

KitchenAid

הוראות שימוש והפעלה
למיקסר

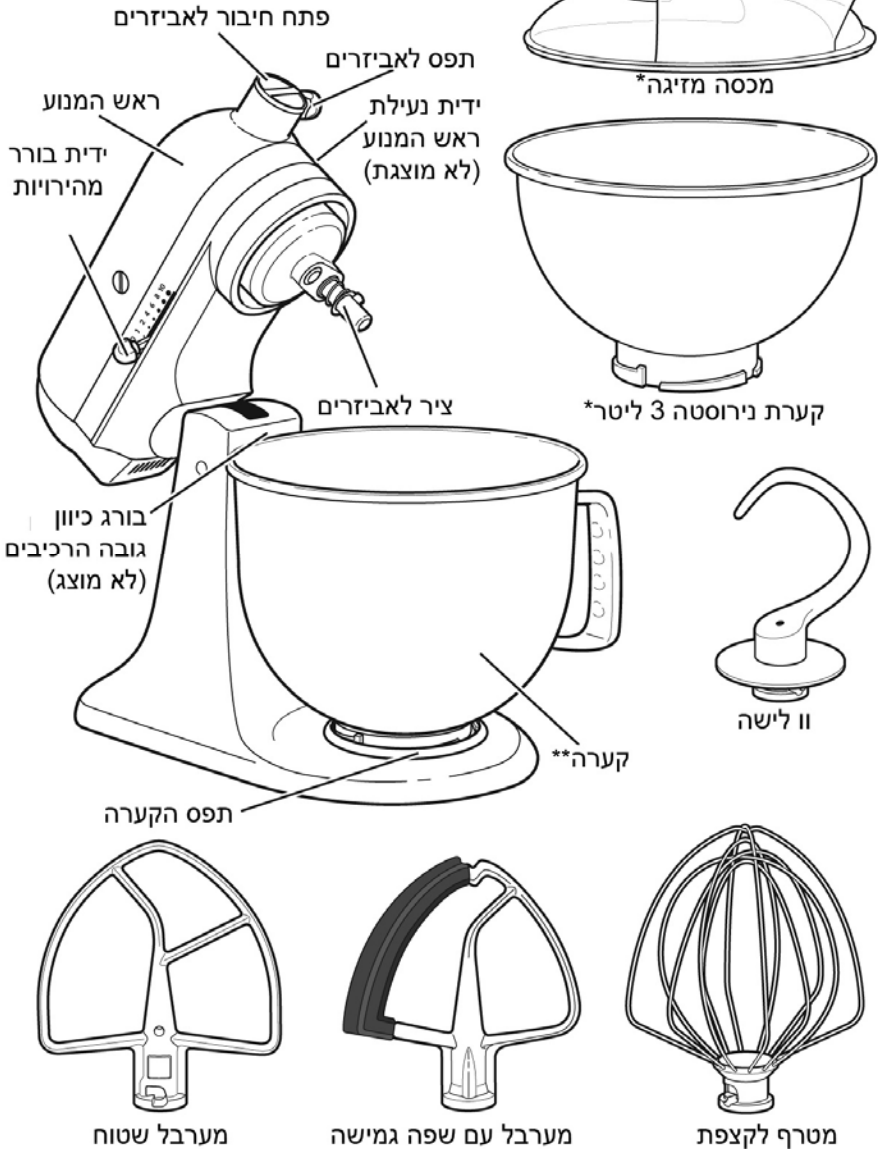
דגמים, 5KSM125, 5KSM175PS,
5K45SS, 5KSM45



ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.

חלקי המיקסר



כלול רק באריזות של חלק מהדגמים. ניתן גם לרכישה בנפרד.
עיצוב הקערה והחומר ממנו היא מיוצרת תלוי בדגם.

*
**

הוראות בטיחות

בטיחותכם ובטיחות אחרים הן חשובות מאוד.

הוראות בטיחות רבות כלולות בחוברת הוראות זו ועל גבי המכשיר. תמיד קראו אותן ופעלו לפיהן.

זהו סמל אזהרה בטיחותית.

סמל זה מזהיר אתכם על סכנות אפשריות העלולות לגרום למוות או לפציעה.

כל הוראות הבטיחות תופענה לאחר סמל זה או לאחר המילים "סכנה" או "אזהרה". פירוש מילים אלה:



אתם עלולים להיהרג או להיפצע קשה אם לא תפעלו מיד לפי ההוראות.

סכנה ⚠

אתם עלולים להיהרג או להיפצע קשה אם לא תפעלו לפי ההוראות.

אזהרה ⚠

כל הוראות הבטיחות אומרות לכם מהי הסכנה האפשרית, הן אומרות לכם כדי להפחית את הסיכון בפציעה ואומרות לכם מה עלול לקרות כשלא פועלים לפי ההוראות.

