

KENWOOD



מיקסר קנווד
דגם KMC-570

הוראות שימוש והפעלה

BRIMAG

מותגים מבית טוב

www.brimag.co.il

לקוחות נכבדים,

חברת ברימאג בע"מ מודה לכם על שרכשתם מיקסר קנווד זה.
אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את
מירב התועלת מהמוצר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.
במידה ותיתקלו בבעיות בהפעלת המוצר, או באם תתגלה בו תקלה, אנא פנו
לשירות הלקוחות של ברימאג בע"מ, ☎ 1-700-700-909.

**בברכה,
חברת ברימאג בע"מ**

היכרות עם מכונת המטבח קנווד שלכם

לפני השימוש במכשיר Kenwood שלכם

- קראו הוראות אלו בקפידה ושמרו אותן להתייחסות עתידית.
- הסירו את כל האריזות וכל התוויות.

בטיחות

- כבו ונתקו את המיקסר מהחשמל לפני התאמת או הסרת כלים, לאחר שימוש ולפני ניקוי.
- הרחיקו את אצבעותיכם הרחק מחלקים נעים ומהאביזרים המותאמים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה.
- אין להשתמש במכשיר פגום. יש לתת אותו לבדיקה או לתיקון: ראו בפרק 'שירות', עמוד 8.
- לעולם אין להפעיל את המיקסר כשראש המיקסר במצב מורם.
- אין לאפשר לכלבל עודף לתלות מעל לקצה שולחן או באופן כזה שקיימת סכנה שילדים ימעדו עליו.
- אין להרטיב את יחידת המנוע, הכבל או התקע.
- אין להשתמש באביזר לא מורשה או בו זמנית יותר מאביזר מצורף אחד.
- אין לעלות על הקיבולת המירבית כמתואר בעמוד 4.
- כאשר משתמשים באביזרים, קראו את מידע הבטיחות שמגיע איתם.
- שימו לב כאשר אתם מרימים את המכשיר. וודאו שראשה נעול וכי הקערה, האביזר, וכבל החשמל מאובטחים היטב במקומם לפני ההרמה.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש בידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או שכליות ירודות זה שאין להם הנסיון והידע הדרושים לשימוש במכשיר אלא אם זכו להשגחה או הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר מאדם האמון על בטחונם.
- ילדים צריכים להימנע תחת השגחה מתמדת על מנת לוודא שהם אינם משחקים עם המכשיר.
- השתמשו במכשיר אך ורק לשימושו הביתי הייעודי. חברת Kenwood אינה נושאת באחריות כלשהי במידה והמכשיר היה נתון לשימוש לא הולם או במידה ולא יכולתם לעמוד בתנאים ובהוראות המפורטים בחוברת זו.

לפני החיבור לחשמל

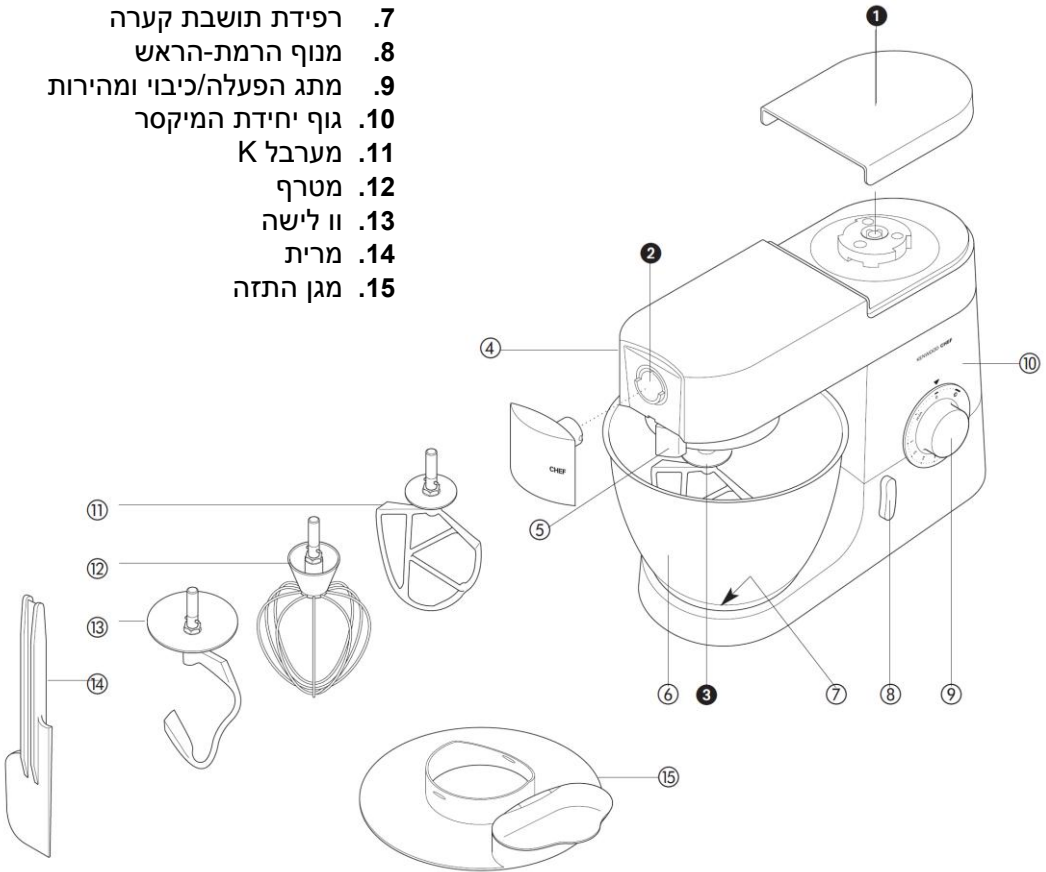
- ודאו שאספקת החשמל שלכם זהה לזו המפורטת בתחתית המכשיר.
- צבעי החוטים שבכבל הם כלהלן:
כחול = ניטרלי, חום = ח"י.
- יש להגן על המכשיר עם נתיך 13A מאושר (BS1362).
- עבור תקעים שאינם ניתנים לחיווט מחדש, כיסוי הנתיך חייב להיות מותאם מחדש בעת החלפת הנתיך. במידה וכיסוי הנתיך אבד, אין להשתמש בתקע החשמל עד שניתן יהיה להשיג כיסוי מחליף. את כיסוי הנתיך המתאים ניתן לזהות לפי הצבע וניתן להשיג אותו במוקד שירות התיקונים המורשה על ידי Kenwood המקומי שלכם (ראו בפרק השירות).
- במידה ותקע שאינו ניתן לחיווט מחדש נחתך, חובה להשמידו מייד. קיימת סכנת התחשמלות במידה ותקע שאינו ניתן לחיווט מחדש והינו בלתי-רצוי יוכנס בהסח הדעת לשקע חשמל 13A.
- מכשיר זה עומד בתאימות לדירקטיבת הקהילה האירופאית המשותפת 89/336/EEC.

