

# DAVO PRO

**מיקסר**  
דגם DSM 5760

**הוראות הפעלה**

נא לשמור לשימוש עתידי



**OIG**  
BRANDS FOR LIFE

## לקוחות יקרים

אנו מודים לכם על רכישת מוצר זה מבית DAVO. אנו ממליצים לכם לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו כדי שתוכלו להפיק את מרב התועלת מהמכשיר. אנא הקפידו במיוחד לקרוא את הוראות הבטיחות לשמירת בטחונכם כדי שתוכלו ליהנות מהמכשיר לאורך זמן.

אנא שמרו על חוברת זו לשימוש עתידי



חברת או.אי.ג'י שיווק והפצה בע"מ | רחב הגן 8, מרכז עינב, מודיעין  
 טלפון: 08-9327050 | פקס: 08-9327049 | אימייל: info@oig.co.il  
 מידע שימוש נוסף תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il

## פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן שמשמאל המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים, מצוין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופאי EC/96/2002 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר 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. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.



## מדריך למשתמש מיקסר DAVO PRO דגם DSM 5760

### בטיחות

1. יש לקרוא חוברת הוראות זו ולפעול בהתאם לכל ההוראות.
2. יש לשמור מדריך למשתמש זה לשימוש עתידי ולוודא כי הוא נמצא בהישג יד.
3. אם הכבל ניזוק, מטעמי בטיחות, יש להחליפו אצל היבואן או מעבדה מורשית.
4. יש להשתמש במתח ושקע נכונים ובטוחים.
5. כבה את המכשיר ונתק אותו מהספקת הכוח לפני החלפת אביזרים או גישה לחלקים הנעים בעת השימוש.
6. יש להרחיק אצבעות מחלקים ואביזרים נלווים נעים.
7. אין להשאיר את המכשיר ללא פיקוח.
8. אין להשתמש במכשיר פגום. יש לדאוג לבדיקתו או תיקונו.
9. אין לאפשר לכבל החשמל להיות חשוף בהישג ידם של ילדים.
10. אין להרטיב את יחידת המנוע, הכבל או התקע.
11. אין להשתמש באביזר נלווה בלתי מורשה או בשני הפתחים במקביל.
12. אין לחרוג מהקיבולות המרביות.
13. **בעת שימוש באביזר נלווה, יש לקרוא את הוראות הבטיחות המצורפות אליו.**
14. יש להרים את המכשיר בזהירות מאחר שהוא כבד. יש לוודא כי הראש נעול וכי הקערה, הכלים, כיסויי הפתחים והכבל מקובעים במקומם לפני הרמה.
15. אין להזיז או להרים את ראש המיקסר כאשר מחובר אליו אביזר נלווה מאחר שחלקי המיקסר עשויים להתנתק ממקומם.
16. אין להפעיל את המכשיר בקרבת קצה משטח העבודה.

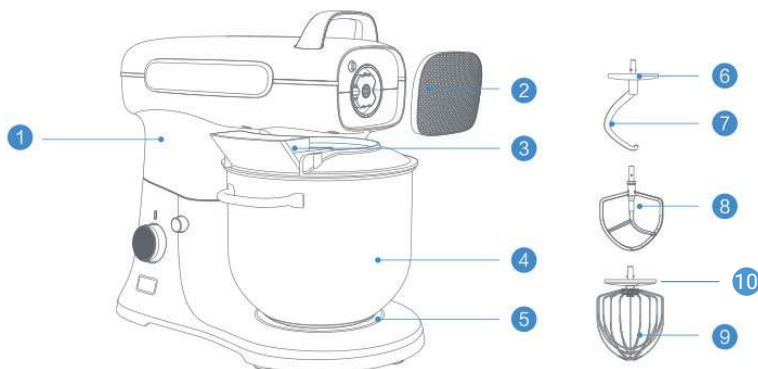
17. המכשיר לא נועד לשימוש על ידי ילדים. יש לשמור את המכשיר ואת הכבל הרחוק מהישג ידם של ילדים. יש לפקח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר.
18. שימוש במכשיר בניגוד להוראות עלול לגרום לפציעה.
19. אדם בעל מגבלה פיזית, חושית או נפשית או אדם בעל העדר ניסיון או ידע רשאים להשתמש במכשיר אם נמצאים תחת פיקוח או הודרכו בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסכנות הכרוכות בכך.
20. יש להשתמש במכשיר לצרכים הביתיים המיועדים. חברת OIG לא תישא בכל אחריות אם המכשיר יהיה נתון לשימוש בלתי ראוי, או במקרה של אי ציות להוראות אלה.
21. כדי להמשיך ולשפר את המוצר, אנו שומרים לעצמנו את הזכות לשדרג את המוצר, לרבות אך לא מוגבל לנוסח ותמונת המוצר או האריזה, אנא פעלו לפי ההוראות של המכשיר שברשותכם.
22. אין להשתמש באביזר הסיליקון לערבול בצקים פריכים מכל סוג שהוא, השימוש הינו לבלילות רכות בלבד.
23. ניתן להשתמש בערבול חמאה בטמפרטורת החדר כאשר היא חתוכה לקוביות.

