איטום ואקום חיצוני · EXTERNAL VACUUM SEALER

מכונת אריזה בוואקום מקצועית

דגם HOTPOINT V20f

מכונת אריזה בוואקום שולחנית · משאבה כפולה · רוחב איטום 310 מ"מ



TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

3	WELCOME	ברוכים הבאים
3	VACUUM PACKAGING & FOOD SAFETY	אריזה בוואקום ובטיחות מזון
4	SAFETY INSTRUCTIONS	הוראות בטיחות
5	GETTING TO KNOW YOUR MACHINE	היכרות עם המכונה
6	TECHNICAL SPECIFICATIONS	מפרט טכני
6	OPERATING INSTRUCTIONS	הוראות הפעלה
8	BAG GUIDELINES	כללי אצבע לשקיות
8	CANISTER GUIDELINES	כללי אצבע למיכלים
8	CARE & MAINTENANCE	תחזוקה וניקוי
8	TROUBLESHOOTING	פתרון תקלות
9	WARRANTY & SERVICE	אחריות ושירות לקוחות

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שרכשתם את מכונת האריזה בוואקום של HOTPOINT. בידיכם אחת ממערכות האריזה בוואקום החזקות והאמינות בקטגוריה הביתית-מקצועית – כלי שישנה את האופן שבו אתם קונים, מאחסנים ומשמרים מזון.

אריזה בוואקום מסלקת עד 90% מהאוויר מתוך השקית, מאטה חמצון וריקבון, מונעת "כוויית הקפאה" (freezer burn) ומאריכה את טריות המזון עד פי חמישה בהשוואה לאחסון רגיל. כך תוכלו לקנות בכמויות, לחסוך בעלויות ולצמצם בזבוז מזון.

העיצוב הנקי והקומפקטי, מגש הוואקום הרחב והפריסה המוטה מאפשרים טעינת שקיות נוחה ואיטום מושלם בכל פעם. כל הרכיבים נבחרו ונבדקו לאיכות ולביצועים גבוהים.

אנא קראו את המדריך במלואו ופעלו לפי ההוראות לשימוש ולתחזוקה – כך תיהנו משנים של אריזה בוואקום ללא תקלות.

VACUUM PACKAGING & FOOD SAFETY

אריזה בוואקום ובטיחות מזון

האריזה בוואקום מאריכה את חיי המזון בכך שהיא מסלקת את רוב האוויר מהאריזה האטומה ומונעת חדירת אוויר צח פנימה, וכך מפחיתה חמצון ושומרת על טעם ואיכות. היא גם מעכבת התפתחות של מיקרואורגניזמים אירוביים, אך חשוב להכיר את הגורמים הבאים:

- **עובש** – אינו מתפתח בסביבה דלת חמצן; האריזה בוואקום מבטלת אותו כמעט לחלוטין.
- **שמרים** – גורמים לתסיסה הניכרת בריח ובטעם. השמרים זקוקים למים, סוכר וטמפרטורה מתונה. קירור מאט את התפתחותם והקפאה עוצרת אותה לחלוטין.
- **חיידקים** – גורמים לריח לא נעים, שינוי צבע ומרקם רירי. בתנאים מסוימים עלול להתפתח חיידק הבוטוליזם (Clostridium botulinum) ללא נוכחות אוויר, מבלי שניתן לזהותו בריח או בטעם. אף שהדבר נדיר ביותר, הוא מסוכן.

כמו בכל אחסון מזון – יש לבדוק את המזון לפני האכילה. לשימור בטוח חיוני לשמור על טמפרטורות נמוכות: קירור ל-4°C ומטה מאט משמעותית את התפתחות המיקרואורגניזמים, והקפאה למינוס 17°C עוצרת את התרבותם (אך אינה הורגת אותם). לאחסון ממושך – הקפיאו תמיד מזון מתכלה שנארז בוואקום.

שימו לב

האריזה בוואקום אינה תחליף לקירור או להקפאה. כל מזון מתכלה המחייב קירור – יש להמשיך ולקרר או להקפיא גם לאחר האריזה.

האריזה בוואקום אינה מבטלת ריקבון שכבר החל; היא רק מאטה את שינוי האיכות.

