ANKARSRUM

מיוצר בשוודיה משנת 1940

MADE IN SWEDEN SINCE 1940

דגם: N30

TYPE: N30

הוראות בטיחות

SAFETY INSTRUCTIONS

מדריך למשתמש

USER MANUAL

עברית הוראות בטיחות 4

ENGLISH Safety Instructions 5

עברית מדריך למשתמש 39-6

ENGLISH User manual 6-39

הוראות בטיחות

יש לקרוא את כל ההוראות לפני תחילת השימוש במכשיר Assistent Original® למניעת שימוש בלתי נכון או סיכון מיותר לתאונה. מותר להשתמש רק בחלקי חלוף מקוריים עבור המכשיר Assistent Original®. יש לשמור את ההוראות האלה, היות הן צריכות להיות תמיד ביחד עם המכשיר במקרה של מכירה או העברה לאדם אחר.

התקנה וטיפול

- המכשיר הזה מיוד לשימוש רגיל במשק בית משפחתי ובהתאם להוראות האלה.
- הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי.
- לעולם אין להשתמש במכשיר או אביזר פגום. לעולם אין לנסות לתקן את המכשיר בעצמכם. הדבר עלול לגרום לחבלת גוף ולקלקל את המכשיר. יש להביא מכשיר מקולקל למתקן מורשה לשם התיקון. נזק כלשהו הנובע כתוצאה מנקודות דלעיל אינו מוכסה על ידי האחריות.
- המכשיר חייב להיות מוצב בזמן השימוש על משטח שטוח ויציב.

בטיחות

- **המכשיר הזה אינו מיועד לשימוש על ידי ילדים. יש לשמור את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים.**
- **ניתן להשתמש במכשיר זה על ידי ילדים בני 8 שנים ומעלה אם הם תחת השגחה או ניתנה להם הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר באופן בטוח, ואם הם מבינים את הסיכונים הכרוכים בכך. ניקיון ותחזוקת משתמש לא יעשו על ידי ילדים אלא אם כן הם בני 8 שנים ומעלה ואם מפקחים עליהם. יש לשמור את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8 שנים.**
- מותר שישתמשו במכשירי חשמל אנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או בעלי חוסר ניסיון וידע אם הם נמצאים תחת השגחה או שניתנה להם הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר באופן בטוח ואם הם מבינים את הסיכונים הכרוכים בכך.
- אסור לילדים לשחק במכשירי חשמל.
- יש להשגיח על ילדים על מנת להבטיח שלא ישחקו במכשיר הזה. לעולם אל תשאיר ילדים לבד כשהמכשיר פועל.
- יש להימנע ממגע עם החלקים הנעים כאשר המכשיר פועל. אין להשתמש באביזרים שאינם מורכבים לחלוטין או שאינם מיועדים למכשיר הזה.
- לעולם אין להכניס את הידיים או חפצים זרים במכשיר או באביזרים שלו כאשר המכשיר פועל. הידיים עלולות להיפגע והמכשיר והאביזרים שלו עלולים להינזק.
- חלקים מסוימים חדים, כגון סכיני המערבל, תופי חיתוך הירקות וסכין המטחנה. יש להיזהר בטיפול או בניקוי. יש לאחסן את החלקים כך שילדים לו יוכלו להגיע אליהם.
- אסור להפעיל את הממחה - בלנדר - מבלי שהמכסה שלו נמצא במקומו. יש להניח את היד שלך על המכסה משך כול זמן פעולתו. מותר להשתמש במרית לריקון ולניקוי הממחה - הבלנדר, אך יש להשתמש בו רק כאשר הוא אינו פועל.
- אין לערבל בבלנדר נוזלים חמים.
- לעולם אין להשתמש באצבעות כדי לגרד מזון מהמכשיר או מהאביזרים בזמן שהמכשיר פועל. פציעות בצורת חתכים עלולות להיגרם.
- יש תמיד לבדוק לפני השימוש את המכשיר ואביזרים לנוכחות של חפצים זרים.
- יש לנתק את המכשיר מהחשמל כאשר אינו בשימוש ובמהלך הניקוי, או בעת התקנה או הסרה של אביזרים. יש למשוך את התקע, לא את הכבל.
- יש לוודא שכבל החשמל לא נפגע, למשל, על ידי קצוות חדים או משטחים חמים כלשהם.
- אסור לטבול את המכשיר במים. הדבר עלול לגרום לקצר, ולסכנת חיים.
- אין להשתמש במכשיר בחוץ.
- אין לתת לכבל החשמל להיות תלוי מעבר לקצה השולחן או הדלפק.
- כבה את המכשיר ונתק אותו מהספקת החשמל לפני החלפת אביזרים או גישה לחלקים הנעים בעת השימוש
- אם פתיל הזינה ניזוק כדי להימנע מסכנה, החלפתו תבוצע ע"י היצרן, סוכן השירות שלו או כל אדם מוסמך אחר
- 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.

סילוק

- יש לסלק בתום חיי המכשיר לפי התקנות.

הוצאה מהאריזה

- יש ודא שהמכשיר שלם בעת ההוצאה מהאריזה ושכל החלקים נמצאים.
- יש לדווח מיד (בתוך 7 ימים) על נזק לחנות או למוביל האחראי על הובלה. יש לדווח למוכר מיד על חלקים פגומים.

השימוש במכשיר ASSISTENT ORIGINAL®

לפני השימוש הראשון במכשיר

- יש לרחוץ ביד את כל החלקים שאמורים לבוא במגע עם מזון.

הפעלה\כיבוי

- יש לחבר את התקע לשקע החשמל. כאשר המכשיר אינו בשימוש, יש להוציא תמיד את התקע מהשקע שבקיר.
- ניתן להפעיל את המכשיר על-ידי סיבוב כפתור קוצב הזמן למצב ON לשם פעולה רציפה או לזמן הנדרש בין 1 לבין 12 דקות.
- ניתן לעצור את המכשיר או להפסיק למשך זמן מוגדר על - ידי סיבוב החוגה חזרה למצב OFF.
- באמצעות כפתור בידית המהירות ניתן לקבוע את מהירות הקערה בין 40 לבין 180 סיבובים בדקה.
- תיאור האביזרים השונים מציע מהירות מתאימה לכל אחד מהם.
- המכשיר משתמש עד להשפעה המרבית, אך רוב האביזרים המומלצים עשויים לצרוך פחות הספק או זרם.

ניקוי

- יש לנתק תמיד את המכשיר מהחשמל לפני הניקוי.
- יש להשתמש במגרדת הבצק כדי לרוקן את הקערה.
- יש להשתמש בצד מגרדת הבצק כדי לנקות את המערבל.
- יש לנגב את המכשיר לאחר השימוש. בדרך כלל מספיק מטלית לחה עם מעט נוזל ניקוי אם יש צורך.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים.
- הקערה, המערוך, הסכין והמגרדת בטוחים להדחה במדיח כלים.
- הקערה של המקצף הכפול בטוחה להדחה במדיח כלים. יש לנקות תמיד ביד את המקצפים.
- מסחטת ההדרים בטוחה להדחה במדיח כלים.
- הניקוי הטוב ביותר של הממחה - בלנדר נעשה על ידי מילוי במים פושרים ומעט נוזל ניקוי כלים. יש להפעיל אותו לכמה שניות ולשטוף אותו במים נקיים.
- חייבים לנקות ביד את המטחנה והחלקים שלה למניעת שינוי צבע.
- את הסכין ואת הדיסקות המחוררות יש ליבש בזהירות ולשמן במעט שמן בישול.
- פורס הירקות והתופים שלו בטוחים להדחה במדיח כלים, אך את הבוכנה יש לנקות ביד.
- יש רק לנגב ולהבריש את מטחנת הדגנים ומטחנת הפתיתים עד שהן נקיות.
- יש לנקות את אביזר הפסטה באמצעות מברשת עדינה או במטלית רכה. אסור לשטוף או לטבול במים את המערוך היות והדבר עלול לגרום לו להחליד.

יש לשמור את ההוראות האלה

בקרו באתר www.ankarsrum.com למידע נוסף.

לצפייה בסרטוני ההדרכה שלנו, בקרו בערוץ של YOUTUBE:
WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT

SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instruction before using the Assistent Original® to avoid incorrect use or any unnecessary risk of accident. Only original accessories for Assistent Original® may be used. Save these instructions, as they should always accompany the machine if you ever sell it or pass it on to someone else.

INSTALLATION AND SERVICING

- This machine is intended for normal use in family house-holds and in accordance with these instructions.
- It is not intended for commercial use.
- Never use a damaged machine or accessories. Never attempt to repair the machine yourself. This may cause personal injury and damage the item. Take a damaged machine to an authorized repairman for repair. Any damage that arises as a result of the above points is not covered by the warranty.
- The machine must stand on a flat, stable surface during use.

SAFETY

- **This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliances.
- Children must be monitored to ensure that they do not play with this product. Never leave children alone when the machine is running.
- Avoid contact with the moving parts when the machine is running. Do not use accessories that are not completely assembled or which are not intended for this machine.
- Never place your hands or foreign objects into the machine or its accessories when the machine is running. Your hands may be injured and the machine and its accessories may be damaged.
- Some parts are sharp, such as the mixer knives, the vegetable cutter's drums and the knife to the mincer. Be careful when handling or cleaning. Store these parts so that children cannot reach them.
- The blender must never be started without its lid in place. Always keep your hand on the lid during operation. A scraper may be used to empty and clean the blender, but must be used only when the blender is not running.
- Do not blend hot liquids.
- Never use fingers to scrape food from the machine or accessories while appliance is operating. Cut type injury may result.
- Always check machine and accessories for presence of foreign objects before using.
- Unplug the machine when not in use and during cleaning, or when you install or remove accessories. Pull the plug, not on the cord.
- Ensure that the connection cord has not been damaged, for instance, by any sharp edges or hot surfaces.
- The machine must not be submerged in water. This may cause short-circuit, which may involve danger to life.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.

DISPOSAL

- Contact your municipality for information on where you can take your machine.

UNPACKING

- Check that the machine is complete when you unpack it and that all the parts are included.
- Transport damage must be reported immediately (within 7 days) to the shop or the carrier responsible for transport. Damaged parts must be reported to the seller immediately.

USING THE ASSISTENT ORIGINAL®

BEFORE YOU USE THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

- Wash all parts, that come into contact with food, by hand.

START/STOP

- Plug in. When the machine is not in use, the plug should always be removed from the wall socket.
- Start the machine by turning the timer knob to the On position for continuous operation or to the required time from 1 to 12 minutes.
- Stop the machine or interrupt a set time by turning the knob back to the Off position.
- Use the speed knob to adjust the speed of the bowl between 40 to 180 revolutions per minute.
- The description of the various accessories suggests a suitable speed for each of them.
- The machine uses up to the maximum effect, but most recommended attachments may draw significantly less power or current.

CLEANING

- Always unplug the machine before cleaning.
- Use the dough scraper to empty the bowl.
- Use the side of the dough scraper to clean the roller.
- Wipe the machine down after use. Usually a damp cloth is sufficient, with a little washing-up liquid if necessary.
- Do not use strong or abrasive cleaners.
- The bowl, roller, knife and scraper are dishwasher safe.
- The bowl for the double beater is dishwasher safe. The beaters should be washed by hand.
- The citrus press is dishwasher safe.
- The blender is best cleaned by filling it with warm water and a little washing-up liquid. Run it for a few seconds and then rinse it out.
- The grinder and its accessories must be washed by hand to avoid discolouration.
- The knife and hole discs should be dried carefully and lubricated with a little cooking oil.
- The vegetable cutter and its drums are dishwasher safe, although the plunger should be washed by hand.
- The grain mill and flake mill only need to be wiped clean and brushed.
- Clean the pasta attachment using a fine brush or a soft cloth. The roller should never be washed or submerged in water, as this may cause it to rust.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Visit www.ankarsrum.com for more information.

