

KitchenAid®

**- הוראות הפעלה -
למערבול מזון**

דגמים:

5KSM7580 / 5KSM7591

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.

תוכן העניינים

3	הוראות בטיחות חשובות
5	חלקים ומאפיינים
6	הרכבת המערבל
7	כיוון גובה הקערה יחסית לרכיב
8	שימוש במערבל
9	טבלת תכולה
10	מידע כללי
10	טיפול וניקוי
11	פעולת ערבול סיבובית
11	זמני עבודה
12	שימוש במערבל
12	טיפים לערבול
13	חלבוני ביצים
14	טיפים להכנת קצפת
14	טיפים להכנת לחם
15	פנייה לתחנת שרות
16	מערבל רב עוצמה – אחריות המוצר

הוראות בטיחות חשובות

בעת עיון בחוברת זו, הקדישו תשומת לב מיוחדת לסעיפים בעלי הכותרות הבאות:



סעיף זה יעזור לכם להימנע מתאונות העלולות להוביל לפגיעה בעת שימוש לא נכון במוצר.



סעיף זה יעזור לכם להימנע מגרימת נזק למוצר ו/או רכוש אחר.

"הערה" או "חשוב"

סעיפים אלה יעניקו לכם עצות שימושיות בהפעלת המוצר.

אזהרות

הקפידו לפעול בהתאם לאזהרות הבאות, לשם מניעת סכנת שרפה או התחשמלות וכן למניעת פגיעה באדם או גרימת נזק למוצר ולרכוש:

1. קראו את כל ההוראות.
2. למניעת סכנת התחשמלות, אין לטבול את המערבל במים או בכל נוזל אחר.
3. המכשיר אינו מיועד לשימושם של ילדים או אנשים מאותגרים פיזית או נפשית.
4. נתקו את המערבל מהחשמל במידה ואינו נמצא בשימוש, בטרם חיבור או הסרת חלקיו, או בטרם ביצוע כל פעולת ניקוי.
5. הימנעו מלגעת בחלקים נעים. למניעת פגיעה ו/או נשק למוצר, הרחיקו ידיים, שער, בגדים, מרית וכל כלי מטבח אחרים מהמקצף בעודו פועל.
6. אין להפעיל את המכשיר כשכבל הזינה או התקע תקולים או אם המערבל לא פועל כראוי או ניזוק באופן כל שהוא. החזירו את המערבל למרכז איסוף או למעבדה קרובה מורשים מטעם היבואן לתיקון.
7. שימוש באביזרים שאינם מאושרים בידי חברת **KitchenAid** עלול לגרום לשרפה, התחשמלות או פגיעה.
8. אין להשתמש במוצר מחוץ לבית.
9. אין להניח לכבל החשמל להשתלשל מקצה משטח העבודה או לבוא במגע עם משטחים חמים.
10. הסירו את כל הרכיבים לפני השטיפה.
11. הסירו מקצף שטוח, מקצף מתכת ואת קרס הלישה בטרם ניקוי.

שמרו את החוברת במקום בטוח לשימוש בעתיד

המערבל מיועד לשימוש ביתי בלבד.



אזהרה

סכנת התחשמלות. חברו לשקע הכולל הארקה אל תנתקו את גיד ההארקה אל תשתמשו במתאם. אל תשתמשו בכבל מאריך. אי מילוי ההוראות עלול לגרום למוות, שריפה או התחשמלות.

מתח עבודה: 220-240V 50/60 Hz

הערה:


מתח העבודה רשום על תווית הפרטים של המערבל המוצמדת לתחתית המעמד.

אל תשתמשו בכבל מאריך. אם כבל הזינה קצר מדי בקשו מחשמלאי מוסמך שיתקין שקע בקרבת המערבל. הזרם נמדד כשהרכיב המורכב הוא זה המעמיס את מירב העומס על המערבל. רכיבים אחרים עשויים לצרוך פחות זרם.

