food appeal®

חוברת הפעלה מיקסר דגם SM-1551

נא לשמור לשימוש עתידי



Limited edition

MIX PRO

הוראות בטיחות

לפני הפעלת המכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה. שמרו את ההוראות וכן את תעודת האחריות והקבלה, ובמידת האפשר את הקופסה עם האריזה הפנימית. אם אתם מוסרים את המכשיר לאנשים אחרים, אנא מסרו יחד עם המכשיר גם את הוראות ההפעלה.

- מכשיר זה מיועד אך ורק לשימוש פרטי ולצורך מטרתו המיועדת בלבד. מכשיר זה אינו מתאים לשימוש מסחרי. אין להשתמש במכשיר זה מחוץ לבית (אלא אם כן הוא מיועד לשימוש חיצוני). יש להרחיק ממקורות חום, אור שמש ישיר, לחות (לעולם אין לטבול את המכשיר בנוזל) וחפצים חדים. אין להשתמש במכשיר עם ידיים רטובות. במקרה שהמכשיר לח או רטוב יש לנתק אותו מיד מהחשמל.
- כאשר מנקים או כאשר מאחסנים את המכשיר, יש לכבות אותו ולהקפיד להוציא את התקע משקע החשמל. כדי להוציא מהשקע אחזו בתקע ואל תמשכו בכבל החשמל. הסירו את האביזרים המצורפים.
- אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה. במקרה שעליכם לעזוב את מקום העבודה, תמיד יש לכבות את המכשיר או להוציא את התקע משקע החשמל. כדי להוציא מהשקע אחזו בתקע ואל תמשכו בכבל החשמל.
- בדקו את המכשיר ואת כבל החשמל באופן שוטף, וודאו שאין בהם נזקים. אין להשתמש במכשיר אם הוא פגום. אל תנסו לתקן את המכשיר בעצמכם. תמיד יש לפנות לטכנאי מורשה. במקרה שכבל החשמל פגום, יש למסור ליצרן או לסוכן השירות שלו, או לגורם מוסמך דומה, על מנת להחליפו ולמנוע סכנה.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

שימו לב במיוחד להוראות הבטיחות המיוחדות עבור ילדים ואנשים בעלי כשירות פחותה

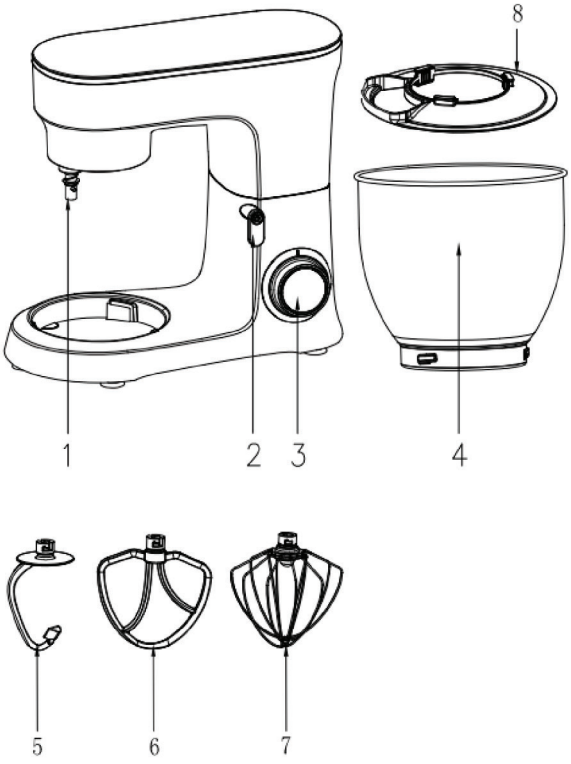
- על מנת להבטיח את בטיחות ילדיכם, הרחיקו את כל חומרי האריזה (שקיות ניילון, קופסאות, פוליסטירן וכו') מהישג ידם.
- זהירות! אל תאפשרו לילדים קטנים לשחק עם נייר הכסף מכיוון שהוא עלול לגרום לסכנת חנק!
- אין לאפשר לילדים להשתמש במכשיר בעת שימוש באביזרים של המיקסר. הרחיקו את המכשיר ואת כבל החשמל מהישג ידם של ילדים.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע. אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם. ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר.

