



הוראות ביטחות והפעלה

מיקסר דיגיטלי

WKKMX-5050



הוראות אלו נכתבו בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד. ההוראות פונות באופן שווה לשני המינים.

לשימוש ביתי בלבד

Rev. 10/25

תוכן עניינים

3	הוראות בטיחות חשובות
5	חלקי המכשיר
5	פאנל הפעלה דיגיטלי (מסך טאץ')
6	טרם שימוש ראשון
6	הוראות הפעלה
9	מתכונים
13	הוראות ניקוי ואחזקה
14	בעיות ופיתרון
15	קיימות – מיחזור והשלכת פסולת אלקטרונית
15	מידע ושירות

הוראות בטיחות חשובות

קרא בעיון את ההוראות ההפעלה לפני השימוש במכשיר, ושמור את ההוראות יחד עם תעודת האחריות, הקבלה, ואם ניתן – את האריזה המקורית עם חומרי האריזה הפנימיים. אם אתה מוסר את המכשיר לאדם אחר, יש להעביר יחד איתו גם את ההוראות ההפעלה.

- המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד ולמטרות שלשמן תוכנן. אין להשתמש בו לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית (אלא אם צויין במפורש שהוא מיועד לכך).
- יש להרחיק את המכשיר ממקורות חום, אור שמש ישיר, לחות (אין לטבול בנוזל) וקצוות חדים.
- אין להשתמש במכשיר בידיים רטובות. אם המכשיר נרטב או לח – נתק אותו מיד מהחשמל.
- בזמן ניקוי או אחסון, כבה את המכשיר ונתק אותו מהחשמל (משוך מהתקע – לא מהכבל). הסר אביזרים מחוברים.
- אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה.
- אם אתה עוזב את המקום, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל.
- בדוק את המכשיר והכבל באופן קבוע לאיתור נזקים. אין להשתמש במכשיר אם הוא פגום.
- אין לנסות לתקן את המכשיר בעצמך – פנה לטכנאי מוסמך בלבד. אם כבל החשמל ניזוק, עליו להיות מוחלף על ידי היצרן, נציג שירות או אדם מוסמך אחר כדי למנוע סכנה.
- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.
- שים לב במיוחד לפרק הבא: "הוראות בטיחות מיוחדות".

ילדים ובעלי מגבוליות

- כדי להבטיח את בטיחות ילדיך, שמור את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קופסאות, קלקר וכו') הרחק מהישג ידם.
- **אזהרה:** אין לאפשר לילדים קטנים לשחק עם ניילונים או יריעות פלסטיק – סכנת חנק!
- כאשר משתמשים בבלנדר או במטחנת אביזרים נלווים – אין לאפשר לילדים להשתמש במכשיר.
- שמור את המכשיר ואת כבל החשמל הרחק מהישג ידם של ילדים.
- המכשיר אינו צעצוע – ילדים לא רשאים לשחק בו.
- ניתן להשתמש במכשיר על ידי אנשים עם מגבלות פיזיות, חושיות או שכליות, או בעלי חוסר ניסיון, רק אם ניתנה להם הדרכה והשגחה מתאימה, והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך.

הוראות בטיחות מיוחדות

- יש לנתק את המכשיר מהחשמל כאשר הוא אינו בשימוש, לפני הרכבה, פירוק או ניקוי.
- כבה את המכשיר ונתק אותו מהחשמל לפני החלפת אביזרים או מגע עם חלקים נעים.
- אין להשתמש במכשיר למטרה שונה מזו שלשמה תוכנן.
- **אזהרה:** כדי למנוע סכנת הפעלה לא רצויה של מנגנון הגנה תרמי, אין לחבר את המכשיר לשעון שבת, טיימר, או מערכת שמפעילה ומכבה חשמל באופן אוטומטי.

