

מעבד מזון

הוראות שימוש והפעלה



חבילת עשבי תיבול איטלקיים, קצוצים גס, ומספר עלים לקישוט
1/4 כוס זרעי סומסום קלויים לקישוט

אופן ההכנה

1. קצצו את הג'ינג'ר ואת בצלי השאלוט בקערת מעבד המזון עם הלהב ערבול ולישה.
2. הוסיפו חומץ, שמן זית, מיץ לימון ורוטב סויה. עבדו באמצעות פולסים למשך מספר שניות.
3. הוסיפו את שמן הסומסום ואת המלח והפלפל לפי הטעם דרך צינור ההזנה כאשר המנוע פועל.
4. תבלו את הבס בשני הצדדים במלח ופלפל. צלו אותו בחום גבוה מאוד עד שהוא עשוי מעט, או טגנו אותו במעט חמאה ושמן. לרצועות הפילה בעובי 1 ס"מ נדרש רק 1-2 דקות לטיגון או צלייה בכל צד.
5. לפני ההגשה, ערבבו את עשבי התיבול לתוך הויניגרט (כך תמנעו את השחרתם).

אופן ההגשה

צרו מאגר של ויניגרט ג'ינג'ר על הצלחות, בטמפרטורת החדר. כסו אותו באמצעות הדג הצלוי, קשטו באמצעות גרעיני הסומסום הצלויים ובאמצעות מספר עלים מעשבי התיבול.

הגנה על סביבה

כדי להימנע מבעיות סביבתיות ובריאותיות עקב חומרים מסוכנים בציוד חשמלי ואלקטרוני, אין להשליך מכשירים שעליהם מופיע סמל זה  יחד עם האשפה הביתית הלא-ממוינת, וחובה למחזר אותו כראוי.

עמדות לאיסוף מוצרי חשמל ישנים ניתן למצוא ברשתות החשמל ובחנויות נבחרות.
קונים חכם. ממחזרים ישן



אזור תעשייה נשר ת.ד. 841 רמלה 7210702,
מחלקת שרות לקוחות: טלפון 08-9189188, פקס 1599-55-99-66



שירות עם אחריות.

לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק מודה לכם על שרכשתם מעבד מזון זה מתוצרת **morphy richards**. אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו, כדי שתפיקו את מירב ההנאה והתועלת מהמכשיר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ונתגלו בעיות בהפעלה או תקלה במכשיר, יש לפנות למעבדת השירות הקרובה למקום מגורכם. יש להציג את חשבונית הרכישה ותעודת האחריות בכל פנייה לקבלת שירות במסגרת האחריות. ללא חשבונית רכישה, אין תוקף לתעודת האחריות.

אמצעי בטיחות חשובים

בעת השימוש במכשירים חשמליים יש לפעול לפי אמצעי בטיחות בסיסיים, ובכללם אמצעי הבטיחות הבאים:

1. קראו היטב את כל ההוראות.
2. להגנה מפני התחשמלות, אל תטבלו את מעבד המזון, את הכבל או התקע במים או בכל נוזל אחר.
3. אל תפעילו את המכשיר אם הכבל או התקע שלו ניזוק או לאחר שהמכשיר התקלקל או הופל או ניזוק בכל דרך שהיא. החזירו את המכשיר למרכז שירות מוסמך לבדיקה, תיקון או כיוון חשמלי או מכאני כדי למנוע סכנה.
4. כבו תמיד את מעבד המזון ונתקו אותו מזרם החשמל כאשר הוא אינו בשימוש, לפני הרכבה או פירוק של חלקים, ולפני הניקוי. כדי לנתק, כבו את מעבד המזון, אחזו בתקע, ומשכו מהקיר. לעולם אל תנתקו את המכשיר מזרם החשמל באמצעות הכבל.
5. הימנעו מזמגוע עם החלקים הנעים. הרחיקו את אצבעותיכם מצינור ההזנה. לעולם אל תזינו אוכל באמצעות היד. השתמשו תמיד בדוחף המזון.
6. הלהבים חדים. היזהרו בעת הניקוי.
7. הרחיקו ידיים, שיער, ביגוד וכלי מטבח שונים מהלהבים או מהדסקיות הנעות במהלך ההפעלה כדי למנוע פגיעה ו/או נזק למעבד המזון. ניתן להשתמש במרית אך יש להשתמש בה רק כאשר מעבד המזון אינו פועל.
8. כדי להפחית בסכנת הפגיעה, לעולם אל תשימו את להבי החיתוך או את דסקיות החיתוך על הבסיס לפני שהקערה במקומה.
9. ודאו שהמכסה נעול היטב במקומו לפני שתפעילו את המכשיר.
10. אל תנסו לפעול בכוח כנגד נעילת המכסה.
11. השימוש באבזרים שאינם מומלצים או שאינם נמכרים על ידי יצרן המכשיר עלול לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפגיעה באנשים.
12. מוצר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תשתמשו בו מחוץ לבית.
13. אל תשתמשו במוצר לשימוש אחר מזה שלשמו הוא מיועד.
14. אל תפעילו את המכשיר בנוכחות אדים נפצים ו/או דליקים.

