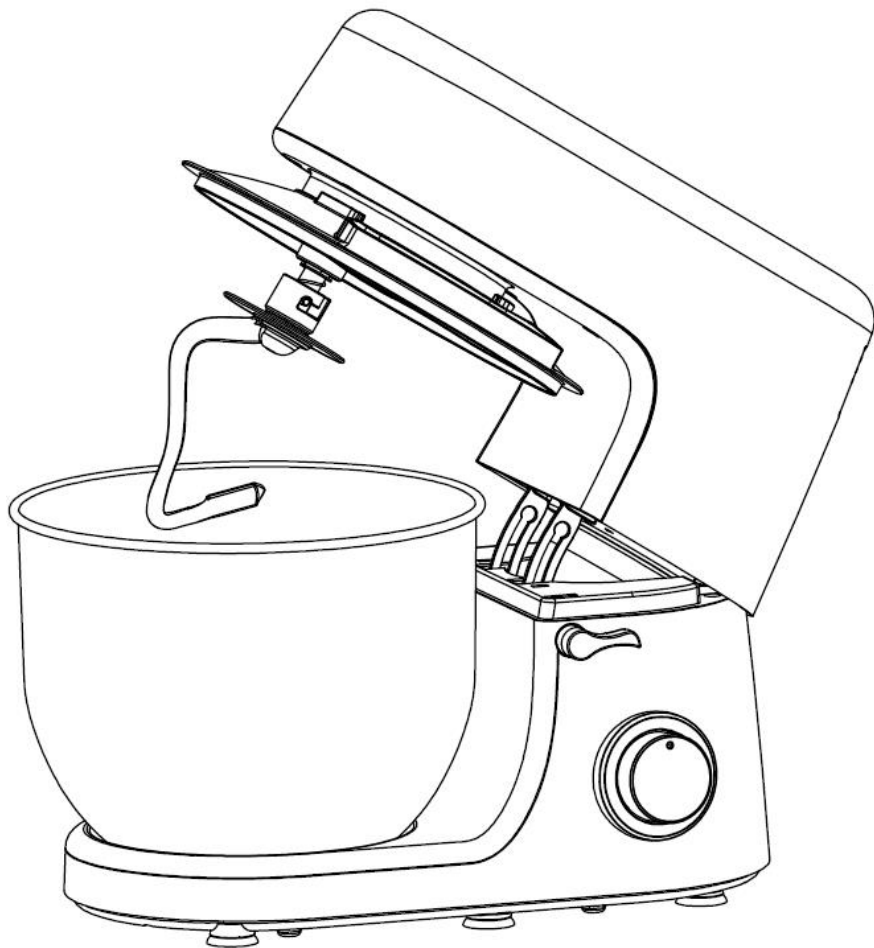


NORMANDE[®]

מיקסר שולחני דגם ND-78



Klinton international trade 2000 LTD

לזרוב 8 ראשון לציון , טלפון: 03-7212000 פקס : 03-7212022

תודה על שרכשתם מיקסר שולחני מעולה זה מתוצרת **Normande** אנו בטוחים שהמיקסר המודרני העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מירבי על דרישותיכם. המכשיר קל ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק ממנו את התוצאות הטובות ביותר.

**בברכה,
קלינטון סחר בע"מ**

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר. היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד. היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

**אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה ע"י היצרן,
על ידי סוכן השירות שלו או ע"י אדם מוסמך אחר.**

תוכן העניינים

4	נתונים טכניים
4	הוראות בטיחות כלליות
4	ילדים ובני אדם מוגבלים
5	הוראות בטיחות מיוחדות למכשיר זה
6	חלקי המיקסר
6	שימוש בקערת העיבוד
8	בחירת מהירות ושימוש בו הלישה לכמות של 2 ק"ג לכל היותר
8	במקרה של בעיה או קושי
9	מתכונים מומלצים
9	תערובת לעוגת ספוג (מתכון בסיסי) מהירות 1-4
9	לחמניות מקמח פשתן מהירות 1-4
10	קרם שוקולד, מהירות 5
10	בצק לפיצה, מהירות 1-4
11	לחם לבן בסיסי
11	לחמניות רכות עם פרג מהירות 1-3
12	לחם איטקי עם עשבי תיבול
12	גלידת קפה וברנדי, מהירות 5-6
12	קציפות (מרנג) בסיסיות, מהירות 5-6
13	ניקוי
13	יחידת המנוע
13	קערת העיבוד, אביזרי העיבוד
14	השלכת מכשירי חשמל ישנים

