

KENWOOD



מיקסר קנווד מיג'ור
דגמים KM-630
KM-636

הוראות שימוש והפעלה

BRIMAG

מותגים מבית טוב

www.brimag.co.il

לקוחות נכבדים,

חברת ברימאג בע"מ מודה לכם על שרכשתם מיקסר קנווד מיג'ור זה.
אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את
מירב התועלת מהמוצר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.
במידה ותיתקלו בבעיות בהפעלת המוצר, או באם תתגלה בו תקלה, אנא פנו
לשירות הלקוחות של ברימאג בע"מ, ☎ 1-700-700-909.

בברכה,

חברת ברימאג בע"מ

היכרות עם מכונת המטבח קנווד שלכם

לפני השימוש במכשיר Kenwood שלכם

- קראו הוראות אלו בקפידה ושמרו אותן להתייחסות עתידית.
- הסירו את כל האריזות וכל התוויות.

בטיחות

- כבו ונתקו את המיקסר מהחשמל לפני התאמת או הסרת כלים, לאחר שימוש ולפני ניקוי.
- הרחיקו את אצבעותיכם הרחק מחלקים נעים ומהאביזרים המותאמים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה.
- אין להשתמש במכשיר פגום. יש לתת אותו לבדיקה או לתיקון: ראו בפרק 'שירות', עמוד 8.
- לעולם אין להפעיל את המיקסר כשראש המיקסר במצב מורם.
- אין לאפשר לכלב עודף לתלות מעל לקצה שולחן או באופן כזה שקיימת סכנה שילדים ימעדו עליו.
- אין להרטיב את יחידת המנוע, הכבל או התקע.
- אין להשתמש באביזר לא מורשה או בו זמנית יותר מאביזר מצורף אחד.
- אין לעלות על הקיבולת המירבית כמתואר בעמוד 4.
- כאשר משתמשים באביזרים, קראו את מידע הבטיחות שמגיע איתם.
- שימו לב כאשר אתם מרימים את המכשיר. וודאו שראשה נעול וכי הקערה, האביזר, וכבל החשמל מאובטחים היטב במקומם לפני ההרמה.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש בידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או שכליות ירודות או שאין להם הנסיון והידע הדרושים לשימוש במכשיר אלא אם זכו להשגחה או הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר מאדם האמון על בטחונם.
- ילדים צריכים להימצא תחת השגחה מתמדת על מנת לוודא שהם אינם משחקים עם המכשיר.
- השתמשו במכשיר אך ורק לשימושו הביתי הייעודי. חברת Kenwood אינה נושאת באחריות כלשהי במידה והמכשיר היה נתון לשימוש לא הולם או במידה ולא יכולתם לעמוד בתנאים ובהוראות המפורטים בחוברת זו.

לפני החיבור לחשמל

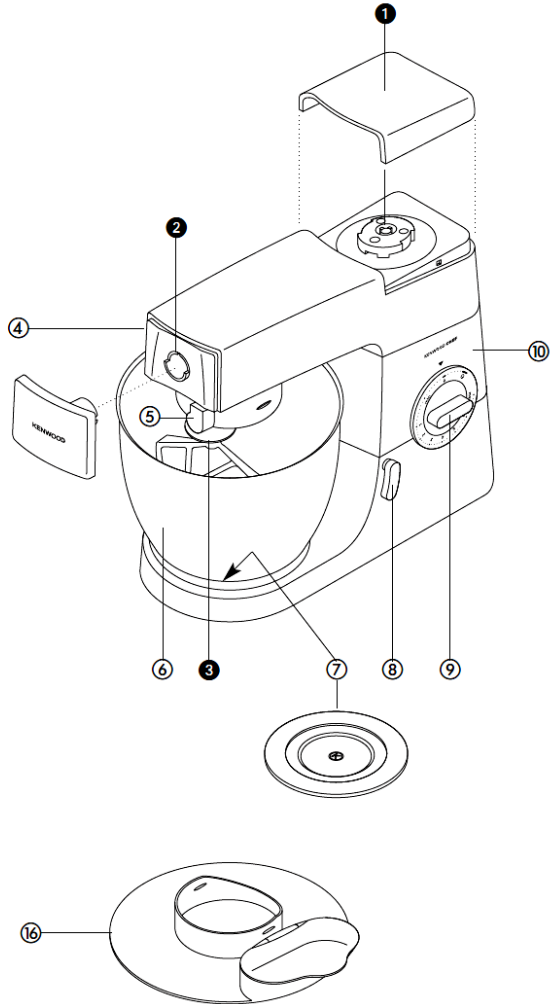
- ודאו שאספקת החשמל שלכם זהה לזו המפורטת בתחתית המכשיר.
- צבעי החוטים שבכבל הם כלהלן:
כחול = ניטרלי, חום = חי.
- יש להגן על המכשיר עם נתיך 13A מאושר (BS1362).
- עבור תקעים שאינם ניתנים לחיווט מחדש, כיסוי הנתיך **חייב** להיות מותאם מחדש בעת החלפת הנתיך. במידה וכיסוי הנתיך אבד, אין להשתמש בתקע החשמל עד שניתן יהיה להשיג כיסוי מחליף. את כיסוי הנתיך המתאים ניתן לזהות לפי הצבע וניתן להשיג אותו במוקד שירות התיקונים המורשה על ידי Kenwood המקומי שלכם (ראו בפרק השירות).
- במידה ותקע שאינו ניתן לחיווט מחדש נחתך, חובה **להשמידו מייד**. קיימת סכנת התחשמלות במידה ותקע שאינו ניתן לחיווט מחדש והינו בלתי-רצוי יוכנס בהסח הדעת לשקע חשמל 13A.
- מכשיר זה עומד בתאימות לצו ה-EX, 2004/108/EC בנוגע לתאימות אלקטרומגנטית ולתקנת EC מספר 1935/2004 מיום 27/10/2004 בנוגע לחומרים המיועדים לבוא במגע עם מזון.

לפני השימוש בפעם הראשונה

1. הסירו את כל האריזות.
2. דחפו כבל עודף לתוך גב המכשיר.
3. נקו את החלקים. עיינו בפרק 'תחזוקה וניקוי', עמוד 8.

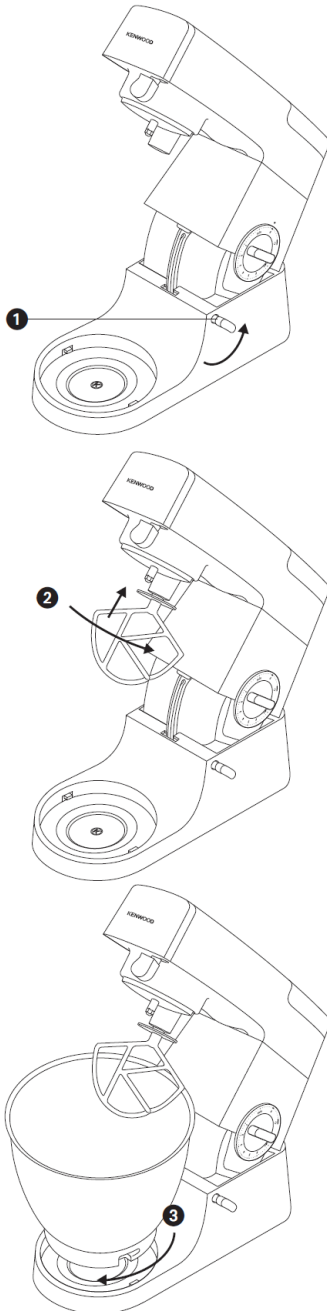
הכירו את המכשיר למטבח של Kenwood

1. יציאות אביזרים
2. יציאה מהירות-גבוהה
3. יציאה מהירות-איטית
4. שקע כלי
5. ראש מיקסר
6. תפס חיצוני
7. קערה
8. רפידת תושבת קערה
9. מנוף הרמת-הראש
10. מתג הפעלה/כיבוי ומהירות
11. גוף יחידת המיקסר
12. מערבל K
13. מטרף
14. וו לישה
15. מרית
16. מפתח ברגים
17. מגן התזה (אם מסופק)



