



CIRCU

BY FEINCOOK

לבישול בוואקום

מדריך למשתמש

תוכן עניינים

2	הקדמה
3-4	בטיחות המוצר
5	מאפיינים
6	לפני שימוש ראשון
6-7	עצות בטיחות לבישול בוואקום
8-9	כיצד להשתמש במכשיר שלכם
9	הוראות שימוש
13	מדריך בישול
14	עצות והמלצות לבישול בוואקום
16	איתור וטיפול בבעיות
17-22	מתכוני בישול בוואקום
23	טיפול וניקיון
23	הסרת אבנית
24	אחסון
24	שירות
24-25	אחריות

הקדמה

אנו מודים לכם שרכשתם מוצר זה, ייתכן ואתם כבר מנוסים בשימוש במוצר דומה, אך אנא מכם הקדישו מזמנכם לקרוא הוראות אלו - הן נכתבו במטרה להבטיח שאתם מפיקים את המרב מרכישתכם.

בטיחות מעל לכל

כדי להבטיח את בטיחותכם ובטיחותם של אחרים, אנא ודאו שאתם קוראים את המידע על בטיחות המוצר לפני הפעלת המוצר. הקפידו לשים לב לאזהרות וההתראות המופיעות בהוראות אלו. שמרו הוראות אלו במקום בטוח לשימוש עתידי.

בטיחות המוצר

- אנא קראו הוראות אלו לפני השימוש במכשיר זה.
- < המכשיר מתאים לשימוש ביתי בלבד.
- < אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- < השתמשו תמיד במכשיר זה בסיר וודאו שהסיר מונח על משטח שטוח ומאוזן העמיד לחום, הרחק מהישג ידם של ילדים.
- < הקפידו כי כבל החשמל אינו תלוי או בולט מעבר למשטח העבודה ואינו נוגע במשטחים חמים.
- < מכשיר זה עוצב לשימוש בסיר בעל דופן ישרה בגובה של לפחות 19 ס"מ.
- < וודאו כי המכשיר מהודק היטב לדופן הסיר בצורה בטוחה.
- < בזמן השימוש במכשיר, מפלס המים חייב להישאר בין שנתות ה-MIN וה-MAX המסומנות עליו. אל תאפשרו למים לרדת מתחת למפלס ה-MIN.
- < אין להרים או להזיז את המכשיר בזמן שימוש.
- < אין להפעיל את המכשיר במידה והמכשיר אינו טבול במים.
- < מכשיר זה נועד לבישול מזון הארוז בשקיות אטומות בוואקום או בשקיות פס סגר, הזמינות להשגה באינטרנט או בחנויות מתמחות לאביזרי בישול.
- < השימוש במכשיר זה יגרום לחימום רב של מי הבישול והסיר. נקטו משנה זהירות בכל זמן השימוש בו.

מאפיינים



מתח: 220-240V, 50/60Hz, 1500W

בשל מדיניות השיפור המתמשך שלנו המוצר עצמו עלול להיות שונה מעט מזה המאוייר בחוברת זו.

בטיחות המוצר

- < אין להניח את הסיר על כיריים גם אם הם כבויים, השתמשו בסיר ובמכשיר זה כשהם מונחים על משטח עמיד בחום מאחר והסיר יתחמם מאד.
- < אין לכסות את המכשיר בזמן השימוש.
- < אין להשתמש במכשיר זה עם טיימר חיצוני. ניתן להשתמש בכבל מאריך אך יש לעשות זאת בזהירות ולשמור את הכבל הרחוק ממשטחים חמים.
- < כאשר מוציאים מזון מבושל מהמים, השתמשו במלקחיים מאחר והמים יהיו חמים מאוד.
- < הוציאו את התקע מהשקע לפני ניקיון המכשיר וכאשר הוא אינו בשימוש, וודאו שידיכם יבשות לגמרי לפני כן. אפשרו למכשיר להתקרר לגמרי לפני ניקיונו.
- < אין להפעיל את המכשיר אם הכבל או התקע פגומים או במידה ויש תקלה או שהמכשיר נפל או נפגם בצורה כלשהי. החזירו את המכשיר לנקודת השירות הקרובה ביותר לאבחון או תיקון.
- < אין לטבול במים או בנוזל כלשהו את הגוף הראשי, הכבל או התקע כאשר מנקים את המכשיר; זאת כדי למנוע התחשמלות.
- < אין לאפשר לילדים להשתמש במכשיר. הרחיקו את המכשיר והכבל שלו מהישג ידם של ילדים. מכשיר זה אינו צעצוע.
- < זהירות, אין לגעת בגוף המתכת העלול להיות חם