TO VIEW INSTRUCTIONAL VIDEOS, VISIT OUR YOUTUBE CHANNEL AT: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT

מערוך Roller 08

קרס בצק Dough hook 10

מקצף כפול Double beater 12

אביזר לפסטה Pasta attachment 14 - 18

מסחטת הדרים Citrus press 20

ממחה - בלנדר Blender 22

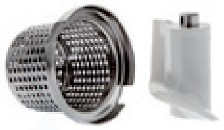
מטחנת בשר Mincer 24

משפך למילוי נקניק Sausage stuffing horn 24

הוראות שטיפה, עמוד 40
WASH INSTRUCTIONS; PAGE 40

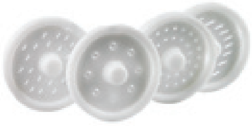
26

Strainer — מסננת

28

Grater — מגררת

30

Cookie press — מכבש עוגיות

32

Pasta discs — דיסקות פסטה

34

Grain mill — מטחנת דגנים

36

Vegetable cutter — פורס ירקות

36

3 additional drums — 3 תופים נוספים

38

Flake mill — מטחנת פתיתים

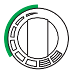
הוראות שטיפה, עמוד 40
WASH INSTRUCTIONS; PAGE 40

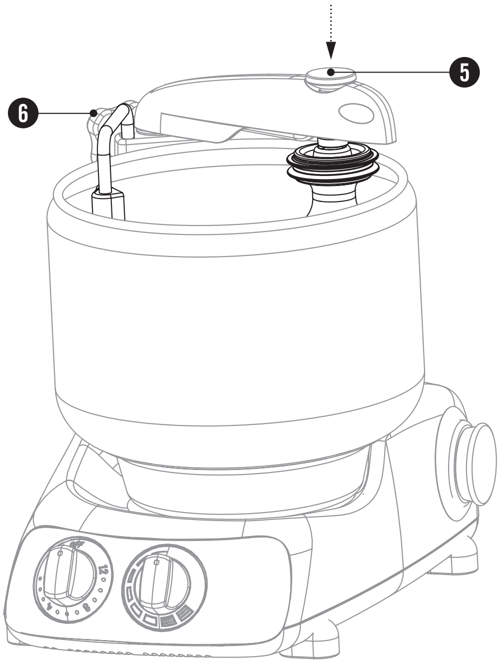
מערוך

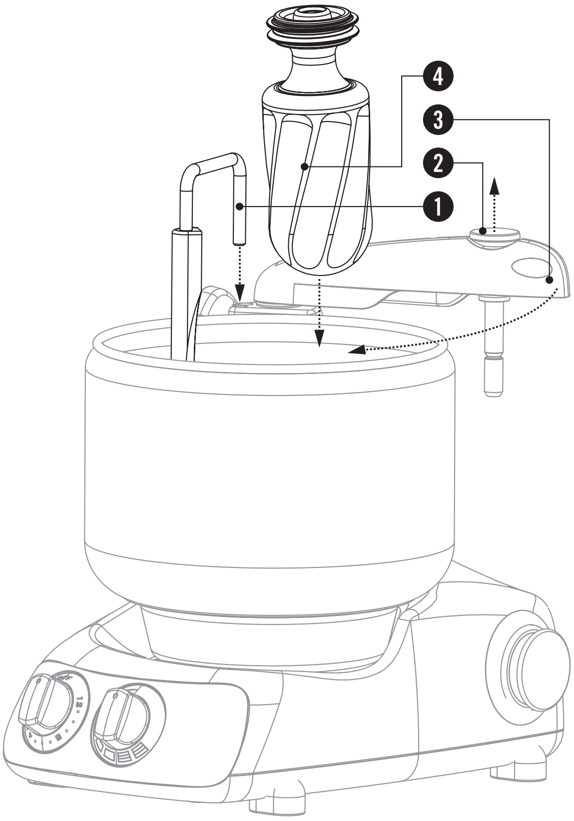
ROLLER

max 7 l
max 7,4 qt

max 5 kg
max 11 lb







ENGLISH

ROLLER

Assembly
Secure the dough knife in the small hole at the arm mounting, #1 Pull the pin up in the arm and move the arm to the centre of the mixing bowl, #2-3. Position the roller under the arm and push the pin down into the roller, # 4-5. Secure the arm 2-4 cm from the edge of the mixing bowl, #6.

Use
Always use the dough knife with the roller when you are baking. The roller should go as close to the edge of the mixing bowl as possible, but not so close that the dough is forced up too high.
Add all the liquid and then add the flour a little at a time.

Cleaning
The roller is dishwasher safe.

עִברִית

מערוך

הרכבה
יש לקבע את סכין הבצק בחור הקטן של תמיכת הזרוע, מס' 1. יש למשוך את הפין לתוך את הזרוע ולהזיז את הזרוע לכיוון מרכז קערת הערבול מס' 3-2. יש למקם את המערוך מתחת לזרוע ולדחוף מטה את הפין לתוך המערוך, מס' 4-5. יש לקבע את הזרוע במרחק 4-2 ס"מ משפת קערת הערבול, מס' 6.

שימוש
יש להשתמש תמיד בסכין הבצק עם המערוך עבור האפייה. המערוך אמור להתקרב ככל האפשר לשפת קערת הערבול, אך לא כל כך קרוב שהבצק מאולץ לעלות גבוה מדי.
יש להכניס קודם את כל הנוזל ואחר כך את הקמח בכמות קטנה כל פעם.

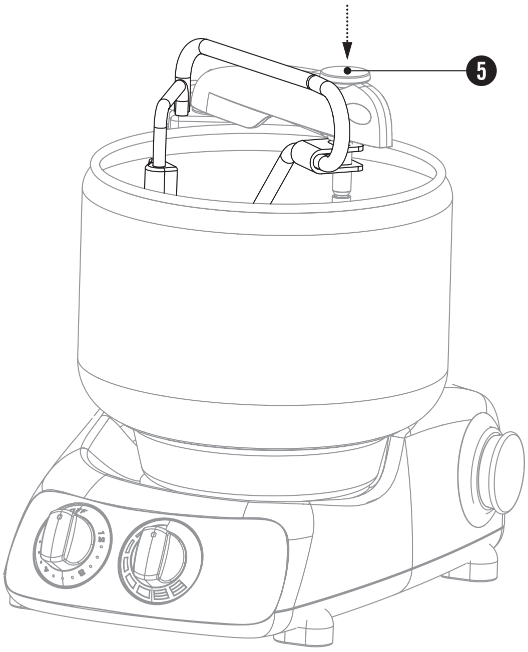
ניקוי
המערוך בטוח להדחה במדיח כלים.

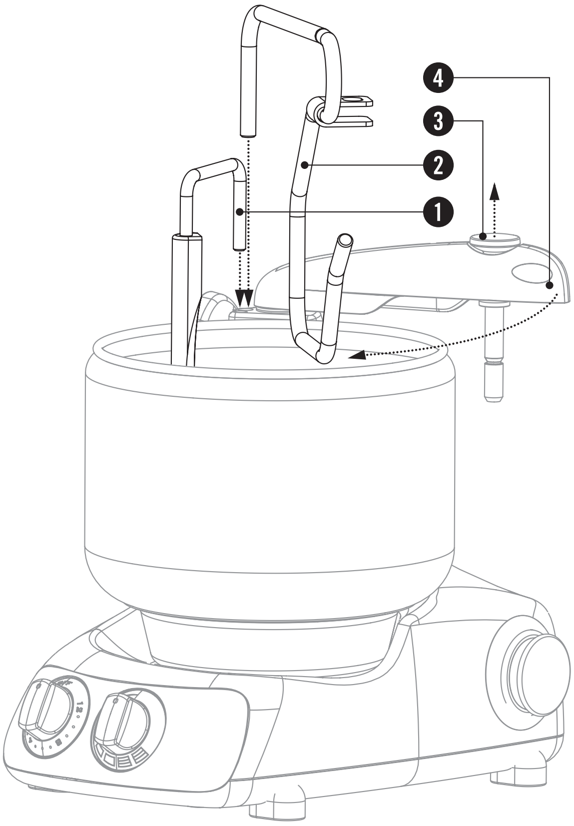
קרס בצק

DOUGH HOOK

max 7 l
max 8 qt

max 5 kg
max 11 lb





ENGLISH

DOUGH HOOK

Assembly

There is a risk of crushing injuries between the rotating bowl and the dough hook. Never stick your hands or any external objects into the bowl while the machine is running. Fix the dough hook in the socket, # 1-2. The distance between the bottom of the bowl and the hook should be 4-5 mm to avoid damage to the bowl. Change the height if necessary by adjusting the screw in the arm attachment using a screwdriver. Attach the dough hook by bringing the arm over the dough hook and pressing the pin into the hole in the dough hook, # 3-5.

Use

Use the dough hook with wheat bread doughs and slack bread doughs with 1-1.5 litres of liquid ingredients. Start the machine at low speed.

Cleaning

The dough hook is dishwasher safe.

עִבְרִית

קרס בצק

הרכבה

קיימת סכנה של פציעות מחיצה בין הקערה המסתובבת לבין קרס הבצק. אין לדחוף לעולם ידיים או חפצים חיצוניים לתוך הקערה כאשר המכשיר פועל. יש להתקין את קרס הבצק לתוך השקע, מס' 1-2. המרחק בין החלק התחתון של הקערה לבין הקרס צריך להיות 5-4 מ"מ כדי למנוע נזק לקערה. ניתן לשנות את הגובה במידת הצורך על ידי כוונון הברג תמיכת הזרוע באמצעות מברג. יש לחבר את קרס הבצק על ידי הבאת הזרוע למעל קרס הבצק ולחיצה על הפין לתוך החור שבקרס הבצק, מס' 3-5.

שימוש

השתמש בקרס הבצק עם בצקים מחיטה ובצקים רכים עם 1,5-1 ליטר של מרכיבים נוזליים. יש להפעיל את המכשיר במהירות נמוכה.

ניקוי

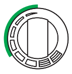
קרס הבצק בטוח להדחה במדיח כלים.

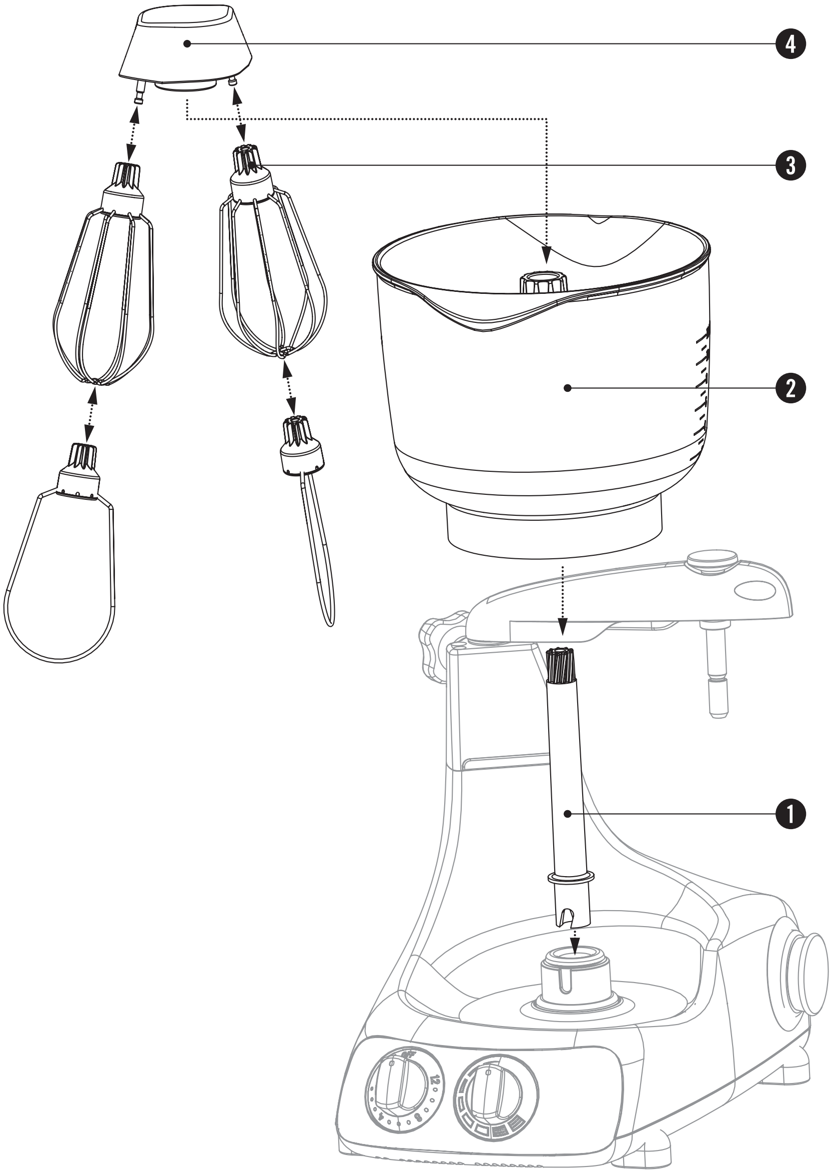
מקצף כפול

DOUBLE BEATER

max 3,5 l
max 3,7 qt

max 1 kg
max 2 lb





ENGLISH

DOUBLE BEATER

Assembly
Fit the whisking bowl and the whisks onto the machine, # 1-4. Switch between balloon whisks and pastry whisks, # 3.