נתונים טכניים

דגם:	ND-78
מתח נקוב:	220-240V~50/60Hz
הספק :	1400W
דרגת הגנה:	II

הוראות בטיחות כלליות

קראו את הוראות ההפעלה בקפידה לפני הפעלת המכשיר בפעם הראשונה ושמרו במקום נגיש את החוברת, את תעודת האחריות, את חשבונית הרכישה ואת תעודת האחריות. אם אתם מעבירים את המכשיר למשתמשים אחרים, אנא העבירו להם גם את הוראות ההפעלה.

- המכשיר יועד לשימוש ביתי ולמטרות דומות בלבד. אין לעשות בו שימוש מסחרי, תעשייתי וכד'. הרחיקו אותו ממקורות חום, מקרינת שמש ישירה, מלחות לעולם אל תטבלו אותו במים או בכל נוזל אחר ומקצוות חדים. אל תשתמשו במכשיר בידיים רטובות. אם המכשיר נחשף ללחות או נרטב, נתקו אותו מייד מרשת החשמל.
- לפני תחילת פעולות ניקוי ותחזוקה, כבו ונתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל (משכו את התקע ולא את כבל החשמל) מהשקע בקיר.
- אל תפעילו את המכשיר ללא השגחה. אם אתם צריכים לעזוב את המקום. כבו את המכשיר או הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר (משכו את התקע עצמו ולא בכבל החשמל).
- כבל החשמל: בדקו בקביעות את המכשיר ואת כבל החשמל. אם מתגלה נזק כלשהו, אל תשתמשו במכשיר ומסרו אותו לבדיקה בתחנת שרות מורשית.
- השתמשו רק בחלקי חילוף מקוריים.
- שימו לב לסעיף "הוראות בטיחות מיוחדת" בהמשך החוברת.

