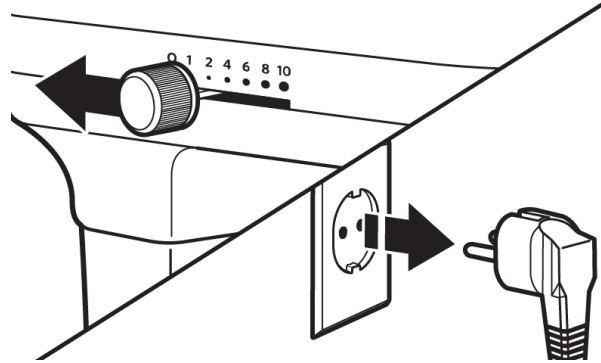
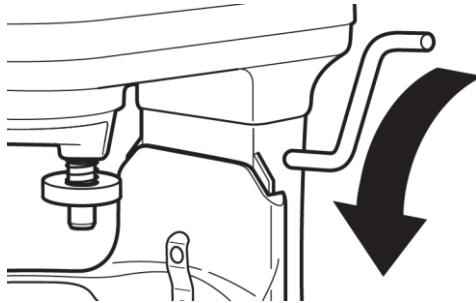


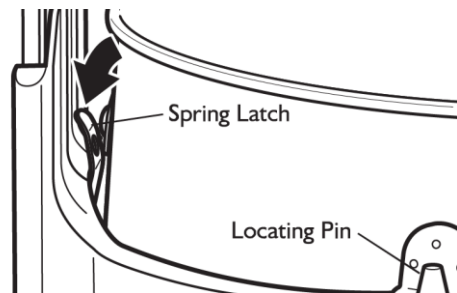
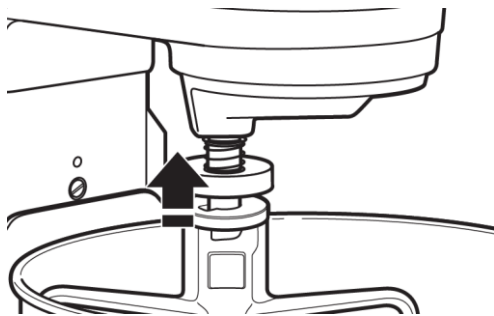
راهنمای استفاده از میکسر

Mixer 7580

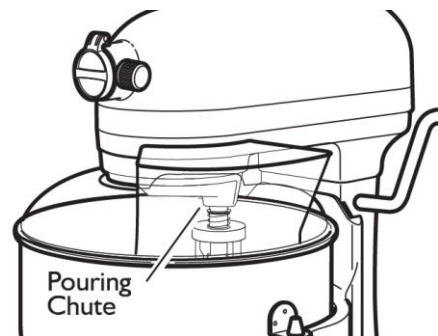
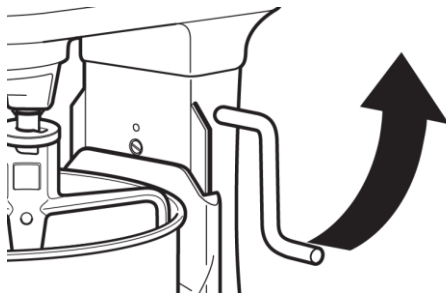
نصب میکسر



- 1 اهرم کنترل سرعت را در موقعیت 0 بگذارید و میکسر را از برق بکشید.
- 2 اهرم بلند کردن کاسه را پایین بیاورید.



- 3 ساپورت کاسه را روی پین ها قرار دهید، کاسه را رو به پایین فشار دهید تا در چفت فنری قفل شود. اگر کاسه به درستی جای نگیرد در حین استفاده پایدار نخواهد بود.
- 4 همزن را در محور همزن قرار داده و تا حد ممکن به سمت بالا فشار دهید. همزن را به سمت راست بچرخانید تا در پین درون محور قلاب شود.

