אמבט סו-ויד · SOUS VIDE WATER BATH

אמבט בישול סו-ויד מקצועי

דגם HOTPOINT SV200

אמבט מובנה · טווח 5–99°C · מגש, מכסה ומשטח בידוד · 6.3 ק"ג



TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

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

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שרכשתם את מכשיר הסו-ויד דגם SV200 של HOTPOINT. זהו אמבט סו-ויד עם תא מים מובנה, גוף חימום, משאבת סחרור ובקרת חום אלקטרונית – פתרון "הכל-באחד" לבישול סו-ויד מדויק ללא צורך באמבט חיצוני.

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 כווייה. 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

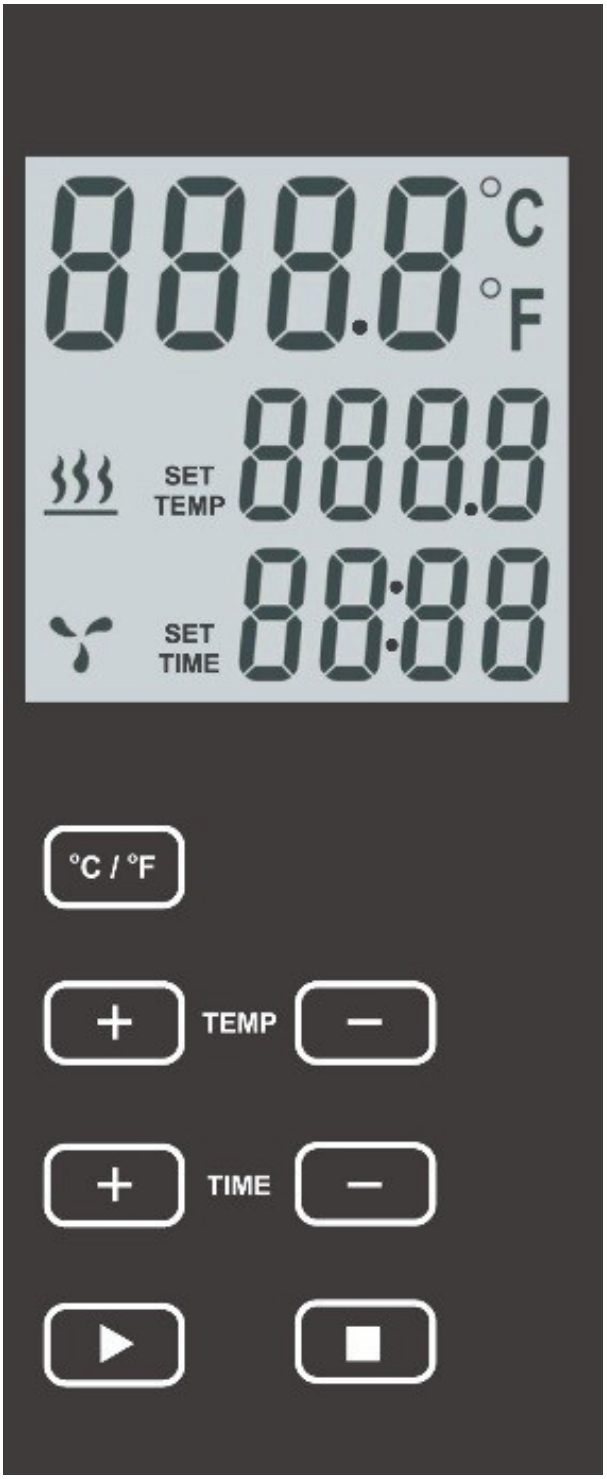
מפרט טכני

מתח עבודה	220–240V ~ 50Hz
הספק	620W
טווח טמפרטורת עבודה	0–100°C
טווח כוונון טמפרטורה	5–99°C
דיוק כוונון ותצוגה	0.1°C
מידות (אורך×רוחב×גובה)	414.5 × 269.5 × 260 מ"מ
משקל	6.3 ק"ג

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

CONTROL PANEL

לוח הבקרה



לוח הבקרה והתצוגה

לוח בקרה עם צג LCD ולחצנים. תכולת הצג והמקשים:

מקש / חיווי	תפקוד
°C / °F	בחירת יחידת תצוגה – צלזיוס או פרנהייט (ההגדרה נשמרת).

מקש / חיווי	תפקוד
כוונון טמפרטורה	קביעת טמפרטורת היעד.
כוונון זמן	קביעת זמן הבישול.
Start	לחיצה מתחילה את פעולת המכשיר.
Stop	לחיצה עוצרת את פעולת המכשיר או מאפסת את הנתונים.
סמל חימום	דולק כאשר המכשיר מחמם את המים; כבוי – החימום מופסק.
סמל סחרור	דולק כאשר משאבת הסחרור פועלת והמים זורמים במחזור לחימום אחיד.