לפני השימוש בפעם הראשונה

1. נקו את החלקים. עיינו בפרק 'תחזוקה וניקוי', עמוד 6.

הכירו את המכשיר למטבח של Kenwood

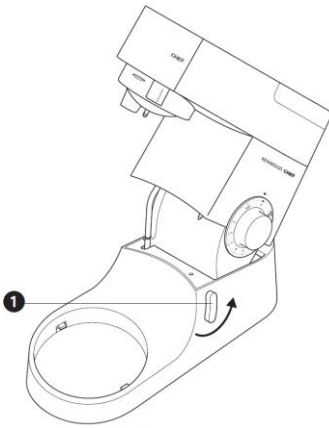
- 1. יציאה אביזרים
- 2. יציאה מהירות-גבוהה
- 3. שקע כלי
- 4. ראש מיקסר
- 5. תפס חיצוני
- 6. קערה
- 7. רפידת תושבת קערה
- 8. מנוף הרמת-הראש
- 9. מתג הפעלה/כיבוי ומהירות
- 10. גוף יחידת המיקסר
- 11. מערבל K
- 12. מטרף
- 13. וו לישא
- 14. מרית
- 15. מגן התזה



המיקסר

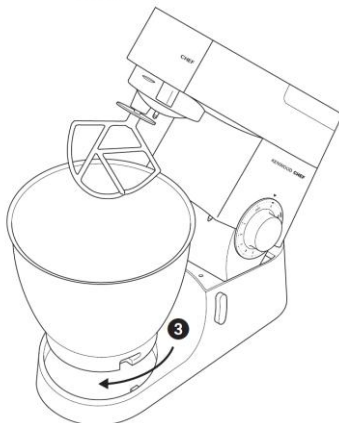
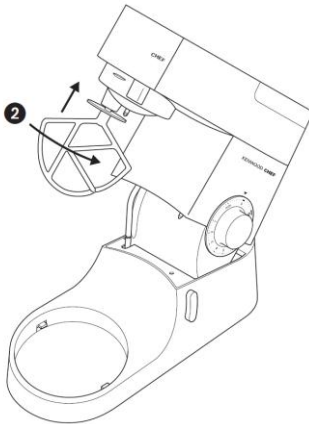
כלי הערבוב וכמה מן השימושים שלהם

- מערבולת K להכנת עוגות, עוגיות, מאפים, זיגוג, מילוי, אקליירים ופירה תפוחי אדמה.
- מקצפה להכנת ביצים, קצפת, בלילה, עוגות ספוג דלות שומן, מרגנים, עוגות גבינה, מוסים, סופלה. אין להשתמש במקצפה עבור תערובות כבדות (כגון הקצפת שומנים וסוכר) - אתם עלולים להסב לו נזק בלתי הפיך.
- וו הלישה עבור תערובות שמרים



השימוש במיקסר שלכם

1. הרימו את ידית שחרור הראש שבחלקו האחורי של המכשיר 1, ובה בעת הרימו את הראש עד שיינעל במצבו המורם.
2. דחפו כלפי מעלה עד שייעצר 2 ולאחר מכן סובבו.
3. התאימו את הקערה לבסיס, לחצו כלפי מטה וסובבו עם כיוון השעון כדי לנעול 3.
4. סובבו את ידית הרמת-הראש נגד כיוון השעון והנמיכו את ראש המיקסר עד לנעילתו.
5. הדליקו באמצעות העברת מתג המהירות להגדרה הרצויה.
- הפעילו את בורר הפולסים P לפרצי עבודה קצרים.
6. הבריגו החוצה.



