در انتهای محور چفت شود .



5. پایین آوردن سر موتور : اهرم قفل را در حالت باز قرار داده و سر موتور را به سمت پایین هدایت کنید و سپس اهرم را در حالت قفل قرار دهید . جهت اطمینان از استحکام سر موتور در جای خود ، آن را به سمت بالا بکشید و اگر جا به جا نشد به این معنیست که در جای خود قفل شده است .



\* ( اختیاری ) تنظیم تیغه همزن درون کاسه : سر موتور را به عقب متمایل کنید سپس پیچ را جهت افزایش هم زدن خلاف عقربه های ساعت ( به سمت چپ ) یا جهت کاهش هم زدن به سمت راست بچرخانید . تیغه را جوری تنظیم کنید که کف کاسه را پوشش دهد، اگر درست تنظیم نکنید کاسه به درستی در جای خود قرار نمی گیرد .



\* ( اختیاری ) قرار

دادن محافظ جهت جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون : محافظ را رو به روی پایه و درست در بالای کاسه قرار دهید ( محافظ در مرکز کاسه قرار بگیرد ) . لبه ی پایین محافظ را داخل کاسه قرار داده و در جای خود

محکم کنید . چنانچه رو به روی دستگاه ایستاده باشید ، مجرای محافظ باید سمت راست توپی اتصال قرار بگیرد .

\* توجه : همزن مسطح در کارخانه به شکلی تنظیم شده است که از فاصله کمی از کف کاسه رد می شود . اگر به هر دلیلی تیغه به کف اصابت کرد یا خیلی از آن دور بود به راحتی می توانید آن را تنظیم کنید . ( در صورتی که تیغه مسطح یا مارپیچ به کف کاسه اصابت کند به دستگاه آسیب وارد می شود )

#### راه اندازی دستگاه

#### خطر برق گرفتگی

از آدابتور استفاده نکنید .

از سیم رابط استفاده نکنید .



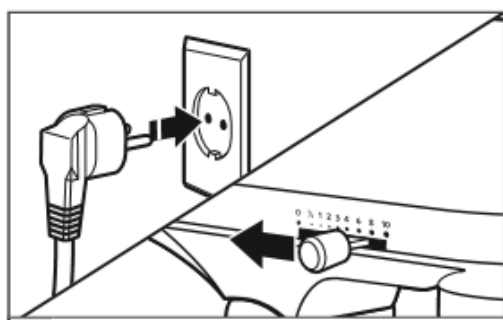
عدم پیروی از این دستورالعمل می تواند موجب مرگ ، آتش سوزی یا برق گرفتگی شود .

\* توجه : به علت سنگینی بار فشار برق در طول عملیات دستگاه ، ممکن است بالای آن داغ شود . این امر طبیعی است .

#### خطر آسیب

پیش از لمس تیغه ها ، دستگاه را از پریز جدا کنید .

عدم توجه به این مسئله ممکن باعث شکستگی استخوان یا بریدگی شود .

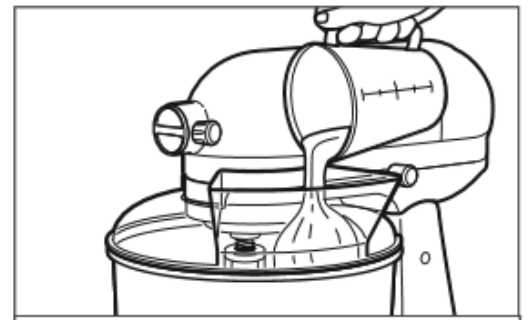


1 . دو شاخه را به پریز متصل کنید . جهت جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون ، سرعت را روی کم تنظیم کنید و به تدریج افزایش دهید . جهت اطلاعات بیشتر ، جدول سرعت را مشاهده فرمایید . جهت تنظیم سرعت ، اهرم را به طرفین حرکت دهید .

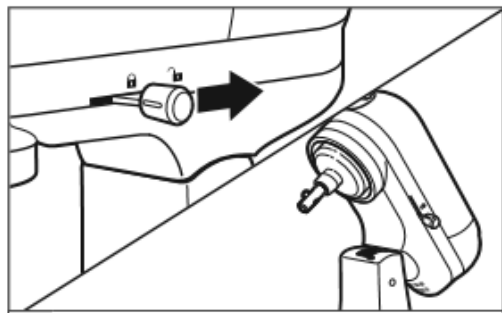


2 . هنگامی که دستگاه در حال عملیات است کاسه را پاک نکنید . دستگاه برای هم زدن بدون پاک کردن مکرر تنظیم شده است . یک یا دو بار پاک کردن کاسه کافی است .