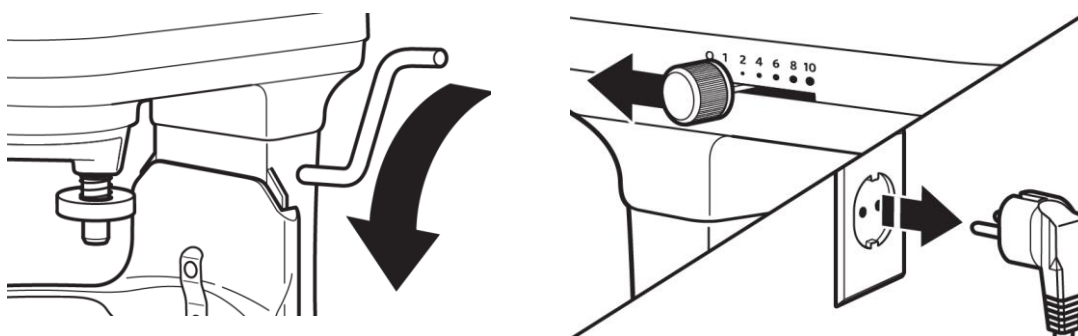


- 5 در صورت استفاده از درپوش، از مقابل میکسر، در را به روی کاسه هل دهید تا در مرکز دایره قرار بگیرد. لبه تحتانی درپوش باید در داخل کاسه چفت شود.
- 6 با چرخاندن اهرم بر خلاف عقربه های ساعت (به سمت بالا) کاسه را در موقعیت میکس قرار دهید. کاسه در هنگام میکس باید در موقعیت بالا رفته باشد.

توجه: درپوش را بچرخانید تا سر موتور جای **U** شکل درپوش را بپوشاند. مجرای تغذیه در سمت راست توپی اتصالات قرار خواهد گرفت.

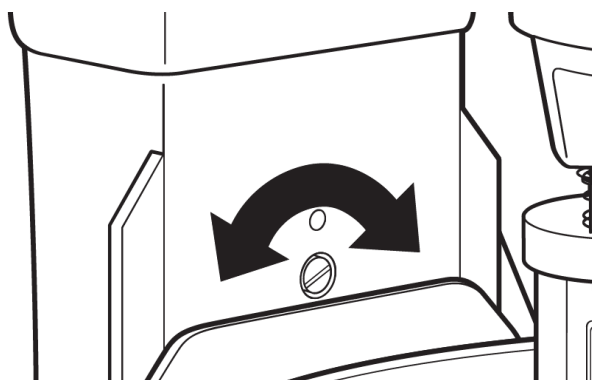
تنظیم فاصله بین همزن و کاسه

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.



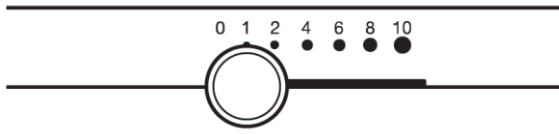
- 1 اهرم کنترل سرعت را در موقعیت 0 قرار دهید. دستگاه را از برق بکشید.
- 2 کاسه را پایین بیاورید.

توجه: اگر تنظیمات درست باشد همزن به ته یا کنار کاسه برخورد نمیکند. در غیر اینصورت همزن مستهلک خواهد شد. در مواردی نیاز دارید که کناره های کاسه را بتراشید، برای این کار حتما دستگاه را متوقف کنید تا به دستگاه آسیب نرسد.



- 3 پیچ تنظیم ارتفاع همزن (A) را کمی به سمت چپ بچرخانید تا همزن بلند شود یا به سمت راست بچرخانید تا پایینتر بیاید. طوری تنظیم کنید که همزن سطح کاسه را پوشش دهد. اگر تنظیمات شما درست نباشد، اهرم کاسه در جای خود قفل نمیشود.