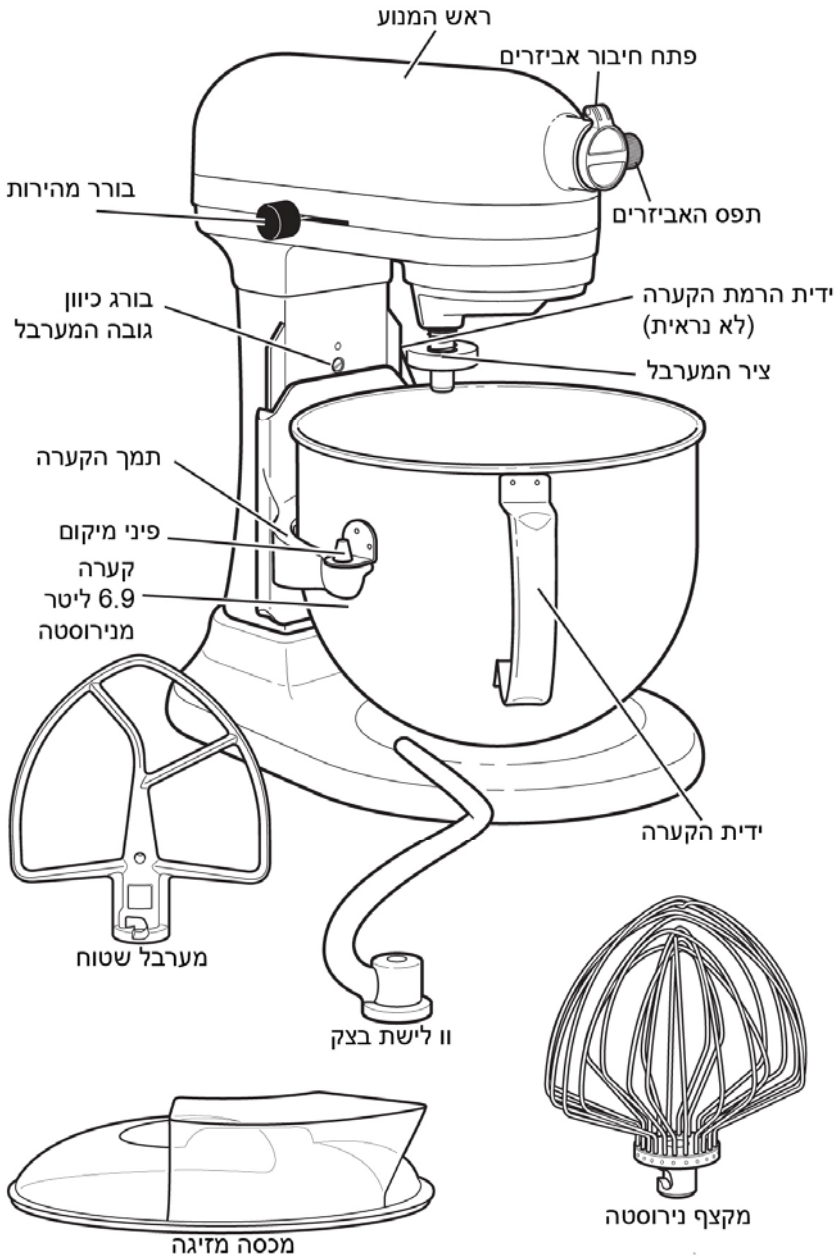
השלכת מכשיר חשמל ישנים

המערבל סומן ע"פ תקן 2002/96/EC האירופי בנושא סילוק מכשירים חשמליים או אלקטרוניים (WEEE). סילוק המכשיר ע"פ התקנות יסייע למנוע השפעה שלילית על הסביבה ובריאות האנשים שעלולים להפגע אם המערבל לא יטופל כראוי.



הסימול  על המוצר או על האריזה (איור מימין) משמעו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות תפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

חלקים ומאפיינים



הרכבת המערבל חיבור הקערה

איור 1

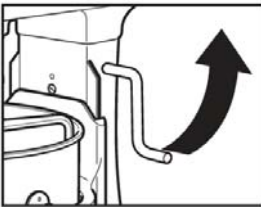


וודאו כי בורר המהירות מכוון ל-**OFF** (כבוי).. נתקו את המערבל מהחשמל. סובבו את ידית ההרמה למצב הנמוך. התאימו את טבעות המיקום על הפינים ולחצו כלפי מטה על גב הקערה עד שפין הקערה ינעל במנעל הקפיצי (איור 1).

