

ناسا الكتریک

NASA[®]
electric
Developed in Germany



Stand Mixer
NS-932

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

www.polotak.com

قبل از استفاده از دستگاه

- همه ی دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نموده و از دفترچه برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.

- بسته بندی را باز و برچسب ها را درآورید.

نکات ایمنی

- قبل از استفاده از مخلوط کن مطمئن شوید که سیم برق کاملاً باز شده باشد.

- هرگز بدنه ی دستگاه را داخل آب قرار ندهید یا اجازه ندهید که سیم برق یا دوشاخه ی دستگاه خیس شود.

- انگشتان، مو، البسه و لوازم آشپزخانه را دور از قسمت های متحرک دستگاه نگه دارید.

- هرگز اجازه ندهید که سیم برق دستگاه با سطوح داغ در تماس باشد یا آویزان گردد به گونه ای که خطر کشیدگی توسط کودکان وجود داشته باشد.

- در صورت صدمه دیدن دستگاه از آن استفاده ننمایید. قبل از استفاده ی مجدد آن را تعمیر کنید.

- هرگز از لوازم جانبی غیر مجاز استفاده ننمایید.

- همیشه در صورت عدم استفاده از دستگاه، قبل از نصب یا درآوردن قطعات یا قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از پریز درآورید.

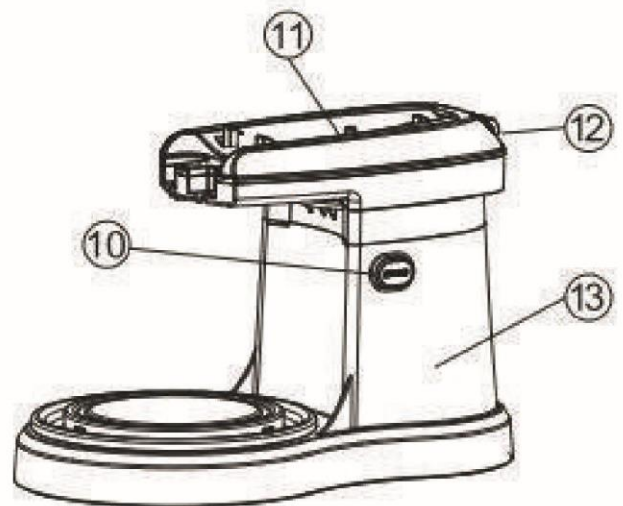
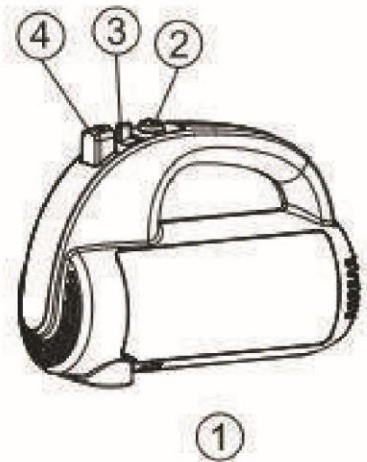
- افراد با توانایی مغزی و حسی کم (از جمله کودکان) یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها می توانند با دستگاه کار کنند.

- مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

- دستگاه فقط برای مصارف خانگی است.

قسمت های دستگاه

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| ۱. سر مخلوط کن | ۸. کاسه ی مخلوط کن |
| ۲. دکمه ی توربو | ۹. صفحه ی مخلوط کن |
| ۳. سویچ سرعت | ۱۰. دکمه ی آزادسازی صفحه ی بستر |
| ۴. دکمه ی خروج | ۱۱. صفحه ی بستر |
| ۵. حلقه های خمیر | ۱۲. دکمه ی آزادسازی مخلوط کن |
| ۶. همزن ها | ۱۳. پایه ی ایستاده ی مخلوط کن |
| ۷. کفگیر | |



مقدمات استفاده

مقدمات آماده سازی همزن

1. حلقه های خمیرزن یا همزن ها را داخل سر مخلوط کن

قرار دهید. (تصویر 1)

2. مطمئن شوید که حلقه های خمیرزن یا همزن ها در جای

درست خود محکم شده باشند. (تصویر 2) - در صورت

استفاده از مخلوط کن به همراه پایه، حل قه یا همزن را به

همراه دنده ی پلاستیکی در راستای دنده ی محرك روی

بستر قرار دهید.

