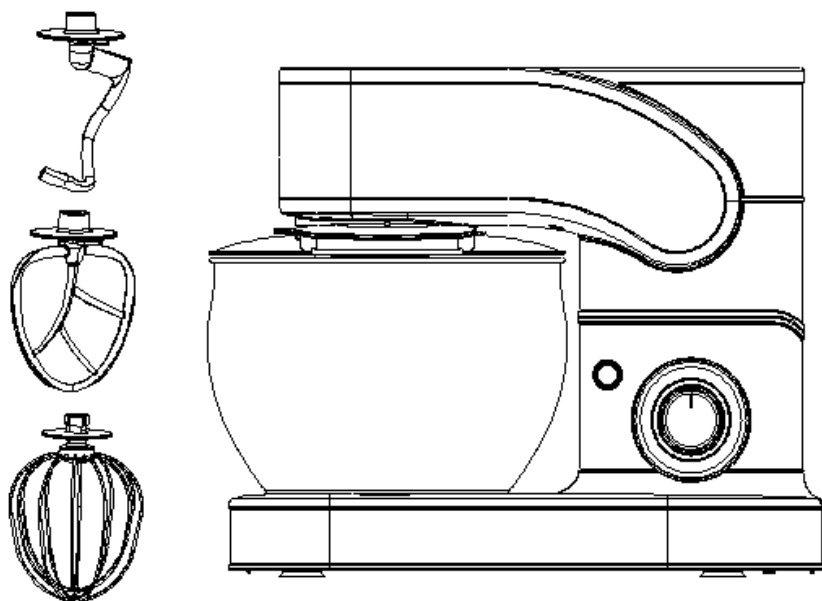


Sauter

מיקסר מקצועי

דגם: KMS 715

- הוראות הפעלה -



ELECTRA

TRADE

לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **אלקטרה**.

במיקסרים המקצועיים של חברת "**סאوتر**" המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי עיבוד מזון מעולים ביותר המבטיחים את בטיחותכם ובריאותכם.

ב**אלקטרה** רואים בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות הניתן ללקוחות.

הוראות ההפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במיקסר המקצועי.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהמיקסר המקצועי.