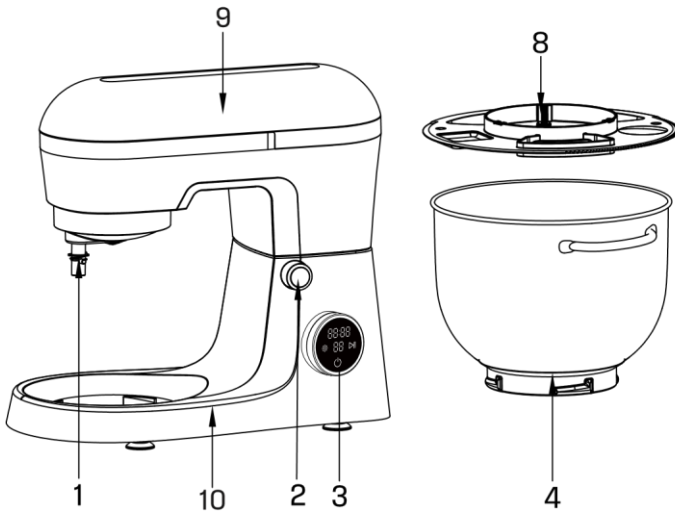
- יש להפעיל את המכשיר רק בהשגחה.
- אין לבטל או לעקוף מתגים ומנגנוני בטיחות.
- אין להכניס שום חפץ לתוך חלקים מסתובבים בזמן פעולה.
- הנח את המכשיר על משטח חלק, יציב וישר בלבד.
- אין לחבר את המכשיר לחשמל לפני שכל האביזרים הנדרשים הורכבו כהלכה.

שימוש ובטיחות למשתמשים צעירים

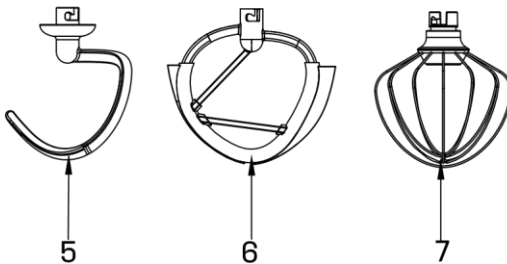
- המכשיר אינו מיועד לילדים.
- שמור את המכשיר ואת כבל החשמל הרחוק מהישג ידם של ילדים.
- ילדים מגיל 8 ומעלה רשאים להשתמש במכשיר רק בהשגחה או לאחר הדרכה מתאימה, ורק אם הם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך.
- ניקוי ותחזוקה שוטפת לא ייעשו על ידי ילדים, אלא אם הם בני 8 ומעלה ונמצאים בהשגחה.
- יש לשמור את המכשיר ואת כבל החשמל הרחוק מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כאשר הוא לא בשימוש, ובטרם תהליך הרכבה, פירוק או ניקוי.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, אלא אם כן הם קיבלו השגחה או הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר על ידי אדם האחראי על בטיחותם.
- יש לפקח על ילדים כדי לוודא שהם לא משחקים עם המכשיר.
- אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, נציג השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים על מנת למנוע סכנה.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ודומים כגון:
 - מטבחי עובדים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות; – בתי חווה;
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים וסביבות מגורים אחרות;
 - סביבות של לינה וארוחת בוקר.
- אין להשתמש במכשיר זה על ידי ילדים.
- יש להרחיק את המכשיר והכבל שלו מהישג ידם של ילדים.
- ניתן להשתמש במכשיר זה על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה אם הם קיבלו השגחה או הדרכה בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ואם הם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך.
- אין לנקות ולתחזק את המשתמש על ידי ילדים אלא אם כן הם בני 8 ומעלה ותחת השגחה.
- יש להרחיק את המכשיר והכבל שלו מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
- יש לנתק תמיד את המכשיר מהחשמל אם הוא נשאר ללא השגחה ולפני הרכבה, פירוק או ניקוי.
- משך הזמן שאחריו הצידוד מגיע למצב כיבוי אוטומטי היה פחות מדקה.
- זהירות: יש לוודא שהמכשיר כבוי ועצר פעולתו לפני הוצאת חלקים ממנו או הכנסת עצמים לקערה.