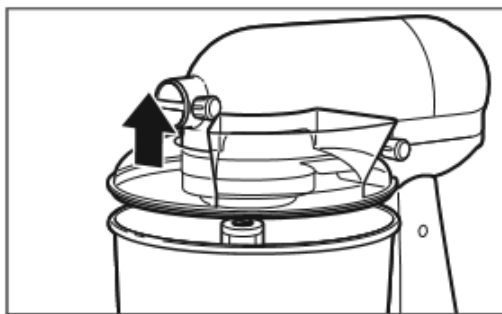
\* ( اختیاری ) جهت جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون می توانید از محافظ استفاده کنید .



### جداسازی تجهیزات



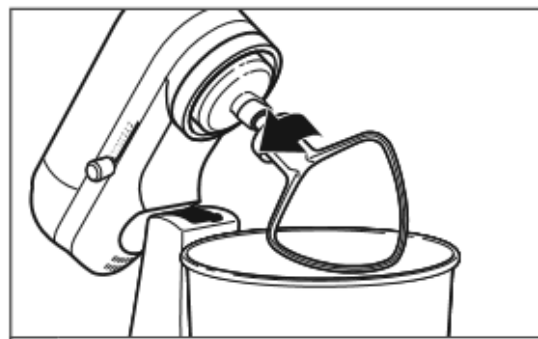
1 . بلند کردن سر موتور : اطمینان حاصل کنید که دستگاه به پریز متصل نباشد و سرعت آن روی 0 قرار گرفته باشد . جهت بلند کردن سر موتور اهرم قفل را مطابق شکل حرکت دهید ، سر موتور را بلند کنید . پس از بالا بردن اهرم را به سمت حالت قفل برگردانید تا سر موتور در همان حالت بالا بماند .



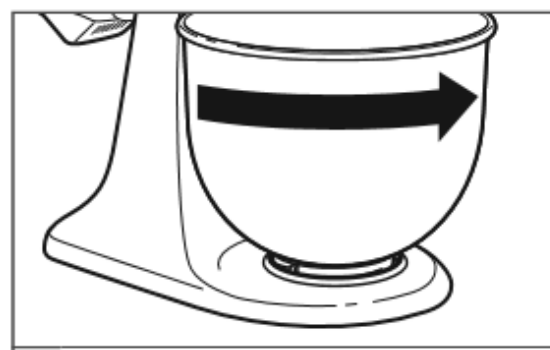
2 . در صورت استفاده از محافظ لبه های آن را از بالای کاسه جدا کرده و آن را بکشید و از دستگاه جدا کنید .



3. سرعت را روی 0 قرار دهید. سر موتور را به عقب متمایل کنید و سپس تا جایی که ممکن است لوازم جانبی را به سمت بالا ببرید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و از محور همزن جدا کنید.



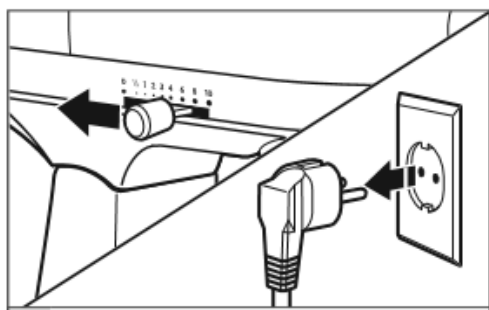
4. کاسه را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا از روی صفحه جدا شود.



