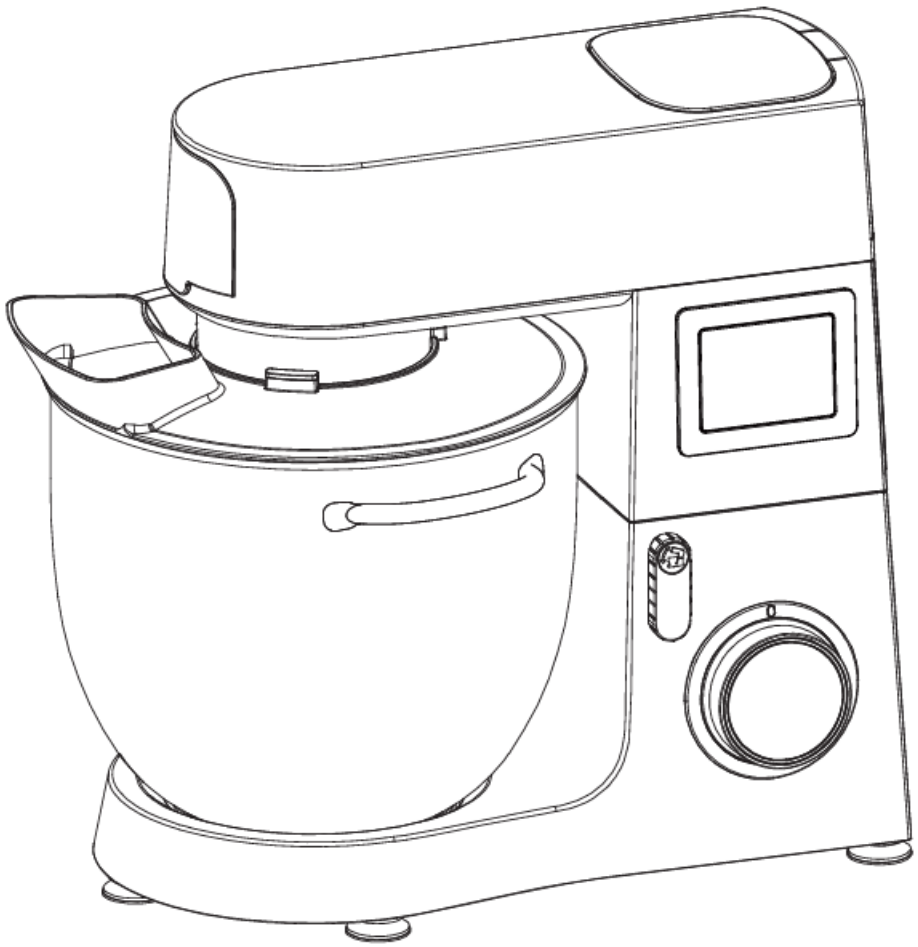
חוברת הוראות
למיקסר עומד MegaPro



דגם:	MegaPro sm-1570BML		
מתח נקוב:	220-240V~	תדירות:	50-60Hz
צריכת הספק:	1800W	דרגת הגנה:	I

יש לשמור מדריך זה לצורך עיון בעתיד ולהעביר אותו עם הציוד לכל משתמש עתידי

הוראות בטיחות כלליות

יש לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה לפני הפעלת המכשיר וכן יש לשמור על ההוראות כולל האחריות, הקבלה ובמידת האפשר הקופסה עם האריזה הפנימית. אם אתם מעבירים את המכשיר לאנשים אחרים, יש להעביר גם את הוראות ההפעלה.

- המכשיר מיועד אך ורק לשימוש פרטי ולמטרה המיועדת. מכשיר זה אינו מתאים לשימוש מסחרי. השימוש אך ורק בתוך הבית. יש להרחיק אותו ממקורות חום, אור שמש ישיר, לחות (אין לטבול אותו בנוזל כלשהו) וקצוות חדים. אין להשתמש במכשיר עם ידיים רטובות. אם המכשיר לח או רטוב, יש לנתק אותו מיד מהחשמל.
- בעת ניקוי המכשיר או אחסונו, יש לכבות את המכשיר ואם המכשיר לא נמצא בשימוש תמיד לנתק את השקע מן התקע (משכו בתקע, לא בכבל) ולהסיר את האבזרים המחוברים.
- אין להפעיל את המכונה ללא השגחה. אם עליך לעזוב את מקום העבודה, תמיד יש לכבות את המכונה או לנתק את התקע מן השקע (יש למשוך בתקע עצמו ולא בכבל).
- יש לבדוק את המכשיר ואת הכבל באופן קבוע כדי לזהות נזקים. אין להשתמש במכשיר אם הוא פגום. אין לנסות לתקן את המכשיר בכוחות עצמכם. תמיד יש לפנות לטכנאי מורשה. אם כבל החשמל ניזוק, החלפתו תתבצע על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים אחרים כדי למנוע סכנה.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.
- יש להקפיד במיוחד על "הוראות הבטיחות המיוחדות" שלהלן.