שימו לב:

אם הקערה לא ממוקמת כראוי, היא עלולה לרעוד ולא תהיה יציבה בזמן השימוש.

איור 2



הרמת קערת הנירוסטה למצב ערבול

סובבו את ידית ההרמה נגד כיוון השעון למצב ניצב כלפי מעלה (איור 2). בזמן הערבול הקערה חייבת להיות במצב מורם.

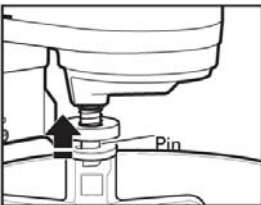
ניתוק הקערה מהמערבל

העבירו את בורר המהירות למצב **0 (OFF)**. נתקו את המערבל מהחשמל. סובבו את ידית ההרמה כלפי מטה. אחזו בידידת הקערה והרימו אותה מעלה והחוצה.

⚠️ זיהרות

סכנת פציעה! נתקו את המערבל מהחשמל לפני הטיפול ברכיבים. מערבול המחובר לחשמל עלול לגרום לפציעות חמורות.

איור 3



הרכבת המערבל, מקצף הנירוסטה או קרס הלישה
העבירו את בורר המהירות למצב **0 (OFF)**. נתקו את המערבל מהחשמל. סובבו את ידית ההרמה כלפי מטה. הרכיבו את הרכיב על ציר המערבל ולחצו אותו כלפי מעלה עד הסוף. סובבו את הרכיב ימינה כך שינעל על הפין בציר המערבל (איור 3).

הסרת המערבל, מקצף הנירוסטה או קרס הלישה

העבירו את בורר המהירות למצב 0 (OFF). נתקו את המערבל מהחשמל. סובבו את ידידת ההרמה כלפי מטה. לחצו את הרכיב מעלה וסובבו אותו שמאלה. משכו את הרכיב החוצה.

הרכבת מכסה המזיגה

העבירו את בורר המהירות למצב 0 (OFF). נתקו את המערבל מהחשמל. הרכיבו את הרכיב המתאים ואת הקערה. החליקו את מכסה המזיגה על הקערה מהחזית עד שהמכסה יהיה ממורכז. תחתית המכסה צריכה להתאים להיקף הפנימי של הקערה (איור 4).

שימוש במכסה המזיגה

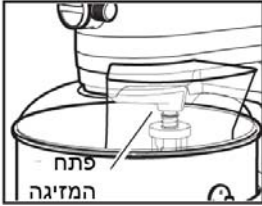
כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר סובבו את מכסה המזיגה כך שראש המנוע יכסה את הפתח U של המכסה. פתח המזיגה יהיה מימין לציר המערבל כשאתם עומדים מול המערבל. מזגו את המרכיבים לקערה דרך פתח המזיגה.

כיוון גובה הקערה יחסית לרכיב

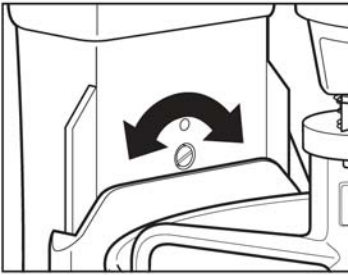
המערבל כוון במפעל כך שהמערבל השטוח לא יגע בקרקעית הקערה. אם מסיבה כל שהיא המערבל פוגע בתחתית הקערה או מרוחק ממנה יתר על המידה תוכלו לכוון את המרווח.

1. העבירו את בורר המהירות למצב 0 (OFF).
2. נתקו את המערבל מהחשמל.
3. הנמיכו את הקערה לנקודה הנמוכה ביותר.
4. סובבו את בורג הכיוון (A) מעט נגד כיוון השעון (שמאלה) כדי להגביה את המערבל או עם כיוון השעון (ימינה) כדי להנמיך אותו.
5. בצעו את הכיוון כשהמערבל השטוח מורכב על הציר כך שהוא יהיה מעט מעל לקרקעית הקערה. אם סובבתם את הבורג יותר מדי, יתכן שידית ההגבה לא תנעל במקומה.