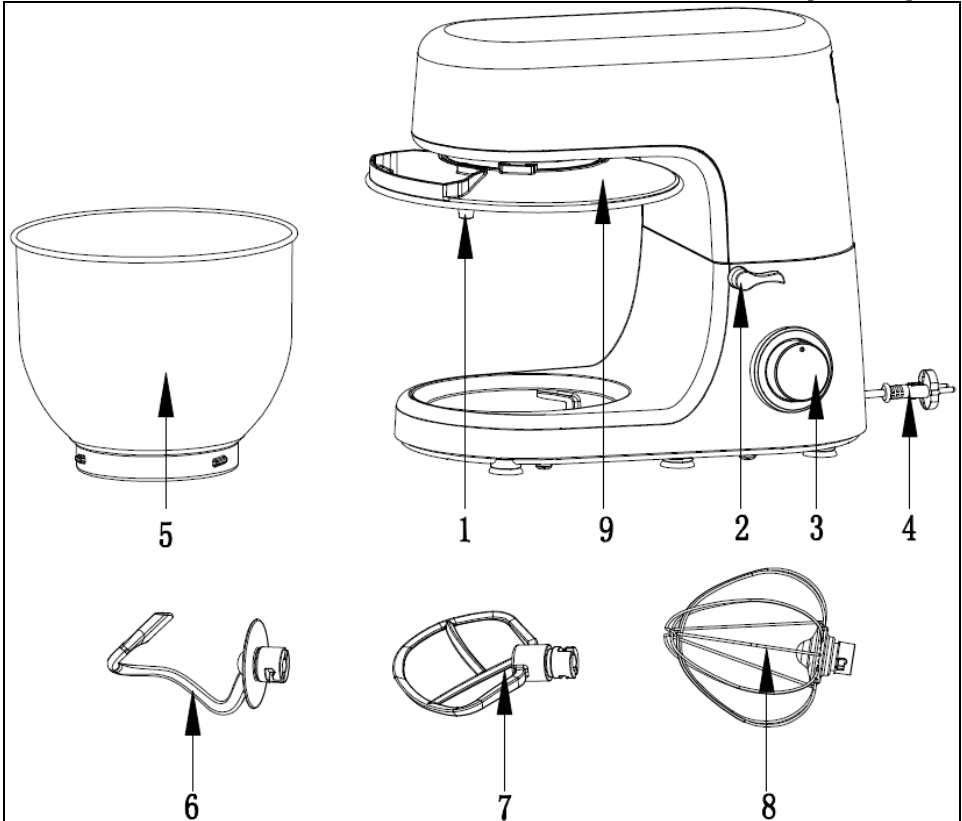
ילדים ובני אדם עם יכולות ירודות

- הרחיקו את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, תיבות, חלקי קלקר וכד') מהישג ידם של ילדים.
- **זהירות!** אל תאפשרו לילדים קטנים לשחק עם יריעות ושקיות פלסטיק. **סכנת חנק!** מכשיר זה אינו צעצוע! השגיחו על ילדים קטנים על מנת להבטיח שלא ישחקו עם המכשיר.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, תחושתיות או נפשיות ירודות או חסרי ניסיון וידע המונע מהם להשתמש במכשיר בצורה בטוחה ללא השגחה או פיקוח של אדם בוגר האחראי לבטיחותם.

הוראות בטיחות מיוחדות למכשיר זה

- יש לנתק את תקע החשמל מהשקע כדי שלא יפעל ללא השגחה. ולפני הרכבה או הסרה של אביזרים וכן לפני הניקוי.
- יש להשתמש במכשיר רק למטרת עיבוד מזון ולא לשום מטרה אחרת.
- אין להפעיל את המכשיר באמצעות שלט רחוק חיצוני, טיימר חיצוני וכד'.
- אל תטפלו ברכיבי בטיחות כלשהם.
- הפעילו מכשיר זה אך ורק כשמישהו משגיח על הפעולה.
- אל תכניסו חפץ כלשהו לאביזרים נעים בעת פעולת המכשיר.
- הניחו את המכשיר על משטח עבודה חלק, שטוח ויציב.
- אל תכניסו את תקע החשמל של המכשיר לשקע בקיר מבלי שהתקנתם את כל האביזרים הנדרשים.

חלקי המיקסר



- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. ציר הינע | 6. או לישה |
| 2. לחצן הרמת הזרוע | 7. אביזר עיבוד (מערבל) |
| 3. חוגת (בורר) מהירויות | 8. מקצף |
| 4. כבל החשמל | 9. מכסה הקערה |
| 5. קערת עיבוד | |

שימוש בקערת העיבוד

1. על מנת להרים את הזרוע, לחצו על לחצן ההרמה (2) כלפי מטה בכיוון החץ (איור 1).
2. הניחו את מכסה הקערה בגוף וסובבו אותו עד שיינעל במקומו (איור 2).
3. הניחו את קערת הערבול על המעמד וסובבו אותה בכיוון השעון עד שתינעל למקומה (שלב 2 באיור 3).
4. הרכיבו את האביזר הרצוי באמצעות החדרת התקן החיבור העליון של האביזר לציר ההנע וסובבו נגד כיוון השעון עד שיינעל למקומו (איורים 4 ו-5).

5. כעת ניתן להוסיף לקערה את מרכיבי המזון.
אל תמלאו את הקערה יותר על המידה - הכמות המרבית של מרכיבי מזון היא 2.0 ק"ג.
6. הנמיכו הזרוע בלחיצה על לחצן הרמת הזרוע (2).
7. הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר (מתח הפעלה 220-240V, 50/60Hz).
8. הפעילו את המכשיר באמצעות סיבוב חוגת (בורר) המהירות למהירות הרצויה (בין 1 ל-6 (בהתאם למרכיבי המזון המעובדים)).
9. לפעולת פעימות (לישה בפרקי זמן קצרים), סובבו את חוגת (בורר המהירות) למצב פעימות "PULSE". יש להחזיק את הכפתור במצב זה (קפיצי) בהתאם לזמן הפעולה הרצוי. כשמסחררים את הכפתור, הוא חוזר באופן אוטומטי למצב כבוי "0".
10. בסיום הפעולה, סובבו את בורר המהירויות (3) חזרה למצב 0 לאחר שהתערובת הפכה לכדור ונתקו את המכשיר מהחשמל.
11. לחצו על לחצן הרמת הזרוע (2) כלפי מטה כדי להרים אותה.
12. עתה ניתן לשחרר את התערובת עם ספטולה ולהוציאה מהקערה.
13. עתה ניתן להוציא את הקערה מהמיקסר.
14. נקו את החלקים כמתואר בפרק "ניקוי".