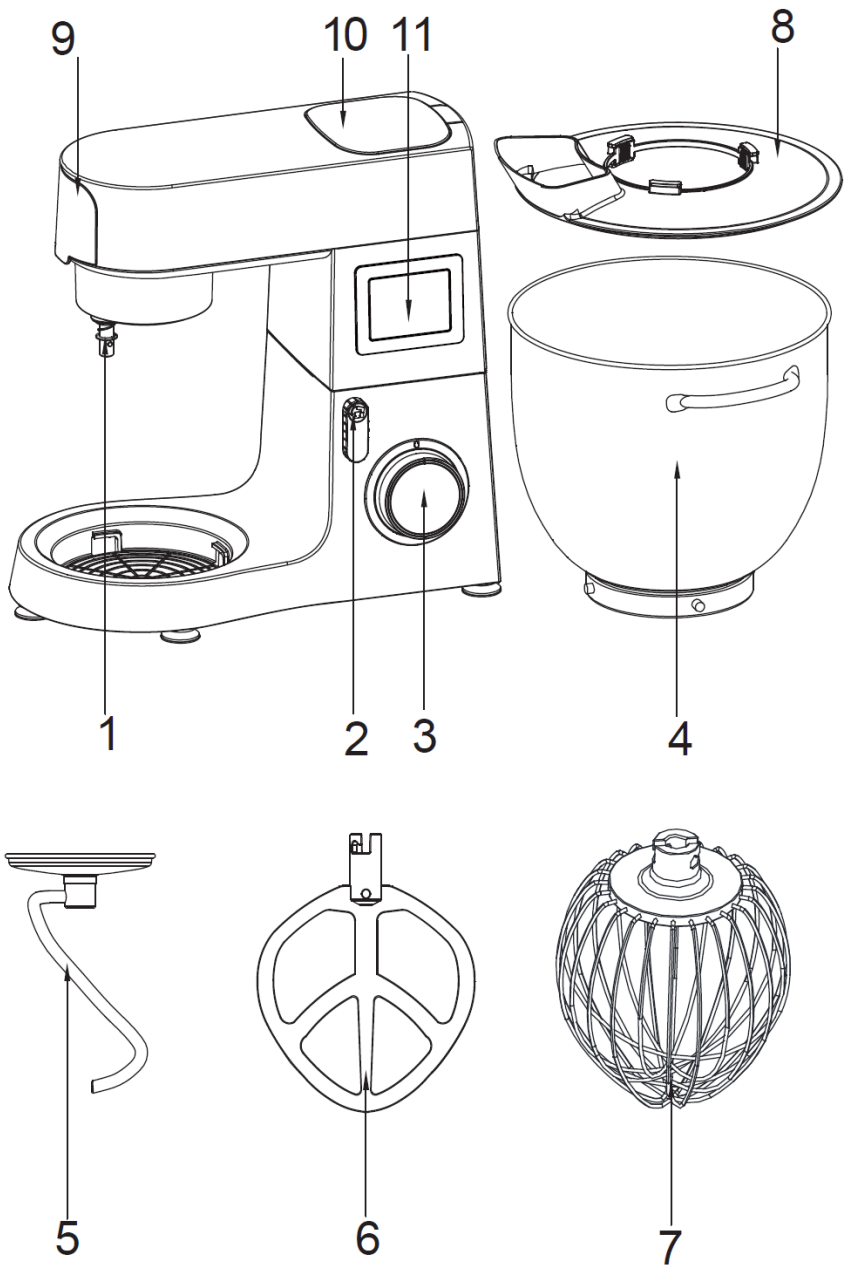
ילדים ואנשים פגיעים

- על מנת להבטיח את בטיחות ילדיכם, יש להרחיק את כל חומרי האריזה (שקיות ניילון, קופסאות, פוליסטירן וכו') מהישג ידם.
- אין לאפשר לילדים להשתמש באביזרי המערבל והקוצץ. יש להרחיק את המכשיר ואת הכבל שלו מהישג ידם של ילדים.
- המכשיר אינו צעצוע, אין לאפשר לילדים לשחק או להשתמש במכשיר.
- מכשירים יכולים להיות בשימוש בידי אנשים עם יכולות פיזיות, סנסוריות או מנטליות מופחתות, או אנשים חסרי ניסיון וידע, ובלבד שהם נתונים לפיקוח או שקיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר באופן בטיחותי, ושהם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך.

הוראות בטיחות מיוחדות עבור מכשיר זה

- לפני החלפת אביזרים או התקרבות לחלקים נעים במהלך השימוש תמיד יש לכבות את המכשיר ולנתק מאספקת המתח. אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו שהוא מיועד לה.
- זהירות: על מנת למנוע סכנה עקב איפוס בשוגג של הניתוק התרמי, אין לספק מתח למכשיר זה דרך התקן מיתוג חיצוני, כגון טיימר, או לחבר אותו למעגל שמופעל ומכובה באופן קבוע על ידי חברת החשמל.
- אין להכניס דבר לווים המסתובבים כאשר המכונה פועלת.
- יש להציב את המכונה על משטח עבודה חלק, שטוח ויציב.
- אין להכניס את תקע החשמל של המכונה לתוך שקע החשמל בלי להתקין את כל האביזרים הדרושים.
- יש להשתמש בשקע מוארק בלבד.
- אין לנקות את אביזרי המכשיר בחומרי ניקוי חריפים
- אין לנקות עם אביזרי ניקוי שעלולים לשרוט את גוף המכשיר ואביזריו
- אין לעבור את כמויות המכסימום שבטבלה שבסעיף 3

1 סקירה כללית של הרכיבים

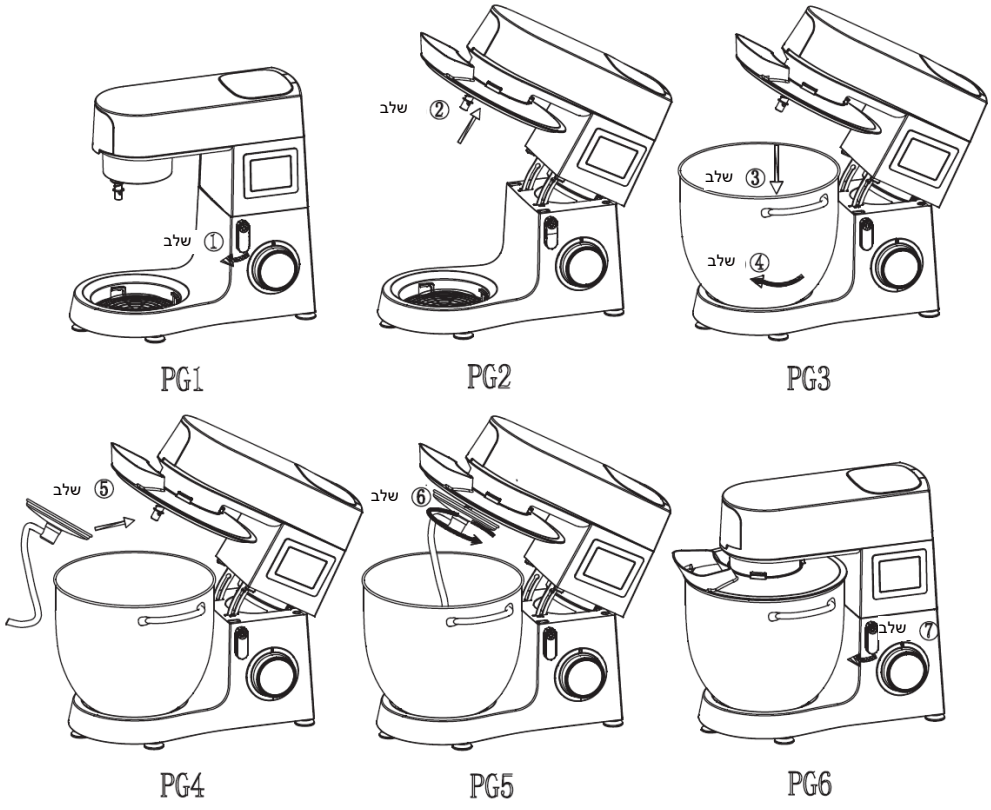


אביזרים:

1	ציר לחיבור אביזרים	7	מקצף
2	כפתור העלאה	8	כיסוי לסיר
3	כפתור מהירות	9	כיסוי קדמי
4	קערת ערבוב	10	כיסוי אחורי
5	וו ללישת בצק	11	מסך מגע של התצוגה
6	מערבל		