לפני שימוש ראשון

< הקפידו להגדיר את השהיית הזמן לשעתיים לכל היותר, על מנת להבטיח שהמזון נשאר בטוח לאכילה. במידה ואתם משתמשים בפונקציית השהיית הזמן, קררו היטב את המזון שבשקית הוואקום והעבירו אותו לסיר שבו מי קרח. הקרח ישמור על המזון קר מאד במשך זמן השהייה עד שהמכשיר יתחיל לפעול ויחמם את המים, פעולה זו תשמור על המזון מחוץ לתווך הסכנה. אין להעמיס את הסיר בשקיות וואקום.

< בדקו שהמזון בושל בצורה מלאה לחלוטין לפני הוצאתו מהסיר.

< חובה על בשר להגיע לטמפרטורה של לפחות 55°C בתוך 4 שעות לכל היותר, כדי שייחשב כבטוח למאכל, כלומר עבר פיסטור. עם זאת, מזון שלא עבר פיסטור כמו סטייק נא, נחשב כבטוח כל עוד שמרתם על נהלי היגיינה נכונים והשתמשתם במרכיבים באיכות גבוהה, בהתאם לעקרונות ההיגיינה המצוינים לעיל.

< במידה והמזון המבושל אינו מיועד לאכילה מיידית, טבלו את השקית במי קרח על מנת לעצור את תהליך הבישול ולצנן את המזון. העבירו במהירות למקרר ושימרו בטמפרטורה נמוכה מ-5°C.

< במידה והשקית נוקבה במהלך הבישול, הסירו והיפטרו ממנה מיד.

< השחימו את המזון המבושל במחבת חמה מיד בתום הבישול. השחמה תקרמל ותעמיק טעמים ותגרום למזון להיראות מעורר תאבון.

הוציאו בזהירות את המכשיר מאריזתו וודאו כי אינו פגום. השליכו את אריזת הפלסטיק והסירו מעל כיסוי על מסך התצוגה. ייתכן ותרצו לשמור את הקופסה לאחסון. לפני שימוש ראשוני, נגבו את החלק החיצוני של המכשיר עם מטלית לחה וייבשו היטב.

עצות בטיחות לבישול בוואקום

< עקבו אחר הנחיות ברורות אלו כאשר אתם מבשלים בטמפרטורות נמוכות.

< השתמשו תמיד במרכיבים מצוננים, טריים, באיכות גבוהה וברי תוקף, אחרת זיהומים עלולים להגיע לשקית הוואקום.

< שטפו ידיים וכלים לפני, במהלך ולאחר הכנת המזון.

< השתמשו בקרשי חיתוך נפרדים עבור בשר נא, ירקות ומזון מבושל.

< השתמשו בשקיות המיועדות לאיטום בוואקום או שקיות פס סגר אטומות אותן ניתן להשיג באינטרנט או בחנויות מתמחות. אין להשתמש בניילון נצמד או שקיות ניילון פשוטות.

< רוקנו לחלוטין את האוויר משקיות הוואקום.

< קיבעו את זמן הבישול והטמפרטורות לפי עובי ומשקל המזון או לפי הנחיות המתכון.

< הקפידו שהמזון לא ישהה יותר משעתיים בטווח הסכנה שבין טמפרטורות 5°C-5, זהו טווח הטמפרטורות בו מתפתחות בקטריות. הקפידו לשמור מזון אטום בוואקום בקירור בטמפרטורה נמוכה מ-5°C או בהקפאה, או לשמור על המזון ברתיחה.