راهنمای کنترل سرعت



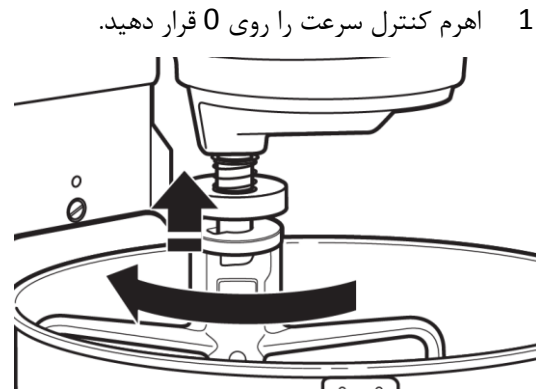
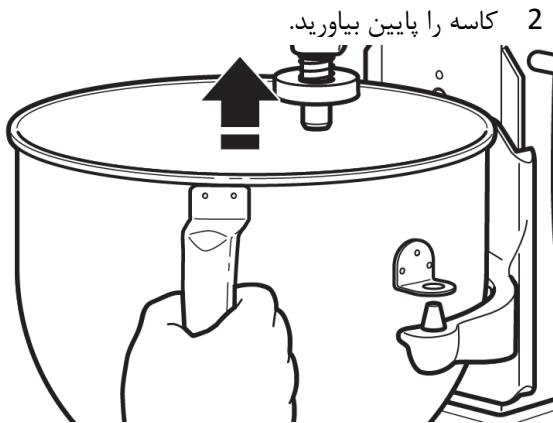
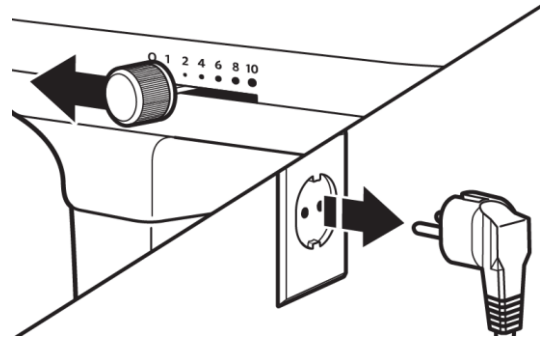
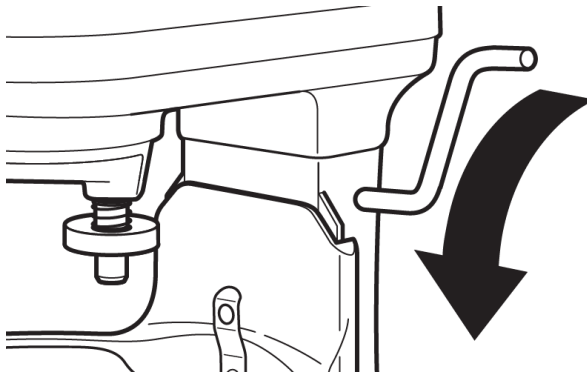
در همه سرعت ها دستگاه با سرعت کم شروع به کار میکند و سپس تا سرعت انتخاب شده افزایش میابد تا از پاشیدن مواد به بیرون جلوگیری کند.

| 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:

برای تهیه خمیر مخمر از سرعت 2 فراتر نروید چراکه ممکن است به میکسر آسیب برسد. چنگک خمیر در عرض 4 دقیقه خمیر را آماده میکند.

برداشتن ظرف و همزن



- 3 همزن را تا جای ممکن بالا ببرید و به سمت چپ بچرخانید، سپس همزن را از محور همزن بکشید.
- 4 دسته کاسه را گرفته و مستقیم به سمت بالا ببرید تا از روی پین بلند شود.

نکاتی برای گرفتن بهترین نتایج

کاسه و همزن به گونه ای طراحی شده اند که به طور کامل کاسه تحت پوشش قرار میگیرد. تراشیدن کاسه در خلال میکس، تنها برای یک یا دو بار کفایت میکند. ممکن است میکسر در حین کار گرم شود. بعد از مدت زمان طولانی استفاده از دستگاه ممکن است دست زدن به دستگاه آزاد دهنده باشد. این حالت کاملاً نرمال است

استفاده از میکسر

هشدار

خطر آسیب شخصی

برای آسیب ندیدن و همچنینی خراب شدن همزن، از تراشیدن کاسه هنگام روشن بودن دستگاه خودداری کنید. برای این کار دستگاه را خاموش کنید. اگر تراشه یا اشیاء دیگر درون کاسه افتاد، موتور را خاموش کنید و سپس آن را بردارید.