באיחולי הצלחה והנאה

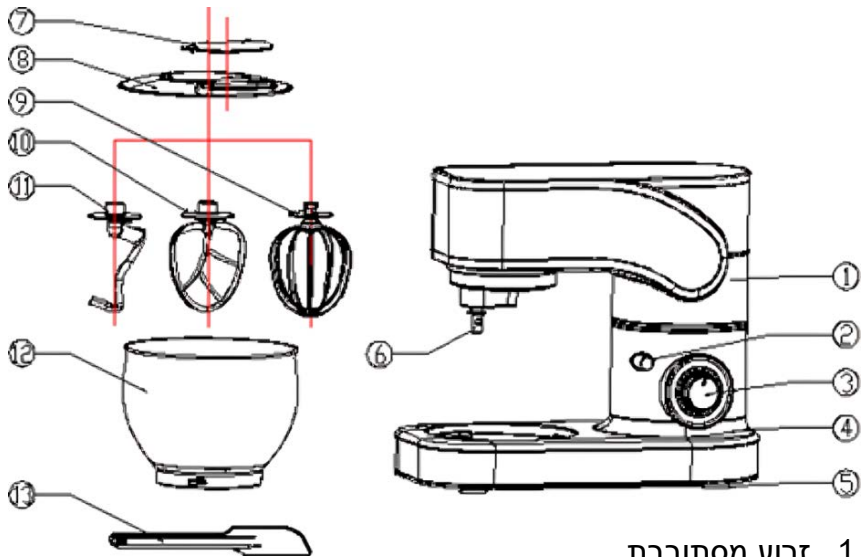


- בעת השימוש במכשיר חשמלי, יש להקפיד תמיד על אמצעי זהירות בסיסיים הכוללים את ההנחיות הבאות:
1. קראו את הוראות ההפעלה לפני השימוש במכשיר ושמרו על החוברת לכל צורך בעיון עתידי.
 2. לפני חיבור המיקסר המקצועי לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה הנקוב בתחתית המיקסר תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V-50Hz.
 3. אל תשתמשו במיקסר המקצועי אם מתגלה נזק כלשהו בכבל או בתקע החשמל, או אם הוא נפל או ניזוק בכל צורה שהיא. אם מתגלה נזק כלשהו, מסרו את המיקסר המקצועי לבדיקה באחת מתחנות השרות המורשות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
 4. למניעת סכנת התחשמלות, אל תטבלו את המיקסר המקצועי, את כבל החשמל או התקע במים או בכל נוזל אחר.
 5. אל תשאירו את המיקסר המקצועי פועל ללא השגחה.
 6. אל תאפשרו לכבל החשמל להיתלות מעל קצה שולחן או משטח עבודה כדי שילדים לא ינסו למשוך אותו. הרחיקו את כבל החשמל ממשטחים חמים או חדים.
 7. למניעת פגיעה גופנית רצינית ונזק למיקסר המקצועי, הרחיקו ידיים, פריטי לבוש וכלים מאביזרים הנעים בעת עיבוד המזון.
 8. אל תאפשרו למכשיר לפעול ללא השגחה במיוחד כאשר ילדים קטנים או אנשים עם מוגבלויות נמצאים בסביבה.
 9. אל תשתמשו במיקסר המקצועי לערבוב מרכיבי מזון קשים ויבשים, אחרת להבי הערבול עלולים להתקאות.
 10. מכשיר זה אינו מיועד לשימושם של אנשים (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, תחושתיות או מנטאליות, או חסרי ניסיון וידע, אלא אם הם נמצאים בפיקוח או תודרכו כיצד להפעיל את המכשיר בבטיחות על ידי אדם האחראי על בטיחותם.
 11. פקחו על ילדים קטנים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.

12. אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, נתקו את המכשיר מרשת החשמל ומסרו אותו לאחת מתחנת השרות המורשות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת) כדי שטכנאי מורשה יחליף את כבל החשמל לחדש.
13. כבו את המיקסר המקצועי באמצעות העברת בורר המהירות למצב "0" ונתקו אותו מרשת החשמל לפני החלפת אביזרים או גישה לחלקים נעים.
14. אל תציבו את המכשיר על או בסמוך לכיריים גז או תנור חימום.
15. לעולם אל תנסו למשוך החוצה את המקצף, וו הלישה או המערבל בעת הפעולה.
16. נתקו תמיד את המכשיר מרשת החשמל אם אתם משאירים אותו ללא השגחה, לפני הרכבה, פירוק או ניקוי.
17. אין לעשות שימוש אחר כלשהו במכשיר זה מלבד השימוש לו נועד.
18. אל תשמשו במיקסר המקצועי מחוץ לבית.
19. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש ילדים. הרחיקו את המכשיר ואת כבל החשמל מהישג ידם של ילדים.
20. אל תחברו פריטים או אביזרים של יצרנים אחרים או כאלה שלא מומלצים במיוחד על ידי היצרן. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה מחיבור או שימוש באביזרים אלו.
21. מיקסר מקצועי זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה משימוש לא נכון או אי ציות להוראות בטיחות אלו.
22. הימנעו משימוש בכבל מאריך. במידה ואתם נדרשים להשתמש בכבל מאריך, וודאו שהוא מוארק בהארקה תקנית, ומקמו אותו כך שהוא לא יגרום לסכנת מעידה.
23. אל תפעילו את המיקסר המקצועי בידים רטובות.
24. כל טיפול במכשיר ובמערכות שלו מעבר לפעולות טיפול וניקוי שגרתי המבוצעות על ידי המשתמש, חייבות להתבצע בתחנת שרות מורשית (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
25. אל תגעו במקצף, בלהבי המערבל ובווי הלישה בעת הפעולה.

