

KENWOOD



הוראות הפעלה למיקסר קנווד

מסדרת

kMix

BRIMAG

מותגים מבית טוב

www.brimag.co.il

לקוחות נכבדים,

חברת ברימאג בע"מ מודה לכם על שרכשתם מיקסר 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, ☎8404* .

**בברכה,
חברת ברימאג בע"מ**

הכירו את המכשיר למטבח של Kenwood



בטיחות

- במהלך שימוש או בזמן ניקוי המכשיר, יש לכבות את המכשיר ולנתקו ממקור הזינה לפני החלפת האביזרים, ולפני גישה לחלקים הנעים.
- מכשיר זה לא מיועד לשימוש על ידי אנשים הלוקים בבריאותם ללא השגחה.
- הרחיקו ילדים מהמכשיר ולעולם אל תאפשרו לכלל לתלות במקום בו ילדים יכולים לאחוז בו.
- הרחיקו את אצבעותיכם מהחלקים הנעים והכלים המותקנים. לעולם אל תכניסו את אצבעותיכם וכו' במכניזם הציר.
- לעולם אל תשאירו את המכשיר ללא השגחה.
- לעולם אל תשתמשו במכונה פגומה. הביאו אותה לבדיקה או לתיקון: ראו בפרק 'שירות', עמ' 5.
- לעולם אל תשתמשו בכלי שאינו מורשה.
- לעולם אל תעברו את הקיבולות המרביות בעמוד 4, הדבר יגרום לנזק בלתי הפיך למכשיר. נזק זה לא ייכלל במסגרת אחריות!
- אל תתנו לילדים לשחק ליד המכשיר.
- השתמשו במכשיר זה רק לשימוש הביתי המיועד שלה.
- שימו לב כשאתם מרימים את המכשיר, כיוון שהוא כבד. וודאו שהראש נעול ושהקערה, הכלים והכבל מאובטחים לפני ההרמה.

לפני החיבור

- ודאו שאספקת החשמל שלכם זהה לזאת המוצגת בתווית בצידו התחתון של המכשיר שלכם.

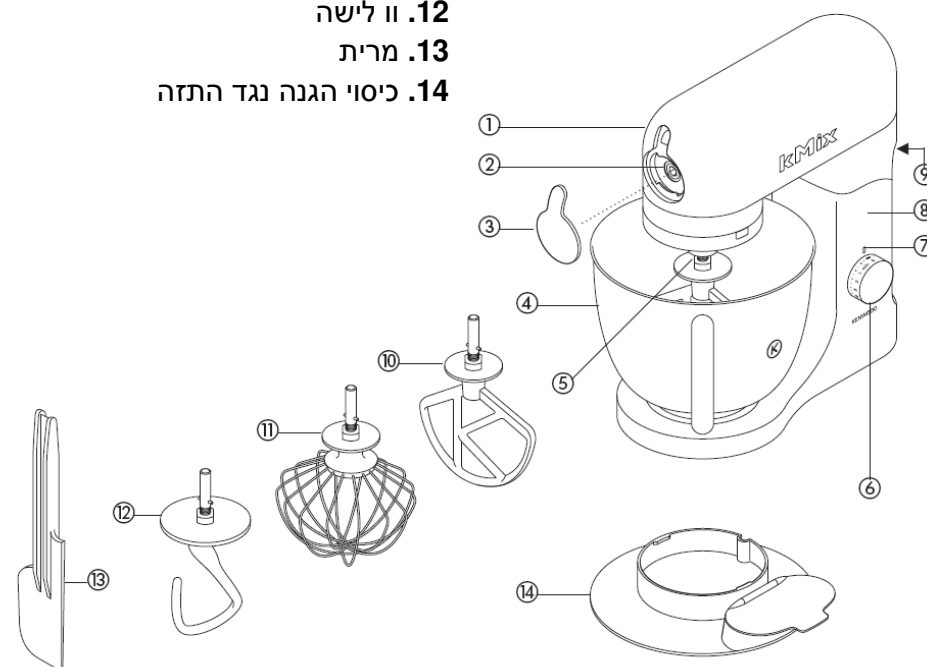
• אזהרה: חייבים להאריק מכשיר זה.

הערה:

- במידה והכבל ו/או התקע ניזוקו, יש להחליפם אך ורק במעבדה מורשית של קנווד. ראו רשימת תחנות שירות.
- מכשיר זה תואם את הנחיית האיחוד האירופאי 89/336/EEC.

הכירו את המכשיר למטבח של Kenwood

1. ראש מיקסר
2. יציאת אביזרים
3. מכסה יציאה
4. קערה
5. שקע כלים
6. מתג הפעלה/כיבוי ומהירות
7. נורית חיווי מיקסר מוכן
8. גוף מיקסר
9. מנוף להרמת הראש
10. מערבב K
11. מקצפה
12. וו לישא
13. מרית
14. כיסוי הגנה נגד התזה



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.

המיקסר

כלי הערבוב וכמה מן השימושים שלהם

מערבול K

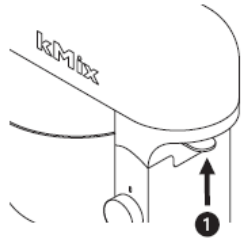
- להכנת עוגות, עוגיות, מאפים, זיגוג, מילוי, אקליירים ופירה תפוחי אדמה.

מקצפה

- להכנת ביצים, קצפת, בלילה, עוגות ספוג דלות שומן, מרנגים, עוגות גבינה, מוסים, סופלה. אין להשתמש במקצפה עבור תערובות כבדות (כגון הקצפת שומנים וסוכר) - אתם עלולים להסב לו נזק בלתי הפיך.

הלישה

- עבור תערובות שמרים

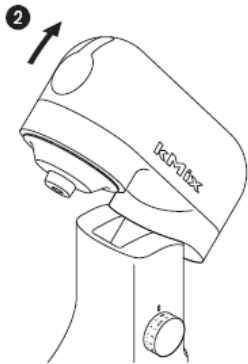


השימוש במיקסר שלכם

- הרימו את ידית שחרור הראש שבחלקו האחורי של המכשיר כדי, ובה בעת הרימו את הראש עד שיינעל במצבו המורם.

כדי לחבר אביזר

- דחפו כלפי מעלה עד שייעצר ולאחר מכן סובבו.
- התאימו את הקערה לבסיס, לחצו כלפי מטה וסובבו עם כיוון השעון כדי לנעול.
- הרימו את ידית שחרור הראש שבחלקו האחורי של המכשיר ובה בעת הנמיכו את ראש המיקסר.
- חברו למקור המתח, נורית "מוכן לשימוש" של המיקסר תואר.
- הדליקו באמצעות העברת מתג המהירות להגדרה הרצויה.
- להסרת אביזר סובבו והסירו.

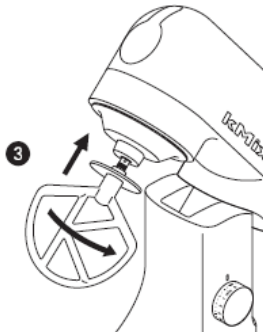


חשוב

- אם ראש המיקסר מורם במהלך פעולה, המכשיר יפסיק לעבוד באופן מיידי. כדי להפעיל מחדש את המיקסר, הנמיכו את ראש המיקסר, העבירו את מתג המהירות למצב הכיבוי, המתינו מספר שניות ולאחר מכן חזרו ובחרו במהירות המיקסר אמור לחדש את פעולתו באופן מיידי.
- כאשר ראש המיקסר מורם, נורית "מוכן לשימוש" של המיקסר תכבה. כאשר הראש מורד, הנורית תואר כאות לכך שהמיקסר מוכן לשימוש.

עצות

- כבו את המכשיר וגרדו את הקערה בעזרת מרית בעת הצורך.
- השתמשו במצב הקיפול לשילוב איטי של מרכיבים, למשל בעת ערבוב קמח ופירות לתערובות של עוגה. כל שעליכם לעשות הוא להעביר את המתג למצב. המיקסר יפעל



- טחנו את בשר הטלה באמצעות המסנן הדק.
- טגנו את הבצל עד שיהפוך לזהוב קהה והוסיפו את בשר הטלה.
- הוסיפו את המרכיבים הנותרים ובשלו במשך 1-2 דקות.
- נקזו את השומן העודף וקררו.

