

**KitchenAid®**

**- הוראות הפעלה -**

**מערבל (מיקסר)**

**דגם KSM-150**

**ניופאן**

שמות גדולים. אחריות גדולה.

# תוכן העניינים

3-4	הוראות בטיחות
5	תיאור המערבל
6-7	הרכבת המערבל
7	הרכבת מגן המזיגה
8	שימוש באביזרים
8	כיוון המרווח בין המקצף לתחתית הקערה
9	הטיפול במערבל וניקויו
9	פעולת ערבול סיבובית
9	השימוש במערבל
10	מדריך לבקרת מהירות
11	עצות לערבול
12	ערבול ולישה של בצק שמרים
13	חלבוני ביצים
13	קצפת
14	כלים אחרים
15	לפני הפנייה לשירות

# הוראות בטיחות חשובות

בזמן קריאת חוברת הוראות ההפעלה שימו לב במיוחד לאותם חלקים אשר כותרתם

## סכנה!

התראות אלה תסייענה לכם למנוע תאונות שעלולות להסתיים בפציעה של אנשים שאינם משתמשים נכון במערבל.

## זהירות!

אזהרות אלה תסייענה לכם למנוע נזק למערבל עצמו ו/או לרכוש אחר.

בחלקים תחת הכותרת "שימו לב" או "חשוב" ניתנות עצות מועילות אודות השימוש במערבל.

**בטיחותכם ובטיחות הסובבים אתכם חשובה ביותר.**

סיפקנו הודעות בטיחות במדריך זה ועל המכשיר שלכם. קראו את כל הוראות הבטיחות וצייטו להם.



זהו סמל בטיחות. סמל זה מתריע בפניכם על סכנות אפשריות העלולות לפגוע בכם ובאחרים.

## התראות!

6. אל תפעילו את המערבל כאשר כבל החשמל שלו פגום או לאחר שנפל או ניזוק בדרך כלשהי. פנו לתחנת השרות הקרובה לצורך תיקון או בדיקת המערבל.

7. שימוש באבזרים שאינם מומלצים עלול לגרום לשריפה, פציעה או התחשמלות.

8. אל תשתמשו במערבל מחוץ לבית.  
9. אל תניחו לכבל החשמל להיתלות על קצה שולחן או דלפק או לגעת במשטח חם.

10. הסירו את המקציף, חוט ההצלפה ואת קרס לישת הבצק מהמיקסר בטרם השטיפה.

11. מוצר זה נועד לשימוש ביתי בלבד.

כדי להפחית סיכוני שרפה, התחשמלות, פציעה גופנית או נזק לרכוש בזמן השימוש במערבל, הקפידו על אמצעי בטיחות בסיסיים, לרבות ההוראות שלהלן:

1. קראו בעיון חוברת הוראות זו.
2. למניעת סכנת התחשמלות, אל תטבלו את המערבל במים או בכל נוזל אחר.
3. המכשיר לא נועד לשימוש ע"י ילדים או בוגרים שאינם כשירים.
4. כחברו לחשמל בהתאם לחוקי החשמל המקומיים. על השקע אליו מחובר המערבל להיות מוארק כהלכה.
5. כאשר המערבל אינו בשימוש, נתקו אותו מהחשמל, במיוחד בזמן הרכבה או פירוק של אבזרים ולפני ניקוי.
6. הימנעו ממגע עם חלקים נעים. כדי למנוע פציעה ו/או נזק למערבל, הרחיקו ידיים, שיער, בגדים, כפות וכלים אחרים מהמקצף בזמן פעולתו.

**שמרו על הוראות אלו.**



סכנת התחשמלות.

יש לחבר לתקע חשמל בעל הארקה בלבד.

אין להסיר את פין ההארקה.

אין להשתמש במתאם.


אין להשתמש בכבל מאריך.

אי מילוי הנחיות אלו עלול לגרום למוות, התלקחות או התחשמלות.

המכשיר מסומן בהתאם לתקנות האירופאיות 2002/96/EC. אודות אשפה אלקטרונית (WEEE).

ע"י שתקפידו להשליך מוצר זה באופן תקין, תסייעו במניעת השלכות שליליות על הסביבה ועל בריאות הציבור.



