

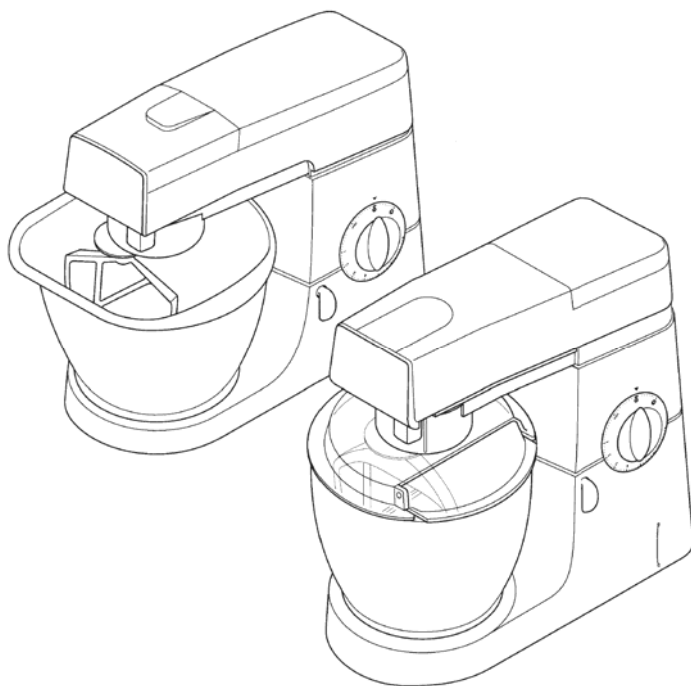
הוראות הפעלה למיקסרים

דגמים

מייג'ור KM-800, 610 / שף KM-305, 336, 401, 415, 416, 417, 460

איחולינו על רכישת מוצר מתוצרת חברת KENWOOD. עם מבחר כה רחב של אביזרים, זה הרבה יותר ממערבל. זו מכונת המטבח המשוכללת ביותר. אנו תקווה שתיהנו ממנה.

חזקה אמינה רב-שימושית



שם התחנה	כתובת	עיר	טלפון	פקס
דיגיטל סרוויס	ההסתדרות 90	מפרץ חיפה	1-700-700-909	04-8492944
דיגיטל סרוויס	הסדן 3	חולון	1-700-700-909	03-5589484
דיגיטל סרוויס	לבונטין 11	ת"א	1-700-700-909	03-5606931
דיגיטל סרוויס	דרך חברון 4	באר שבע	1-700-700-909	08-6232838
שרות כל	הגידם 1	ירושלים	02-6252451	02-6252451
חיים זוזוט	רסקו 44	קריית שמונה	04-6903674	04-6903674
שרות לכל	ז'בוטינסקי 1	צפת	04-6974679	04-6973665
ששת	הרצל 51	נהריה	04-9826746	04-9827974
תיקון כל	יוחנן בן זכאי 3	טבריה	04-6790469	04-6790469
דושיצקי	ארלוזורוב 6	עפולה	04-6522537	04-6523376
אחים איטח	הנשיא 53	חדרה	04-6322252	04-6322079
בר מנחם	רמז 15	נתניה	09-8337733	09-8347230
מכנו מיקס	סוקולוב 95	הרצליה	09-9582149	09-9551539
מעבדת השרון	ויצמן 1	רמת השרון	03-5477745	03-5477745
טכנו מיקס	רבי עקיבא 72	בני ברק	03-6194518	03-6199341
טכנו מיקס	חבקוק 25	בני ברק	03-5704806	03-6199341
אלקטרו עוגן	ז'בוטינסקי 43	רמת גן	03-7515767	
אלקטרו בוגדרי	פינסקר 4	ראש"צ	03-9666492	03-9679461
מעבדת ישראל	דיז			

תאור המכשירים ותכולתם:

KM-305 צבע: לבן אביזרים: מטרף K, מקצף, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.	אביזרים: מטרף K, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.
KM-415/416/417 צבע: אפור אביזרים: קערת נירוסטה, מטרף K, מקצף, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.	אביזרים: קערת נירוסטה, מטרף K, מקצף, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.
KM-336 צבע: לבן אביזרים: מטרף K, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.	אביזרים: קערת נירוסטה, מטרף K, מקצף, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.
KM-401 צבע: לבן אביזרים: מטרף K, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.	אביזרים: קערת נירוסטה, מטרף K, מקצף, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.
KM-460 צבע: שחור	אביזרים: קוצץ מהיר, קערת נירוסטה, מטרף K, מקצף, מטרף בצק, מטחנת בשר, מרית.