לשימוש ביתי בלבד

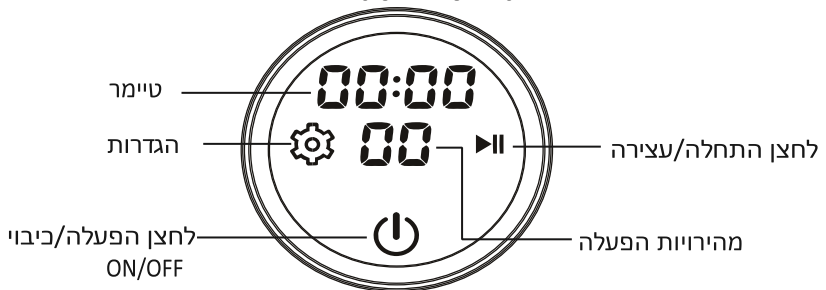
חלקי המכשיר



צייר	1
לחצן הרמת יחידת מנוע	2
פאנל הפעלה	3
קערת עירבול	4
וו לישא	5
וו גיטרה	6
וו הקצפה	7
מכסה קערה	8
ראש מנוע	9
בסיס	10



פאנל הפעלה דיגיטלי (מסך טאץ')



טרם שימוש ראשון

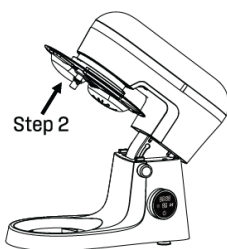
1. הוצא בזהירות את המכשיר ואת האביזרים מהאריזה. שמור את האריזה למקרה שתצטרך לאחסן את המכשיר או להעבירו במועד מאוחר יותר. אם תבחר להשליך את האריזה, עשה זאת בהתאם לתקנות המקומיות.
2. בדוק שהאריזה מכילה את כל החלקים ושהם אינם פגומים. אם התכולה אינה שלמה או שנראים נזקים, **אל תשתמש במכשיר**. החזר אותו מיד לנקודת המכירה.
3. נקה את המכשיר ואת כל האביזרים לפני השימוש הראשון. ראה את הפרק **ניקוי**.

הוראות הפעלה

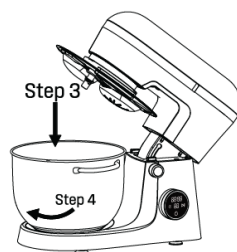
1. לפני השימוש, שטוף את האביזרים במים נקיים, שטוף שוב וייבש היטב.
2. הנח את המכשיר על שולחן שטוח, נקי ויבש. לחץ בידך על ראש המכשיר, ולאחר מכן סובב או לחץ לחצן הרמת יחידת המנוע (PG1). ראש המנוע יעלה אוטומטית.
3. התקן את מכסה הקערה בקצה הציור (PG2).
4. שקול את המרכיבים והמים הדרושים לתהליך, והנח אותם בקערת הערבוב. הרכב את הקערה (4) על בסיס הערבוב (PG3), וסובב **עם כיוון השעון** עד שהמנוע ננעל (שלב 4). **אין לחרוג מהמשקל המרבי של הבצק** (PG3).
5. התקן את האביזר הדרוש (5), (6) או (7) – ניתן להשתמש רק באחד מהם בכל פעם – על ציר הפלט (1). יש ליישר את החריץ ולדחוף את האביזר עד לנקודת העצירה (PG5 ו-PG4).
6. לחץ את ראש המנוע כלפי מטה (PG7); המכשיר ינעל אוטומטית את כפתור ההרמה (2). בעת המכשיר במצב אופקי (PG6).
7. חבר את כבל החשמל לשקע ולחץ על לחצן ההפעלה בפאנל ההפעלה הדיגיטלי.
8. סובב את הבורר (3) למהירות ולזמן הרצויים – והתחל בערבוב.
9. לאחר שהבצק מוכן לפי הצורך, החזר את המהירות ל-0 לסיום העבודה.
10. לחץ בידך על ראש המכשיר, סובב (או לחץ) את כפתור ההרמה (2), הרם את הגוף העליון, סובב את קערת הערבוב **נגד כיוון השעון**, הוצא את הקערה והסר את הבצק.
11. **כבה את המכשיר ונתק מהחשמל לפני החלפת אביזרים או התקרבות לחלקים הנעים במהלך השימוש.**
12. בכדי לשמור על אורך חיי המכשיר, אין לעלות על עבודה רציפה של 5 דקות, לאחר מכן יש להמתין כ- 15 דקות עד לקירור המנוע.