הוראות בטיחות מיוחדות עבור מכשיר זה

- תמיד יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מאספקת החשמל כאשר הוא נשאר ללא השגחה, וכן גם לפני הרכבה, פירוק או ניקוי.
- לפני החלפת אביזרים ולפני מגע עם חלקים שנעים במהלך השימוש יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מאספקת החשמל. אין להשתמש במכשיר לשום מטרה אחרת חוץ מהמטרה המיועדת לו.
- זהירות: על מנת למנוע סכנה עקב קפיצה לא מכוונת של הנתיך התרמי, אין לחבר את המכשיר לחשמל דרך התקן חיצוני כגון טיימר, או לחבר אותו למעגל בו החשמל נדלק ומכובה באופן קבוע.
- יש להפעיל את המכשיר רק תחת השגחה.
- אין לשנות את מתגי הבטיחות.
- אין להכניס שום דבר לתוך הווים המסתובבים כאשר המכשיר פועל.
- הניחו את המכשיר על משטח עבודה חלק, שטוח ויציב.
- אין להכניס את תקע החשמל של המכשיר לחשמל מבלי להתקין את כל האביזרים הדרושים.
- **זהירות: לפני הסרת הבלנדר מהמעמד יש לוודא שהוא מכובה.**

שמות חלקי המיקסר

1. ציר חיבור הווים
2. וו לישת בצק
3. ידית העלאת הראש
4. וו בחישה (גימרה)
5. בורר מהירות
6. מקצף
7. קערה
8. מכסה הקערה



דגם: SM-1551

מתח נקוב: ~220-240V

תדירות: 50-60Hz

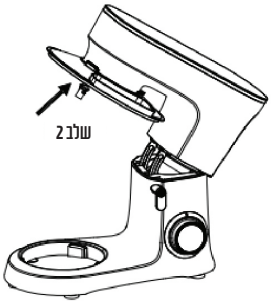
צריכת חשמל: 1100W

אופן השימוש במיקסר

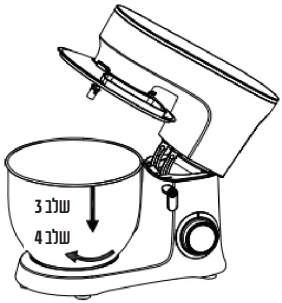
1. לפני השימוש, שטפו את האביזרים במים נקיים וייבשו.
2. הניחו את המיקסר על משטח שטוח, נקי ויבש. אחזו בראש המכונה והרימו את ידית העלאת הראש (2) (שלב 1). החלק העליון של המיקסר יתרומם אוטומטית. (תרשימים 1 ו-2).
3. חברו את מכסה הקערה אל ראש המיקסר (שלב 2) כפי שמתואר בתרשים 2.
4. הכניסו את המרכיבים והנוזלים לעיבוד לתוך קערת המיקסר, ואז חברו את הקערה (4) (שלב 3) אל המיקסר. סובבו עם כיוון השעון עד שהקערה ננעלת (שלב 4) כפי שמתואר בתרשים 3.
5. הקפידו לא לשים יותר מיד ממרכיבי הבצק - המשקל הכולל צריך להיות עד 1.5 ק"ג;
6. חברו את האביזר הרצוי (5, 6 או 7) (אפשר להשתמש רק באחד מהשלושה בכל פעם) על ציר חיבור הווים (1) (שלב 5). דחפו את האביזר למעלה, וסובבו רבע סיבוב נגד כיוון השעון עד לנעילה (שלב 6) כפי שמתואר בתרשימים 4 ו-5.
7. לחצו על ראש המכונה למטה. ידית העלאת הראש (2) תנעל אוטומטית (שלב 7) במצב אופקי (תרשים 6).
8. כוונו את בורר המהירות (3) למצב 0 כדי שהמיקסר לא יפעל לאחר החיבור לחשמל.
9. לאחר מכן חברו את התקע לחשמל והפעילו את מתג ההפעלה.
10. כוונו את בורר המהירות (3) למהירות הרצויה. המיקסר יתחיל לפעול.
11. לאחר שהבצק הגיע למצב הרצוי, סובבו את בורר המהירות (3) בחזרה למהירות 0 כדי לסיים את פעולת המיקסר.
12. לחצו על היד על ראש המכונה, סובבו את ידית ההרמה (2) בכיוון השעון, הרימו את החלק העליון, סובבו את קערת המיקסר נגד כיוון השעון, הסירו את הקערה והוציאו את הבצק.