לסיים

- העבירו את תערובת עטיפת המילוי דרך מכין הקובה.
- חתכו ל"צינוריות" באורך 8 ס"מ.
- אטמו צד אחד של הצינורית באמצעות צביטה. מלאו מהצד השני (אין למלא יתר על מידה) ואטמו.
- טגנו בשמן חם (190 מעלות) למשך 6-7 דקות או עד צבע זהוב-חום.

טיפול ואחזקה

- שחררו את הטבעת ידנית או באמצעות המברג ופרקו. שטפו את כל החלקים במי סבון חמים וייבשו. אין לרוחץ את חלקי האביזר במדיח כלים. אין להשתמש בתמיסת סודה.
- הרכיבו מחדש.
- משחו את המסננים בשמן צמחי ועטפו בנייר חסין שמן בכדי למנוע שינויי צבע או חלודה.
- אחסנו את המטחנה בקופסת האחסון וכסו במגש.
- ניתן להוציא את מכסה הדוחפן ולשמור בתוכו אבזרים להכנת קובה ונקניקיות.

8. כווננו למהירות 3 או 4. דחפו את המזון באמצעות הדוחפן. **אין להפעיל לחץ חזק**, מכיוון שהדבר עלול לגרום נזק למטחנה. שחררו את הקרום מהצינורית בהתאם למילוי. אין למלא יותר על מידה.
9. סובבו את הקרום בכדי ליצור נקניקיות.

מכין קובה

11. מעצב*
12. קונוס*

*מאוחסנים בתוך הדוחפן.

קובה הוא תבשיל מזרחי תיכוני: קציצות מטוגנות בשמן עמוק, עשויות מבשר טלה ובורגול במילוי בשר טחון.

השימוש במכין קובה

1. התקינו את הגלגלת בתוך גוף המטחנה.
2. התקינו את המעצב 7 והתקינו את החרץ על הפין.
3. התקינו את הקונוס 8.
4. הבריגו את הטבעת.
5. הסירו את מכסה היציאה על ידי לחיצה על צדו העליון והרמתו.
6. כאשר המטחנה נמצאת במצב המתואר באיור 9, מקמו בתוך היציאה. סובבו את המטחנה כך שצינור ההזנה יתיישר.
7. התקינו את המגש.
8. כווננו למהירות 1. דחפו בעדינות את התערובת באמצעות הדוחפן. חתכו לאורך.

מתכון קובה ממולא

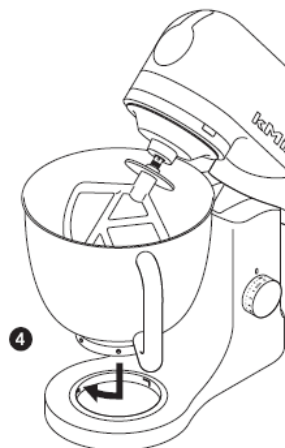
ציפוי

500 גר בשר טלה או כבש דל שומן, חתוך לרצועות
500 גרם בורגול, שטוף ומיובש
בצל קטן 1

1. באמצעות המסנן הדק טחנו חלקים של בשר ובורגול והוסיפו בצל לפני החלק האחרון.
2. ערבבו היטב וטחנו עוד פעמיים.
3. עצבו באמצעות מכין הקובה (ראו את השימוש במכין קובה).

מילוי

400 גר בשר טלה, חתוך לרצועות.
15 מ"ל (כף 1) שמן
2 בצלים בינוניים קצוצים דק
10-5 מ"ל (2-1 כפיות) פלפל אנגלי טחון
15 מ"ל (כפית 1) קמח לבן
מלח ופלפל.



במצב קיפול. לאחר מכן יש להחזיר את המתג למצב '0'.

- חזרו לפי הצורך.
- מומלץ להקציף ביצים בטמפרטורת החדר.
- 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.
- בעת הקצפת שומן וסוכר לצורך הכנת תערובות עוגה, תמיד השתמשו בשומן בטמפרטורת החדר או רכנו אותו תחילה.
- המיקסר שלכם מצויד בתכונת "הפעלה רכה" המיועדת להפחית את כמות הנוזלים הנשפכים. עם זאת, כאשר המכשיר מופעל כשבקערה תערובת כבדה כגון בצק לחמים, אתם עשויים להבחין כי חולפות מספר שניות עד שהמיקסר מגיע למהירות הנבחרת.

המיקסר

נקודות בנוגע לאפיית לחם

חשוב

- אין לחרוג מעבר לקיבולת המרבית – אתם עלולים לגרום לעומס יתר על המכשיר.
- כדי להאריך את חיי המכשיר, תמיד יש לאפשר מנוחה של 20 דקות בין העומסים.
- 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.
- בהפסקות שבין פעולות המכשיר גרדו את התערובת מעל לוו הלישה.
- חבילות קמח שונות נבדלות זו מזו בכמויות הנוזלים שהן דורשות, ולמידת דביקותו של הבצק עשויה להיות השפעה ניכרת על העומס שמוטל על המכשיר. מומלץ להשגיח על המכשיר בעת הכנת הבצק; הפעולה אינה אמורה להימשך יותר מ-5 דקות.

מתג המהירות

להלן הנחיות כלליות, אשר אמורות להשתנות בכפוף לכמות התערובת בקערה ולמרכיבים שאותם אתם מערבבים.

הרכבה

1. הכניסו את הגלגלת לתוך גוף המטחנה.
2. התקינו את הסכין כאשר הצד החותך מופנה כלפי חוץ ❶. ודאו כי הסכין מקובעת היטב בכדי למנוע נזק למטחנה.
3. התקינו את מסנן המטחנה ❷. יש להכניס את החרוץ על הפין.
- השתמשו במסנן הדק עבור בשר נא, דגים, אגוזים קטנים או בשר מבושל להכנת פשטידות בשר או קציצי בשר.
- השתמשו במסנן הבינוני והגס עבור בשר נא, דגים, אגוזים, ירקות גבינה קשה או פירות קלופים ומיובשים להכנת פודינג או מרמלאדה.
4. התקינו את טבעת הסגירה והדקו היטב.

השימוש במטחנה

1. הסירו את מכסה היציאה על ידי לחיצה על צדו העליון והרמתו ❷.
2. כאשר המטחנה נמצאת במצב המתואר באיור ❸, מקמו בתוך היציאה. סובבו את המטחנה כך שצינור ההזנה יתיישר.
3. התקינו את המגש. התקינו תחת המטחנה קערה מתאימה או את קופסת האחסון בכדי לאגור את המזון הנטחן.
4. **יש להפשיר את המזון הקפוא טרם הטחינה.** חתכו את הבשר לרצועות רחבות של 2.5 ס"מ.
5. כווננו למהירות מס' 4. באמצעות הדוחפן דחפו את המזון בעדינות, חתיכה אחר חתיכה. אין להפעיל לחץ חזק – הדבר עלול לגרום נזק למטחנה.

ממלא נקניקיות

11. צלחת בסיס*
12. צינורית גדולה* (לנקניקיות עבות)
13. צינורית קטנה* (לנקניקיות דקות)

* מאוחסנות בתוך הדוחפן

רכשו מהקצב שלכם קרום לנקניקיות. בקרום ממקור בשר כבשים/טלה יש להשתמש על צינורית קטנה. במקום השימוש בקרום, ניתן לגלגל את הנקניקיות בפירורי לחם או קמח מטובל טרם הבישול/הטיגון.

השימוש בממלא נקניקיות

1. אם הנכם משתמשים בקרום, יש להשרותו במים קרים למשך 30 דקות טרם השימוש, ולאחר מכן לפתוח אותו באמצעות זרם מים. הכניסו צינורית בגודל הרצוי תחת מים זורמים משכו את הקרום על הצינורית.
2. התקינו את הגלגלת בתוך גוף המטחנה.
3. התקינו את צלחת הבסיס ❶ - יש להתקין את החרוץ על הפין.
4. החזיקו בצינורית המטחנה והבריגו את הטבעת.
5. הסירו את מכסה היציאה על ידי לחיצה על צדו העליון והרמתו.
6. כאשר המטחנה נמצאת במצב המתואר באיור ❷, מקמו בתוך היציאה. סובבו את המטחנה כך שצינור ההזנה יתיישר.
7. התקינו את המגש.

