

morphy richards

MIXCHEF
professional

מיקסר מקצועי

הוראות שימוש והפעלה



דגמים 48970/1/3/5/6/7/8/9



לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם מכשיר זה מתוצרת **morphy richards**. אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו, כדי שתפיקו את מרב ההנאה והתועלת מהמוצר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ונתגלו בעיות בהפעלה או תקלה במכשיר, יש לפנות למעבדת השיחות הקרובה למקום מגוריכם.

אמצעי בטיחות חשובים

- בעת שימוש במכשירים חשמליים, יש לנקוט תמיד באמצעי זהירות בסיסיים, כולל אלה שלהלן:
1. יש לחבר מכשיר זה רק לאספקת חשמל ראשית, זהה למתח המוצג על לוחית הדירוג - 230 וולט.
 2. להגנה מפני סכנת התחשמלות, אל תטבלו או תשטפו את המכשיר, התושבת, הכבל או התקע במים או בנוזל אחר.
 3. יש צורך בהשגחה צמודה כאשר נעשה שימוש במכשיר זה בקרבת ילדים.
 4. יש לנתק המכשיר משקע החשמל כאשר הוא אינו בשימוש, לפני הכנסת או הוצאת חלקים ולפני ניקוי.
 5. אל תגעו בחלקים נעים כלשהם בעת פעולת המכשיר.
 6. הקערה חייבת להיות מותקנת היטב במקומה לפני הפעלת המערבל.
 7. ודאו כי המנוע והלהבים נעצרו לחלוטין לפני הוצאת התושבת ומכסה הכד.
 8. השתמשו בכף גומי להוצאת מזון רק כאשר המכשיר חדל לחלוטין מפעולה.
 9. אל תפעילו מוצר זה עם כבל או תקע פגומים או לאחר פעולה לא תקינה של המכשיר או אם הופל וניזוק באופן כלשהו. קחו את המוצר אל טכנאי מוסמך ומורשה לבדיקה, תיקון או התאמה חשמלית ומכאנית.
 10. שימוש בתוספות שלא הומלצו או נמכרו על ידי יצרן המכשיר עלול לגרום לאש, להתחשמלות או לפציעה.
 11. אל תניחו לכבל להיתלות מעבר לקצה השולחן או המדף או לגעת במשטח חם.
 12. אל תשתמשו במכשיר לצרכים אחרים פרט לשימוש ביתי.
 13. הכניסו תמיד את המטרפים או קרסי הבצק לתוך המערבל לפני חיבוך לחשמל.
 14. יש לנתק תקע משקע לפני כל טיפול או ניקוי של המכשיר.
 15. אם פתיל הזינה ניזוק, יש להחליפו רק במעבדת שירות מאושרת ע"י היבואן.

שמרו בבקשה על הוראות אלו.

המיקסר

אביזרים נלווים:

- H. מטרף - להקצפת חלבוני ביצים, קצפת, אינסטנט פודינג, ערבול ביצים לעוגות ספוג או עוגות פירות.
- ו. וו לשיה - לכל תערובות בצקי השמרים.
- J. כנף לשיה - לערבוב קמח, פירות, להכנת מאפים, תערובות עוגות ועוד.



חשוב:

לעולם אין להפעיל את המיקסר למשך יותר מ-10 דקות, פעולה זו תגרום להתחממות יתרה. אין להשתמש במטרף לתערובות סמיכות. לאחר ניקוי, התאימו מחדש את הקערה. פעולה זו תשמור על המנגנון שמייצב את הקערה.