המיקסר

כלי הערבוב וכמה מן השימושים שלהם



- **מערבול K** להכנת עוגות, עוגיות, מאפים, זיגוג, מילוי, אקליירים ופירה תפוחי אדמה.
- **מקצפה** להכנת ביצים, קצפת, בלילה, עוגות ספוג דלות שומן, מרגנים, עוגות גבינה, מוסים, סופלה. אין להשתמש במקצפה עבור תערובות כבדות (כגון הקצפת שומנים וסוכר) - אתם עלולים להסב לו נזק בלתי הפיך.
- **וו הלישה** עבור תערובות שמרים

השימוש במיקסר שלכם

1. הרימו את ידיית שחרור הראש שבחלקו האחורי של המכשיר **1**, ובה בעת הרימו את הראש עד שיינעל במצבו המורם. וודאו שרפידת תושבת הקערה מותאמת היטב עם הסמל **K** כלפי מעלה.
2. דחפו כלפי מעלה עד שייעצר **2** ולאחר מכן סובבו.
3. התאימו את הקערה לבסיס, לחצו כלפי מטה וסובבו עם כיוון השעון כדי לנעול **3**.
4. הרימו את ידיית שחרור הראש שבחלקו האחורי של המכשיר ובה בעת הנמיכו את ראש המיקסר עד לנעילתו.
5. הדליקו באמצעות העברת מתג המהירות להגדרה הרצויה.
- הפעילו את בורר הפולסים **P** לפרצי עבודה קצרים.
6. כבו את המכשיר ונתקו אותו מזרם החשמל לאחר שימוש.
7. סובבו והסירו.

כדי לחבר אביזר

להסרת אביזר

עצות

- כבו את המכשיר וגרדו את הקערה בעזרת מרית בעת הצורך.
- ביצים בטמפרטורת החדר הם הטובים ביותר להקצפה.
- לפני הקצפת חלבונים ביצים, ודאו כי אין כל שומן או חלמון על המקצף או בקערה.
- השתמשו במרכיבים קרים להכנת מאפים, אלא אם כן נאמר אחרת במתכון.

חשוב

- עצות להכנת לחם
- אין לחרוג מעבר לקיבולת המרבית המפורטת

להלן - אתם עלולים לגרום לעומס יתר על המכשיר.

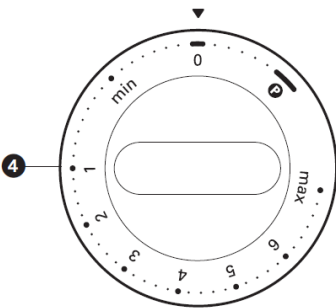
- אם אתם שומעים כי המכשיר מתאמץ, כבו אותו, הסירו מחצית מכמות הבצק ועבדו כל מחצית לחוד.
- ערבוב המרכיבים יתבצע בצורה מיטבית אם תיצקו תחילה את הנוזלים.

קיבולות מירביות

מיג'ור	שף	
משקל קמח: 910 גרם	משקל קמח: 680 גרם	בצק פריך
משקל קמח: 1.5 ק"ג	משקל קמח: 1.3 ק"ג	בצק שמרים
משקל כולל: 2.4 ק"ג	משקל כולל: 2.1 ק"ג	קשה בצק
משקל קמח: 2.6 ק"ג	משקל קמח: 1.3 ק"ג	שמרים רך
משקל כולל: 5 ק"ג	משקל כולל: 2.5 ק"ג	חלבוני ביצים
16	12	

בורר מהירות ④

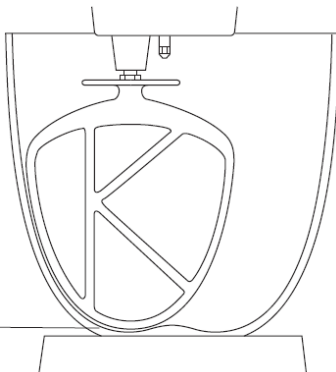
- **מערבול K** הקצפת שומן וסוכר התחילו במהירות המינימום והגבירו בהדרגה עד למהירות גבוהה יותר.
- **הקצפת ביצים לתערובות קצפת.** max-4
- **קיפול קמח, פירות וכד' לתוך התערובת** min-1.
- **עוגות בחושות** התחילו במהירות min והגבירו בהדרגה עד ל-max.
- **ערבוב שומן בקמח.** Min-2.
- הגבירו הדרגתית עד למהירות max.
- **מקצפה** התחילו במהירות min, הגבירו בהדרגה עד ל-1.
- **וו לישה**



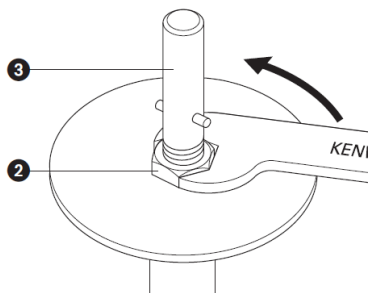
איתור תקלות

בעיה

- המקצף או המטרף K מקשים על תחתית הקערה או אינם מגיעים למרכיבים שבתחתית הקערה.
- **פתרון** התאימו את גובה הכלי בעזרת המרווח המצורף באופן הבא:



1. נתקו את המכשיר מהחשמל.
2. הרימו את ראש המערבל והכניסו את המקצף או המטרף.
3. הנמיכו את ראש המיקסר. אם יש צורך לכוון את המרווח, הרימו את ראש המיקסר והסירו את הכלי. המצב האידיאלי הוא שהמקצף או המטרף K יגעו כמעט בתחתית הקערה ①.
4. השתמשו במרווח המסופק כדי לשחרר את האום ②



במידה מספקת כדי לאפשר את כוונן הציר ③. כדי להנמיך את הכלי קרוב יותר לתחתית של הקערה, סובבו את הציר נגד-כיוון השעון. כדי להגביה את הכלי הרחק מהתחתית של הקערה, סובבו את הציר עם כיוון השעון.

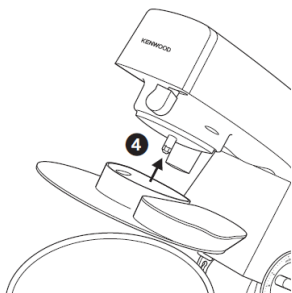
5. הדקו מחדש את האום.
6. התאימו את הכלי למיקסר והנמיכו את ראש המיקסר. (בדקו את מיקומו, עיינו בנקודות למעלה).
7. חזרו על השלבים להלן בהתאם לצורך עד אשר הכלי יקבע היטב. ברגע שזה יתבצע, הדקו בבטחה את האום.

וו לישת בצק - כלי זה נקבע במפעל ולא דורש כל כוונן.