5.

חלקו את הבצק ל- 4 כדורים, כ- 6 אונקיות כל אחד. עבדו כל כדור באמצעות משיכת הצדדים ותחיבתם מתחת לכדור. חזרו על התהליך 4-5 פעמים. לאחר מכן, על גבי משטח חלק ללא קמח, גלגלו את הכדור מתחת לכף ידכם עד שהחלק העליון של הבצק חלק ומוצק, למשך דקה אחת. כסו את הבצק באמצעות מגבת לחה והניחו לו למשך 15-20 דקות. כעת ניתן לעטוף את הכדורים בניילון נצמד ולקרר אותם עד יומיים מיום ההכנה.

6.

כדי להכין כל פיצה, טבלו את כדור הבצק בקמח, נערו את הקמח העודף, שימו את הבצק על גבי משטח מקומח מעט, והתחילו למתוח את הבצק. לחצו על הבצק במרכזו, ורדדו את הבצק לעיגול, שהגבול החיצוני שלו עבה יותר מאשר החלק הפנימי. אם אתם מתקשים בכך, השתמשו במרדד כדי לרדד את הבצק. הברישו את החלק הפנימי של הבצק במעט שמן וסדרו את הציפוי לפי בחירתכם.

7.

באמצעות מרית אופים מקומחת או מגש ללא שוליים, החליקו את הפיצה על גבי אבן האפייה ואפו אותה עד שהקרום שחום מעט, 10-12 דקות. זכרו שהתנור חם מאוד והיזהרו כאשר אתם מכניסים ומוציאים ממנו את הפיצה. העבירו את הפיצה על גבי משטח יציב וחתכו באמצעות חותכן פיצה או סכין חד מאוד. הגישו מיד.

חמאת בוטנים

רכיבים

1 1/2 כוסות בוטנים קליים, מכל סוג
משיכת סכין ממרח קנולה
1/4 כוס סוכר חום

אופן ההכנה

1. הכניסו את כל הרכיבים למעבד המזון שבו מורכב הלהב ערבול ולישה.
2. הפעילו את המכשיר, ועבדו את הרכיבים לקבלת מידת החלקות הרצויה.

רצועות בס ברוטב ויניגרט ג'ינג'ר

רכיבים

חתיכת שורש ג'ינג'ר בגודל אינץ', קלופה
2 בצלי שאלוט גדולים
1/4 כוס חומץ יין אורז
כוס שמן זית כתית טהור
מיץ משני לימונים
2 כפות רוטב סויה
2 כפות שמן סומסום כהה
מלח

פלפל לבן טרי טחון

4 פילה בס חתוך לרצועות, 200 גרם כל אחת

מתכונים

קציצות דג

רכיבים

800 גרם פילה דג חתוך לקוביות בגודל אינץ'
6 כפות (1,440 מ"ל או 760 גרם) של קמח תופח.
2¼ כוסות (540 מ"ל) מים
כף עלי פטרוזיליה טריים
מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

1. הכניסו את כל פילה הדג למעבד המזון כשמורכב בו הלהב הרב-שימושי.
2. חברו את המכסה ולאחר מכן הפעילו את המעבד, קצצו את הדג למשך 20 שניות נוספות.
3. הוסיפו את הרכיבים האחרים לקערת המעבד בתוך דקה.
4. החזירו את המכסה על המעבד והפעילו אותו, קצצו את הדג למשך 40 שניות נוספות.
5. הוציאו את התערובת וצרו ממנה קציצות. בשלו אותן איך שתמצאו.
6. קציצות אלה דלות בשומן, עדינות ועשירות בטעם. טגנו אותן בשמן זית והכניסו למרק או לרוטב החביב עליכם.

