סו-ויד טבילה · SOUS VIDE IMMERSION CIRCULATOR

מכשיר סו-ויד טבילה מקצועי

דגם HOTPOINT SV96

הספק 1200W · טווח 5–95°C · תפס מתכוונן · מסנן נשלף



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
4	CONTROL PANEL	לוח הבקרה
5	PRODUCT CONSTRUCTION	הכרת המכשיר
6	OPERATING INSTRUCTIONS	הוראות הפעלה
6	CARE & MAINTENANCE	תחזוקה וניקוי
7	DESCALING	הסרת אבנית
8	TROUBLESHOOTING	פתרון תקלות
8	WARRANTY & SERVICE	אחריות ושירות לקוחות

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שרכשתם את מכשיר הסו-ויד דגם SV96 של HOTPOINT. זהו מכשיר סו-ויד מסוג טבילה (Immersion Circulator) הנתפס לדופן אמבט מים ומחמם אותם בדיוק רב תוך סחרור רציף – לבישול אחיד ומקצועי במסעדות ובמטבחים מוסדיים.

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	1200W
טווח טמפרטורת עבודה	0–100°C
טווח כוונון טמפרטורה	5–95°C
דיוק כוונון ותצוגה	0.1°C
הגנת יתר תרמית	ממסר טמפרטורה קבוע (Reset)
נפח אמבט מומלץ	עד 30 ליטר · עומק 14 ס"מ לפחות

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

CONTROL PANEL

לוח הבקרה



לוח הבקרה והתצוגה

צג עגול עם תצוגת טמפרטורה וזמן וארבעה מקשי הפעלה:

מקש / חיווי	תפקוד
SET	בחירת פרמטר לכוונון (טמפרטורה / זמן). לחיצה ארוכה במצב עבודה מציגה את טמפרטורת היעד. לחיצה ארוכה בו-זמנית על ∧ ו-∨ במצב המתנה מחליפה בין °C ל-°F.
∨ / ∧	לאחר לחיצה על SET, צג הטמפרטורה או הזמן מהבהב – כוונו את הערך בעזרת ∧/∨.
Start / Stop	התחלה ועצירה. בהגעה לטמפרטורת היעד יישמעו שלושה צפצופים ותחל ספירה לאחור; בסיומה המכשיר שומר על הטמפרטורה ומצפצף מדי דקה.
צג טמפרטורה	מציג את הטמפרטורה העדכנית במים (במצב עבודה) או את הטמפרטורה המוגדרת (במצב המתנה).
צג זמן	מציג את הזמן המוגדר (במצב המתנה) או את הזמן שנותר (במצב עבודה).
°C / °F	חיווי יחידת המידה הפעילה.

PRODUCT CONSTRUCTION

הכרת המכשיר

חלקי המכשיר (תרגום הסימונים שעל האיור):



מבנה המכשיר וחלקיו

מכסה אחורי (back cover) · מכסה עליון (upper cover) · מכסה צד (side cover) · לוחית הסטה (slide plate) · מכסה קדמי (front cover) · וו קיבוע (fixing hook) · שרוול חיבור (connection sleeve) · ידית קיבוע (fixing handle) · מעטפת (housing).

- **תפס מתכוונן –** מתאים את המכשיר לאמבטים בגדלים ובעומקים שונים. אחיזת וו הקיבוע, דחיפת הלוחית בבוהן והזזת התפס למיקום הרצוי. תחתית התפס לא תרד מתחת לקו המים.
- **מסנן נשלף –** מונע סתימת המשאבה במינרלים ובאבנית. בדקו את המסנן לפני כל שימוש ונקו אותו בעת הצורך.



רכיבים פנימיים – גוף החימום וחיישן הטמפרטורה

OPERATING INSTRUCTIONS

הוראות הפעלה

1. בחרו אמבט מים בעומק 14 ס"מ לפחות, וכוונו את התפס למיקום מתאים.
2. תלו את המכשיר על דופן האמבט כשגוף המכשיר בתוך המים וידית הקיבוע כלפי חוץ, והדקו את ידית הקיבוע.
3. מלאו מים לאמבט. נערו מעט את המכשיר לשחרור אוויר מהמשאבה (הפעלה ללא מים מקצרת את חיי המכשיר).
4. חברו לשקע מוארק. ודאו שמפלס המים (לאחר הכנסת המזון) בין ה-MIN ל-MAX.
5. כוונו את הטמפרטורה והזמן הרצויים (ברירת מחדל: 60°C, 24 שעות – קיים זיכרון להגדרה האחרונה).
6. הכניסו את המזון הארוז בוואקום לאמבט, ולחצו Start.
7. בתום הבישול יישמע צפצוף; המכשיר ישמור על הטמפרטורה. הוציאו את המזון להמשך הכנה.
8. לאחר השימוש נתקו מהחשמל, הוציאו את המכשיר והניחו אותו במצב אנכי עד להתקררות.