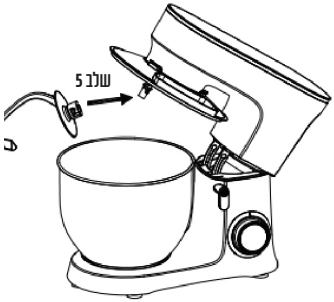
תרשים 1



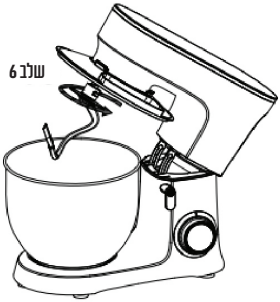
תרשים 2



תרשים 3



תרשים 4



תרשים 5



תרשים 6

הצעות לשימוש בווים

הצעות לשימוש בווים והכמויות המתאימות לעיבוד. יש להשתמש ב-1.5 ק"ג תערובת לכל היותר.

אביזרים	תמונה	מהירות	זמן (דקות)	כמות מירבית	אופן הפעולה
וו לישת בצק		1-3	3-5	1000 גרם קמח + 538 גרם מים	הפעילו במהירות 1 למשך 30 שניות, מהירות 2 למשך 30 שניות, ולאחר מכן מהירות 3 למשך 2 דקות עד 4 דקות, עד שהבצק מתגבש לכדור.
וו בחישה (גימרה)		2-4	3-10	660 גרם קמח + 840 גרם מים	הפעילו במהירות 2 למשך 20 שניות, ואז במהירות 4 למשך לפחות 2 דקות ו-40 שניות
מקצף		5-6	3-10	3 חלבוני ביצה (לפחות)	מהירות 5 או 6, ל-3 דקות ומעלה.

מתכונים

לחמניות פשתן

מרכיבים: 30 גרם זרעי פשתן, 40 גרם מים, 250 גרם קמח ללחם, 3 גרם שמרים יבשים, 30 גרם סוכר, 3 גרם מלח, 10 גרם אבקת חלב, 20 גרם חמאה, 15 גרם ביצים טרופות

אופן ההכנה:

1. משרים את 30 גרם זרעי הפשתן ב-40 גרם מים, למשך 12 שעות
2. מניחים בקערת המיקסר 250 גרם קמח ללחם, 3 גרם שמרים יבשים, 30 גרם סוכר, 3 גרם מלח, 10 גרם אבקת חלב ו-150 גרם מים. משתמשים בוו לישת הבצק כדי ללוש את החומרים לבצק במהירות 3-1. מוסיפים 20 גרם חמאה וממשיכים ללוש את הבצק עד לקבלת בצק חלק. מוסיפים את זרעי הפשתן המושרים וממשיכים עד שהבצק מתגבש היטב. מכסים בניילון נצמד ומשאירים את הבצק לתפוח במקום חמים עד שהוא מכפיל את נפחו.
3. לשים היטב פעם נוספת, מוציאים מהקערה ומחלקים לשש לחמניות. מכסים את הלחמניות ומניחים לתפוח בטמפרטורה של 38 מעלות למשך שעה.
4. לאחר סיום ההתפחה מברישים את הלחמניות בביצה טרופה. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות (גוף חימום עליון ותחתון) בחלק העליון של התנור ואופים 20 דקות. מוציאים את התבנית ומניחים אותה על רשת להתקרר.

לחם בתבנית מלבנית

מרכיבים: 270 גרם קמח עתיר גלוטן, 30 גרם קמח דל גלוטן, 1 ביצה, 3 גרם מלח, 55 גרם סוכר, 4 גרם שמרים, 80 גרם שמנת קלה, 10 גרם אבקת חלב, 90 גרם מים.

אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל החומרים לקערת המיקסר ומשתמשים בוו לישת הבצק כדי ללוש את החומרים לבצק במהירות 3-1.
2. משאירים את הבצק לתפוח במקום חמים עד שהוא מכפיל את נפחו.
3. לשים היטב פעם נוספת, מוציאים מהקערה ומחלקים ל-3 חלקים. מכסים את הבצק בניילון נצמד למשך 15 דקות.
4. לוקחים חלק אחד ומגלגלים אותו לצורת גליל שטוח. מקפלים את שני הצדדים לכיוון האמצע ומגלגלים מלמטה למעלה. לאחר ששלושת החלקים מוכנים, מכסים אותם בניילון נצמד למשך 15 דקות.
5. מכניסים לתבנית להתפחה שניה, עד שהבצק מגיעה ל-80% מגובה התבנית. מחממים תנור ל-170 מעלות (גוף חימום עליון ותחתון) ואופים 40 דקות. מוציאים את התבנית ומניחים אותה על רשת להתקרר.