2 כיצד להשתמש במכונה

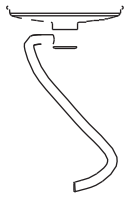
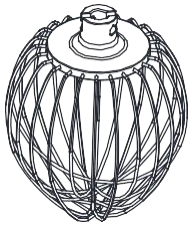
1. לפני השימוש יש לשטוף את האביזרים במים נקיים ולייבש לאחר השטיפה.
2. לחצו על ראש המכונה ולאחר מכן סובבו (לחצו) על לחצן ההעלאה (2) בכיוון השעון, הגוף העליון יתרומם (PG 1 ו-2).
3. הכניסו את המזון והמים המיועדים לעיבוד לקערת הערבול ולאחר מכן הרכיבו את קערת הערבול (4) על גבי המכונה (שלב ①), סובבו בכיוון השעון עד שהאבזם מתברג פנימה וננעל (שלב ①); (PG3)
4. אין לחרוג מכמות הבצק - המשקל הכולל שניתן להכיל הוא עד 2.5 ק"ג;
5. התקינו את האביזרים הדרושים (5), (6) ו- (7) (ניתן להשתמש רק באחד מהשלושה בכל פעם) על פיר הפלט של ראש הערבוב (1), דחפו את האביזרים למעלה, ולאחר מכן סובבו רבע סיבוב נגד כיוון השעון עד למצב נעילה; (PG4 ו-5)
6. הניחו את המכונה על גבי משטח שטוח, נקי ויבש ולאחר מכן חברו את התקע והדליקו את מתג ההפעלה/כיבוי.
7. לחצו על ראש המכונה, המכונה תנעל אוטומטית את כפתור הראש (2), שנמצא במצב אופקי; (PG6).
8. סובבו את כפתור המהירות (3) למצב 0 כדי לגרום למכשיר לעצור.
9. סובבו את כפתור המהירות (3) למהירות הנדרשת - התחילו בערבול;
10. לאחר שהבצק עומד בדרישות, סובבו את כפתור המהירות (3) בחזרה להילוך 0 לסיום.
11. לחצו על ראש המכונה ביד, סובבו את כפתור ההרמה (2) בכיוון השעון, הרימו את חלק הגוף העליון, סובבו את קערת המערבל נגד כיוון השעון, הסירו את קערת המערבל והוציאו את הבצק.



PG1 PG2 PG3

PG4 PG5 PG6

3 הוראות בטיחות למכשיר זה

אביזרים	תמונה	מהירות	זמן (דקות)	מקסימום	שיטת הפעולה
וו בצק		1	עד **10** דקות ממכשיר "קר" שלא עבד לפני כן	בצק שעשוי מ 2 ק"ג קמח עם הידרציה מינימלית של 65% (יחס שמן + מים לכמות הקמח) לדוגמה בצק שמוכן מהמרכיבים הבאים: 2 ק"ג קמח 1 ליטר מים 300 מ"ל שמן הוא ב 65% הידרציה (1300/2000) משקל בצק מכסימלי 3.5 ק"ג לכלל המצרכים במתכון	הכנס את המצרכים ע"פ המתכון שברשותך ולוש אותם במהירות **1** לזמן מכסימלי של **10** דקות , **<u>יש להכניס את כל הנוזלים כבר בתחילת הלישה ולא בהדרגה</u>** אחרת לישת הבצק לא אחידה ועלולה לגרום לחימום יתר ועומס על מנגנון המכשיר
מערבל		2-4	3-10	660 גרם קמח+840 גרם מים בערבול עם חמאה מומלץ לחתוך לקוביות קטנות בטמפרטורת החדר.	סבב במהירות 2 במשך 20 שניות ואז סבב במהירות 4 במשך יותר מ- 2 דקות 40 שניות
מקצף		5-6	3-10	1 חלבון מביצת L (מינימום)	התחילו במהירות 5 או 6 במשך 3 דקות.

4. תיאור פונקציות לד



1.הדלקת המכונה:

א. המכונה מחוברת לחשמל, המסך מואר ונכנס למצב המתנה מתכוונן.

ב. נמצא במצב המתנה ללא פעולה במשך 3 דקות, התצוגה תכבה ותעבור למצב שינה.

ג. במצב שינה, סובבו את כפתור השליטה (3), המסך יואר מחדש וייכנס למצב מתכוונן.

2.תצוגת מהירות:

מהירות 01, נורת הלד של ה"לישה" דולקות;

מהירות 02-04, נוריות הלד של ה"ערבוב" דולקות;

מהירות 05-06, נוריות הלד של ה"הקצפה" דולקות;

מהירות P, נוריות הלד של ה"פולס" דולקות;

3. הגדרת פונקציית הלד של המנייה לאחור

לחצו על "Touch"  כדי לכוונן את זמן העבודה של המכשיר ואז באמצעות לחיצה על המקשים  להגיע לזמן הרצוי ,כעת כוונו את כפתור המהירות (3) ובחרו במהירות המתאימה (1~6), התצוגה משתנה באופן אוטומטי , המכונה מתחילה לעבוד, התצוגה נכנסת לספירה לאחור  לאחר שהזמן חוזר למצב "0" ונשמעות 10 התראות, המכונה מפסיקה לעבוד.

שימוש בבלנדר וטיפים – אביזר אופציונלי לרכישה בנפרד:

בלנדר יכול לערבב מזון. ניתן להשתמש במכשיר זה להכנת מרקים, רטבים, מילקשייק, מזון לתינוקות, ירקות, משקאות, קינוחים, מחית וכד'. מזון מוצק יש לחתוך לחתיכות קטנות.

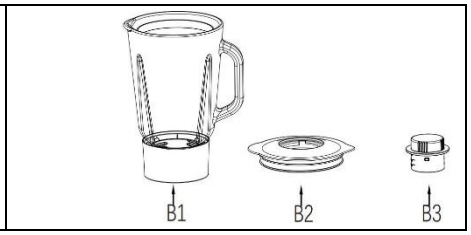
זהירות:

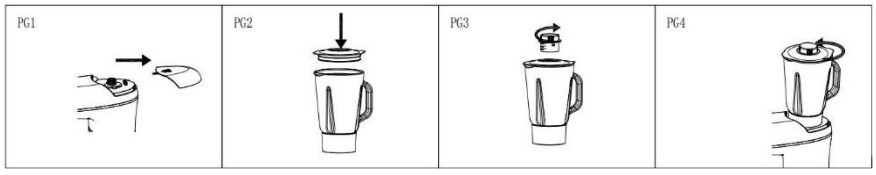
1) לפני השימוש בבלנדר, אין לחברו לחשמל. לפני ההפעלה יש לוודא כי הבלנדר הותקן כראוי וכי המכסה מהודק.
2) בסיום נתקו מן מהחשמל והסירו את כוסות הבלנדר מן המכשיר.
3) אין להוסיף לכוס מזון שהטמפרטורה שלו מעל 80 מעלות צלסיוס.
4) כמות המזון האופטימלית היא לא יותר מאשר 1.5 ליטר.
5) הדקו את המכסה על הכוס.
6) אין להסיר את כוס הבלנדר או המכסה במהלך הפעולה.
7) הפעילו את הבלנדר במשך לא יותר מ-3 דקות, זמן הפעולה הכולל לא יותר מ 15 דקות.

כיצד להרכיב את כוס הבלנדר:

1) הסירו את המכסה הקטן (ולאחר מכן את PG1.A) או סובבו את אבזם הטבעת (ולאחריו את PG1.B). PG1
2) שימו את המכסה B2 על כוס הבלנדר B1 (ולאחר מכן PG2).
3) הכניסו את B3 ל-B2, והבריגו (לאחר מכן PG3).
4) בסיום, סובבו בכיוון השעון והבריגו את הקנקן על הבסיס (לאחר מכן PG4).