- حل قه ها یا همزن ها فقط زمانی قابل درآوردن هستند

که سویچ سرعت در موقعیت "0" قرار داشته باشد.

مقدمات آماده سازی مخلوط کن ایستاده

1. دکمه ی آزادسازی بستر را فشار داده و بستر را درآورید.

کاسه ی مخلوط کن را روی پایه ی مخلوط کن قرار دهید.

(تصویر 3 و 4).

2. صفحه ی مخلوط کن را روی پایه قرار دهید سپس دکمه

ی آزاد سازی بستر را فشار دهید آنگاه بستر را به

سمت پایین بکشید. (تصویر 5 و 6 و 7)

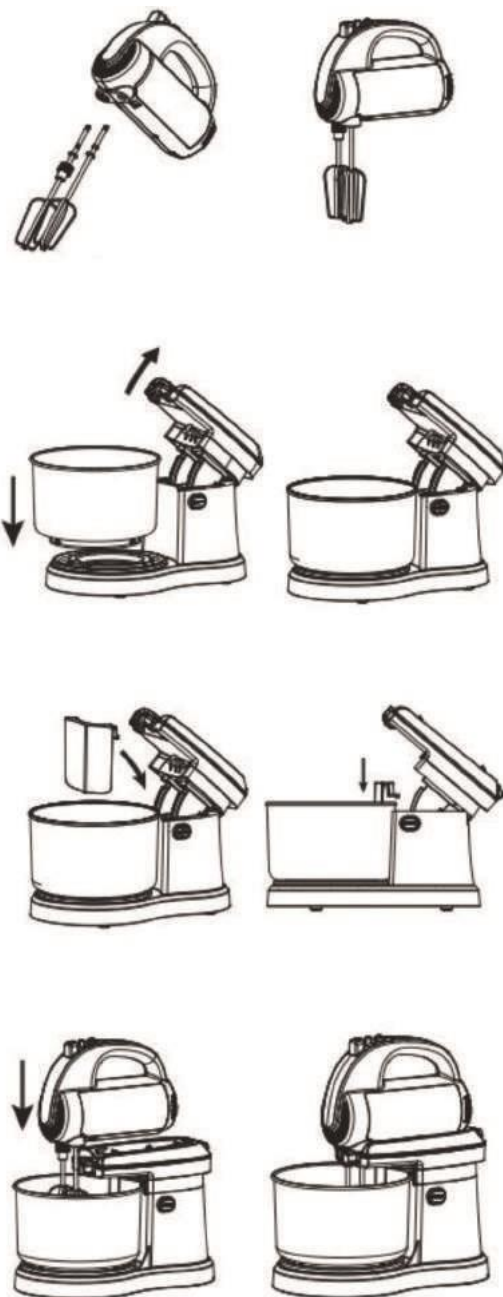
3. سر مخلوط کن را روی بستر بگیرید و به پایین فشار دهید

و کاملاً محکم کنید. (تصویر 8 و 9)

طرز کار

برای استفاده از مخلوط کن ایستاده

1. دکمه ی آزادسازی بستر را فشار داده و بستر را بردارید.





2. مواد را داخل کاسه ي مخلوط کن بریزید و سپس کاسه را روی پایه ي مخلوط کن قرار دهید.

3. دکمه ي آزادسازی بستر را با یک دست فشار دهید سپس بستر یا سر مخلوط کن را با دست دیگر به پایین هل دهید.

4. دوشاخه را به پریز وصل کنید.

5. سویچ سرعت را به صورت معکوس بچرخانید تا به سرعت مورد نظر برسید (اولین نقطه ي روی سر مخلوط کن، پایین ترین سرعت را نشان می دهد).

خطوط کنار سویچ، سرعت را نشان می دهند.

- با افزایش غلظت مخلوط، سرعت را افزایش دهید.

- اگر دستگاه کند یا به سختی کار می کند سرعت را افزایش دهید.

- برای استفاده از دستگاه با حداکثر سرعت، دکمه توربو را فشار دهید. در این حال، موتور دستگاه مادامیکه دکمه را نگه دارید کار خواهد کرد.