היכרות עם מכונת המטבח קנווד שלכם

בטיחות

- הרחיקו את אצבעותיכם מרחק מחלקים נעים ומהאביזרים המותאמים. לעולם אין להכניס את אצבעותיכם וכדומה למנגנון הציר.
- כבו ונתקו את המיקסר מהחשמל לפני התאמת או הסרת כלים, לאחר שימוש ולפני ניקוי.
- אין לאפשר לכבל עודף לתלות מעל לקצה שולחן או באופן כזה שקיימת סכנה שילדים ימעדו עליו.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה.
- אין להשתמש במכשיר פגום. יש לתת אותו לבדיקה או לתיקון: ראה בפרק 'שירות', עמוד 5.
- אין להרטיב את יחידת המנוע, הכבל או התקע.
- אין להשתמש באביזר לא מורשה.
- כאשר משתמשים באביזרים, קראו את מידע הבטיחות שמגיע איתו.
- שימו לב כאשר אתם מרימים את המכשיר. וודאו שראשה נעול וכי הקערה, האביזר, וכבל החשמל מאובטחים היטב במקומם לפני ההרמה.
- מכשיר זה לא נועד לשימוש על ידי ילדים קטנים או מבוגרים הלוקים בבריאותם ללא השגחה.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.
- השתמשו במוצר רק לצורך שימוש הביתי לו הוא מיועד. קנווד לא תקבל כל אחריות אם המכשיר יהיה חשוף לשימוש לא הולם, או שימוש הנוגד הוראות שימוש אלו.
- יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל. אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ו/או התקע ניזוקו. אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדת שירות המאושרת על ידי היצרן. ראו רשימת מעבדות שירות בסוף חוברת זו.

הערה:

- במידה ויוכנס חלק למדיח כלים ויגרם נזק, נזק כזה יהיה באחריותו של המשתמש בלבד.
- אנא אחסנו את המיקסר במקום יבש לבל ייגרם נזק לצבע החיצוני (אנא בדקו לעיתים קרובות אם כל רגליות הגומי נמצאות במקומן).
- במידה ואחת מרגליות הגומי אינה במקומה, הדבר עלול לגרום נזק לצבע המכשיר.

לפני החיבור לחשמל

- ודאו שאספקת החשמל בביתכם זהה למה שכתוב בתחתית המכשיר.
- המכשיר חייב להיות מוגן על ידי נתיך תקני 13 אמפר (BS1362).

לקוח/ה נכבד/ה,

הננו מברכים אותך על קנייתך ומקווים שהמכשיר שרכשת יהווה מקור הנאה לשנים רבות.

תנאי תעודת אחריות

רשימות ותזכורות

המערבל

כלי הערבול וחלק משימושיהם

- מטריף K להכנת עוגות, רקיקים, מיני מאפה, ציפויים, מילואים, פחזניות ומחית תפוחי אדמה.
- מקצף לביצים, שמנת, תבלינים, עוגות ספוג ללא שומן, עוגות מרינג, עוגות גבינה, קציפות מוס ועוגות תפוחה. אל תשתמשו במקצף לתערובות כבדות (למשל; הקרמת שומן וסוכר) – זה עלול לגרום לנזק בלתי הפיך (נזק זה לא יהיה כלול במסגרת האחריות). לתערובות שמרים.
- מערבל בצק

השימוש במערבל

1. לחבר כלי סובבו את מנוף הרמת ראש המערבל נגד כיוון השעון ❶ והרימו את ראש המערבל עד שינעל.
2. סובבו את הכלי עד שייצצר ❷ ואחר כך **דחפו את המערבל / מקצף עם כיוון השעון עד לשמיעת נקישה! ולא יגרם נזק לציר המערבל והמקצפה (האבזר יתקע בשטח הכלים [4]).**
3. התאימו את הקערה על הבסיס – לחצו כלפי מטה וסובבו בכיוון השעון ❸. יש להיזהר בזמן התאמת הקערה, בדגמים שיש בהם קערת נירוסטה, לבל ייגרם נזק לצבע במקום שהקערה מוכנסת.
4. סובבו את מנוף הרמת הראש נגד כיוון השעון והנמיכו את ראש המערבל עד שיינעל.
5. בחרו מהירות ואחר כך הדליקו את המכונה בסיבוב מתג המהירות. עברו ל"פעילות" ❹ לעיבוד קצר / מהיר יותר של המזון.
6. על מנת להסיר כלי שחררו את הבורג נגד כיוון השעון.