מערבל K

- **הקצפת שומן וסוכר** התחילו במהירות המינימום והגבירו בהדרגה עד למהירות גבוהה יותר.
- **הקצפת ביצים לתערובות קצפת.** max-4
- **קיפול קמח, פירות וכד' לתוך התערובות** min-1 או מצב הקיפול Q.
- **עוגות בחושות** התחילו במהירות חום והגבירו בהדרגה עד ל-max.
- **ערבוב שומן בקמח.** Min-2.

מקצפה

- הגברה הדרגתית עד למהירות max.

ו ל י ש ה

- התחילו במהירות חום, הגבירו בהדרגה עד ל-1.

בקרה אלקטרונית של חיישן המהירות

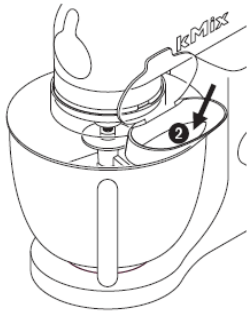
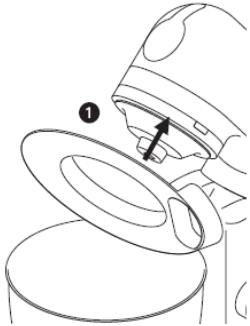
המיקסר שלכם מצויד בבקרה אלקטרונית של חיישן המהירות, המיועדת לשמור על מהירות אחידה בתנאי עומס שונים, למשל בעת לישת בצק ללחם או בעת הוספת ביצים לתערובת עוגה. לפיכך, ייתכן שתבחינו בשינוי מהירות מסוים במהלך הפעולה, בעת שהמיקסר מתאים את עצמו לעומס ולמהירות שנבחרה - מדובר בתופעה רגילה.

קיבולות מרביות

בצק פריך	680 גרם קמח
תערובת עוגת פירות	2.72 ק"ג סך כל התערובת
בצק לחם קשה	900 גרם קמח
בצק לחם רך	1.3 ק"ג קמח
חלבוני ביצים	12

הרכבת מגן ההתזה שלכם והשימוש בו

1. הרימו את ראש המיקסר עד שיינעל במקומו כמוצג באיור משמאל.
2. הרכיבו את הקערה על גבי הבסיס.
3. דחפו את מגן ההתזה לעבר חלקו התחתון של ראש המיקסר ❶, עד שיינעל במקומו. יש למקם את החלק התלוי כמתואר באיור.
4. חברו את האביזר הרצוי.
5. הנמיכו את ראש המיקסר.
- במהלך הערבוב, ניתן להוסיף מרכיבים ישירות לקערה דרך החלק התלוי של מגן ההתזה ❷.
- אין צורך להסיר את מגן ההתזה לצורך החלפת אביזרים.
6. הסירו את מגן ההתזה באמצעות הרמת ראש המיקסר והחלקתו כלפי מטה.



פתרון בעיות

בעיה

- המקצף או המטרף נחבט בחלקה התחתון של הקערה, או שאינו מגיע למרכיבים שבתוך הקערה.

פתרון

כוונו את הגובה. להלן הנחיות:

1. כאשר המיקסר כבוי, חברו את המקצף או המטרף והורידו את ראש המיקסר. בדקו את המרווח בין האביזר לבין קרקעית הקערה ③. באופן אידיאלי, על האביזר לגעת כמעט בקרקעית הקערה.
2. אם יש לכוון את המרווח, הרימו את ראש המיקסר והסירו את האביזר.
3. באמצעות מפתח ברגים מתאים, שחררו את האום במידה מספקת שתאפשר את כוונן המוט ④. כדי להנמיך את האביזר ולקרבו לקרקעית הקערה, סובבו את מוט האביזר כנגד כיוון השעון. כדי להרים את האביזר ולהרחיקו מקרקעית הקערה, סובבו את המוט עם כיוון השעון.
4. הדקו את האום.
5. חברו את האביזר למיקסר והורידו את ראש המיקסר. בדקו את מיקומו (ראו נקודה 1).
6. חזרו על השלבים המתוארים לעיל לפי הצורך, עד שהאביזר יהיה ממוקם כראוי. לאחר השגת המיקום הרצוי, הדקו את האום במלואו.

הערה:

- אין צורך לכוון את זו הלישה.

בעיה

- המיקסר נעצר במהלך הפעולה.

פתרון

- אם מסיבה כלשהי נגרמת הפרעה באספקת הזרם למכשיר והוא מפסיק לעבוד, העבירו את מתג המהירות למצב הכיבוי, המתניו מספר שניות ולאחר מכן בחרו שוב במהירות. המיקסר אמור לחדש את פעולתו באופן מיידי.

טרם הקריאה אנא עיינו בעמוד הקודם המכיל את האיורים

טרם השימוש באביזר Kenwood שברשותכם

- קראו בקפידה את ההוראות שבחוברת זו ושימרו אותה לעיון עתידי.
- הסירו ואת כל חלקי האריזה והתוויות.

בטיחות

- אנא הסירו עצמות וחלקים קשים מהבשר טרם טחינתו.
- בעת טחינת אגוזים יש להכניס כמות קטנה בכל פעם ולהמתין שייתפסו בגלגלת טרם הוספת אגוזים נוספים.
- כבו את האביזר ונתקו אותו מהחשמל במקרים הבאים:
 - טרם התקנה או הסרה של חלקים
 - בתום השימוש
 - טרם הניקוי.
- יש להשתמש בדוחפן שסופק עם האביזר. אין להכניס אצבעות או כלים כלשהם אל תוך צינור ההזנה.
- אזהרה – להב החיתוך הנו חד מאוד. בעת השימוש והניקוי יש לפעול בזהירות רבה.
- וודאו כי האביזר מקובע במקומו טרם הפעלתו.
- אין להשאיר את האביזר ללא השגחה.
- בכדי להימנע מהתחשמלות, אין להרטיב את יחידת המנוע, הכבל או התקע.
- אין להשתמש באביזר לא תקין. יש לתקנו או למסרו לבדיקה: ראו סעיף "שירות".
- אין לאפשר לכבל להיות תלוי בהישג ידם של ילדים.
- האביזר אינו מיועד לשימושם של ילדים ואנשים בעלי פגיעה ביכולתם הפיזית, הרגשית או הנפשית, חסרי ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת השגחה או עם הדרכה של אדם, האחראי לביטחונם.
- יש להשגיח על הילדים במטרה להבטיח כי הם לא ישחקו עם האביזר.
- האביזר מיועד לשימוש ביתי בלבד. Kenwood אינה אחראית על מקרי נזק שנגרמו משימוש בלתי הולם באביזר או שימוש שלא תואם את ההוראות שבחוברת.

טרם השימוש הראשון

- רחצו את חלקי האביזר בהתאם להוראות שבסעיף "ניקוי ואחזקה".

המטחנה

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1. מכסה הדוחפן | 6. סכין חיתוך |
| 2. הדוחפן | 7. מסנני המטחנה: דק, בינוני, גס |
| 3. מגשליסוי קופסת האחסון. | 8. טבעת סגירה |
| 4. גוף המטחנה | 9. מברג |
| 5. גלגלת | 10. קופסת אחסון |

ניקוי ושירות

ניקוי וטיפול

- תמיד יש לכבות את המכשיר ולנתקו משקע החשמל לפני הניקוי.

גוף המיקסר

- נגבו במטלית לחה, וייבשו.

כיסוי המארז

- אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים ואין לטבול במים.

קערה, מגן ההתזה

- שטפו באופן ידני, ולאחר מכן ייבשו לגמרי או שטפו במדיח הכלים.
- אין להשתמש בצמר פלדה, מברשת זיפים או חומרי הלבנה לניקוי הקערה העשויה פלדת אל חלד. השתמשו בחומץ כדי להסיר אבנית.
- הרחיקו ממקורות חום (כיריים, תנורים, תנורי מיקרוגל).

