SOUS VIDE IMMERSION CIRCULATOR · סו-ויד טבילה

מכשיר סו-ויד טבילה מקצועי

דגם HOTPOINT SV112

הספק 1500W · טווח 5–95°C · כיול טמפ׳



TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

ברוכים הבאים	WELCOME	3
יתרונות הבישול בסו-ויד	BENEFITS OF SOUS VIDE	3
הכנה לבישול בסו-ויד	PREPARATION	3
הוראות בטיחות	SAFETY INSTRUCTIONS	3
מפרט טכני	TECHNICAL SPECIFICATIONS	4
לוח הבקרה	CONTROL PANEL	5
הכרת המכשיר	PRODUCT CONSTRUCTION	6
הוראות הפעלה	OPERATING INSTRUCTIONS	6
תחזוקה וניקוי	CARE & MAINTENANCE	7
הסרת אבנית	DESCALING	8
פתרון תקלות	TROUBLESHOOTING	8
אחריות ושירות לקוחות	WARRANTY & SERVICE	9

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שרכשתם את מכשיר הסו-ויד דגם SV112 של HOTPOINT. זהו מכשיר סו-ויד מסוג טבילה (Immersion Circulator) בעיצוב מודרני, הנתפס לדופן כלי הבישול ומחמם את המים בדיוק גבוה תוך סחרור רציף – לבישול אחיד, אמין וחזרתי.

קראו את המדריך במלואו לפני ההפעלה, והקפידו על הוראות הבטיחות, ההפעלה והתחזוקה – כך תיהנו משנים של בישול מדויק ואמין.

BENEFITS OF SOUS VIDE

יתרונות הבישול בסו-ויד

בישול סו-ויד (Sous Vide) הוא בישול איטי ומבוקר במים בטמפרטורה קבועה ומדויקת, של מזון הארוז באטימת ואקום. השיטה מעניקה יתרונות בולטים על פני בישול מסורתי:

- **שימור ערכים תזונתיים –** החימום העדין במים שומר על חומרי המזון, מצמצם איבוד נוטריאנטים ומפחית את הצורך בשמן ומלח.
- **חדירת טעמים אחידה –** הבישול האטום מאפשר לתבלינים ולמרינדה לחדור היטב למזון, תוך שמירה על הצבע והמרקם הטבעיים.
- **בלי ייבוש ובלי חריכה –** בזכות הטמפרטורה הנמוכה והמדויקת המזון אינו מתבשל יתר על המידה – אידיאלי לתוצאת medium-rare ולריכוך נתחי בשר.
- **דיוק וחזרתיות –** שליטה מדויקת בטמפרטורה ובזמן מבטיחה תוצאה זהה ומושלמת בכל פעם מחדש.
- **חיסכון בזמן ובמאמץ –** לאחר אטימת המזון, הבישול מתבצע ללא השגחה – חוזרים למטבח לארוחה מוכנה.

PREPARATION

הכנה לבישול בסו-ויד

- **מכונת אריזת ואקום –** לסילוק האוויר מהשקית ולאיטום אטום למים ולאוויר. ניתן להשתמש במכונת תא או במכונת שאיבה חיצונית – HOTPOINT מספקת את שתיהן.
- **שקיות ואקום –** לאריזת המזון באטימה מלאה. ודאו שהשקיות עמידות לחום של עד 100°C.
- **אמבט מים / כלי בישול –** להחזקת המים והמזון. בבישול בטבילה ודאו שכלי הבישול עמיד לחום של עד 100°C.

> **חשוב**
> יש לארוז את המזון באטימת ואקום לפני הבישול, ולוודא שמפלס המים בין ה-MIN ל-MAX.

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

לבטיחותכם, הקפידו על אמצעי הזהירות הבאים בעת השימוש:

- הפעילו את המכשיר אך ורק בהתאם להוראות; שימוש שגוי עלול לגרום נזק.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש ילדים או אנשים בעלי מוגבלות ללא השגחת מבוגר אחראי. הרחיקו את המכשיר וכבל החשמל מהישג ידם של ילדים.