PG1



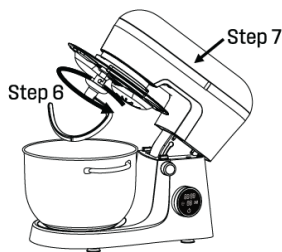
PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

הפעלת המכשיר

כאשר המכשיר מחובר לחשמל, כפתור ה-"○" שבתצוגה נדלק ומבהב באור לבן – מצב המתנה (Standby). נגיעה בכפתור ה-"○" מפעילה את הממשק הראשי, וכל הפונקציות נדלקות. תצוגת המהירות מראה "00" ומתחילה להבהב. אם לא מתבצעת כל פעולה במשך דקה אחת, המסך עובר למצב שינה (שחור מלא). נגיעה בכל כפתור תעיר את המסך מחדש, והכפתור "○" ידלק ויבהב שוב.

1) פונקציית ספירה לאחור עם תצוגת LED

הגדרת מהירות העבודה:

כאשר מספר המהירות בתצוגה מהבהב, סובב את כפתור הבורר **עם כיוון השעון** כדי להעלות מהירות אחת בכל סיבוב, או **נגד כיוון השעון** כדי להוריד מהירות אחת. המהירות המרבית היא **11**, והמינימלית **0**.

הגדרת זמן העבודה:

לחץ על כפתור ה-""- הזמן בתצוגה יתחיל להבהב.

סובב את כפתור הבורר **עם כיוון השעון** כדי להוסיף **10 שניות**, או **נגד כיוון השעון** כדי להפחית **10 שניות**.

בלחיצה ארוכה על כפתור הבורר ניתן להוסיף או להחסיר **דקה אחת** בכל פעם. הזמן המרבי שניתן להגדיר הוא **30:00 דקות**.

התחלת עבודה:

לאחר הגדרת זמן ומהירות, לחץ על כפתור ה-""- להפעלת המכשיר. עמודת הזמן תתחיל לספור לאחור את משך העבודה שנקבע. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, המכשיר נעצר והמהירות חוזרת ל-0.

מצב מהירות מרבית: (Turbo)

לחץ על כפתור ה-""- במשך **3 שניות**, והמכשיר יעבוד במהירות המרבית של **230 סל"ד (RPM)** המסך יציג את הסימון **"OP"** ושחזור הכפתור יעצור את פעולת המכשיר.

פונקציית זיכרון הרמה:

למכשיר יש פונקציית זיכרון בעת הרמת הראש.

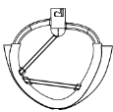
כאשר ראש המכשיר מורם במהלך עבודה – הפעולה נעצרת, והמסך שומר את מצב המכשיר לפני העצירה.

לאחר הורדת הראש חזרה, יש ללחוץ שוב על כפתור ההפעלה "", והמכשיר ימשיך בדיוק מהמקום שבו הפסיק לפני ההרמה.

המלצות

כווןן המפלסים ושימוש בו ללא יותר מ-0.9 ק"ג של תערובת

שיטת פעולה	מקסימום	זמן (דקות)	מהירות	תמונה	אביזרים
מהירות 1 פועלת במשך 10 שניות, מהירות 2 פועלת במשך 20 שניות, מהירות 3 פועלת במשך 30 שניות. מהירויות 5 ו-6 פועלות במשך 2 עד 5 דקות ליצירת תערובת.	585g קמח + 315g מים	3-5	1-6		וו לישה