אביזרים

- אביזרים כגון מערבלים, מקצפות ומטחנת בשר על כל חלקיה **אין להכניס** למדיח כלים לבל יגרם להם נזק בלתי הפיך. יש לשטוף במי ברז וסבון ולייבש.

שירות וטיפול בלקוחות

- אם הכבל ניזוק, החלפתו תתבצע על ידי KENWOOD או על ידי טכנאי שירות מורשה שלה, וזאת מטעמי בטיחות.

צרו קשר עם החנות שבה רכשתם את המכשיר.

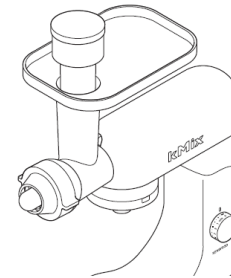
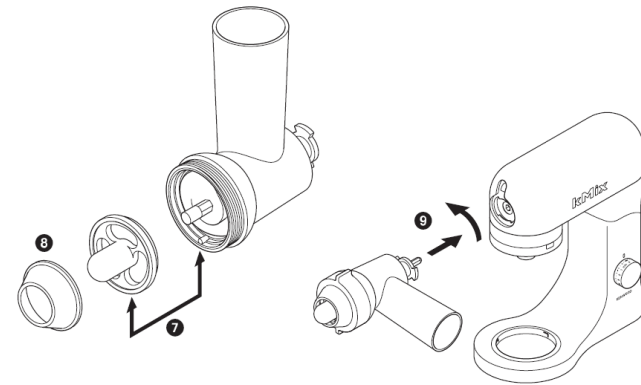
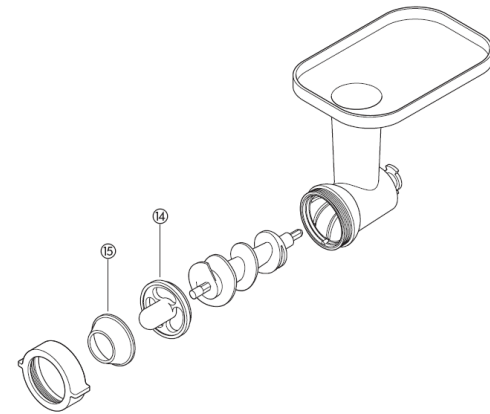
מתכון

בצק סוכר

3 חלבונים

775 גרם של סוכר לזיגוג

1. הוסיפו את שלושת החלבונים לקערה
 2. הרכיבו את המטרף. במהירות 1 הוסיפו מחצית מכמות הסוכר לזיגוג במשך 1 דקה בקירוב.
 3. הגבירו את המהירות עד לרמה 2 והוסיפו בהדרגה את כמות הסוכר שנותרה, במשך פרק זמן של 1 דקה בקירוב.
 4. לאחר שהחומרים יתאחדו במידה מספקת, הגבירו את המהירות בהדרגה עד לרמת ה-max, במשך פרק זמן של דקה בקירוב.
- הפעילו במשך 45 שניות נוספות במהירות מרבית.



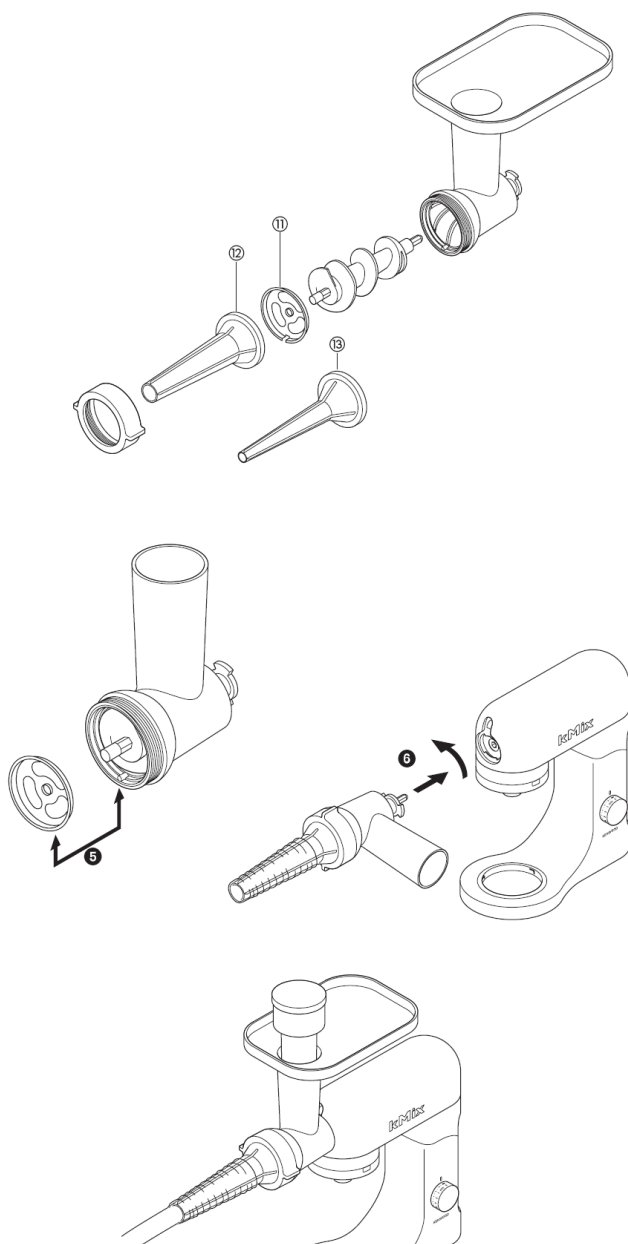
למיקסרים מסדרת KMX ניתן לרכוש אביזרים נוספים.

מייצר פסטה דגם AX970

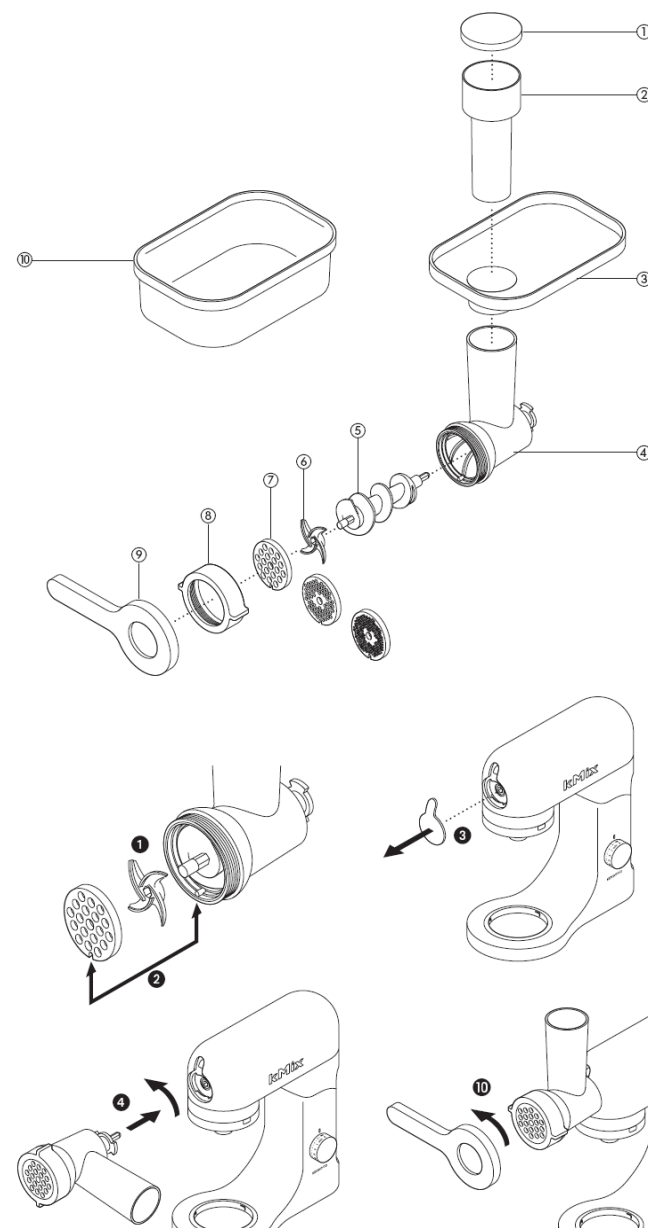
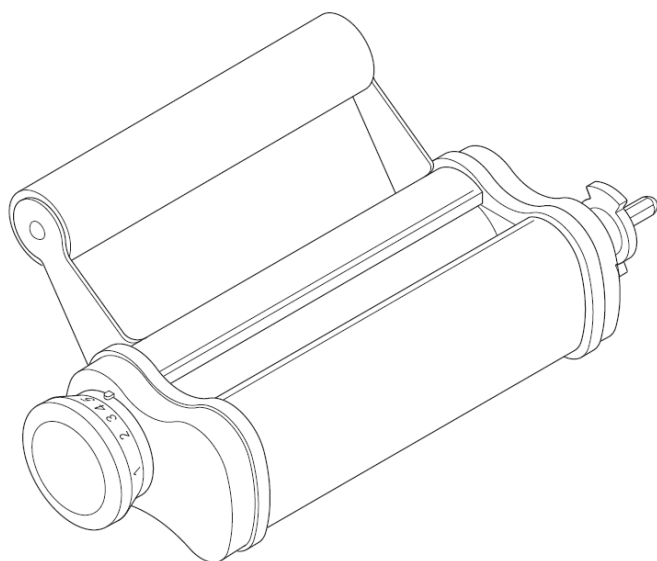
מייצר אטריות דגם AX910