כדי לחבר אביזר

להסרת אביזר

עצות

- כבו את המכשיר וגרדו את הקערה בעזרת מרית בעת הצורך.
- ביצים בטמפרטורת החדר הם הטובים ביותר להקצפה.
- לפני הקצפת חלבוני ביצים, ודאו כי אין כל שומן או חלמון על המקצף או בקערה.
- השתמשו במרכיבים קרים להכנת מאפים, אלא אם כן נאמר אחרת במתכון.

חשוב

- עצות להכנת לחם
- אין לחרוג מעבר לקיבולת המרבית המפורטת להלן - אתם עלולים לגרום לעומס יתר על המכשיר.
- אם אתם שומעים כי המכשיר מתאמץ, כבו אותו, הסירו מחצית מכמות הבצק ועבדו כל מחצית לחוד.

- ערבוב המרכיבים יתבצע בצורה מיטבית אם תיצקו תחילה את הנוזלים.

קיבולות מירביות
שף

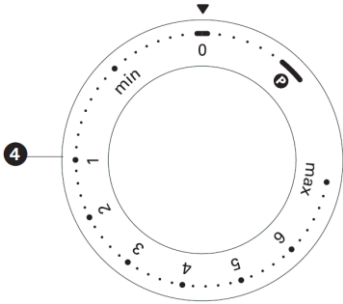
משקל קמח: 680 גרם
משקל קמח: 1.3 ק"ג
משקל כולל: 2.1 ק"ג

בצק פריך
בצק שמרים
קשה בצק
שמרים רך
חלבוני
ביצים

משקל קמח: 910 גרם
משקל קמח: 1.5 ק"ג
משקל כולל: 2.4 ק"ג

משקל קמח: 2.6 ק"ג
משקל כולל: 5 ק"ג
16

משקל קמח: 1.3 ק"ג
משקל כולל: 2.5 ק"ג
12



בורר מהירות ④

- **הקצפת שומן וסוכר** התחילו במהירות המינימום והגבירו בהדרגה עד למהירות גבוהה יותר.
- **הקצפת ביצים לתערובות קצפת.** max-4
- **קיפול קמח, פירות וכד' לתוך התערובת** min-1.
- **עוגות בחושות** התחילו במהירות min והגבירו בהדרגה עד ל-max.
- **ערבוב שומן בקמח.** Min-2.
- הגברה הדרגתית עד למהירות max.
- התחילו במהירות min, הגבירו בהדרגה עד ל-1.

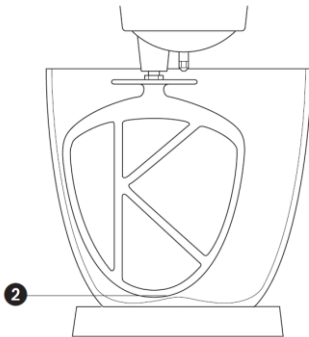
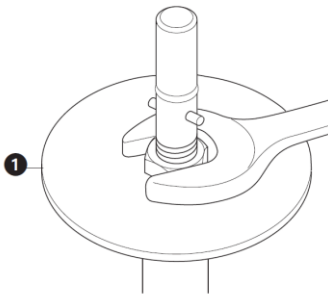
מערבל K

מקצפה
וו לישה

איתור תקלות בעיה

- המקצף או המטרף K מקישים על תחתית הקערה או אינם מגיעים למרכיבים שבתחתית הקערה.
- התאימו את גובה הכלי בעזרת המרווח המצורף באופן הבא:
 1. נתקו את המכשיר מהחשמל.
 2. הרימו את ראש המערבל והכניסו את המקצף או המטרף.
 3. החזיקו אותו, ואז שחררו את האום ①.
 4. הנמיכו את ראש המיקסר.
 5. כווננו את הגובה על ידי סיבוב הציר. באופן אידיאלי המקצף/המטרף K אמור **כמעט** לגעת בתחתית הקערה ②.
 6. הרימו את הראש, החזיקו את המקצף/המטרף K והדקו את האום.

פתרון



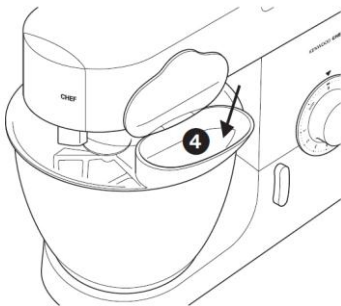
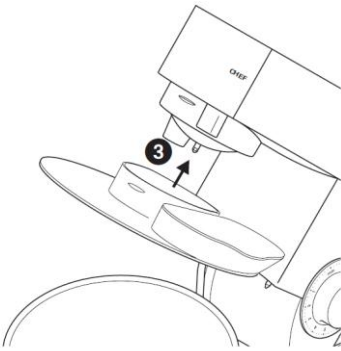
בעיה

- המיקסר מפסיק לפעול תוך כדי פעולה.
- המיקסר שלכם מותאם עם התקן להגנה מפני עומס יתר ויעצור אם קיים עומס יתר כדי להגן על המכשיר. אם זה יקרה, כבו את המיקסר ונתקו אותו מהחשמל. הוציאו חלק מהרכיבים כדי להפחית את העומס, ואפשרו למיקסר לעמוד ולהתקרר למשך מספר דקות. חברו אותו לחשמל שוב ובחרו את המהירות. אם המיקסר אינו מתחיל לפעול מיידית, אפשרו לו להתקרר עוד כמה רגעים.