מהירות 1 ו-2 פועלות במשך 30 שניות, מהירות 3-7 פועלות במשך יותר מ-2 דקות ו- 30 שניות	קמח 660g מים 840g	3-10	1-7		וו בחישה
מהירות 1 ו-2 פועלות במשך 30 שניות, מהירות 3-7 פועלות במשך יותר מ-2 דקות ו- 30 שניות	3חלבוני ביצים (לכל הפחות)	3-10	8-11		וו הקצפה

מתכונים

לחמניות פשתן

רכיבים:

30 גרם זרעי פשתן, 40 גרם מים, 250 גרם קמח לחם, 3 גרם שמרים יבשים, 30 גרם סוכר, 3 גרם מלח, 10 גרם אבקת חלב, 20 גרם חמאה, 15 גרם נוזל ביצים.

אופן ההכנה:

- משרים את 30 גרם זרעי הפשתן ב-40 גרם מים למשך כ-12 שעות.
- הכניסו 250 גרם קמח לחם, 3 גרם שמרים יבשים, 30 גרם סוכר, 3 גרם מלח, 10 גרם אבקת חלב, 150 גרם מים לקערת המיקסר, השתמשו בו הלישה ללוש את החומרים לבצק במהירות 1-6, ולאחר מכן הוסיפו 20 גרם חמאה והמשיכו ללוש את הבצק עד לקבלת תערובת חלקה. לאחר מכן הוסיפו זרעי פשתן ספוג עד שהבצק ללוש היטב. מכסים לניילון ומניחים במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל.
- לשים פעם נוספת היטב, מוציאים מהקערה ומחלקים את הבצק לשישה גלילים. לאחר כידור גלילים, מכסים את הלחמניות ומאפשרים תסיסה בכ-38 מעלות צלזיוס למשך שעה.
- לאחר סיום התסיסה, הברישו את פני הלחם בנוזל ביצים, הכניסו לתנור שחומם מראש, בחרו תוכנית חימום שהאלמנט התחתון והעליון פעילים ב-180 מעלות ואופו 20 דקות, לאחר מכן הוציאו את התבנית ואפשרו לה להתקרר.

לחם

רכיבים:

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

אופן ההכנה:

1. הכניסו את כל החומרים לקערת המיקסר, השתמשו בו לישו ללוש את החומרים לבצק במהירות 1-6.
2. שמרו את התערובת במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל.
3. לישו היטב פעם נוספת, הוציאו מהקערה וחלקו ל-3 חלקים.
כסו את הבצק בניילון למשך כ-15 דקות.
4. קחו חלק אחד וגלגלו לצורת לשון, קפלו את שני הצדדים לכיוון האמצע וגלגלו מלמטה למעלה.
לאחר ששלושתם מגלגלים, כסו את הגלילים בניילון למשך כ-15 דקות.
5. לאחר סיום התססה ראשונה עברו להתססה שנייה, מתסיסים עד 80% מגובה התבנית.
הכניסו לתנור שחומם מראש, בחרו תוכנית חימום שהאלמנט החימום התחתון והעליון פעילים ב-170 מעלות ואפו במשך 40 דקות.
מכן הוציאו את התבנית ואפשרו לה להתקרר

פיצה בייתית

רכיבים:

170 גרם קמח עתיר גלוטן, 100 גרם מים, 1.5 גרם מלח, 15 גרם סוכר לבן, 2 גרם שמרים, 15 גרם חמאה וקצת מלית.

אופן ההכנה:

- 1) הכניסו לקערת המערבל 170 גרם קמח עתיר גלוטן, 100 גרם מים, 1.5 גרם מלח, 15 גרם סוכר ו-2 גרם שמרים. ערבבו עם וו הלישה במהירויות 1-6. לאחר לישת הבצק, הוסיפו חמאה והמשיכו ללוש עד שהתערובת מתנהגת כמו סרט גמיש.
- 2) השאירו את הבצק לתסיסה להכפלת גודלו במקום חמים.
- 3) במהלך התסיסה ניתן להכין את מלית הפיצה ושמרו אותה לשימוש עתידי.
- 4) לישו היטב פעם נוספת, קחו חצי מהבצק וגלגלו אותו והניחו אותו למשך 5 דקות, ולאחר מכן השתמשו במערוך בעדינות וגלגלו אותו בעדינות לגודל של תבנית פיצה, הניחו אותו על תבנית הפיצה, לחצו אותו סביב מחבת פיצה עם הידיים, לבסוף השתמשו במזלג כדי ליצור חורים קטנים.
- 5) הכניסו לתנור שחומם מראש, בחרו תוכנית חימום שהאלמנט החימום התחתון והעליון פעילים ב-200 מעלות צלזיוס.
- 6) הברישו תחילה את בסיס התבנית בשמן זית, לאחר מכן ביזקו את רוטב הפיצה ופזרו אותו בצורה אחידה. פזרו מעט גבינת מוצרלה ובצל מגורר, הכניסו את תבנית הפיצה בגודל 8 אינץ' לשכבה השנייה של התנור שחומם מראש ואפו למשך 8 דקות.
- 7) עתה ניתן הוציאו את תבנית הפיצה ולפזר שכבה עדינה של תוספות על גבי המלית.
- 8) הכניסו שוב לתנור ל-15 דקות עד שהגבינה נמסה והקרום מזהיב.

לחם חמאה

רכיבים:

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) הכניסו את כל החומרים לקערת המערבל מלבד החמאה, והשאירו 10 גרם ביצה להברשה.
- 2) השתמשו בווי לשה לערבב במהירויות 1-6, לאחר יצירת הבצק, הוסיפו חמאה רכה והמשיכו ללוש עד שהתערובת מתנהגת כמו סרט גמיש.
- 3) כסו את התערובת בניילון והניחו במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל.
- 4) לוושו פעם נוספת היטב, הוציאו מהקערה וחלקו ל-10 מנות. קחו חלק מהבצק וגלגלו אותו לצורה אליפטית, ואז גלגלו אותו מלמעלה למטה.
- 5) הניחו את הנייר המשומן על תבנית האפייה, לאחר מכן הניחו את הבצק המרודד על התבנית, המתינו במקום חמים לתסיסה עד להכפלת הגודל.
- 6) מברישים את נזול הביצים על משטח בצק הלחם, מחממים תנור ל-160 מעלות צלזיוס, שמים את בצק הלחם בשכבה האמצעית ואופים 20 דקות.

לחם צרפתי

רכיבים:

250 גרם קמח רב 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, מערבבים את ווי הלישה במהירות 1-6.
- 2) כסו את התערובת בניילון והניחו במקום חמים לתסיסה עד להכפלת גודלה.
- 3) לוושו פעם נוספת היטב, הוציאו מהקערה וחלקו ל-4 מנות.
- 4) קחו בצק וגלגלו אותו לצורה אליפטית ואז מלמעלה למטה.
- 5) לאחר מכן כסו בניילון ואפשרו לתסיסה עד להכפלת הנפח של הבצק.
- 6) הברישו את המשטח בשמן שומשום, חממו תנור ל-180 מעלות צלזיוס ואפו למשך כ-20 דקות.

עוגה

רכיבים:

100 גרם קמח עוגה, 5 ביצים, 50 גרם שמן מאכל, 80 גרם סוכר, כמות קטנה של מיץ לימון, 55 גרם חלב.

אופן ההכנה:

- 1) הפרידו את החלבון והחלמון, הוסיפו 20 גרם סוכר לתוך החלמון, ערבבו עם וו ההקצפה ביצים במהירות 10 עד להמסה מלאה של הסוכר.
הוסיפו חלב והמשיכו לערבב בצורה אחידה במהירות 10
- 2) בזקו שמן מאכל והמשיכו להקציף עד לתחליב מלא.
- 3) נפו את קמח העוגה דרך מסננת, ערבבו בצורה אחידה למחית חלמונים דקה.
- 4) טפטפו כמה טיפות מיץ לימון לתוך החלבון, הוסיפו כ- כפיות סוכר והקציפו עד מרקם דמוי כותנה.
- 5) השתמשו ב- 3/1 מהחלבון, הכניסו למחית החלמונים וערבבו בצורה אחידה, צקו את הנזל בחזרה לשארית החלבון ומערבבים בצורה אחידה לעיסה דקה.
- 6) הברישו שמן על פני תבנית העוגה, ואז צקו את תערובת העוגה לתוך התבנית
- 7) בחרו תוכנית חימום שהאלמנט החימום התחתון והעליון פעילים ב-150 מעלות צלזיוס.
אפו כ- 50 דקות עד הזהבה.