Use
The whisk is intended for whisking 100-800 ml (3.5-27 oz.) cream, 2-20 egg whites, 0.5-2.5 litres (0.5-2.5 quarts) pancake batter or 1-3 batches of sponge mix. The pastry whisk is intended for pastry, e.g. shortcrust pastry, for small quantities of pie pastry or pizza dough, or for icing/frosting. Always use room temperature butter with the double whisks and the short crust pastry whisks.

Cleaning
Wash the whisks by hand. The whisking bowl is dishwasher safe.

עִברִית

מקצף כפול

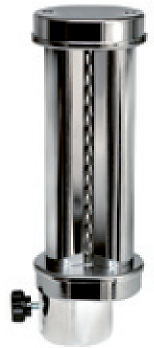
הרכבה
יש להתקין את קערת ההקצפה ואת המקצפים על המכשיר, מס' 1-4. מעבר להעביר בין מקצפי בלון לבין מקצפי מאפה, מס' 3.

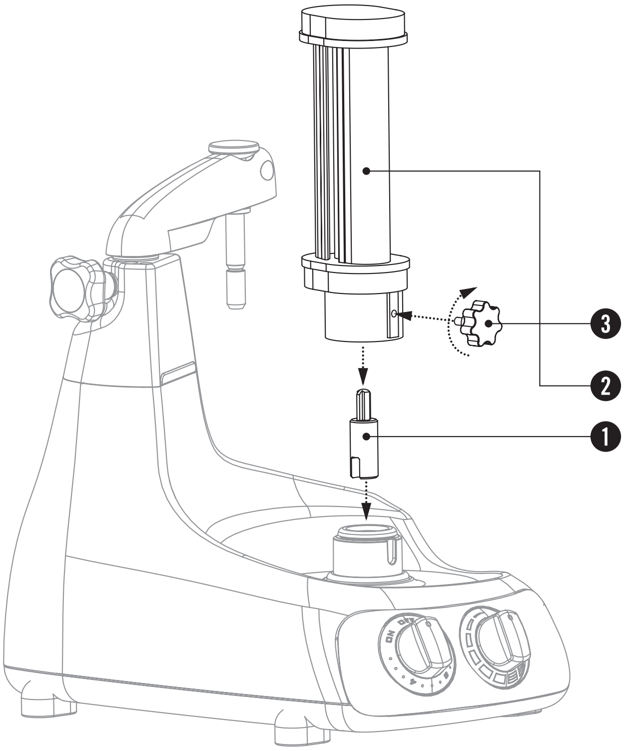
שימוש
המקצף מיועד להקצפת 100-800 מ"ל שמנת, 2-20 חלבוני ביצה, 0.5-2.5 ליטר בלילת פנקייק או 1-3 מנות תערובת ספוג. מקצף מאפה מיועד למאפה, למשל בצק מאפה, עבור כמויות קטנות של מאפה עוגה או בצק פיצה, או עבור ציפוי\זיגוג. יש להשתמש תמיד בחמאה בטמפרטורת החדר עם המקצפים הכפולים ועם מקצפי המאפה.

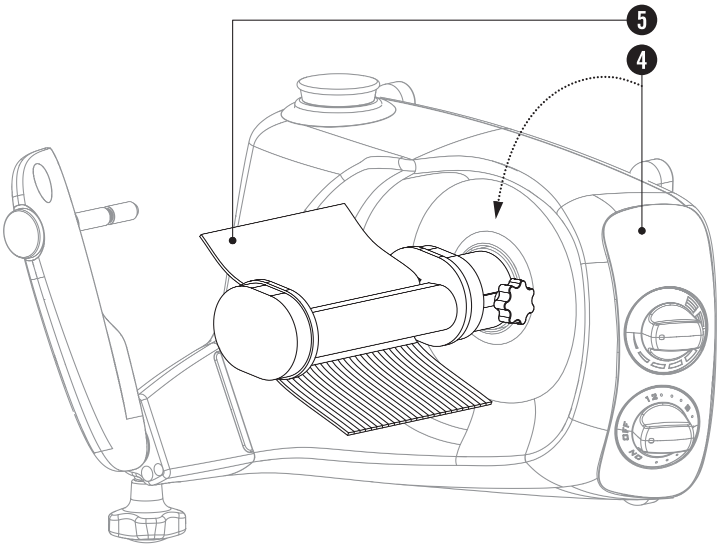
ניקוי
יש לשטוף את המקצפים ביד. קערת ההקצפה בטוחה להדחה במדיח כלים.

חותך פסטה פטוצ'יני

PASTA CUTTER
FETTUCCINE







ENGLISH

PASTA CUTTER FETTUCCINE

Preparations

Prepare your pasta dough using the dough roller and dough knife. Pour 350 g (12 oz.) durum wheat flour into the bowl and run the machine on low speed, adding 2 large eggs as it mixes. Lock the dough roller 1-2 cm from the edge of the bowl and knead until the dough is smooth, around 5 minutes. Knead the dough by hand on a floured work surface. Add a little lukewarm water if the dough seems dry or crumbly. Shape the dough into a ball and allow it to rest. Cover it to prevent it from drying out. Use the lasagne pasta roller to produce sheets of pasta, or alternatively you can use a rolling pin to roll the dough out into sheets.

Assembly

Attach the roller to the machine's drive socket, # 1-4. Remember that the first portion of dough is used to clean the attachment and must therefore be discarded. Feed the pasta sheets through on medium speed, # 5. Hang the fresh pasta on a rack or allow it to rest on a kitchen towel for about 10 minutes before you cook it.

Use

Only pasta dough may be used with the pasta roller. Never stick your fingers or any objects into the roller. Never lean over the roller while the machine is running.

Cleaning

Clean the roller using a fine brush or a soft cloth, though never during operation. The roller should never be washed or submerged in water, as this may cause it to rust.

עִבְרִית

חותך פסטה פטוצ'יני

הכנות

יש להכין את בצק הפסטה באמצעות מערוך הבצק וסכין הבצק. יש למזוג 350 גר' קמח חיטת דורום לתוך הקערה ולהפעיל את המכשיר במהירות נמוכה, תוך הוספת 2 ביצים גדולות בזמן הערבול. יש לנעול את נערוך הבצק במרחק 1-2 ס"מ משפת הקערה וללוש עד שהבצק חלק, בערך 5 דקות. יש ללוש את הבצק ביד על משטח עבודה מקומח. ניתן להוסיף מעט מים פושרים עם הבצק נראה קשה או מתפורר. יש לעצב את הבצק לצורת כדור ולתת לו לנוח. יש לכסות אותו למניעת התייבשותו. יש להשתמש במכשיר לגלילת פסטה לזניה ליצירת גיליונות של פסטה, או לחלופין אתה יכול להשתמש במערוך כדי לגלגל את הבצק לגיליונות.

הרכבה

יש לחבר את מכשיר הגלילה לתוך שקע ההינע של המכשיר, מס' 1-4. יש זכור שמנת הבצק הראשונה משמשת לניקוי האביזר ולכן יש להשליך אותה. יש להזין את הפסטה דרך האביזר במהירות בינונית, מס'5. יש לתלות את פסטה טרייה על מתלה או לתת לה לנוח על מגבת מטבח למשך בערך 10 דקות לפני הבישול שלה.

שימוש

מותר להשתמש רק בבצק פסטה במכשיר הגלילה. לעולם אין לדחוף אצבעות לתוך מכשיר הגלילה. לעולם אין להישען על מכשיר הגלילה כאשר המכשיר פועל.

ניקוי

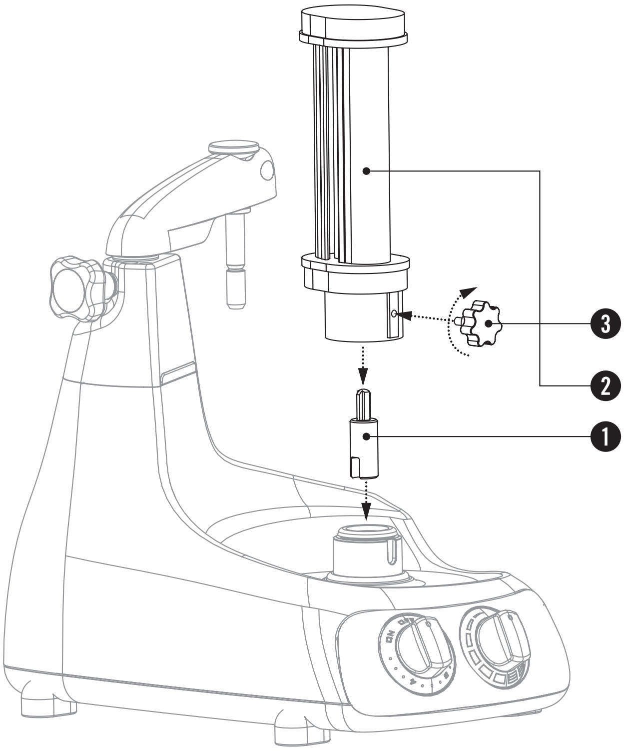
יש לנקות את מכשיר הגלילה באמצעות מברשת עדינה או מטלית רכה, אך לעולם לא בזמן הפעולה שלו. אסור לשטוף או לטבול במים את מכשיר הגלילה היות והדבר עלול לגרום לו להחליד.

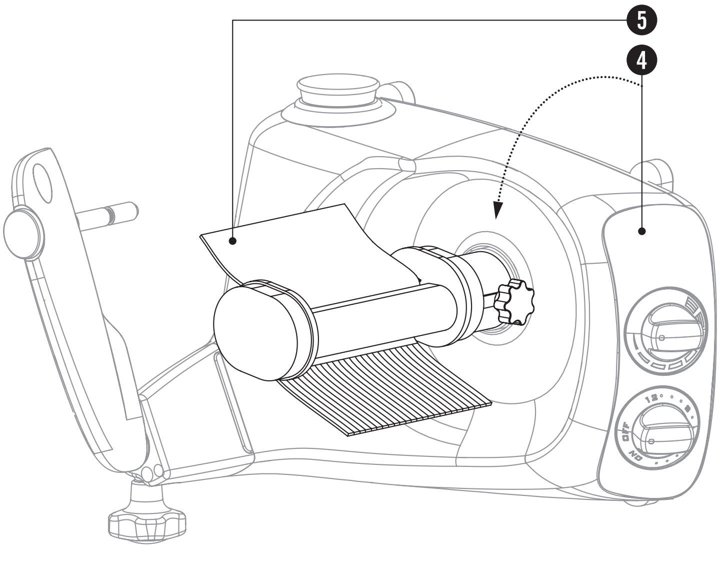
יש לקרוא את הוראות הבטיחות לפני השימוש

Read the safety instructions before use

חותך פסטה טלייטלה

PASTA CUTTER
TAGLIATELLE





ENGLISH

PASTA CUTTER TAGLIATELLE

Preparations
Prepare your pasta dough using the dough roller and dough knife. Pour 350 g (12 oz.) durum wheat flour into the bowl and run the machine on low speed, adding 2 large eggs as it mixes. Lock the dough roller 1-2 cm from the edge of the bowl and knead until the dough is smooth, around 5 minutes. Knead the dough by hand on a floured work surface. Add a little lukewarm water if the dough seems dry or crumbly. Shape the dough into a ball and allow it to rest. Cover it to prevent it drying out. Use the lasagne pasta roller to produce sheets of pasta, or alternatively you can use a rolling pin to roll the dough out into sheets.

Assembly
Attach the roller to the machine's drive socket, # 1-4. Remember that the first portion of dough is used to clean the attachment and must therefore be discarded. Feed the pasta sheets through on medium speed, # 5. Hang the fresh pasta on a rack or allow it to rest on a kitchen towel for about 10 minutes before you cook it.

Use
Only pasta dough may be used with the pasta roller. Never stick your fingers or any objects into the roller. Never lean over the roller while the machine is running.

Cleaning
Clean the roller using a fine brush or a soft cloth, though never during operation. The roller should never be washed or submerged in water, as this may cause it to rust.