איור 4



שימו לב:



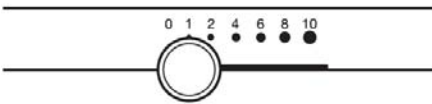
כשהמערבל מכונן כראוי המערבל השטוח לא יגע בקרקעית הקערה או בדפנות. אם המערבל או קרס הלישה קרובים מדי כך שהם נוגעים בקרקעית, הציפוי של המערבל עלול להישחק (במערבלים מצופים) או שהוו יישחק.

יתכן שיהיה צורך לגרד את הדפנות ללא קשר לכיוון גובה הרכיב. הקפידו להפסיק את פעולת המערבל לפני הגירוד כדי למנוע פגיעה בגוף או נזק לרכוש.




שימוש במערבל

הנחיות מהירות – 10 מהירויות

לכל המהירויות יש את מאפיין ההתחלה האיטית שמפעיל את המערבל במהירות נמוכה כדי למנוע את התזת המרכיבים החוצה או היווצרות ענני קמח בהתחלת הפעולה ואחר כך מאיצה למהירות הנבחרת כדי להשיג תוצאה טובה.



מהירות	שימוש	רכיב	תיאור
1	עירבוב		לערבוב איטי, איחוד, קבלת מחית, התחלת כל ערבוב. השתמשו בה כדי להוסיף את הקמח והמרכיבים היבשים לתערובת אן הוספת הנוזלים למרכיבים היבשים. אל תשתמשו במהירות זו לערבוב בצק שמרים.
2	ערבוב איטי, לישה		לערבוב איטי, קבלת מחית, ערבוב מהיר יותר. משמשת ללישת בצק שמרים, תערובות סמיכות או ממתקים. התחילו את מחית תפוחי האדמה או יקרות אחרים, מקצר את ערבוב הקמח, ערבוב תערובות דלילות.
4	ערבוב, הקצפה		לערבוב תערובות בינוניות כגון בצק עוגיות. משמשת לערבוב סוכר וקיצור משך הערבוב או הוספת סוכר לחלבון הביצים למרנג. מהירות בינונית לבצק עוגה.

<p>מהירות בינונית גבוהה (לקרמים) או הקצפה. משמשת לסיום ערבוב בצק עוגות, סופגניות ותערובות אחרות. מהירות גבוהה לערבוב בצק עוגה.</p>	 	<p>הקצפה, ערבוב קרם</p>	<p>6</p>
<p>להקצפת קצפת, חלבוני ביצה, ציפויים מבושלים. להקצפת כמויות קטנות של שמנת, חלבונים או להשלמת הכנת המחית.</p>		<p>הקצפה מהירה, קרמים, ערבוב מהיר</p>	<p>8-10</p>

שימו לב:

השתמשו במהירות 2 לערבוב או לישת בצק שמרים. שימוש בכל מהירות אחרת עלולה לגרום לתקלה בפעולת המערבל. קרס הלישה לש ביעילות את מרבית בצקי השמרים תוך 4 דקות.

טבלת תכולה

קערת 6.9 ליטר	
2-2.2 ק"ג	קמח
8 כיכרות במשקל 450 גרם	לחם
160 יחידות	עוגיות/ ביסקוויט
3.6 ק"ג	מחית תפוחי אדמה

מידע כללי

הרכיבים האפשריים לשימוש מתוצרת KitchenAid® מיועדים לשימוש ארוך טווח. ציר הרכיבים והתושבת מעוצבים בצורה ריבועית כדי למנוע כל אפשרות להחלקה בזמן העברת הכח לרכיב. התושבת ובית הציר מעובדים להתאמה טובה גם אחרי שימוש ממושך ושחיקה. הרכיבים מתוצרת KitchenAid® לא מצריכים מתאמי כוח בזמן השימוש. מתאמי הכוח מובנים במערבל.



* רכיב אופציונלי, לא מהווה חלק מהמערבל.

טיפול וניקוי




אתם יכולים להדיח במדיח כלים את קערת הנירוסטה, המערבל השטוח, קרס הלישה והמקצף. אתם יכולים לנקות אותם גם במי סבון חמים ולשטוף אותם היטב לפני הייבוש. אל תאחסנו את הרכיבים כשהם מורכבים בציר.