PRODUCT CONSTRUCTION

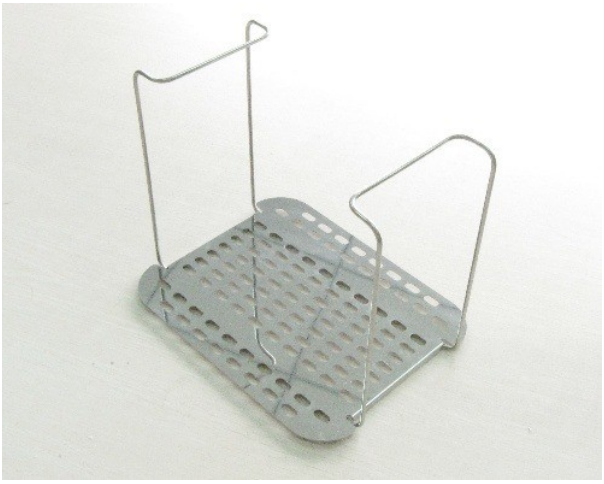
הכרת המכשיר

חלקי המכשיר (תרגום הסימונים שעל האיור): מכסה (Lid) · לוח בקרה (Control Panel) · ידית (Handle) · גוף (Body) · כניסת ויציאת מים עם מסנן (Water inlet/outlet) · רשת בישול (Cooking Rack) · מתג הפעלה (Switch).



מבנה המכשיר וחלקיו

- **מגש נשלף –** להכנסה והוצאה נוחה של המזון; הרימו את המגש כדי לאסוף את המזון בקלות. שימו לב – המשטח חם, השתמשו בהגנה לידיים.
- **מעמד ובסיס נפרדים –** ניתנים להפרדה לניקוי; הרימו את המעמד כדי להוציאו מהאמבט.
- **משטח שמירת חום ובידוד –** מונח על המכשיר; שומר על חום המזון ומבודד מפני כווייה.



מגש נשלף

OPERATING INSTRUCTIONS

הוראות הפעלה

1. הניחו את רשת הבישול בתחתית התא, פתחו את המכסה ומלאו מים – מפלס המים בין ה-MIN ל-MAX. אין להפעיל ללא רשת הבישול, הדבר עלול לגרום נזק למכשיר.
2. חברו לחשמל – צג ה-LCD נדלק. בחרו יחידת מידה (°C/°F).
3. כוונו את זמן הבישול והטמפרטורה הרצויים.
4. לחצו Start להתחלת החימום. הכניסו את המזון הארוז בוואקום, סגרו את המכסה וכסו במשטח הבידוד.
5. בתום הבישול יישמע צפצוף; לחצו Stop לעצירה.
6. הרימו את המגש, הוציאו את המזון להמשך הכנה.
7. לאחר השימוש נתקו מהחשמל, רוקנו את המים ונקו את האמבט. אחסנו את המכשיר במצב אנכי.

לתשומת לבכם

הרימו את ידיות המכסה משני הצדדים בו-זמנית ובעדינות והוציאו את המכסה כלפי חוץ – היזהרו מאדים חמים.

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.

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 מים עד קו ה-MAX והוסיפו חומץ מאכל ביחס של כ-5 גרם ל-10 ליטר מים.
2. הדליקו את המכשיר, כוונו 80°C וזמן עבודה של 3 שעות (03:00) ולחצו Start.
3. בתום 3 השעות יישמע צפצוף; כבו ונתקו מהחשמל.
4. אם נדרש – חזרו על התהליך. בסיום רוקנו, שטפו את המכשיר במים נקיים, ייבשו ואחסנו (ודאו שהמסננים נקיים).

זהירות

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

TROUBLESHOOTING

פתרון תקלות

תקלות נפוצות

תופעה	גורם אפשרי	פתרון
אין תצוגה בצג	כבל לא מחובר; תקלת חשמל; הגנת יתר תרמית פעילה; נתיך	חברו והדליקו; בדקו מכשירים אחרים; נתקו והמתינו להתקררות; לתקלת נתיך – פנו לטכנאי.
המים אינם מתחממים	טמפרטורת יעד נמוכה/קרובה לטמפרטורת המים; זמן חימום קצר	בדקו את ההגדרה; הַאֲריכו את זמן החימום.
חימום נמשך לאחר הגעה ליעד	חיישן טמפרטורה; הסחרור אינו פועל	פנו לטכנאי מוסמך.

קודי תקלה בצג

קוד	משמעות ופעולה
E01	מפלס מים נמוך. בדקו שהמפלס אינו מתחת ל-MIN; ודאו שהמסנן אינו חסום; אם התקלה נמשכת – פנו לטכנאי לבדיקת מתג מפלס המים.
E02	הטמפרטורה לא הגיעה ליעד בזמן הנדרש. בדקו שהמכסה סגור ושהמסנן אינו חסום; ודאו שלא נוספו מים קרים בזמן החימום; אם התקלה נמשכת – פנו לטכנאי לבדיקת משאבה/גוף חימום/חיישן.

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 SV200

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.

תודה שבחרתם ב-HOTPOINT – בישול סו-ויד מדויק ומהנה!



הנקודה החמה בע"מ