עִבְרִית

חותך פסטה טלייטלה

הכנות
יש להכין את בצק הפסטה באמצעות מערוך הבצק וסכין הבצק. יש למזוג 350 גר' קמח חיטת דורום לתוך הקערה ולהפעיל את המכשיר במהירות נמוכה, תוך הוספת 2 ביצים גדולות בזמן הערבול. יש לנעול את נערוך הבצק במרחק 1-2 ס "מ משפת הקערה וללוש עד שהבצק חלק, בערך 5 דקות. יש ללוש את הבצק ביד על משטח עבודה מקומח. ניתן להוסיף מעט מים פושרים עם הבצק נראה קשה או מתפורר. יש לעצב את הבצק לצורת כדור ולתת לו לנוח. יש לכסות אותו למניעת התייבשותו. יש להשתמש במכשיר לגלילת פסטה לזניה ליצירת גיליונות של פסטה, או לחלופין אתה יכול להשתמש במערוך כדי לגלגל את הבצק לגיליונות.

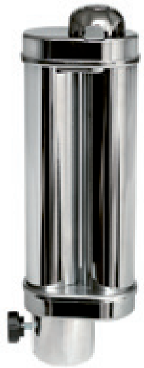
הרכבה
יש לחבר את מכשיר הגלילה לתוך שקע ההינע של המכשיר, מס' 1-4. יש זכור שמנת הבצק הראשונה משמשת לניקוי האביזר ולכן יש להשליך אותה. יש להזין את הפסטה דרך האביזר במהירות בינונית, מס'5. יש לתלות את פסטה טרייה על מתלה או לתת לה לנוח על מגבת מטבח למשך בערך 10 דקות לפני הבישול שלה.

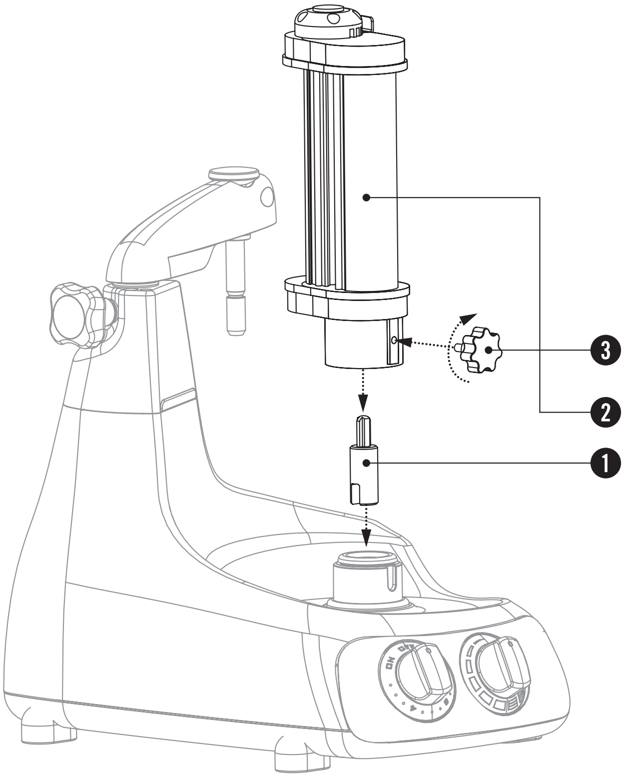
שימוש
מותר להשתמש רק בבצק פסטה במכשיר הגלילה. לעולם אין לדחוף אצבעות לתוך מכשיר הגלילה. לעולם אין להישען על מכשיר הגלילה כאשר המכשיר פועל.

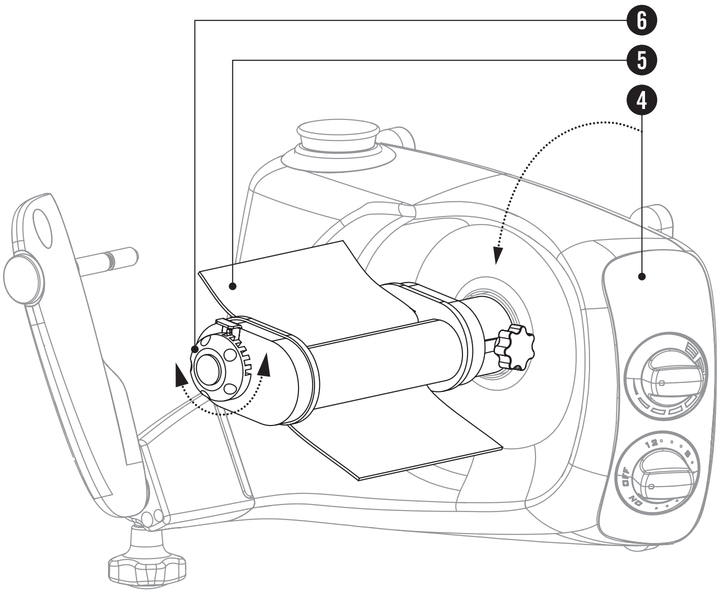
ניקוי
יש לנקות את מכשיר הגלילה באמצעות מברשת עדינה או מטלית רכה, אך לעולם לא בזמן הפעולה שלו. אסור לשטוף או לטבול במים את מכשיר הגלילה היות והדבר עלול לגרום לו להחליד.

מכשיר גלילת פסטה לזנייה

PASTA ROLLER
LASAGNE







ENGLISH

PASTA ROLLER LASAGNE

Preparations

Prepare your pasta dough using the dough roller and dough knife. Pour 350 g (12 oz.) durum wheat flour into the bowl and run the machine on low speed, adding 2 large eggs as it mixes. Lock the dough roller 1-2 cm from the edge of the bowl and knead until the dough is smooth, around 5 minutes. Knead the dough by hand on a floured work surface. Add a little lukewarm water if the dough seems dry or crumbly. Shape the dough into a ball and allow it to rest. Cover it to prevent it drying out.

Assembly

Attach the roller to the machine's drive socket, # 1-4. Remember that the first portion of dough is used to clean the attachment and must therefore be discarded. Begin by feeding the dough through size 6 and then gradually reduce the size until you reach the thickness you require, # 5-6. Repeat the feeding-through process 6-7 times per thickness. Fold the pasta dough double before each new feed-through. If you wish you can cut the sheets of pasta using the fettuccine or tagliatelle roller.

Use

Only pasta dough may be used with the pasta roller. Never stick your fingers or any objects into the roller. Never lean over the roller while the machine is running.

Cleaning

Clean the roller using a fine brush or a soft cloth, though never during operation. The roller should never be washed or submerged in water, as this may cause it to rust.

עִבְרִית

מכשיר גלילת פסטה לזנייה

הכנות

יש להכין את בצק הפסטה באמצעות מערוך הבצק וסכין הבצק. יש למזוג 350 גר' קמח חיטת דורום לתוך הקערה ולהפעיל את המכשיר במהירות נמוכה, תוך הוספת 2 ביצים גדולות בזמן הערבול. יש לנעול את נערוך הבצק במרחק 2-1 ס"מ משפת הקערה וללוש עד שהבצק חלק, בערך 5 דקות. יש ללוש את הבצק ביד על משטח עבודה מקומח. ניתן להוסיף מעט מים פושרים עם הבצק נראה קשה או מתפורר. יש לעצב את הבצק לצורת כדור ולתת לו לנוח. יש לכסות אותו למניעת התייבשותו.

הרכבה

יש לחבר את מכשיר הגלילה לתוך שקע ההינע של המכשיר, מס' 4-1. יש זכור שמנת הבצק הראשונה משמשת לניקוי האביזר ולכן יש להשליך אותה. יש להתחיל על ידי הזנת הבצק דרך מידה 6 ואז להקטין את המידה בהדרגה עד להגעה לעובי הרצוי, מס' 6-5. יש לחזור על תהליך ההזנה 7-6 פעמים לכול עובי. מקפלים את הבצק פסטה לשניים לפני כל הזנה חדשה. במקרה הצורך ניתן לגזור גיליונות פסטה באמצעות הגליל לפוטצ'יני או לטלייטלה.

שימוש

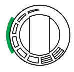
מותר להשתמש רק בבצק פסטה במכשיר הגלילה. לעולם אין לדחוף אצבעות או חפץ אחר כלשהו לתוך מכשיר הגלילה. לעולם אין להישען על מכשיר הגלילה כאשר המכשיר פועל.

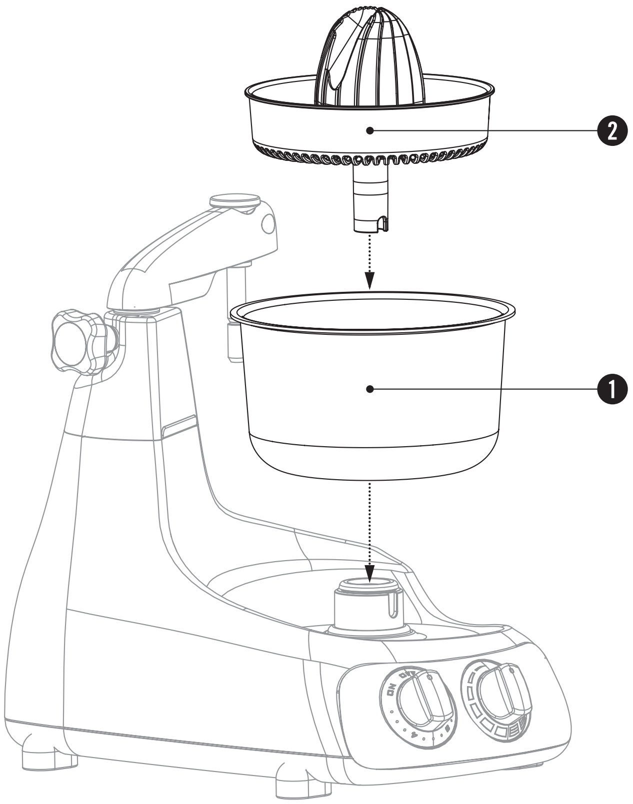
ניקוי

יש לנקות את מכשיר הגלילה באמצעות מברשת עדינה או מטלית רכה, אך לעולם לא בזמן הפעולה שלו. אסור לשטוף או לטבול במים את מכשיר הגלילה היות והדבר עלול לגרום לו להחליד.

מסחטת הדרים

CITRUS PRESS





ENGLISH

CITRUS PRESS

Assembly
Fit the citrus press onto the machine, # 1-2.

Use
Use the citrus press for oranges, grapefruit, limes and lemons. Cut the fruit in half, place the cut surface against the centre of the press and run on medium speed.

Cleaning
Rinse off with hot water. If necessary, the citrus press may be washed in the dishwasher.

עִבְרִית

מסחטת הדרים

הרכבה
יש להרכיב את מסחטת הדרים על המכשיר, מס' 1-2.

שימוש
ניתן להשתמש במסחטת ההדרים לתפוזים, אשכוליות, לימונים ולימוניות. חותכים את הפרי לשניים, מניחים את המשטח החתוך כנגד מרכז המסחטה ומפעילים במהירות בינונית.

ניקוי
יש לשטוף במים חמים. אם נדרש, ניתן להדיח את מסחטת ההדרים במדיח כלים.