עוגת שוקולד

רכיבים:

3/4 ביצים, 50 גרם חלב, 40 גרם אבקת קקאו, 80 גרם סוכר לבן.

אופן ההכנה:

- 1) הקציפו את הביצים עם וו ההקצפה במהירות 10 עד מרקם דמוי כותנה.
- 2) הכניסו 80 גרם סוכר לבן, 50 גרם חלב ו-40 גרם אבקת קקאו לקערה וערבבו לעיסה עם וו הבחישה במהירות 10.
- 3) ערבבו היטב את העיסה עם קצף הביצים.
- 4) צקו את חומרי הגלם לתבנית אפייה המוברשת בשמן והכניסו לתנור לאפייה ב-180 מעלות.
- 5) לאחר האפייה והעיצוב הוציאו מהתבנית וממתינים להתקררות לפני האכילה.

עוגת גלידת שוקולד

רכיבים:

140 גרם גבינת שמנת, 140 גרם שוקולד מריר, 220 גרם חלב, 100 גרם אבקת סוכר, 240 גרם קצפת, 2 גרם מלח.

אופן ההכנה:

- 1) את החלק החיצוני של התבנית המרובעת עוטפים בנייר כסף, ומכניסים פנימה עיגול נייר אפייה.
- 2) הוסיפו אבקת סוכר וקורט מלח לגבינת שמנת וערבבו בעזרת וו הבחישה.
- 3) קצצו את השוקולד המריר וחממו להמסה. צקו את השוקולד המומס לתוך הגבינה, ולאחר מכן השתמשו בון הבחישה כדי לערבב באופן אחיד.
- 4) הוציאו את התערובת והניחו אותה על מגש לשימוש בהמשך.
הקציפו שמנת עד שתהיה נפוחה ואוורירית.

- 5) הוסיפו את הקצפת לתוך גבינת השוקולד וערבבו עד מרקם אחיד, אחר כך מזגו לתוכה את
וערבבו היטב פעם נוספת.
6) לבסוף צקו לתבנית והכניסו למקרר למספר שעות. בתיאבון!

הוראות ניקוי ואחזקה

ניקיון גוף המכשיר

1. אין לטבול את המכשיר במים. אין לשטוף את המכשיר ישירות במים – הדבר עלול לגרום
לחדירת מים לגוף המכשיר וליצור קצר חשמלי, התחשמלות, דליפת זרם, חלודה ותקלות נוספות.
2. אין להשתמש במגבת רטובה לחלוטין לניקוי המכשיר.
3. אין להשתמש בחומרי ניקוי, חומץ, מלח או כל חומר מאכל אחר בעל חומציות או בסיסיות חזקה
לניקוי גוף המכשיר – הדבר עלול לפגוע במשטח החיצוני.
4. אין להשתמש בכלים חדים או מחוספסים (כגון צמר פלדה) לניקוי האביזרים, כדי למנוע שריטות
ופגיעה במשטח.

ניקיון האביזרים

1. אין להכניס חלקי אלומיניום יצוק למדיח הכלים, ואין לשטוף אותם בחומרים מאכלים, חומציים או
בסיסיים חזקים.
2. אין להשרות את האביזרים זמן רב בחומרי ניקוי, מי מלח, חומץ או נזולים מאכלים אחרים.
יש לנקות את האביזרים מיד לאחר השימוש.
3. לאחר הניקוי, יש לייבש היטב את האביזרים, במיוחד את החלקים הפנימיים, כדי למנוע לחות.