בעיה

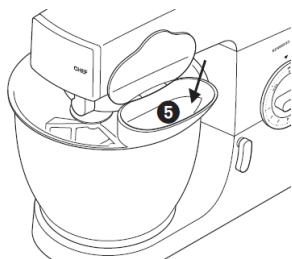
- המיקסר מפסיק לפעול תוך כדי פעולה.
- המיקסר שלכם מותאם עם התקן להגנה מפני עומס יתר ויעצור אם קיים עומס יתר כדי להגן על המכשיר. אם זה יקרה, כבו את המיקסר ונתקו אותו מהחשמל. הוציאו חלק מהרכיבים כדי להפחית את העומס, ואפשרו למיקסר לעמוד ולהתקרר למשך מספר דקות. חברו אותו לחשמל שוב ובחרו את המהירות. אם המיקסר אינו מתחיל לפעול מיידית, אפשרו לו להתקרר עוד כמה רגעים.

פתרון



התאמת מגן ההגנה מפני התזה והשימוש בו (במידה ומסופק)

1. הרימו את ראש המיקסר עד שינעל.
2. התאימו את הקערה אל תוך הבסיס.
3. דחפו את מגן ההתזה לחלקו התחתון של ראש המיקסר ④ עד ימוקם במלואו למקומו. חלק הצירים אמור להיות ממוקם כמוצג באיור.
4. הכניסו את הכלי הרצוי.
5. הנמיכו את ראש המיקסר.
- בזמן הערבול, ניתן להוסיף רכיבים ישירות לקערה דרך חלק הצירים של מגן ההגנה ④.
- לא תצטרכו להסיר את מגן ההגנה מהתזה כדי להחליף כלי.
6. הסירו את מגן ההתזה על ידי הרמת ראש המיקסר והסטתו למטה.