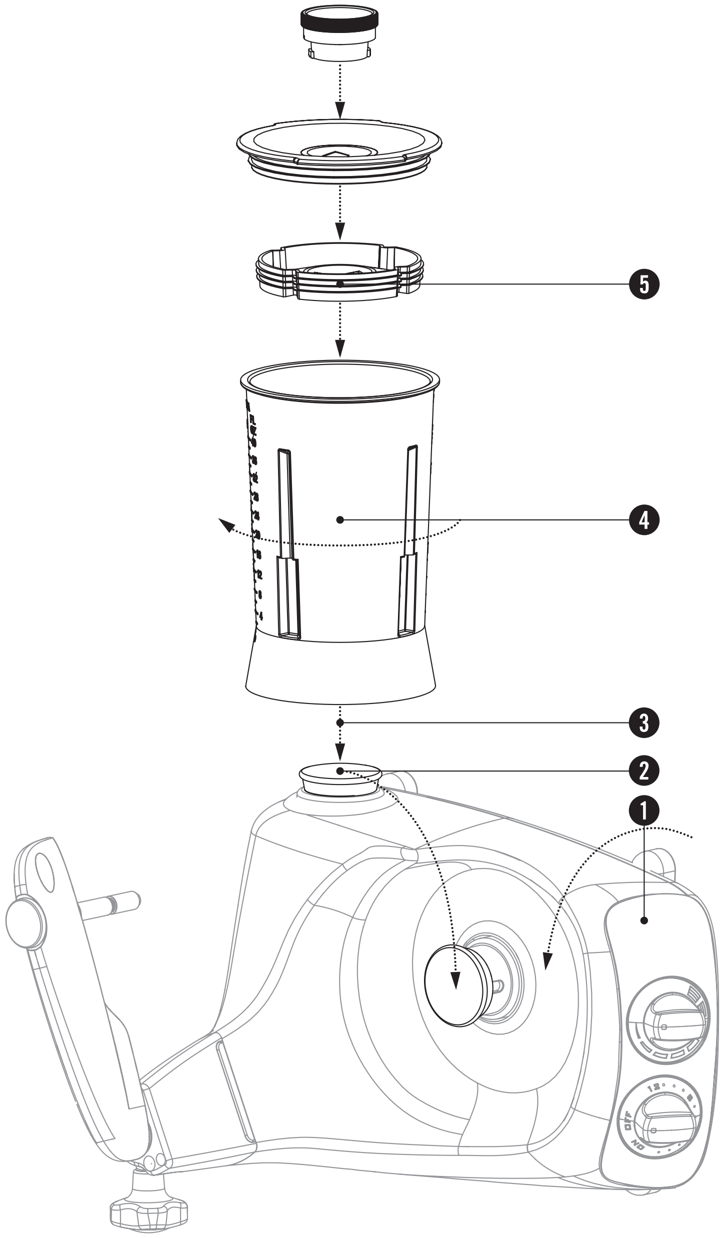
יש לקרוא את הוראות הבטיחות לפני השימוש

Read the safety instructions before use

ממחה - בלנדר

BLENDER

max 1,2 l
max 1,3 qt



ENGLISH

BLENDER

Assembly

Place the machine on its side and attach the blender to the drive socket, # 1-4.

Use

Place the items to be chopped, mixed or ground in the blender. Put the lid on. Always keep your hand on the lid during operation. Run on the highest speed for 30-40 seconds until everything is well blended/ground. Avoid running the blender for more than 3 minutes at a time when chopping dry items, or for more than 9 minutes at a time when blending liquids. Use the small lid supplied when blending small quantities, # 5 (not included in North America).

Cleaning

Pour some hot water into the blender with a couple of squirts of washing-up liquid. Run the machine on the highest speed for around 15 seconds, and then rinse out.

עִבְרִית

ממחה - בלנדר

הרכבה

יש להניח את המכשיר על הצד ולחבר את הממחה לשקע ההינע, מס' 1-4.

שימוש

מניחים את הפריטים שנועדו לקיצוץ, ערבול או טחינה לתוך הממחה. יש להרכיב את המכסה. יש להניח את היד שלך על המכסה משך כול זמן פעולתו. יש להפעיל במהירות הגבוהה ביותר למשך 30-40 שניות עד הכל הוא מעורבב\טחון היטב. יש להימנע מלהפעיל את הממחה למשך מעל 3 דקות בכל פעם בקיצוץ קיצוץ פריטים יבשים, או מעל 9 דקות לערבול נוזלים. ניתן להשתמש במכסה הקטן הכלול לערבול כמויות קטנות, # 5 (לא כלול בצפון אמריקה).

ניקוי

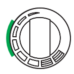
מוזגים כמות מים קטנה לתוך הממחה עם כמה הזלפות של נוזל לניקוי כלים. מפעילים את המכשיר במהירות הגבוהה ביותר במשך 15 בערך שניות, ולאחר מכן שוטפים.

⚠ יש לקרוא את הוראות הבטיחות לפני השימוש

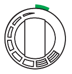
Read the safety instructions before use

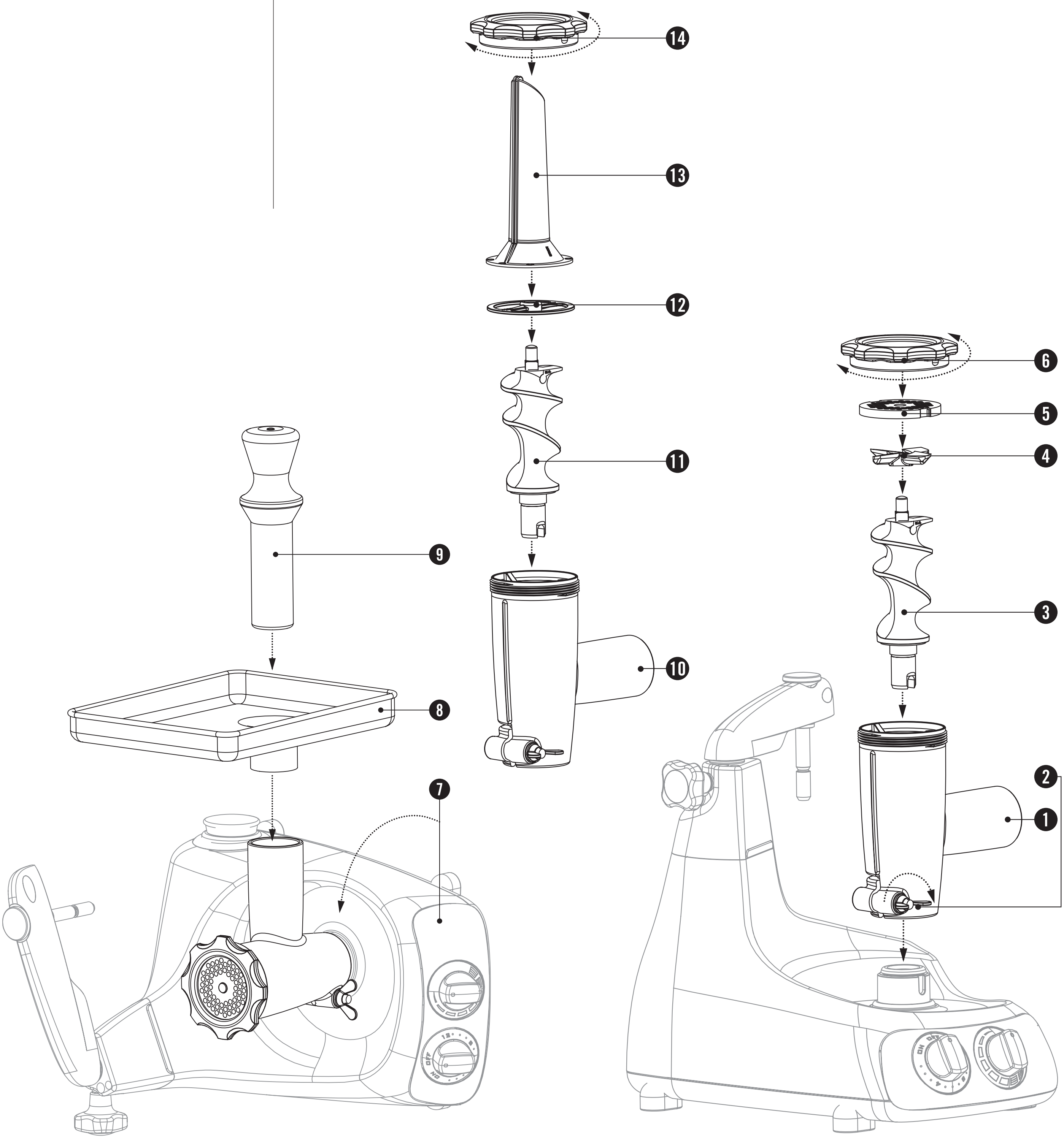
מטחנת בשר

MINCER



משפך למילוי נקניק





ENGLISH

MINCER

Assembly

Fit the mincer onto the machine, # 1-9. For mincing, fit the knife onto the mincer, # 4. Be sure to turn the sharp side of the knife towards the hole disc. Select which hole disc you want to use and fit it outside the knife, # 5-6. For stuffing sausages, fit the sausage horn, # 10-14.

Use

Use the 2.5 mm hole disc to mince fish and make pâté, etc, the 4.5 mm standard hole disc to mince meat, chicken or fish, the 6 mm hole disc to mince things slightly more coarsely, and the 8 mm hole disc for preliminary mincing if the meat is slightly tough or sinewy. Mince again using the 4.5 mm or 2.5 mm perforated disc for a finer mince. Cut the items to be minced into wedges or coarse strips. Vegetables should be parboiled before mincing. Run the machine on medium speed. When stuffing sausages, thread the sausage casing over the sausage horn. Run the machine on low speed. If you get air in the sausage, stop the machine and carefully press the air bubble backwards via the groove on the sausage horn. Always use the plunger to feed things through, both for mincing and for sausage stuffing. Never stick your hands or other objects into the mincer.

Cleaning

Wash the mincer, hole disc and knife by hand. Apply a little cooking oil to the hole disc and knife. The plastic components of the sausage horn are dishwasher safe.

עִברִית

מטחנת בשר

הרכבה

י שלהרכיב את מטחנת בשר על המכשיר, מס' 1-9. כדי לטחון, יש להרכיב את הסכים על מטחנת בשר, מס' 4. יש להקפיד להפנות את הצד החד של הסכין לעבר הדיסק המחורר. יש לבחור את הדיסק המחורר שרוצים להשתמש בו ולהרכיב אותו מחוץ לסכין, מס' 5-6. למילוי נקניקי יש להרכיב את המשפך למילוי נקניק, מס' 10-14.

שימוש

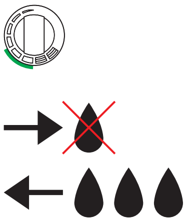
משתמשים בדיסק עם חורים של 2.5 מ"מ לטחינת דגים ולעשות פטה, וכו', בדיסק הרגיל עם חורים של 4.5 מ"מ דיסק לטחינת בשר אדום, עוף או דגים, בדיסק עם חורים של 6 מ"מ כדי לטחון במידה מעט יותר גסה, ובדיסק עם חורים של 8 מ"מ לטחינה הראשונית של בשר אם הבשר מעט קשה או עם גידים. טוחנים שוב עם דיסק עם חורים של 4.5 מ"מ או 2.5 מ"מ לטחינה עדינה יותר. חותכים את הפריטים המיועדים לטחינה לקוביות או לרצועות גסות. יש לחלוט ירקות לפני הטחינה. מפעילים את המכשיר במהירות בינונית. לשם מילוי נקניק, יש לגרוב את שרוול הנקניק מעל המשפך למילוי נקניק. מפעילים את המכשיר במהירות נמוכה. אם נכנס אוויר נקניק, יש לעצור את המכשיר וללחוץ בזהירות על בועת האוויר לאחור דרך החריץ על משפך מילוי הנקניק. יש להשתמש תמיד בבוכנה כדי להזין דברים פנימה, הן עבור הטחינה והן עבור מילוי הנקניק. לעולם אין לדחוף אצבעות או חפץ אחר כלשהו לתוך המטחנה.