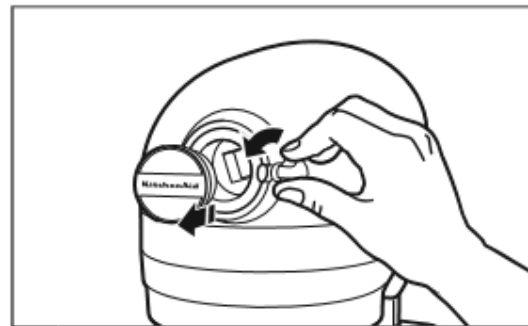
### ابزار اختیاری

KitchenAid انواع مختلفی از لوازم جانبی مانند اسپیرالایزر، برش پاستا و یا غذا ساز را که ممکن است به این دستگاه ( پایه میکسر ) متصل شوند را معرفی کرده است. برای اتصال این ابزار به راهنمای زیر توجه کنید:

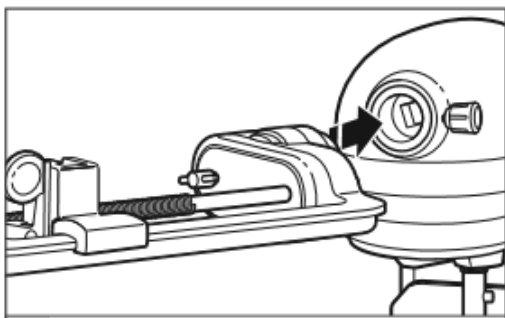
1. پایه میکسر را از برق بکشید و سرعت آن را بر روی 0 قرار دهید.



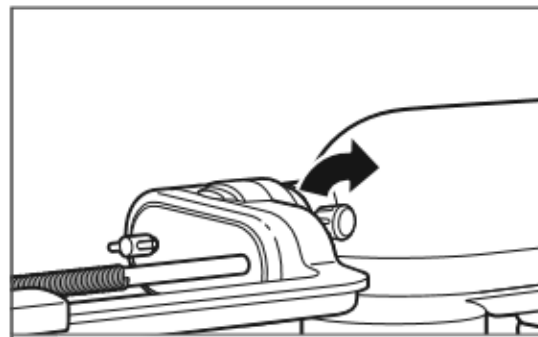
2. توپی را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا کاور از دستگاه جدا شود .



3. ابزار جانبی را به توپی متصل کنید و مطمئن شوید که در جای خود محکم شده است. اگر نیاز است آن را به سمت عقب و جلو بچرخانید . هر گاه ابزار در جای خود به درستی قرار گرفت گیره ی غلاف درست با شکاف لبه ی توپی تماس می شود .



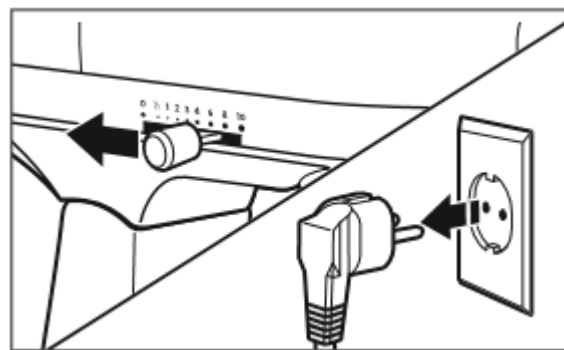
4. ابزار جانبی متصل شده را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود محکم شود سپس برای استفاده ، به راهنمای ارائه شده همان ابزار مراجعه کنید .



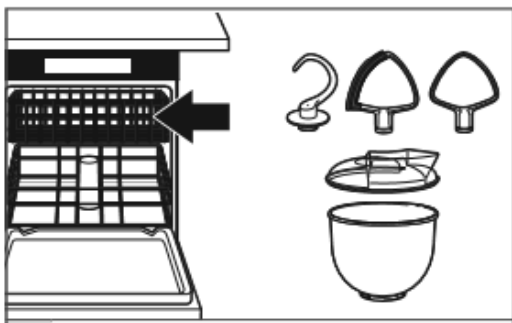
## تمییز کردن دستگاه

\* توجه : هرگز تیغه مارپیچ را درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید . هرگز بدنه ی موتور را درون آب یا سایر مایعات قرار ندهید . این ابزار با دست قابلیت تمییز شدن دارند .

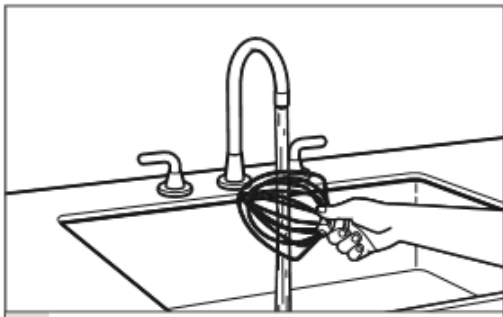
1. پیش از تمییز کردن ، دستگاه را از برق بکشید . بدنه ی موتور را با استفاده از یک پارچه نرم و مرطوب تمییز کنید همیشه محور همزن را با استفاده از یک دستمال پاک کنید و آن را درون آب فرو نبرید .