איור 1



איור 2



איור 3



איור 4



איור 5



איור 6

בחירת מהירות ושימוש בו הלישה לכמות של 2 ק"ג לכל היותר

הערות	כמות מירבית	זמן עבודה מקס' (דק')	מהירות נדרשת	איור	אביזר
תערובת כבדה (לחם או בורקס)	1000 ג' קמח 538 סמ"ק מים	3	1-3		וו לישה
תערובת בינונית (קרפ או תערובת ספוג)	660 גרם קמח 840 סמ"ק מים	3	2-4		מערבל
תערובת קלה (קצפת, או חלבון)	חלבונים מ-3 (ביצים מינ')	3	5-6		מקצף

במקרה של בעיה או קושי

פיתרון אפשרי	סעיה/תופעה	מס"ד
<ul style="list-style-type: none"> האם התקע תקין והוכנס לשקע? האם לחצן הרמת הזרוע "קפץ" חזרה למקומו? האם המיקסר פעל מעל 6 דקות רצופות? המתינו עד שהמנוע יתקרר והפעילו אותו שוב. 	המיקסר לא פועל	1
<ul style="list-style-type: none"> האם האביזר הותקן בצורה נכונה? האם הקערה יושבת במקומה? 	יש רעש בקערת העיבוד (האביזר המחובר פוגע בקערה)	2
<ul style="list-style-type: none"> האם מכסה הקערה הותקן בצורה נכונה? האם הקערה יושבת במקומה? 	מכסה הקערה לא יושב על הקערה בצורה נכונה.	3
<ul style="list-style-type: none"> האם המיקסר פועל במהירות הנכונה? סובבו את בורר המהירות ל-0 ולאחר מכן, בדקו אם המיקסר פועל. 	המיקסר לא פועל במהירות נכונה.	4

5	המיקסוק "רוקד" על המשטח ואינו יציב.	<ul style="list-style-type: none"> • האם הרגלית נפלה? • האם הקערה יושבת במקומה?
6	לחצן הרמת הזרוע לא קופף חזרה לאחר שהתקנתם את הקערה ואת המכסה שלה במקומם.	<ul style="list-style-type: none"> • האם מכסה הקערה הותקן בצורה נכונה? • האם הקערה יושבת במקומה?

מתכונים מומלצים

תערובת לעוגת ספוג (מתכון בסיסי) מהירות 1-4

מרכיבים:

200 גר' חמאה או מרגרינה רכה, 200 גר' סוכר, 1 שקית סוכר וניל או 1 שקית תמצית לימון, קמצוץ מלח, 4 ביצים, 400 גר' קמח חיטה, 1 שקית אבקת אפייה, כ- 125 מל' חלב.

אופן ההכנה:

הכניסו את קמח החיטה ואת שאר המצרכים לקערת הערבול וערבלו עם המערבל במשך 3 שניות במהירות 1 ולאחר מכן, במשך כ- 3 דקות במהירות 2. שמנו תבנית אפייה או כסו בנייר אפייה. מלאו את התערובת ואפו. לפני הוצאת העוגה מהתנור, השתמשו בקיסם עץ כדי להחדירו למרכז העוגה. אם התערובת לא נדבקה לקיסם, העוגה אפוייה.

הוציאו את העוגה והניחו אותה על רשת כדי לאפשר לה להתקרר.

אפייה בתנור:

מפליס גובה המדף 2.