שימוש נכון במיקסר:

1. הרימו את מנוף השחרור למצב "A" והרימו את ראש המיקסר.
2. הכניסו את רכיבי המזון לתוך הקערה, ואז השיבו את הקערה לבסיסה.
3. בחרו אביזר ערבול, הכניסו אותו לתוך ראש הערבול וסובבו עם כיוון השעון כדי להדק.
4. הרימו את ראש המיקסר מעט כדי לשחרר את נעילת הביטחון של המנוף, הרימו את מנוף השחרור שוב והנמיכו את ראש המיקסר עד אשר מנוף השחרור יחזור למצב "נעול".
5. חברו את המיקסר לשקע 230 וולט 50 הרץ בלבד.
6. כדי לכבות, סובבו את המתג חזרה למצב "כבוי" (OFF).

הסרת אביזרים:

1. כבו את המכשיר ונתקו אותו מהחשמל.
2. הסירו את מכסה הקערה.
3. שחררו את ראש המיקסר.
4. דחפו וסובבו נגד כיוון השעון להוצאת האביזר.
5. הסירו את האביזר לפני הוצאת הקערה.

לפני השימוש הראשון:

1. הסירו את כל חומרי האריזה.
2. שטפו את החלקים - ראו "ניקוי ותחזוקה".
3. לפני חיבור לחשמל, ודאו שמתח החשמל תואם לזה המוצג בחלקו התחתון של המכשיר.

הכירו את המיקסר שלכם:

- A. מנוף שחרור ראש המיקסר
- B. בורר מהירות
- C. קערה
- D. ראש המיקסר
- E. כפתור שחרור אביזרים
- F. כיסוי אביזרים

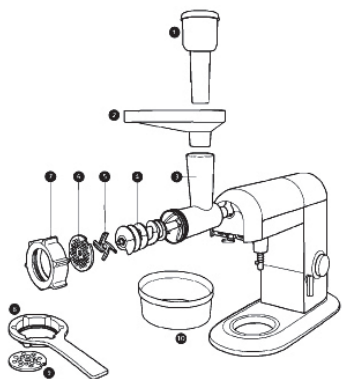


מטחנת בשר - ניתן לרכוש בנפרד, אם קיים בדגם.



מבנה המכשיר:

1. דוחף מזון
2. מגש מזון וצינור הזנה
3. גוף הטוחן
4. בורג קידום מזון
5. להב
6. מסך טחינה דק
7. צווארון הידוק מסך הטחינה
8. מפתח ברגים
9. מסך טחינה גס
10. כלי איסוף



מטחנת בשר - הוראות:

- נתקן תמיד מהחשמל טרם חיבור או ניתוק תוספות.
- הוציאו את כיסוי מרכז התוספת בחלקו הקידמי של המוצר (F).

בחירת מהירות:

- אם יש לכם בקערה משהו שעלול להתיז (קצפת או קמח למשל), הפעילו בהתחלה במהירות הנמוכה ביותר, ואז הגבירו אם יש צורך.
- אם אתם שומעים את המיקסר מתאמץ, הגבירו את המהירות.

משימה	מהירות
קיפול, ערבוב או הקצפת חמאה וסוכר	2 - 4
בצק עוגיות או מחית תפוחי אדמה	2 - 8
לישה	1 - 3
הקצפה	8 - 10
ערבול	8 - 10

כדי להשתמש באביזרים האופציונאליים:

קיראו בבקשה את מדריך ההוראות המצורף לאביזר האופציונאלי.

ניקוי ותחזוקה:

- יש לנתק את המיקסר מהחשמל.
- לעולם אין לטבול את גוף המכשיר, הכבל או התקע במים.
- המיקסר מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- אם כבל החשמל ניזוק, חובה להחליפו מטעמי בטיחות. יש להחליפו על ידי טכנאי מורשה.
- יחידת הכוח/מיקסר:
 - נגבו עם מטלית לחה, השאירו להתייבש באוויר הפתוח.
 - לעולם אין להשתמש בחומרים חומצתיים או צורבים ואין לטבול במים.
- כל החלקים האחרים:
 - שטפו ידנית וייבשו היטב.

אביזר להכנת פסטה - ניתן לרכוש בנפרד, אם קיים בדגם.