אזהרה

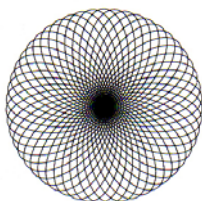
סכנת התחשמלות

כדי למנוע סכנת התחשמלות, הקפידו לנתק את המערבל מהחשמל לפני הניקוי. נגבו את גוף המערבל בעזרת מטלית לחה. אל תשרו במים. הקפידו לנקות לעיתים קרובות את הציר כדי להסיר את שאריות המזון.

רכיב	מתכת מצופה	נירוסטה
	מערבלים וקרסי לישה מצופי כסף ניתנים להדחה במדיח כלים (מגיעים עם דגם 5KSM7591)	מערבלים וקרסי לישה מנירוסטה ניתנים להדחה במדיח כלים (מגיעים עם דגם 5KSM7580)
	לא ישים	מקציפי נירוסטה ניתנים להדחה במדיח כלים (מגיעים עם דגמים 5KSM7591 ו-5KSM7580)
	לא ישים	כל קערות הנירוסטה והמתכת מתאימות להדחה במדיח כלים

פעולת ערבול סיבובית

במהלך ההפעלה, המערבל השטוח נע בתוך הקערה ובו זמנית מסתובב בכיוון ההפוך סביב צירו. האיור שלהן מדגים את מסלולן המלא של המקצף על פני כל הקערה.



דגמים 5KSM7591 ו-5KSM7580 כוללים מנוע 500W הפועל בזרם ישר. המנוע שקט ויעיל ביותר ובשילוב עם העברת כח ישירה מספק 1.3 כ"ס בשיא העוצמה (עוצמת המנוע), מה שמאפשר ערבול מהיר ויעיל, גם של בצקים כבדים.

זמני עבודה

מערבל ה-KitchenAid^{MT} שלכם יערבל במהירות גבוהה יותר ממרבית המערבלים החשמליים. לכן עליכם להתאים את זמני הערבול במרבית המתכונים כדי למנוע ערבול יתר.

כדי לבחור את זמני הערבול המתאימים, בדקו את התערובות תוך כדי ערבול והמשיכו לערבול רק עד שמתקבל מראה כמתואר במתכון, כגון "חלקה וקטיפתית". לבחירת המהירות המתאימה, עיינו בטבלת המהירויות המומלצות.

שימוש במערבל



אזהרה

סכנת פציעה

כדי למנוע סכנת פציעה או נזק למערבל ורכיביו אל תנסו לגרד את דפנות הקערה כשהמערבל פועל. כבו את המערבל. אם נפל כלי כל שהוא לקערה כבו את המערבל מיד.

הקערה והמקצף תוכננו להבטחת ערבול יסודי ללא צורך בגירוד תדיר. גירוד הקערה פעם או פעמיים במהלך הערבול הנה מספקת.

המערבל עשוי להתחמם במהלך השימוש. במידה וקיבולת המזון בתוך המערבל הנה גדולה והמערבל עובד במשך זמן מרבי, ייתכן ולא תוכלו לגעת בחלקו העליון בנוחות. זו אינה תקלה.

טיפים לערבול

הוספת מרכיבים

הכניסו את המרכיבים לקערה קרוב ככל האפשר לדפנות ולא ישירות לעבר המקצף הנע. ניתן להשתמש במגן הקערה להוספת מרכיבים קלה יותר. השתמשו במהירות בחישה (1) עד למיזוג המרכיבים. לאחר מכן הגבירו את המהירות בהדרגה עד לקבלת מהירות ערבול רצויה.

הוספת אגוזים, צימוקים או פירות מסוכרים

יש להוסיף מרכיבים מוצקים בשניות האחרונות של הערבול במהירות בחישה (1). הבלילה צריכה להיות סמיכה דיה למניעת שקיעה של פירות ואגוזים לתחתית הקערה במהלך האפייה. פירות מסוכרים דביקים יש לאבק בקמח לקבלת פיזור מיטבי בתוך הבלילה.