חימום: **תנור חשמלי** עליון ותחתון בטמפרטורה של $175-200^{\circ}\text{C}$;

תנור גז: קומה 2, 3

זמן אפייה: 50-60 דקות.

בהתאם לטעם, תוכלו לשנות את המתכון הזה, למשל עם 100 גרם גר' צימוקים או 100 גר' אגוזים או 100 גר' שוקולד מגורד. למעשה האפשרויות הן בלתי מוגבלות.

לחמניות מקמח פשתן מהירות 1-4

מרכיבים

קמח חיטה 500-550 גרם, 50 גר' זרעי פשתן, 375 מל' מים, 1 קוביית שמרים (40 גר'), 100 גר' גבינה לבנה דלת שומן, ללא נוזלים, 1 כפית מלח. לציפוי: 2 כפות מים.

אופן ההכנה

השרו את זרעי הפשתן ב-125 מ"ל ליטר מים פושרים. העבירו את המים הפושרים שנתרו (250 מ"ל) לתוך קערת הערבול, פוררו את כל השמרים, הוסיפו את הגבינה הלבנה וערבבו עם וו הלישה במהירות 2. השמרים חייבים להימס לחלוטין. שימו את הקמח עם הפשתן הספוג והמלח לקערת הערבול. לוו בביסודיות במהירות 1, ולאחר מכן, עברו למהירות 3 והמשיכו ללוש במשך 3-5 דקות. כוו את התערובת ואפשרו לה לתפוח במקום חם במשך כ-45-60 דקות. לוו היטב פעם נוספת, הסירו את התערובת מהקערה ולוו כ-16 לחמניות. כוו תבנית אפייה בנייר אפייה לח, הניחו בה את הלחמניות, ואפשרו להם לתפוח במשך 15 דקות. התיזו מים פושרים ואפו.

אפייה בתנור:

מפלט גובה המדף 2.

חימום בתנור חשמלי: עליון ותחתון בטמפרטורה של $200-220^{\circ}\text{C}$ שחומם מראש במשך 5 דקות).

זמן אפייה 30-40 דקות.

קרום שוקולד, מהירות 5

מרכיבים

200 מ"ל שמנת מתוקה, 150 גר' ציפוי שוקולד מריר למחצה, 3 ביצים, 50-60 גר' סוכר, קמח מצוי, מלח, 1 שקית סוכר וניל, 1 כף קוניאק או רום, פתיתי שוקולד.

אופן ההכנה :

הקציפו את השמנת בקערת הערבול עם המקצף עד שתתקשה. הוציאו אותה מהקערה והניחו לה להתקרר. המיסו את ציפוי השוקולד בהתאם להנחיות היצרן שעל האריזה או במיקרוגל. בינתיים, הקציפו את הביצים, הסוכר, סוכר הווניל, הקוניאק או הרום והמלח בקערת הערבול עם המקצף במהירות 2 עד שתיווצר הקצפה. הוסיפו את השוקולד המומס וערבלו באופן אחיד במהירות 5-6. השאירו מעט מהקרום לקישוט. הוסיפו את השמנת שנותרה לתערובת המוקצפת וערבלו מעט באמצעות שימוש בפעולת הפעימות. לקשט את קרום השוקולד והגישו אותו מקורר היטב.

בצק לפיצה, מהירות 1-4

מרכיבים

400 גר קמח רגיל, 250 מ"ל מים חמים, $1/2$ כפית סוכר, $2\frac{1}{2}$ כפיות שמרים יבשים, $1\frac{1}{2}$ כפיות שמן זית וכפית מלח.

אופן ההכנה

שימו את הקמח בקערה. ערבבו את שאר מרכיבי המזון בקערה או בצנצנת. הפעילו את המערבל במהירות 1-2 והוסיפו את הנוזל בהדרגה. כאשר מרכיבי המזון משתלבים, וכדור הבצק הופך למגובש יותר, הגדילו את המהירות ל-3-4. לוו במשך מספר דקות במהירות

זו, עד שכדור הבצק יהיה חלק. הוציאו אותו מהקערה וחלו אותו ל-4-2 חלקים. גוללו את בסיסי הפיצה (עיגולים או מלבנים) על משטח מקומח והניחו אותם על תבנית אפייה או מגש פיצה. מרחו את בסיסי הפיצה עם רסק עגבניות והוסיפו את התוספות – פטריות, זיתים, עגבניות מיובשות, תרד, ארטישוק וכד'. פזרו מעל עשבי תיבול מיובשים, פיסות מוצרלה וכד' והתיזו מעט שמן זית. אפו בתנור שחומם מראש ב-200°C במשך 15-20 דקות עד שהתוספות יבעבעו בצבע חום זהוב.