## **24. אין לשטוף אביזרים במדיח כלים.**

### **אזהרה:**

מוצר זה שייך למכשירי חשמל ביתיים המסווגים כ-Class I, טרם השימוש, יש לוודא כי השקע מצויד בחוט הארקה והינו בעל הארקה טובה.

## חלקים עיקריים



שם רכיב	פריט	שם רכיב	פריט	שם רכיב	פריט
וו לישה	7	קערת ערבול	4	גוף	1
וו גיטרה	8	תושבת הקערה	5	כיסוי קדמי	2
בלון הקצפה	9	כיסוי עליון לוו	10 / 6	מגן התזה ומזיגה	3
אביזר להכנת עוגיות		מטחנת בשר		קערת ערבול 8 ל'	

**וו לישה:** אביזר זה משמש ללישת בצקים בלבד.

**אביזר גיטרה:** אביזר זה משמש להכנת בצקים פריכים, בצק רבוך, הקרמת חמאה רכה ועוד.

**בלון הקצפה:** אביזר זה משמש להקצפת ביצים, חלבונים, שמנת ובלילות שונות.

**וו גיטרה עם סיליקון:** אביזר זה משמש בעיקר להכנת בצק רבוך ובצקים דביקים נוספין כגון: בצק לאלפחורס, בצק לעוגיות. מומלץ להקרים את החמאה כאשר היא בטמפרטורת החדר, חתוכה קוביות.

### מטחנת בשר



### אביזר עוגיות



### קערה נוספת בנפח 8 ל'



## שימו לב

אין להשתמש בבבלון ההקצפה להקצפת תערובות כבדות, מאחר שהדבר עלול להסב נזק לבלון ההקצפה.

## נקודות חשובות להכנת לחמים

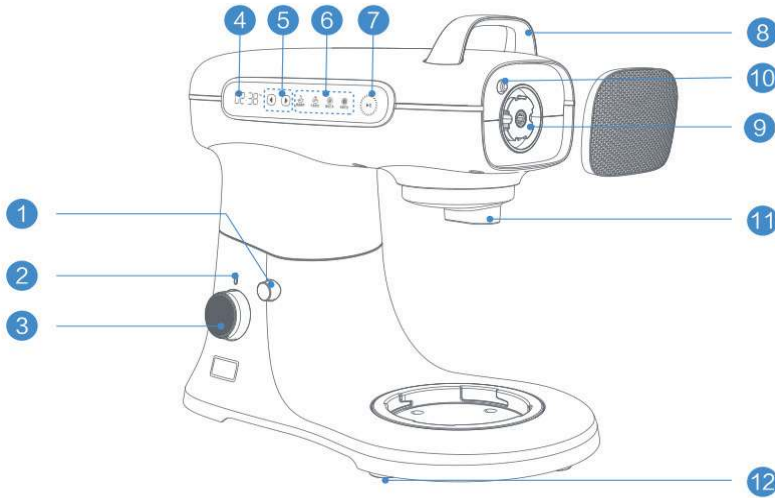
- אין לחרוג מהקיבולות המרביות כדי להימנע מעומס יתר.
- אם המכשיר משמיע צליל חריג, כבו את המכשיר, הוציאו מחצית מהבצק ולושו כל חצי בנפרד.
- הרכיבים מתערבלים באופן הטוב ביותר כאשר מוזגים את הנוזל ראשון.
- עצרו את המכשיר לפרקי זמן כדי להסיר את הבלילה מו הלישה.
- כמויות הקמח משתנות באופן ניכר בהתאם לכמויות הנוזל הנדרשות, ודביקות הבצק עשויה להשפיע באופן ניכר על העומס המוטל על המכשיר. מומלץ לפקח על המכשיר בעת לישת הבצק.
- ניתן ללוש עד 3 ק"ג בצק, יש להשתמש במהירויות 1-2 מקסימום 3 בכדי למנוע הסבת נזק למכשיר כתוצאה משימוש יתר.