6. زمانی که مخلوط به حالت مطلوب رسید سویچ سرعت را به موقعیت "0" برگردانید و سر مخلوط کن یا بستر را بلند کنید.

- برای کمک به عملکرد بهتر مخلوط کردن ممکن است لازم باشد تا کناره یا ته ظرف را کمی بتراشید.



سرعت های پیشنهادی برای همزن ها و حلقه های خمیرگیر

لطفا توصیه های زیر را برای استفاده از پایه و کاسه ی مخلوط به خاطر بسپارید. در صورت استفاده ی دستی از مخلوط کن، سرعت انتخابی به اندازه ی کاسه (در صورت عدم استفاده از کاسه ی مخصوص دستگاه)، مواد و حجم آن بستگی خواهد داشت.

متوسط مدت زمان	سرعت پیشنهادی	حداکثر میزان پیشنهادی	نوع مواد غذایی
همزن ها			
۲-۴ دقیقه	۴-۵	۶	سفیده ی تخم مرغ
۴ دقیقه	۵-۱	۳۰۰ میلی لیتر	کرم
۱/۵ - ۲ دقیقه	۵-۱	۴۰۰ گرم	مخلوط کیک
۱ دقیقه	۵-۴	۴۰۰ میلی لیتر	خمیر
۴ دقیقه ۱ دقیقه	۲-۱ ۱	۱۵۰ گرم	اضافه کردن روغن به آرد اضافه کردن آب به خمیر به منظور تهیه ی مواد کلوچه
حلقه های خمیرگیر			
۲-۳ دقیقه	۵-۱	۳۵۰ گرم	نان
۱ دقیقه	۵-۴	۴۰۰ میلی لیتر	خمیر
۱ دقیقه ۱ دقیقه	۵-۴ ۵-۴	۳۵۰ گرم	مخلوط کردن مواد مافین مخلوط کردن کره و شکر

دستور تهیه یا همزن پی نارگیل

حدود 30 عدد 2 عدد زرده تخم مرغ متوسط 150 گرم شکر

120 گرم نارگیل خشک

2 قاشق غذاخوری طعم دهنده ی لیمو 2 قاشق غذاخوری عصاره ی وانیل

2 قاشق غذاخوری آرد ذرت

1. فر را از قبل با دمای 150 درجه ی سانتیگراد گرم کنید.
2. سفیده های تخم مرغ را داخل کاسه ی مخلوط کن ریخته و با سرعت 5 بزنید. شکر را کم اضافه کنید تا جایی که مخلوط، غلیظ شود (حدود 3 دقیقه).
3. سرعت را کم کرده و روی 2 قرار دهید. بقیه ی مواد را اضافه کرده و مخلوط کنید تا جایی که با هم ترکیب شوند.
4. 1 قاشق چایخوری از مخلوط را روی سینی پخت بریزید.
5. در فربه مدت 20 دقیقه بپزید تا زمانی که قسمت بیرونی آن طلایی شود.

موس کرم شکلاتی برای 4

نفر

250 میلی لیتر کرم زده شده

2 قاشق غذاخوری پودر کاکائو

3 قاشق غذاخوری شکر

1. همه ی مواد را داخل کاسه ی مخلوط کن بریزید و با سرعت 4 با هم مخلوط کنید تا جایی که موس، غلیظ شود و هنگام بیرون آوردن همزن، ردی از آن بر جای بماند.

2. مخلوط را داخل لیوان بریزید و حداقل به مدت 12 ساعت در یخچال قرار دهید تا خنک شود و خود را بگیرد.

نان موز

یک قرص نان

2 عدد موز کاملاً رسیده

315 گرم آرد سفید

200 گرم شکر قهوه ای

125 میلی لیتر شیر نیم چرب

60 گرم کره ی ذوب شده

2 قاشق چایخوری بیکینگ پودر

1 قاشق چایخوری عصاره ی وانیل نصف

قاشق چایخوری جوش شیرین نصف قاشق

چایخوری نمک

نصف قاشق چایخوری پودر دارچین نصف

قاشق چایخوری پودر جوز

1. فر را از قبل با دمای 160 درجه ی سانتیگراد گرم کنید.