לחם לבן בסיסי, מהירות 3-6

מרכיבים:

600 גר' קמח לבן לאפיית לחם, 2½ כפיות שמרים יבשים, 345 מל' מים חמים, כף שמן חמניות או חמאה, כפית סוכר ו-2 כפיות מלח.

אופן ההכנה:

השתמשו בהוראות הערבול לבצק הפיצה, ולאחר מכן, שימו את הבצק בקערה, כסו והניחו אותו במקום חמים עד שהוא יכפיל את נפחו (40-30 דקות). הוציאו את הבצק ומעכו אותו כדי לשחרר אוויר. לושו בקלילות על לוח מקומח, עצבו אותו לכיכר, או שימו אותו בתבנית, כסו, והשאירו אותו לתפוח במקום חם לעוד 30 דקות. אפו בתנור שחומם מראש ב-200°C במשך כ-25-30 דקות, עד להשחמה חומה זהובה, ותחתית פריכה.

לחמניות רכות עם פרג מהירות 1-3

מרכיבים:

570 גר' קמח לבן לאפיית לחם, 2½ כפיות שמרים יבשים, 300 מל' חלב (מעט מחומם), 2 ביצים (בטמפרטורת החדר), 1 כף שמן חמניות, 1½ כפיות סוכר, 2 כפיות מלח, 75 גר' פרג.

אופן ההכנה:

ערבבו את החלב, הביצים, השמן, הסוכר, המלח והשמרים בקערה או צנצנת, והשאירו במשך כ-5 דקות. שימו את הקמח והפרג בקערה, וערבבו במהירות 1. הוסיפו את הנוזל בהדרגה, ולאחר מכן, הגדילו את המהירות ל-2, וערבבו במשך חמש דקות. הוציאו את הבצק למשטח מקומח, חתכו ל-10-6 חתיכות, גלגלו אותם לגלילים, ושימו אותם בתבנית אפייה. השאירו אותם במקום חם עד שגודלם יוכפל. הברישו עם מעט ביצה או חלב ואפו בתנור שחומם מראש בטמפרטורה של 220°C במשך כ-25-20 דקות, עד להשחמה חומה זהובה, ותחתית פריכה.

לחם איטקי עם עשבי תיבול

מרכיבים:

575 גר' קמח לבן לאפיית לחם, $2\frac{1}{2}$ כפיות שמרים יבשים, 290 מל' מים, 2 כפות שמן זית, 2 כפיות סוכר, 2 כפיות מלח, 4 כפות עשבי תיבול מיובשים מעורבים.

אופן ההכנה:

ערבבו את המים, השמן, הסוכר, המלח והשמרים בקערה או צנצנת, והשאירו במשך 5 דקות.

הכניסו את הקמח ואת עשבי התיבול המיובשים לקערה, וערבבו במהירות 1. הוסיפו את הנוזל בהדרגה, ולאחר מכן, הגדילו את המהירות ל-2 וערבבו במשך 5 דקות. הכניסו את הבצק לקערה, כסו והניחו במקום חמים עד שיכפיל את נפחו (כ-20-30 דקות). הניחו על משטח מקומח, לושו בעדינות כדי לשחרר את האוויר, ולאחר מכן, עצבו את הצורה. הניחו בתבנית אפייה והשאירו במקום חם עד שהגודל יוכפל. אפו בתנור שחומם מראש בטמפרטורה של 200°C במשך 25 דקות או עד להשחמה חומה זהובה, ותחתית פריכה.