## כפתור פונקציה ובקרת מהירות



פונקציה	מהירות	הוראות
<p>ערבול איטי</p> 	<p>1 - 4 (אם תבחרו במהירות הגבוהה מ-4, המכשיר חפעל במהירות 4 לכל היותר)</p>	<p>1. מהירות 1 - 3 לבצק מקמח רב תכליתי או כל בצק קשיח אחר (וו ללישת בצק)                  2. מהירות 1 - 4 לבצק רך מקמח לחם (וו ללישת בצק)                  3. ערבול פסטה, תערובות סוכריות סמיכות (אביזר בחישה)                  4. ערבול תפוחי אדמה, אגוזים, ירקות ופירות (אביזר בחישה)                  5. לאביזר נלווה (לרכישה בנפרד)</p>
<p>ערבול רגיל</p> 	<p>1 - 6 (אם תבחרו במהירות הגבוהה מ-6, המכשיר יפעל במהירות 6 לכל היותר)</p>	<p>1. ערבול פסטה ותערובות סמיכות למחצה (אביזר בחישה)                  2. ערבול סוכר וחמאה (אביזר בחישה)</p>
<p>הקצפה</p> 	<p>1 - 8 (אם תבחרו במהירות הגבוהה מ-8, המכשיר יפעל במהירות 8 לכל היותר)</p>	<p>לכמות גדולה של קרם, חלבון ביצה, חמאה וכו' (מקציף)</p>
<p>הקצפה</p> 	<p>1 - 11</p>	<p>לכמות בינונית של קרם, חלבון ביצה, חמאה וכו' (מקציף)</p>

## כל החלקי המכשיר



### 1. כפתור להרמת הראש

לחצו על הראש, לאחר מכן לחצו על המתג בעזרת יד אחת והרימו את הראש בעזרת היד השנייה. לאחר לחיצה על המתג ניתן להוריד את הראש המורם בעזרת לחיצה על הראש. כאשר מתג הרמת הראש נוטה במלואו כלפי חוץ, הראש נעול היטב במקומו.

### 2. נורית חיווי

נורית זו תדלק בעת הפעלת המיקסר.

### 3. כפתור מסתובב

המכשיר מחולק למהירות שנעה בין 0 ל- 11. כשהמכשיר פועל, סובבו את הכפתור בכיוון השעון להגברת המהירות כדי שהמכשיר יפעל מהר יותר בהדרגה. בעת סיבוב נגד כיוון השעון, המהירות תפחת בהדרגה.

### 4. קוצב זמן

באמצעות קוצב הזמן ניתן למדוד את הזמן ולהגדיר ספירה לאחור, כאשר הזמן המרבי הוא 60 דקות.

**מדידת זמן:** לאחר בחירת הפונקציה, סובבו את הכפתור המסתובב כדי להתחיל למדוד את הזמן. המכשיר יעצור באופן אוטומטי לאחר 60 דקות. בכדי



להפעיל שוב את המכשיר, סובבו את הכפתור המסתובב למהירות 0 וחזרו על התהליך.

**הגדרת ספירה לאחור:** לאחר בחירת הפונקציה, תחילה הגדירו את הספירה לאחור ולאחר מכן בחרו במהירות באמצעות סיבוב הכפתור המסתובב. המכשיר יעצור באופן אוטומטי כשקוצב הזמן יציג 00:00.

#### 5. **כפתור תזמון**

לחצו על הכפתור פעם אחת כדי להוסיף 30 שניות בכל פעם. לחצו על הכפתור והחזיקו אותו כדי להגדיל את הזמן במהירות. הזמן המרבי הוא 60 דקות.

#### 6. **4 פונקציות הפעלה**

ניתן לראות הסבר מפורט בעמוד מס' 7

#### 7. **כפתור עצירה / הפעלה מחדש**

לחצו על הכפתור "עצירה / הפעלה מחדש" כאשר המיקסר פועל, והוא מיד יפסיק לפעול; לאחר מכן לחצו על הכפתור "עצירה / הפעלה מחדש" למשך 1.5 שניות כדי לחדש את פעולת המכשיר.

#### 8. **ידית**

מאפשרת הרמה קלה של הראש והורדה קלה של הראש; מאפשרת הזזה נוחה של המכשיר.

#### 9. **פתח קדמי**

הסירו את הכיסוי הקדמי כדי לחשוף את הפתח הקדמי. לאחר מכן התקינו את האביזר הנלווה הרצוי, כגון אביזר להכנת פסטה, מטחנת בשר, קוצץ סלטים, וכולי בזווית הנכונה.