26. השתמשו תמיד באביזר בודד בלבד.
27. וודאו שהמכשיר כבוי לפני הסרת הקערה מיחידת המנוע.
28. סכנת פציעה משימוש לא נאות. נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הטיפול במכשיר.
29. נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הורדת ראש המיקסר המקצועי
30. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי וליישומים ביתיים דומים כגון:
- אזורי מטבחי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;
 - חוות חקלאיות;
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, אכסניות וסביבות מגורים אחרות;
 - סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר.

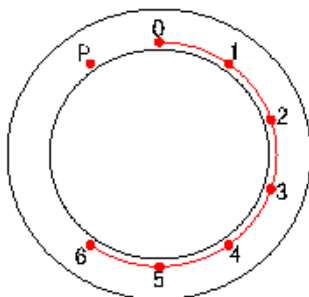
שמרו על הוראות אלו במקום בטוח



- 1 . זרוע מסתובבת
- 2 . לחצן הטיית ראש המיקסר
- 3 . כפתור בורר המהירות
- 4 . יחידת המנוע
- 5 . רגליות בבסיס המיקסר
- 6 . ציר הנעה
- 7 . מכסה
- 8 . מכסה קערת הערבול
- 9 . מקצף
- 10 . מערביל שטוח
- 11 . וו לייסה
- 12 . קערת ערבול
- 13 . מרית

כפתור בורר המהירות

- 0 – מצב כבוי
P - מהירות הפעולה המירבית



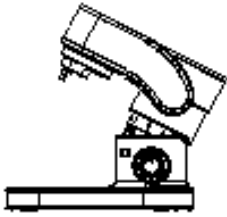
סובבו את כפתור בכיוון השעון כדי לבחור את מהירות הפעולה הרצויה מהאיטית ביותר 1 ועד המהירות המרבית 6 .

מהירות העיבוד המומלצות

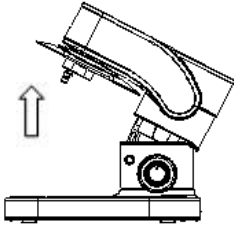
האביזרים	תיאור	מהירות העיבוד	זמן פעולה	קיבולת
① וו לישה		1-2	30 שניות במהירות 1, לאחר מכן, 5 דקות במהירות 2	משקל מרבי: קמח 1500 ג' ו-600 מ"ל מים
② מערבל		2- 4	7 דקות	
③ מקצר		6	7 דקות	חלבונים מ- 3 ביצים לפחות. 18 ביצים מקסימום

השימוש במכשיר

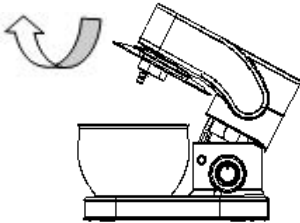
לפני הרכבת המיקרסקר, וודא שהוא מנותק מרשת החשמל, וכפתור בורר המהירות נמצא במצב כבוי "0".
1. לחצו על לחצן הטיית ראש המיקרסקר. ראש המיקרסקר ישתחרר וינעל אוטומטית במצב הטיה.



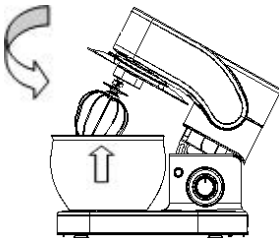
2. התקינו את מכסה הקערה (8) על הזרוע המסתובבת (1) וסובבו אותו מעט בכיוון השעון, כך שיינעל במצב בטוח.



3. א. הניחו את המזון בקערת הערבוב (12).
ב. התקינו את קערת הערבול בשקע ביחידת המנוע (4).
ג. סובבו במעט את קערת הערבול בכיוון השעון, כך שהיא תנעל במקומה.