מטחנת בשר דגם AX950

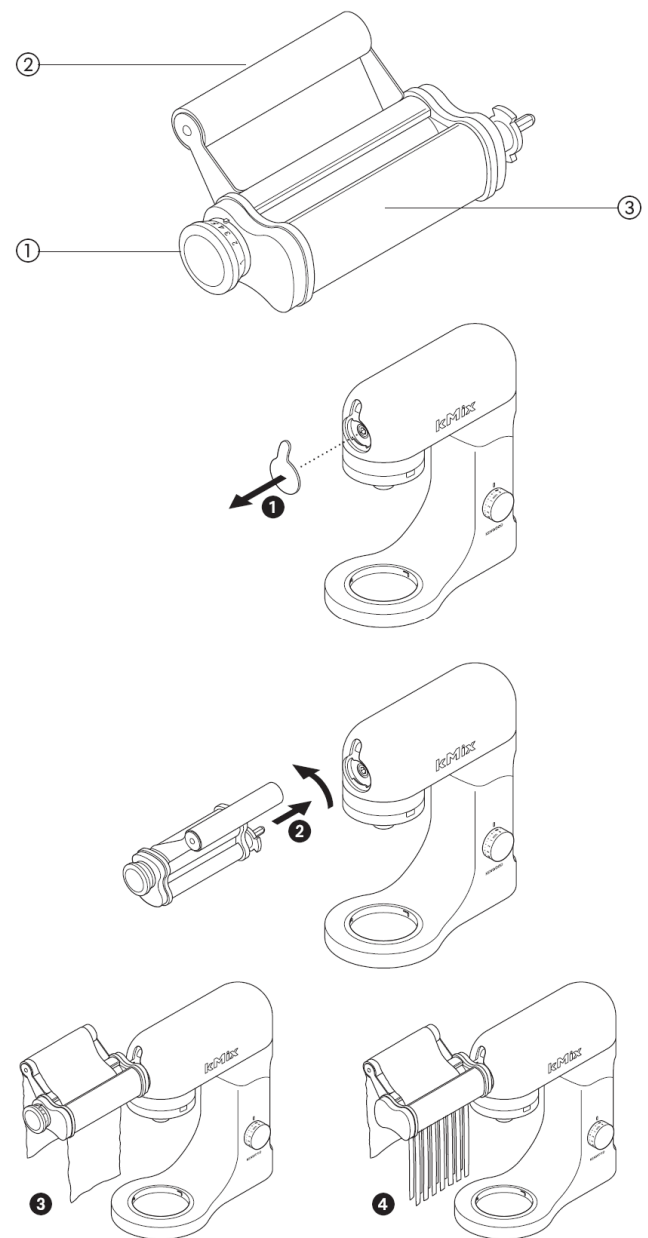
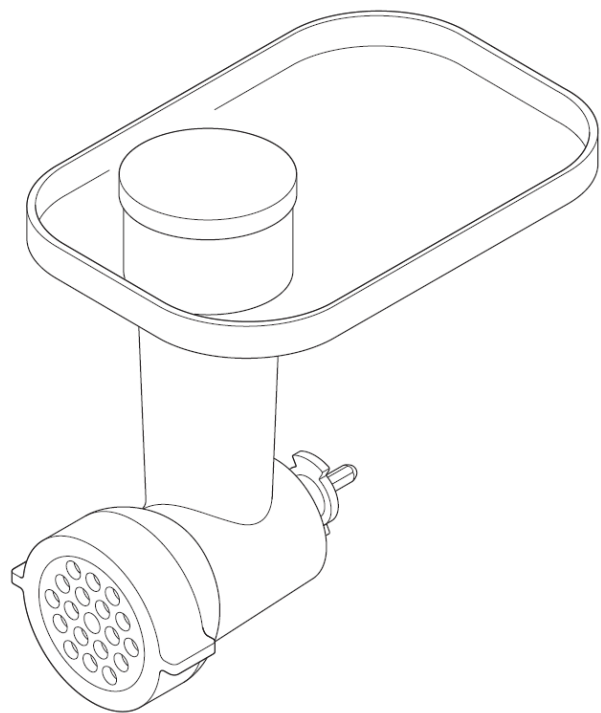
פרטי האביזרים ואופן השימוש בהם מפורטים בעמודים הבאים...



אביזר להכנת פסטה קנווד
דגם AX970



**אביזר מטחנת בשר קנווד
דגם AX950**



טרם השימוש במכשיר Kenwood שברשותכם

- קראו בקפידה את ההוראות שבחוברת זו ושימרו אותה לעיון עתידי.
- הסירו ואת כל חלקי האריזה והתוויות.

בטיחות

- כבו את המכשיר טרם התקנה והסרה של האבזר הנ"ל.
- יש להרחיק אצבעות מהחלקים הנעים ופתחי האבזר.
- טרם הפעלת המכשיר יש לוודא כי האבזר מקובע היטב במקומו.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן פעולתו.
- אין להשתמש באבזר או במכשיר כאשר אינם תקינים.
- טרם השימוש יש לוודא כי אין פריטים או בדים תלויים בקרבת המכשיר.
- בכדי להימנע מהתחשמלות, אין להרטיב את יחידת המנוע, הכבל או התקע.
- אין לאפשר לכבל להיות תלוי בהישג ידם של ילדים.
- המכשיר אינו מיועד לשימושם של ילדים ואנשים בעלי פגיעה ביכולתם הפיזית, הרגשית או הנפשית, חסרי ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת השגחה או עם הדרכה של אדם, האחראי לביטחונם.
- יש להשגיח על הילדים במטרה להבטיח כי הם לא ישחקו עם המכשיר.
- המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד. Kenwood אינה אחראית על מקרי נזק שנגרמו משימוש בלתי הולם במכשיר או שימוש שלא תואם את ההוראות שבחוברת.

תיאור החלקים

1. כפתור מתכוונן
2. גלגל הזנת הפסטה
3. אבזר לשיטוח הפסטה.

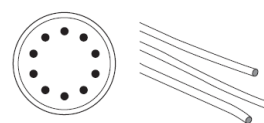
הרכבה

1. הסירו את מכסה היציאה על ידי לחיצה על צדו העליון והרמתו ❶.
2. כאשר מכין הפסטה נמצא במצב המתואר באיור, התקינו אותו בתוך פתח היציאה וסובבו כדי לקבעו במקומו ❷.