הוראות בטיחות חשובות

יש לפעול תמיד לפי הוראות בטיחות בסיסיות כולל הוראות הבטיחות הבאות בעת שימוש במכשיר חשמלי:

1. קראו את כל ההוראות.
2. אל תטבלו את המיקסר במים או בכל נוזל אחר, למניעת סכנת התחשמלות.
3. נתקו את התקע מהשקע כשהמכשיר אינו בשימוש, לפני הרכבת או הסרת אביזרים ולפני ניקויו.
4. אל תשאירו את המיקסר ללא פיקוח כשהוא פועל.
5. המכשיר מותאם לשימושם של ילדים מגיל 8 שנים ומעלה ואנשים מוגבלים פיזית, חושית ומנטלית או החסרים את הניסיון או הידע רק אם הם נתונים לפיקוח או הודרכו באשר לשימוש בטוח במכשיר ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש. אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. הניקוי וטיפול לא יבוצעו ע"י ילדים ללא פיקוח צמוד.
6. הימנעו ממגע עם חלקים נעים. הרחיקו ממנו את הידיים, שערות, בגדים כמו גם ספטולה וכלים אחרים למניעת סיכון בפציעה לאחרים או בנזק למיקסר.
7. אל תפעילו את המיקסר כשכבל הזינה או התקע פגומים או כשהמכשיר תקול, הופל או ניזוק בכל צורה שהיא. הביאו אותו לתחנת השירות הקרובה לבדיקה, לתיקון או לכיוון חשמלי או מכני.

8. השימוש באביזרים שאינם מומלצים או שאינם נמכרים ע"י היבואן של מוצרי KitchenAid עלול לגרום דליקה, התחשמלות או פציעה.
9. אל תשתמשו במיקסר במקום החשוף לפגעי מזג האוויר (מחוץ לבית).
10. אל תאפשרו לכבל הזינה להשתלשל מעבר לקצה השולחן או משטח העבודה.
11. הסירו את האביזרים מהמיקסר לפני הניקוי.
12. אזהרה! הפעלת המכשיר בניגוד להוראות היצרן עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים.
13. היזהרו בעת מזיגת נוזל חם לתוך מעבד מזון או ממחה שכן הוא עלול להיפלט אל מחוץ למכשיר ערב התפרצות אדים פתאומית.
14. כבו את המכשיר ונתקו את אספקת החשמל לפני שתחליפו אביזרים או תתקרובו לחלקים נעים בשימוש.
15. תרגום חוברת זו נאמן/זהה למקור.

שמרו הוראות אלה במקום נגיש לשימוש בעתיד. המיקסר מיועד לשימוש ביתי בלבד.

זרם

בדגמים 5KHM125 ו-5KSM175PS: 300W

בדגמים 5K45SS ו-5KSM45: 275W

מתח – 220-240V

תדר – 50-60Hz

הערה:

אם התקע לא מתאים לשקע הזמינו חשמלאי להחליפו. אל תשנו את התקע בעצמכם. אל תשתמשו במתאם. אל תשתמשו בכבל המאריך. אם הכבל קצר, הזמינו חשמלאי כדי שיתקין שקע בקרבת המכשיר.

אזהרה





סכנת התחשמלות
חברו לשקע עם הארקה תקינה.
אל תנתקו את פין ההארקה.
אל תשתמשו במתאם.
אל תשתמשו בכבל מאריך.
אי-מילוי הנחיות אלה עלול לגרום למוות, לדליקה או התחשמלות.

השלכת מכשירי חשמל ישנים

השלכת חומרי האריזה

חומרי האריזה מיוצרים מ-100% חומרים הניתנים למחזור ומסומנים בסמל ♻️. מסיבה זו יש לסלק את החקי האריזה בהתאם לתקנות המחזור הנהוגות.

סילוק המכשיר המשומש

מכשיר זה מסומן בהתאם להנחיית האיחוד האירופי 2012/19/EC בנושא פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).

באמצעות הבטחת סילוק מתאים של מכשיר זה תסייעו במניעת השלכות שליליות על הסביבה ובריאות האנשים, העלולות להיגרם כתוצאה מטיפול לקוי בפסולת מכשיר זה.

שימוש במיקר

מדריך מהירות

בכל המהירויות יש מאפיין התחלה איטית שמפעילה את המיקר אוטומטית במהירות נמוכה כדי למנוע את התזת המרכיבים או היווצרות עננת קמח ברגע ההפעלה ואחר כך המהירות עולה במהירות למהירות הנבחרת כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר.


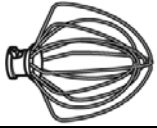

מהירות	פעולה	רכיב	תיאור
1	ערבול		לערבול איטי, האחדה, הכנת מחית, התחלת כל העיבודים. השתמשו בה כדי להוסיף קמח או רכיבים יבשים לקערה או כדי להוסיף נוזלים לרכיבים יבשים. אל תשתמשו במהירות 1 ללישת בצק שמרים.
2	ערבוב איטי		לערבוב איטי, הכנת מחית או ערבול מהיר יותר. משמש לערבוב ולישת בצק שמרים, תערובות כבדות וממתקים, להכנת מחית תפוז"א או ירקות אחרים, תערובות פריכות, ערבוב קמח, ערבוב תערובות דלילות שעלולות להינתז.