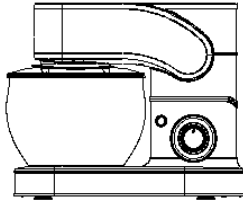


4. א. שימו את מגן ההתזה על זרוע מסתובבת, כפי שמוצג בתמונה וודאו שהוא נעול במקומו.
ב. הכניסו את המערבל, וו הלישה או המקצף לתוך ציר ההנעה בראש המיקרסקר, בצד התחתון של הזרוע המסתובבת (1):
- וו הלישה (11) משמש לערבוב ולישה של בצק, בשר טחון או עבודות לישה תובעניות אחרות.
- מערבול שטוח (10) משמש לערבב סוגי בצק קלים יותר.
- מקצף (9) משמש להקצפת ביצים, חלבוני ביצים, שמנת סמיכה וכו'.



ג. סובבו את האביזר, כך שהפינים על הציר יהיו מיושרים עם השקעים בקצה העליון של האביזר. לחצו את האביזר כנגד הזרוע המסתובבת וסובבו אותו בו-זמנית נגד כיוון השעון עד שהפינים יתחברו והאביזר ינעל במקומו.

הערה: וודאו שהמערבל, וו הלישה או המקצף נעולים היטב, אחרת תוצאות העיבוד יושפעו לרעה.
אזהרה: למניעת פגיעה גופנית רצינית ונזק למיקסר המקצועי, הרחיקו ידיים, פריטי לבוש וכלים מאביזרים הנעים בעת עיבוד המזון.
 אין להחליף אביזרים עד שהמכשיר נמצא במצב כבוי ונותק מהחשמל. אחרי הכיבוי, המיקסר ימשיך לפעול לזמן קצר.



5. א. הורידו את הזרוע המסתובבת כך שתינעל במקומה ותשמע נקישת הנעילה. המכסה (8) חייב להתאים היטב לקערת הערבול (12). המכשיר מוכן כעת לשימוש.

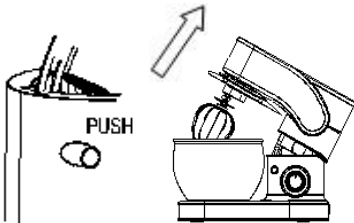
ב. חברו את כבל החשמל לשקע החשמל הראשי. סובבו את כפתור בורר המהירות להגדרה הרצויה. נורית החיווי בלוח הבקרה תידלק.

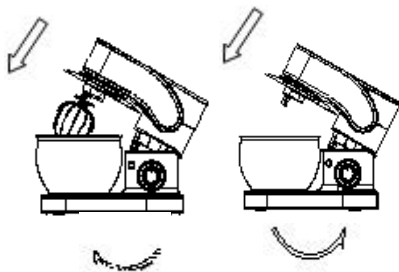
ג. בחר את המהירות הרצויה לפי מהירויות, זמן וקיבולת מומלצים מוצגים בטבלה למעלה (1 המהירות הנמוכה ביותר ו-6 המהירות הגבוהה ביותר).

ד. במידת הצורך, תוכלו להסיר את שאריות המזון שנותרו על המערבל, וו הלישה או המקצף בעזרת מרית מפלסטיק.

6. א. לאחר סיום הערבוב, סובבו את כפתור בורר המהירות למצב כבוי "0" ונתקו את המיקסר המקצועי מרשת החשמל.

ב. לחצו על לחצן הטיית ראש המיקסר, שיתרומם וינעל אוטומטית במצב ההטיה.





7.א. הפעילו מעט כוח ומשכו את המערבל, וו הלישה או המקצף על ידי סיבובם בכיוון השעון. **זהירות:** וודאו שבורר המהירות במצב כבוי והמיקסר המקצועי מנותק מרשת החשמל לפני הסרת המערבל, וו הלישה או המקצף.

ב. הסירו את קערת הערבול נגד כיוון השעון.

הערות: אפשרו למיקסר המקצועי להתקרר במשך כ- 40-45 דקות דקות מחזור העיבוד הבא. מומלץ להוסיף לבצק מים בטמפרטורה של 35-45 מעלות צלזיוס בעת ההכנת הבצק.