השימוש במכין הפסטה

1. הכינו את בצק הפסטה. עקבו אחר הוראות המתכונים שבחוברת.
2. התקינו את הכפתור המתכוונן בצד האבזר להכנת פסטה למס' 1 על ידי משיכה בכפתור וסיבובו.
3. שטחו חתיכת בצק ופזרו מעט קמח בין הגלגליות.
4. הפעילו את המכשיר למהירות 1 (הגלגליות יתחילו להסתובב).
5. העבירו את חתיכת הבצק דרך הגלגליות וחזרו על הפעולה עד שיתקבל משטח חלק (קיפול הבצק לחצי לאורכו או לרוחבו יסייע להחליק אותו).
6. כווננו את הכפתור מ-1 ל-9, כאשר בכל פעם הנכם מעבירים את הבצק דרך האבזר, עד השגת העובי הרצוי ❸. להכנת פסטה מומלץ להשתמש בעובי של 5-7.
7. חתכו את הפסטה לחתיכות בגודל הנוח\הרצוי. השתמשו בהתאם לצורך.

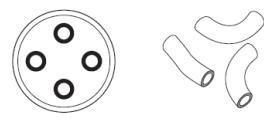
פירוט תבניות נוספות



Bigoli (AT910002)



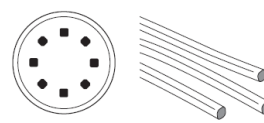
Casarecce (AT910003)



Maccheroni Lisci (AT910004)



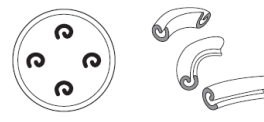
Spaccatelli (AT910005)



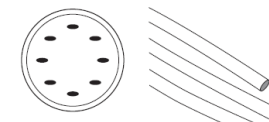
Spaghetti Quadri (AT910006)



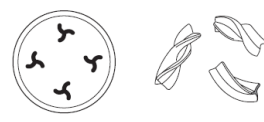
Pappardelle (AT910007)



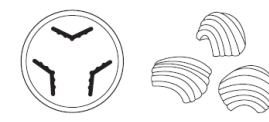
Silatelli (AT910008)



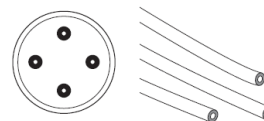
Linguine (AT910009)



Fusilli (AT910010)



Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



Orecchiette (AT910013)



Biscuit Maker (AT910014)

שימוש באבזרים נוספים

טליאטלה (AX971)
טאגליוליני (AX972)
טרנטה (AX973)
וספגטי (AX974)

- 1. בכדי להשתמש באבזרים אלה יש לגלגל קודם את הפסטה דרך אבזר המשטח (AX970).
- 2. בכדי להתקין את האבזרים יש לעקוב אחר ההוראות בסעיף "הרכבה"
- 3. העבירו את הפסטה המגולגלת דרך אבזר הפסטה וסכיני החיתוך ייצרו סוגי פסטה שונים.
- 4. ניתן להכין את הפסטה עד 4 שעות לפני הבישול.

בישול הפסטה

- 1. מלאו מים בסיר עד 3/4 מנפחו והרתיחו. הוסיפו מלח לפי הטעם.
- 2. ניתן להוסיף למים כמות קטנה של שמן זית בכדי למנוע את הדבקות חתיכות הפסטה אחת לשנייה.
- 3. הוסיפו את הפסטה למים והרתיחו כ- 2-4 דקות.

ניקוי

הסירו את האבזר ונגבו במטלית רכה. אין להטביל במים.

מתכונים

בצק פסטה בסיסי

500 גר' קמח לבן
5-6 ביצים
2.5 מ"ל (1/2 כפית) מלח
15 מ"ל (כף 1) שמן

פסטה מקמח מלא

500 גר' קמח מלא
5-6 ביצים
2.5 מ"ל (1/2 כפית) מלח
15 מ"ל (כף 1) שמן

פסטה רוסה

500 גר' קמח לבן
4-5 ביצים
75 גר רסק עגבניות
2.5 מ"ל (1/2 כפית) מלח
15 מ"ל (כף 1) שמן

פתרון בעיות

שאלה	תשובה/רמז
מראה הפסטה גס	• הכברות/תבניות מיוצרות במיוחד מארד. תכונה של תבנית הארד היא הענקת פני שטח גסים לפסטה, הדבר עדיף כיוון שהוא מאפשר לרוטב המתלווה להידבק.
איכות הפסטה הנסחטת משתנה לאורך הערבוב	• התופעה רגילה, אך ניתנת למזעור על ידי: - וודאו כי התערובת בעלת סמיכות אחידה למדי מן ההתחלה. - הוסיפו את התערובת למכין הפסטה בקצב אחיד. - וודאו כי כל התערובת נמשכת בחבילה אחת. - וודאו לא להניח לתערובת להתייבש.
הפסטה אינה יוצאת דרך החורים	• וודאו כי התבניות נקיות לפני תחילת העבודה, פסטה מיובשת בחורים תמנע מעבר. • בדקו כי צינור ההזנה אינו חסום. • השתמשו במפתח ברגים/כלי דחיפה לב/סייע במעבר הפסטה בארובה.
התבנות קשות לניקוי	• נקו תמיד מיד לאחר השימוש, אל תניחו לתערובת להתייבש על התבנית. • השתמשו בכלי המסופק. צדו העבה יותר של הכלי אידיאלי לניקוי החורים הגדולים של תבנית המקרוני ריגטי, בעוד שצדו הדק מותאם לניקוי תבניות אחרות.
צורות מחוספסות	• לפעמים הפסטה הנמשכת ראשונה מחוספסת מעט. הוסיפו את תערובת הפסטה בקצב אחיד, נסו להתאים את קצב ההוספה. חממו את הגוף, התבנית ואום הטבעת במים חמים ויבשו היטב לפני השימוש.
התבנית אינה מתאימה לשבלול	• בדקו כי החור המרכזי בתבנית נקי מתערובת יבשה מניסיונות קודמים. • בדקו כי כאשר אתם מחליפים תבניות בעת הפעולה, אין תערובת בין התבנית לשבלול המונעת חיבור מישורי.
צינור ההזנה נסתם כל העת	• הוסיפו כמויות פסטה קטנות בכל פעם בקצב אחיד והוסיפו עוד רק כאשר צינור ההזנה נקי. • התערובת רטובה מדי. • השתמשו בקצה מפתח הברגים/כלי הדחיפה לדחיפת התערובת מטה במורד צינור ההזנה (הוצר\את הארובה תאפשר למפתח הברגים להגיע נמוך יותר במורד צינור ההזנה). • שנו את קצה הוספת התערובת.
מכלול החיתוך קשה להסרה	• השאירו את התוספת להתקרר למשך כ-30 דקות.
מכלול החיתוך קשה להתקנה	• ודאו כי טבעת ההידוק המתכתית משוחררת חלקית מן הפלסטיק הפנימי לפני דחיפה על התוספת.

עוגיות שוקולד

125 גרם חמאה רכה

200 גרם אבקת סוכר

2 ביצים קטנות, טרופות

250 גרם קמח פשוט, מנופה

25 גרם אבקת קקאו

{ לנפות יחד

עקבו אחר אופן הכנת עוגיות פשוטות, החליפו את התמצית באבקת קקאו.

לאחר שהעוגיות התקררו, ניתן לקשטן בטבילה בשוקולד מומס או לאבק בסוכר לציפוי.