מהירות	פעולה	אביזר	תיאור
4	ערבוב, הקצפה		לערבוב תערובות בינוניות כגון בצק לעוגיות. משמש לערבוב סוכר, תערובות פריכות ולהוספת סוכר לחלבוני ביצים להכנת מרנג. מהירות בינונית לתערובת לעוגות.
6	הקצפה, הכנת קרם		מהירות ערבוב בינונית מהירה (להכנת קצפת) והקצפה. משמשת להשלמת ערבוב בצק עוגה או סופגניות ותערובות אחרות. מהירות גבוהה להכנת בלילה לעוגה.
8	הקצפה מהירה		להכנת קצפת, חלבוני ביצים וציפויים לעוגות.
10	הקצפה מהירה ביותר		להקצפת כמויות קטנות של שמנת מתוקה, חלבוני ביצים או להשלמת הכנת מחית תפוז"א.

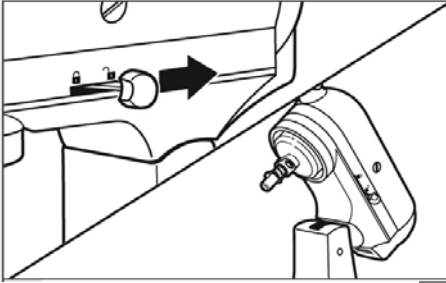
הערה:

ניתן לכוון את ידית בורר המהירויות למצבי ביניים בין המהירויות הרשומות בטבלה כדי להשיג מהירויות 3, 5, 7 או 9 לכוון עדין יותר, ע"פ הצורך. אל תשתמשו במהירות גבוהה מ-2 לערבוב בצק שמרים מכיוון שזה עלול לגרום נזק למיקסר.

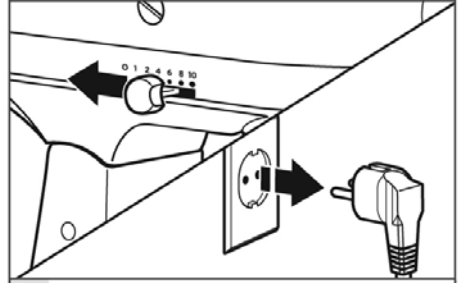
מדריך לאביזרים

שימוש	אביזר	
עוגות, קצפת לציפוי העוגה, ממתקים, עוגיות, בצק פאי, קציצות בשר, מחית תפוז"א.		מערבל שטוח ומערבל עם שפה גמישה* ותערובות רגילות וכבדות.
ביצים, חלבונים, קצפת, ציפוי עוגה, עוגות ספוג, מיונז, חלק מהממתקים.		מערבל מכת לתערובות המצריכות החדרת אוויר
לחם, לחמניות, בצק פיצה וכד'.		וו לישה לערבוב ולישה של בצק שמרים.

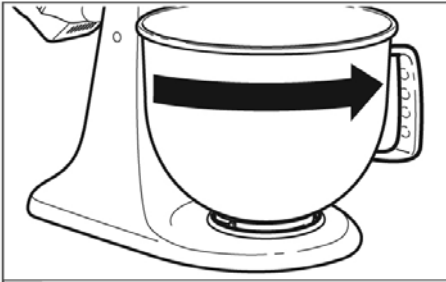
הרכבת/ הסרת הקערה



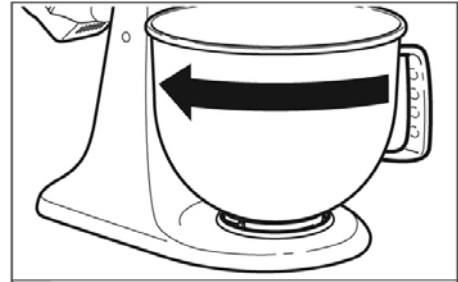
2 העבירו את ידית הנעילה למצב משוחרר והרימו את ראש המנוע.



1 להרכבת הקערה: העבירו את בורר המהירות למצב "0" ונתקו את המכשיר מהחשמל.

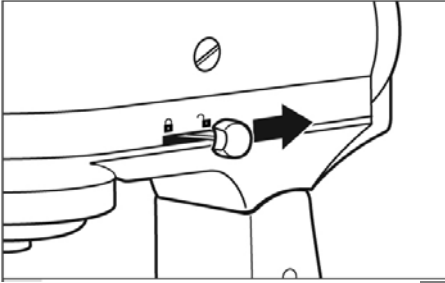


4 הסרת הקערה: חזרו על שלבים 1 ו-2 סובבו את הקערה נגד כיוון השעון לשחרור.



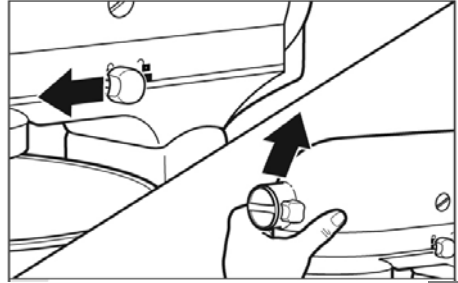
3 הציבו את הקערה על המעמד שלה, סובבו את הקערה בכיוון השעון לנעילה.