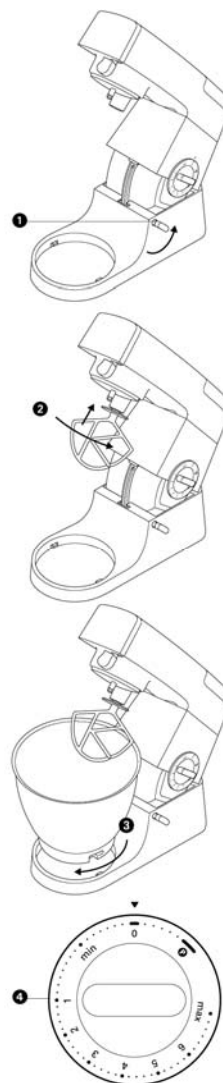
- עצות
- להקצפה איכותית רצוי שהביצים תהיינה בטמפרטורת החדר.
- לפני הקצפת חלבונים, ודאו שאין שומן או חלמון על המקצף או בקערה.
- להכנת בצק עוגות השתמשו במרכיבים קרים אלא אם המתכון מורה אחרת.

הערות להכנת לחם

- חשוב לעולם אל תעברו מעל לתכולות המקסימום המופיעות למטה, אחרת המכונה תהיה עמוסה יתר על המידה (יגרם לנזק בלתי הפיך למנוע!).
- אם תשמעו שהמכונה עובדת בקושי, נתקו את הזרם, הוציאו חצי מהבצק ולושו כל חצי לחוד.
- אם שמים את הנוזלים תחילה, זה משפר את ערבול המרכיבים.

תכולות מרביות דגמים: 415, 401, KM-305 דגמים: 800, KM-610 דגם KM-336

- | | | |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| • משקל קמח: 600 גרם | • משקל קמח: 820 גרם | • משקל קמח: 910 גרם |
| • משקל קמח: 900 גרם | • משקל קמח: 1 ק"ג | • משקל קמח: 1.5 ק"ג |
| • משקל קמח: 1.1 ק"ג | • משקל קמח: 2 ק"ג | • משקל קמח: 2.4 ק"ג |
| • משקל קמח: 2 ק"ג | • משקל קמח: 3.5 ק"ג | • משקל קמח: 2.6 ק"ג |
| 10 • | 14 • | 16 • |



סדרת מסנני המים של KENWOOD



חברת KENWOOD מנצחת בחוסר !!!

חברת KENWOOD מייצרת מסנני כד למעלה מ 30 שנה, וידועה בעולם באיכות מוצריה בתחום זה.

חברת KENWOOD מוכרת כ 3.5 מיליון מסננים בשנה ב 35 מדינות בעולם; כגון: ארצות הברית, אוסטרליה, גרמניה, צרפת, אנגליה ועוד...

עם מסנן KENWOOD תראו בהבדל כבר בכוס הראשונה!!!

מסנן KENWOOD ירחיק טעם וריח, ירחיק אבנית, יפחית כלור עד 75% לפחות (קבוצה I)

מסנן KENWOOD יהפוך סתם כוס מים למים צלולים, טעימים ומשובחים.

מסנני KENWOOD נבדקו לפי כל התקנים המחמירים ביותר בתחום זה, ISB, TUV, NSF.

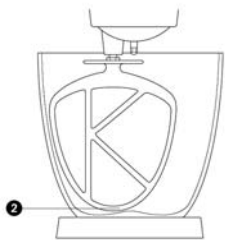
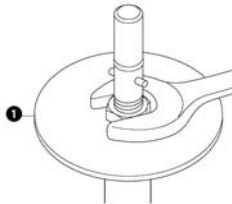
מסנן KENWOOD הינו בעל כושר סינון עד 150 ליטר (כ 12 ליטר סינון מידי יום). זוהי תוספת של כ 50%, ממסננים אחרים מסוג זה.

אנו ממליצים להשתמש במסנני KENWOOD למטרות הבאות: לשתיה, בישול, ולשימוש במוצרים הבאים: קומקומים, מגהצים, מכונות אספרסו, ערכות ניקוי בקיטור ועוד... מסנן KENWOOD ישפר את ביצועי מכשירים אלו, ויהפוך את אחזקתם לקלה ופשוטה (אבנית וכדומה).