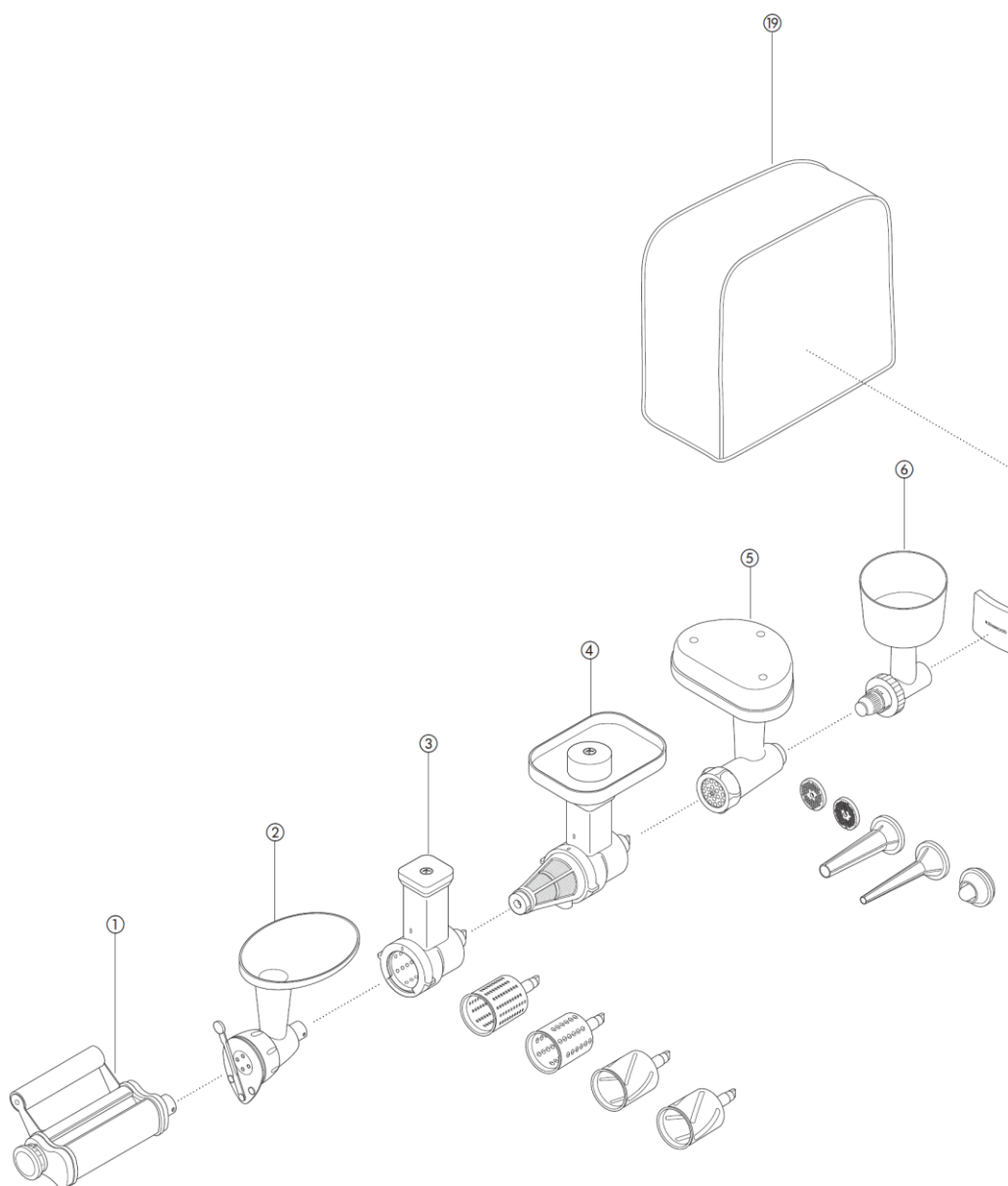


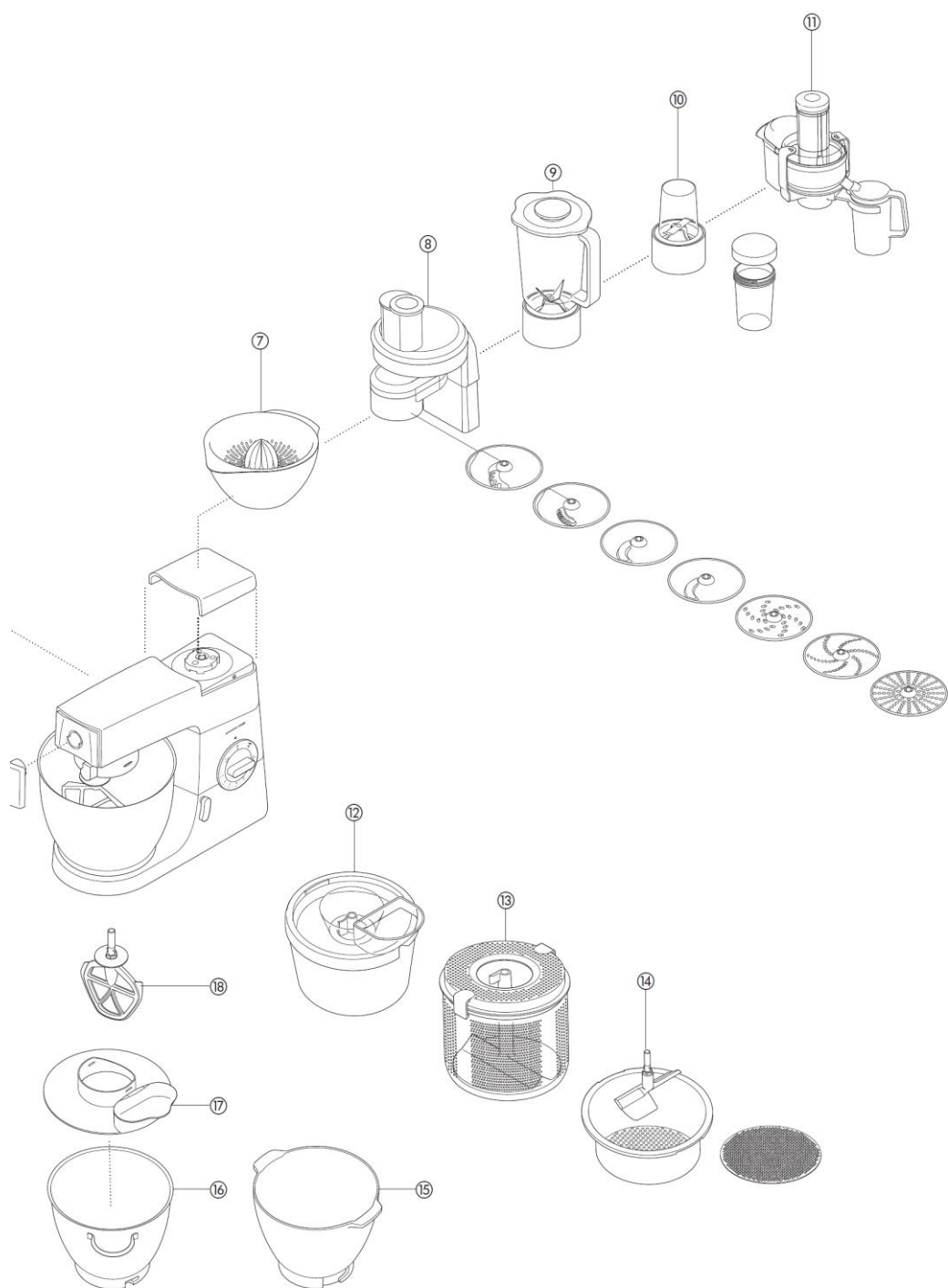
האביזרים הזמינים

לרכישת אביזרים שלא כלולים באריזה שלכם, פנו למוקד השירות של קנווד.

אביזר	קוד אביזר	
אביזר להכנת אטריות (1)	AT970A	
אביזרי פסטה נוספים	AT971A	טגליאטלי
(אינו מוצג) משמש כמצורף	AT972A	טאגליאוליני
עם AT970A	AT973A	טג'נטה
	AT974A	ספגטיני
מייצר פסטה (2)	AT910	מסופקת עם מטבעת מקרוני ריגאטי (ניתן להתאים 12 מטריצות+ של מייצר ביסקוויטים) מסופקת עם 5 תופים
קוצץ מזון רוטו (3)	AT643	
מרסק (ממחה) פרי (4)	AT644	
טוחן מזון רב שימושי (5)	AT950A	מגיע עם מסך עדין, בינוני וגס, מייצר נקניקיות קטן וגדול ומייצר קבאב
מטחנת חיטה (6)	AT941A	
מסחטת מיצים (7)	AT312	
פורס מיקצועי / פומפיה (8)	AT340	כולל 7 פלטות חיתוך
בלנדר (9)	AT337	1.5 ל' אקרילי, 1.5 ל' זכוכית AT338, 1.5 ל' נירוסטה AT339
קוצץ מיני / מטחנה (10)	AT320	מגיע עם 4 כדי זכוכית ו 4 מכסים לאחסון
מסחטת מיצים רציפה (11)	AT641	
מייצר גלידה (12)	AT956A	שף, מייג'ור AT957A
קולף תפוחי אדמה (13)	AT444	שף, מייג'ור AT445
מסננת ונפה (14)	AT992A	שף, מייג'ור AT930A
קערות פלסטיק (15)	19659A	שף, מייג'ור 26538A
קערות נירוסטה עם ידיית (16)	36385A	שף, מייג'ור 36386A
מגן התזה (17)	36667A	שף ומייג'ור
מקצף גמיש (18)	44001	שף, מייג'ור 44002
מכסה (19)	533722	שף, מייג'ור 606397

* המספרים מתייחסים למספרי הפריטים המופיעים בשני העמודים הבאים.





הרכבת / חיבור הבלנדר (אביזר) AT337

1. פקק מילוי (ניתן להסרה כדי להוסיף מרכיבים תוך כדי פעולת המעבד, למשל בעת הכנת מיונז).

2. מכסה + אטם

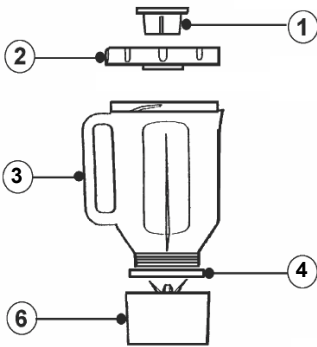
3. קנקן

4. טבעת האיטום

5. מנגנון טחינה

6. בסיס המנגנון

הניחו את טבעת האיטום על מנגנון הטחינה. הבריגו את הקנקן אל תוך הבסיס בכיוון השעון. סגרו את המכסה ואת פקק המילוי. הוציאו את מכסה המחבר שעל המעבד (מ. 1). הניחו את כלי הנוזלים על המחבר, הכניסו את הרגליות שבבסיס אל תוך החריצים המתאימים. סובבו בכיוון השעון עד לנעילה.



אזהרות

- מטעמי בטיחות, לא מומלץ לערבול נוזלים חמים מאוד.
- כאשר משתמשים בכלי לנוזלים מומלץ שלא יהיו אביזרים בקערת המיקסר.



שימוש בבלנדר

- חתכו לקוביות קטנות מרכיבים יבשים והזינו אותם דרך פקק המילוי על גבי הסכינים המסתובבים.
- אל תשימו מרכיבים יבשים בתוך הבלנדר לפני ההפעלה. ניתן להכניס מרכיבים נוזליים ישירות לכלי הנוזלים.
- במהירות גבוהה מתקבלות התוצאות הטובות ביותר.
- כאשר מכינים מיונז, הכניסו את כל המרכיבים לקנקן פרט לשמן. כאשר המעבד פועל, הסירו את הפקק ומזגו פנימה את השמן בהדרגה.
- אל תפרקו את הקנקן מבסיסו כאשר הוא מלא.
- כדי להבטיח שלא תהיינה נזילות מהבסיס, אחזו בידית הקנקן וסובבו אותו כאשר הוא במקומו לאחר השימוש.
- לאחר השימוש ניתן לשחרר את הקנקן מבסיסו באותה דרך.
- אל תשאירו את בסיס הכלי על המיקסר.
- אל תעברו את הכמות המקסימלית המותרת למילוי הקנקן – 1.2 ליטר.
- יש להימנע משימוש בבלנדר לריסוק חומרים קפואים וקרח.
- הניחו את האטם מעל מנגנון הטחינה בלבד (איור 5).

חשוב

- להוסיף נוזל מעל גובה הסכינים בכל פעולה שהיא.
- אל תשאירו את הבסיס טבול במים ואל תשאירו את הכלי לנוזלים עם מים בקנקן.
- תבלינים כגון ציפורן, שמיר וזרעי כמון עלולים לפגום בפלסטיק של הקנקן ואין להשתמש בהם.
- סכיני הבסיס מסתובבים במהירות גבוהה מאוד ומספיקה דקה כדי לעבד את המרכיבים. הפעלה ממושכת או הפעלה חוזרת אינה מומלצת, במיוחד כאשר מעבדים מרכיבים יבשים או כמויות קטנות.
- הכלי לנוזלים אינו מתאים לאחסון ולכן אין להשאיר בו את המרכיבים לפני ואחרי השימוש.