הרמה / הורדת ראש המנוע



2

להורדה: דחפו את ידית הנעילה למצב משוחרר והורידו את הראש בעדינות. כשהראש מורד הידית חוזרת אוטומטית למצב נעול כדי לנעול את הראש למטה. לפני התחלת העירבוב בדקו שהראש נעול ע"י ניסיון להרים אותו.



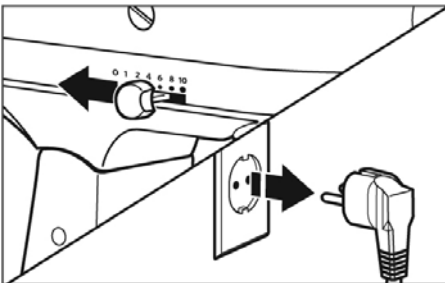
1

להרמת הראש: דחפו את ידית הנעילה למצב (משוחרר) והרימו את הראש. כשהראש מורם הידית חוזרת אוטומטית למצב נעול כדי לנעול את הראש למעלה.

הערה:

כשמפעילים את המיקסר וודאו שידיית הנעילה תהיה תמיד במצב נעול.

חיבור האביזרים



1

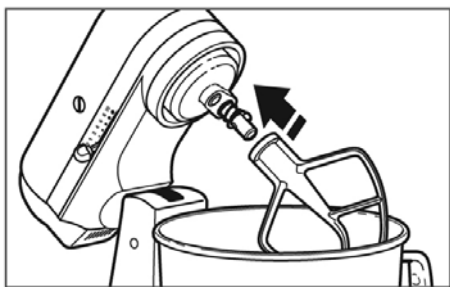
לחיבור אביזר: העבירו את בורר המהירות למצב "0" ונתקו את המיקסר מהחשמל.

אזהרה

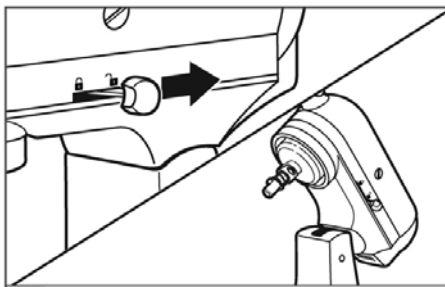


סכנת פציעה

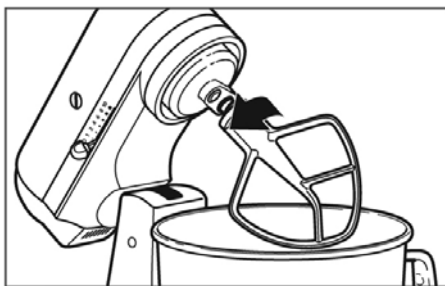
נתקו את המיקסר לפני החיבור / ההסרה של האביזרים. אי מילוי ההוראות עלול לגרום לשברים, חתכים או חבטות.



3 הרכיבו את האביזר על הציר ולחצו מעלה עד הסוף. סובבו את האביזר ימינה כך שהוא יינעל על הזיז בציר.



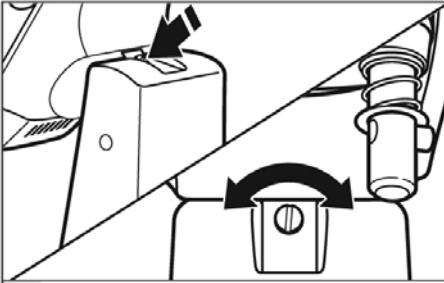
2 הסיטו את ידית הנעילה למצב משוחרר והרימו את הראש.



4 להסרת האביזר: חזרו שלבים 1 ו-2 שלעיל. לחצו את האביזר מעלה עד הסוף וסובבו אותו שמאלה. אחר כך הסירו אותו מהציר.

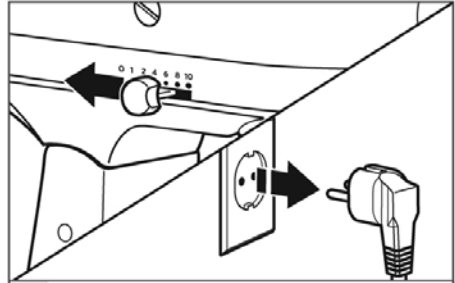
מרווח בין הרכיב לקערה

המיקסר כוון במפעל כך שהמערבל השטוח יגיע קרוב ביותר לתחתית הקערה. אם מסיבה כל שהיא המערבל פוגע בתחתית הקערה או רחוק ממנה, אתם יכולים לכוון את המרחק לבד.



2

הרימו את ראש המנוע סובבו את הבורג מעט נגד כיוון השעון (שמאלה) כדי להרים את האביזר או עם כיוון השעון (ימינה) כדי להוריד אותו. בצעו את הכיוון עם המערבל השטוח כך שכמעט יגע בתחתית הקערה. אם הנמכתם את המערבל יותר מדי, ייתכן שידית נעילת הקערה לא תינעל.