B1: כוס בלנדר	B2: מכסה	B3: צילינדר מנעול





לתשומת לב:

הוסיפו מרכיבים על ידי הסרת צילינדר הנעילה במהלך הפעולה. יש להקפיד במיוחד במהלך הפעולה. בסיום, יש לנתק מן החשמל. יש לשטוף את הקנקן לאחר השימוש.

נוהלי פירוק לאחר השימוש:

1) נגד כיוון השעון עד לרמה 0, ונתקו מהחשמל.
2) שחררו את הברגת הקנקן והניחו אותו על השולחן.
3) הוציאו את B2 ביד.
4) החזיקו את ידית הזכוכית ביד אחת, אחזו בגוף הזכוכית ביד האחרת והטו באיטיות כדי למזוג את הנוזל.

פונקציית מטחנת הבשר – אביזר אופציונלי לרכישה בנפרד:
כיצד להרכיב ולהשתמש במטחנת הבשר:

1) להתקנת אביזרי מטחנת הבשר, תחילה התקינו את להב מטחנת הבשר M6 על ראש הבורג של מטחנת הבשר M4, הרכיבו את קוצץ הבשר הדרוש M7 (פתח גס, פתח בינוני או פתח דק), הקפידו ליישר את החריץ שבין מסננת מטחנת הבשר M7 לבין מטחנת הבשר m3, והדקו את אום הנעילה M5 על מטחנת הבשר M3. (PG1)

2) פרקו את המכסה הקדמי (PG2).

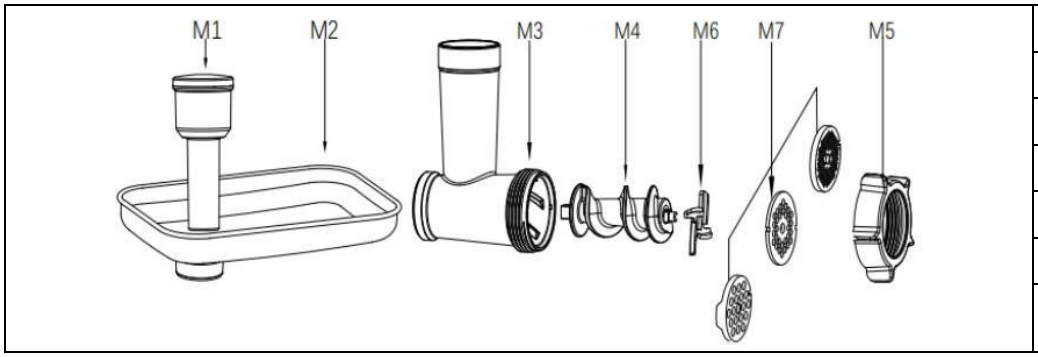
3) לחצו על לחצן הפליטה שבחזית המכונה, החזיקו במטחנת הבשר M3, חברו אותה לחלק התמסורת של הכיסוי הקדמי וסובבו כנגד כיוון השעון עד למצב הנעילה. (PG3)

4) יישרו את פתח הפריקה של מגש M2 עם פתח ההזנה של מטחנת הבשר M3 והתקינו אותו במקומו (PG4)

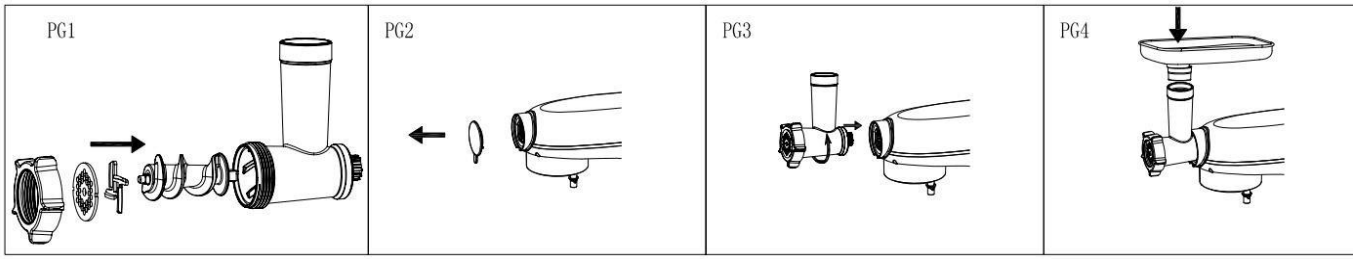
5) הנחו מיכל בפתח היציאה של מטחנת הבשר. נקו את הבשר וחתכו לרצועות. הרוחב לא יעלה על זה של פתח ההזנה של המגש M2.

6) הכניסו את תקע כבל החשמל לשקע ולאחר מכן כוונו את כפתור המהירות להילוך הרצוי, הניחו את הבשר במגש M2 והכניסו אותו לפתח ההזנה. השתמשו בדוחפן M1 כדי ללחוץ את הבשר באיטיות לתוך פתח ההזנה של מטחנת הבשר. אין להכניס אצבעות לתוך מטחנת הבשר M3.

7) לאחר השימוש, יש לעבור להגדרה 0 ולנתק את התקע.



M1	דוחפן
M2	מגש
M3	תושבת הסליל
M4	סליל
M5	נעילת הטחינה
M6	להב
M7	מסננת



הצעות למתכונים:

הוציאו את העצמות מן הבשר וקצצו אותו לחתיכות של 2.5 ס"מ. הכניסו את התקע לשקע ואז כוונו את בקרת המהירות ל-3-6, הכניסו את הבשר למכל ואפשרו למכונה לפעול ברציפות עבור 3 ק"ג בסבב יחיד. יש להפסיק את הפעולה לאחר עבודה רציפה של 5 דקות , כדי לא לפגוע בביצועי המכונה.

פונקציית נקניקיות – אביזר אופציונלי לרכישה בנפרד:
כיצד להרכיב ולהשתמש במכונת הנקניקיות:

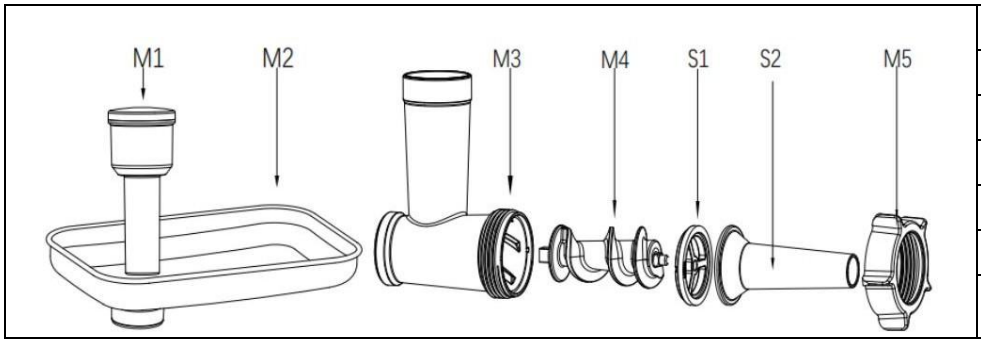
1) התקינו את תומך הנקניקיות S1 על הסליל M4 והתקינו עליו את מכונת הנקניקיות S2. הדקו את אום הנעילה M5 על גבי מטחנת הבשר M3. יש להתקינו בקצה הקדמי של המכונה בהתאם לשיטה של הרכבת מטחנת הבשר.