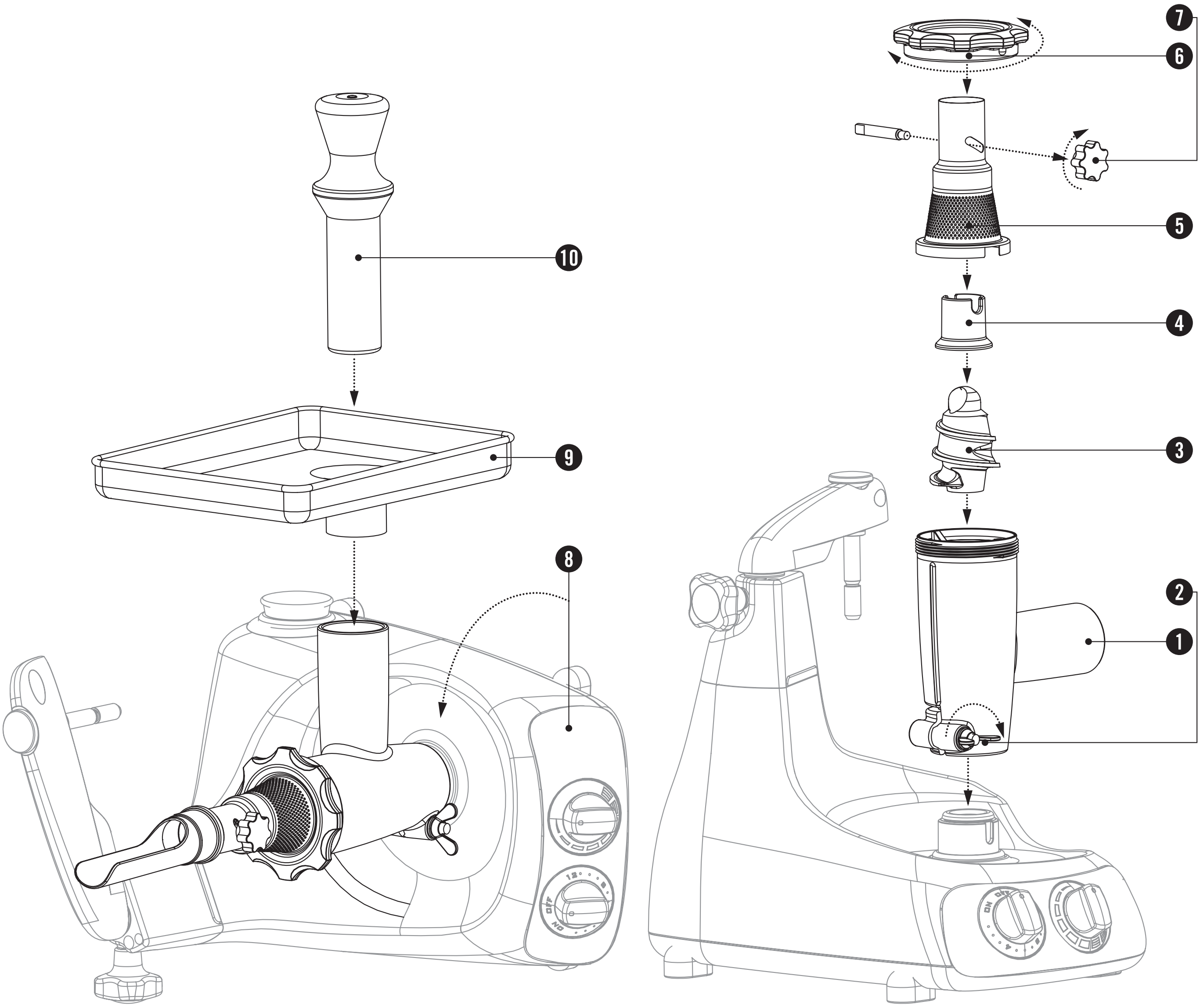
ניקוי

יש לנקות את המטחנה, את הדיסק המחורר ואת הסכין ביד. יש למרוח שכבת שמן בידול דקה על הדיסק המחורר ועל הסכין. חלקי הפלסטיק של המשפך למילוי נקניק בטוחים להדחה במדיח כלים.

מסננת

STRAINER





ENGLISH

STRAINER

Assembly
Attach the mincer to the machine and then fit the strainer onto the mincer, # 1-9. When the adjustment screw is in its innermost position, you get the maximum possible liquid out of the item being strained. Turn the screw if you want to change the degree of straining. You can reuse the residue a few times until you have got everything out.

Use
Turn fruit and berries into pulp or purée. Tomatoes, oranges, gooseberries, de-seeded rosehips, pitted plums and cherries can be strained raw.

Cleaning
All parts of the mincer and strainer must be washed by hand. The feed table and stopper are dishwasher safe.

עִברִית

מסננת

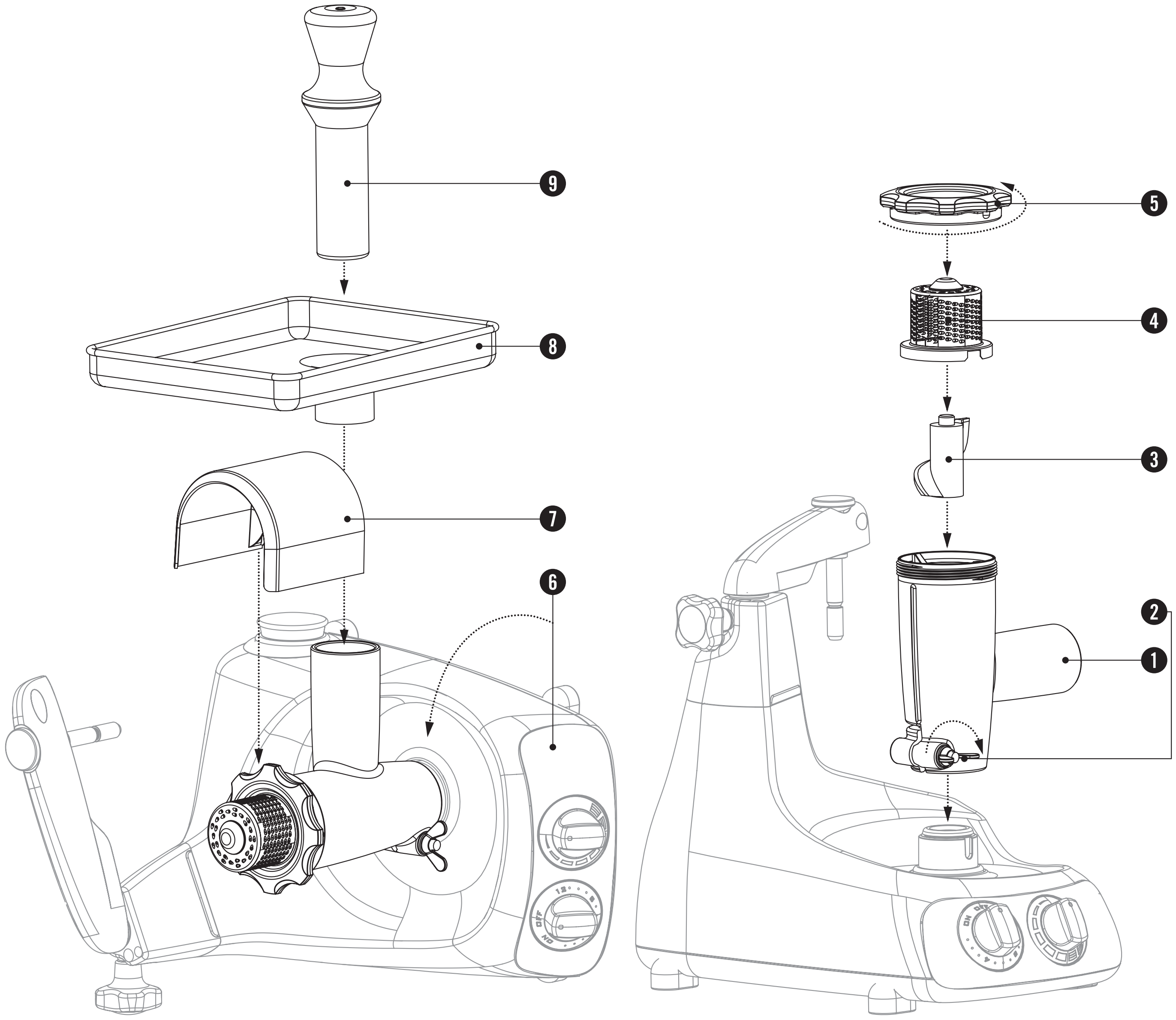
הרכבה
יש לחבר את המטחנה למכשיר ולאחר מכן להרכיב את מסננת על המטחנה, מס' 1-9. כאשר בורג הכוונון נמצא במצב הפנימי ביותר שלו, מקבלים את כמות הנוזל המרבית האפשרית מתוך מה שמסננים. ניתן לסובב את הבורג לשם שינוי דרגת הסינון. ניתן להשתמש במשה שנתור כמה פעמים עד שמוציאים את הכל החוצה.

שימוש
הפיכת פירות עץ או יער או למחית. ניתן לסנן ללא בישול מקדים עגבניות, תפוזים, שזיפים ודובדבנים ללא הגלעין.

ניקוי
חייבים לנקות ביד את כל חלקי המטחנה והמסננת. משטח ההזנה ובפקק בטוחים להדחה במדיח כלים.

מגררת

GRATER



ENGLISH

GRATER

Assembly
Fit the grater attachment onto the mincer, # 1-8.

Use
Use the grater attachment to grate nuts, crusts, parmesan cheese, carrots, potatoes, etc. Run on medium-high speed. Always use the plunger to feed things through, # 9. Never stick your hands or other objects into the mincer.

Cleaning
The mincer and the grater attachment must be washed by hand.

עִברִית

מגררת

הרכבה
יש להרכיב את אביזר המגררת על המטחנה, מס' 1-8.

שימוש
משתמשים במגררת לגרר אגוזים, גבינת פרמזן, גזר, תפוחי אדמה וכו'. מפעילים את המכשיר במהירות בינונית. יש להשתמש תמיד בבוכנה להזנת הדברים פנימה, מס' 9. לעולם אין לדחוף אצבעות או חפץ אחר כלשהו לתוך המטחנה.

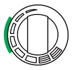
ניקוי
חייבים לנקות ביד את המטחנה והמגררת.

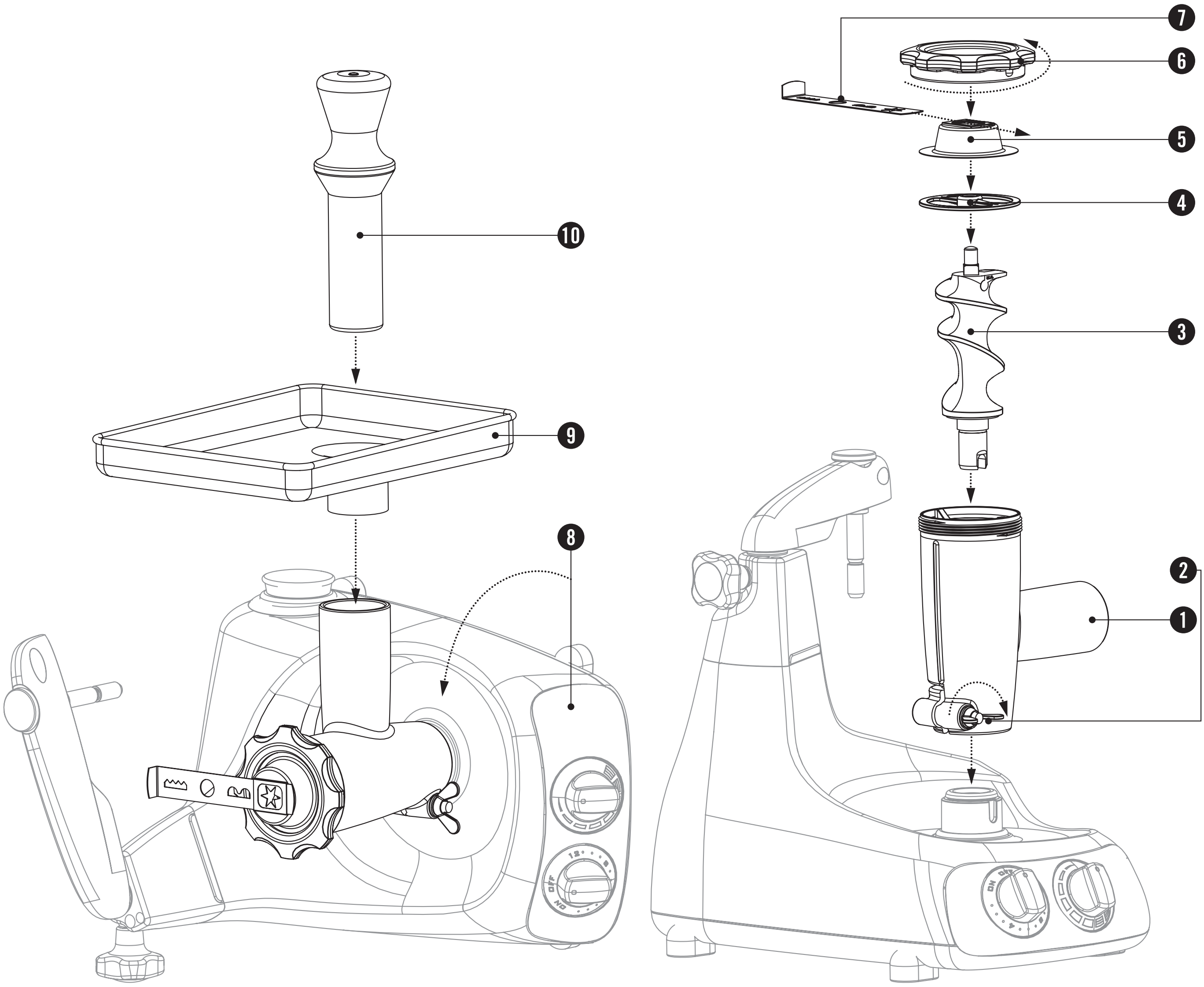
Read the safety instructions before use

יש לקרוא את הוראות הבטיחות לפני השימוש

מכבש עוגיות

COOKIE PRESS





ENGLISH

COOKIE PRESS

Assembly
Fit the cookie press onto the mincer, # 1-9.