ניתן לרכוש מסננים אלו, ברשתות החשמל והמזון המובחרות ובתחנות השירות ברחבי הארץ (ראה רשימת תחנות בסוף החוברת).

לפרטים נוספים – שירות לקוחות ☎ 03-7358003

- מהירות 4
- הקרמת שומן וסוכר מתחילים ב- 1 ומגבירים בהדרגה ל- 4.
- לכמויות קטנות מאוד 1 עד 2.
- טריפת שומן, סוכר וביצים עד מקסימום – 'max'.
- קיפול פנימה של קמח, פרי וכו' 1. אל תערבלו יותר על המידה.
- תערובת ריקים 4.
- מעיכת שומן לתוך קמח 1 עד 2.
- מגבירים בהדרגה למקסימום – 'max'.
- מתחילים במינימום 'min' ומגבירים בהדרגה ל- 1.
- ראו "ניקוי ושירות" בעמוד 6.



- איתור תקלות בעיה
- המקצף או המטרף K מקישים על תחתית הקערה או אינם מגיעים למרכיבים שבתחתית הקערה.
- תאמו את גובה הכלי. כך:
- 1. נתקו את החשמל.
- 2. הרימו את ראש המערבל והכניסו את הכלי.
- 3. החזיקו בכלי ואחר רופפו את האום 1.
- 4. הנמיכו את ראש המערבל.
- 5. תאמו את גובה הכלי תוך סיבובו. במצב אידיאלי הוא כמעט יגע בתחתית הקערה 2 (מרווח של מטבע).
- 6. הרימו את הראש, החזיקו בכלי והדקו את האום

האביזרים הזמינים

לרכישת אביזרים שלא כלולים באריזה שלכם, פנו לתחנת השירות הקרובה למקום מגורכם.

אביזר להכנת אטריות (1)	AT970
אביזרי פסטה נוספים	AT971
(אינו מוצג) משמש כמצורף	AT972
עם A970	AT973
	AT974
מייצר פסטה (2)	AT910
מסופקת עם מטבעת מקרני ריגטי (אופציה של 12 מטריצות+ ניתן להתאים מייצר ביסקוויט)	
קוצץ מזון רוטו	AT948A
טוחן מזון רב שימושי	AT950A
א. אביזר נקניקיות גדול	
ב. אביזר נקניקיות קטן	
ג. מייצר קבאב	
מטחנת חיטה	AT941A
מסחנת פרי	AT312
פורס מקצועי/מגירת	AT998A
דסקה אופציונאלית עבור AT998A א. גורס גס מיוחד (מקט. 639021)	
ב. דסקת גירוד (מקט. 639150)	
ג. קוצץ רגיל (מקט. 639083)	
מרסק/ממחה	AT337
רב-מטחנה	AT320
מסחנה צנטריפוגלית	AT935A
מייצר גלידה	AT956
קולף תפוחי אדמה	AT934A
מסננת ונפה	AT992A
קערות פלסטיק	265026
קערות נירוסטה	343270
	638821
מגן התזה	693766
מכסה	533722

ניקוי

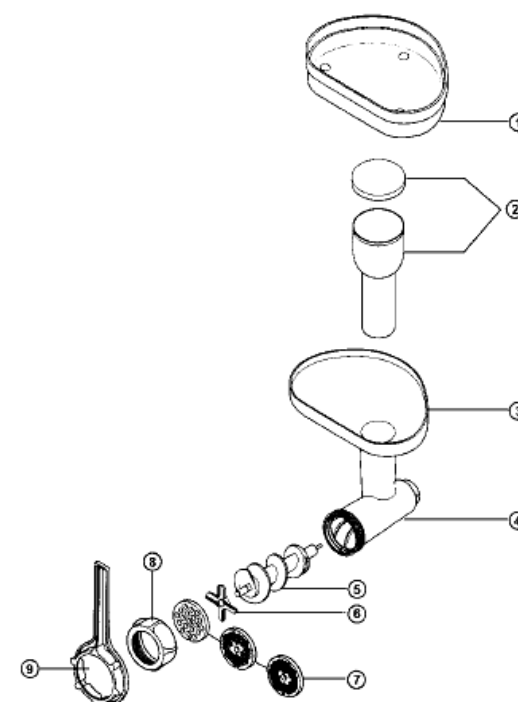
כבו את המטחנה והוציאו את התקע משקע החשמל. לאחר השימוש במטחנה יש לפרק אותה, לרחוץ אותה במים חמים עם סבון ולשטוף אותה ביסודיות ולאחר מכן יש למרוח שכבה עבה של שמן מאכל ולאחסן. יש להיזהר מהסכין החד. אנו לא ממליצים לרחוץ את המטחנה במדיח כלים.