התאמת מגן ההגנה מפני התזה והשימוש בו

(במידה ומסופק)

1. הרימו את ראש המיקסר עד שינעל.
2. התאימו את הקערה אל תוך הבסיס.
3. דחפו את מגן ההתזה לחלקו התחתון של ראש המיקסר ④ עד ימוקם במלואו למקומו. חלק הצירים אמור להיות ממוקם כמוצג באיור.
4. הכניסו את הכלי הרצוי.
5. הנמיכו את ראש המיקסר.
- בזמן הערבול, ניתן להוסיף רכיבים ישירות לקערה דרך חלק הצירים של מגן ההגנה ④.
- לא תצטרכו להסיר את מגן ההגנה מהתזה כדי להחליף כלי.
6. הסירו את מגן ההתזה על ידי הרמת ראש המיקסר והסטתו למטה.

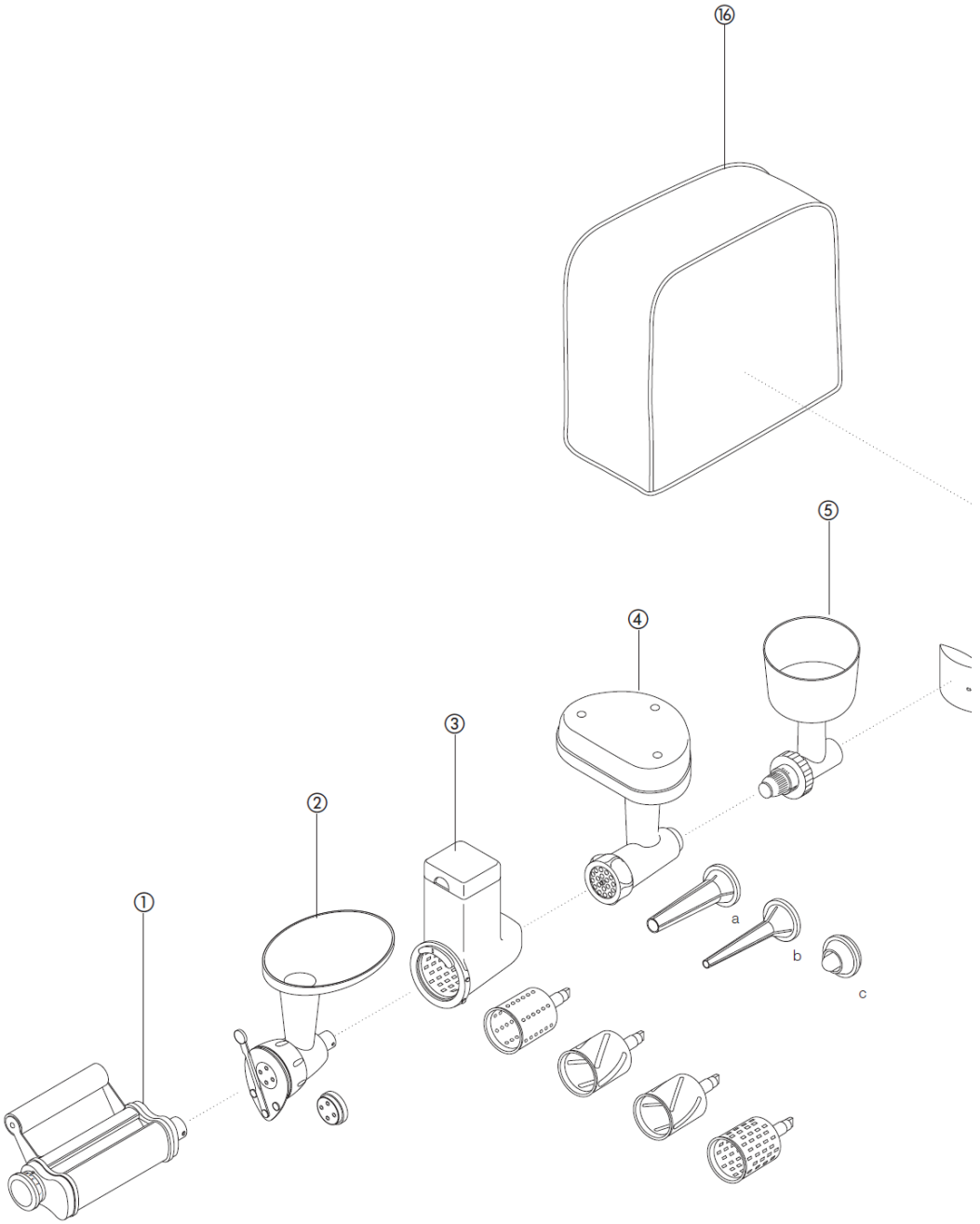


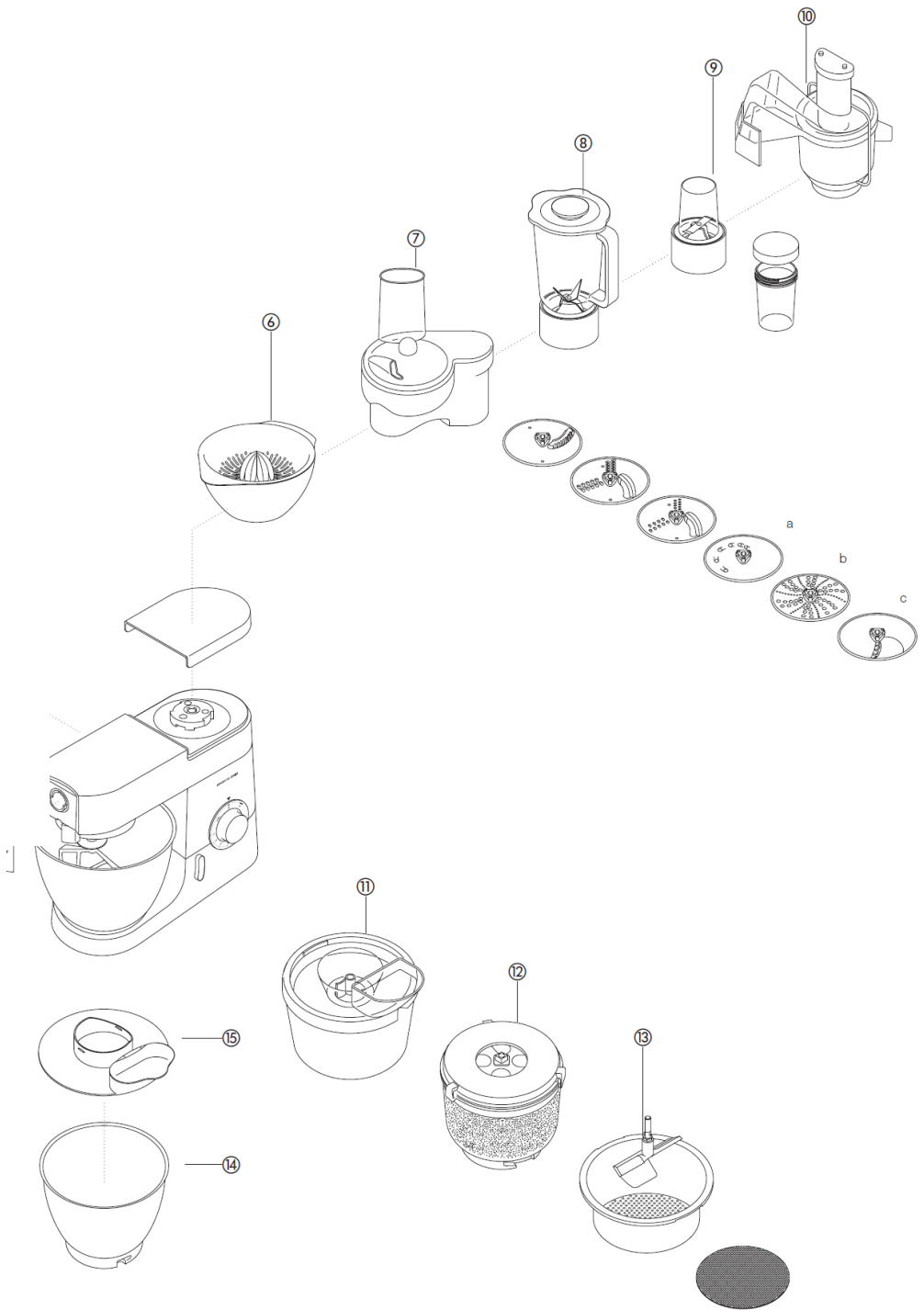
האביזרים הזמינים

לרכישת אביזרים שלא כלולים באריזה שלכם, פנו למוקד השירות של קנווד.

קוד אביזר	אביזר
AT970A	(1) אביזר להכנת אטריות
טגליאטלי AT971A	אביזרי פסטה נוספים
טאגליאוליני AT972A	(אינו מוצג) משמש כמצורף
טַרְנֵטָה AT973A	עם AT970A
ספגטיני AT974A	
מסופקת עם מטבעת מקרוני ריגאטי (ניתן להתאים 12 מטריצות+ של מייצר ביסקוויטים)	(2) מייצר פסטה