Use
Feed walnut-sized balls of shortcrust pastry through the mincer with the machine set to medium speed. Always use the plunger, # 10, to feed things through, and make sure the pastry has been chilled in the refrigerator. Never stick your hands or other objects into the mincer.

Cleaning
The cookie press is dishwasher safe.

עִברִית

מכבש עוגיות

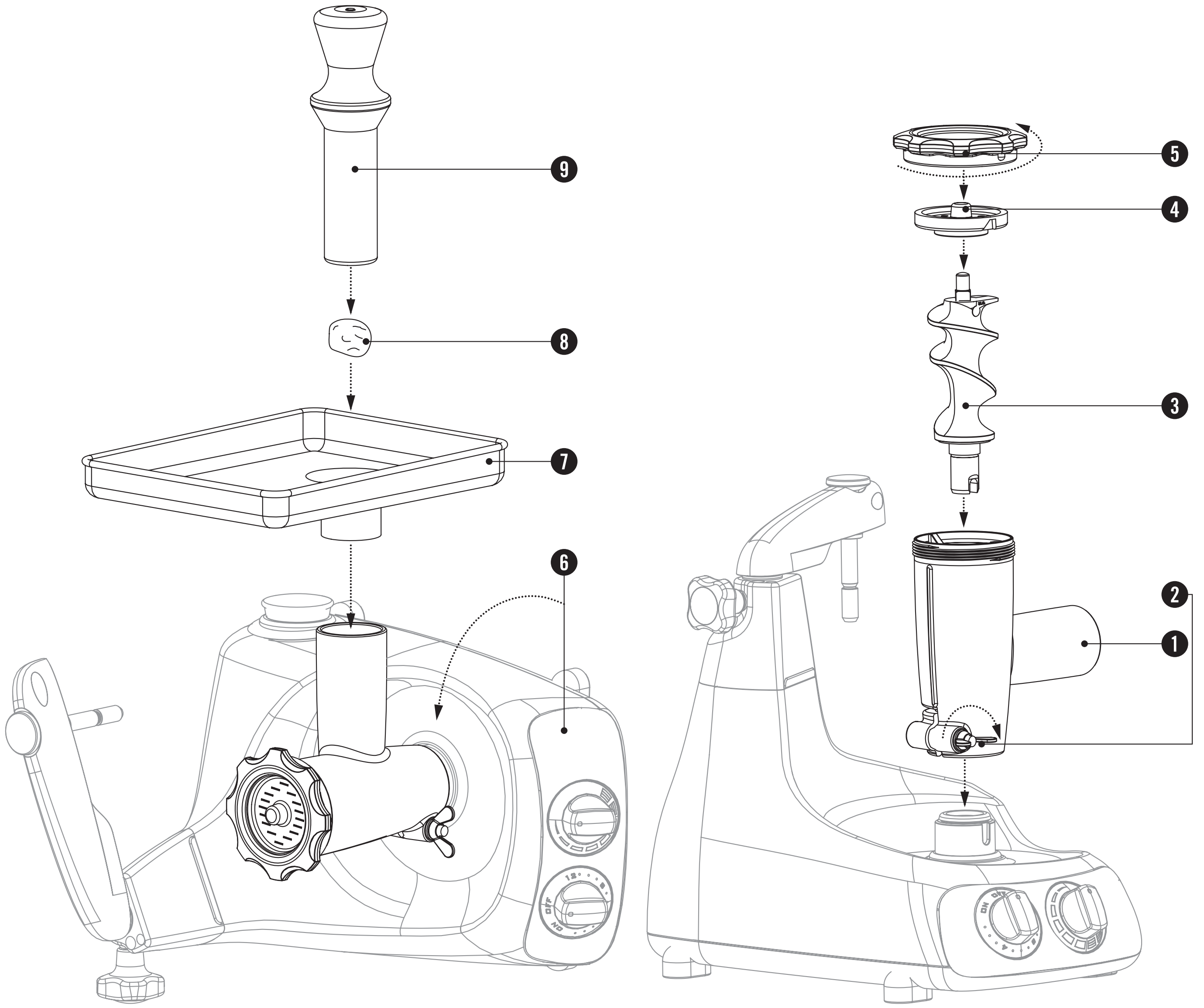
הרכבה
יש להרכיב את מכבש עוגיות על המטחנה, מס' 1-9.

שימוש
יש להזין כדורי בגודל אגוז מלך של בצק מאפה דרך המטחנה עם המכשיר מופעלת במהירות בינונית. יש להשתמש תמיד בבוכנה, מס' 10, להזנת הדברים פנימה, ולוודא שהבצק קורר היטב במקרר. לעולם אין לדחוף אצבעות או חפץ אחר כלשהו לתוך המטחנה.

ניקוי
מכבש העוגיות בטוח להדחה במדיח כלים.

דיסקות פסטה

PASTA DISCS



ENGLISH

PASTA DISCS

Preparations
Prepare your pasta dough using the dough roller and dough knife. Pour 350 g (12 oz.) durum wheat flour into the bowl and run the machine on low speed, adding 2 large eggs as it mixes. Lock the dough roller 1-2 cm from the edge of the bowl and knead until the dough is smooth, around 5 minutes. Knead the dough by hand on a floured work surface. Add a little lukewarm water if the dough seems dry or crumbly. Shape the dough into a ball and allow it to rest. Cover it to prevent it drying out.

Assembly
Fit the pasta disc you want to use, # 1-5.

Use
The pack comes with four pasta discs: spaghetti, bucatini, tagliatelle and fettuccine. Run on high speed and feed walnut-sized balls of pasta dough through the mincer, # 6-9. Let the pasta emerge onto a kitchen towel or a rack. Allow the pasta to dry before you cook it. Always use the plunger to feed things through. Never stick your hands or other objects into the mincer.

Cleaning
The mincer must be washed by hand. The pasta discs are dishwasher safe.

עִבְרִית

דיסקות פסטה

הכנות
יש להכין את בצק הפסטה באמצעות מערוך הבצק וסכין הבצק. יש למזוג 350 גר' קמח חיטת דורום לתוך הקערה ולהפעיל את המכשיר במהירות נמוכה, תוך הוספת 2 ביצים גדולות בזמן הערבול. יש לנעול את נערוך הבצק במרחק 1-2 ס"מ משפת הקערה וללוש עד שהבצק חלק, בערך 5 דקות. יש ללוש את הבצק ביד על משטח עבודה מקומח. ניתן להוסיף מעט מים פושרים עם הבצק נראה קשה או מתפורר. יש לעצב את הבצק לצורת כדור ולתת לו לנוח. יש לכסות אותו למניעת התייבשותו.

הרכבה
יש להרכיב את דיסקת הפסטה שרוצים, מס' 1-5.

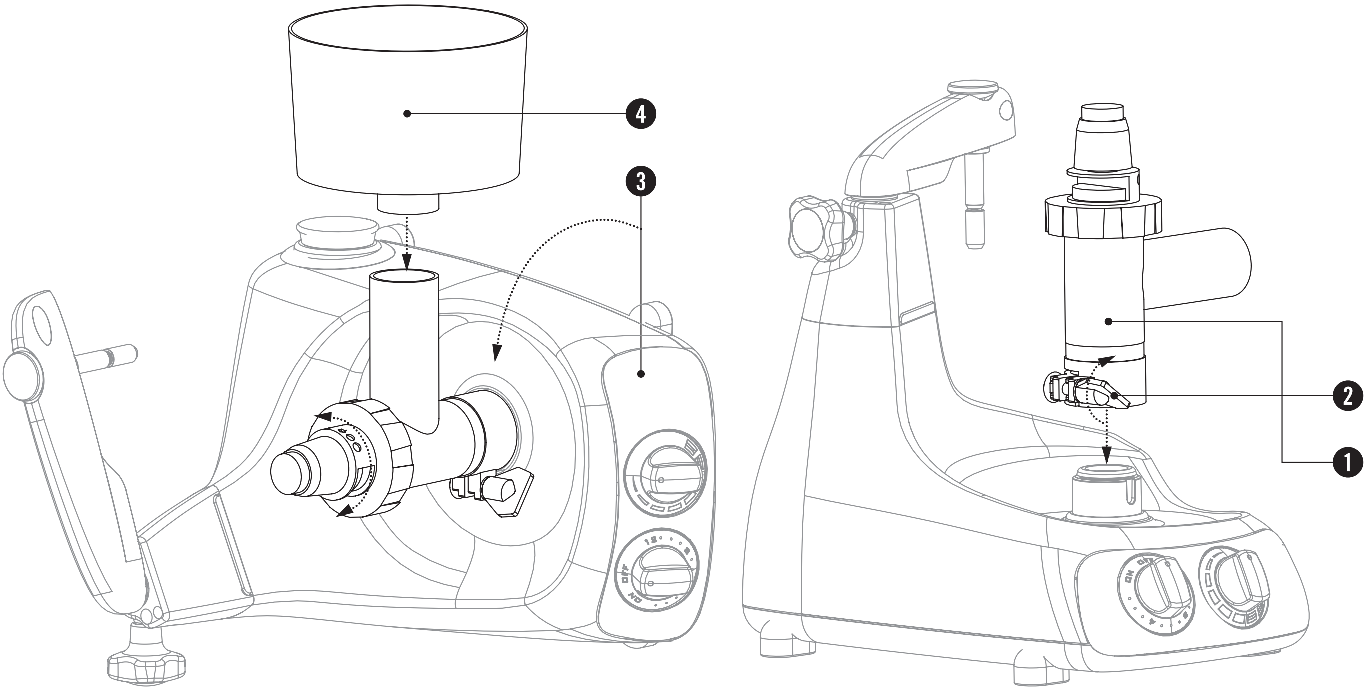
שימוש
המארז מסופק עם ארבע דיסקות פסטה: ספגטי, בוקאטיני, טלייטלה ופטוצ'יני. יש להפעיל במהירות גבוהה ולהזין כדורים בגודל אגוז מלך דרך המטחנה, מס' 6-9. נותנים לפסטה לצאת על מגבת מטבח או על מתלה אופקי. יש לתת לפסטה להתייבש לפי הבישול שלה. יש להשתמש תמיד בבוכנה להזנת הדברים פנימה. לעולם אין לדחוף אצבעות או חפץ אחר כלשהו לתוך המטחנה.

ניקוי
חייבים לנקות את המטחנה ביד. דיסקות הפסטה בטוחות להדחה במדיח כלים.

יש לקרוא את הוראות הבטיחות לפני השימוש
Read the safety instructions before use

מטחנת דגנים

GRAIN MILL



ENGLISH

GRAIN MILL

Assembly

Fit the grain mill onto the machine, # 1-4.

Use

Pour in what is to be ground, max. 1,250 g (44 oz.), and set the required degree of coarseness, fig. 5. Run the machine on medium speed. Coarseness can be adjusted during operation. The mill is only designed for grinding grains, dried herbs and spices, poppy seeds, dried mushrooms, soya beans and coffee beans.

Cleaning

The adjustment section is not washable. Wiping with a dry cloth or using a fine brush to clean it is sufficient. The feed tray is dishwasher safe.

עִברִית

מטחנת דגנים

הרכבה

יש להרכיב את מטחנת דגנים על המכשיר, מס' 1-4.