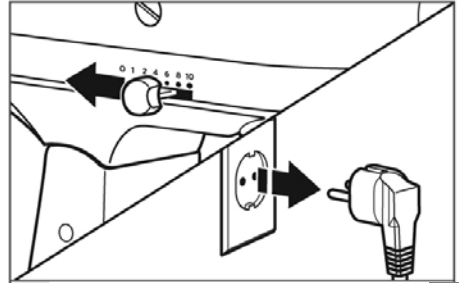
1

העבירו את בורר המהירות למצב "0" ונתקו את המכשיר מהחשמל.

הערה:

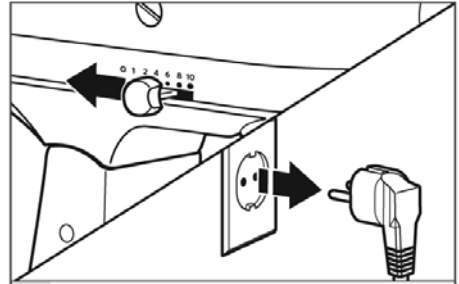
כשמכוונים את המרווח בצורה מדויקת, המערבל השטוח לא יגע בקערה או בדפנות שלה. אם המערבל השטוח או מערבל המתכת קרובים עד כדי נגיעה בתחתית הקערה, הציפוי שלהם עלול להישחק.

הרכבת הסרת מכסה המזיגה



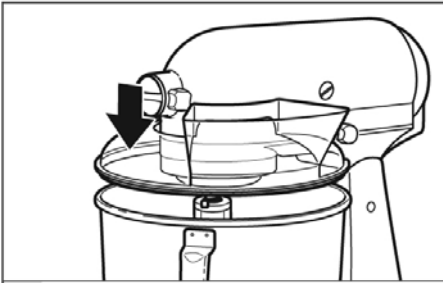
1

הרכבת המכסה – העבירו את בורר המהירויות למצב "0". נתקו את המכשיר מהחשמל. הרכיבו את האביזר הרצוי. עיינו בסעיף המתאים.



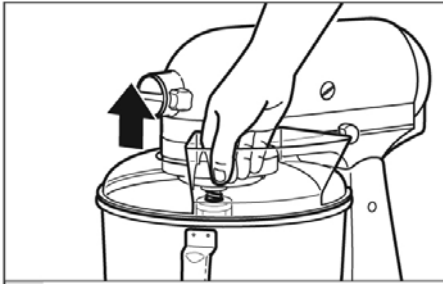
3

הסרת המכסה: העבירו את בורר המהירויות למצב "0" ונתקו את המכשיר מהחשמל.



2

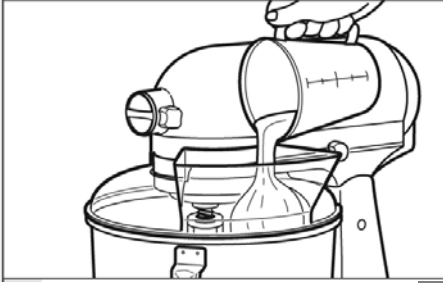
התקינו את המכסה מהחלק הקדמי של המיקסר על הקערה עד שהמכסה ישב במרכז. השפה התחתונה של המכסה תהיה בתוך הקערה.



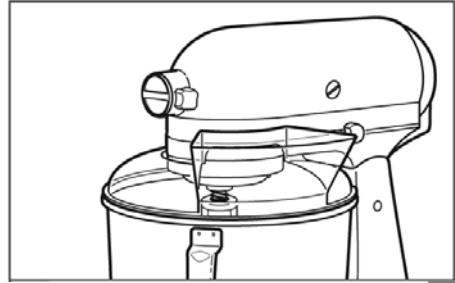
4

הרימו את החלק הקדמי של המכסה מהקערה ומשכו החוצה. הסירו את האביזר ואת הקערה.

שימוש במכסה המזיגה



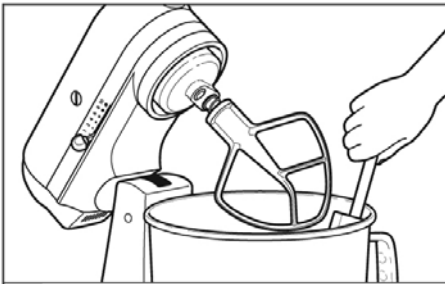
2 מזגו את המצרכים לקערה דרך פתח המזיגה.



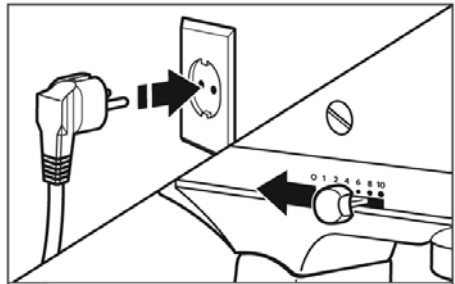
1 להשגת התוצאות הטובות ביותר סובבו את המכסה כך שראש המנוע יכסה את פתח ה-U במכסה. פתח המזיגה יהיה מימין למבנה הרכיב (כשאתם מסתכלים על המיקסר).