ניקוי ותחזוקה

בזמן ניקוי המכשיר, יש לשים לב לדברים הבאים:

1. יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל, ולאפשר לו להתקרר לחלוטין לפני הניקוי.
2. אל תטבלו את יחידת המנוע של המכשיר במים או בכל נוזל אחר, והקפידו שמים לא יחדרו לתוך יחידת המנוע.
3. נקו את יחידת המנוע באמצעות ניגוב המשטחים החיצוניים של במטלית רכה. במקרה של לכלוך עיקש, ניתן להשתמש במעט נוזל ניקוי.
4. למניעת פגיעה במשטחי המכשיר, אין להשתמש ברפידות קרצוף, צמר פלדה, בחומרים ממיסים או בחומרי ניקוי שוחקים לניקוי המכשיר.
5. רחצו ושטפו היטב את כל החלקים והאביזרים בתמיסת מים חמים ונוזל כלים.

אזהרה:

אין לשטוף את המקצף, וו הלישה והמערבל במדיח כלים.

6. יש להיזהר שלא לגעת בלהבים או בחלקים חדים בזמן השימוש במכשיר או בזמן הניקוי שלו.
7. חשוב! אפשרו למכשיר להתייבש לאחר הניקוי ולפני השימוש הבא. אין להשתמש במכשיר אם הוא רטוב או לח.
8. אם גוון האביזרים משתנה ממזון (, גזר תפוזים וכו'), קרצפו אותם בעדינות בעזרת מגבת נייר הטבולה בשמן בישול ולאחר מכן שטפו אותם בדרך הרגילה.

עצות מועילות

1. מרכיבי מזון מקירור, כמו חמאה וביצים, חייבים להיות בטמפרטורת החדר לפני תחילת הערבוב. הוציאו בזמן את מרכיבי המזון הקרים ואפשרו להם להגיע לטמפרטורת החדר.
2. כדי למנוע שקליפות ביצים יתערבבו עם המזון המעובד, קלפו את הביצים בכלי נפרד, ורק לאחר מכן, הוסיפו אותם לתערובת.
3. אל תקציפו יתר על המידה. הקפידו לערבב/לערבב את התערובות כפי שמומלץ במתכון שלכם. קפלו פנימה מרכיבים יבשים רק שערבבתם אותם. הקפידו להשתמש במהירות הנמוכה.
4. תנאי אקלים, שינויי טמפרטורה עונתיים, טמפרטורת מרכיבי המזון והשוני במרקם שלהם ממלאים תפקיד חשוב בקביעת זמן הערבול הנדרש ותוצאות העיבוד המושגות.
5. התחילו תמיד לערבב במהירות נמוכה יותר, והעלו את המהירות בהדרגה עד שתגיעו למהירות המומלצת במתכון.

נתונים טכניים

מתח הפעלה: 220-240V
תדר רשת: 50Hz
הספק: 1500W

קיבולת

קערת הערבול: קמח: 1.5 ג"ק, מיים: 900 מ"ל

הקצפת חלבון הביצה: 18 חלבונים עם מקצף (9) במהירות 6 .

הקצפת שמנת: 600 גרם שמנת עם מערבב שטוח (10) במהירות 4 .

לישת בצק:

1000 גרם קמח

200 גרם שקדים קצוצים

15 גרם מלח

28 גרם חמאה

28 גרם סוכר

כ-500 גרם מיים (טמפרטורה 35-45 מעלות צלסיוס)

אם אתם זקוקים למידע נוסף או נתקלים בבעיה כלשהי, אנא פנו לאחת מתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת) או כנסו לאתר האינטרנט www.electra-consumer.co.il.

שמירה על איכות הסביבה

חומרי האריזה של מכשיר זה ניתנים למחזור. שימוש מחדש ומחזור אריזה חוסך חומרי גלם ומפחית את כמות הפסולת המצטברת. אם זה מחליף מכשיר ישן אל תשליכו את המכשיר הישן עם האשפה הביתית. ברו ברשות המקומית או במשרד להגנת הסביבה כיצד לסלק מכשירי חשמל ישנים. בכך תוכלו לסייע בשמירה על איכות הסביבה.