לחם חמאה

מרכיבים: 375 גרם קמח עתיר גלוטן, 180 גרם חלב, 35 גרם חמאה, 30 גרם סוכר, 11 גרם אבקת חלב, 4 גרם שמרים, 3 גרם מלח, ביצה אחת

אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל המרכיבים מלבד החמאה לקערת המיקסר, ומשאירים 10 גרם ביצה להברשה.
2. משתמשים בוו לישת בצק כדי לערבב את החומרים במהירות 3-1. לאחר שנוצר בצק מוסיפים חמאה רכה, וממשיכים ללוש עד שהבצק מבריק וגמיש.
3. מכסים את התערובת בניילון נצמד ומשאירים את הבצק לתפוח במקום חמים עד שהוא מכפיל את נפחו.
4. לשים היטב פעם נוספת, מוציאים מהקערה ומחלקים לשש חלקים. לוקחים כל אחד מהחלקים ומגלגלים אותו לצורה אליפסה, ואז מגלגלים מלמעלה למטה.
5. מניחים נייר משומן על תבנית האפייה. מניחים את בצק הלחם על התבנית, ומשאירים לתפוח במקום חמים עד שהוא מכפיל את נפחו.
6. מברישים את הביצה הטרופה על פני בצק. מחממים תנור ל-160 מעלות. שמים את הבצק באמצע התנור ואופים 20 דקות.

לחם צרפתי

מרכיבים: 250 גרם קמח עתיר גלוטן, 50 גרם קמח דל גלוטן, 150 גרם מים, 10 גרם סוכר, 3 גרם אבקת שמרים, 1 גרם מלח.

אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל החומרים לקערת המיקסר ומשתמשים בוו לישת הבצק כדי ללוש את החומרים לבצק במהירות 3-1.
2. מכסים את התערובת בניילון נצמד ומשאירים את הבצק לתפוח במקום חמים עד שהוא מכפיל את נפחו.
3. לשים היטב פעם נוספת, מוציאים מהקערה ומחלקים לשש חלקים. לוקחים כל אחד מהחלקים ומגלגלים אותו לצורה אליפסה, ואז מגלגלים מלמעלה למטה.
4. מכסים בניילון נצמד ומשאירים את הבצק לתפוח אֵז עד שהוא מכפיל את נפחו.
5. מברישים את הבצק עם שמן שומשום. מחממים תנור ל-180 מעלות. שמים את הבצק באמצע התנור ואופים 20 דקות.

עוגת שוקולד

מרכיבים: 150 גרם ביצים טרופות, 50 גרם חלב, 40 גרם אבקת קקאו, 80 גרם סוכר לבן.

אופן ההכנה:

1. שמים בקערת המיקסר 150 גרם ביצים טרופות, מקציפים עם המקצף במהירות 6 עד שהקצף יציב. מוציאים ומניחים בצד.
2. שמים בקערת המיקסר 80 גרם סוכר לבן, 50 גרם חלב ו-40 גרם אבקת קקאו ומערבבים לאבקה דקה עם וו הבחישה במהירות 6.
3. מוסיפים את האבקה הדקה לקצף הביצים ומערבבים היטב.
4. יוצקים את חומרי הגלם המעורבבים לתבנית אפייה מובטנת בשמן ומכניסים לתנור לאפייה ב-180 מעלות.
5. לאחר סיום האפייה מוציאים את העוגה מהתבנית וממתינים שהיא תתקרר.

פיצה ביתית

חומרי גלם: 170 גרם קמח עתיר גלוטן, 100 גרם מים, 1.5 גרם מלח, 15 גרם סוכר לבן, 2 גרם שמרים, 15 גרם חמאה, ותוספות לפי הטעם.