הוראות הרכבה - הרכיבו את חלקי המטחנה כפי שמתואר בתרשים בעמוד מס' 7.

הוראות בטיחות חשובות:

- כאשר משתמשים באביזר להכנת בשר, קערת המערבל והמכסה למניעת התזה חייבים להיות מורכבים, זאת משום שראש ההינע המורכב מסתובב תוך כדי פעולה.
- כאשר פתח ההזנה נחסם, אל תפעילו כוח כדי לדחוף את הבשר למטה במורד הפתח.
- שימוש בבשר יבש מאוד או דחופת הבשר דרך הדיסקות המחוררות בכוח רב מידי, עלול לגרום לנזק לאביזר להכנת הבשר ו/או למנגנון המכני של המערבל.
- מטעמי בטיחות, השתמשו בדוחפן בכל פעם שתרצו להוסיף מזון לתוך פתח ההזנה. לעולם אל תשתמשו בידיכם (או חפצים מכל סוג שהוא).
- אין לגעת בחלקים נעים כלשהם תוך כדי פעולה.
- כבו תמיד את המכשיר ונתקו את הכבל משקע החשמל לפני הוספה, שינוי או הסרת אביזר כלשהו או לפני ניקיון המכשיר.
- לאחר כיבוי המכשיר, יש להמתין עד אשר המנוע ייעצר לחלוטין.
- יש להשתמש במכשיר זה אך ורק עם האביזרים שסופקו עימו ובהתאם להנחיות ולהסברים שמתוארים בחוברת זו.

הוראות הפעלה:

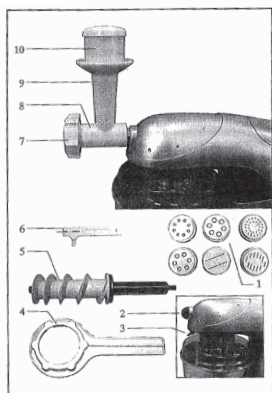
- מסך הטחינה הדק מיועד לבשר נא ומבושל, דגים ואגוזים קטנים.
- מסך הטחינה הגס מיועד לבשר נא, דגים, אגוזים, ירקות, גבינה קשה, קליפות פרי ופירות יבשים.
- התאימו את המסך הנכון כמתואר לעיל בהוראות ההרכבה.
- חתכו את הבשר והירקות לקוביות של 25 מ"מ מקסימום.
- הכניסו את קוביות המזון לצינור ההזנה.
- השתמשו בדוחף להנעת המזון במורד הצינור, אין צורך בלחץ כלשהו.
- הפעילו את המכונה במהירות 4.

לקוחות יקרים,

לפני שימוש במוצר, עליכם לקרוא בתשומת לב את ההוראות הבאות:

מבנה המכשיר:

1. 6 דיסקות מחוררות בצורות שונות
2. מכסה
3. זחית
4. כלי טבעת
5. מניע תבריגי
6. כלי ניקוי
7. טבעת נעילה מושחלת
8. בית מניע תבריגי
9. פתח הזנה
10. דוחפן



הוראות בטיחות חשובות:

- יש להשתמש באביזר להכנת פסטה ביחד עם מיקסר MIXCHEF של מורפי ריצ'ארדס בלבד, אשר הנחיות הבטיחות שלו מופיעות אף הן בחוברת זו.
- כאשר משתמשים באביזר להכנת פסטה, קערת המערבל והמכסה למניעת התזה חייבים להיות מורכבים, זאת משום שראש ההינע המורכב מסתובב תוך כדי פעולה.
- כאשר פתח ההזנה נחסם, אל תפעילו כוח כדי לדחוף את הבצק למטה במורד הפתח.
- שימוש בבצק פסטה יבש מאוד או דחיפת הבצק דרך הדיסקות המחוררות בכוח רב מידי, עלול לגרום לנזק לאביזר להכנת פסטה ו/או למנגנון המכני של המערבל.
- מטעמי בטיחות, השתמשו בדוחפן בכל פעם שתמצאו להוסיף מזון לתוך פתח ההזנה. לעולם אל תשתמשו בידים (או חפצים מכל סוג שהוא).
- אין לגעת בחלקים נעים כלשהם תוך כדי פעולה.
- כבו תמיד את המכשיר ונתקו את הכבל משקע החשמל לפני הוספה, שינוי או הסרת אביזר כלשהו או לפני ניקיון המכשיר.
- לאחר כיבוי המכשיר, יש להמתין עד אשר המנוע יעצר לחלוטין.
- יש להשתמש במכשיר זה אך ורק עם האביזרים שסופקו עימו ובהתאם להנחיות ולהסברים שמתוארים בחוברת זו.

שימוש

מידע כללי

- כדי לסייע בהכנת הפסטה, מומלץ לחמם מראש (במים חמים) את החלקים המיועדים לשימוש. ייבשו אותם היטב לפני השימוש.
- התאימו תמיד את האביזרים בצורה מושלמת לפני השימוש.
- כבו תמיד את המכשיר לאחר שימוש והמתינו עד שהמנוע יעצר לחלוטין. נתקו את כבל החשמל מהשקע בקיר לפני שתנסו לחבר או לנתק את האביזר אל או מהמכשיר.

הפעלה:

- הכניסו את המניע התברגי לתוך המקום המיועד לו.
- התאימו את הדיסקה המחוררת לחזית תושבת המניע התברגי כך שגוף הדיסקה ישתלב בגומחה המתאימה בגוף המכשיר.
- הרכיבו והדקו באמצעות ידכם את טבעת הנעילה, על ידי סיבובה עם כיוון השעון תוך שימוש בכלי המיוחד המסופק.

טיפול כללי וניקוי:

- כבו את המכשיר לאחר השימוש, נתקו אותו משקע החשמל והמתינו עד שהמנוע יעצר לחלוטין.
- אל תשתמשו בחומרים צורבים או תכשירי ניקוי חומצתיים לצורך ניקוי.
- בצק פסטה הינו קשה להסרה לאחר שהתייבש. לכן יש לשטוף בקפידה רבה את מכלול המניע התברגי והאביזרים מיד לאחר השימוש. השתמשו בכלי הניקוי כדי להסיר את שיירי הבצק ושיטפו את כל החלקים במי סבון חמים.

מתכון לבצק פסטה בסיסי:

רכיבים:

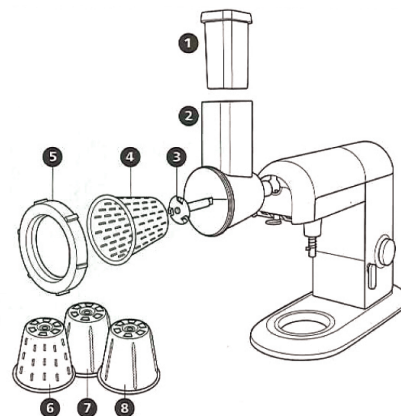
300 גר' קמח

3 ביצים

1 כפית מלח

2-3 כפות שמן זית

אביזר קוצץ ירקות - ניתן לרכוש בנפרד, אם קיים בדגם.



מבנה המכשיר:

1. דוחפן מזון
2. מכלול ראשי וצינור הזנה
3. ציר הינע
4. קונוס קוצץ/גורס עדין
5. קולר הידוק קונוס
6. קונוס קוצץ/גורס גס
7. קונוס פריסה עדינה
8. קונוס גריסה גסה

הוראות הפעלה:

- הקוצץ העדין מיועד לקיצוץ עדין והקוצץ הגס לקיצוץ גס של ירקות קשים או פריכים, כמו: גזרים, לפתות, תפוחי אדמה, גבינות קשות, אגוזים ולחם יבש.
- הפורס העבה מיועד לפריסת מזון מוצק. הוא מתאים במיוחד להכנת ירקות לאידוי, צלייה, הקרמה או בישול.
- הפורס הדק מתאים לפריסת ירקות לסלט, תפוחי אדמה, כרוב, לחם, סלרי, מלפפון, אגוזים וחמוצים.
- התאימו את קונוס הקיצוץ או הפריסה המתאים כפי שמתואר להלן בהוראות ההרכבה.
- חיתכו את הירקות לקוביות של 25 מ"מ לכל היותר.
- הכניסו את קוביות הירקות לתוך צינור ההזנה.
- השתמשו בדוחפן כדי להוריד את המזון למטה בצינור, אין צורך להפעיל לחץ.
- הניחו קערה מתחת לקוצץ כדי לאסוף את הפרוסות או את רסק המזון.
- הפעילו את המכונה במהירות 4.

ניקוי:

- כבו את המכשיר לאחר שימוש ונתקו אותו משקע החשמל.
- הסיחו את כל האביזרים. כל האביזרים ניתנים לשיטיפה במי סבון חמים.
- ודאו שהם התייבשו היטב לאחר הניקוי.

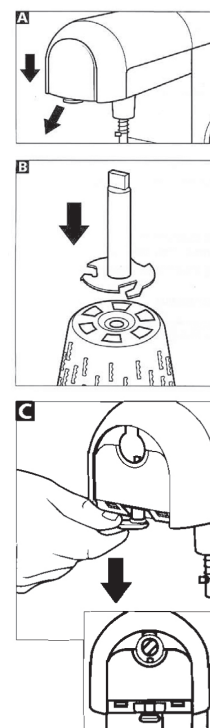
עצות חשובות:

- אם המערבל נעצר תוך כדי הפעלה, זה בגלל שהמכשיר התחמם כתוצאה מעומס יתר ויחידת ההגנה הופעלה:
- כבו את המערבל ונתקו אותו מהחשמל.
- הסיחו חלק ממרכיבי המזון כדי להפחית את העומס. הניחו למכשיר להתקרר למשך כשלוש דקות.
- חברו את המכשיר חזרה לחשמל, הפעילו מחדש והמשיכו בשימוש. אם המכשיר אינו מתחיל לפעול מיד, אפשרו לו להתקרר למשך פרק זמן נוסף, ואז נסו שוב.
- אם המכשיר אינו פועל, פנו למוקד השיחת הקובץ למקום מגוריכם לקבלת שירות.



חיבור האביזר:

- נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל לפני הרכבת והסרת אביזר כלשהו.
- הסירו את כיסוי שקע האביזר שבחזית המוצר (A).
- בחרו את הקונוס המתאים ליישום.
- הכניסו את הציר לקונוס וקיבעו את לשוניות הקיבוע של הציר לחורים שבבסיס הקונוס (B).
- סובבו את הציר עם כיוון השעון כדי לנעול אותו במקומו.
- מקמו את קצה הציר אל תוך שקע המכלול הראשי.
- הבריגו את קולר קיבוע הקונוס למקומו. שימו לב ופעלו בזהירות כאשר מתאימים את הקולר, כדי למנוע נזק למוצר.
- החזיקו את הפין המחזיר של האביזר תוך כדי הרכבת האביזרים.
- כוונו את משטחי הציר לאותה זווית בערך כמו זו של הציר והכניסו אל תוך מכלול ההנעה (C).
- סובבו את האביזר קלות עד אשר הוא ימוקם מעל המכלול ודחפו אותו למקומו.
- שחררו את הפין המחזיר וסובבו את האביזר קלות עד אשר החור של האביזר ימוקם בהתאמה לפין המחזיר, בשקע מכלול ההנעה ביחידה הראשית.