#### 10. **כפתור הוצאה של אביזר נלווה קדמי**

לחצו על הכפתור והחזיקו אותו כדי לשחרר את האביזר הקדמי מהמכשיר, לאחר מכן סובבו את האביזר בכיוון השעון כדי להוציאו.

#### 11. **פתח חיבור**

ניתן לחבר וו ללישת בצק, אביזר בחישה, מקציף, אביזר בחישה מסיליקון (ניתן לרכוש בנפרד) או אביזרים נלווים אחרים.

#### 12. **רגליות נצמדות**

המיקסר מצויד ב-2 רגליות נצמדות. בעת הצבת המיקסר על משטח יציב וחלק, הרגליות הנצמדות שבבסיס המכשיר ייצמדו באופן אוטומטי אל המשטח כדי לשמור על יציבות המכשיר במהלך פעולתו.

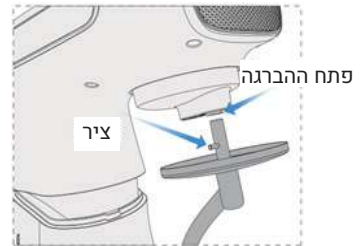
## הרכבת אביזרים נלווים

הרכבת וו ללישת בצק, אביזר בחישה, מקציף, אביזר בחישה מסיליקון

**שלב 1:** הרימו את כפתור הרמת הראש ביד אחת והרימו את הראש ביד השנייה.



**שלב 2:** הכניסו את הציר ישירות אל תוך פתח ההברגה והברגה.



**שלב 3:** לחצו בחוזקה על הציר כלפי מעלה, וסובבו נגד כיוון השעון כדי להתקינו.



**שלב 4:** הניחו את קערת הערבול בתושבת הקערה ותנעלו אותה במקום.



**שלב 5:** סובבו את קערת הערבול בכיוון השעון כדי לנעול אותה היטב.



**שלב 6:** הרימו את כפתור הרמת הראש וביד השנייה הרימו את הראש.



**שלב 7:** התקינו את מגן ההתזה והמזיגה על גבי קערת הערבול.



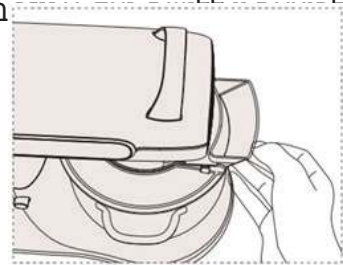
**שלב 8:** הכול מותקן. ניתן לחבר את המכשיר לחשמל ולהשתמש בו.



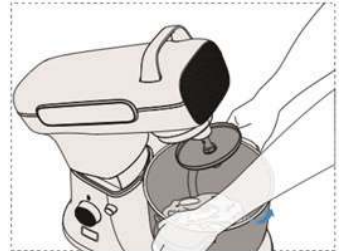
## הוצאת האביזר הנלווה

בחישה, מקציף, אביזר בחישה מסיליקון

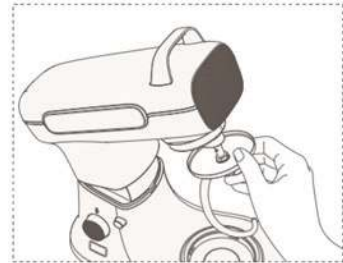
**שלב 1:** לאחר השימוש, כבו את המכשיר, הסירו את אביזר המזיגה ולאחר מכן את מגן ההזתה.



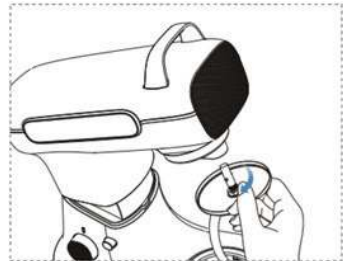
**שלב 2:** אחזו בידיות קערת הערבול וסובבו אותה נגד כיוון השעון כדי להוציאה.