2) הכינו מלית בשר טחון והוסיפו אביזרים רלוונטיים. ערבבו באופן אחיד ביד והשרו במרינדה למשך פרק זמן מסוים.

3) הכינו את המעטפת. לפני השימוש, הכניסו את המעטפת למים וצרו קשר בקצה. הכניסו את המעטפת לחזית מכונת הנקניקיות S2.

4) הכניסו את תקע כבל החשמל לשקע. כעת כוונו את כפתור המהירות להילוך הרצוי, הכניסו את הבשר הטחון לתוך תושבת הסליל M3 ומשכו בעדינות במעטפת. לאחר מילוי האורך הנדרש, הדקו וקשרו בחבל וחזרו על הפעולה.

5) יש לתלות את הנקניקיה ולייבש לזמן מה. אין צורך לייבש אותה לחלוטין.



M1	דוחפן
M2	מגש
M3	תושבת הסליל
M4	סליל
M5	נעילת הטחינה
S1	תומך הנקניקיות
S2	מכונת הנקניקיות

הצעות למתכונים:

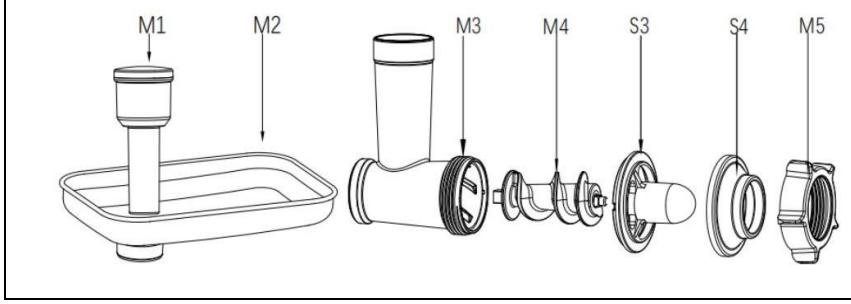
1 ק"ג בשר לבן, 16 גרם מלח, 70 גרם סוכר, 85 גרם סירופ מייפל, 2 גרם פלפל לבן, 7 גרם אבקת שום, 5 גרם אבקת חמישה תבלינים, 7 גרם פלפל, 15 גרם פלפל שחור, 50 גרם עמילן תפוחי אדמה ו-90 גרם יין אורז צהוב. לאחר כבישה של הבשר הטחון למשך שעה, הכניסו את התקע לשקע, ולאחר מכן כוונו את בקרת המהירות ל-3-6. יש להפסיק לעבוד לאחר פעולה רציפה של 5 דקות, ואין לאפשר פעולה רציפה במשך 15 דקות. זאת כדי לא לפגוע בביצועי המכונה.

פונקציית נקניקיה חלולה

כיצד להרכיב ולהשתמש בנקניקיה חלולה:

1) כדי להתקין את אביזרי הנקניקיה החלולה, התקינו תחילה את תומך הנקניקיה החלולה S3 על ראש הסליל M4 והרכיבו את יצרנית הנקניקיות החלולות S4. הדקו את נעילת הטחינה M5 על בית הסליל M3.

2) הקפידו לקרוא את ההוראות של יצרנית הנקניקיות.



M1	דוחפן
M2	מגש
M3	תושבת הסליל
M4	סליל
M5	נעילת הטחינה
S3	תומך נקניקיה חלולה
S4	יצרן נקניקיות חלול

פונקציית יוצר העוגיות – אביזר אופציונלי לרכישה בנפרד:
כיצד להרכיב ולהשתמש ביוצר העוגיות:

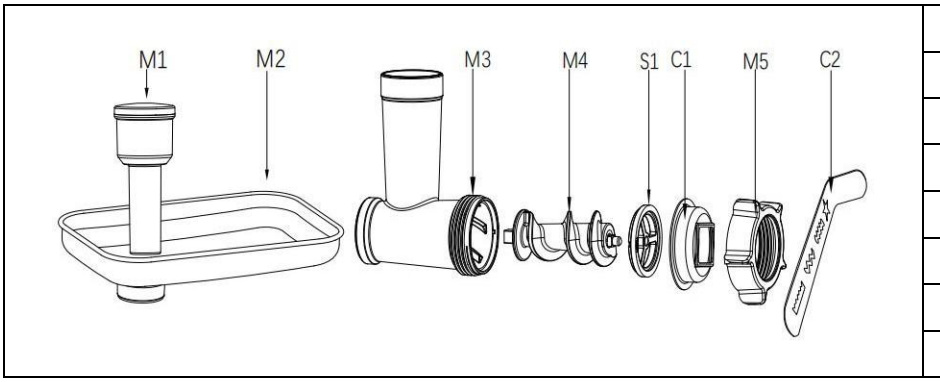
1) התקינו את אביזרי הביסקוויטים, תחילה התקינו את זרוע הנקניקיות S1 על גבי בורג הבשר הסלילי M4, כשתושבת הכנת העוגיות C1 מותקנת על אום צינור הבשר הסלילי M5, הדקו את אום הנעילה M5 על גבי מטחנת הבשר M3. כעת הכניסו את יוצר העוגיות C2 לתוך החריץ הקדמי של יוצר העוגיות C1.

2) הזיזו את יוצר העוגיות C2 ובחרו את הצורה.

3) הכניסו את כבל החשמל לשקע, ולאחר מכן כוונו את כפתור המהירות להילוך הרצוי.

4) חתכו את הבצק לרצועות, הכניסו אותו לתושבת הסליל דרך המגש. העוגיות ייסחטו החוצה מתוך מקטע היציאה.

5) אם הבצק נדבק לצד הפנימי של תושבת הסליל, ניתן לדחוף את הבצק לתוך תושבת הסליל בעזרת מוט הדחיפה M1



M1	דוחפן
M2	מגש
M3	תושבת הסליל
M4	סליל
M5	נעילת הטחינה
S1	תומך הנקניקיות
C1	בסיס עוגיות
C2	יוצר עוגיות

הצעה למתכונים

חתכו את הבצק המעורבב עם 1 ק"ג קמח ו-500 גרם מים לרצועות, ואז הכניסו אותו לפתח ההזנה. הכניסו את התקע לשקע ולאחר מכן כוונו את בקרת המהירות ל-6-3. יש לעצור לאחר פעולה רציפה של 10 דקות ואין לעבוד ברציפות במשך 30 דקות. זאת כדי לא לפגוע בביצועי המכונה.