הסמל  על המוצר או על המסמכים הנלווים מציינ כי אין להתייחס למכשיר כאל אשפה ביתית. במקום זאת, יש להשליכו בנקודת איסוף מחזור עבור אשפה אלקטרונית.

יש להשליך מוצר זה בעת הצורך בהתאם לחוקים ולתקנות המקומיות.

למידע נוסף אודות מחזור ושחזור מוצר זה, פנו לרשות המקומית.

## דרישות חשמל:

המיקסר שלכם פועל במתח חשמל רגיל של 220-240 וולט 50/60 הרץ. מתח הפעלת המכשיר מוטבע על המכשיר. מתח החשמל תלוי באביזר בו תשתמשו עם המיקסר אשר דורש את מרב מתח החשמל. ייתכן ואביזרים אחרים ידרשו פחות חשמל.

אין להשתמש בכבל מאריך. במידה וכבל החשמל קצר מדי, בקשו מחשמלי להתקין שקע חשמל בקרבת המכשיר.

# תיאור המערבל

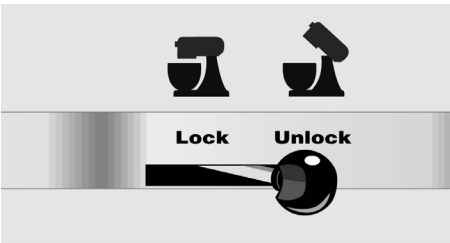


# הרכבת המערבל

2. נתקו את המערבל מהחשמל.
  3. החזיקו את ידית הנעילה במצב **UNLOCK** (משוחרר) והטו את ראש המנוע אחורה.
  4. הכניסו את האבזר לתוך פתח הציר ודחפו אותו כלפי מעלה ככל האפשר.
4. החליקו את האבזר על הציר כלפי מעלה ככל שניתן.
5. סובבו את האבזר ימינה עד שהוא ננעל על הפין שעל הציר.

## הוצאת האבזרים

1. העבירו את ידית בקרת המהירות למצב **S** (כיבוי).
2. נתקו את המערבל מהחשמל.
3. החזיקו את ידית הנעילה במצב **UNLOCK** (משוחרר) והטו את ראש המנוע אחורה.
4. דחפו את האבזר על הציר כלפי מעלה ככל שניתן וסובבו אותו שמאלה.
5. משכו את האבזר מהציר.



## נעילת ראש המנוע

1. וודאו שראש המנוע מוטה כלפי מטה עד הסוף.
2. העבירו את ידית הנעילה למצב **LOCK** (נעילה).
3. בטרם תערבלו, בדקו את הנעילה ע"י הרמת ראש המנוע.



## חיבור הקערה:

1. וודאו שידית בקרת המהירות נמצאת במצב **S** (כבוי).
2. נתקו את המערבל מהחשמל.
3. החזיקו את ידית הנעילה במצב **UNLOCK** (משוחרר) והטו את ראש המנוע אחורה.
4. הניחו את הקערה על מחזיק הקערה.
5. סובבו את הקערה בעדינות בכיוון השעון.

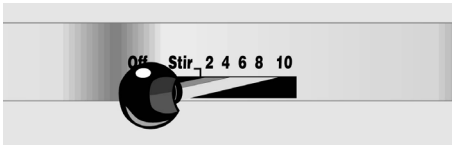
## הוצאת הקערה

1. העבירו את ידית בקרת המהירות למצב **S** (כבוי).
2. נתקו את המערבל מהחשמל.
3. החזיקו את ידית הנעילה במצב **UNLOCK** (משוחרר) והטו את ראש המנוע אחורה.
4. סובבו את הקערה נגד כיוון השעון.



## חיבור האבזרים

1. העבירו את ידית בקרת המהירות למצב **S** (כבוי).



## הפעלת בקרת המהירות

- עם תחילת הערבול הקפידו שידית בקרת המהירות תהיה על המהירות הנמוכה ביותר. למניעת התזת חומרים מהקערה, הגדילו את המהירות בהדרגה.

## שחרור ראש המנוע במצב הפעלה

1. החזיקו את ידית הנעילה במצב UNLOCK (משוחרר).

## שימו לב:

כאשר משתמשים במערבל, ראש המנוע חייב להיות תמיד נעול.

## הרכבת מגן המזיגה

2. נתקו את המיקסר מהחשמל.
3. הרימו את החלק הקדמי של מגן המזיגה הרחוק מהקערה ומשכו קדימה.
4. הסירו את האביזר מהקערה.