2. موز را به تکه های کوچک خرد کنید و داخل کاسه ی مخلوط کن بریزید. بقیه ی مواد را اضافه کرده و سپس با سرعت 1 بزنید. زمانی که مواد شروع به مخلوط شدن نمودند سرعت را افزایش دهید. مواد را کاملاً با هم مخلوط کنید.

3. مخلوط را داخل قالب نچسب بریزید (قالب 23 در 6 سانتیمتر) و به مدت 40 تا 50 دقیقه داخل فر قرار دهید تا بپزد. برای اطمینان از آماده شدن نان، سیخ تمیزی را در مرکز نان فرو برید اگر مواد به آن نچسبید نان شما آماده است.

4. سینی را از تنور درآورید و 10 دقیقه به همان حال باقی بگذارید.

5. سپس آن را درآورده و روی قفسه ی سیمی قرار دهید تا خنک شود.

دستور تهیه با استفاده از حلقه های خمیرگیر خمیر نان

سفید

10 میلی لیتر خمیر مایه ی خشک شده (نوعی که نیاز به خیس کردن مجدد دارد)

5 میلی لیتر شکر

5 میلی لیتر نمک

15 گرم چربی

1. خمیر مایه ی خشک را به همراه شکر و آب داخل کاسه ی مخلوط کن بریزید و به همان حال رها کنید تا کف کند. دمای مناسب آب می بایست 43 درجه ی سانتیگراد باشد و می تواند با مخلوط کردن یک شوم آب جوش و دو سوم آب سرد به دست آید.

2. بقیه ی مواد را اضافه کنید. مواد را با سرعت کم مخلوط کنید تا جایی که آرد یکدست شود. سپس سرعت را افزایش دهید و حدود 2 تا 3 دقیقه بزنید تا خمیر صاف و کشداری بدست آید. مواد را با ورق روغنی بپوشانید و به مدت 40 تا 60 دقیقه در همان حال در فضای گرم قرار دهید.

3. خمیر را مجدداً با حداکثر سرعت و به مدت 30 تا 45 ثانیه به صورت دستی و بدون پایه یزنید.

4. خمیر را به شکل نان درآورده یا رول کنید و روی سینی پخت چرب شده بریزید. با ورق روغنی بپوشانید و تا زمانی که حجم آن دو برابر شود در جای گرم قرار دهید.

5. مواد را داخل فری که از قبل با دمای 230 درجه ی سانتیگراد گرم شده به مدت

20 تا 25 دقیقه (برای 1 عدد نان) یا 10 تا 15 دقیقه (برای رول ها) قرار دهید تا بپزد. پس از آماده شدن می بایست حالت پوک پیدا کند.

تمیز کردن

همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه، سویچ آن را خاموش و دوشاخه را از پریز درآورید و همزن ها و حلقه های خمیرگیر را نیز جدا کنید.

هرگز از مواد ساینده برای تمیز کردن قطعات دستگاه استفاده ننمایید.

سر مخلوط کن

با دستمالی مرطوب، تمیز و سپس خشک کنید.

هرگز سر مخلوط کن را داخل آب قرار ندهید یا اجازه ندهید که سیم برق یا دوشاخه ی دستگاه خیس شود.

۵ بستر پایه

با دستمالی مرطوب، تمیز و سپس خشک کنید.

هرگز داخل آب قرار ندهید یا از مواد ساینده استفاده ننمایید.

۵ قسمت های دیگر دستگاه

آنها را با دست بشوید و سپس خشک کنید.

البته این قسمت های دستگاه را می توانید در طبقه ی بالایی ماشین ظرفشویی نیز قرار دهید. از قرار دادن آنها در طبقه ی پایینی و بالایی المنت گرمایشی خودداری نمایید. توصیه ی می شود که از برنامه ی دمای پایین و کوتاه مدت (حداکثر 50 درجه ی سانتیگراد) استفاده کنید.

۵ کاسه

هرگز از برس سیمی، فلزی یا سفید کننده برای تمیز کردن کاسه ی استیل ضد زنگ مخلوط کن استفاده ننمایید. از سرکه برای برداشتن رسوبات برجای مانده استفاده کنید. کاسه را دور از گرما (اجاق گاز، فر، مایکروویو) قرار دهید.