בצק פיצה

רכיבים

חבילת שמרים טריים או יבשים
כף דבש
כוס מים חמימים (בטמפרטורה שבין 40°C ל- 45°C)
3 כוסות קמח תופח
כפית מלח
כפית שמן זית כתית טהור, שמן נוסף להברשה
ציפוי לפי בחירתכם

אופן ההכנה

1. בקערה קטנה, המיסו את השמרים והדבש ברבע כוס מים חמים.
2. ערבבו את הקמח והמלח בקערת מעבד המזון עם להב הלישה. הפעילו בפולסים פעם או פעמיים, הוסיפו את הרכיבים הנוספים וערבבו עד שהבצק יוצר כדור.
3. העבירו את הבצק למשטח עבודה נקי ולושו ביד למשך 2-3 דקות נוספות. הבצק צריך להיות חלק ומוצק. כסו את הבצק במגבת נקייה ולחה והניחו לו לתפוח במקום חם למשך כ- 30 דקות.
4. (כאשר הבצק מוכן, הוא יהיה מתוח מעט). שימו אבן פיצה בתנור וחממו את התנור ל- 450°.

15. יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של חברת **morphy richards**. שימוש בחלפים שאינם מומלצים על ידי היבואן עלולים לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפציעה.
16. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולותיהם הפיזיות, החושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח על ידי האדם האחראי לבטיחותם. המונע מהם שימוש במכשיר בצורה בטוחה ללא פיקוח או הדרכה, וכן ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר.
17. הפעלת המכשיר בניגוד להוראות היצרן, עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים.
18. היזהרו בעת מזיגת נוזל חם לתוך מעבד המזון, שכן הוא עלול להיפלט אל מחוץ למכשיר עקב התפרצות אדים פתאומית.
19. יש לנקוט בזהירות בעת טיפול בלהבי החיתוך החדים בעת ריקון הקערה.
20. אל תשאירו את המכשיר ללא פיקוח ואל תשתמשו במכשיר שלא בהתאם להוראות.
21. יש לוודא שמתח הרשת 230 וולט, זרם חילופין (AC).
22. אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדת השירות המאושרת על ידי היצרן או נציגו.
23. יש לנתק תקע מבית תקע לפני כל טיפול או ניקוי של בסיס המכשיר.

שמרו על הוראות אלה.

לפני השימוש בפעם הראשונה

1. פתחו את אריזת מעבד המזון והוציאו בזהירות את כל חומרי האריזה.
2. שטפו את החלקים. ראו הפרק "ניקיון ותחזוקה".
3. הניחו את בסיס מעבד המזון על גבי משטח יבש וישר. אל תחברו את המכשיר לזרם החשמל עד שהוא מורכב במלואו.

ניקיון ותחזוקה

- כבו את המכשיר ונתקו אותו מזרם החשמל לפני הניקוי.
- אל תטבלו במים את גוף המכשיר, את הכבל או את התקע. נגבו את גוף מעבד המזון באמצעות מטלית לחה.
- היזהרו כאשר אתם מנקים ומטפלים בלהבים ובדסקיות החיתוך, מכיוון שהם חדים מאוד.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי קשים או ברפידות קרצוף לניקוי הקערה או המכסה, שכן הם עלולים לשרוט את פני השטח ולהזיק להם.
- לתוצאות טובות ביותר וכדי למנוע ממזון להידבק לחלקים, נקו את האבזרים, את הקערה ואת המכסה מיד לאחר כל שימוש.
- שמרו את הקערה ואת המכסה במצב נעול כאשר הם אינם בשימוש. שמרו את כל האבזרים במקום בטוח הרחק מהישג ידם של ילדים.