**שלב 3:** אחזו בכיסוי האביזר הנלווה, לחצו עליו כלפי מעלה וסובבו בכיוון השעון כדי לשחררו מפתח ההברגה.



**שלב 4:** הוציאו את האביזר הנלווה ונקו אותו.



## הוראות בטיחות לשימוש

**הערה:** אם הוראות הבטיחות מופרות, הפעלה לא נכונה עלולה לגרום לפציעה באנשים או להסב נזק לציוד.

- ⓘ אזהרה: המכשיר חייב להיות מוארק.
- ⓘ אין להכניס ידיים אל תוך קערת הערבול כאשר המכשיר פועל כדי להימנע מפציעה.
- ⓘ אין לקרב שיער ארוך לקערת הערבול כדי להימנע מפציעה העשויה להיגרם כתוצאה מהילכדות השיער בציר החיבור.
- ⓘ אנא פעלו בהתאם למגבלות השימוש במכשיר, לוושו בצק מקמח רב תכליתי או בצק קשיח אחר במהירות שאינה עולה על מהירות 3; בעת הכנת בצק מקמח לחם, אין לעבור את מהירות 3, כדי לא לגרום לעומס יתר במכשיר ולזליגת בצק אל מחוץ לקערה או הסבת נזק לחלקי המכשיר. נזק למכשיר הנגרם משימוש לא נכון במיקסר הינו נזק מעשה ידי אדם.
- ⓘ טרם השימוש, התקינו את מגן ההתזה והמזיגה על גבי קערת הערבול והוסיפו קמח, מים, או מרכיבים אחרים באמצעות מגן המזיגה.
- ⓘ אם ברצונכם לבדוק את מצב הבצק או יתר המרכיבים כאשר המכשיר פועל, כבו את המכשיר, הוציאו את כבל החשמל מהשקע, והרימו את ראש המיקסר.
- ⓘ אין להכניס חפצים אחרים אל תוך קערת הערבול. אין להוסיף מרכיבים קשים או מים רותחים כאשר המכשיר פועל כדי להימנע מפציעה כתוצאה מזליגת מרכיבים אל מחוץ לקערה.
- ⓘ גובה הוו מותאם היטב ולא דורש כיוון נוסף על ידי המשתמש.
- ⓘ אין ללחוץ על הראש כדי להימנע מהפעלת לחץ יתר שעלולה לגרום לעיוות גוף המכשיר, תקלה במכשיר, ופציעה.
- ⓘ ניתן ללוש עד 3 ק"ג בצק, יש להשתמש במהירות 1-2 מקסימום 3, בכדי למנוע נזק למכשיר כתוצאה משימוש יתר.
- ⓘ בשדרוג לקערת 8 ליטר יש לכוון את האביזרים בהתאם ע"י פתיחה וסיבוב האום.

## ניקוי ותחזוקה

### 1. אביזרים



### 2. יחידה מרכזית



יש לכבות את המכשיר ולהוציאו מהחשמל לפני הניקוי.

**1. קערת ערבול 7, וו ללישת בצק, אביזר בחישה, מקציף:**  
 שטפו את האביזרים בשטיפה ידנית וייבשו היטב. אין לשטוף במדיח כלים.  
 אין להשתמש במברשת תיל, צמר פלדה, או חומר מלבין לניקוי האביזרים.  
 השתמשו בחומץ להסרת אבנית.

**2. יחידה מרכזית ותקע:**  
 נגבו בעזרת מטלית לחה וייבשו. אין להשתמש בחומרי ליטוש או לטבול במים.

### הערה:

1. אין להשתמש בחומרי ניקוי או אביזרי ניקוי המכילים חומצות חזקות ואלקלי כדי למנוע פגיעה בשכבה נוגדת חלודה של האביזרים, דבר העלול להסב נזק לחלקים.
2. לאחר כל שימוש במיקסר, ניתן לנקות את ציר החיבור של המיקסר בעזרת מטלית לחה או ממחטת נייר לפני השימוש הבא.
3. מחבר האביזר הנלווה (כגון אביזר להכנת פסטה, מטחנת בשר, קוצץ סלטים, וכולי, הניתנים לרכישה בנפרד) ואין לשטוף אותו במדיח כלים, כדי למנוע חמצון.

## מדריך לפתרון בעיות

פתרון	סיבה	בעיה
1. נתקו את המכשיר מהחשמל, בדקו אם ישנו חומר זר במכשיר והוציאו אותו אם נדרש. הפעילו מחדש את המכשיר לאחר שהמנוע התקרר 2. שלחו בחזרה לספק או לגורם מורשה לתיקון	1. אביזר נלווה אינו יושב במקומו 2. בעיות במנוע או במעגל המודפס	המיקסר עוצר בזמן פעולה
1. נתקו את המכשיר מהחשמל ובדקו אם האביזר הנלווה תקוע 2. בדקו את החיבור לחשמל 3. שלחו בחזרה לספק או לגורם מורשה לתיקון	1. המיקסר אינו סגור כראוי 2. המכשיר לא מחובר לחשמל כראוי 3. בעיות במנוע או במעגל המודפס	המיקסר לא מתחיל לפעול
1. נתקו את המכשיר מהחשמל ובדקו אם האביזר הנלווה מותקן כראוי 2. הניחו את המכשיר על גבי משטח עבודה ישר 3. שלחו בחזרה לספק או לגורם מורשה לתיקון	1. אביזר נלווה לא מותקן כראוי 2. המכשיר אינו מונח על משטח עבודה ישר 3. רכיבים פנימיים שבורים	רעש חזק במהלך פעולה