אופן ההכנה:

1. מכניסים לקערת המיקסר 170 גרם קמח עתיר גלוטן, 100 גרם מים, 1.5 גרם מלח, 15 גרם סוכר ו-2 גרם שמרים. מערבבים עם וו לישת הבצק במהירות 3-1. לאחר שנוצר בצק מוסיפים חמאה וממשיכים ללוש עד להיווצרות בצק גמיש.
2. משאירים את הבצק לתפוח במקום חמים עד שהוא מכפיל את נפחו.
3. במהלך ההתפחה ניתן להכין את התוספות הרצויות לפיצה.
4. לשים היטב פעם נוספת. לוקחים חצי מהבצק ויוצרים כדור, ומשאירים לנוח למשך 5 דקות. מרדדים עם מערוך לגודל של תבנית פיצה. מניחים על תבנית הפיצה, לוחצים עם הידיים ומשתמשים במזלג כדי לנקב את הבצק.
5. מחממים תנור מראש (גוף חימום עליון ותחתון) לחום של 200 מעלות. מברישים את בסיס הפיצה עם שמן זית. מורחים ברוטב פיצה, ומפזרים מעט גבינת מוצרלה ובצל קצוץ. מכניסים את התבנית בגודל 8 אינץ׳ למסילה השנייה של התנור ואופים למשך 8 דקות.
6. מוציאים את הפיצה ומוסיפים בייקון. מוסיפים את התוספות הרצויות לפי הטעם.
7. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-15 דקות עד שהגבינה נמסה ומזהיבה.

בעיות נפוצות

תיאור הבעיה	גורם אפשרי	פתרונות
המיקסר מפסיק לעבוד במהלך השימוש.	יתכן שהמיקסר פועל זמן רב מדי, או שטמפרטורת הסביבה גבוהה מדי, וכתוצאה מכך טמפרטורת המנוע עלתה. במקרה כזה מופעלת תוכנית ההגנה מפני התחממות יתר והמיקסר נכבה באופן אוטומטי.	העבירו את בורר המהירות ל-"0", נתקו את התשמל והמתינו עד שהמיקסר יחזור לטמפרטורת החדר. לאחר שהמיקסר התקרר ניתן להפעיל אותו מחדש (בדרך כלל נדרשות 30-15 דקות בהתאם לטמפרטורת החדר).
המיקסר אינו מתחיל לפעול כשמסובבים את בורר הטמפרטורה	בדקו שתקע התשמל נמצא במגע טוב עם השקע.	ודא שתקע התשמל מחובר לשקע.
	בדקו אם יש חשמל.	המתינו עד שיהיה חשמל לפני ההפעלה
	בדקו אם ידית העלאת הראש חזרה למקומה.	ודא שראש המיקסר נעול במקומו.
יש רעש מוגזם כאשר המיקסר פועל	① המיקסר משמיע רעש חזק יותר כשהוא עובד במהירות גבוהה מאשר במהירות נמוכה. ② כמות המזון בקערה גדולה מדי ויוצרת עומס יתר על המכונה. ③ מתח החשמל אינו יציב. ④ זמן העבודה ארוך מדי.	① בחרו את הוו המתאים להקצפה/בחישה/לישה בהתאם להמלצות במדריך. ② הפחיתו את כמות המזון. ③ אם מתח החשמל אינו יציב, המתינו עד להתייצבותו לפני השימוש. ④ אם זמן העבודה ארוך מדי, עצרו את פעולת המיקסר והניחו לו להתקרר לזמן מה.
מהירות המיקסר יורדת, או שהמהירות אינה יציבה	① אם טמפרטורת החדר נמוכה, השימון של המכשיר עשוי להתקשות. ② המרכיבים במיקסר קשים מדי או שכמותם גדולה מדי, וכתוצאה מכך יש עומס יתר על המכונה. ③ מתח החשמל ירד	① הוציאו את קערת המיקסר והניחו למיקסר לפעול 'על ריק' למשך 5 דקות כדי לרכך את חומרי השימון ולהחזיר את יציבות המהירות. ② הפחיתו את נפח הערבוב והפעילו את המיקסר בהתאם לעומס העבודה הרגיל. ③ כאשר מתח החשמל יציב ניתן לחזור ולהשתמש במיקסר.
המכונה מתנדנדת ורועדת בזמן העבודה	① בדקו אם בסיס המיקסר נמצא במקום. ② בדקו האם המיקסר עומד על משטח חלק ושטוח.	① בדקו אם בסיס המיקסר נמצא במקום. ② הציבו את המיקסר על משטח חלק ושטוח.
ראש המיקסר לא חוזר למקומו לאחר הנחת המכסה נגד התזה והקערה	בדקו שהמכסה והקערה מורכבים היטב ונמצאים במקומם.	סובבו את המכסה והרכיבו אותו במקומו. הרכיבו את הקערה במקומה.
הבצק נראה כהה לאחר השימוש במיקסר	נפלה על הבצק אבקה שחורה מראש המיקסר.	בדקו שראש המיקסר והלהב יבשים ושאין מים או אבק על פני השטח.