לקוח/ה יקר/ה

ברכות על רכישת מוצר חשמלי מבית "אלקטרה מוצרי צריכה" והצטרפותך למאות אלפי לקוחות מרוצים, אשר נהנים ממוצרי חשמל מתקדמים, איכותיים ואמינים. אנו שמחים לעמוד לרשותך בכל נושא ולדאוג לכך שתיהנה מהמוצר שרכשת למשך שנים.

בברכה,
חטיבת הסחר והמותגים
אלקטרה מוצרי צריכה

מוקד שירות ארצי:

073-2625600

מס' פקס:

073-2625611

שעות פעילות:

ימים א' - ה'

08:00-16:00

תנאי אחריות

מעבדי מזון / סירי טיגון / מצנמים / תנורי מיקרו-גל / שואבי אבק / מגהצים / מכונות גילוח ותספורת / מייבשי שיער / מאווררים / קומקום חשמלי / טוסטר אובן / בלנדרים / מיקסרים / מיקסר יד / מסחטת מיץ-פרי הדר / טרימר / מסירי שיער / מכונת פסטה / מטחנת בשר / מחליקי שיער / קוצץ שיער / טוסטר לחיצה / גריל חשמלי – פלטת צלייה / מכשיר להכנת וופל בלגי / מוצרי חימום / מצנן אוויר / מכונת קפה / מכשירי שטיפה בלחץ

צבע:	דגם:	סוג המוצר:
מקום רכישה:	תאריך רכישה:	מס' סידורי:
תאריך ייצור:	כתובת הצרכן:	שם הצרכן:

אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, ח"פ 520039975 (להלן: "**אלקטרה**"), מיוסף ספיר 1, ראשון לציון, אחראית למתן שירותי אחריות למוצר שפרטיו רשומים בתעודה זו (להלן: "**המוצר**"), לתקופת הזמן כמפורט ובכפוף לתנאים כדלקמן:

1. אלקטרה נותנת בזה אחריות למוצר לתקופה של שנה מיום אספקתו ולמוצרים מהמותג "פיליפס": 24 חודשים מיום אספקתם (להלן: "**תקופת האחריות**").

2. אלקטרה תבצע תיקון ללא תמורה, לקלקול שהתגלה במוצר בתקופת האחריות. אם צריך, אלקטרה תחליף לפי שיקול דעתה הבלעדי, כל חלק שיידרש/המוצר עצמו, ללא תמורה. שירות כאמור יבוצע בתחנות השירות המפורטות מטה. הובלת המוצר לתחנת השירות תבוצע ע"י הצרכן.

3. למרות האמור בסעיף 2 לעיל, אלקטרה תהיה זכאית לתשלום בגין תיקון המוצר, הובלתו/החלפתו אם הקלקול נגרם מאחת הסיבות הבאות:

3.1. כוח עליון שהתרחש לאחר מסירת המוצר לצרכן.

3.2. זדון/רשלנות הצרכן, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש ובלבד שהוראות השימוש סבירות בנסיבות העניין, בכפוף להוראות כל דין; וכן ליקוי חשמלי בתפקוד של המוצר כתוצאה מנזק מכוון או אקראי ו/או תקלה שנגרמה משימוש בלתי סביר ו/או גורמים חיצוניים ובכלל זה:

פגעי טבע, תאונה, הצפה, שריפה ו/או התלקחות, פיצוץ, ליקוי ברשת החשמל, חבלה במזיד או בשוגג, נפילה, חבטה, טלטול, שברים וסימני שפשוף, עיוות מכאני, נזקי חדירת נוזלים ו/או אבק, נזקי הובלה שלא בוצעה על ידי אלקטרה ו/או מי מטעמה, חריגה מהנחיות השימוש למוצר במדריך למשתמש.