- חברו לשקע מוארק תקני בלבד, בהתאם למתח המופיע על תווית הדירוג.
- אין לטבול את ראש הבקרה, התקע או כבל החשמל במים או בכל נוזל – סכנת התחשמלות. הקפידו שהשקע ופתח האוורור האחורי לא יבואו במגע עם נוזלים.
- אין להפעיל את המכשיר עם כבל או תקע פגומים, או לאחר תקלה – פנו לשירות מורשה.
- נתקו מהחשמל לפני הוצאת המכשיר מהמים, לפני ניקוי ולאחר השימוש.
- אין לגעת ישירות בנוזל כדי לבדוק טמפרטורה – היעזרו בתצוגת הטמפרטורה או במדחום.
- במהלך השימוש שמרו על מפלס המים בין הסימון "MIN" ל-"MAX" – חריגה עלולה לפגוע במכשיר.
- אין לגעת במשטחים חמים בזמן הפעולה ואחריה – סכנת כוויה. אין להניח את המכשיר על משטח דליק לפני שהתקרר.
- אם הצטבר נוזל בחלקו העליון של המכשיר (מעל קו ה-MAX) – נתקו מהחשמל וייבשו לפני שימוש.
- לאחר השימוש הציבו את המכשיר במצב אנכי בלבד – אין להניחו על צידו או הפוך, כדי למנוע חדירת נוזל פנימה.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

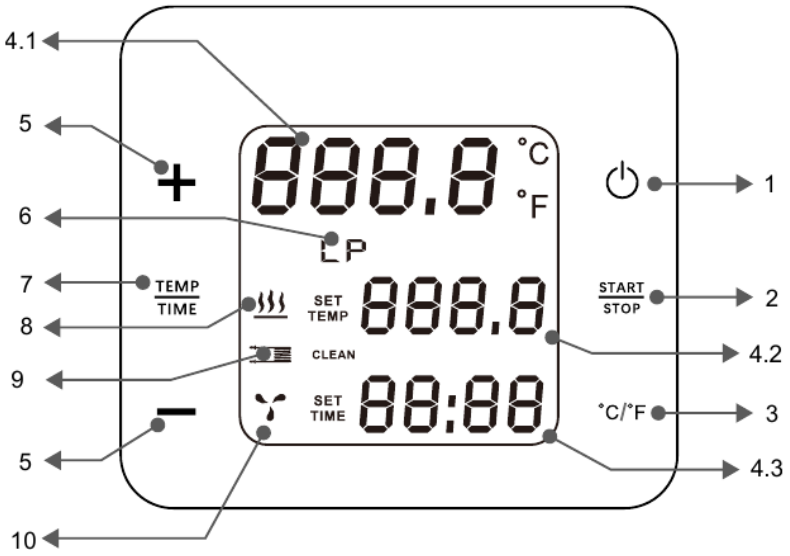
מפרט טכני

מתח עבודה	220–240V ~ 50Hz
הספק	1500W
טווח כוונון טמפרטורה	5–95°C
טווח כוונון זמן	0:05–99:59
דיוק תצוגה	0.1°C
נפח אמבט מומלץ	עד 50 ליטר
מידות	120 × 136.6 × 327.6 מ"מ
משקל	1.6 ק"ג

מותאם לרשת החשמל בישראל (230V / 50Hz).

CONTROL PANEL

לוח הבקרה



לוח הבקרה והתצוגה

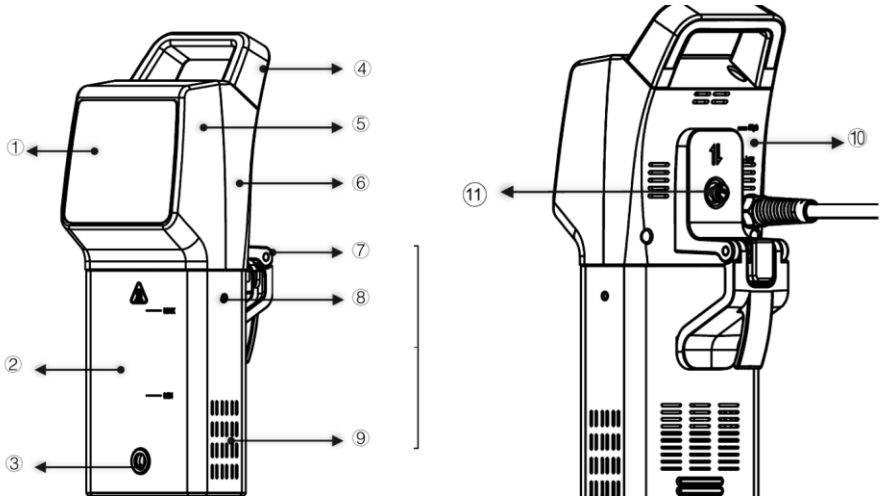
לוח הבקרה כולל צג LCD ולחצני מגע. המספרים מתאימים לאיור שלמעלה:

מקש / חיווי	תפקוד
1	**הדלקה / כיבוי –** לאחר חיבור לחשמל המכשיר במצב המתנה. לחיצה מעבירה למצב הכנה (תצוגת טמפרטורה עדכנית, טמפרטורת יעד וזמן אחרונים). לחיצה נוספת – חזרה להמתנה.
2	**Start / Stop –** במצב הכנה – לחיצה מתחילה חימום (נוריות החימום והסחרור מהבהבות). לחיצה שנייה מתחילה ספירה לאחור; שלישית עוצרת. בהגעה ליעד הספירה מתחילה אוטומטית.
3	**°C / °F –** בחירת יחידת תצוגה – צלזיוס או פרנהייט (ההגדרה נשמרת).
4.1	**צג טמפרטורה בזמן אמת –** מציג את טמפרטורת המים העדכנית.
4.2	**צג טמפרטורת יעד –** מציג את הטמפרטורה המוגדרת.
4.3	**צג זמן –** מציג את הזמן המוגדר (הכנה) או את הזמן שנותר (עבודה).
5	**מקשי + / - –** הגדלה והקטנה של הערך הנבחר (טמפרטורה או זמן).
6	**סמל LP –** חיווי הפסקת חשמל באמצע פעולה.
7	**מקש החלפת טמפרטורה / זמן –** בוחר אם מכוונים טמפרטורה או זמן; הערך הנבחר מהבהב ונקבע בעזרת ▪ / -.
8	**סמל חימום –** דולק כאשר גוף החימום פועל.
9	**סמל ניקוי –** דולק לאחר 100 שעות עבודה מצטברות – נדרשת הסרת אבנית. נעלם לאחר שלוש הדלקות/כיבויים.
10	**סמל משאבה –** דולק כאשר משאבת הסחרור פועלת.

PRODUCT CONSTRUCTION

הכרת המכשיר

חלקי המכשיר, לפי המספור באיור:

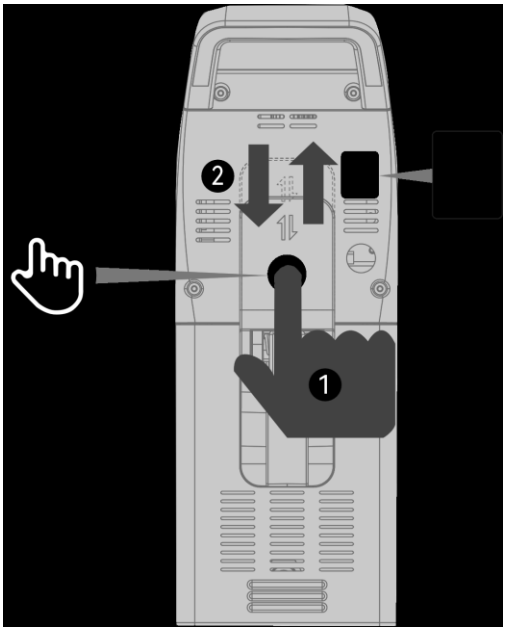


מבנה המכשיר וחלקיו

① לוח בקרה · ② מעטפת נירוסטה · ③ פתח יציאת מים · ④ ידית · ⑤ גוף קדמי · ⑥ גוף אחורי · ⑦ מכלול התפס · ⑧ ברגי קיבוע · ⑨ פתח כניסת מים · ⑩ סקלת כיוון גובה התפס · ⑪ לחצן שחרור התפס.

OPERATING INSTRUCTIONS

הוראות הפעלה



כוונון גובה התפס וסימוני מפלס המים (High / Low)

1. כוונו את גובה התפס (לחיצה על לחצן השחרור) והתקינו את המכשיר על כלי בישול מתאים.
2. מלאו מים לכלי. ודאו שמפלס המים (לאחר הכנסת המזון) בין ה-MIN ל-MAX.
3. חברו לשקע מוארק – המכשיר עובר למצב המתנה. לחצו על מקש ההדלקה למעבר למצב הכנה.