2. کاسه ، تیغه ی مسطح ، تیغه ی لبه دار و محافظ را می توانید در طبقه ی بالای ماشین ظرفشویی شست و شو دهید و یا داخل آب گرم شسته و سپس خشک کنید . زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید ، تیغه ها را روی محور قرار ندهید .



3. تیغه ی مار پیچ را هرگز درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید . آن را با آب داغ به خوبی شست و شو داده و خشک کنید



در صورتی که در عملکرد دستگاه اختلال ایجاد شد و یا دستگاه متوقف شد نکات زیر را بررسی کنید :

- به علت سنگینی بار فشار برق در طول عملیات دستگاه ، ممکن است بالای آن داغ شود . این امر طبیعی است .
- دستگاه ممکن است در حال عملیات به ویژه زمانی که نو است ، بوی تندی را منتشر کند . این امر طبیعی است .
- اگر تیغه مسطح به کف کاسه برخورد کرد ، دستگاه را متوقف کرده و بخش نصب دستگاه را مطالعه کنید و تیغه را به درستی تنظیم کنید .
- بررسی کنید آیا دستگاه به پریز متصل است ؟
- آیا فیوز در مدار کار می کند ؟ بررسی کنید مدار بسته باشد.
- دستگاه را برای مدت 10 الی 15 ثانیه خاموش کرده و دوباره روشن کنید ، اگر همچنان دستگاه کار نکرد اجازه بدهید 30 دقیقه استراحت کرده تا خنک شود . در صورتی که دستگاه همچنان کار نکرد با مرکز خدمات مشتریان تماس گرفته و از آن ها درخواست کمک کنید . هرگز دستگاه خود را به خرده فروشان عودت ندهید آن ها خدمات ارائه نمی دهند .

### جدول راهنمای ابزار جانبی

ابزار	نوع استفاده	موارد مصرف
 <p>تیغه مسطح تیغه لبه دار</p>	طبیعی برای مخلوط های سنگین	کیک ، خامه شیرینی پزی ، بیسکوئیت ، کوکی ، آب نبات ، پوره سیب زمینی
 <p>تیغه مارپیچ</p>	برای مخلوط هایی که نیاز به هوا دارند	تخم مرغ ، سفیده تخم مرغ ، خامه غلیظ ، کیک اسفنجی ، مایونز ، برخی آب نبات ها
 <p>قلاب خمیر</p>	برای ورز مایه خمیر	نان ، خمیر پیتزا ، رولت

### جدول تنظیم سرعت

توضیحات	حالت	ابزار	سرعت
جهت شروع هم زدن تمام مواد از این سرعت استفاده کنید . همچنین هنگام اضافه کردن آرد به خمیر یا مایعات به مواد مخلوط سرعت را روی این حالت تنظیم کنید . برای مخلوط کردن مایه خمیر از سرعت 1 استفاده نکنید .	حرکت		$\frac{1}{2}$ 1
جهت هم زدن و ترکیب کردن آرام از این سرعت استفاده کنید . برای مخلوط کردن خمیر ، آب نبات ، سنگین ، شروع خرد کردن سیب زمینی و سزیجات ، اضافه کردن روغن شیرینی به آرد یا تهیه خمیر های نازک سرعت را روی این حالت تنظیم کنید	همزن آرام		2
جهت مخلوط کردن خمیر های نیمه سنگین مانند برخی کوکی ها . برای ترکیب شکر و روغن ، اضافه کردن شکر به سفیده تخم مرغ ، کیک سرعت را روی این حالت تنظیم کنید	مخلوط کردن ، ضربه زدن		4
جهت تکمیل مخلوط کیک ، خمیر و ... سرعت بالا برای مخلوط کیک .	ضربه زدن خامه زدن		6
جهت زدن خامه یا سفیده تخم مرغ	ضربه زدن سریع ، حرکت شلاقی		8
جهت زدن مقادیر کم خامه یا سفیده تخم مرغ و مرحله آخر خرد کردن سیب زمینی	حرکت شلاقی سریع		10