## שימוש במגן המזיגה

1. לתוצאה מיטבית, סובבו את המגן כך שראש המנוע יכסה את הפער בצורת "U" במגן. מגלשת המזיגה תהיה מימין לאביזר כאשר הנכם פונים לכיוון המיקסר.
2. שפכו את הרכיבים לקערה דרך מגלשת המזיגה.



## חיבור מגן המזיגה

1. העבירו את ידית בקרת המהירות למצב 0 (כבוי).
2. נתקו את המיקסר מהחשמל.
3. חברו את המקציף השטוח, קרס לישת הבצק או שוט ההקצפה והקערה.
4. מהחלק הקדמי של המיקסר, החליקו את מגן המזיגה מעל הקערה עד שהמגן ימורכז. יש להתאים את הטבעת התחתונה של המגן לתוך הקערה.

## הסרת מגן המזיגה

1. העבירו את ידית בקרת המהירות למצב 0 (כבוי).

## השימוש באביזרים

המקצף הגמיש מיועד לתערובות המחייבות שילוב של אוויר בתערובת, כמו:

ביצים  
חלבונים  
קרם סמיך

עוגות ספוג  
מיונית  
עוגיות מסוימות

המקצף השטוח עבור תערובות רגילות עד כבדות, כמו:

עוגות  
עוגות שמרים  
בשר טחון  
מחית תפ"א

עוגיות  
ממתקים  
עוגיות  
עוגיות פאי

קרום הלישה מיועד לערבול ולישה של בצק שמרים, כמו:

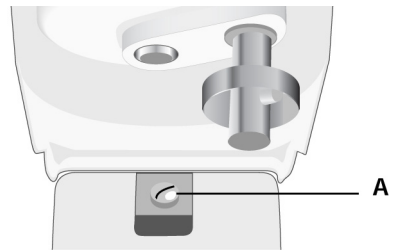
לחמים לחמניות  
עיסת פיצה עוגות רול  
עוגיות קפה

## כיוון המרווח בין המקצף לתחתית הקערה

5. כווננו כך שיהיה מרווח קטן בלבד בין המקצף לבין תחתית הקערה. במידה ותכוונו את הבורג יותר מדי, ייתכן ומנעול הקערה לא ינעל למקומו.

**שימו לב:** כאשר המקצף מכוון כראוי, אסור שהוא יכה בתחתית הקערה או על דפנותיה. אם המקצף השטוח או המקצף הגמיש מכים בקערה, הדבר עלול לפגום בציפוי המקצף השטוח או בחוטים של המקצף הגמיש.

המערבל מכוון בבית החרושת עם מרווח קטן בלבד בין המקצף השטוח לתחתית הקערה. אם מסיבה כל שהיא המקצף מכה בתחתית הקערה או שהוא רחוק מדי ממנה, ניתן לכוון את המרווח כדלקמן:



1. סובבו את חוגת המהירות למצב 0 (כבוי).
2. נתקו את המערבל מהחשמל.
3. הרימו את ראש המנוע.
4. סובבו מעט את הבורג (A) שמאלה כדי להרים את המקצף או ימינה כדי להנמיך אותו.



## הטיפול במערבל וניקוי

את המכשיר במים. נגבו את מוט ההקצפה לעתים קרובות, הסירו שאריות מזון אשר עלולות להצטבר.

את הקערה, המקצפים וקרס הלישה ניתן לנקות במי סבון חמים ולשטוף אותם היטב לפני הייבוש.

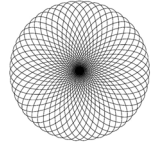
**הערה: אין להכניס למדיח הכלים.**

**הערה:** הקפידו לנתק את המערבל מהחשמל בטרם הניקוי. נקו את המערבל עם מטלית רכה ולחה. אין להשתמש בחומרי ניקוי ביתיים/מסחריים. אין לטבול

## פעולת ערבול סיבובית

מערבל זה מערבל מהר יותר וטוב יותר בהשוואה למרבית המערבלים החשמליים האחרים. לפיכך, התאימו את זמן הערבול המצוין במרשמים, כדי למנוע הקצפת יתר.