מסופקת עם 4 תופים	(3) קוצץ מזון רוטו
מגיע עם	(4) טוחן מזון רב שימושי
a. פיית נקניקיות גדולה	
b. פיית נקניקיות קטנה	
c. מייצר קבאב	
AT941A	(5) מטחנת חיטה
AT312	(6) מסחטת מיצים
כולל 3 פלטות חיתוך כסטנדרט	(7) פורס מיקצועי / פומפיה
a. פורס גס מיוחד חלק מס. 639021	פלטות אופציונאליות עבור AT998A
b. פלטת פומפיה חלק מס. 639150	
c. פורס סטנדרטי מספר חלק 639083	
1.5 ל' אקרילי AT337 , 1.5 ל' זכוכית AT338 , 1.5 ל' נירוסטה AT339	(8) מרסק/ממחה
מגיע עם 4 כדי זכוכית ו 4 מכסים לאחסון	(9) מולטי-מטחנה
AT935A	(10) מסחטת מיצים רציפה
שף AT956 , מיג'ור AT957	(11) מייצר גלידה
שף AT934A , מיג'ור AT952A	(12) קולף תפוחי אדמה
שף AT992A , מיג'ור AT930A	(13) מסננת ונפה
שף 343270 , מיג'ור 343268	(14) קערות נירוסטה
שף ומיג'ור 693766	(15) מגן התזה
שף 533722 , מיג'ור 606397	(16) מכסה


* המספרים מתייחסים למספרי הפריטים המופיעים בשני העמודים הבאים.