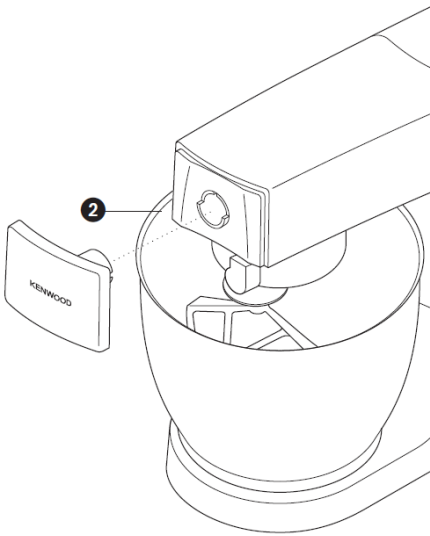
הערות

- שמרו על סכיני המתכת הרחק מהישג ידם של ילדים.
- הכלי לנוזלים אינו מתאים לסחיטת פולי קפה או לטחינת גרגרי סוכר לאבקה.
- כאשר מוסיפים תמצית שקדים או תבלינים לתערובת, כבו את המיקסר, הסירו את המכסה והוסיפו אותם ישירות לתערובת.
- מגע תבלינים עם הקערה, צינור ההזנה או עם גוף הקנקן עלול להשאיר סימנים קבועים. סימנים כאלה אינם פוגעים בפעולת המכשיר.

ניקוי ושירות

טיפול וניקוי

- תמיד כבו ונתקו לפני הניקוי.
- **ביציאה** 2 עשוי להופיע קצת גריז בעת השימוש הראשון.
- זה נורמלי - פשוט נגבו את הגריז.



- יחידת ההספק, מכסי היציאה
- נגבו במטלית לחה ואחר כך יבשו היטב.
- לעולם אל תשתמשו בחומרי חיכוך ואל תשרו במים.
- קערות רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב או הדicho במדיח כלים.
- וודאו תמיד שקערות הפלסטיק מונחות בצורה רופפת במדיח הכלים כדי למנוע עיוות.
- אם יש לכם קערת נירוסטה, לעולם אל תשתמשו במברשת-תיל, צמר פלדה או חומר הלבנה כדי לנקות את קערת הנירוסטה שלכם.
- השתמשו בחומץ כדי להסיר אבנית.
- הרחיקו מחום (כיריים, תנורים, תנורי מיקרו-גל).
- כלים רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב או שטפו במדיח כלים.
- מגן התזה רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב.

שירות וטיפול בלקוחות

- אם כבל החשמל ניזוק, חייבים להחליפו מטעמי בטיחות, באמצעות תחנת השירות של קנווד הסמוכה למקום מגורכם.

פנו אל החנות ממנה רכשתם את המוצר **אם דרושה לכם עזרה ב:**

- שימוש במוצר.
- הזמנת אביזר כלשהו.
- שירות או תיקונים.

מידע חשוב בנוגע להשלכה נכונה של המוצר בהתאם לצו הקהילה האירופאית 2002/96/EC.

בסוף חיי העבודה של המוצר אסור להשליכו יחד עם הפסולת הביתית והעירונית. חובה לקחת את המוצר למרכז איסוף פסולת מופרדת מיוחד של הרשות המקומית או אל המפיץ שסיפק לכם את המכשיר.



השלכה של מכשירים ביתיים באופן נפרד מונעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה והבריאות הנגזרות מהשלכה לא נכונה ומאפשרת לחומרים המרכיבים את המכשירים להיות ממוחזרים על מנת לחסוך משמעותית באנרגיה ובמשאבים. כתזכורת לצורך להשליך מכשירים ביתיים בנפרד, המוצר מסומן בפח אשפה על גלגלים שסימן X מצויר עליו.

ראו נקודות חשובות בנוגע להכנת לחמים בעמוד 5.

לחם לבן בצק שמרים קשיח

- מרכיבים 1.36 ק"ג קמח לבן חזק
- 15 מ"ל (3 כפיות) מלח
- 25 גרם שמרים טריים או 15 גרם / 20 מ"ל שמרים יבשים + 5 מ"ל (1 כפית) סוכר
- 750 מ"ל מים חמים בטמפרטורה של 43°C . השתמשו במדחום או הוסיפו 250 מ"ל מים רותחים ל- 500 מ"ל מים קרים.
- 25 גרם שומן
- 1. אופן ההכנה **שמרים יבשים** (שצריכים עירור): מיזגו מים חמים לקערה. לאחר מכן הוסיפו את השמרים והסוכר והשאירו אותם לעמוד כך למשך 10 דקות, עד שיתחילו להעלות קצף.
שמרים טריים: פוררו לתוך הקמח.
- סוגי שמרים אחרים**: מלאו אחר הוראות היצרן.
- 2. מיזגו את הנוזל לתוך הקערה. לאחר מכן הוסיפו את הקמח (בשמרים טריים, אם אתם משתמשים בהם), מלח ושומן.
- 3. לישו במהירות מינימלית למשך 45-60 שניות. לאחר מכן הגבירו את המהירות לרמה 1, הוסיפו עוד קמח במידת הצורך, עד שהבצק יהיה במרקם הרצוי.
- 4. לישו למשך 3-4 דקות נוספות במהירות 1 עד שתקבלו בצק חלק וגמיש המותיר את שולי הקערה נקיים.
- 5. שימו את הבצק בשק פוליאתילן משומן או בקערה מכוסה במגבת. לאחר מכן השאירו אותו במקום חם עד שיכפיל את גודלו.
- 6. לישו-מחדש למשך 2 דקות במהירות 1.
- 7. מלאו-למחצה ארבע תבניות משומנות של 450 גרם בבצק, או עצבו אותו ללחמניות. לאחר מכן כסו במגבת והשאירו במקום חם עד שיכפיל את גודלו.
- 8. אפו בטמפרטורה של 230°C למשך 30-35 דקות לקבלת **כיכרות לחם** או 10-15 דקות לקבלת **לחמניות**.
- כאשר הלחם מוכן הוא ישמיע קול חלול כשחובטים על בסיסו.

לחם לבן בצק שמרים רך

- מרכיבים 1.36 ק"ג קמח לבן חזק
- 1.3 ליטר חלב
- 300 גרם סוכר
- 450 גרם מרגרינה
- 100 גרם שמרים טריים או 15 גרם / 50 מ"ל שמרים יבשים
- 6 ביצים, טרופות
- 5 צביטות מלח
- 1. אופן ההכנה בחשו את המרגרינה בחלב והביאו לטמפרטורה של 43°C .
- 2. **שמרים יבשים** (שצריכים עירור): מיזגו מים חמים לקערה. לאחר מכן הוסיפו את השמרים והסוכר והשאירו אותם לעמוד כך למשך 10 דקות, עד שיתחילו

להעלות קצף.

שמרים טריים: פוררו לתוך הקמח.

סוגי שמרים אחרים: מלאו אחר הוראות היצרן.

3. מיזגו את החלב לתוך הקערה. הוסיפו את הביצים הטרופות ו 2 ק"ג קמח.
4. לושו במהירות מינימלית למשך 60 שניות. לאחר מכן הגבירו את המהירות לרמה 1 למשך דקה נוספת. גרדו את התכולה החוצה.
5. הוסיפו את הקמח הנותר וערבבו במהירות מינימלית למשך דקה אחת, אז במהירות 1 למשך 2 - 3 דקות עד שהתערובת תהיה רכה ושווה.
6. מלאו-למחצה ארבע תבניות משומנות של 450 גרם בבצק, או עצבו אותו ללחמניות. לאחר מכן כסו במגבת והשאירו במקום חם עד שיכפיל את גודלו.
7. אפו בטמפרטורה של 200°C למשך 25 - 20 דקות לקבלת כיכרות לחם או 15 דקות לקבלת לחמניות.
8. כאשר הלחם מוכן הוא ישמיע קול חלול כשחובטים על בסיסו.
- ניתן להכין כעשר כיכרות לחם.