הכנה

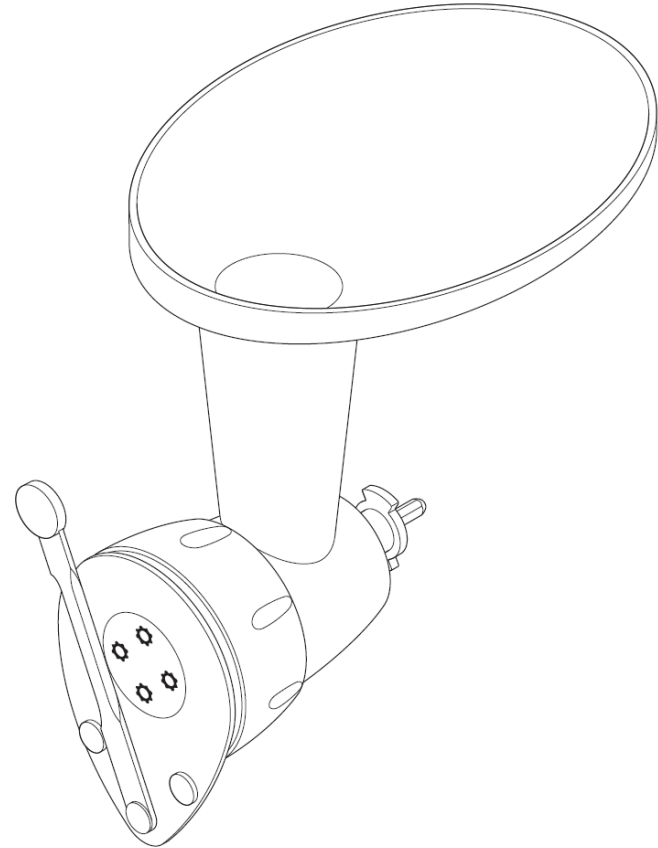
הכניסו את הקמח, המלח, השמן והביצים (במקרה שמשתמשים ברסק עגבניות, רצוי לערבבו קודם עם ביצים) אל תוך הקערה.

טרפו את המרכיבים באמצעות מטרף תיל במהירות הנמוכה ביותר במשך 10 שניות, ולאחר מכן הגבירו את המהירות ל-1 והמשיכו לטרוף למשך 15 שניות נוספות. כבו את המכשיר ונקו אותו ואת הקערה.

הסירו את המטרף, החליפו אותו במטרף מיוחד לבצק והמשיכו ללוש במהירות 1 למשך 2 דקות או עד קבלת בצק רך.

כבו את המכשיר, הוציאו את הבצק מהקערה ולושו ביד עד קבלת מרקם חלק. לתוצאות הטובות ביותר יש לעטוף את הבצק ולהשאירו בצד למשך כ-15 דקות טרם השימוש בגלגל הפסטה. התקינו את אביזר הפסטה ועקבו אחר ההוראות לעיל.

מכשיר להכנת אטריות קנווד דגם AX910



לבישול הפסטה שלכם

לפני הבישול, פסטה ניתנת לייבוש לתקופות קצרות – עד שעה טרם הבישול. הדבר ישתנה בהתאם לסוג הפסטה המיוצרת.

1. הרתיחו סיר מלא מים עד שלושת רבעי הקיבולת. הוסיפו מלח לטעמכם.
2. הוסיפו את הפסטה והרתיחו תוך ערבוב מדי פעם. בשלו עד למצב בו הפסטה תהיה רכה אך מוצקה למנשך. כקו מנחה הבישול יארך 1-10 דקות אך ישתנה בהתאם לסוג הפסטה ולמרקם הרצוי. בדקו תמיד את המרקם באופן סדיר כיוון שהפסטה תמשיך להתבשל מעט לאחר הסרתה מן האש.
- לעולם אל תוסיפו שמן למים כיוון שהדבר גורם לפסטה להיות חלקלקה, ומונע הידבקות נאותה של הרוטב.

בחירת רוטב לפסטה

בחירת הפסטה לרוטב יכולה להוות את ההבדל. צורות צינוריות לוכדות פיסות מזון ברטבים סמיכים, בעוד שגדילים ארוכים טובים לרוטבי עגבניות ורוטבי מאכלי ים מבלי להתרכך, ופסטה עבה יותר הולכת לרוב עם רטבים מתובלים.

מכין עוגיות (AT910014)

ראו עמוד אחורי לאיור מכין העוגיות.

1. הכינו אחד ממתכני העוגיות להלן וצננו במקרר כדי לאפשר לתערובת להפוך למוצקה.
- השתמשו בביצים קטנות אחרת התערובת תהיה רכה מדי.
2. הוציאו את מכין הצורות מתבנית העוגיות. הרכיבו את מכין הפסטה עם תבנית העוגיות, וודאו כי החריצים בתבנית יופנו מעלה בכל צד. התקינו את התוספת על המערבל (אין להתקין את מכלול החיתוך).
3. החליקו את מכין הצורות לתוך החריצים בכל צד של התבנית והזיזו עד לקבלת הצורה הרצויה במרכז החור.

עוגיות פשוטות

150 גרם חמאה רכה

150 גרם אבקת סוכר

2 ביצים קטנות, טרופות

300 גרם קמח פשוט, מנופה

תמצית לימון לבחירה

הקציפו את החמאה והסוכר בקערה בעזרת מטרף K עד לתערובת קלה ובהירה. טרפו את הביצים, וקפלו אותן לתוך הקמח המנופה והתמצית. העבירו את התערובת דרך התוספת, לאחר בחירת הצורה הרצויה וחיתוך לאורכים מתאימים. הניחו על נייר אפיה משומן ואפו במרכז תנור חם בערך בין 5 ל-10 דקות עד לעוגיות מוכנות. צננו על רשת מתכת.

להכנת פסטה בטעמים

פסטה עשבי תיבול

השתמשו במתכון לעיל אך הוסיפו 20 מ"ל עשבי תיבול שטופים וקוצצים דק כגון פטרוזיליה לביצים הטרופות.

קמח מלא – החליפו את הקמח בקמח מלא רגיל.

עגבניות – החליפו 15 מ"ל ביצים טרופות ב-15 מ"ל רסק עגבניות.

ירוקה – החליפו 30 מ"ל ביצים טרופות ב-30 מ"ל מחית תרד.

פסטה ללא ביצים

200 גרם קמח 00

קורט מלח

25 מ"ל שמן זית כתית

בערך 100 מ"ל מים

עקבו אחר אופן ההכנה של תערובת פסטה פשוטה, הוסיפו את המלח לקמח והחליפו את הביצים בשמן ומים.

אטריות כוסמת יפניות סובה SOBA

- אידיאלי לאנשים הזקוקים לדיאטה נטולת גלוטן.

300 גרם קמח כוסמת

150 גרם ביצים טרופות

עקבו אחר אופן ההכנה של תערובת פסטה פשוטה.

העבירו את התערובת דרך מכין הפסטה שעליו מורכבת כברה Bigoli וחתכו לאורכים מתאימים. בשלו במים רותחים.

אטריות אודון UDON

350 גרם קמח רב תכליתי

140 מ"ל מים

20 גרם מלח

ערבבו את המלח והמים עד להמסה.

עקבו אחר אופן ההכנה של תערובת פסטה פשוטה והחליפו את הביצים הטרופות במי מלח.

העבירו את התערובת דרך מכין הפסטה שעליו מורכבת כברה Bigoli וחתכו לאורכים מתאימים. בשלו במים רותחים ללא מלח במשך 5 דקות בערך, הטריות צריכות להיות מוצקות אך רכות. סננו מיד ושטפו במים קרים. הגישו מיד עם רוטב לבחירתכם.

טרם השימוש בתוספת Kenwood

- קראו הוראות אלו בתשומת לב ושמרו להתייחסות עתידית.
- הסירו את כל חומרי האריזה והתוויות.

בטיחות

- תערובת פסטה שהפכה לקשה מדי או הוכנסה במהירות רבה מדי עלולה לשבור את מכין הפסטה ו/או המערבל שלכם.
- אל תניחו את אצבעותיכם או כל פריט אחר, למעט המפתח הברגים/כלי הדחיפה המסופקים, במורד צינור ההזנה.
- השתמשו רק בידית המפתח הברגים/כלי הדחיפה לדחיפת הבצק מטה במורד צינור ההזנה, ואל תדחפו חזק מדי.
- לעולם אל תחברו או תוציאו את מכין הפסטה כאשר המערבל בפעולה.
- הכניסו את הבצק בכמויות קטנות בכל פעם בקצב יציב. אל תניחו לצינור ההזנה להתמלא.
- היזהרו בעת טיפול או ניקוי כיוון שמכלול להבי החיתוך יהיה חד.
- כבו ונתקו מן החשמל:
 - לפני חיבור או הוצאת חלקים.
 - לאחר שימוש.
 - טרם ניקוי.
- ודאו כי התוספת מחוברת היטב למקומה טרם הפעלה.
- לעולם אל תשאירו את המכונה מופעלת ללא השגחה.
- למניעת התחשמלות, לעולם אל תניחו ליחידת החשמל, לכלל או לתקע להירטב.
- לעולם אל תשתמשו במכונה פגומה. דאגו לבדיקתה ותיקונה: ראו 'שירות'.
- לעולם אל תשתמשו בתוספת לא מאושרת.
- לעולם אל תניחו לכלל לתלות כלפי מטה כך שילד יוכל לתפוס אותו.
- מתקן זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, אלא אם ניתנו להם השגחה או הוראות הנוגעות לשימוש במתקן על ידי אדם אחראי לבטיחותם.
- יש להשגיח על ילדים על מנת לוודא כי אינם משחקים במתקן.
- השתמשו במתקן רק לצרכים הביתיים המיועדים. Kenwood לא יהיו אחראים אם המתקן יהיה נתון לשימוש בלתי נאות, או אי ציות להוראות אלו.