שימוש

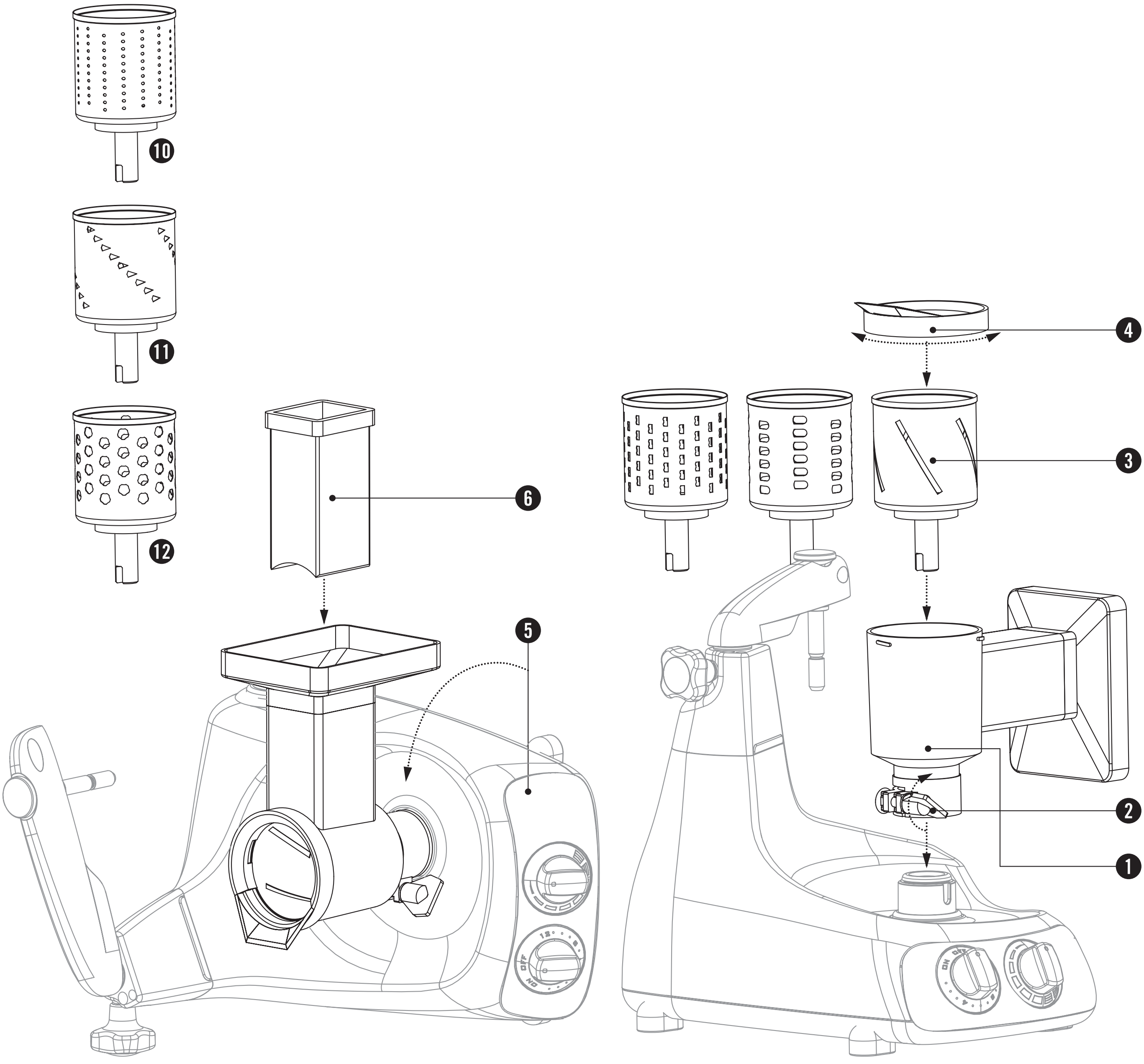
יש למזוג פנימה את מה שרוצים לטחון, עד 1,250 גר', ולכוונן את דרגת עובי הטחינה, איור 5. מפעילים את המכשיר במהירות בינונית. ניתן לשנות את דרגת הטחינה תוך כדי פעולה. המטחנה נועדה רק לטחינת דגנים, עשבי תיבול יבשים ותבלינים, זרעי פרג, פטריות מיובשות, פולי סויה ופולי קפה.

ניקוי

חלק הכוונון אינו ניתן לשטיפה. הניגוב באמצעות מטלית יבשה או השימוש במברשת עדינה מספיקים. מגש ההזנה בטוח להדחה במדיח כלים.

פורס ירקות

VEGETABLE CUTTER



ENGLISH

VEGETABLE CUTTER

Assembly
Fit the vegetable cutter onto the machine, # 1-6.

Use
Select the drum according to what is to be grated or sliced. The vegetable cutter comes with three drums:
The medium coarse grating drum is used for root vegetables and other raw vegetables, almonds and other nuts for baking, fruit and cheese, # 7
The slicing drum is used for potatoes, onions, root vegetables, fruit and vegetables, # 8.
The coarse grating drum is used for root and other vegetables or fruit for soups and pies, almonds and other nuts, chocolate, cheese and cheese rinds, # 9
There are three additional drums that can be purchased separately, # 10-12.

The pack of extra drums includes:
Fine grating drum for finely grating vegetables, fruit, chocolate, parmesan cheese, nuts, # 10.
Drum for shredding e.g. vegetables, # 11.
Grating drum for potatoes for making potato dumplings, # 12.

Cleaning
All parts are dishwasher safe.

עִברִית

פורס ירקות

הרכבה
יש להרכיב את פורס הירקות על המכשיר, מס' 1-6.

שימוש
יש לבחור את התוף בהתאם לדבר שיש לגרר או לפרוס. פורס הירקות מסופק עם שלושה תופים:
תוף המגררת הבינוני משמש לירקות שורש ולירקות טריים אחרים, שקדים ואגוזים אחרים לאפייה, פירות וגבינה, מס' 7.
תוף הפריסה משמש לתפוחי אדמה, בצל, ירקות שורש, פירות וירקות, מס' 8.
תוף המגררת הגס משמש לירקות שורש אחרים או פירות עבור מרקים פשטידות, שקדים ואגוזים אחרים, שוקולד, גבינה וקליפות גבינה, מס' 9
קיימים שלושה תופים נוספים שניתנים לרכישה בנפרד, מס' 10-12.

המארז של התופים הנוספים כולל:
תוף מגררת דק לגרירה עדינה של ירקות, פירות, שוקולד, גבינת פרמזן, אגוזים, מס' 10.
תוף לגריסה, למשלך ירקות, מס' 11.
תוף מגררת לתפוחי אדמה לעשיית כופתאות תפוחי אדמה, מס' 12.

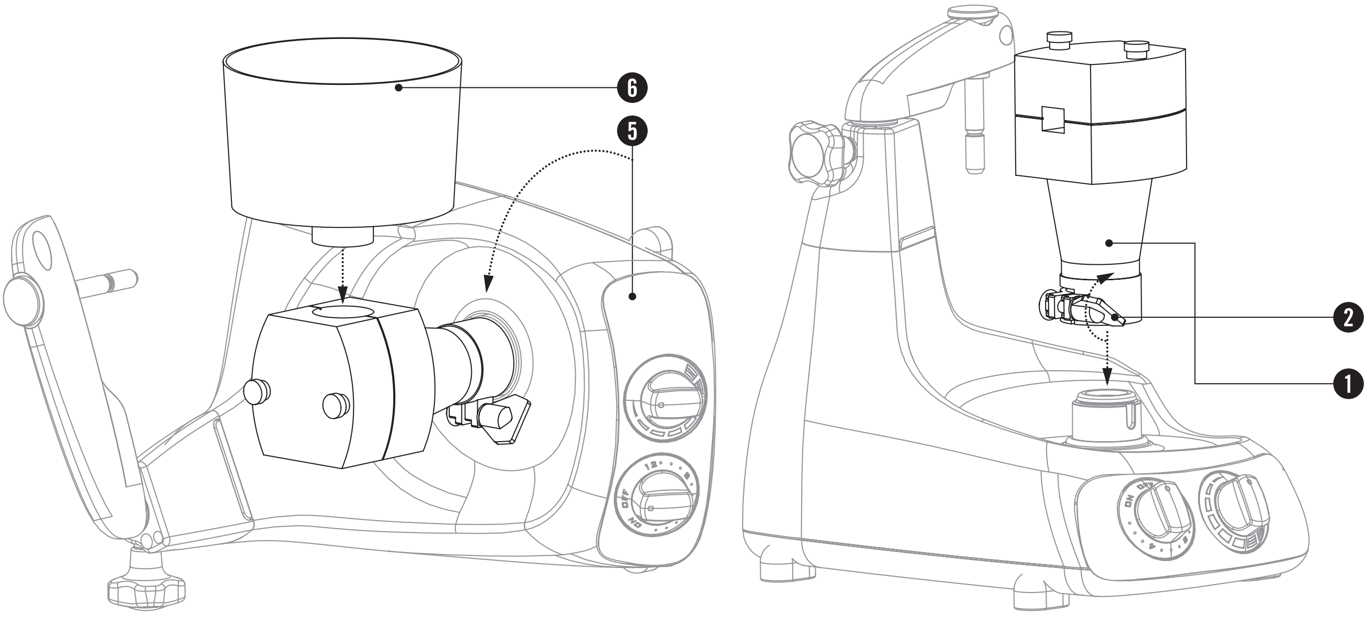
ניקוי
כל החלקים בטוחים להדחה במדיח כלים.

יש לקרוא את הוראות הבטיחות לפני השימוש

Read the safety instructions before use

מטחנת פתיתים

FLAKE MILL



ENGLISH

FLAKE MILL

Assembly
Fit the flake mill onto the machine, # 1-4.

Use
Pour in what is to be ground, max. 1,250 g (44 oz.), and run on medium speed. The mill is only designed for dry ingredients such as oats, wheat, rye, corn, rice and buckwheat. Use pure grain only; foreign objects such as stones can damage the mill roller.

Cleaning
The adjustment section is not washable. Empty out the residues from the mill roller and mill casing and wipe with a dampened cloth. The feed tray is dishwasher safe.

עִברִית

מטחנת פתיתים

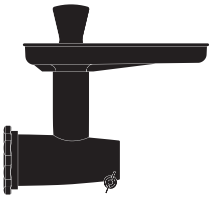
הרכבה
יש להרכיב את מטחנת הפתיתים על המכשיר, מס' 1-4.

שימוש
יש למזוג פנימה את מה שרוצים לטחון, עד 1,250 גר', ולהפעיל במהירות בינונית. הטחנה מיועדת רק למרכיבים יבשים כגון שיבולת שועל, חיטה, שיפון, תירס, אורז כוסמת. יש להשתמש בגרעינים נקיים בלבד; חפצים זרים כגון אבנים יכול להזיק גליל הטחינה.

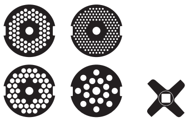
ניקוי
חלק הכוונון אינו ניתן לשטיפה. יש לרוקן את שאריות מגלילי הטחינה וממעטפת המטחנה ולנגב במטלית לחה. מגש ההזנה בטוח להדחה במדיח כלים.

WASH INSTRUCTIONS

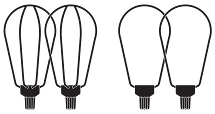
MINCER



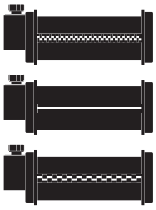
HOLE DISCS AND KNIFE



WHISKS

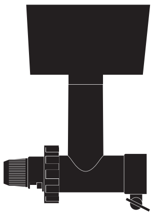


PASTA ROLLERS

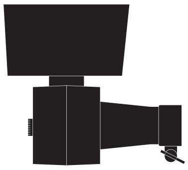


MIXER

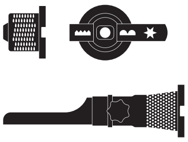
GRAIN MILL



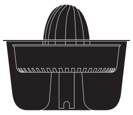
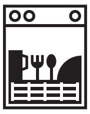
FLAKE MILL



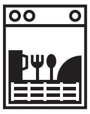
GRATER, STRAINER AND COOKIE PRESS



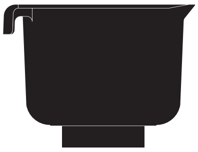
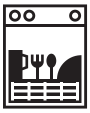
CITRUS PRESS

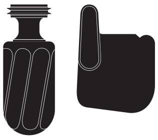
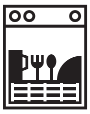
STAINLESS STEEL BOWL



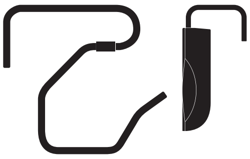
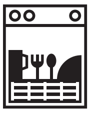
WHISK BOWL

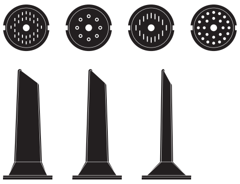
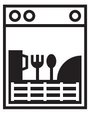
DOUGH ROLL AND SPATULA

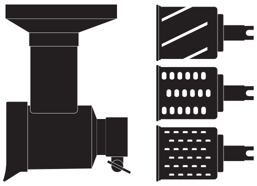
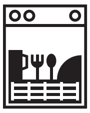
DOUGH HOOK AND DOUGH KNIFE

PASTA DISCS AND SAUSAGE HORNS

VEGETABLE CUTTER AND DRUMS

בקרו באתר WWW.OIG.CO.IL למידע נוסף

VISIT WWW.OIG.CO.IL FOR MORE INFORMATION