הנחיות הכנה

ירקות יש לחלוט (blanching) לפני אריזה בוואקום. החליטה עוצרת את פעילות האנזימים הגורמת לאובדן טעם, צבע ומרקם: הניחו את הירקות במים רותחים או במיקרוגל עד שהם מבושלים אך עדיין פריכים, העבירו מיד למים קרים לעצירת הבישול, ויבשו היטב לפני האריזה. ירקות ממשפחת המצליבים (ברוקולי, כרוב, כרובית, קייל, לפת, נבטים) פולטים גזים באחסון – ולכן לאחר חליטה יש לאחסנם בהקפאה בלבד.

אזהרה

אין לארוז בוואקום פטריות או שום. סילוק האוויר מעורר בהם תהליך כימי שעלול להפוך אותם למסוכנים לאכילה.

טבלת זמני אחסון מומלצים

הזמנים מנחים ותלויים בטריות המזון ובתנאי האחסון. אריזת ואקום מאריכה משמעותית את חיי המדף לעומת אחסון רגיל:

אופן אחסון	מזון	אחסון רגיל	באריזת ואקום
קפוא	בשר	6 חודשים	15–20 חודשים
קפוא	דגים ופירות ים	6 חודשים	10–12 חודשים
קפוא	פירות יבשים, פולי קפה	6–9 חודשים	18–24 חודשים
מקורר	בשר	2–3 ימים	12–13 ימים
מקורר	דגים ופירות ים	2–3 ימים	6–8 ימים
מקורר	בשר מבושל	2–3 ימים	10–14 ימים
מקורר	ביצים	2–3 ימים	30–50 ימים
מקורר	ירקות	2–3 ימים	7–10 ימים
יבש	לחם	1–2 ימים	6–8 ימים
יבש	עוגיות	4–6 חודשים	12 חודשים
יבש	אטריות	5–6 חודשים	12 חודשים
יבש	אורז	5–6 חודשים	12 חודשים
יבש	קמח	4–5 חודשים	12 חודשים
יבש	קרקרים	3–4 חודשים	12 חודשים
יבש	קפה	2–3 חודשים	12 חודשים
יבש	תה	5–6 חודשים	12 חודשים
יבש	אבקת חלב	1–2 חודשים	12 חודשים

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

לבטיחותכם, הקפידו על אמצעי הזהירות הבאים בעת השימוש במכונה:

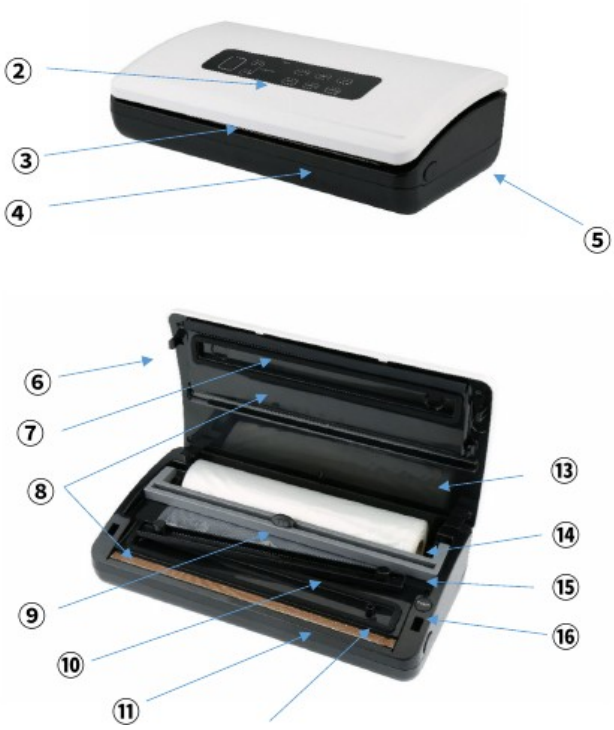
- קראו את המדריך בעיון לפני השימוש הראשון.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש ילדים או אנשים בעלי מוגבלות ללא השגחת מבוגר אחראי.
- אין להפעיל את המכונה על משטח רטוב או חם, או בקרבת מקור חום.
- אין לטבול את המכונה או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.
- חברו את המכונה לשקע מוארק בלבד; אין להשתמש בכבל מאריך.
- לניתוק מהחשמל – משכו את התקע ישירות מהשקע, ולא בכבל.
- אין להפעיל את המכשיר עם כבל חשמל פגום, או לאחר תקלה – פנו לשירות מורשה ואין לתקן באופן עצמאי.
- אין לגעת באזור האיטום מיד לאחר האיטום – הוא חם וקיימת סכנת כוויה.
- אין להשאיר את המכונה ללא השגחה כשהיא דולקת, ונתקו אותה מהחשמל כשאינה בשימוש.
- אין להניח את כבל החשמל כך שישתלשל משולחן או משטח עבודה – למניעת מעידה או נפילת המכשיר.