ניקוי מעבד המזון שלכם

ודאו שמעבד המזון מנותק מזרם החשמל לפני הניקוי. הוציאו את הקערה, המכסה, ואת כל האבזרים ושטפו אותם במי סבון חמימים. נגבו את גוף המעבד באמצעות מטלית נקיה ולחה. אל תשתמשו בחומרי ניקוי קשים או בכריות קרצוף כדי לנקות את הקערה או את המכסה, שכן הם עלולים לשרוט את פני השטח. לעולם אל תטבלו את בית המנוע, את הכבל או את התקע במים או בכל נוזל אחר. לתוצאות טובות ביותר ועל מנת למנוע הידבקות של מזון על גבי החלקים, נקו את האבזרים, את הקערה ואת המכסה מיד לאחר השימוש. היזהרו כאשר אתם מנקים את הלהבים ואת הדסקיות, שכן חלקים אלה חדים מאוד. שמרו את הקערה ואת המכסה במצב לא נעול, כאשר המכשיר אינו בשימוש. שמרו את כל האבזרים במקום בטוח הרחק מהישג ידם של ילדים.

טיפים שימושיים

- לעולם אל תנסו לעבד מזון שלא ניתן לחתוך אותו באמצעות סכין חד.
- כאשר תקצצו שום, עשבי תיבול טריים או כמויות קטנות של מזון, העבירו אותם דרך צינורית ההזנה כאשר הלהב הרב-שימושי מורכב והמעבד פועל. ודאו שהקערה וכל החלקים יבשים מאוד לפני קיצוץ שום או עשבי תיבול טריים.
- הניחו לגבינות קשות, לדוגמה גבינת פרמזן או גבינת רומנו, להגיע לטמפרטורת החדר לפני עיבודן. הקפידו גבינות רכות, לדוגמה צ'דר ומוצרלה, למשך 10 עד 15 דקות לפני עיבודן.
- ודאו שבשר ועוף שאינו מבושל קר מאוד לפני העיבוד.
- הניחו את דסקיות הפריסה והקיצוץ כך שהמשטחים החותכים נמצאים לימין צינורית ההזנה. כך תאפשרו סיבוב שלם של הדסקית לפני המגע עם המזון.
- אם חלק כלשהו במעבד המזון מוכתם או שצבעו משתנה לאחר העיבוד, נקו באמצעות סודה לשתייה ומים.
- כאשר תעבדו מספר חתיכות של מזון, הכניסו כמות מזון שתעבור דרך צינור ההזנה כדי שהחתיכות יישארו במקומן.
- מעבד מזון זה אינו מיועד לטחינת קפה או תבלינים, והוא אינו מיועד לריסוק קרח.
- רוב המזונות ניתנים לעיבוד בתוך 10 עד 30 שניות, בהתאם לכמות המזון. בכמויות גדולות, עבדו את המזון במספר מנות. הניחו למעבד המזון לנוח כדקה בין המנות.
- אם מעבד המזון מפסיק לפעול לפתע, כבו את המכשיר ונתקו אותו מזרם החשמל. אפשרו למכשיר להתקרר למשך 15 דקות ולאחר מכן הפעילו אותו מחדש.
- מעבד מזון אינו מומלץ להכנת מרגנ איטלקי (מרגנ הכולל סירופ סוכר חם).

הרכבת מעבד המזון

1. ודאו שהמכשיר אינו מחובר לזרם החשמל. הרכיבו את הקערה על גבי מעבד המזון, כאשר הידית נמצאת מימין. סובבו את הקערה עם כיוון השעון עד שנשמע קליק והקערה במקומה.
2. בחרו את האבזר המתאים וחברו אותו למעבד המזון בהתאם להוראות בפרק "שימוש באבזרים". הניחו את המזון או את הבצק בקערה אם תשתמשו בלהב הרב-שימושי או בלהב הבצק.
3. סגרו את הקערה באמצעות המכסה וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד שנשמע קליק והמכסה במקומו. מעבד המזון שלכם כולל מערכת נעילה חכמה. המכשיר לא יפעל אלא אם הקערה והמכסה מיושרים ונעולים במקומם.
4. חברו את המכשיר לשקע 230VAC 50Hz בלבד. הפעילו את המכשיר באמצעות לחיצה על לחצן ההפעלה. השתמשו בדוחף המזון כאשר אתם משתמשים בדסקיות הפריסה או הגירוד. לחצו על המזון כלפי מטה באיטיות וביציבות באמצעות דוחף המזון.
5. כדי לעצור את פעולת מעבד המזון, לחצו על לחצן הכיבוי. המתינו עד שהלהב או הדסקית נעצרים לחלוטין לפני שתסירו את המכסה או את הקערה.