3.3. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה לכך מטעם אלקטרה, בנסיבות שאינן נובעות מהפרת התחייבויות אלקטרה בכתב זה.

3.4. אלקטרה תהא פטורה מקיום האמור בסעיף 2 לעיל, אם תוכיח כי מקור הקלקול בנזק מכוון שגורם הצרכן.

4. תיקון קלקול המוצר בתקופת האחריות, יחזיר את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. אם התיקון כרוך בהחלפת חלקים, החלקים המוחלפים יהיו מקוריים וחדשים. אם התיקון לא יתאפשר כאמור, יסופק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווי ערך או תוחזר לצרכן התמורה ששילים בעד המוצר, לפי בחירת אלקטרה.

5. אלקטרה תתקן את המוצר תוך 10 ימים מהיום בו הצרכן מסר את המוצר לתחנת השירות כמפורט מטה או תוך 14 ימים אם הצרכן מסר את המוצר לתיקון במקום בו רכש את המוצר. *בכל מקרה, שבתות וחגים לא יכללו במניין התקופות.

6. הצרכן יוכל לרכוש מאלקטרה חלקי חילוף לתיקון המוצרים למשך התקופות הבאות:

6.1. תנורי מיקרוגל - עד 6 שנים מתום תקופת האחריות.

6.2. מוצרים שמחירים עולה על 300 ש"ח (למעט תנורי מיקרוגל): עד תום שנה מתום תקופת האחריות לפי דין.

6.3. מוצרים שמחירים עד 300 ש"ח (למעט תנורי מיקרוגל): עד תום תקופת האחריות לפי דין.

7. אלקטרה תמסור לצרכן, לאחר ביצוע התיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון וחלקים שהוחלפו.

8. אחריותה של אלקטרה תהיה בהתאם למפורט בתעודת אחריות זו ובכפוף לדין.

9. אלקטרה רשאית לבצע את התחייבויותיה בעצמה/באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה הבלעדי.

10. אחריות אלקטרה לפי תעודה זו, היא כלפי הצרכן בלבד, בהתאם להוראות החוק הרלוונטיות. מבלי לגרוע מהאמור לעיל, האחריות אינה חלה על מוצרים בהם נעשה שימוש שעיקרו אינו אישי, ביתי או משפחתי (שימוש למטרות מסחריות).

11. למען הסר ספק, אלקטרה אינה מתחייבת לתת במסגרת תעודת האחריות הדרכות ו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.

תחנות שירות

שם תחנה	עיר	כתובת	מס' טלפון
פל-רום ירושלים	ירושלים	הגידם 1	02-6241741
סניף לוד (פל-רום)	לוד	ישראל זמורה א.ת צפוני	073-2625600
אלקטרו אשד	בת-ים	רוטשילד 39	03-5068855
י.רובין	ת"א	יסוד המעלה 8	03-6812161
החשמליה	ר"ג	עוזיאל 130	03-5719013
חשמל רומנו	חולון	שדרות דב הוז 26	03-6515028
מעבדות השרון	רמת השרון	אוסישקין 31	03-5477745
בר מנחם	נתניה	רמז 15	09-8337733
אחים איטח	חדרה	הנשיא 53	04-6326088
סניף חיפה (פל-רום)	חיפה	המוסכים 24	073-2625803
שירות רם	מגדל העמק	הניצנים 39	04-6601177
סניף טבעון שירות רם	טבעון	זייד 1 מרכז מסחרי	077-4205400
שירות רם	עפולה	הולנד 17	04-9531444
המקלט	טבריה	הגליל 18	04-6720991
סניף באר שבע (פל-רום)	באר שבע	הדסה 22, עיר העתיקה	073-2625655
מעבדות א.ש	אשקלון	דוד רמז חנות 29	08-6722211
נקודת הטל	אילת	הבנאי 2	08-6375585

* רשימת תחנות השירות עשויה להשתנות ועדכון התחנות נמצא באתר אלקטרה סחר ומותגים.