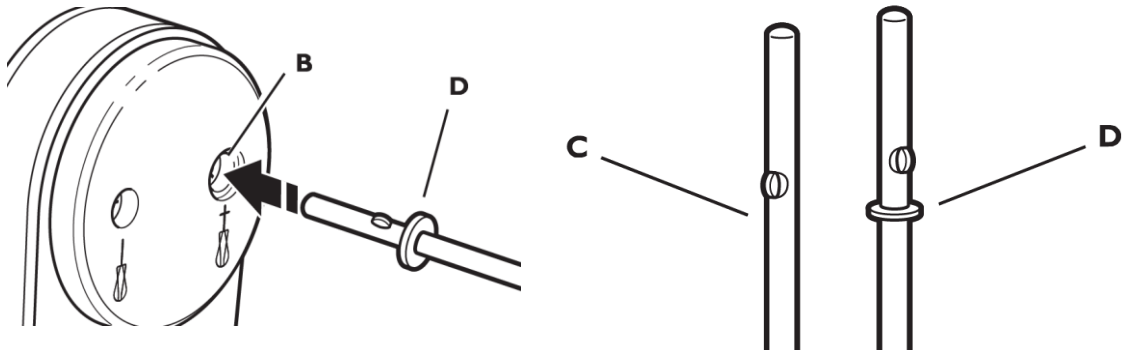


## راهنمای استفاده از میکسر دستی Hand mixer 9212

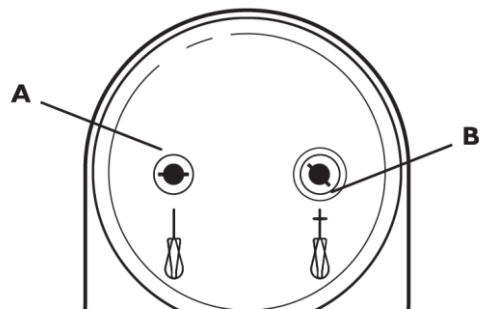
### تنظیمات



- 1 لوازم جانبی جفت شده (همزن توربو، چنگک خمیر) دارای یک عضو دارای طوق (D) و یک عضو بدون طوق (C) می باشند. لوازم تک یا دارای طوق (میله میکس) هستند و یا بدون طوق (ویسک) (C) می باشند.
- 2 لوازم دارای طوق (D) را داخل حفره بزرگتر (B) میکسر کنید. فلنج روی محور را با شکاف حفره در یک راستا قرار داده، فشرده و قفل کنید.

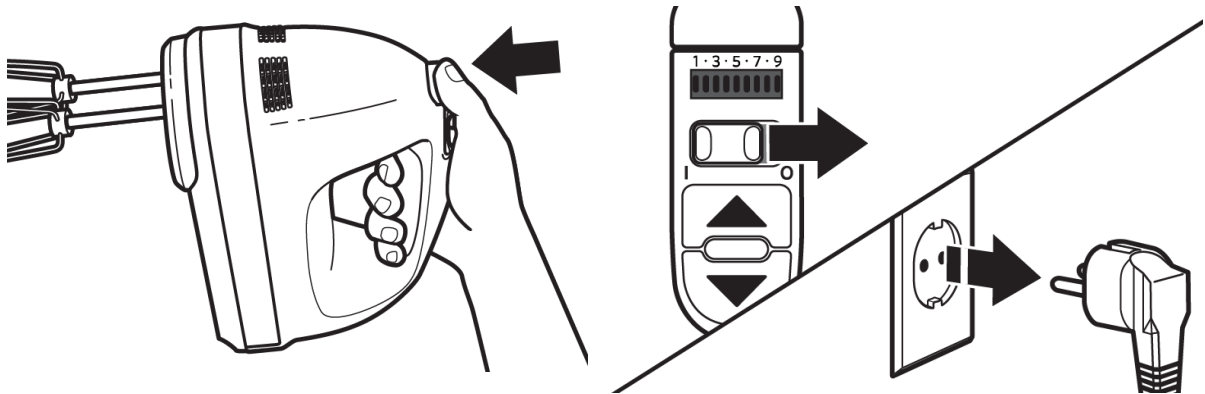
### توجه:

لوازم بدون طوق در هر کدام از حفره ها می توانند قرار بگیرند. اما لوازم دارای طوق فقط در حفره بزرگتر قرار میگیرند.



- 3 لوازم بدون طوق (C) را داخل حفره کوچکتر (A) کنید. فشار دهید تا قفل شود.

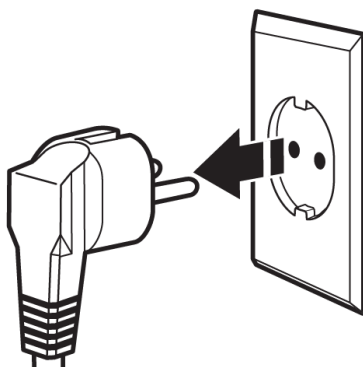
## جداسازی قطعات



- 1 با قرار دادن کلید POWER در مکان O، میکسر را خاموش کنید. دستگاه را از برق بکشید.
- 2 دکمه خروج Eject را فشار دهید تا لوازم از میکسر جدا شوند.

## تنظیم سرعت

میکسر KitchenAid، نسبت به سایر میکسر ها ضربات سریع تر و کامل تری را ایجاد میکند. بنابراین، زمان میکس باید نسبت به دستورالعمل پخت، تنظیم شود. سرعت میکس به دلیل اندازه های همزن، بیشتر است. برای تعیین زمان همزن، آنقدر هم بزنید تا شکل آن مطابق آن چیزی شود که در دستور پخت آمده است. برای انتخاب بهترین سرعت، به بخش "راهنمای کنترل سرعت" مراجعه کنید.