השימוש בדוחף המזון

צינור ההזנה שעל הקערה יכול לשמש כדי להוסיף מרכיבים לקערה, לעיבוד. השתמשו בדוחף המזון כדי לדחוף את המרכיבים דרך צינור ההזנה. תוכלו גם להשתמש בדוחף המזון כדי לסגור את צינור ההזנה כאשר המכשיר פועל, ולמנוע מאבק להיכנס או ממזון / נוזלים לצאת.

השימוש בבקרת הפולסים
תוכלו לשלוט במרקם של המזון המעובד בצורה טובה יותר באמצעות שימוש בלחצן PULSE במעבד המזון שלכם. לחצו ושחררו כדי להפעיל ולכבות במהירות את מעבד המזון. לעיבוד ארוך יותר, לחצו והחזיקו את לחצן PULSE.

השימוש בבקרת ההפעלה (המתמשכת)
הוסיפו רכיבים באמצעות צינור ההזנה, הוציאו את דוחף המזון ומלאו את צינור ההזנה לפי ההוראות (ראו הכנה לפריסה או גירוד). הכניסו את דוחף המזון והפעילו את מעבד המזון. לחצו על דוחף המזון כלפי מטה עד שהרכיבים עברו לקערה. הוציאו את דוחף המזון ומלאו מחדש את הרכיבים בהתאם לצורך. לחצו על לחצן כיבוי בתום העבודה.

חלקי ואביזרי המכשיר



להב ערבול ולישה

השתמשו בלהב הערבול ולישה ללישת בצק לחם ולערבול תערובות לעוגה. השתמשו במתכונים הדורשים בין 3 ל-5 כוסות קמח.

הניחו את הקערה על גבי המכשיר והרכיבו את להב הערבול ולישה על גבי מוט ההנעה. הכניסו את הרכיבים לקערה. סגרו את המכסה על הקערה והכניסו את דוחף המזון לצינור ההזנה. לחצו על לחצן ההפעלה כדי להתחיל בעיבוד. לחצו על לחצן כיבוי כדי לעצור את העיבוד. רוב תערובות הבצק והבבילות יידרשו ערבול של 1-3 דקות.

קערת מיני לקיצוץ

מיועד לקיצוץ כמויות מזון קטנות כגון עלי ירק ובצל.

1. הרכיבו את הקערה הגדולה למכשיר.
2. הרכיבו את המוט ההנעה.
3. הכניסו את הקערה הקטנה לתוך הקערה הגדולה לתוך כדי התאמת המגרעות למקומן.
4. הרכיבו את הסכין הקיצוץ הקטנה.
5. הכניסו את ה את המזון המיועד לקיצוץ.
6. סגרו את המכסה והכניסו את דוחף המזון למקומו.
7. הפעילו את המכשיר עד לרמת הקיצוץ הרצויה.
8. כאשר מקצצים עלי ירק, מומלץ לעצור את הפעולה ולהשתמש במרית כדי להסיר את הרכיבים מדופן הקערה.

הקצפה

1. הניחו את הקערה על גבי המכשיר.
2. הכניסו את הרכיבי ההקצפה לתוך הקערה.
3. הכניסו את האביזר ההקצפה סגרו את המכסה, השאירו את הפתח הדוחסן פתוח כדי לקבלת קצפת אווירית.
4. הפעילו את המכשיר עד קבלת קצפת במרקם הרצוי.