פתרון	סיבה	קוד שגיאה
צרו קשר עם הספק כדי לשלוח את המכשיר לבדיקת מעבדה.	חיישן המנוע תקול	E01
	בעיה במאוורר המנוע	E03
	מהירות מנוע נמוכה מ- 300RPM	E04

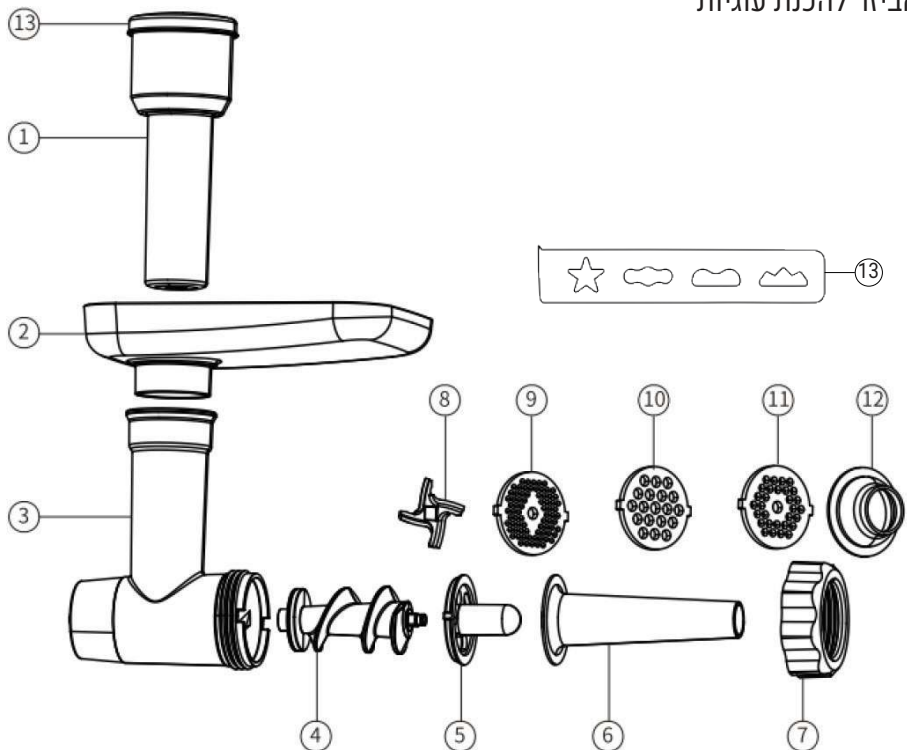
## הוראות שימוש - אביזר מטחנת בשר

לפני השימוש יש לקרוא הוראות אלה בעיון.

- הקפידו תמיד להסיר עצמות, קליפה וכו' מהבשר לפני הטחינה.
- בעת טחינת אגוזים יש לטחון כמויות קטנות בכל פעם, ולהוסיף עוד רק לאחר סיום פעולת הטחינה.
- יש לכבות ולנתק לפני התקנה או הסרה של חלקים.
- יש להשתמש תמיד בדוחס המצורף. לעולם אין להכניס אצבעות או כלים לצינור ההזנה.
- אזהרה - להב החיתוך חד, טפלו בו בזהירות גם בשימוש וגם בעת ניקוי.
- יש לוודא שהאביזר מאובטח במקומו לפני ההפעלה.
- אין להשאיר את המכונה דולקת ללא השגחה.
- כדי למנוע התחשמלות, לעולם אל תיתן ליחידת הכוח להירטב.
- אין להשתמש במכונה פגומה. במקרה של תקלה יש לבדוק ולתקן במקרה הצורך.
- אין לאחסן את המכשיר במקום שבו ילדים יכולים לגעת.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חוסר ניסיון וידע, אלא אם כן ניתנה להם השגחה או הנחיות לגבי השימוש במכשיר על ידי אדם אחראי למען ביטחונם.
- יש לפקח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.
- השתמשו במכשיר רק לשימוש הביתי המיועד לו. לא נקבל כל אחריות אם המכשיר נתון לשימוש לא הולם, או אי ציות להוראות אלה.