גלידת קפה וברנדי, מהירות 5-6

רכיבים:

3 ביצים, 75 גר' אבקת סוכר, 2 כפות אבקת קפה נמס, 300 מל' שמנת מתוקה, $2\frac{1}{2}$ כפות ברנדי.

אופן ההכנה:

הוסיפו את הסוכר והביצים לקערה ועבדו במהירות 6 עד להשגת מרקם חלק. בתוך סיר, הביאו את השמנת המתוקה והקפה עד לסף רתיחה והוסיפו את תערובת הביצה והסוכר.

שימו בקערה עמידה בחום מעל מחבת עם מים רותחים ובשלו בעדינות, תוך ערבוב, עד שהתערובת תהיה מספיק סמיכה כדי לכסות את הצד התחתון של כף מרק. סננו לתוך קערה והניחו להתקרר. הקציפו את השמנת המתוקה במהירות 6 עד השגת מרקם רך, ולאחר מכן, ערבלו לתוך הביצה הקרה ותערובת הסוכר עם הברנדי. מזגו לתוך מיכל, כסו והקפיאו במשך כ-3 - $2\frac{1}{2}$ שעות, עד שתקפא באופן חלקי. הוציאו את התערובת, ערבבו היטב, ולאחר מכן, הקפיאו שוב, עד השגת המרקם הרצוי.

קציפות (מרנג) בסיסיות, מהירות 5-6

מרכיבים:

4 חלבוני ביצה, 100 גר' אבקת סוכר, 100 גר' סוכר.

אופן ההכנה:

שימו את החלבונים בקערה ועבדו במהירות 6 עד השגת מרקם סמיך. הוסיפו מחצית מכמות הסוכר והקציפו שוב עד לקבלת תערובת חלקה, והיווצרות קצוות נוקשות. נתקו את הקערה מהמיקסר, וערבבו בעדינות את הסוכר שנותר באמצעות מרית. הניחו תבנית אפייה וצרו עליה חרוטים או גלילים של תערובת המרנג. פזרו את אבקת הסוכר שנותרה והניחו על מדף במפלס הנמוך ביותר בתנור, בטמפרטורה של 120°C במשך שעה וחצי. קררו על רשת מתכת. צפו את הקציפות בפירות רכים, שוקולד, ושמנת מתוקה.

ניקוי

- לפני תחילת פעולות הניקוי הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר.
- אל תטבלו את יחידת המנוע במים או בכל נוזל אחר.
- אל תשתמשו בכלים חדים או בתכשירי ניקוי חריפים.

יחידת המנוע

- השתמשו אך ורק במטלית לחה כדי לנקות את יחידת המנוע.
- קערת הערבול, אביזרי הערבול.

קערת העיבוד, אביזרי העיבוד

זהירות:

- חלקי המיקסר אינם מתאימים לניקוי במדיח כלים. אם הם נחשפים לחום או חומרי ניקוי מאכלים, הם עלולים להתעוות או לדהות.
- רכיבים שבאים במגע עם מזון ניתן לשטוף במים וסבון.
- אפשרו לחלקים להתייבש היטב לפני הרכבת המכשיר.
- מרחו כמות קטנה של שמן צמחי על האביזרים לאחר שהתייבשו.

השלכת מכשירי חשמל ישנים

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים למחזור. בבוא היום כשתרצו לפנות את המיקסר, העבירו אותו למרכז פינוי למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה ובהתאם להנחיות הרשות המקומית במקום מגוריכם. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

על ידי הבטחת השלכה נכונה של המכשיר, תוכלו לסייע במניעת נזקים לסביבה ולבריאותם של בני האדם.



הסימן המוטבע על המכשיר או על המסמכים הנלווים מציין שאין להתייחס אל המכשיר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. למידע נוסף, התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה.

אנא מסרו לטלפנית את נתוני המכשיר המופיעים בתווית הנתונים.
נא רשמו כאן את הנתונים הבאים:

תאריך הרכישה: _____

מקום הרכישה: _____

דגם: _____

דירה: _____

NORMANDE®

Klinton international trade 2000 LTD

לזרוב 8 ראשון לציון , טלפון: 03-7212000 פקס : 03-7212022