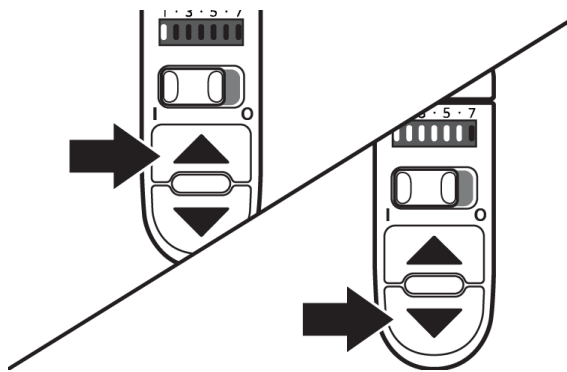
- 1 میکسر را به منبع برق وصل کنید

### هشدار

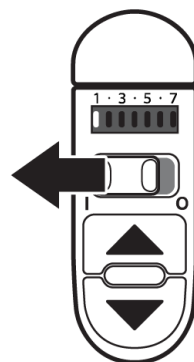
خطر جراحت

قبل از دست زدن به همزن، میکسر را از برق بکشید.

عدم رعایت این نکته منجر به شکستگی استخوان، بریدگی یا کوفتگی خواهد شد.

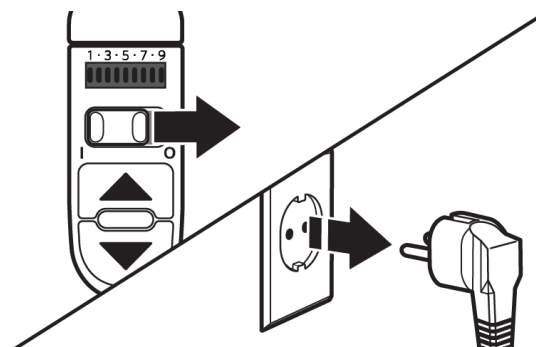


3 فلش رو به بالا را فشار دهید تا سرعت میکس افزایش یابد. در صورت نیاز فلش رو به پایین را فشار دهید تا سرعت کاهش یابد. برای اطلاعات بیشتر به "راهنمای کنترل سرعت" مراجعه کنید.



2 کلید POWR را در موقعیت اقرار دهید. موتور با سرعت 1 شروع به کار میکند، و شکل 1 بر روی کنترل سرعت روشن خواهد شد.

**توجه:** میکسر به صورت خودکار با سرعت 1 شروع به کار می کند، و سرعتی که قبلا انتخاب شده اثری بر این مورد نخواهد داشت.

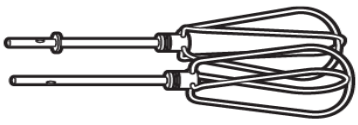
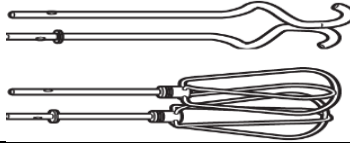
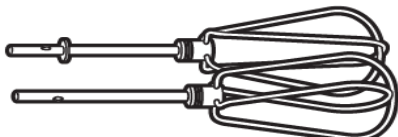
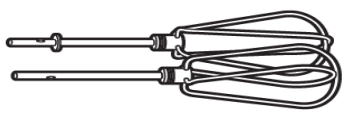
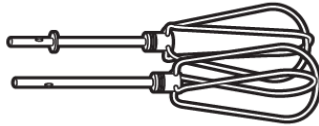
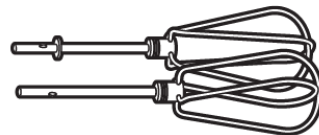
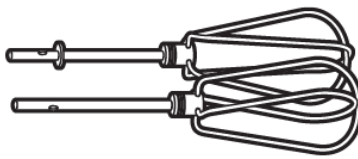
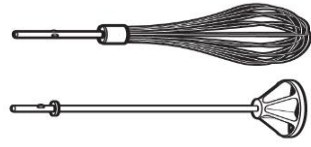


4 زمانی که میکس به پایان رسید، دکمه POWER را به حالت "0" برگردانید. دستگاه را از برق در آورده و لوازم را از میکسر جدا کنید.

## راهنمای کنترل سرعت



میکسر داری 9 سرعت است و هر بار با کمترین سرعت شروع به کار می کند. در صورت نیاز سرعت را افزایش دهید، چراغ مربوط به سرعت انتخاب شده روشن خواهد شد.

سرعت	اتصالات	شرح
1		برای آرام هم زدن، ترکیب کردن و شروع همه میکس ها. از این سرعت برای هم زدن آجیل، شکلات، پنیر خرد شده، پیاز، زیتون و مواد تکه تکه شده استفاده کنید...
2		آرد و مواد خشک دیگر را با مایعات میکس کنید. خمیر خود را (نان، خمیر پیتزا) با چنگک خمیر میکس کنید.
3		خمیرهای شل و آبدار مثل خمیر کیک یا خمیر پیراشکی
4		ترکیبات سنگین مثل خمیر بیسکویت
5		خمیر ضخیم مثل خمیر کیک یا کلوچه، سیب زمینی یا کدو
6		ترکیب خامه ها ترکیب خمیر و شکر
7		میکس خمیر ها
8		زدن ترکیب موس و خامه میکس مایعات (میلک شیک ، سس ها)

### توجه :

برای میکس خمیر نان، از چنگک خمیر استفاده کنید. همزن توربو بدین منظور طراحی نشده اند.