בורר המהירויות

הערה: המכשיר יכול להתחמם בזמן הפעולה. כשמעבדים מויות גדולות זמן ממושך, החלק העליון עשוי להתחמם. זו אינה תקלה.



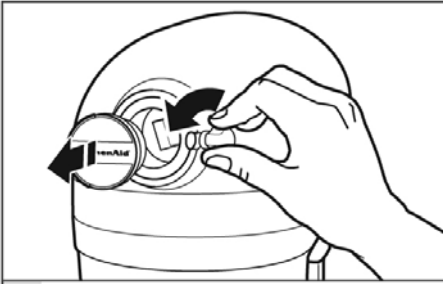
2 אל תגרדו את העיסה מדפנות הקערה כשהמיקסר פועל. הקערה והמערבלים מספקים ערבוב יסודי בלי צורך לגרד את הדפנות. לרוב מספיק להוריד את העיסה מהדפנות פעם או פעמיים בלבד בזמן העיבוד.



1 חברו את המיקסר לשקע מתאים. הקפידו לכוון את בורר המהירויות למהירות האיטית ביותר בהתחלה ואחר כך הגבירו בהדרגה את המהירות כדי שהמצרכים לא יינתזו. לפרטים עיינו בטבלת המהירויות

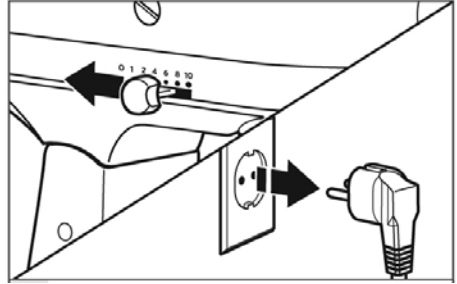
אביזרים אופציונאליים

היצרן מציע תחום רחב של אביזרי ערבול ועיבוד כגון מטחנות מזון או אביזרים לייצור פסטה שאותם שניתן לרכוש בנפרד. ניתן לחבר אותם לציר (איור 2 שלהלן)



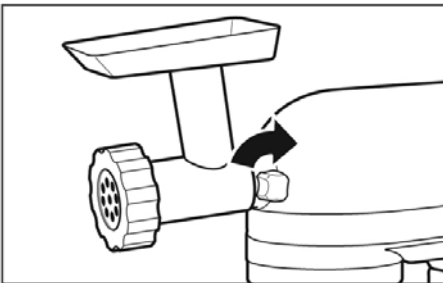
2

שחררו את מכסה פתח חיבור האביזרים בסיבוב נגד כיוון השעון והסירו את המכסה.



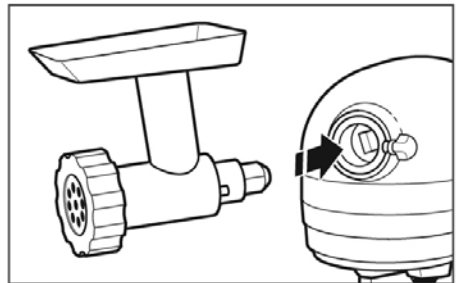
1

הרכבה: העבירו את בורר המהירויות למצב "0" ונתקו את המכשיר מהחשמל.



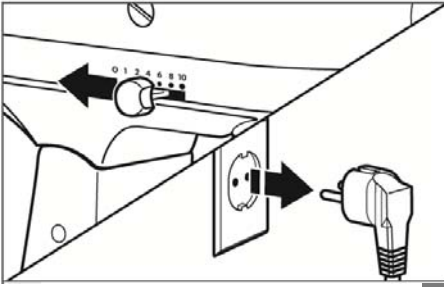
4

הדקו את תפס החיבור בסיבוב בכיוון השעון עד לחיבור יציב של האביזר.



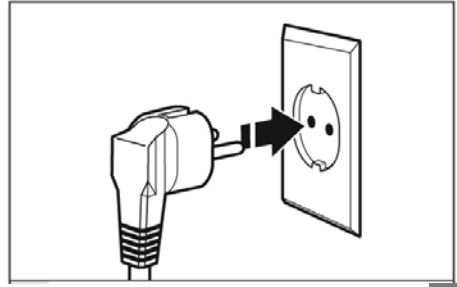
3

הרכיבו את ציר האביזר לתוך פתח החיבור וודאו שהציר מתאים לשקע המרובע בפתח החיבור. יתכן שתצטרכו לסובב את האביזר קדימה ואחורה. בסיום ההרכבה הפין של הרכיב יתאים לחריץ במסגרת הפתח.



6

להסרה: העבירו את בורר המהירויות למצב "0" ונתקו את המכשיר מהחשמל.



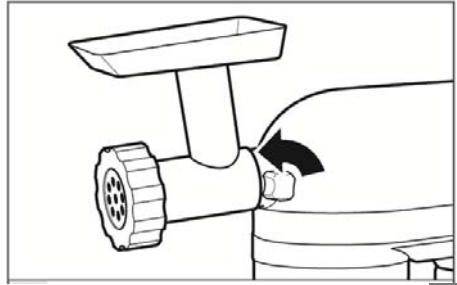
5

חברו את המכשיר לשקע החשמל.