כיצד להשתמש במכשיר שלכם

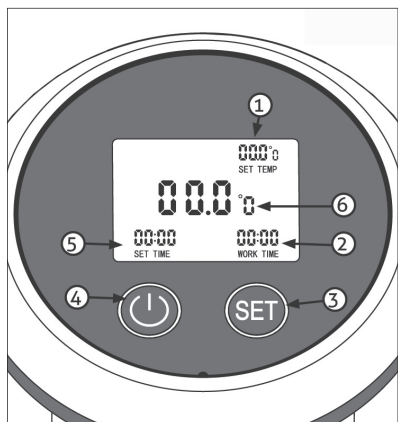
3. מלאו את הסיר במי ברז עד לגובה סימן מפלס ה-MAX, אסור שמפלס המים ירד מתחת לסימן ה-MIN. וודאו כי רק מוט פלדת אל-חלד נמצא במים ולא גוף המכשיר או הכבל שלו.

4. לפני תחילת הבישול, הניחו את המזון הארוז בשקית הוואקום בתוך המים, ובשל כך מפלס המים יעלה. במידה ומפלס המים עובר את סימן ה-MAX הוציאו מים עד שהמפלס יגיע שוב לסימן ה-MAX. כשתוציאו את המזון הארוז בשקית וואקום, וודאו שמפלס המים אינו נמוך מסימן ה-MIN. המכשיר יעבוד רק כשהמים נמצאים בתווך שבין סימן ה-MIN וסימן ה-MAX.

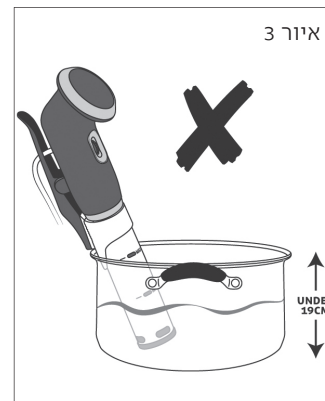
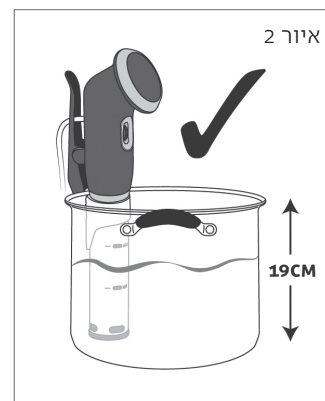
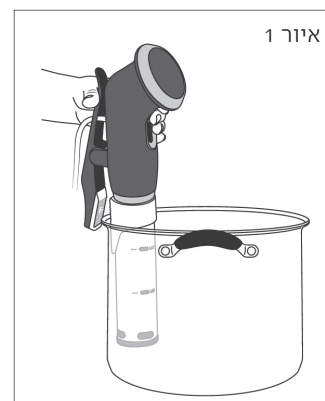
הוראות שימוש

חברו את המכשיר לחשמל והדליקו אותו, המכשיר יצפץ והתצוגה תידלק לרגע ומיד תיכבה שוב.

תצוגה



1. הגדרת טמפרטורה 'SET TEMP' טמפרטורת הבישול אותה הגדרתם.
2. זמן עבודה 'WORK TIME' זמן הבישול אותו הגדרתם עבור המתכון שלכם.
3. כפתור 'SET BUTTON' להגדרת הזמן.
4. כפתור הפעלה/כיבוי 'ON/OFF' להפעלת וכיבוי המכשיר.
5. הגדרת זמן 'SET TEMP' זמן שהייה.
6. טמפרטורה נוכחית 'CURRENT TEMPERATURE' הטמפרטורה של המים בסיר, היא תעלה ותרד במהלך השימוש.



1. ראשית, הכינו, ארזו ואטמו את המזון בהתאם למתכון, באמצעות שימוש במכונה לאיטום בוואקום על פי הוראות הפעלתה, מכיוון שמכשיר זה מותאם לבישול מזון אטום בוואקום בלבד. תמצאו מכונות לאיטום בוואקום זמינות באינטרנט או בחנויות מתמחות לאביזרי בישול.

2. בחרו סיר בעל דפנות ישרות בגובה של לפחות 19 ס"מ. הניחו את הסיר על משטח עמיד לחום (לא על כיריים, גם אם כבויות). לחצו על ידית התופסן כדי לפתוח את התופסן והכניסו את המכשיר לתוך הסיר. שחררו את ידית התופסן כדי להצמיד את המכשיר לדופן הסיר בבטחה. המכשיר יכול להיות ממוקם על או מעל תחתית הסיר.