- השתמשו במכונה אך ורק לייעודה, ואך ורק בשקיות, אביזרים ומיכלים המיועדים לאריזה בוואקום.

GETTING TO KNOW YOUR MACHINE

היכרות עם המכונה

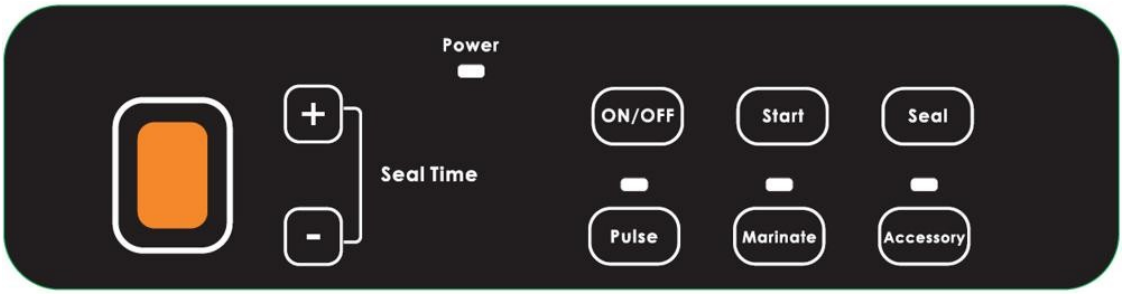
בצד החיצוני של המכונה: לחצן הפעלה מהירה (Quick Start) ולחצן איטום מהיר (Quick Seal) על הידית, לוח הבקרה, שקע החשמל ומחבר הצינור (Hose). בתוך תא הוואקום: ספוג איטום, אטם תא הוואקום (gasket), מגש תא הוואקום וחוט האיטום (Seal wire).



מבנה המכונה – שני מבטים ממוספרים

① לוח בקרה · ② מכסה עליון · ③ גוף ראשי · ④ בסיס תחתון · ⑤ לחצן נעילה · ⑥ תפס נעילה · ⑦ פס איטום חם · ⑧ טבעת אטימה · ⑨ סכין חיתוך שקית · ⑩ תא נוזלים (תא ואקום) · ⑪ חוט חימום וסרט עמיד-חום · ⑫ פתח שאיבה · ⑬ פאנל פנימי של המכסה · ⑭ כיס לגליל שקיות · ⑮ מחזיק כלים · ⑯ כפתור אביזרים.

לוח הבקרה



לוח הבקרה ומקשי ההפעלה

מקש / חיווי	תפקוד
Power	נורית חיווי. בהפעלת המכשיר ולחיצה על "ON/OFF" הנורית נדלקת והמכונה עוברת למצב המתנה.

מקש / חיווי	תפקוד
ON/OFF	הפעלה/כיבוי. לחיצה מפעילה את המכונה (מצב המתנה); לחיצה תוך כדי פעולה מסיימת את כל התהליכים הפעילים.
Start	ואקום ואיטום אוטומטי. במצב המתנה – לחיצה מפעילה שאיבה ואיטום אוטומטיים; בסיום נשמע צפצוף.
Seal	איטום בלבד. במצב המתנה – אוטם את השקית ללא שאיבת ואקום; תוך כדי פעולה – עוצר ועובר ישירות לאיטום.
צג ספרתי	מציג את זמן האיטום (0–9 שניות), את מצב המרינדה הנבחר ואת קודי התקלה (E).
+ / −	כוונון זמן האיטום בטווח 0–9 שניות. בכוונון ל-0 – המכונה לא תאטום.
Pulse	ואקום ידני. לחיצה ממושכת שואבת כל עוד האצבע לוחצת; שחרור האצבע מסיים את השאיבה – לשליטה במוצרים עדינים.
Marinate	מצב מרינדה (כבישה). בחירת מצב כבישה; פותחים את המכסה, מחברים את הצינור למיכל ולוחצים על "Canister" שבתוך המכונה.
Accessory	ואקום לאביזרים. בחירת מצב אביזר; מחברים את האביזר עם הצינור ולוחצים על "Canister" שבתוך המכונה.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