פונקציית יוצר הפסטה – אביזר אופציונלי לרכישה בנפרד:

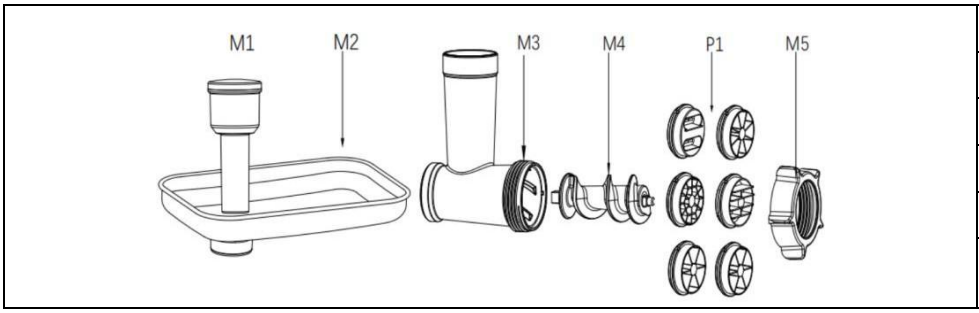
כיצד להרכיב ולהשתמש במכונת הפסטה:

1) התקינו את אחת מכלי הכנת הפסטה P1 על חזית הסליל M4, הדקו את נעילת הטחינה M5 על תושבת הסליל M3

2) הכניסו את תקע כבל החשמל לשקע ולאחר מכן כוונו את כפתור המהירות להילוך הרצוי.

3) לאחר הלישה יש לחתוך את הבצק לרצועות, ולאחר מכן להכניס אותו לפתח ההזנה של מטחנת הבשר M1. הפסטה תיסחט החוצה מפתח היציאה

4) אם הבצק נדבק לצד הפנימי של תושבת הסליל, ניתן לדחוף את הבצק לתוך תושבת הסליל בעזרת מוט הדחיפה M1



M1	דוחפן
M2	מגש
M3	תושבת הסליל
M4	סליל
M5	נעילת הטחינה
P1	יוצר הפסטה

הצעה למתכונים:

חתכו את הבצק מעורבב עם 1 ק"ג קמח ו-500 גרם נוזלי ביצים לרצועות, ואז הכניסו אותו לפתח ההאכלה. כעת הכניסו את התקע לשקע ולאחר מכן כוונו את בקרת המהירות ל-3-6. יש לעצור לאחר פעולה רציפה של 10 דקות ואין לעבוד ברציפות במשך 30 דקות. זאת כדי לא לפגוע בביצועי המכונה.

פונקציית פורס הירקות – אביזר אופציונלי לרכישה בנפרד:

כיצד להרכיב ולהשתמש בפורס הירקות:

1) הסירו את הכיסוי הקדמי 9.

2) טענו את הלהב הנבחר (קוצץ עדין V3, קוצץ גס V4, פורס V5) לתוך החלק הפנימי של תושבת חיתוך הירקות V2. (PG1&2)

3) לחצו על לחצן הפליטה בחזית המכונה, חברו את החיבור של תושבת חיתוך הירקות V2 לחלק התמסורת של הכיסוי הקדמי, סובבו כנגד כיוון השעון ונעלו. (PG3)

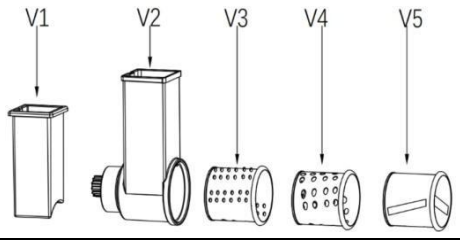
4) הניחו את המיכל מתחת לפתח היציאה של התושבת.

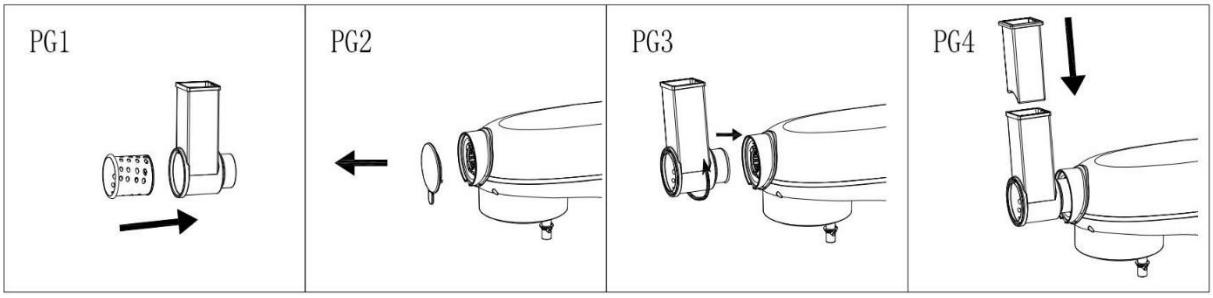
5) חתכו תפוחי אדמה או ירקות אחרים לפיסות, בגודל שמתאים לפתח הכניסה של תושבת חיתוך הירקות.

6) הכניסו את תקע כבל החשמל לשקע ולאחר מכן כוונו את כפתור המהירות להילוך הרצוי. דחפו את הירק לכניסה של צינור ההזנה ולחצו בעדינות באמצעות הדוחפן V1. (PG4)
(תזכורת, אין ללחוץ באצבע)

7) לאחר השימוש, כוונו את כפתור המהירות ל-0 ונתקו את תקע החשמל.

V1	דוחפן
V2	תושבת חיתוך הירקות
V3	קוצץ עדין
V4	קוצץ גס
V5	פורס

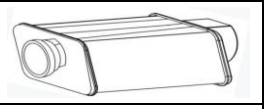
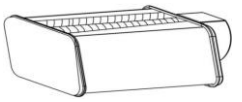
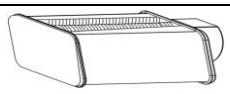


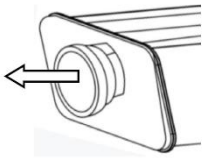


הצעה למתכונים:

חתכו את המזון המוצק לרצועות ארוכות, עברו דרך החתך, הכניסו את התקע לשקע, כוונו את בקרת המהירות ל--3 5, ולאחר מכן הפעילו כוח מתאים מעל לבלוק הדחיפה כדי לדחוס את המזון. יש להפסיק לעבוד לאחר פעולה רציפה של 5 דקות, ואין לעבוד ברציפות במשך 15 דקות. זאת כדי לא לפגוע בביצועי המכונה.