המכשיר יהיה מהודק בבטחה רק אם השימוש בו יהיה בסיר בגובה מעל 19 ס"מ, האחיזה צריכה להיות מאובטחת לחלוטין על מנת שהוא יעמוד ניצב בכל זמן הבישול. (ראו איור 2).

סירים נמוכים יותר לא יתאימו מאחר והאחיזה בדופן הסיר לא תהיה מאובטחת לחלוטין והמכשיר ייפול במהלך השימוש. (ראו איור 3).

איך להגדיר את הזמן ואת הטמפרטורה

< אם זמן ההשהיה לא הופעל כאשר לחצתם על כפתור ה'הפעלה/כיבוי' המכשיר יתחיל לחמם ולסחרר את המים. הטמפרטורה תעלה עם התחממות המים.



< לחצו והחזיקו את כפתור ה'הפעלה/כיבוי' במשך כ-4 שניות, זה יגרום למסך התצוגה להאיר, הטמפרטורה הנוכחית תהבהב.

< אין הכרח לקבוע זמן השהייה או עבודה. אפשר פשוט להפעיל את המכשיר בלחיצה על כפתור ה'הפעלה/כיבוי' והמכשיר יתחיל לסחרר ולחמם את המים. יהיה עליכם לכוון טיימר חיצוני כדי לוודא כמה זמן המזון המתבשל.



< ברירת המחדל של תצוגת הטמפרטורה היא בצלזיוס (C°), אם תעדיפו אותה בפרנהייט (F°), שנו אותה בקלות על ידי לחיצה בו זמנית של כפתור ה'הפעלה/כיבוי' וכפתור 'SET' למשך מספר שניות והטמפרטורה תשתנה לפרנהייט (F°) בתצוגה.

< כאשר חום המים יגיע לטמפרטורה שהגדרתם ('SET TEMP') המכשיר יצפץ 4 פעמים. הכניסו מיד את המזון הארוז בוואקום למים. זמן העבודה ('WORK TIME') יחל להיספר לאחור, אם קבעתם אותו.



< השתמשו בגלגלת במרכז המכשיר על מנת להגדיר טמפרטורה ('SET TEMP'), זו הטמפרטורה הנדרשת למתכון שלכם. נתין להגדיר טמפרטורה עד ל-95°C.

< וודאו כי אריזת הוואקום שקועה לגמרי במים, טמפרטורת המים תרד תחילה אך תעלה חזרה במהירות לטמפרטורה שהגדרתם ('SET TEMP').



< כדי לקבוע זמן השהייה לחצו על כפתור 'SET' עד ש-'SET TIME' יתחיל להבהב, קבעו זמן השהייה עד לשעתיים לכל היותר, התצוגה תהיה בשעות ודקות (HH:MM), השעות (00) יהבהבו ראשונות. גלגלו את גלגלת השליטה כדי לבחור עד לשעתיים לכל היותר, ואז לחצו שוב על 'SET' על מנת לבחור את הדקות.

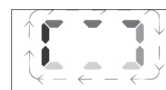
< כאשר המכשיר מסיים לבשל הוא יצפץ ויפסיק לחמם ולסחרר את המים. ברגע זה השתמשו במלקחיים עמידות לחום על מנת להוציא את השקית מהמים, ובעזרת כפפות תנור בדקו את תוכן השקית על מנת לוודא שהמזון בושל לחלוטין. במידה ונדרש בישול נוסף, החזירו את השקית למים ואחלתו את זמן העבודה ('WORK TIME'), לחצו על כפתור ה'הפעלה/כיבוי' להתחיל שוב את הבישול.



< לחצו שוב על כפתור 'SET' כדי לעבור לקביעת 'זמן עבודה' ('WORK TIME'), השעות (00) יהבהבו, גלגלו את גלגלת השליטה לבחור את הזמן בהתאם למתכון שלכם. לחצו שוב על כפתור 'SET' על מנת לבחור את הדקות (00).