עוגת תותים ומשמשים עשירה

מרכיבים:

• 3 ביצים

• 75 גרם אבקת סוכר

• 75 גרם קמח פשוט

• 150 מ"ל שמנת מתוקה

• סוכר לפי הטעם

• 225 גרם תותים

• 225 גרם משמשים

אופן ההכנה

1. חצו את המשמשים והוציאו את הגלעינים. בשלו בעדינות במעט מים והוסיפו סוכר לפי הטעם עד שיתרכנו.
2. שטפו וחצו את התותים.
3. על מנת להכין את בסיס העוגה הספוגי, הקציפו את הביצים והסוכר במהירות מרבית עד שתתקבל קציפה חיוורת וסמיכה.
4. הוציאו את הקערה ואת המקצף. קפלו את הקמח פנימה באופן ידני או בעזרת כף מתכת גדולה - עשו זאת בזהירות על מנת לשמור על אווריריות הבסיס הספוגי.
5. שימו את התערובת בשתי תבניות סנדוויץ' משומנות בקוטר 18 ס"מ.
6. אפו בטמפרטורה של 180°C למשך כ- 20 דקות עד שהעוגה קופצת חזרה מעלה כאשר נוגעים בה קלות.
7. הוציאו והניחו לעוגה להצטנן על רשת מתכת.
8. הקציפו את השמנת במהירות מרבית עד שתתקשה. הוסיפו סוכר לפי טעמכם.
9. קצצו לחתיכות בינוניות את המשמשים וכשליש מהתותים. קפלו אותם לתוך מחצית מקציפת השמנת.
10. מרחו את התערובת על גבי אחד מחצאי הספוג והניחו מעליו את הספוג השני.
11. מירחו את הקציפה הנותרת מלמעלה וקשטו בעזרת התותים הנותרים.

מרנגים

מרכיבים:

• 4 חלבוני ביצים

• 250 גרם אבקת סוכר מנופה.

אופן ההכנה

1. צפו את מגש האפיה שלכם עם נייר אפיה לא דביק.

2. הקציפו את חלבוני הביצים במהירות גבוהה במשך כ 10 דקות עד שיקציפו.
3. בעזרת כף מרחו את העיסה לתוך הנייר או השתמשו בשקית זילוף עם נחיר כוכב.
4. הניחו את מגש האפיה לתוך תנור שחומם מראש לטמפרטורה של 110°C , ואפו למשך כ 4-5 שעות עד שיהיה מוצק ופריך. אם הם מתחילים להשחים, השאירו את דלת התנור פתוחה במקצת.
- אחסנו את המרנגים מכוסים היטב עם רדיד אלומיניום.

מאפה בצק פריך

- | | |
|-------------------|---|
| מרכיבים | <ul style="list-style-type: none"> • 450 גרם קמח, מנופה ועם מלח • 5 מ"ל (1 כפית) מלח • 225 גרם שומן (ערבבו שומן עם מרגרינה היישר מהמקרר) • כ- 80 מ"ל מים • אל תערבבו יתר על המידה |
| עצה
אופן ההכנה | <ol style="list-style-type: none"> 1. שימו את הקמח בקערה. קצצו את השומן לחתיכות בינוניות והוסיפו אותו לקמח. 2. ערבבו במהירות 1 עד שמתקבלת תערובת דמוית פירורי לחם. עצרו לפני שהתערובת מתחילה להיראות שומנית. 3. הוסיפו את המים וערבבו במהירות מינימלית. עצרו ברגע שהמים נספגו לחלוטין. 4 אפו בטמפרטורה של כ- 200°C, בתלות במילוי שבחרתם. |

עוגת שוקולד מעולה

- | | |
|------------|---|
| מרכיבים | <ul style="list-style-type: none"> • 225 גרם חמאה מרוככת • 250 גרם אבקת סוכר • 4 ביצים • 5 מ"ל (כפית אחת) קפה מומס ב 15 מ"ל מים חמים • 30 מ"ל חלב • 5 מ"ל (כפית אחת) תמצית שקדים • 50 גרם שקדים טחונים • 100 גרם קמח מנופה • 5 מ"ל (כפית אחת) אבקת אפיה • 50 גרם אבקת קוקוס לא ממותקת |
| אופן ההכנה | <ol style="list-style-type: none"> 1. הקציפו את החמאה והסוכר במהירות נמוכה תוך הגברה הדרגתית של המהירות עד שהתערובת קלה ואוורירית. גרדו את התוכן מהקערה ומהמקצף. 2. הקציפו ביצים בספל ותוך כדי שהמיקסר בפעולה בנהירות גבוהה, הוסיפו בהדרגה את הביצים, מעט בכל פעם עד שיתמזגו פנימה. כבו וקרצפו החוצה. 3. שלבו את הקפה המומס, חלב ותמצית שקדים במהירות איטית. הוסיפו את השקדים הטחונים, קמח מנופה, אבקת אפיה וקוקוס. ערבבו במהירות איטית עד לקבלת עיסה הומוגנית. 4. חלקו את התערובת בין שתי תבניות עוגה בקוטר 20 ס"מ שצופו מראש בנייר אפיה. אפו בתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180°C למשך כ 30 דקות עד אשר המרקם יהיה קפיצי למגע. • כבו את התנור והניחו לעוגה להתקרר על רשת ברזל. |

מרינדת צילי

מרכיבים

- 200 גרם דבש טהור קר (שקורר במשך הלילה)
- 1 פלפל צילי ירוק (שלם)
- 5 מ"ל (1 כפית) חמאת בוטנים עם חתיכות בוטנים
- תיבול

אופן ההכנה

1. שימו את כל המרכיבים בטוחן/קוצץ הקטן.
2. התאימו את האביזרים הנלווים המתאימים למערבל והניחו למרכיבים להתמקם סביב הלהב.
3. הפעילו בעזרת פעימה למשך 10 שניות.
4. חיזרו על הפעולה לפי הצורך.

מרק גזר וקוסברה

מרכיבים

- 25 גרם חמאה
- 50 גרם בצל קצוץ
- 1 שן שום מרוסקת
- 480 גרם גזר חתוך לקוביות בגודל 1.5 ס"מ עבור גביע של 1.2 ליטר.
- 640 גרם גזר חתוך לקוביות בגודל 1.5 ס"מ עבור גביע של 1.5 ליטר.
- ציר מרק עוף קר
- 10-15 מ"ל (2-3 כפיות) קוסברה קצוצה
- מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

1. המיסו את החמאה במחבת, הוסיפו את הבצל והשום וטגנו עד שיתרככו.
2. הניחו את הגזר בגביע והוסיפו את הבצל והשום. הוסיפו כמות ציר מרק עוף מספקת על מנת להגיע לקו 1.6 ליטרים המסומן על גבי הגביע. התאימו את המכסה וכיסוי פתח המילוי למקומותיהם.
3. ערבלו במהירות מירבית למשך 5 שניות על מנת לקבל מרק סמיך או יותר מכך על מנת לקבל תערובת דלילה יותר.
4. העבירו את התערובת למחבת, הוסיפו את הקוסברה ותבלינים נוספים ובשלו את המרק על אש קטנה למשך 30 עד 35 דקות או עד שיתבשל.
5. התאימו את התיבול לפי טעמכם והוסיפו נוזלים נוספים במידת הצורך.



יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל.

אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק.

תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת שירות מוסמכת.