1. דוחסן
2. מגש הזנה
3. גוף המכשיר
4. שבלול טחינה
5. בסיס הזרבובית (מאוסחן בדוחסן)
6. זרבובית להכנת נקניקים (מאוסחן בדוחסן)
7. טבעת
8. להב טחינה
9. 10. דיסקיות טחינה: עדין, בינוני, גס (מאוסחנות בדוחסן)
12. קונוס (מאוסחן בדוחסן)
13. אביזר להכנת עוגיות



## הרכבה

1. הכניסו את השבלול לגוף המטחנה.
2. התקינו את להב הטחינה - צד החיתוך החיצוני ביותר. ודאו שהוא יושב כראוי - אחרת הנכם עלולים להזיק למכשיר.
3. הדסקית העדינה מתאימה לטחינה של לבשר נא, דגים, אגוזים קטנים, או בשר מבושל עבור פאי רועים או כיכרות בשר.
4. הדסקיות הבינונית והגסה מתאימות לבשר נא, דגים, אגוזים, ירקות, גבינה קשה עם קליפה או פירות יבשים לפודינג וריבה.
5. לאחר התקנת הדיסקית יש לסגור היטב עם אום הטבעת.

## אופן השימוש בדיסקיות הטחינה

1. יש להסיר את מכסה השקע הקדמי מהמיקסר.
2. כשהטוחן ממוקם בשקע הקדמי. יש לסובב את המטחנה כך שצינור ההזנה יהיה זקוף.
3. התקינו את המגש. שימו קערה מתאימה מתחת למטחנה לצורך יציאת המזון הטחון.
4. יש להפשיר היטב מזון קפוא לפני הטחינה.
5. יש לחתוך בשר לרצועות רחבות בגודל 2.5 ס"מ.
6. עברו למהירות 4. בעזרת הדוחס, דחפו בעדינות את המזון, חתיכה אחת בכל פעם. אין ללחוץ חזק - הנכם עלולים להזיק למכשיר.

## אופן השימוש באביזר להכנת נקנקיות

1. יש להשתמש תמיד בבשר טחון לצורך הכנת נקנקיות.
2. אם הנכם משתמשים בעור, השרו אותו במים קרים למשך 30 דקות תחילה, ולאחר מכן פתחו אותו עם זרם מים. הניחו את הזרבובית שבחרתם מתחת לברז פתוח ומשכו את העור אל הזרבובית.
3. הכנסו את השבלול לתוך גוף הטחינה.
4. התקינו את לוחית הבסיס - שימו את הסיכה מעל החריץ.
5. החזיקו את הזרבובית על הטוחן והבריגו את האום הטבעתי.
6. הסירו את מכסה השקע הקדמי מהמיקסר.
7. כשהטוחן ממוקם בשקע. סובבו את המטחנה כך שצינור ההזנה יהיה זקוף.
8. התקינו את המגש.
9. עבור למהירות 3 או 4. באמצעות הדוחס, דחפו את המזון.
10. אין ללחוץ בחוזקה - הנכם עלולים להזיק למכשיר.
11. אין למלא את הזרבובית יתר על המידה.
12. סובבו את יתרת העור בקצה ליצירת נקנקיה.

## אופן השימוש באביזר הקובה

1. הכניסו את השבלול לגוף המטחנה.
2. התאימו את בסיס הזרבובית - הניחו אותו מעל החריץ.
3. התאימו את קונוס.
4. הבריגו את אום הטבעת.
5. הסירו את מכסה השקע הקדמי מהמיקסר.
6. סובבו את המטחנה כך שצינור ההזנה יהיה זקוף.
7. התקינו את המגש.
8. עברו למהירות 3. בעזרת הדוחס, דחפו בעדינות את התערובת שלך.
9. יש לחתוך לאורך.

## טיפול וניקיון

1. שחררו את אום הטבעת באופן ידני. שטפו את כל החלקים במי סבון חמים, ואז יבשו.  
**אין לשטוף אף חלק במדיח הכלים.** אין להשתמש בתמיסת סודה.
2. הרכיבו מחדש.
3. נגבו את הדסקיות בשמן צמחי, ולאחר מכן עטפו בנייר חסין שומן למניעת שינוי צבע/חלודה.
4. ניתן לפתוח את מכסה הדוחס ולאחסן את אביזר הנקניקייה והקובה.

## אופן השימוש באביזר העוגיות

1. הרכיבו בתוך צינור ההזנה את בורג הדחיסה ואחריו את שאר האביזרים להכנת עוגיות כמתואר באיור. הרכיבו את תפס השבלונה באופן שהבליטה תכנס למגרעת. סגרו בסיבוב את אום ההידוק.  
לא עד הסוף). הרכבה לא נכונה תגרום נזק למכשיר!
2. הרכיבו את מכלול צינור ההזנה לתוך המחבר המיועד לו בבית המנוע.
3. הרכיבו את מגש ההזנה לתוך המחבר המיועד לו במכלול צינור ההזנה. הרכיבו את השבלונה בתוך תפס השבלונה.
4. המכשיר מוכן להכנת עוגיות.
5. הפעילו בלחיצה על כפתור הפעלה וכיבוי ודחפו פנימה בהדרגה את תערובת העוגיות באמצעות הדוחס המסופק.
6. לאחר שהתערובת יוצאת מהמכשיר, פרסו לעובי הרצוי.