< במידה והמזון המבושל אינו מיועד לאכילה מיידית, טבלו את השקית במי קרח על מנת לצנן את המזון, ושימרו במקרר בטמפרטורה נמוכה מ-5°C.

< לצריכה מיידית פתחו את השקית באמצעות שימוש במספריים, והיזהרו מכיוון שהאדים שבשקית יהיו חמים מאד.



< לחצו והחזיקו את כפתור ה'הפעלה/כיבוי' לכיבוי המכשיר. המכשיר, המים והסיר יהיו חמים מאד. הניחו להם להתקרר לפני הסרת המכשיר.

< לחצו על כפתור ה'הפעלה/כיבוי' כדי להתחיל, אם זמן ההשהיה הופעל הטמפרטורה הנוכחית תופיע אבל התצוגה תחוג במעגל עד שהספירה לאחור של זמן ההשהייה תגיע ל-00:00, ואז המכשיר יידלק ויתחיל לסחרר ולחמם את המים.

מדריך בישול

השתמשו בזמני הבישול ובטמפרטורות הבישול המופיעות בטבלה כמדריך, זמני הבישול ישתנו בהתאם לעובי של המזון המבושל. חובה להתייחס לזמן המינימום לבישול מאחר וזה הזמן שלוקח למזון להגיע לטמפרטורת פסטור בטוחה.

סוג המזון	מידת עשיה	טמפרטורת בישול מומלצת (°C)	זמן בישול (שעות)	עובי הנתח (ס"מ)
בקר				
סטטיק (פילה, סינטה)	מדיום	56°C	1.5 - 3	3 - 4 ס"מ
			4.5 - 6	5 - 7 ס"מ
	מדיום וול	60°C	1.5 - 2.5	3 - 4 ס"מ
			2.5 - 4	5 - 7 ס"מ
נתחים לבישול ארוך	רך	65°C	16 - 24	3 - 4 ס"מ
עוף				
חזה עוף	רך ועסיסי	63°C	1.5 - 2	3 - 4 ס"מ
	עשוי היטב	71°C	1 - 2	3 - 4 ס"מ
כרעיים	רך	71°C	1.5 - 4	3 - 5 ס"מ
טלה				
נתחים רכים (פיל, סינטה, צלעות)	רך ועסיסי	60°C	1.5 - 2	3 - 4 ס"מ
	רך	60°C	8 - 24	3 - 5 ס"מ
דגים				
	רך ועסיסי	50°C	0.5 - 1	2 - 3 ס"מ
	עשוי היטב	60°C	1.5	2 - 3 ס"מ
ביצים				
	רכות	65°C	1	
ירקות ירוקים				
		85°C	20 דקות עד שעתיים	
ירקות שורש				
		85°C	1 - 3	
פירות				
		58°C - 84°C	45 דקות עד שעה וחצי	

< הסירו את המכשיר מהסיר או המיכל לפני ריקון המים. אין לרוקן את המים כאשר המכשיר עדיין מחובר. הסירו האמצעות שימוש בידית התופסן והניחו את המכשיר על משטח עמיד בחום.

במהלך הבישול

זמן ההשהייה וזמן העבודה ניתנים להתאמה במהלך הבישול. פשוט השתמשו בלחיצה על כפתור 'SET' והגלגלת לשנותם.

המים יתאדו במהלך זמני בישול ממושכים. חשוב מאד שמפלט המים יישאר מעל סימן ה-MIN, אם הוא יורד נמוך ממנו ישמע קול התראה והמכשיר יפסיק את עבודתו ויחדש אותה רק לאחר שנוספו מים עד למעלה ממנו.

כדי להעלות את מפלט המים השתמשו במים בטמפרטורה דומה, על מנת להבטיח שיבוש מזערי של זמן הבישול. אין להוסיף מים קרים מכיוון שזה יעצור את תהליך בישול המזון. המכשיר יצפצף כאשר הוא יגיע לטמפרטורה המוגדרת ('SET TEMP'). זמן העבודה ('WORK TIME') ממשיך להיספר לאחור, שימו לב כמה דקות לקח למים להתחמם חזרה לטמפרטורה המוגדרת והוסיפו אותן לזמן העבודה ('WORK TIME') על מנת לוודא שהמזון יתבשל לחלוטין.