טרם שימוש ראשוני

- שטפו את החלקים, ראו 'טיפול וניקוי'.

מפתח

- | | |
|---------------|------------------------------|
| 1. ארובה | 6. אום חיזוק |
| 2. צינור הזנה | 7. טבעת הידוק או מכלול חיתוך |
| 3. גוף | 8. להב חיתוך |
| 4. שבלול | 9. מפתח ברגים/כלי דחיפה |
| 5. תבנית | 10. כלי ניקוי |

*באריזה שלכם כלולה תבנית מקרוני ריגטי הנראית בעמוד האיורים. לרכישת תבניות נוספות הנראות בסוף פרק זה, אנא התקשרו אל מוקד השירות של חברת ברימאג או צרו קשר עם החנות בה רכשתם את התוספת.

להרכבה

1. אפשרות: להכנת פסטה קלה יותר, חממו את הגוף, התבנית ואום הטבעת במים חמים, ויבשו.
2. התקינו את השבלול לתוך גוף הפסטה.
3. התקינו את התבנית.
4. התקינו את אום החיזוק והדקו. (אל תשתמשו במפתח הברגים/כלי הדחפה כיוון שהוא נועד לסייע בהוצאה בלבד).
- ודאו כי אום החיזוק כמעט מישורי מול גוף התוספת.
5. הסירו את מכסה היציאה בלחיצה על ראשו והרמתו ①.
6. כאשר מכין הפסטה נמצא בעמדה המוצגת ②, הכניסו פנימה את היציאה וסובבו למקום.
7. התאימו את הארובה.

אפשרות: ניתן להתקין את מכלול החיתוך אל מכין הפסטה המורכב כדי לסייע בחיתוך הפסטה לאורך הרצוי.

1. עם ידית להב החיתוך בעמדה הגבוהה ביותר, פתחו מעט את הברגת טבעת ההידוק. הניחו מעל אום החיזוק וסובבו אם יש צורך עד למיקום מלא על התוספת. התבנית צריכה להתאים מישורית לקדמת מכלול החיתוך.
 2. החזיקו את קצה מכלול החיתוך ובאותה עת הדקו את טבעת ההידוק על ידי סיבוב מכס והלאה ③.
- הערה –** בכל פעם שאתם מוציאים את מכלול החיתוך, אחזו תמיד בצינור ההזנה ביד אחת ופתחו את הברגת טבעת ההידוק ביד השנייה בסיבוב כלפי עצמכם.

שימוש במכין הפסטה שלכם

1. הכינו את תערובת הפסטה שלכם לפי המתכון המצורף.

חשוב

- אל תכינו תערובת יבשה מדי כיוון שהיא עלולה לשבור את מכין הפסטה או המערבל. התערובת צריכה לדמות למרקם פיזורי גס. החלקיקים צריכים להיות נפרדים אך אם תלחצו אותם יחד הם צריכים להידבק לגוש.
- 2. הפעילו את המערבל במהירות 2-3.
- 3. הניחו מעט תערובת על השבלול. הכניסו כמות קטנה של תערובת לתוך צינור ההזנה בכל פעם. הניחו לשבלול להתנקות לפני המשך. אם צינור ההזנה נסתם השתמשו בקצה מפתח הברגים/כלי הדחפה לדחיפת התערובת אל השבלול (אל תשתמשו בשום דבר פרט לידיית מפתח הברגים ואל תדחפו חזק מדי). לעולם אל תניחו לצינור ההזנה להתמלא.
- 4. כאשר הפסטה ארוכה מדי, הזיזו את הידית על מכלול החיתוך קדימה ואחורה לחיתוך הפסטה לאורך הרצוי. לחילופין, אם מכלול החיתוך אינו מותקן, השתמשו בסכין לחיתוך הפסטה.
- להחלפת תבניות הוציאו את מכלול החיתוך. אחזו תמיד בצינור ההזנה ביד אחת ופתחו את הברגת טבעת ההידוק ביד השנייה בסיבוב כלפי עצמכם. הוציאו את בורג החיזוק (השתמשו במפתח הברגים/כלי הדחפה לשחרור אום החיזוק אם יש צורך) והעבירו לרגע למהירות 1 להוצאת התבנית. הוציאו את התבנית וכל כמות פסטה עודפת הנראית לעין והתקינו את התבנית הרצויה. החזירו את אום החיזוק ומכלול ההרכבה למקומם.

אזהרה

מכין הפסטה יתחמם בשימוש – זו תופעה רגילה הנגרמת עקב דחיסת הפסטה בתוספת.

הערה

התבניות עשויות מחומר ארד מיוחד כדי להעניק לפסטה פני שטח במרקם גס כדי להחזיק ברוטב הפסטה לטעם אותנטי מלא.

ניקוי

פרקו את התוספת

- אחזו תמיד בצינור ההזנה ביד אחת ופתחו את הברגת טבעת ההידוק ביד השנייה בסיבוב כלפי עצמכם. הוציאו את אום החיזוק, השתמשו במפתח הברגים/כלי הדחפה לשחרור אום החיזוק אם יש צורך. הוציאו את התוספת מן המערבל על ידי החלקת התפס ותפיסה ומשיכה החוצה של התוספת. פרקו את החלקים.

תבניות

תבניות מקרוני ריגטי (צינורות), מקרוני לישי (ישרים) ובוקטיני (צינורות עבי דופן) ניתנות למשיכה בנפרד כדי לסייע בתהליך הניקוי ④. נקו מיד לאחר השימוש, אחרת הפסטה תתייבש ויהיה קשה מאוד להסירה. השתמשו בכלי הניקוי להסרת כל הפסטה מן התבניות. צדו העבה יותר של הכלי אידיאלי לניקוי החורים הגדולים של תבנית המקרוני ריגטי, בעוד שצדו הדק מותאם לניקוי תבניות אחרות. שטפו במי סבון חמים, ונגבו ביסודיות.

שבלול

- אל תטבלו במים.
- נגבו היטב, ואז יבשו.

ארובה, אום טבעת, גוף, מפתח ברגים, מכלול חיתוך.

- הסירו את כל בצק הפסטה ואם יש צורך שטפו במי סבון חמים, ונגבו ביסודיות.

מתכון לתערובת פסטה פשוטה

אנו ממליצים להשתמש בקמח 00, אך אם אינו זמין, השתמשו בקמח רב תכליתי. מדדו את המרכיבים בהירות כיוון שתערובת יבשה מדי עלולה לשבור את מכין הפסטה ו/או המערבל. עם זאת, אם התערובת יוצרת כדור בצק, הוספה כמות נזלים גדולה מדי.

200 גרם קמח 00

100 גרם ביצים טרופות (בערך 2 ביצים בגודל בינוני).

אופן ההכנה

הניחו את הקמח בקערה והתקינו מטרף K, הוסיפו את הביצים הטרופות במהירות מינימאלית והגבירו למהירות 1, ערבבו למשך כ-30 שניות בסך הכול. קרצפו כלפי מטה את הקערה והמטרף. הדליקו והמשיכו לערבב במהירות 1 למשך עוד 15 שניות בערך. התערובת צריכה לדמות למרקם פיזורי לחם או פירורים גסים. החלקיקים צריכים להיות נפרדים, אך בלחיצה על כמות קטנה הם צריכים לדבוק לגוש ולהישאר דבוקים.