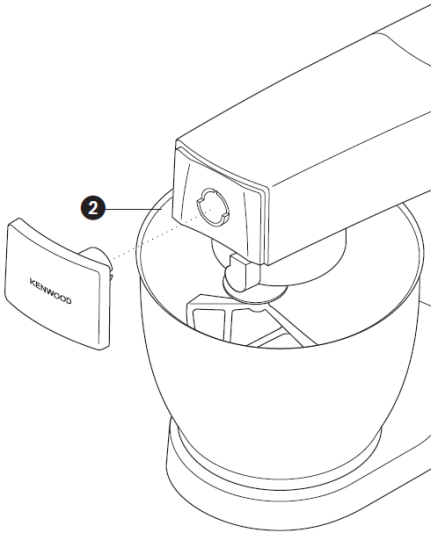




ניקוי ושירות

טיפול וניקוי

- תמיד כבו ונתקו לפני הניקוי.
- **ביציאה**  עשוי להופיע קצת גריז בעת השימוש הראשון.
זה נורמלי - פשוט נגבו את הגריז.



- יחידת ההספק, מכסי היציאה
- נגבו במטלית לחה ואחר כך יבשו היטב.
- לעולם אל תשתמשו בחומרי חיכוך ואל תשרו במים.
- קערות רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב או הדיחו במדיח כלים.
- וודאו תמיד שקערות הפלסטיק מונחות בצורה רופפת במדיח הכלים כדי למנוע עיוות.
- אם יש לכם קערת נירוסטה, לעולם אל תשתמשו במברשת-תיל, צמר פלדה או חומר הלבנה כדי לנקות את קערת הנירוסטה שלכם.
- השתמשו בחומץ כדי להסיר אבנית.
- הרחיקו מחום (כיריים, תנורים, תנורי מיקרו-גל).
- כלים רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב או שטפו במדיח כלים.
- מגן התזה רחצו ביד ואחר כך נגבו היטב.

שירות וטיפול בלקוחות

- אם כבל החשמל ניזוק, חייבים להחליפו מטעמי בטיחות, באמצעות תחנת השירות של קנוד הסמוכה למקום מגוריכם.

פנו אל החנות ממנה רכשתם את המוצר **אם דרושה לכם עזרה ב:**

- שימוש במוצר.
- הזמנת אביזר כלשהו.
- שירות או תיקונים.

מידע חשוב בנוגע להשלכה נכונה של המוצר בהתאם לצו הקהילה האירופאית 2002/96/EC.

בסוף חיי העבודה של המוצר אסור להשליכו יחד עם הפסולת הביתית והעירונית. חובה לקחת את המוצר למרכז איסוף פסולת מופרדת מיוחד של הרשות המקומית או אל המפיץ שסיפק לכם את המכשיר.



השלכה של מכשירים ביתיים באופן נפרד מונעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה והבריאות הנגזרות מהשלכה לא נכונה ומאפשרת לחומרים המרכיבים את המכשירים להיות ממוחזרים על מנת לחסוך משמעותית באנרגיה ובמשאבים. כתזכורת לצורך להשליך מכשירים ביתיים בנפרד, המוצר מסומן בפח אשפה על גלגלים שסימן X מצוייר עליו.

ראו נקודות חשובות בנוגע להכנת לחמים בעמוד 5.

לחם לבן בצק שמרים קשיח

- מרכיבים 1.36 ק"ג קמח לבן חזק

- 15 מ"ל (3 כפיות) מלח

- 25 גרם שמרים טריים או 15 גרם / 20 מ"ל שמרים יבשים + 5 מ"ל (1 כפית) סוכר

- 750 מ"ל מים חמים בטמפרטורה של 43°C . השתמשו במדחום או הוסיפו 250 מ"ל מים רותחים ל- 500 מ"ל מים קרים.

- 25 גרם שומן

1. אופן ההכנה **שמרים יבשים** (שצריכים עירור): מיזגו מים חמים לקערה. לאחר מכן הוסיפו את השמרים והסוכר והשאירו אותם לעמוד כך למשך 10 דקות, עד שיתחילו להעלות קצף.

שמרים טריים: פוררו לתוך הקמח.

סוגי שמרים אחרים: מלאו אחר הוראות היצרן.

2. מיזגו את הנוזל לתוך הקערה. לאחר מכן הוסיפו את הקמח (בשמרים טריים, אם אתם משתמשים בהם), מלח ושומן.

3. לוו בשמירות מינימלית למשך 45-60 שניות. לאחר מכן הגבירו את המהירות לרמה 1, הוסיפו עוד קמח במידת הצורך, עד שהבצק יהיה במרקם הרצוי.