עצות והמלצות לבישול בוואקום

- < תבלו את המזון בפלפל, אך אל תמליחו לפני הכנסתו לשקית הוואקום. לאחר הבישול תוכלו להמליח את המזון לפני צריבתו והגשתו.
- < השריית מזון במרינדה לפני הכנסתו לשקית תוסיף לו טעם רב.

< הקפידו כי כל נתחי הבשר הם בעובי אחיד, על מנת להבטיח שיתבשלו בזמן אחיד. במידה והם אינם באותו עובי, יהיה זה רעיון טוב לאטום אותם בשקיות נפרדות כך שיוכלו להתבשל יותר או להתבשל פחות בהתאמה לעובי שלהם.

< בסיום הבישול, תוכלו להשביח את נתח הבשר אם תצרבו אותו במחבת חמה. וודאו כי המחבת לוחטת, הוסיפו מעט שמן וצרבו משני הצדדים לפריכות ותוספת טעם נהדר. הקפידו שלא לבשל יתר על המידה, דרושות שניות ספורות עבור כל צד. במידה ותבחרו להשתמש במבער תוכלו לצרוב בעזרתו במקום במחבת.

< אין הכרח להשתמש בנתחי בשר יקרים. בישול בוואקום משביח נתחים קשים, רזים, ולעיתים זולים והופך אותם לנימוחים ומעוררי תיאבון.

< הוסיפו מעט שמן לשקית, על מנת לשמור על שוליה מסודרים ונקיים בבישול בשר ודגים, אך חשוב מכך, על מנת לאפשר לאלבומין, שהוא חלבון מסיס במים, להיפרד מהמזון. חלבון זה נקרש בחימום ומצטבר סביב הבשר והדגים ומראהו אינו מעורר תיאבון, הוספת שמן עשויה לצמצם זאת.

< הימנעו מלצופף את השקית, אל תוסיפו כלאחר יד מוצרים עדינים כמו נתחי פילה דג לשקית, הקפידו לרווח בניהם כך שיבואו במגע אחיד עם המים, ויתבשלו באחידות. המזון צריך להיות בשכבה בודדת שאיננה חופפת.

< השתדלו שלא לחתוך מזון לפני הכנסתו לשקית, מוטב לעשות זאת לאחר הבישול, כך הוא יישמר עסיסי. כמו כן, בשלו ירקנות, כמו גזר, בשלמותם ופרסו אותם לאחר הבישול למראה מוקפד ומעורר תיאבון.

< בשלו נתחי פילה דג עם העור והסירו אותו לאחר הבישול על מנת שצורת הנתחים תשמר.

מתכוני בישול בוואקום

מתכונים אלו נועדו לעזור לכם להתחיל לבישול, בנוסף תוכלו למצוא עוד פרסומים רבים למתכונים לבישול בוואקום. על מנת להפיק את המרב מהמכשיר שלכם אנו ממליצים לכם לרכוש ספרי בישול המיועדים לבישול בוואקום בבית.

סטייק עם פלפל שחור ועלי דפנה

2 מנות

ניחוח עלי הדפנה חודר בעדינות לסטייק ונותן לו טעם עדין. זהו מתכון פשוט, אך טעים.

המרכיבים:

- < 2 סטייקים (סינטה או אנטרקוט) בעובי של 3 ס"מ לפחות
- < 2 עלי דפנה מיובשים
- < פלפל שחור טחון טרי, לפי הטעם
- < 2 כפות שמן זית
- < מלח-ים, לפי הטעם
- < שמן לטיגון

אופן ההכנה:

- < מכניסים ומצמידים את המכשיר לסיר מתאים וממלאים אותו במים.
- < מכוונים את הטמפרטורה ל-55°C ומכוונים את זמן העבודה לשעה וחצי למידת עשייה מדיום, או 60°C למשך שעה וחצי למידת עשייה 'עשוי היטב' (WELL DONE).
- < מתבלים את הסטייקים משני צדיהם בפלפל שחור, מכניסים כל סטייק לשקית וואקום נפרדת, מניחים עלה דפנה מעל כל סטייק ומוסיפים כפית שמן זית לכל שקית.
- < אוטמים בוואקום את השקית על פי ההנחיות.
- < מבשלים את הסטייק באמבט המים באמצעות המכשיר שלכם.
- < עם סיום הבישול, מוציאים את הסטייקים מהשקיות ומתבלים אותם במלח-ים משני צדיהם.
- < מחממים מחבת טיגון לחום גבוה עם מעט שמן, צורבים בזריזות את הסטייקים מכל צדיהם עד להשחמה ומסירים מהמחבת.
- < מגישים חם עם צ'יפס עבה ופטריות צרובות בגריל.