4. בחרו יחידת מידה (°C/°F), ולאחר מכן בחרו פרמטר (טמפרטורה/זמן) וכוונו בעזרת ▪ / -.
5. לחצו Start להתחלת החימום, והכניסו את המזון הארוז בוואקום. בהגעה ליעד מתחילה ספירה לאחור אוטומטית (ניתן להתחילה ידנית מראש).
6. בתום הבישול יישמע צפצוף; לחצו Stop. אם לא נלחץ – המכשיר עובר לשמירת חום (30 הדקות הראשונות בליווי צפצוף תזכורת).
7. לאחר השימוש נתקו מהחשמל, המתינו להתקררות והניחו את המכשיר במצב אנכי.

לתשומת לבכם

לפני הבישול יש לארוז את המזון בוואקום. לאחר השימוש ייבשו את המים מהמכשיר ונקו את כלי הבישול.

צפייה בשעות העבודה המצטברות

במצב הכנה – לחיצה ארוכה בו-זמנית על ▪ ו-- תציג בצג הזמן את שעות החימום המצטברות. שחרור המקשים – יציאה.

איפוס להגדרות יצרן

במצב הכנה – לחיצה ארוכה בו-זמנית על Start/Stop ועל ▪ מאפסת ל-60°C ו-24:00; הצגים מהבהבים ויוצאים מההגדרה.

כיול טמפרטורה

במצב הכנה – לחיצה ארוכה (כשנייה) על מקש ההדלקה ועל מקש הכוונון יחד מכניסה למצב כיול חיישן (״P± ערך״). כוונו בעזרת ▪ / - בטווח של עד 3°C±. ללא פעולה במשך 13–15 שניות – יציאה אוטומטית. הערך האחרון נשמר.

CARE & MAINTENANCE

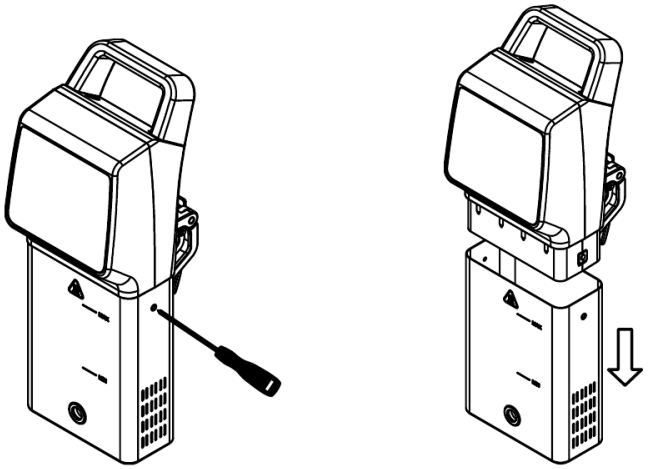
תחזוקה וניקוי

- לפני כל ניקוי – נתקו מהחשמל והמתינו עד שהמכשיר יתקרר לטמפרטורת החדר (סכנת כווייה).
- החליפו את המים לאחר כל שימוש; שימוש חוזר במים גורם להצטברות מינרלים על רכיבי המכשיר ופוגע בביצועים.
- כאשר ספיקת המשאבה יורדת באופן ניכר או שנצברת אבנית – נקו את המכשיר. מומלץ לנקות כל 20 שימושים או כל 100 שעות עבודה.
- אין להכניס מכשיר חם למים קרים או מכשיר קר למים חמים – הדבר פוגע בתפקוד ובאורך החיים. המתינו להתקררות לטמפרטורת החדר.
- אין לפגוע ברכיבים הפנימיים בעת הניקוי; תיקון יבוצע על ידי טכנאי מוסמך בלבד.

פירוק מהיר לניקוי

לניקוי יסודי של גוף החימום והרכיבים הפנימיים ניתן לפרק את המכשיר במהירות:

1. הסירו בעזרת הכלי המצורף את שני בורגי השחרור המהירים שבשני צידי המכשיר.
2. שלפו את גוף המכשיר כלפי מטה ונקו את הרכיבים הפנימיים. ההרכבה מבוצעת בסדר הפוך.



פירוק מהיר לניקוי הרכיבים הפנימיים

DESCALING

הסרת אבנית

מי הברז מכילים מינרלים המשקיעים אבנית על גוף החימום ועל משטחי המכשיר בעת חימום. האבנית פוגעת בביצועים – לכן מומלץ לבצע הסרת אבנית כל 20 שימושים (או עד 100 שעות עבודה), או בתדירות גבוהה יותר באזורים עם מים קשים.