4. לוו למשך 3-4 דקות נוספות במהירות 1 עד שתקבלו בצק חלק וגמיש המותיר את שולי הקערה נקיים.

5. שימו את הבצק בשק פוליאתילן משומן או בקערה מכוסה במגבת. לאחר מכן השאירו אותו במקום חם עד שיכפיל את גודלו.

6. לוו-מחדש למשך 2 דקות במהירות 1.

7. מלאו-למחצה ארבע תבניות משומנות של 450 גרם בבצק, או עצבו אותו

ללחמניות. לאחר מכן כוו במגבת והשאירו במקום חם עד שיכפיל את גודלו.

8. אפו בטמפרטורה של 230°C למשך 30-35 דקות לקבלת **כיכרות לחם** או 10-15 דקות לקבלת **לחמניות**.

- כאשר הלחם מוכן הוא ישמיע קול חלול כשחובטים על בסיסו.

לחם לבן בצק שמרים רך

- מרכיבים 1.36 ק"ג קמח לבן חזק

- כמות זו היא עבור

- סדרת

- KMM7XX

- עבור סדרת

- KMC5XX, חצו

- את הכמויות

- והוסיפו את כל

- הקמח בפעם

- אחת

1. אופן ההכנה בחשו את המרגרינה בחלב והביאו לטמפרטורה של 43°C .

2. **שמרים יבשים** (שצריכים עירור): מיזגו מים חמים לקערה. לאחר מכן הוסיפו את השמרים והסוכר והשאירו אותם לעמוד כך למשך 10 דקות, עד שיתחילו להעלות קצף.

שמרים טריים: פוררו לתוך הקמח.

סוגי שמרים אחרים: מלאו אחר הוראות היצרן.

- מיזגו את החלב לתוך הקערה. הוסיפו את הביצים הטרופות ו 2 ק"ג קמח.
- לושו במהירות מינימלית למשך 60 שניות. לאחר מכן הגבירו את המהירות לרמה 1 למשך דקה נוספת. גרדו את התכולה החוצה.
- הוסיפו את הקמח הנותר וערבבו במהירות מינימלית למשך דקה אחת, אז במהירות 1 למשך 2 - 3 דקות עד שהתערובת תהיה רכה ושווה.
- מלאו-למחצה ארבע תבניות משומנות של 450 גרם בבצק, או עצבו אותו ללחמניות. לאחר מכן כסו במגבת והשאירו במקום חם עד שיכפיל את גודלו.
- אפו בטמפרטורה של 200°C למשך 25 - 20 דקות לקבלת כיכרות לחם או 15 דקות לקבלת לחמניות.
- כאשר הלחם מוכן הוא ישמיע קול חלול כשחובטים על בסיסו.
- ניתן להכין כעשר כיכרות לחם.

עוגת תותים ומשמים עשירה

- מרכיבים:
 - בסיס
 - מילוי
 - וקיטוים
 - אופן ההכנה
- 3 ביצים
 - 75 גרם אבקת סוכר
 - 75 גרם קמח פשוט
 - 150 מ"ל שמנת מתוקה
 - סוכר לפי הטעם
 - 225 גרם תותים
 - 225 גרם משמים
- חצו את המשמים והוציאו את הגלעינים. בשלו בעדינות במעט מים והוסיפו סוכר לפי הטעם עד שיתרכנו.
 - שטפו וחצו את התותים.
 - על מנת להכין את בסיס העוגה הספוגי, הקציפו את הביצים והסוכר במהירות מרבית עד שתתקבל קציפה חיוורת וסמיכה.
 - הוציאו את הקערה ואת המקצף. קפלו את הקמח פנימה באופן ידני או בעזרת כף מתכת גדולה - עשו זאת בזהירות על מנת לשמור על אווריריות הבסיס הספוגי.
 - שימו את התערובת בשתי תבניות סנדוויץ' משומנות בקוטר 18 ס"מ.
 - אפו בטמפרטורה של 180°C למשך כ- 20 דקות עד שהעוגה קופצת חזרה מעלה כאשר נוגעים בה קלות.
 - הוציאו והניחו לעוגה להצטנן על רשת מתכת.
 - הקציפו את השמנת במהירות מרבית עד שתתקשה. הוסיפו סוכר לפי טעמכם.
 - קצצו לחתיכות בינוניות את המשמים וכשליש מהתותים. קפלו אותם לתוך מחצית מקציפת השמנת.
 - מרחו את התערובת על גבי אחד מחצאי הספוג והניחו מעליו את הספוג השני.
 - מירחו את הקציפה הנותרת מלמעלה וקשטו בעזרת התותים הנותרים.

מרנגים

- מרכיבים:
 - אופן ההכנה
- 4 חלבוני ביצים
 - 250 גרם אבקת סוכר מנופה.
- צפו את מגש האפיה שלכם עם נייר אפיה לא דביק.
 - הקציפו את חלבוני הביצים במהירות גבוהה במשך כ 10 דקות עד שיקציפו.

3. בעזרת כף מרחו את העיסה לתוך הנייר או השתמשו בשקית זילוף עם נחיר כוכב.
 4. הניחו את מגש האפיה לתוך תנור שחומם מראש לטמפרטורה של 110°C , ואפו למשך כ-5-4 שעות עד שיהיה מוצק ופריך. אם הם מתחילים להשחים, השאירו את דלת התנור פתוחה במקצת.
- אחסנו את המרנגים מכוסים היטב עם רדיד אלומיניום.