מתח עבודה	220–240V ~ 50Hz
הספק	200W
סוג משאבה	משאבה כפולה (Double Pump)
לחץ ואקום	-958 mbar · -28.3"Hg
רוחב שקית מרבי	310 מ"מ
רוחב חוטי האיטום	2 מ"מ × 2 (חוט כפול)
מידות חיצוניות	רוחב 380 · עומק 200 · גובה 102 מ"מ
משקל	2.6 ק"ג

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

OPERATING INSTRUCTIONS

הוראות הפעלה

ואקום ואיטום עם שקיות חתוכות מראש

1. בחרו שקית ואקום מתאימה והכניסו את המזון; השאירו לפחות 2.5 ס"מ מרווח מפתח השקית.
2. פתחו את המכסה והניחו את פתח השקית בתוך תעלת הנוזלים שבתא הוואקום.
3. סגרו את המכסה ולחצו קלות על שני קצותיו עד לנעילה.
4. הפעילו את המכונה ולחצו "ON/OFF"; נורית ה-Power נדלקת והמכונה במצב המתנה.
5. לחצו "Start" – המכונה מבצעת שאיבה ואיטום אוטומטיים. (זמן האיטום כברירת מחדל הוא 7 שניות; ניתן לשנותו בעזרת Seal Time.)
6. בסיום נשמעים צפצופים.

7. שחררו את המכסה בלחיצה על התפסים שבשני הקצוות והוציאו את השקית.
8. בדקו את האיטום.

> **בדיקת איטום תקין**
> איטום תקין נראה "צלול" ואחיד. אם הפס מנוקד, חלקי, מקומט, לבן או חלבי – חתכו את האזור האטום, שאבו ואטמו מחדש.

ואקום מתוך גליל

1. פתחו את מכסה המכונה, הרימו את מחזיק החיתוך, משכו אורך שקית מתאים, הורידו את מחזיק הסכין, לחצו והחליקו את סכין החיתוך לחיתוך השקית באורך הרצוי.
2. פתחו את המכסה והניחו את הקצה החתוך של השקית בתוך תא הוואקום.
3. סגרו ונעלו את המכסה.
4. הפעילו את המכונה ולחצו "ON/OFF"; כוונו את זמן האיטום ב-Seal Time ולחצו "Seal" לאיטום קצה אחד של השקית.
5. לאחר האיטום הכניסו את המזון לשקית.
6. להמשך התהליך פעלו לפי "ואקום ואיטום עם שקיות חתוכות מראש".

ואקום ידני (Pulse)

לשליטה עדינה בלחץ ובמוצרים רגישים: הכניסו את המזון לשקית והניחו את הקצה בתא הוואקום, סגרו את המכסה, ולחצו והחזיקו את "Pulse" כדי לשאוב; שחרור האצבע מפסיק את השאיבה. בהגעה ללחץ הרצוי לחצו "Seal" לאיטום.

שימוש עם מיכל ואקום (Canister)

השתמשו אך ורק במיכל המיועד לאריזה בוואקום – אחרת קיים סיכון להתפוצצות.

1. הניחו את המזון במיכל. ודאו שמכסה המיכל יבש והאטם נקי משאריות; השאירו מרווח (אל מעל לקו המקסימום) וסגרו היטב.
2. סובבו את הכפתור שעל מכסה המיכל למצב "Vacuum".
3. הפעילו את המכונה ולחצו "ON/OFF"; לחצו "Marinate" (לכבישה) או "Accessory" (לאביזר).
4. פתחו את מכסה המכונה והוציאו את תעלת הנוזלים מתוך התא.
5. חברו את הצינור לשקע האביזרים שבמכונה ולשקע שעל מכסה המיכל.
6. לחצו על כפתור "Canister" שבתוך המכונה ולחצו קלות על מכסה המיכל עד להיווצרות לחץ שלילי במיכל.
7. בסיום המחזור המכונה נעצרת אוטומטית. נתקו את הצינור, סובבו את הכפתור ל"Lock" ואחסנו את המיכל בקירור.

מרינדה (Marinate)

מצב המרינדה מבצע מחזורי שאיבה ושחרור אוויר אל המיכל, ומאפשר ספיגת תבלינים מהירה. למכונה שני מצבים: מצב 1 – כבישה 8 דק', שחרור אוויר 1 דק', 3 מחזורים; מצב 2 – כבישה 8 דק', שחרור אוויר 1 דק', 5 מחזורים.