פונקציית יוצר הפסטה – אביזר אופציונלי לרכישה בנפרד:
כיצד להשתמש במכונת הפסטה:

אביזר	פונקציה	מהירות	רוחב אטריות
	גלגלת פסטה	2-6	עד 140 מ"מ
	חותך פטוצ'יני	2-6	6.5 מ"מ
	חותך ספגטי	2-6	2 מ"מ

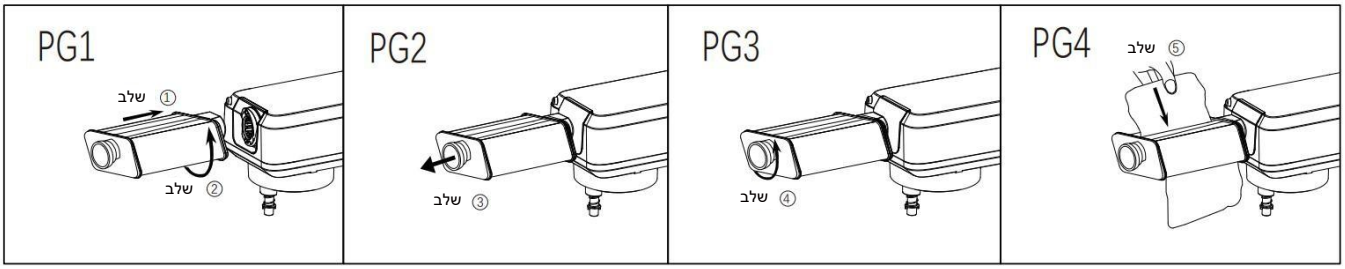
משכו החוצה בכיוון החץ וסובבו	טבלת הגדרות גלגלת	שימוש מומלץ
	1-2	לישה ורידוד בצק
	3-4	נודלס ביצים
	4-5	ספגטי, פטוצ'יני, לזניה ונודלס
	6-7	פטוצ'יני דק, טורטליני, לינגווויני

לפני השימוש הראשון

כדי למנוע נזק, אין לשטוף או לטבול את האבזר במים או בנוזל אחר. אין לשטוף במדיח כלים. הערה: אבזרים אלה מיועדים להכנת בצק פסטה בלבד. אין לחתוך או לגלגל שום דבר מלבד פסטה כדי למנוע נזק למכונת הפסטה.

הרכבה ושימוש

1) הוציאו את הכיסוי הקדמי 9 של מיקסר המעמד, ובחרו באבזר הדרוש לכם.
2) שלב 1: הכניסו את רולר הפסטה לרכזת. שלב 2: סובבו בכיוון הפוך להתאמה לתוך הריבוע של שקע הרכזת.(PG1)
3) שלב 3: כאשר האבזר מקובע היטב למיקסר, משכו את כפתור הכוונון של גלגלת הפסטה החוצה.(PG2)
4) שלב 4: בחרו בהגדרה בהתאם לרוחב האטריות הדרוש לכם.(PG3)
5) שלב 5: הכניסו את התקע לשקע וכוונו את המהירות לרמה של 2-6. הזינו בצק מרודד לתוך הגלגלות לצורך לישה.(PG4)
6) בסיום השימוש, יש להוריד את המהירות ל-0 ולנתק את כבל החשמל.



לתשומת לב:

1. חתכו את הבצק לחלקים שמתאימים לגלגלת הפסטה.
2. משכו את כפתור הכוונון של גלגלת הפסטה החוצה וכוונו להגדרה 1. שחררו את הכפתור, ודאו כי הפין שעל תושבת גלגלת הפסטה מוכנס לפתח שבחלק האחורי של כפתור הכוונון, כך שמתאפשרת התאמה של הכפתור בצמוד לתושבת הגלגלת.
3. הזינו בצק מרודד לתוך הגלגלות לצורך לישה. קפלו את הבצק לשניים וגלגלו שוב. חזרו על הפעולה עד שהבצק יהיה חלק וגמיש ויכסה את רוחב הגלגלת. במהלך הגלילה והחיתוך פזרו מעט קמח על הפסטה כדי להפוך אותה ליבשה יותר ולאפשר הפרדה.
4. הזינו את הבצק דרך הגלגלות כדי לרדד עוד יותר את יריעת הבצק. טענו את הגלגלת להגדרה 3, וחזרו על תהליך הגלגול. המשיכו להעלות את הגדרת הגלגלת עד הגעה לעובי הרצוי. במהלך שלב זה אין לקפל את הבצק.
5. להכנת אטריות, החליפו את רולר הפסטה בחותכן לבחירתכם. הזינו את יריעות הבצק המרודדות דרך החותכן. כדי לקבוע את העובי המתאים עבור כל סוג פסטה, ראו "תרשים הפונקציות".
6. אם האטריות רכות מדי והופכות סדוקות, ניתן לפזר קמח יבש על הבצק.

5 ניתוח בעיות נפוצות

תופעות	סיבות	פתרונות
במהלך השימוש, המכונה מפסיקה לעבוד לפתע ועל מסך הלד מופיע **E1**	ייתכן שהמכונה פועלת זמן רב מדי, או שהטמפרטורה הסביבתית גבוהה מדי, מה שגורם לטמפרטורה של מנוע המכונה לעלות; המכונה מפעילה את תוכנית ההגנה מפני התחממות יתר, כיבוי אוטומטי.	איפוס ההילוכים ל"0", נתקו מן החשמל, המתינו עד שהמכונה תחזור לטמפרטורת החדר והפעילו מחדש (בדרך כלל יש צורך ב-30-15 דקות, זמן הקירור משתנה בהתאם לטמפרטורת החדר).הקטינו את כמות הבצק בחצי
המכונה אינה פועלת לאחר סיבוב כפתור ההילוכים	ודאו כי יש מגע טוב של התקע עם השקע.	ודאו שתקע החשמל מחובר לשקע.
	בדקו אם יש חשמל.	המתינו לחידוש הזרם לפני ההפעלה
	בדקו אם קפיץ כפתור ההעלאה במקומו.	ודא שהראש תקוע במקומו.
רעש מוגזם כאשר המכונה פועלת	① המכונה תשמיע רעש מוגבר בהילוך גבוה מאשר בהילוך נמוך. ② כמות המזון המעורבב גדולה מדי, וכתוצאה מכך יש עומס יתר על המכונה. ③ המתח אינו יציב. ④ זמן העבודה ארוך מדי.	① בחר את ההילוך המתאים לערבול מזון, בהתאם להמלצות במדריך ② הפחיתו את כמות הערבול. ③ אם המתח אינו יציב, המתינו עד שהמתח יתייצב לפני השימוש. ④ אם זמן העבודה ארוך מדי, יש לעצור ולאפשר התקררות במשך זמן מה לפני השימוש.
מהירות המכונה יורדת, או שהמהירות אינה יציבה	① ייתכן שטמפרטורת החדר נמוכה, מה שגורם לחומר הסיכה במכונה להתקשות. ② המרכיבים המעורבבים קשים ורבים מדי, וכתוצאה מכך יש עומס רב מדי על המכונה. ③ האם המתח צונח באופן פתאומי.	① הסירו את קערת הערבול והניחו למכונה לפעול במצב סרק במשך 5 דקות כדי לרכך את חומר הסיכה שבמכונה ולשחזר את יציבות המהירות. ② הפחיתו את נפח הערבוב ותנו למכונה לעבוד בהתאם לעומס העבודה הרגיל. ③ כאשר המתח יציב, השתמשו שוב במכונה.
המכונה מתנדנדת ורועדת בזמן העבודה	① בדוק אם כרית הרגלית שבבסיס הוסרה. ② האם המכונה מונחת על משטח חלק ושטוח בעת השימוש.	① בדוק אם כרית הרגלית שבבסיס השתחררה. ② הניחו על משטח חלק ושטוח לצורך שימוש.
הראש אינו קופץ בחזרה לאיפוס לאחר התקנת הכיסוי נגד התזה וקערת הערבול	ודאו שהכיסוי נגד התזה נמצא במקומו ושקערת הערבול מורכבת.	סובבו את הכיסוי נגד התזה והרכיבו אותו במקומו, כמו כן הרכיבו את קערת הערבול במקומה.
הבצק מתכהה לאחר השימוש.	אבקה שחורה נופלת על הבצק מראש הערבול.	לפני השימוש ודאו שראש הערבול והוו יבשים ושאין מים או אבק על המשטח.