פירוק מעבד המזון שלכם

1. ודאו שהמכשיר כבוי ומנותק מזרם החשמל.
2. סובבו את המכסה עם כיוון השעון והסירו אותו מהקערה.
3. אם אתם משתמשים בדסקית חיתוך או קיצוץ, הסירו את הדסקית לפני שתסירו את הקערה. העבירו שתי אצבעות דרך החורים שבדסקית והרימו את הדסקית כלפי מעלה.
4. **זהירות: הלהבים חדים מאוד.** היזהרו בעת הטיפול במכשיר. אם תשתמשו בלהב הרב-שימושי, בלהב הלישה, הוציאו אותו מהקערה לפני שתרוקנו את המזון, או אחזו בקערה באצבע אחת בפתח המרכזי כדי שהלהב יישאר במקומו. רוקנו את המזון או הסירו אותו באמצעות מרית.
5. סובבו את הקערה עם כיוון השעון כדי לשחרר אותה מבסיס המנוע. הרימו כלפי מעלה כדי להסיר.

השימוש באבזרים

להב הקיצוץ

השתמשו לקיצוץ, ערבוב, ערבול, מעיכה למחית, והכנת מאפים אווריריים, פירורים, ומאפים פריכים.

הרכיבו את הקערה, חברו את מוט ההנעה והרכיבו עליו את סכין הקיצוץ. הכניסו את המרכיבים לקערה. הדקו את המכסה על גבי הקערה והכניסו את דוחף המזון לצינור ההזנה. לחצו על לחצן ההפעלה כדי להתחיל בעיבוד, כבו את המכשיר לאחר סיום העבודה.

בעת השימוש בלהב הקיצוץ כדי לקצוץ, לחתוך או למעוך למחית, אל תעברו על הכמויות הבאות. השתמשו בכמות המרבית, ולאחר מכן רוקנו את הקערה למנה נוספת. חתכו תמיד את המזונות הבאים לקוביות לפני העיבוד.

- חתכו את המזון לחתיכות בגודל של 2 עד 4 ס"מ לתוצאות טובות ביותר.
- השתמשו בתכונת הפולסים כדי למנוע עיבוד יתר של המזון.
- בדרך כלל נדרשות בין 10 ל-40 שניות כדי לעבד את המזון. מנעו הפעלה מתמשכת של המכשיר.
- אם המזון נדבק ללהב או לדופן הקערה במהלך העיבוד, כבו את המכשיר, הסירו את המכסה והשתמשו במרית כדי להסיר את הרכיבים מהדופן.

דסקיות חיתוך וגירוד

השתמשו בדסקיות אלה כדי לפרוס ולגרד בשרים, פירות, ירקות, גבינות ועוד.

הניחו את הקערה על גבי המכשיר. חברו בזהירות דסקית חיתוך הרצויה על גבי מוט ההנעה. סובבו נגד כיוון השעון כדי לנעול במקום. נעלו את המכסה על גבי הקערה. הפעילו את המכשיר באמצעות לחיצה על לחצן ההפעלה. כבו את המכשיר באמצעות לחיצה על לחצן הכיבוי. הכניסו את הרכיבים לצינור ההזנה ולחצו את דוחף המזון בעדינות כלפי פנים.

חשוב: השתמשו במעט כוח כדי ללחוץ על דוחף המזון. כוח רב מדי עלול להזיק לדסקית.

- לחצו על הרכיבים כלפי מטה לאט וביציבות, באמצעות דוחף המזון.
- חתכו נתחים גדולים של מזון כדי שיתאימו לגודל צינור ההזנה.
- לתוצאות טובות ביותר, מלאו את צינור ההזנה באופן מאוזן.
- בעת עיבוד כמויות גדולות של מזון, עבדו בכל פעם מנה קטנה, ורוקנו את הקערה בין המנות.



- 1 דיסקית לריסוק פירורי גבינה
- 2 דיסקית לצ'פס ולירקות מוקפצים
- 3 דיסקית פריסה עבה ודק (דו צדדי)
- 4 דיסקית גירוד עבה ודק (דו צדדי)
- 5 להב קיצוץ קטן
- 6 אביזר הקצפה
- 7 להב פלסטיק לערבול ולישת בצק
- 8 מרית
- 9 להב קיצוץ גדול
- 10 תא אחסון לכבל
- 11 קערה קטנה
- 12 קופסת אחסון לאביזרים