תערובת נוזלית

תערובות המכילות כמות גדולה של מרכיבים נוזליים, יש לערבב במהירויות נמוכות למניעת התזה. הגבירו מהירות לאחר קבלת תערובת סמיכה יותר.

הערה:

במידה והמרכיבים בתחתית הקערה לא עורבבו ביסודיות, סימן שהמקצף אינו מגיע מספיק עמוק אל תוך הקערה. עיינו בפרק "מרווח בין המקצף לקערה".

חלבוני ביצים

הכניסו חלבוני ביצים בטמפרטורת החדר לתוך קערה נקייה ויבשה. חברו למערבל קערה ומקצף מתכת. למניעת נתזים, הגבירו את מהירות הערבול בהדרגה והקציפו עד לקבלת המראה הרצוי. ראו טבלה שלהלן.

מהירות	כמות
הגבירו בהדרגה עד 10	חלבון ביצה 1
הגבירו בהדרגה עד 8	2-4 חלבוני ביצה
הגבירו בהדרגה עד 6	6 או יותר חלבוני ביצה

שלבי הקצפה

בעזרת המערבל שלכם תוכלו להקציף חלבונים במהירות. פקחו עין כדי למנוע הקצפת יתר. ברשימה מטה תוכלו להבין למה לצפות.

מתחיל להקציף:

בועות אוויר גדולות ואינן שוות בגודלן.



מתחיל לקבל צורה:

בועות אוויר עדינות וקטנות, התערובת הנה בצבע לבן.

שיא הרכות:

נוצרים קצות חדים רכים בקצפת בעת הוצאת מקצף המתכת.



כמעט קשיח:

נוצרים קצות חדים וקשיחים בקצפת בעת הוצאת מקצף המתכת, אך החלבונים עדיין רכים.



קשיח אך לא יבש:

נוצרים קצות חדים וקשיחים בקצפת בעת הוצאת מקצף המתכת. החלבונים אחידים בצבע וזוהרים.

קשיח ויבש:

נוצרים קצות חדים וקשיחים בקצפת בעת הוצאת מקצף המתכת. החלבונים נראים מוכתמים ובעלי צבע עמום.

טיפים להכנת קצפת

שפכו שמנת לתוך קערה מקוררת. חברו את הקערה ואת מקצף המתכת. למניעת התזה, הגבירו את מהירות הערבול בהדרגה עד למהירות הרצויה והקציפו עד לקבלת המראה הרצוי. ראו טבלה שלהלן.

מהירות	כמות
הגבירו בהדרגה עד 10	50-200 מ"ל
הגבירו בהדרגה עד 8	יותר מ-200 מ"ל

שלבי הקצפה

פקחו על ההקצפה. עקב מהירות ההקצפה יש לכם רק כמה שניות בין השלבים השונים. שימו לב לשלבים הבאים:

מתחיל להתעבות:

הקצפת סמיכה ודומה לרפרפת.

שומר על צורה:

נוצרים חידודים רכים בקצפת בעת הוצאת מקצף המתכת. ניתן להוסיף את הקצפת למרכיבים אחרים, בעת הכנת קינוחים ורטבים.

קשיח:

נוצרים קצות חדים וקשיחים בקצפת בעת הוצאת מקצף המתכת. השתמשו בקצפת בתור שכבה עליונה של עוגות או קינוחים, או בתור מילוי עבור עוגות קצפת.



טיפים להכנת לחם

הכנת לחם בעזרת המערבל שונה מהכנת הבצק ביד ולכן תצטרכו לצבור ניסיון לפני שתהיו בטוחים בתוצאות. לנוחותכם אנו מביאים כאן כמה טיפים שיסייעו לכם להתרגל לתהליך הכנת הבצק בעזרת המערבל.

- השתמשו תמיד בקרס הלישה להכנת הבצק.
- השתמשו במהירות 2 ללישת בצק שמרים. שימוש בכל מהירות אחרת ללישת בצקים כבדים עלול לגרום להפסקת הפעולה של המערבל כדי למנוע נזק למכשיר. זו אינה תקלה. אם המערבל נעצר העבירו את בורר המהירות למצב 0 והפעילו את המערבל שוב במהירות נמוכה יותר.
- השתמשו במדחום כדי לוודא שהנוזלים בחום המתאים ע"פ המתכון. נוזלים חמים מדי עלולים "להרוג" את השמרים ונוזלים קרים מדי עלולים להאט את התפיחה.
- חממו את כל המרכיבים לטמפ' חדר כדי להבטיח תערובת אחידה ותפיחה נאותה. אם צריך להמיס את השמרים בקערה, חממו את הקערה תחילה ע"י שטיפה במים חמים כדי למנוע את התקררות הנוזלים.