בזמן הפעולה המקצף השטוח נע מסביב לקערה הנייחת ובו בזמן הוא מסתובב בכיוון הפוך מסביב לצירו. האיור מציג כיסוי מלא של הקערה על ידי מסלול המקצף.



## השימוש במערבל

### אזהרה

#### סכנת פציעה

נתקו את המכשיר מהחשמל בטרם תגעו במקציפים.

אי מילוי הנחיה זו עלול לגרום לשבירת עצמות, חתכים או פציעות.

**הערה:** אין לגרד את הקערה כאשר המיקסר פועל.

הקערה והמקצפים תוכננו כדי להבטיח ערבול יסודי ללא צורך בגירוד לעתים קרובות. בדרך כלל די לגרד את הקערה פעם אחת או פעמיים במהלך הערבול.

במהלך השימוש המערבל עלול להתחמם. כאשר המערבל עובד תחת עומס ובמשך זמן ארוך, אפשר שלא תוכלו לגעת בנוחיות בחלק העליון של המערבל. תופעה זו היא רגילה.

# מדריך לבקרת מהירות

לכל המהירויות יש "הפעלה רכה" אשר מתחילה אוטומטית את המיקסר במהירות איטית כדי למנוע התזה של הרכיבים בהתחלה ולאחר מכן מעלה את המהירות למהירות האופטימלית עבור הביצועים הדרושים.

## מספר המהירות

- |    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
| 1  | <b>בחישה</b>             | עבור בחישה איטית, איחוד, מעיכה וכדי להתחיל את כל נוהלי הערבול. השתמשו במהירות זו כדי להוסיף קמח ורכיבים יבשים לבלילה ונוזלים לרכיבים יבשים וכדי לאחד תערובות סמיכות.                                     |
| 2  | <b>ערבול איטי</b>        | עבור הקצפה איטית, מעיכה ובחישה מהירה יותר. השתמשו כדי להקציף בלילות סמיכות, כדי להתחיל במעיכת תפוחי אדמה או ירקות אחרים, להקצפת בלילות דלילות וכדי לערבב בצק שמרים. השתמשו במהירות זו עם פותחן הקופסאות. |
| 4  | <b>ערבול, הקצפה</b>      | לערבול בלילות חצי סמיכות כמו עוגיות. השתמשו כדי להוסיף סוכר לחלמונים להכנת מרנג. מהירות בינונית עבור תערובות של עודות. השתמשו במהירות זו עם האבזרים הבאים: מטחנה, אבזר הפריסה / גריסה ומסחטת הירקות.     |
| 6  | <b>הקצפה, הכנת קרמים</b> | עבור הקצפה, הכנת קרמים, הצלפה במהירות בינונית. השתמשו במהירות זו כדי לסיים ערבול של עוגות, סופגניות ובלילות אחרות. מהירות גבוהה עבור תערובות עוגה. השתמשו במהירות זו עם מסחטת פרי ההדר.                  |
| 8  | <b>הקצפה מהירה</b>       | להקצפת קרם וחלבונים.   |
| 10 | <b>הקצפה מהירה</b>       | להקצפת כמויות קטנות של קרם וחלבונים. השתמשו במהירות זו עם מכין הפסטה ועם מטחנת הגרעינים.<br>הערה: מבלי להתייחס למהירויות גבוהות תחת עומס גבוה, כמו לדוגמה בעת שימוש במכשיר להכנת פסטה או אביזר טחינה.    |

**שימו לב:** אין לעבור את מהירות 2 בעת הכנת בצק שמרים כיוון שהדבר עלול לגרום לנזק למיקסר.

# עצות לערבול

## תערובות לעוגות

להכנת עוגות מתערובת מוכנה מראש, השתמשו במהירות מס. 4 עבור מהירות בינונית ובמהירות מס. 6 עבור מהירות גבוהה. כדי לקבל את התוצאות הטובות ביותר, ערבלו במשך הזמן המצוין על האריזה.

## הוספת אגוזים, צימוקים או פירות מסוכרים

הוסיפו חומרים מוצקים בשניות האחרונות של הערבול במהירות מס. 1. הקפידו שהבלילה תהיה סמיכה דיה כדי למנוע מהפירות או האגוזים לשקוע לתחתית התבנית בזמן האפייה. פירות דביקים רפדו בקמח כדי להבטיח פיזור טוב יותר שלהם בתוך הבלילה.