ראו רשימת מעבדות שירות בסוף חוברת זו.

תעודת אחריות

9. מקרה / מקפיא / כיריים לבישול (גז וחשמל) / מכונת כביסה / מזגן / תנור הסקה / דירתי / תנור בישול ואפי' / קטלן טלוריה שדורגו על ידי 20 אנשים / מדיח כלים / חיפץ כביסה / תיקוקה על / משקל מטעם היבואן / במעמל על היבואן ולמחר תיאום עימו. נדרשה מעבדה לשם ביצוע התיקון, יעביר היבואן את המוצר למעבדה ויחזיר למעבדה על הצרכן בלא תמורה. מוצרים שאינם נמנים עם המוצרים המניינים לעיל יבואו על ידי הצרכן ועל חשבונו לתת שירות לשם תיקומו. במפורט בסעיף 8 לעיל. לא ניתן להוביל באופן סביר את המוצרים לתחנת השירות, נפאט גודלם, משקלם או נפחם או נפחם או נפחם היותם מבוזרים דרך קבע, יתקדם היבואן במעמל של הצרכן ואם נדרשה מעבדה לשם ביצוע התיקון, יעביר היבואן את המוצר למעבדה ויחזיר למעמל על הצרכן בלא תמורה.

10. זמן ההמתנה לטכנאי לא יעלה על שתיים מעבר למועד שזוּמא. בכל מקרה של איחור בן מעלה משתיים, היבואן יודיע לצרכן על איחור ויתאם איתו מועד חדש, בתוך פרק הזמן שנקבע בתעודת אחריות זו.

11. הוכיח היבואן טרם התיקון כי קלקול במצמד נגרם כתוצאה מאחת הסיבות שלהלן; יהיה רשאי היבואן לדרוש תשלום בגין התיקון. הובלת המוצר או החלפתו, לפי העניין:

- א. כוח עליון שהתרחש במועד מאוחר ממועד מסירת המוצר לצרכן.
- ב. זדון או רשלנות של הצרכן, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש.
- ג. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה לכך מטעם היבואן, בנסיבות שאינן נובעות מהפרת חיובי היבואן.

ד. הליקוי נגרם כתוצאה מחיבור מכני ו/או חשמלי של המוצר לאביזרים נלווים ו/או ציוד, אשר לא אושר לשימוש עם המוצר על ידי היבואן ו/או שאינם מקוריים.

12. כתב אחריות זה לא יחול על המוצר, והוצרכן לא יהיה מכוסה במבחנית האחריות לפי כתב אחריות, ובמקרה והמוצר הסדורתי הסדורה מהווה ששל תויות הדיווח של המוצר נעשה בלתי קריא ו/או חסר ו/או נמחק ו/או שונה.

13. היבואן מתחייב למסור לצרכן, לאחר תיקון המוצר, אישור בכתב המפרט את מהות התיקון ולגבי החלפת חלפים במוצר - מהות החלקים שהוחלפו.

14. בתקופת האחריות ולדרישת הצרכן, יספק היבואן חלקי חילוף לתיקון המוצר. לגבי מוצרים שמחירים במועד הרכישה עולה על 300 ₪, יספק היבואן, לדרישת הצרכן,

חלקי חילוף כאמור אף לשנה נוספת מעבר לתקופת האחריות. לגבי מקרר / מקפיא / כיריים לבישול (גז וחשמל) / מכונת כביסה / מזגן מרכזי ומיני מרכזי / תנור בישול

ואפיה / תנור הסקה דירתי / מקלט טלוויזיה / מדיח כלים / מייבש כביסה / מיקרוגל, הצרכן יהיה רשאי לרכוש חלקי חילוף כאמור במשך שבע שנים מיום מסירת המוצר

לצרכן או התקנתו במען הצרכן, לפי העניין והכל בכפוף לאמור בכתב אחריות זה.

15. אחריות היבואן כמפורט בתעודה זו אינה חלה על כל תוספות למוצר לרבות, אך לא

רק, על כבלים ואביזרים נלווים למוצר, שלא נמכרו לצרכן על ידי היבואן.
16. אחריות היבואן היא כמפורט בתעודת אחריות זו בלבד.

17. בכפוף לכל דין, היבואן לא יהיה אחראי לכל נזק כלשהו שייגרם לצרכן ו/או לצד שלישי כלשהו, עקב קלקול במוצר. כמו כן, אחריות היבואן לא תחול על נזקים

ישירים ו/או עקיפים ו/או תוצאתיים ו/או אחרים שייגרמו ללקוח בקשר עם המוצר והשימוש בו.

18. משווק ו/או תחנת שירות מורשית ו/או גוף ו/או אדם כלשהו אינם מוסמכים על ידי היבואן לתת אחריות או התחייבות כלשהי, אשר חורגת ממסגרת תעודת אחריות

זו. כל הרחבה ו/או שינוי לתנאי תעודת אחריות זו, שלא ניתנו בכתב על ידי היבואן לא יהיו תקפים.

19. הכיסוי על פי תעודה זו תקף בתחומי מדינת ישראל בלבד כולל השטחים, למעט הרשות הפלסטינאית. על הוראות תעודת אחריות זו יחולו באופן ייחודי חוקי מדינת

ישראל. סמכות השיפוט הייחודית בכל המוגע והקשור בתעודות אחריות זו הינה בבתי המשפט המוסמכים באחת מארבע הערים הבאות: באר שבע, תל אביב,

20. לקבלת שירות יש לפנות לאחת מתחנות השירות המורשות המפורטות ברשימה ירושלים וחיפה.

המצורפת. לפני כן אנא עיין במדריך למשתמש. ייתכן שבדיקה של הוראות השימוש או התכונות של המוצר תחסוך לך פנייה לתחנת השירות!

לקוח/ה נכבד/ה,
אנו מברכים אותך על קנייתך ומקווים שהמכשיר שרכשת יהווה מקור הנאה לשנים רבות. אנא הקפד לשמור תעודת אחריות זו במקום בטוח.

בכל מקרה של פניה לקבלת שירות מכוח האחריות, יש להציג תעודת אחריות שמלאים בה הפרטים שעליל וואו כל אסמכתא בכתב המעידה על התאריך ומקום הרכישה של המוצר.

פרטים על התחנות השירות ניתן למצוא ברשימה המצורפת לתועדת האחריות.

אנו ברימאג דגיטלס אייג' בע"מ ("היבואן") ח.פ. 511786378 מרח' השקמה 19 אזור תעשייה אזור, אתרארים בזאת כלפי רוכש המוצר וכל געבר בדיו שלו ("הצרכן") לתקינות המוצר, מבחינת לקיימים לדרשה מעבודה ו/או חומרים, בתנאי שנעשה במוצר שימוש נכון וסביר ובכפוף לתנאים הבאים:

1. האחריות למוצרי אי התקופה לצד אחת (דוֹשִׁים) ("תקופת האחריות") שיוחלטתה בידי משרת המוצר שכן אם סיום התקופה המוצר בבית היתר"ם דרכת הערך בפועל המוצר (אם ההתקנה/הדרכה נדרשים על ידי היבוא כנאי להפעלת המוצר) לפי המאמור ובלבד שעד לתאריך המוצר לא עשה כנאי שימוש במוצר המוצר נשטר בתנאים ארויים העומים לדרשות היבוא. אחריות מפורטת בפרק זה תחולף על ידי התקנת המוצר, אם המוצר הותקן על ידי היבוא או על מטעם על ידי תחילת היבוא כנאי להפעלת המוצר.