הרכיבו את המטחנה כך שתהיה מוכנה לשימוש בפעם הבאה. אל תשרו אותה בתמיסת סודה או בכל תמיסה דומה (חומצה וכדומה). נגבו את יחידת הכוח בעזרת מטלית ניקוי לחה ונגבו עם מטלית רכה ויבשה. הערה: אין להכניס למדיח כלים את המטחנה ואביזריה (לכל יגרם נזק בלתי הפיך לאביזרים).

הרכבת / חיבור הבלנדר (אביזר)

- פקק מילוי (ניתן להסרה כדי להוסיף מרכיבים תוך כדי פעולת המעבד, למשל בעת הכנת מיונו).
 - מכסה + אטם
 - קנקן
 - טבעת האיטום
 - מנגנון טחינה
 - 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 (מס. 1).

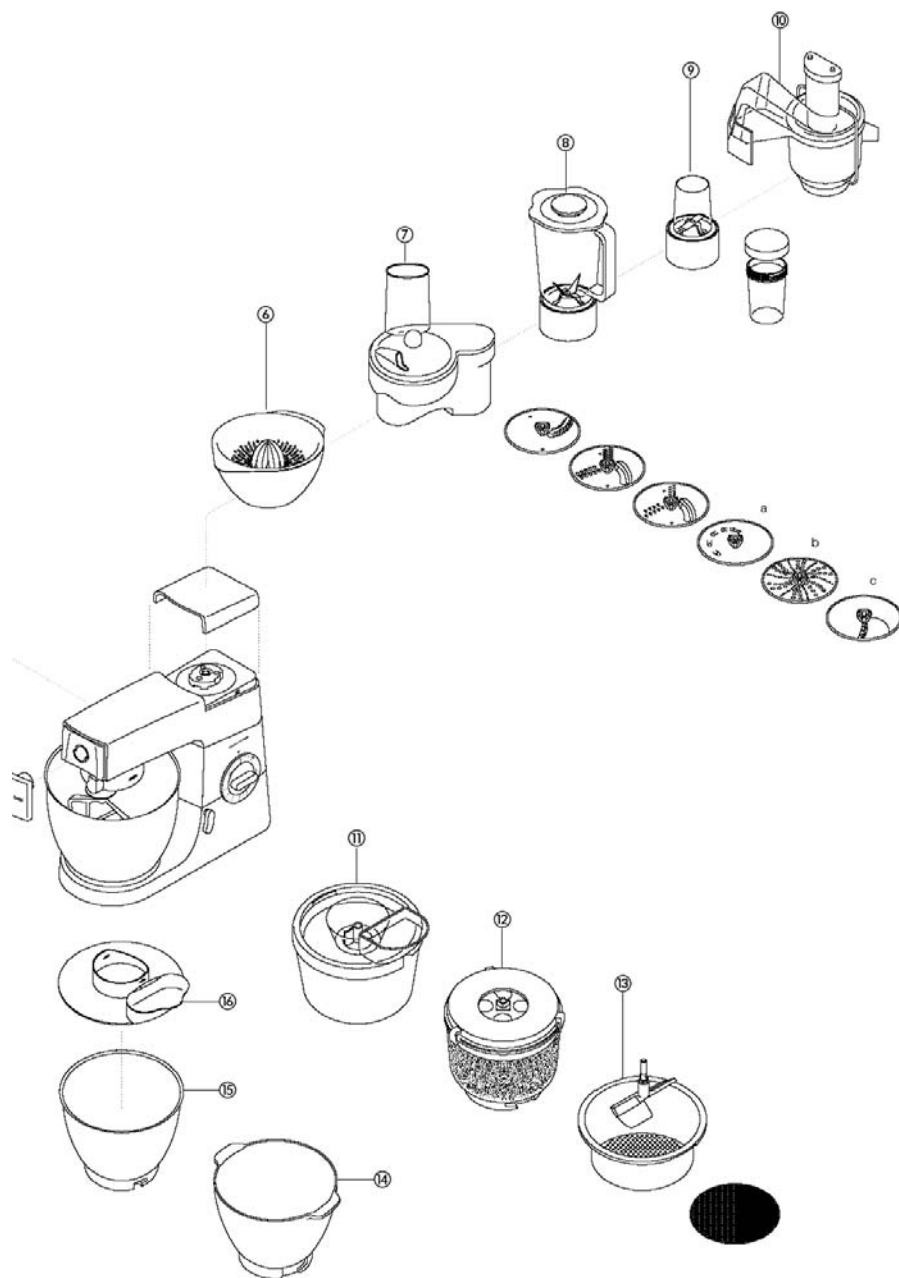
תאור החלקים



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. כלי לאיחסון בשר | 7. דסקיות טחינה מחוררות |
| 2. דוחס + מכסה דוחס | עדן מאוד |
| 3. משטח הזנת המזון | עדן |
| 4. גוף המטחנה | גס |
| 5. אביזר מפותל עם ציר (חלזון) | 8. אום נעילה |
| 6. סכין חיתוך | 9. מפתח עזר לפתיחת אום הנעילה |
| | 10. אביזר לקובה |
| | 11. אביזר לקבב |

לתשומת לב!

את אביזרים 10, 11 ניתן למצוא בתוך חלק מס' 2 דוחס (פיתחו את מכסה הדוחס).



ניקוי ושירות

טיפול וניקוי

- תמיד נתקו את החשמל והוציאו את התקע הפני הניקוי.
- ביציאות 2 ו-3 עשוי להופיע קצת גריז בעת השימוש הראשון.
זה רגיל – פשוט נגבו את הגריז.

- יחידת כוח
- נגבו במטלית לחה ואחר כך יבשו היטב.
לעולם אל תשתמשו בחומרי חיכוך ואל תשרו במים.

- קערות
- רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב.