לתשומת לבכם

אם השקית נקרעת במהלך הבישול והמזון חוסם את ערוץ הסחרור – הוציאו את המזון, החליפו מים ונקו את המסנן.

CARE & MAINTENANCE

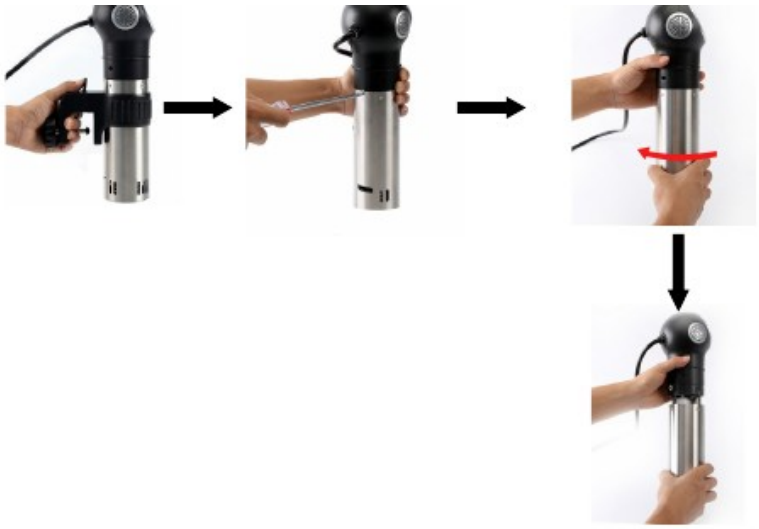
תחזוקה וניקוי

- לפני כל ניקוי – נתקו מהחשמל והמתינו עד שהמכשיר יתקרר לטמפרטורת החדר (סכנת כוויה).
- 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 הרכיבים הפנימיים ניתן לפרק את המכשיר במהירות:

1. שלפו את המסנן מהמכשיר.
2. פרקו את תפס הקיבוע: אחזו היטב בוו הקיבוע, דחפו את לוחית ההסטה בבוהן ולחצו עד ששרוול החיבור מתרחק מהמכשיר (מצב רפוי), ושחררו את התפס.
3. פרקו את בורג הקיבוע בעזרת מברג פיליפס (הבורג מעל סימן ההארקה, מחבר בין גוף המכשיר למכסה האחורי).
4. פרקו את מעטפת הנירוסטה: אחזו את המכסה הפלסטי והמעטפת וסובבו נגד כיוון השעון כ-15°, ושחררו את המעטפת.
5. נקו את הרכיבים הפנימיים – הסירו אבנית מהשרוול המגן, מגוף החימום ומהחיישן במטלית רכה.
6. הרכבה – בסדר הפוך לפירוק.



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 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
המכשיר אינו פועל	כבל לא מחובר היטב; תקלת אספקת חשמל	חברו והדליקו; בדקו אם מכשירים אחרים פועלים.
המים אינם מתחממים	טמפרטורת היעד נמוכה/קרובה לטמפרטורת המים; זמן חימום קצר	בדקו את ההגדרה; האריכו את זמן החימום.
חימום נמשך לאחר הגעה ליעד	תקלת תוכנה; חיישן טמפרטורה; הסחרור אינו פועל	הפעילו מחדש; לתקלה חוזרת – פנו לטכנאי.
רעש חזק מהמשאבה	אוויר או פסולת בתוך המשאבה	נערו את המכשיר לשחרור אוויר; נקו את המכשיר והמסנן.

קודי תקלה בצג

קוד	משמעות ופעולה
E01	המכשיר אינו במים, או שמפלס המים נמוך מ-MIN / גבוה מ-MAX. הכניסו את המכשיר למים או תקנו את מפלס המים, ואז הפעילו מחדש את מתג החשמל.

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 SV96

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