טלייטלה מוצרלה

אין כמו הפסטה הטרייה שעשינו הרגע, והשפים טוענים שפסטה שנעשית בלחיצה ולא ברידוד היא הכי טובה. הנה מתכון לפסטה אמיתית שאין כמותה. נסו לגוון בשמן, צ'ילי חריף, כמה טיפות שמן שומשום – ותקבלו פסטה עם טעם מיוחד ונפלא! רצוי קמח דורום או קמח מיוחד לפסטה, אבל יוצא נהדר גם עם קמח רגיל.

מרכיבים:

כוס קמח דורום
שבעה חלמוני ביצה
חמש כפות שמן זית
כפית מלח

סולת או קמח פסטה לקימוח הפסטה המוכנה
2 כפות שמן זית משובח
2 כפות חמאה

50 גרם גבינת מוצרלה (כדורים) טרייה

ירקות חתוכים גס: ברוקולי, גזר, שעועית ירוקה ולפי טעמכם האישי.

מניחים את כל המצרכים לבצק בקערת ה-MIXCHEF עם 11 לישיה, מערבבים במהירות קיפול ועוברים לערבול מהיר יותר.

לפסטה ברידוד יש לעטוף את כדור הבצק ולהניח לשעה במקרר. למי שיש את אביזר הפסטה יש חיים קלים: בוחרים צורה, מעבירים את הבצק באביזר כמו בטחינת בשר, על מהירות 2, אוספים בידיים ומניחים לייבוש קצר או מקמחים בקצות האצבעות.

מבשלים במי מלח. פסטה זו נשארת אל-דנטה גם אם מגזימים בבישול. אפשר להוסיף ירקות לפי העונה והחשק. בסיר גדול מאדים את הירקות בחמאה ושמן זית, מסננים את הפסטה ומוסיפים לסיר, לאחר מכן, מערבבים ומוסיפים את המוצרלה, מעבירים לצלחות ובתיאבון.



עוגת דבש מפוארת

מתחת לציפוי הטעים והגימור המרשים מסתתרת עוגת דבש טעימה וריחנית!

לעוגה:

4 ביצים
200 גרם (כוס) סוכר
כוס שמן
כוס דבש
כף קינמון
כפית ג'ינג'ר טחון
כוס תה חזק וחם
2.5 כוסות קמח לבן
כפית סודה לשתיה
1/4 כוס קליפות לימון מסוכרות



מחממים תנור ל-160°. מערבבים את הדבש, השמן והתה החם בקערה, את הקמח עם אבקת הסודה והתבלינים מערבבים לחוד. מקציפים את הביצים והסוכר עם המטרפה לקצף בהיר ויציב, אין צורך להפריד את הביצים כשיש מיקסר כמו ה-MIXCHEF.

מחליפים לאביזר הכנף לישיה, מוסיפים את שאר החומרים בבת אחת ומערבבים מעט במהירות הקיפול. יוצקים לתבנית עוגה ואופים 40 דקות בערך.

לזיגוג:

200 גרם אבקת סוכר
2 כפות מים רותחים
2 כפות מיץ לימון

לקישוט:

1/4 כוס קליפות לימון מסוכרות

מערבבים את חומרי הזיגוג ויוצקים או מורחים על העוגה, בזקים את קליפות הלימון המסוכרות לפני שהזיגוג מתקשה.

לחם פוקצ'ה

1/2 ק"ג קמח לבן או שטיבל 2
 15 גר' שמרים יבשים
 קורט סוכר
 1 כף מלח
 3 כפות שמן זית
 1.5 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

להניח בקערת המיקסר את הקמח, הסוכר
 השמרים וכוס המים.
 בעזרת וו הלישה יש לערבב במהירות מס' 2 עד
 להתחברות הבצק, להוסיף את המלח והשמן,
 להמשיך לערבב ולהוסיף את יתרת המים.
 על הבצק להיפרד מהדפנות, להיות רך ודביק
 מעט. להתפיח עד הכפלת הנפח, להוריד למשטח
 מקומח היטב וליצור 3 כיכרות.
 לשטח בעזרת האצבעות, להעביר לתבנית
 מתאימה ולאפות במשך 25 דקות ב-170 מעלות.