אם יש לכם קערה מפלדת אל-חלד, לעולם אל תשתמשו במברשת-תיל, צמר פלדה או חומר הלבנה. השתמשו בחומץ על מנת להסיר אבנית סיד.
- הרחיקו מחום – כיריים, תנורים, תנורי מיקרו-גל.

- כלים
- רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב.

שירות וטיפול בלקוחות

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

אם דרושה לכם עזרה ב:

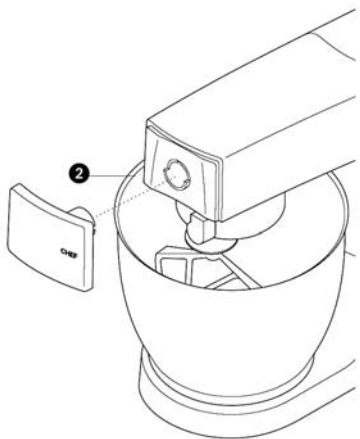
- שימוש במוצר.
- הזמנת אביזר כלשהו.
- שירות או תיקונים.
- פנו אל החנות ממנה רכשתם את המוצר.

הערות חשובות!

א. אין להכניס למדיח כלים את החלקים הבאים:

1. מטרף K
2. מקצפה
3. מטרף בצק
4. מטחנת בשר (על אביזריה)
5. הבלנדר (על אביזריו)

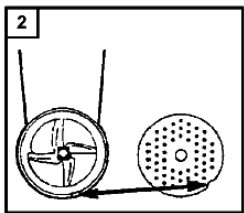
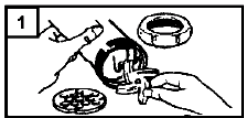
במידה ויש ספק לגבי כל אביזר למיקסר, אנא התקשרו לתחנת השירות הקרובה ובדקו.



דסקיות הטחינה המחוררות

השתמשו בדיסקית הנסה לטחינת בשר טרי, דגים, ירקות, אגוזים, גבינה קשה, פירות מקולפים או מיובשים וכדומה. השתמשו בדיסקית העדינה לטחינת בשר ודגים טריים או מבושלים.

הערה: יש להפשיר היטב מזון קפוא לפני טחינתו במטחנה.



השימוש במטחנת הבשר

לפני השימוש, שיטפו ביסודיות את המטחנה והאביזרים. הרכיבו את המטחנה. שימו את האביזר המפותל (5) לתוך גוף המטחנה (4) והרכיבו את סכין החיתוך בעל 4 הלהבים על הצד המרובע של הציר המרובע של הציר תוך כדי שאתם מוודאים שהיא מורכב היטב במקומו. (איור 1).

שימו לב: אם סכין החיתוך לא יהיה מורכב על הציר בצורה נכונה, הדבר עלול לגרום לנזק בלתי הפיך למטחנה.