ניקוי

ניקוי גוף המיקסר	1. אין לטבול את המיקסר במים. אין להתיז מים ישירות על המכונה כדי למנוע חדירת מים שתגרום קצר חשמלי, התחשמלות, דליפה, חלודה וליקויים אחרים. 2. אין להשתמש במטלית ספוגה במים כדי לנגב את המכונה 3. אין להשתמש בחומרי ניקוי/חומץ/מלח ובמוצרי ניקוי מאכלים אחרים, חומצות חזקות או חמרי אלקליין חזקים אחרים לניקוי גוף המיקסר - הם עלולים לפגוע בפני השטח. 4. אין להשתמש בספוגים או מברשות מחוספסים כגון צמר פלדה כדי להבריש את האביזרים. הם עלולים לפגוע בפני השטח.
ניקוי האביזרים	1. אין להכניס את חלקי האלומיניום היצוקים למדיח הכלים או לשטוף אותם עם מוצרי ניקוי מאכלים, חומצות חזקות או חומרי אלקליין. אין להכניס למדיח כלים. (מלבד חלקי נירוסטה, חלקים עם ציפוי טפלון וחלקי אלקטרופורזה) 2. אין להשרות למשך זמן רב עם נוזלי ניקוי, מי מלח, חומץ או נוזלים מאכלים אחרים. ניתן להשתמש לזמן קצר לצורך ניקוי הקערה והאביזרים. 3. לאחר הניקוי יש לייבש את הקערה והאביזרים, בעיקר כדי להגיע לייבוש מהיר של החלקים הפנימיים.
ניקוי מיוחד	1. ציר חיבור הלהבים המסתובב משאיר סימנים שחורים כאשר המכונה פועלת בשל מהירות הסיבוב והחיכוך. נקו מיד לאחר כל שימוש והקפידו לשמור על החלק יבש. 2. הזהרו מלהבים החדים ומחלקים או אביזרים חדים.
שימור ותחזוקה	1. ניתן להשתמש בשמן זית כדי למרוח על הלהבים, על משטח הסכין ועל הקערה כדי למנוע התחמצנות. 2. כאשר המיקסר אינו בשימוש ניתן לכסות אותו בשקית ולהניח בסביבה יבשה.

השלכה



אין להשליך את המכשיר לאשפה הביתית הרגילה.
השליכו את המכשיר עם חברה מורשית לסילוק פסולת או דרך מתקן לסילוק פסולת.
בדקו את התקנות באזורכם. במקרה של ספק, התייעצו עם המתקן המקומי לסילוק פסולת.

תעודת אחריות מיקסר דגם SM-1551

היבואן: ביאפאל סחר בע"מ
דגם המכשיר: SM-1551

תודה שרכשת מוצר איכותי מבית פוד אפיל אלקטריק.
המוצרים שלנו מיוצרים מהחומרים האיכותיים ביותר ונועדו לעמוד בסטנדרטים הגבוהים על פי התקנים המחמירים ביותר.
יש לקרא את הוראות ההפעלה והבטיחות לפני שימוש במוצר.

תנאי האחריות:

1. האחריות תקפה רק למוצרים שיובאו לישראל ע"י חברת פוד אפיל אלקטריק ושווקו על ידה.
2. האחריות הינה לתקופה של 12 חודשים מיום רכישת מוצר.
3. האחריות הינה עבור פגם בייצור, או תקלה במוצר שלא במסגרת הפירוט בתעודת האחריות מטה.
4. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.

האחריות לא תחול במקרים הבאים:

1. שברים, בלאי של חלקי גומי, פילטרים, גומיות פלסטיקה , או צבע דהוי לאחר חשיפה לשמש
2. שימוש מנוגד להוראות היצרן המפורטים בהוראות ההפעלה של המוצר.
3. המכשיר תוקן או בוצע ניסיון לתקנו ע"י מעבדת שירות שאינה מורשת.

וואטסאפ מוקד שירות לקוחות: 050-4477437