- אפשרו לבצק לתפוח בחום של $26-29^{\circ}\text{C}$ במקום מוגן מרוח, אלא אם נאמר אחרת במתכון.
- זמני התפיחה עשויים להשתנות בהתאם ללחות במקום האחסון. הבצק יכפיל את נפחו ובשלב זה יישאר סימן לחיצת האצבע בבצק.
- במרבית המתכונים ניתן להשתמש בכמויות שונות של קמח. הוספתם די קמח כשהתערובת נפרדת מדפנות הקערה. אם הבצק דביק או לח מדי הוסיפו מעט קמח (כ-60 גר', $1/2$ כוס) תוך כדי לישה אבל אל תוסיפו מעבר לכמות המרבית הרשומה במתכון. הקפידו על לישה עד שכל הקמח יעורבב בעיסה לפני הוספת עוד קמח. קמח רב מדי בתערובת יגרום לקבלת לחם יבש.
- לחם ולחמניות אפויים כראוי יהיו בעלי צבע זהוב חום. בדיקות אחרות אפשריות: הלחם נפרד מדפנות התבנית, תפיחה על השכבה העליונה משמיעה צליל חלול. הניחו את הלחם והלחמניות על משטח מאוורר מיד עם הוצאתם מהתנור, כדי למנוע הצטברות של לחות.

פנייה לתחנת שרות



סכנת התחשמלות. חברו לשקע הכולל הארקה אל תנתקו את גיד ההארקה אל תשתמשו במתאם. אל תשתמשו בכבל מאריך. אי מילוי ההוראות עלול לגרום למוות, שריפה או התחשמלות.

בטרם פנייה לתחנת שרות, קראו בעיון את הסעיפים הבאים:

1. המערבל עשוי להתחמם במהלך השימוש. במידה וקיבולת המזון בתוך המערבל הנה גדולה והמערבל עובד במשך זמן מרבי, ייתכן ולא תוכלו לגעת בחלקו העליון בנוחות. זו אינה תקלה.
2. ייתכן כי המערבל יפלוט ריח חריף, בייחוד בעת הפעלתו בעודו חדש. הדבר הנו שכיח ביחידות מנוע חשמליות.
3. במידה והמקצף השטוח בא במגע עם תחתית הקערה, הפסיקו את פעולת המערבל. עיינו בפרק "מרווח בין המקצף לקערה".

במידה והמערבל ניזוק או אינו פועל כהלכה, וודאו כי:

- המערבל מחובר לחשמל.
- הנת"ך של קו החשמל אליו מחובר המערבל הנו תקין. במידה יש לכם לוח חשמלי, וודאו כי המעגל החשמלי סגור.
- במידה והתקלה נמשכת, עיינו בסעיף הבא.

מערבל רב עוצמה – אחריות המוצר

האחריות ניתנת ל-	חברת KitchedAid תשלם עבור:	חברת KitchedAid לא תשלם עבור:
שנה אחת מתאריך רכישת המוצר.	שרות והחלפת חלקי מערבל אשר נדרשו לשם תיקון פגמים בחומרים או פגמים אשר נגרמו בשל טעות אנוש בעת יצור המוצר. התיקון חייב להיעשות בתחנת שרות מוסמכת.	א. תיקונים הדרושים עקב שימוש במערבל לא לשם הכנה רגילה של מזון. ב. נזק הנגרם בעקבות תאונות, שינויים לא מאושרים, שימוש לא נכון, שימוש לרעה או התקנה/הפעלה שלא בהתאם לתקנות המקומיות הנוגעות לחשמל.

חברת KitchenAid לא תישא כל אחריות בגין נזקים מקריים או נזקים שנגרמו עקב שימוש במוצר.