1. הניחו את המזון במיכל (אטם נקי, השאירו מרווח) וסגרו.
2. לחצו "Marinate" ובחרו את המצב; הצג מציג את המצב שנבחר.
3. פתחו את מכסה המכונה, חברו את הצינור למיכל ולחצו על כפתור "Canister" שבתוך המכונה.
4. המכונה מבצעת את מחזורי הכבישה; בסיום סובבו את כפתור המיכל ל"Lock" ונתקו את הצינור.

BAG GUIDELINES

כללי אצבע לשקיות

- ארזו תמיד את המזון הטרי ביותר.
- מזון עדין, לח או כזה שצריך לשמור על צורתו – הקפיאו מראש (בשר, פירות יער, לחם עד 24 שעות) ואז ארזו.
- בבשר טרי ללא הקפאה מוקדמת – הניחו נייר סופג מקופל בין הבשר לראש השקית לספיגת לחות.
- נוזלים (מרקים, תבשילים) – הקפיאו תחילה בכלי או בתבנית קוביות, ואז ארזו.
- למוצרים חדים (עצמות, פסטה, אורז) – רפדו את הקצוות בנייר סופג למניעת ניקוב השקית.
- שקיות הוואקום ניתנות לשימוש חוזר, לבישול ולחימום במיקרוגל. אין להשתמש שוב בשקיות שהורתחו/חוממו, או ששימשו לדגים טריים או מזון שמנוני.
- ירקות יש לחלוט לפני אריזה. אין לארוז בוואקום פטריות או שום.

CANISTER GUIDELINES

כללי אצבע למיכלים

- השתמשו רק במיכלים המיועדים לאריזה בוואקום; מיכלים אחרים עלולים לקרוס תחת הלחץ.
- צננו נוזלים ומזון חם בקירור לפני האריזה.
- אין להקפיא מיכל ואקום. הטמפרטורה המומלצת הנמוכה ביותר היא מינוס 18°C; חום או קור קיצוני יפגע בחומר המיכל.
- שטפו את מכסה המיכל ביד בלבד (לא במדיח/מיקרוגל). גוף המיכל בטוח למדיח ולמיקרוגל עד 100°C.
- אם נכלאו נוזלים בצינור האביזרים – העבירו בו מים חמימים (כשאינו מחובר לשקע).
- מזון אבקתי/גרגרי – כסו בנייר סופג לפני השאיבה למניעת חדירה למנגנון.

CARE & MAINTENANCE

תחזוקה וניקוי

- נתקו מהחשמל לפני הניקוי.
- נקו את המכשיר באופן קבוע במטלית לחה וסבון עדין להסרת פירורים ולכלוך.
- אטם תא הוואקום ניתן להסרה לניקוי נוזלים שנותרו מהשקית.

להארכת חיי המכונה

מומלץ להמתין לפחות 20 שניות בין איטום לאיטום.

TROUBLESHOOTING

פתרון תקלות

קודי תקלה בצג

קוד	משמעות ופעולה
E1	מתג הסגירה אינו נסגר במצב ואקום/איטום. ודאו שהמכסה סגור היטב, ושאטם האיטום מותקן כראוי.
E2	נתיך המנוע נותק. אפשרו למכונה לנוח כ-30 דקות לפני הפעלה מחדש.
E3	שימוש תכוף מדי במצב איטום (מעל 25 פעמים תוך 5 דקות). אפשרו מנוחה של כ-20 דקות.

תקלות נפוצות

תופעה	בדיקה / פתרון
המכונה אינה פועלת	ודאו חיבור תקין לשקע. בדקו את הכבל; אין להשתמש בכבל פגום.
אין שאיבת ואקום מלאה / איטום אוטומטי	ודאו שפתח השקית כולו בתוך התא; בדקו שהאטם אינו רופף; נקו חלקיקים מהספוג ומהאטם וודאו שהספוג מורכב נכון; ודאו שהמכסה נעול; בדקו נזילה בשקית (טבילה במים ולחיצה – בועות מעידות על נזילה).
השקית מאבדת ואקום לאחר איטום	קמטים, שומן או נוזל על קצה האיטום גורמים לכך – פתחו, נקו את פתח השקית ושאבו מחדש. אם המזון לח או עסיסי – הקפיאו אותו לפני האריזה.

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 V20f

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 – אריזה בוואקום מהנה!



הנקודה החמה בע"מ