2. דרש היובא, תנאי הפעלת המוצר, ביצוע התקנה ו/או הדרכה למוצר, התקנה/הדרכה בתוצע באופן בלעדי על ידי התקנה ו/או מ מעטמ בתן שבע מים מים מסירת המוצר לצרכן. במקרה שבו נדרשת התקנה למוצר, כאמור לעיל, הווסכם בין הצרכן לבין הצרכן יודע ליבוא על המעד לביצוע התקנה ו/או מתן ההדרכה, יבעי הימים (או מעטמ) אלה התקנה ו/או יתן הדרכה בבית הצרכן בתוך שבע מים מים דרישת הצרכן ובלבד שהתקנה/שחלה מים מסירת המוצר לצרכן על דרישת הצרכן לא תעלה על שנה, אלא אם הווסכם בין הצרכן ליבוא על תקופה ארוכה יותר.

3. האחריות בהתאם לתעודת אחריות זו תקפה רק למוצרים שיובאו לישראל על ידי היבואן ושוקו על ידו.

4. היבואן מתחייב לתקן, ללא תמורה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, ולהחליף, במידה שיידרש, את המוצר או כל חלק ממנו, ללא תמורה.

הוכיח היבואן שמקור הקלקול בנזק מכון, יהא היבואן פטור מחיוביו על פי סעיף זה.
5. היבואן מתחייב להחזיר את המוצר המקולקל למצב בו היה טרם הקלקול. במידה

שתידרש החלפת חלקים לצורך התיקון, היבואן מתחייב להשתמש בחלקים חדשים ומקוריים. לא תוקן המוצר כאמור לעיל - היבואן יספק לצרכן מוצר חדש זהה או

מסוג ואיכות דומים ושוויון ערך או ישיב לצרכן את התמורה ששילם בעד המוצר, לפי בחירת היבואן.

6. קבלת המוצר על ידי הצרכן מהווה אישור מצידו כי המארז החיצוני של המוצר והחלקים החיצוניים שלו הם חדשים לחלוטין וללא פגם בעת הרכישה על ידי הצרכן

7. היה והמוצר תוקן או הוחלף על ידי היבואן - המוצר המתוקן או המוחלף יהיה בכפוף להוראות חוק המכר.

מכוסה על ידי תעודת אחריות זו ליתרת תקופת האחריות. תקופת האחריות לא תוארך עקב תיקונים ו/או החלפות מעבר לתקופת האחריות המקורית. המוצר

המקולקל, אם הוחלף, או החלקים המוחלפים, יהיו לאחר ההחלפה לרכוש היבואן.

8. היבואן מתחייב לתקן את המוצר בתוך שבוע ימים מהיום בו נקרא היבואן לעשות כן

או תוך עשרה ימים מהיום שבו נמסר המוצר לתחנת שירות. בהעדר תחנת שירות במרחק של עד 15 ק"מ מהחנות בה בוצעה הרכישה, רשאי הצרכן להביא את

המוצר לתיקון בחנות בה נרכש המוצר והיבואן יתקנם תוך שבועיים ממועד מסירתם. למרות האמור בסעיף זה, מקרר / מקפ"א יתוקן בתוך יום אחד, כ"ר"ם

לבישול (גז וחשמל) יתוקנו בתוך יומיים, מכונת כביסה / מזגן / תנור הסקה דירתי / תנור בישול ואפיה / מקלט טלוויזיה שגודלו עולה על 20 אינצ' / מדיח כלים /

מייבש כביסה יתוקנו בתוך שלושה ימים מהיום בו נקרא היבואן לעשות כן, ובלבד שהקלקול של אלה מונע את השימוש שלשמו מיועד המוצר. שבתות וחגים לא יכללו

במניין ימים אלו.

רשימת תחנות שירות

תחנות שירות מוצרים לבנים/מזגנים טלפון *8404, 1-700-700-909
מרכז
BRIMAG שירות
הסדן 3, א.ת. חולון
פקס. 03-5586196
צפון
BRIMAG שירות
שד' ההסתדרות 90, חיפה
פקס. 04-8492944
דרום
BRIMAG שירות
דרך חברון 4, באר שבע
פקס. 08-6232838
ירושלים
BRIMAG שירות
כנפי נשרים 24, ירושלים
פקס. 02-6527468
אילת
BRIMAG שירות
רח' המוצר 4, אילת
פקס. 08-6372710

תחנות שירות מוצרים קטנים קומקומים, שואבי אבק, מיקסרים, מגהצים, מיקרו גלים וכו':				
שם התחנה	כתובת	עיר	טלפון	פקס
BRIMAG חיפה	ההסתדרות 90	מפרץ חיפה	04-8492944	*8404
BRIMAG חולון	הסדן 3	חולון	03-5589484	*8404
BRIMAG ת"א	לבונטין 11	תל אביב	03-5606931	*8404
BRIMAG ירושלים	כנפי ישרים 24	ירושלים	02-6527468	*8404
BRIMAG ב"ש	דרך חברון 4	באר שבע	08-6232838	*8404
BRIMAG אילת	המוצר 4	אילת	08-6372710	*8404
חיים זוזוט	רסקו 44	קריית שמונה	04-6903674	04-6903674
שירות כל	ז'בוטנסקי 1	צפת	077-5001056	077-5001056
ששת	הרצל 51	נהריה	04-9827974	04-9827974
תיקון כל	יוחנן בן זכאי 3	טבריה	04-6790469	04-6790469
ירון	הרצל 109	חיפה	04-8674857	04-8674857
אחים איטח	הנשיא 53	חדרה	04-6322252	04-6322252
בר מנחם	רמז 15	נתניה	09-8347230	09-8337733
מכנו מיקס	סוקולוב 99	הרצליה	09-9551539	09-9582149
מעבדת השרון	ויצמן 1	רמת השרון	03-5477745	03-5477745
יהלום	אורלוב 104	פתח תקוה	03-3941235	03-9300246
טכנו מיקס	חבקוק 25	בני ברק	03-6199341	03-5704806
השחזות ראשון	עין הקורא 11	ראש"צ	03-9665682	03-9666105
שרות כל	הגדמ 1	ירושלים	02-6231607	02-6252451
כל בו יחזקאל	דרך יצחק רבין 17/9	בית שמש	02-9998850	02-9998850
מעבדת ישראל	דיזראלי 14	לוד	08-9218399	08-9250430
תיקוני חשמל	מרכז מסחרי א'	אשדוד	08-8508479	08-8533976
שירות איציק	העבודה 5	אשקלון	08-6758914	08-6758914
מיקרו מיקס	החלוץ 102	באר שבע	08-6232375	08-6232717
חשמל אדיר	עמק האלה 80 (לב העמק)	מודיעין	08-6322120	08-9465678

שם לקוח: _____ שם המוצר: _____ תאור המוצר: _____
 מספר דגם: _____ מס' סידורי: _____ שנת ייצור: _____
 תאריך רכישה: _____ פרטי בית העסק המוכר: _____ כתובת בית העסק: _____
 חותמת בית העסק: _____

*לנוחותכם ניתן גם לעדכן את פרטי הרכישה באתר החברה WWW.BRIMAG.CO.IL

BRIMAG

שירות

פרטי הרכישה:

שם הלקוח: _____ מספר זהות/ח.פ: _____
 כתובת: _____ מספר טלפון: _____
 Email: _____ מספר פקס: _____
 המוצר נרכש ביום: _____ נמסר לצרכן בתאריך: _____
 שם המוצר: _____ תאור המוצר: _____ מספר דגם: _____
 מס' סידורי: _____ שנת ייצור: _____
 פרטי בית העסק המוכר: _____