ניקוי מיוחד

1. ציר הסיבוב עשוי להותיר סימנים שחורים קלים עקב חיכוך במהירות גבוהה בזמן העבודה. יש
לנקות אזור זה מיד לאחר כל שימוש ולשמור עליו יבש.

שימור ותחזוקה

1. ניתן למרוח שכבה דקה של שמן זית על פני הציר, וזאת העירבול והלישה וקצרת הערבוב כדי למנוע
חמצון ולשמור עליהם בסביבה יבשה או רטובה במידה הנכונה.
2. כאשר המכשיר אינו בשימוש, מומלץ לכסותו בשקית אחסון ולהניחו במקום יבש ומוצל.

בעיות ופיתרון

תופעה	הסבר	פיתרון
המיקסר עצר את במהלך הפעולה	(1) המכשיר לא מקבל חשמל (2) המנוע התחמם	(1) בדקו מקור מתח (2) המתינו כ-30 דקות עד להתקררות המנוע לטמפ' החדר.
הגיר איננו מסתובב	(1) המכשיר לא מקבל חשמל (2) ראש המכשיר מורם	(1) בדקו מקור מתח (2) קבעו את ראש המכשיר במקומו.
רעש חזק בפעולת המכשיר	(1) בעוצמה נמוכה הרעש חלש, בעוצמה גובה הרעש חזק. (2) כמות רכיבי המזון גבוהה מדי. (3) מתח חשמלי לא יציב. (4) משך זמן העבודה ארוך מדי.	(1) התאימו את העוצמה לפעולה. (2) הפחיתו את כמות רכיבי המזון. (3) המתינו עד שהמתח החשמלי יתייצב. (4) המתינו עד להתקררות המכשיר.
מהירות המכשיר לא יציבה	(1) טמפרטורת החדר נמוכה (2) הרכיבים קפואים מדי (3) הרכיבים קשים מדי לזן	(1) חממו את החדר (2) המתינו מספר דקות להפשרת הרכיבים (3) הפחיתו את כמות הרכיבים בקערה
המכשיר רועד	(1) הרגליות לא מהודקות (2) משטח העבודה לא ישר (3) כמות הרכיבים גבוה מדי	(1) בדקות עם הרגליות מהודקות כהלכה (2) הניחו על משטח ישר הפחיתו את כמות הרכיבים
ראש המכשיר אינו חוזר למקומו בסגירת מכסה הקערה	מכסה הקערה או קערת הערבוב אינם מורכבים כראוי	סובבו את מכסה הקערה עד שהוא נכנס למקומו הנכון, והרכיבו את קערת הערבוב בצורה נכונה ובטוחה
הבצק מתכהה לאחר השימוש	אבקה שחורה נושרת מציר הערבוב/ ווי לישה על הבצק	לפני השימוש, ודאו שראש הערבוב והווים יבשים ונקיים, ושאינ עליהם מים, אבק או שאריות לכלוך.

קיימות – מיחזור והשלכת פסולת אלקטרונית



סמל זה מצוין כי **אין להשליך מכשירים אלקטרוניים לפסולת הביתית הרגילה**.
אנא השתמש במערכות האיסוף או ההחזרה שמפעילה הרשות המקומית שלך,
או פנה אל החנות שממנה נרכש המוצר לקבלת הנחיות לסילוק תקין של ציוד
אלקטרוני.

מידע ושירות

תוכלו לבקר אותנו באתר הבינלאומי



 <https://info.westinghousehomeware.com/>

אנו שומרים לעצמנו את הזכות לשנות את המוצר, האריזה והתיעוד ללא הודעה מראש, כחלק
ממדיניות פיתוח המוצר המתמיד שלנו.

מידע על מסגרת האחריות ותחנות השירות שלנו מופיע בתעודת האחריות המצורפת, שמרו
אותה.

הוראות אלו נכתבו בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד. ההוראות פונות באופן שווה לשני המינים.



 and Westinghouse are trademarks of Westinghouse Electric Corporation.
Used under license by Westinghouse Homeware (HK) Co. All Rights Reserved.