8

החזירו את מכסה פתח חיבור האביזרים וסובבו אותו בכיוון השעון.



7

שחררו את תפס האביזר בסיבוב נגד כיוון השעון. סובבו אותו מעט קדימה ואחורה תוך כדי משיכה החוצה.

הערה:

עיינו בהוראות השימוש והטיפול של כל אביזר נפרד כדי לראות את מהירות ההפעלה ומשכי ההפעלה המומלצים שלהם.

טיפים להשגת תוצאות טובות

חלבונים

מזגו את החלבונים לקערה נקייה ויבשה בטמפ' החדר. הרכיבו את הקערה ומערבל המתכת (המטרף). כדי למנוע התזה, הגבירו את המהירות בהדרגה והקציפו לרמה הרצויה.

כמות

חלבון אחד

2 חלבונים או יותר

מהירות

בהדרגה עד 10

בהדרגה עד 8

שלבי הקצפה

המיקסר שלכם מקציף במהירות. היזהרו מהקצפת יתר.

קצפת

מזגו שמנת מתוקה מהמקרר לקערה מקוררת. הרכיבו את הקערה ומערבל המתכת (מטרף). כדי למנוע התזה הגבירו את המהירות בהדרגה והקציפו לרמה הרצויה.

מהירות	כמות
בהדרגה עד 10	פחות מ-200 מ"ל (3/4 כוס)
בהדרגה עד 8	יותר מ-200 מ"ל (3/4 כוס)

שלבי הקצפה

פקחו עין על הקצפת בזמן ההקצפה. כיון שהמיקסר מקציף במהירות, נדרשות רק כמה שניות בין שלבי ההקצפה.

טיפים לערבוב

זמני ערבוב

המיקסר יערבב במהירות וביסודיות רבות יותר ממרבית המיקסרים החשמליים. זו הסיבה שעליכם להתאים את זמני הערבוב כדי להמנע מערבוב יתר. כדי לסייע לכם לקבוע את זמני הערבוב המתאימים פקחו עין על התערובת או הבצק והמשיכו לערבב רק עד שיתקבל המרקם הרצוי כפי שהוא מתואר במתכון, כגון חלק וקרמי. לבחירת מהירות הערבוב המתאימה עיינו בטבלה המתאימה בחוברת זו.

הוספת מצרכים

התהליך הרגיל שיש לפעול לפיו בערבוב מרבית התערובות ובמיוחד תערובות לעוגות ועוגיות הוא:

1/3 מרכיבים יבשים

1/2 מרכיבים נוזליים

1/3 מרכיבים יבשים

1/2 מרכיבים נוזליים

1/3 מרכיבים יבשים

השתמשו במהירות 1 עד שכל המרכיבים עורבבו אחר כך הגבירו את המהירות בהדרגה עד למהירות הרצויה.

הוסיפו את המרכיבים קרוב לדופן ולא ישירות לתוך המערבל הנע. ניתן להוסיף מצרכים דרך מכסה המזיגה.

הערה:

אם המרכיבים בתחתית הקערה לא עורבבו כראוי, המערבל לא הוכנס מספיק לתוך הקערה. לפרטים עיינו בסעיף "מרווח בין הרכיב לקערה".

תערובות לעוגה

כשמכינים תערובות עוגה מאריזה קנויה, השתמשו במהירות 4 כמהירות בינונית ומהירות 6 כמהירות גבוהה. להשגת התוצאות הטובות ביותר ערבבו במשך הזמן הרשום על האריזה.

הוספת אגוזים, צימוקים או פירות מסוכרים

את המרכיבים המוצקים יש להוסיף רק בשניות האחרונות של הערבוב במהירות 1. התערובת חייבת להיות סמיכה מספיק למנוע את שקיעת האגוזים או הפירות לתחתית תבנית האפיה. פירות דביקים יש לקמח כדי לשפר את פיזורם בתערובת.

תערובות נוזליות

תערובות המכילות כמויות גדולות של נוזלים יש לערבב במהירויות נמוכות יותר כדי למנוע התזות. הגבירו את המהירות רק אחרי שהתערובת התעבתה.

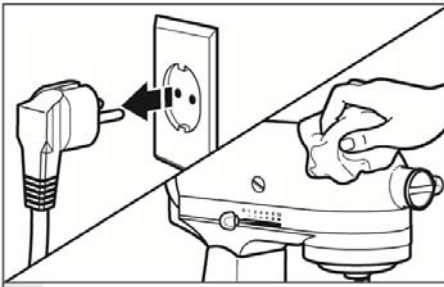
לישת בצק שמרים

הקפידו להשתמש בוו הלישה כדי לערבב וללוש בצק שמרים. השתמשו במהירות 2 כדי לערבב או ללוש את הבצק. שימוש בכל מהירות אחרת עלול לגרום לתקלה במיקסר.

אל תשתמשו במתכונים בהם נדרשים יותר מ-900 גרם (7 כוסות) של קמח רגיל או 800 גרם (6 כוסות) קמח מלא כשאתם מכינים בצק בקערה של 4.3 ליטר.