מאפה בצק פריך

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 450 גרם קמח, מנופה ועם מלח • 5 מ"ל (1 כפית) מלח • 225 גרם שומן (ערבבו שומן עם מרגרינה היישר מהמקרר) • כ-80 מ"ל מים • אל תערבבו יתר על המידה <ol style="list-style-type: none"> 1. שימו את הקמח בקערה. קצצו את השומן לחתיכות בינוניות והוסיפו אותו לקמח. 2. ערבבו במהירות 1 עד שמתקבלת תערובת דמוית פיורי לחם. עצרו לפני שהתערובת מתחילה להיראות שומנית. 3. הוסיפו את המים וערבבו במהירות מינימלית. עצרו ברגע שהמים נספגו לחלוטין. 4 אפו בטמפרטורה של כ-200°C, בתלות במילוי שבחרתם. | <p>מרכיבים</p> <p>עצה</p> <p>אופן ההכנה</p> |
|---|---|

עוגת שוקולד מעולה

- | | |
|--|----------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • 225 גרם חמאה מרוככת • 250 גרם אבקת סוכר • 4 ביצים • 5 מ"ל (כפית אחת) קפה מומס ב 15 מ"ל מים חמים • 30 מ"ל חלב • 5 מ"ל (כפית אחת) תמצית שקדים • 50 גרם שקדים טחונים • 100 גרם קמח מנופה • 5 מ"ל (כפית אחת) אבקת אפיה • 50 גרם אבקת קוקוס לא ממותקת <ol style="list-style-type: none"> 1. הקציפו את החמאה והסוכר במהירות נמוכה תוך הגברה הדרגתית של המהירות עד שהתערובת קלה ואוורירית. גרדו את התוכן מהקערה ומהמקצף. 2. הקציפו ביצים בספל ותוך כדי שהמיקסר בפעולה בנהירות גבוהה, הוסיפו בהדרגה את הביצים, מעט בכל פעם עד שיתמזגו פנימה. כבו וקרצפו החוצה. 3. שלבו את הקפה המומס, חלב ותמצית שקדים במהירות איטית. הוסיפו את השקדים הטחונים, קמח מנופה, אבקת אפיה וקוקוס. ערבבו במהירות איטית עד לקבלת עיסה הומוגנית. 4. חלקו את התערובת בין שתי תבניות עוגה בקוטר 20 ס"מ שצופו מראש בנייר אפיה. אפו בתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180°C למשך כ-30 דקות עד אשר המרקם יהיה קפיצי למגע. <ul style="list-style-type: none"> • כבו את התנור והניחו לעוגה להתקרר על רשת ברזל. | <p>מרכיבים</p> <p>אופן ההכנה</p> |
|--|----------------------------------|

מרינדת צ'ילי

- מרכיבים 200 גרם דבש טהור קר (שקורר במשך הלילה)
 - 1 פלפל צ'ילי ירוק (שלם)
 - 5 מ"ל (1 כפית) חמאת בוטנים עם חתיכות בוטנים
 - תיבול
- אופן ההכנה
1. שימו את כל המרכיבים בטוחן/קוצץ הקטן.
 2. התאימו את האביזרים הנלווים המתאימים למערבל והניחו למרכיבים להתמקם סביב הלהב.
 3. הפעילו בעזרת פעימה למשך 10 שניות.
 4. חיזרו על הפעולה לפי הצורך.

מרק גזר וקוסברה

- מרכיבים 25 גרם חמאה
 - 50 גרם בצל קוצץ
 - 1 שן שום מרוסקת
 - 480 גרם גזר חתוך לקוביות בגודל 1.5 ס"מ עבור גביע של 1.2 ליטר.
 - 640 גרם גזר חתוך לקוביות בגודל 1.5 ס"מ עבור גביע של 1.5 ליטר.
 - ציר מרק עוף קר
 - 10-15 מ"ל (2-3 כפיות) קוסברה קצוצה
 - מלח ופלפל לפי הטעם
- אופן ההכנה
1. המיסו את החמאה במחבת, הוסיפו את הבצל והשום וטגנו עד שיתרככו.
 2. הניחו את הגזר בגביע והוסיפו את הבצל והשום. הוסיפו כמות ציר מרק עוף מספקת על מנת להגיע לקו 1.6 ליטרים המסומן על גבי הגביע. התאימו את המכסה וכיסוי פתח המילוי למקומותיהם.
 3. ערבלו במהירות מירבית למשך 5 שניות על מנת לקבל מרק סמיך או יותר מכך על מנת לקבל תערובת דלילה יותר.
 4. העבירו את התערובת למחבת, הוסיפו את הקוסברה ותבלינים נוספים ובשלו את המרק על אש קטנה למשך 30 עד 35 דקות או עד שיתבשל.
 5. התאימו את התיבול לפי טעמכם והוסיפו נוזלים נוספים במידת הצורך.



יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל.
אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק.
תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת שירות מוסמכת.
ראו רשימת מעבדות שירות בסוף חוברת זו.