## תערובת נוזלית

תערובות המכילות כמויות גדולות של רכיבים נוזליים ערבבו במהירות נמוכה כדי למנוע התזה. הגבירו את המהירות רק לאחר שהתערובת נעשתה סמיכה יותר.

## לישת בצק שמרים

השתמשו תמיד בקרס הלישה לערבוב ולישה של בצק שמרים. השתמשו במהירות 2 לערבוב או לישה של בצק שמרים. שימוש במהירות אחרת עלול לגרום לתקלה במכשיר. אין להשתמש במתכונים הדורשים יותר מ-0.87 ק"ג (7 כוסות) של קמח רב שימושי או יותר מ-0.81 (6 כוסות) של קמח חיטה מלאה בעת הכנת עיסה בנפח 4.25 ליטר. אין להשתמש במתכונים הדורשים יותר מ-1 ק"ג (8 כוסות) של קמח רגיל או יותר מ-0.81 ק"ג (6 כוסות) של קמח חיטה מלאה בעת הכנת עיסה בנפח של 4.8 ליטר.

## התאמת המרשם למערבל

ניתן להשתמש בהוראות הערבול הניתנות בחוברת זו כדי להתאים את המרשמים האהובים עליכם לשימוש במערבל זה.

כדי לסייע לכם בקביעת נוהל הערבול, השתמשו בניסיונכם האישי. הסתכלו על הבלילה או התערובת וערבלו רק עד שיהיה להם המראה הרצוי כמתואר במרשם, כמו "חלק ושמנוני". כדי לקבוע את מהירות הערבול הנכונה, השתמשו בידית בקרת המהירות.

## הוספת רכיבים

הנוהל הרגיל לערבול מרבית הבלילות, במיוחד בלילות לעוגות, הוא להוסיף:

1/3 רכיבים יבשים

1/2 רכיבים נוזליים

1/3 רכיבים יבשים

1/2 רכיבים נוזליים

1/3 רכיבים יבשים

השתמשו במהירות מס. 1 (בחישה) עד שכל הרכיבים התמזגו. לאחר מכן הגדילו בהדרגה למהירות הרצויה.

הוסיפו תמיד את הרכיבים קרוב ככל האפשר לדופן הקערה ולא ישירות על המקצף הנמצא בתנועה. ניתן להשתמש במגן השפיכה כדי לפשט את הוספת הרכיבים.

## שימו לב:

במקרים בהם רכיבים שנמצאים בתחתית הקערה אינם מעורבלים דיים, המקצף אינו נמצא עמוק דיו בתוך הקערה. (ראו "כיוון המרווח בין המקצף לתחתית הקערה").

# ערבול ולישה של בצק שמרים

4. המשיכו לערבב במהירות מס. 2 והוסיפו באיטיות את יתרת הקמח, 1/2 כוס מידי פעם, בשפיכה על דופן הקערה. ערבלו עד שהבצק נצמד אל הקרס ומנקה את דפנות הקערה, כ-2 דקות.



5. כאשר הבצק נצמד לקרס הלישה, המשיכו בלישה במהירות מס. 2 למשך 2 דקות או עד שהבצק יהיה חלק וגמיש.

6. שחררו והרימו את ראש המנוע והוציאו את זו הלישה.

**שימו לב:** הוראות אלה מתייחסות להכנת לחם בשיטת הערבול המהיר. כאשר משתמשים בשיטה הרגילה, המיסו את השמרים במים חמים בקערה חמה. הוסיפו את שאר הרכיבים הנוזליים והיבשים - למעט 1-2 הספלים האחרונים של הקמח. ערבלו במהירות מס. 2 למשך כדקה או עד שהרכיבים יתערבבו כראוי. המשיכו בשלבים 4 עד 6.

שתי השיטות פועלות היטב עבור הכנת לחם. יחד עם זאת שיטת "הערבול המהיר" מהירה מעט יותר וקלה יותר עבור אופי לחם מתחילים. השיטה סובלנית יותר לטמפרטורות כיוון שהחיטה מעורבת עם רכיבים יבשים יותר מאשר נוזלים חמים

"ערבול מהיר" מתאר את שיטת אפיית לחם הדורשת לערבב שמרים יבשים עם רכיבים יבשים אחרים בטרם הוספת הנוזלים. השיטה המנוגדת היא לפרק את השמרים במים חמים.