אל תשתמשו במתכונים בהם נדרשים יותר מ-1 ק"ג (8 כוסות) של קמח רגיל או 800 גרם (6 כוסות) קמח רגיל כשאתם מכינים בצק בקערה של 4.8 ליטר.

טיפול וניקוי

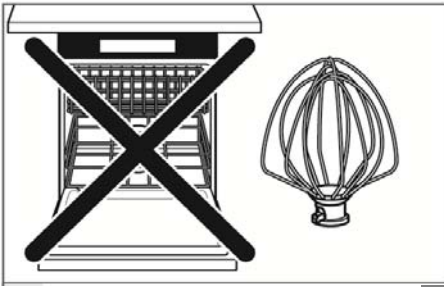


הקפידו לנתק את המיקסר מהחשמל לפני הניקוי. נגבו אותו עם מטלית לחה ורכה. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי ביתיים או מסחריים. נגבו את ציר האביזרים לעיתים קרובות כדי להסיר את כל השאריות שדבקו אליו. אל תשרו במים.

אזהרה ⚠

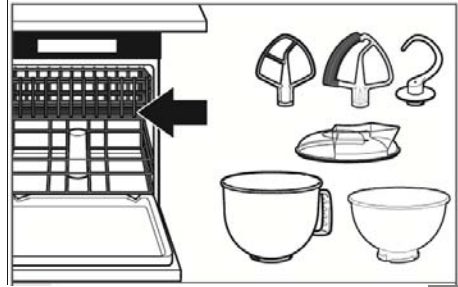


סכנת התחשמלות
חברו לשקע עם הארקה תקינה.
אל תנתקו את פין הארקה.
אל תשתמשו במתאם.
אל תשתמשו בכבל מאריך.
אי-מילוי הנחיות אלה עלול לגרום למוות, לדליקה או התחשמלות.



3

שימו לב: מערבול המתכת לא מתאים להדחה במדיח הכלים. הדיחו אותו במי סבון חמים ושטפו היטב לפני הייבוש. אל תאחסנו את המערבל כשהוא מורכב על הציר.



2

הקערה, המכסה, המערבל השטוח, המערבל עם השפה הגמישה* וכן וו הלישה ניתנים להדחה במדיח הכלים. או נקו אותם ביסודיות במי סבון חמים ואחר כך שטפו היטב לפני הייבוש. אל תאחסנו את המערבלים על הציר.

* קיים רק בחלק מהדגמים. ניתן גם לרכישה בנפרד.

טיפול בבעיות

לפני הפניה למרכז השירות קראו את הסעיפים הבאים:

1. יתכן שהמיקסר יתחמם תוך כדי פעולה. בעומסים כבדים ומשך הפעלה ארוך יתכן שלא תוכלו לגעת בחלק העליון של המיקסר. זו אינה תקלה. יתכן שהמיקסר יפיץ ריח לא נעים, במיוחד כשהוא חדש. זו תופעה רגילה כשמדובר במנועים חשמליים.
2. אם המערבל השטוח נוגע בקערה הפסיקו את השימוש במיקסר. עיינו בסעיף המתאים בחוברת זו.
3. **אם המיקסר לא פועל כראוי או לא פועל כלל בדקו את הנקודות הבאות:**
 - האם המיקסר מחובר לחשמל?
 - אם הנתיך של המעגל החשמלי תקין?
 - אם יש לכם תיבת מפסקים וודאו שאין קצר.

⚠ אזהרה



סכנת התחשמלות
 חברו לשקע עם הארקה תקינה.
 אל תנתקו את פין הארקה.
 אל תשתמשו במתאם.
 אל תשתמשו בכבל מאריך.
 אי-מילוי הנחיות אלה עלול לגרום למוות, לדליקה או התחשמלות.

- כבו את המיקסר ל-15-10 שניות והפעילו מחדש. אם הוא לא פועל, הפסיקו את השימוש למשך 30 דקות לפני שאתם מפעילים אותו שוב.
- אם הבעיה לא נפתרה, פנו למרכז השירות.

שירות ואחריות

אחריות למעבד מזון ביתי מתוצרת KitchenAid

תוקף האחריות:	חברת KitchenAid תשלם עבור:	חברת KitchenAid לא תשלם עבור:
שנתיים מתאריך רכישת המוצר.	שירות והחלפת חלקים אשר נדרשו לשם תיקון פגמים בחומרים או פגמים אשר נגרמו בשל טעות אנוש בעת יצור המוצר. התיקון חייב להיעשות בתחנת שירות מוסמכת.	א. תיקונים הדרושים עקב שימוש במיקסר שלא לשם הכנה רגילה של מזון. ב. נזק הנגרם בעקבות תאונות, שינויים לא מאושרים, שימוש לא נכון, שימוש לרעה או התקנה/הפעלה שלא בהתאם לתקנות הארציות הנוגעות לחשמל.

חברת KitchenAid לא תהא אחראית בגין נזקים עקיפים שנגרמו עקב שימוש במוצר.

KitchenAid

משרדים ראשיים: רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון

טל: 1 700 700 727

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.