מרק יוגורט ודובדבנים

*המצרכים ל-1 ליטר מרק:

4 כוסות יוגורט
 2 כפות אבקת סוכר
 1 כוס דובדבנים מוחמצים
 1/3 כוס מי דובדבנים מוחמצים
 1 כף נענע קצוצה

אופן ההכנה:

להניח את כל המרכיבים בקערת המיקסר ובעזרת
 המטרפה ובמהירות איטית, לערבב עד לקבלת מרקם
 חלק ואחיד.
 להגיש בליווי קוביית קרח בכוס מרטיני.





עוגת שוקולד חמה

250 גר' חמאה
 250 גר' שוקולד מריר
 300 גר' סוכר
 6 ביצים
 1 כפית תמצית וניל
 120 גר' קמח
 לציפוי:
 1 מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה
 250 גר' שוקולד מריר

אופן ההכנה:

את השוקולד יש להמיס בקערת נירוסטה מעל סיר עם מים, יחד עם החמאה, תוך כדי ערבוב עד המסה מוחלטת וקבלת מרקם אחיד. בקערת המיקסר ובעזרת המטרפה, יש להקציף את החלבונים עם סוכר ותמצית וניל במהירות גבוהה, למשך מספר דקות עד לקבלת תערובת תפוחה. העבירו את המיקסר למצב קיפול (I) והוסיפו לאט לאט את תערובת השוקולד



עוגיות חמאה

225 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
 1 כוס סוכר
 1 חלמון
 175 גרם קמח
 50 גרם קמח תופח
 קורט מלח
 75 גרם שקדים טחונים דק (לא חובה)
 לציפוי:
 2 כפות סוכר
 1/3 כוס חלב

אופן ההכנה:

בעזרת המטרפה יש להקציף את החמאה עם הסוכר עד לקבלת גוון בהיר ואוורירי. יש להחליף את המטרפה בידית ה"גיטרה" (כנף לישה), להוסיף את הקמח לאחר הניפוי, את קורט המלח והשקדים הטחונים. יש לערבב את הכל במהירות נמוכה עד לקבלת בצק אחיד הנפרד מדפנות הקערה.

על גבי נייר אפייה יש ליצור צורות בעזרת שק זילוף עם פיית כוכב או ליצור עיגולים בעזרת שתי כפות, לאפות ב-180 מעלות עד הזהבה (10 עד 15 דקות). בקערה נפרדת יש לחמם את החלב ולהמיס לתוכו את הסוכר. כאשר העוגיות מוכנות יש להבריז בעזרת מברשת את בלילת החלב.

אל החלבונים המוקצפים. החליפו את המטרפה בידית ה"גיטרה" (כנף הלישה), המשיכו בתנועת הקיפול (I) והוסיפו לתערובת את הקמח, בתנועת סינון, עד לקבלת מרקם אחיד. את התערובת יש לצקת לתוך תבנית מדופנת בנייר אפייה ולאפות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך כ-40 דקות. לציפוי: יש לקרר את העוגה במקרר למשך שעה, במקביל מחממים מעט את השמנת בקערה מעל מים רותחים ומוסיפים את השוקולד, שבור לקוביות. מערבבים יחד עד לקבלת מרקם חלק, מצננים למשך 30 דקות בטמפ' החדר ויוצקים על העוגה בצורה אחידה. בתיאבון!

morphy richards



morphy richards

MIXCHEF

TOP STANDARD **שריה**

מתה באיכות. מצויינות בשירות.

שירות לקוחות: 1599-55-99-66
בקרו באתר האינטרנט שלנו: www.sarig.com
את.נשר ת.ד 841 רמלה 72100