### זהירות

- אין לדחוף מרכיבי מזון לתוך מכשיר פועל באמצעות האצבעות!
- אין לדחוף חזק מדי כדי שלא לגרום נזק למכשיר.
- לאחר 15 דקות של הפעלה רצופה יש לאפשר למכשיר להתקרר במשך 10 דקות.

## תעודת אחריות למיקסר

### תעודה זו ניתנת כבטחון לאחריות טכנית מלאה לפעולתו התקינה של המוצר שפרטיו צוינו בגוף תעודה זו.

1. אחריותנו לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליף ללא תשלום כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו כפגום ואשר לפי שיקול דעתנו נגרם על אף שימוש והפעלה רגילים ונכונים ובאספקת חשמל סדירה.
2. האחריות אינה כוללת חלקי פלסטיק, אביזרים וכלי עזר.
3. אחריות כוללת הינה לשנה + 4 שנים על המנוע. האחריות תינתן לקונה הישיר בלבד, ששמו וכתובתו צוינו בתעודה זו. אין תעודה זו ניתנת להעברה ללא הסכמתנו תחילה.
4. האחריות לא מכסה נזק שנגרם כתוצאה משבר.
5. מבלי למעט בכל האמור לעיל, כוחה של אחריות זו אינו יפה לגבי כל מוצר אשר לפי שיקול דעתנו:
  - א. היה נתון לטיפול או לשימוש בלתי נכונים שלא בהתאם להוראות השימוש.
  - ב. נעשה בו שינוי כלשהוא או טופל שלא על ידי נציג מוסמך שלנו
  - ג. הוזנח או נפגע בתאונה.
  - ד. לא טופל כאמור בהוראות הטיפול והאחזקה השוטפות, בתדירות האמורה בהם.
5. אין תוקף לתעודה זו ללא חותמת המוכר וחתימתו או אם לא מולאו בה כל הפרטים וצורפה חשבונית הרכישה.
6. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.
7. נא לשלוח את הספח המצ"ב אל היבואן תוך 14 יום מיום הקנייה.

## רשימת תחנות שירות

עיר	שם החנות	כתובת	טלפון
מודיעין	מעבדה ראשית	הגן 8 מרכז עינב	08-9327050
אילת	שמי-אל אלקטריק	החרש 9	08-6332080
אשדוד	חשמל קמי	מרכז מסחרי ב' חנות 24	08-8525104
ירושלים	יריד בית"ר	רובין 21 רמות ד'	02-5808282
ירושלים	שירות כל	הגידם 1, כיכר מנורה	02-6231891
ביתר עילית	יריד בית"ר	אלעזר המודעי 7	02-5807870
נתניה	כל אלקטריק	ויצמן 7	09-8336145
פתח תקווה	חשמל המאיר	פרנקפורט 2	03-9225123
רמת השרון	מעבדת השרון	אויסקין 31	03-5477745
ראשון לציון	א.ב. אביזרים	סחרוב 19	053-2212768
ראשון לציון	אלקטרו בוגדרי	יהודה לייב פינסקר 4	03-6872161
תל אביב	אלקטרו מור	לה גרדיה 22	03-6878203
טבריה	תיקון כל טיבי	יוחנן בן זכאי 18	04-6790469
חיפה	שירות רם	ביאליק 8	04-8620162

## לקוחות יקרים

כדי לאפשר לנו לתת לכם את השירות הטוב ביותר, אנא מלאו את פרטיכם ופרטי המוצר ושלחו אלינו בדואר / באימייל תוך שבועיים מיום הקנייה בצרוף העתק חשבונית. חברת או.אי.ג'י שיווק והפצה בע"מ רחוב הגנן 8, מרכז עינב, מודיעין 7169506  
 טלפון: 08-9327050 | פקס: 03-9327049 | מייל: info@oig.co.il מידע שימושי נוסף  
 תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il



שם משפחה	שם פרטי	טלפון
עיר	מיקוד	רחוב
בית	כניסה	דירה
מכשיר	דגם	מס' סידורי

מקום רכישה	תאריך	דואר אלקטרוני
------------	-------	---------------





**OIG**  
BRANDS FOR LIFE