1. מזגו תערובת של 75% מים ו-25% חומץ מאכל עד קו ה-MAX של המכשיר.
2. הדליקו את המכשיר; לחיצה ארוכה בו-זמנית על מקש הכוונון ועל - מגדירה אוטומטית 80°C ושעתיים-שלוש (03:00). מינימום: 80°C ו-3 שעות.
3. לחצו Start להתחלת החימום.
4. בתום הזמן הסרת האבנית השלמה. כבו, נתקו והמתינו להתקררות.
5. פרקו את גוף המכשיר התחתון (ראו "הכרת המכשיר"), נקו את גוף החימום והרכיבים הפנימיים במים נקיים, ייבשו והרכיבו מחדש.

זהירות

בעת הוספת חומץ – אם הנוזל מתיז לעיניים, שטפו במים רבים ופנו לרופא בעת הצורך.

TROUBLESHOOTING

פתרון תקלות

קודי תקלה בצג

קוד	משמעות ופעולה
H20	מפלס המים נמוך מ-MIN או גבוה מ-MAX. כבו את המכשיר; הוסיפו או רוקנו מים בהתאם.
E02	תקלת חימום אפשרית (גוף חימום, חיווט פנימי או חיישן טמפרטורה). מומלץ לפנות לשירות מקצועי.
CLEAN	המכשיר עבר 100 שעות עבודה רצופות – נדרשת הסרת אבנית (ראו "הסרת אבנית").
LP	אובדן מתח פתאומי במהלך הבישול. כבו, חברו מחדש לחשמל והפעילו שוב.

קוד	משמעות ופעולה
שירות	
	בכל תקלה אחרת – פנו לטכנאי מוסמך. אין לבצע תיקונים עצמאיים, למניעת סכנה ונזק.

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות לקוחות

חברת הנקודה החמה בע"מ, ח.פ. 511680779 (להלן: "היבואן"), יבואנית ומשווקת מוצרי HOTPOINT בישראל, מעניקה למוצר זה אחריות לתקופה של 12 חודשים ממועד הרכישה, בכפוף להצגת חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה, ובהתאם לתקנות הגנת הצרכן (אחריות ושירות לאחר מכירה), התשס"ו-2006, ככל שהוראות התקנות חלות על סוג המוצר.

היקף האחריות

האחריות חלה על קלקול או פגם שמקורו בייצור, בחומרים או בהרכבת המוצר, בתנאי שימוש תקין ובהתאם להוראות ההפעלה והשימוש שבמדריך זה. במהלך תקופת האחריות יבוצעו התיקון, החלפת החלקים והעבודה הנדרשים ללא תמורה, בידי היבואן או מי מטעמו. אם לא ניתן לתקן את המוצר, יפעל היבואן בהתאם להוראות הדין.

האחריות אינה חלה במקרים הבאים

- שימוש בניגוד להוראות ההפעלה והשימוש.
- רשלנות, הזנחה, שימוש בלתי סביר או נזק מכוון.
- נזק שנגרם מנפילה, מכה, שריפה, הצפה, חדירת נוזלים, מתח חשמלי בלתי תקין או כוח עליון.
- פתיחה, פירוק, שינוי או תיקון בידי גורם שאינו מורשה מטעם היבואן.
- בלאי סביר של חלקים מתכלים ורכיבים הנתונים לשחיקה במהלך שימוש רגיל.
- נזק שנגרם עקב עומס עבודה חריג, שימוש רציף מעבר למפרט היצרן או הפעלה שלא בהתאם לייעוד המוצר.

מימוש האחריות

לקבלת שירות יש לפנות למחלקת השירות של היבואן בטלפון 04-6401100 ולהציג חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה. השירות יינתן בהתאם להוראות הדין החל ולנהלי השירות של היבואן.

פרטי היבואן

יבואן	HOTPOINT – הנקודה החמה בע"מ · ח.פ. 511680779
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
טלפון שירות	04-6401100
אתר	www.hot-point.co.il
דגם	HOTPOINT SV112

הגבלת אחריות

האחריות מוגבלת לתיקון או החלפת המוצר או חלק ממנו בלבד, ואינה כוללת פיצוי בגין נזק עקיף, אובדן הכנסות, אובדן מזון, אובדן רווחים או כל נזק תוצאתי אחר, בכפוף להוראות כל דין.

אחריות זו אינה גורעת מזכויות הצרכן על פי כל דין.



הנקודה החמה בע"מ