6 ניקוי

ניקוי גוף המכשיר	1. אין לטבול את המכונה במים. אין להשתמש במים לצורך שטיפה ישירה על גבי המכונה, כדי למנוע חדירת מים לגוף וגרימת קצרים, התחשמלות, דליפה, חלודה וכשלים נוספים. 2. אין להשתמש במטלית נוטפת מים לצורך ניגוב המכונה, אלה במטלית לחה בלבד ו/או יבשה. 3. אין להשתמש בחומרי ניקוי/חומץ/מלח ובמוצרי ניקוי מאכלים אחרים, או במוצרי ניקוי חומציים ואלקלים חזקים לצורך ניקוי גוף המכונה, שכן הדבר עלול לגרום נזק למשטחי המכונה. 4. אין להשתמש בכלים חדים ומחוספסים כגון צמר ברזל כדי להבריש את האביזרים, שכן עלול להיגרם נזק למשטחי האבזרים.
ניקוי אביזרים (קערה, מקצף, מערבל ווו לישה)	1. אין להכניס את האביזרים למדיח הכלים או לשטוף אותם עם מוצרי ניקוי מאכלים, חומציים חזקים או אלקלים. (פרט לחלקי נירוסטה או חלקי טפלון שעברו טיפול משטחים וכן חלקי אלקטרופורזה) 2. אין להשרות במשך זמן רב בחומרי ניקוי, מים מלוחים, חומץ ונוזלים מאכלים אחרים. 3. לאחר הניקוי יש לייבש את האביזרים, בעיקר כדי להבטיח שהחלקים הפנימיים יתייבשו .
ניקוי אביזרים אופציונליים לרכישה	1. אין להשתמש במדיח כלים 2. אין להשרות בחומץ או בכל חומר מאכל אחר 3. שטיפה ידנית בלבד ואז ניגוב וייבוש במטלית יבשה
ניקוי מיוחד	1. כאשר המכונה פועלת, ציר חיבור האביזרים המסתובב יוצר מעט חלקיקים שחורים עקב מהירות גבוהה וחיכוך. לאחר כל שימוש יש לנקות אותו ולהקפיד שהחלק יהיה יבש. 2. שימו לב ללהב החד ולחלקים או אביזרים חדים הקשורים בו.

7 סילוק



אין להשליך את המכשיר עם פסולת ביתית רגילה.

יש לסלק את המכשיר באמצעות חברת רשומה של סילוק פוסלת או דרך מתקן סילוק הפסולת הקהילתי. הקפידו על התקנות התקפות. במקרה של ספק, יש להתייעץ עם מתקן סילוק הפסולת.

תעודת אחריות

לקוח/ה נכבד/ה ,
חב' **נ.י.נ. יעוץ ויבוא בע"מ** מרחוב **בולטימור 13 , עכו** (להלן: **"היבואן"**) אחראים בזאת כלפי רוכש המוצר (להלן: **"הצרכן"**) לתקינות המוצר, מבחינת ליקויים כלשהם בעבודה ו/או חומרים בתנאי שנעשה במוצר שימוש נבון וסביר בשימוש בייתי בלבד, בהתאם להוראות השימוש במדריך למשתמש ובכפוף לתנאים הבאים:

1. האחריות למוצר היא לתקופה של 12 חודשים ("תקופת האחריות") שתחילתה ביום מסירת המוצר לצרכן.

2. האחריות הינה למוצר ואינה כוללת אביזרים מתכלים נלווים .

3. האחריות בהתאם לתעודת אחריות זו תקפה רק למוצרים שיובאו לישראל על ידי היבואן שווקו ונמכרו על ידו ו/או ע"י משווק/מפיץ מורשה מטעמו לצרכן בלבד.

4. היבואן מתחייב לתקן, ללא תמורה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, ולהחליף, במידה שיידרש, את המוצר או כל חלק ממנו ,ללא תמורה. ככל והמדובר כי מקור הקלקול בנזק מכוון ו/או כתוצאה משימוש לקוי, יהא היבואן פטור מחיוביו על פי סעיף זה וזאת מבלי לפגוע באמור בסעיף 8 להלן.

5. 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 בכפוף להוראות חוק המכר.

6. היה והמוצר תוקן או הוחלף על ידי היבואן - המוצר המתוקן או המוחלף יהיה מכוסה על ידי תעודת אחריות זו ליתרת תקופות 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.

7. היבואן מתחייב לתקן את המוצר בתוך 10 ימים מהיום בו נקרא היבואן לעשות כן ו/או בכל זמן אחר בהתאם לדין. במידה ונדרשת מעבדה לשם ביצוע התיקון, יובאו על ידי הצרכן ועל חשבונו למעבדת התיקון לשם תיקונם.

8. הוכיח היבואן טרם התיקון כי קלקול במוצר נגרם כתוצאה מאחת הסיבות שלהלן אך לא רק, 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 . ד. הליקוי נגרם כתוצאה מחיבור מכני ו/או חשמלי של המוצר לאביזרים נלווים ו/או ציוד, אשר לא אושרו לשימוש עם המוצר על ידי היבואן ו/ או שאינם מקוריים.

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

10. אחריות היבואן כמפורט בתעודה זו אינה חלה על כל תוספות למוצר לרבות, אך לא רק, על אביזרים נלווים למוצר, שלא נמכרו לצרכן על ידי היבואן.

11. אחריות היבואן היא כמפורט בתעודת אחריות זו בלבד.

12. האחריות תחול במידה והשימוש במכשיר הוא לשימוש ביתי פרטי בלבד.

13. 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 שיגרמו ללקוח בקשר עם המוצר והשימוש בו.

14. משווק ו/או תחנת שירות מורשית ו/או גוף ו/או אדם כלשהו אינם מוסמכים על ידי היבואן לתת אחריות ו/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.

15. הכיסוי על פי תעודה זו תקף בתחומי מדינת ישראל בלבד. על הוראות תעודת אחריות זו יחולו באופן ייחודי חוקי מדינת ישראל. סמכות השיפוט הייחודית בכל הנוגע והקשור בתעודת אחריות זו הינה בבתי המשפט המוסמך בחיפה.

16. השרות למוצר יכול להינתן ע"י היבואן או ע"י מעבדת צד שלישי שהוסמכה על ידו.

17. האחריות למוצר תינתן רק למוצרים שנרכשו ישירות מהיבואן או ממשווקים מורשים למוצרים שמקורם ביבואן.

טלפון / וואטצאפ שרות לקוחות
051 – 2468002
זמין ע"פ המפורט באתר היבואן :
www.bobot-israel.com