1. הכניסו את כל הרכיבים היבשים, לרבות השמרים, למעט 1-2 הספלים האחרונים של קמח(125-250 גרם).

2. חברו את הקערה ואת קרס הלישה. נעלו את ראש המנוע העבירו את ידית בקרת המהירות למהירות מס. 2 וערבלו במשך 15 שניות או עד שהרכיבים יתאחדו.



3. המשיכו במהירות מס. 2 והוסיפו בהדרגה לתערובת הקמח רכיבים נוזליים במשך 1-2 דקות.

**שימו לב:** אם מוסיפים את הרכיבים הנוזליים מהר מידי, הם ייצרו בריכה מסביב לזו הלישה ויאטו את תהליך הערבול.



## חלבוני ביצים

### מתחיל לקבל צורה:

בועות אוויר עדינות וקטנות; המוצר לבן.

### חידודים רכים:

טיפות נפלות כאשר מוציאים את המקצף.

### כמעט קשיח:

נוצרים חידודים רכים וקשיחים כאשר מוציאים את המקצף. החלבונים אחידים בצבעם ומבריקים.

### קשיח אבל לא יבש

אזורים קשיחים וחדים נוצרים בעת הסרת מקצפת החוטים. החלבונים הינם אחידים בצבעם ובברק.

### קשיח ויבש:

נוצרים חידודים רכים וקשיחים כאשר מוציאים את המקצף. החלבונים עם כתמים וחיזורים בצבעם.

הכניסו חלבוני ביצים בחום החדר לתוך קערה נקייה ויבשה. חברו את הקערה ואת מקצף החוטים הגמיש. כדי למנוע התזה, הגבירו את המהירות בהדרגה והקציפו לדרגה הרצויה (ראו טבלה להלן).

### כמות

חלבון של ביצה אחת בהדרגה עד 10

חלבונים של 2-4 ביצים בהדרגה עד 8

חלבונים של 6+ ביצים בהדרגה עד 8

### מהירות

### שלבי ההקצפה

בעזרת מעמד המיקסר השולחני KitchenAid, הקצפת הביצים מהירה. לכן, שימו לב כדי להימנע מהקצפת יתר. כך תדעו למה לצפות.

### מוקצף:

בועות אוויר גדולות ולא אחידות.

## קצפת

### שלבי ההקצפה

### מתחיל להתעבות:

הקצפת סמיכה ודומה לפודינג.

### שומרת על צורה:

נוצרים חידודים רכים כאשר מוציאים את המקצף. ניתן להוסיף אותה לתוך רכיבים אחרים כאשר מכינים מנות אחרונות ורטבים.

### קשיח:

כאשר מוציאים את המקצף, הקצפת עומדת בצורה קשיחה עם חידודים חדים. השתמשו כדי להוסיף על עוגות או מנות אחרונות או למילוי עוגות.

שפכו שמנת לתוך קערה מקוררת. חברו את הקערה ואת מקצף החוטים הגמיש. כדי למנוע התזה, הגבירו את המהירות בהדרגה למהירות הרצויה והקציפו עד הדרגה הרצויה (ראו טבלה להלן).

### כמות

59 מ"ל (1/4 ספל) בהדרגה עד 10

118 מ"ל (1/2 ספל) בהדרגה עד 10

236 מ"ל (1 ספל) בהדרגה עד 8

472 מ"ל (2 ספלים) בהדרגה עד 8

### מהירות

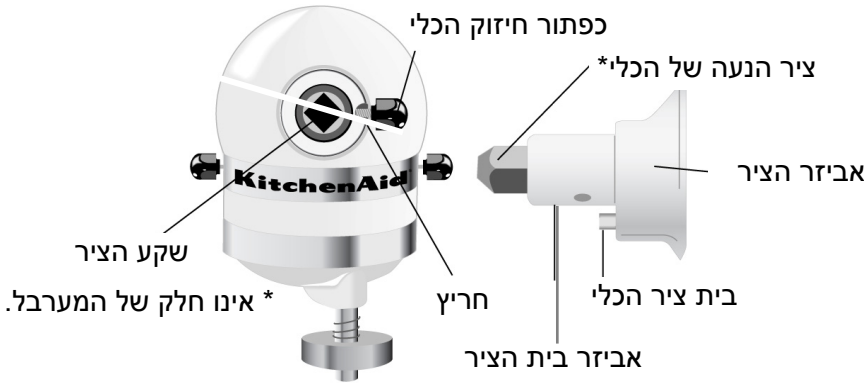
### שלבי ההקצפה

שימו לב היטב לקרם בזמן ההקצפה. כיוון שהמיקסר השולחני מקציף במהירות, קיימות רק מספר שניות בין שלבי ההקצפה. חפשו אחר מאפיינים אלו:

# כלים אחרים

## מידע כללי

הכלים של קיצ'ן איד מתוכננים כדי להבטיח אורך חיים ממושך שלהם. ציר הכלי והשקע אליו הוא נכנס במערבל הם בצורת ריבוע, מה שמפחית אפשרות של החלקת הכלי בזמן העברת הכוח לאבזר. מידות השקע והציר הן מדויקות כדי להבטיח התאמה בטוחה ביניהם, גם לאחר שימוש ושחיקה ממושכים. אין צורך ביחידת כוח נוספת כדי להפעיל את הכלים של קיצ'ן איד. יחידת הכוח משולבת בתוך הכלי.



## הוראות כלליות

### חיבור הכלי

7. חברו את המערבל לחשמל.

### פירוק הכלי

1. סובבו את חוגת המהירות ל-0 (כבוי).
2. כבו את המערבל ונתקו אותו מהחשמל.
3. שחררו את כפתור הכלי על ידי סיבובו בכיוון השעון.
4. הסירו את מכסה טבעת הציר.
5. הכניסו את בית ציר הכלי לתוך טבעת הציר במערבל והקפידו שציר ההנעה של הכלי ייכנס היטב לתוך השקע שבמערבל. אפשר שתצטרכו לסובב מעט את הכלי ימינה ושמאלה. כאשר הכלי נמצא היטב במקומו, הפין שעל הכלי נכנס לתוך החריץ שבשפת טבעת הציר.
6. חזקו את כפתור חיזוק הכלי על ידי סיבובו נגד כיוון השעון, עד שהכלי מחוזק היטב למערבל.

# לפני פנייה לשרות

## זהירות

העליון של המערבל. תופעה זו היא רגילה.

2. המערבל עלול לפלוט ריח חריף, במיוחד כאשר הוא חדש. תופעה זו רגילה במנועים חשמליים.

3. אם המקצף השטוח מכה בקערה, עצרו את המערבל. ראו "כיוון המרווח בין המקצף לתחתית הקערה".

**במקרים בהם המערבל אינו פועל כשורה, בדקו את הנקודות הבאות:**

- האם המערבל מחובר לחשמל?
- האם הנתיך של קו החשמל אליו מחובר המערבל תקין?
- כבו את המיקסר ל- 10-15 שניות ולאחר מכן הדליקו אותו שוב. במידה והמיקסר אינו פועל, אפשרו לו להתקרר במשך 30 דקות בטרם תדליקו אותו שוב.
- במידה והתקלה אינה קשורה באחד הגורמים שצוינו לעיל, פנו לתחנת השרות הקרובה.

**⚠ WARNING**



**סכנת התחשמלות.  
נתקו מהחשמל בעת ביצוע עבודות שירות.  
אי מילוי הנחיה זו עלול לגרום למוות או התחשמלות.**

**אנא קראו את הנקודות הבאות לפני פנייה לשרות.**

1. המערבל עלול להתחמם במהלך השימוש. בעומס גדול במשך זמן ארוך, אפשר שלא תוכלו לגעת בנוחיות בחלק

**אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון, יש להחליפו רק במעבדת שרות המאושרת על ידי היבואן.**



FOR THE WAY IT'S MADE.™

ממל מסחרי רשום © של KitchenAid U.S.A.

ממל מסחרי™ של KitchenAid U.S.A.

צורת המיקסר השולחני הנה סמל מסחרי רשום של KitchenAid U.S.A. 2006, כל הזכויות שמורות.

המפרט הטכני יכול להשתנות ללא הודעה מוקדמת.

# **KitchenAid®**

משרדים ראשיים: ניופאן בע"מ, רח' רוד'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון

טל' 1 700 700 727

## **ניופאן**

שמות גדולים. אחריות גדולה.