איתור וטיפול בבעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
המכשיר אינו נדלק.	כפתור ה'הפעלה/כיבוי' לא נלחץ למשך 4 שניות לפחות.	לחצו והחזיקו את כפתור ה'הפעלה/כיבוי' למשך 4 שניות לפחות, ומסך התצוגה יואר.
	התקע לא חובר לחשמל.	וודאו שהתקע מחובר היטב לשקע בקיר.
יש מים בשקיות הוואקום.	שקית הוואקום לא נאטמה כראוי.	וודאו שאתם עוקבים בקפידה אחר ההנחיות ושאינן מזון הפוגם בהלחמה של האטימה. כמו כן וודאו כי השקית גדולה מספיק והנוזל שבה נשאר בתחתיתה ואינו נשאב מעלה ופוגע בתהליך האטימה.
המזון אינו מבושל כראוי עם סיום זמן הבישול.	המזון היה עבה מידי עבור זמן הבישול.	בשלו את המזון זמן ארוך יותר.
	הטמפרטורה הפנימית של המזון הייתה נמוכה מידי.	וודאו שהמזון הופשר לפני הבישול, על המזון להיות צונן אך לא קפוא עם התחלת הבישול.
מוצג קוד שגיאה E02.	תקלה בבקר.	כבו את המכשיר והוציאו אותו מהמים. צרו קשר עם שירות הלקוחות.
המכשיר מצפצף בזמן ההפעלה ומציג E03.	מפלס המים ירד מתחת לסימן ה-MIN, זו הודעת שגיאה.	העלו את מפלס המים מעל לסימן ה-MIN על ידי הוספת מים בטמפרטורה דומה.
יש קול צפצוף, המכשיר הפסיק לעבוד ומסך התצוגה מציג E04.	מפלס המים הוא מעל סימן ה-MAX.	הוציאו מים כך שהמפלס יהיה בין סימן ה-MIN וסימן ה-MAX שעל המוט, המכשיר יידלק חזרה באופן אוטומטי ויתחיל לחמם ולסחור את המים.
סחרור המים מאד רועש.	מפלס המים הולך ויורד.	הוסיפו מים עד לגובה ה-MAX, וודאו כי רעש סחרור המים הוא מזערי.
מוצג קוד שגיאה E05.	המנוע כשל.	כבו את המכשיר והוציאו אותו מהמים. צרו קשר עם שירות הלקוחות.

סלמון בסגנון תאילנדי

2 מנות

המרכיבים:

- < 2 נתחי פילה סלמון עם העור (200-150 גרם לנתח)
- < 1 צ'ילי אדום קצוץ, נקי מזרעים
- < 1 שן שום קלופה, כתושה
- < 1/2 כפית שורש ג'ינג'ר מגורר
- < 1/2 כפית סוכר דקלים או סוכר חום
- < 1 גבעול למון-גראס, ללא החלק החיצוני הקשה, חתוך דק
- < 1/2 כפית ציר דגים
- < 1/2 ליים, מיץ וקליפה מגוררת
- < 1 כף שמן צמחי

אופן ההכנה:

- < מכניסים ומצמידים את המכשיר לסיר מתאים וממלאים אותו במים. מכוונים את הטמפרטורה ל-50°C ומכוונים את זמן העבודה לשעה.
- < מניחים את נתחי פילה הסלמון בקערה, מוסיפים את יתר המרכיבים ומצפים את פילה הסלמון בתערובת.
- < מכניסים כל פילה סלמון לשקית נפרדת ומוסיפים מעט מנוזלי המשרה.
- < אוטמים בוואקום את השקית על פי ההנחיות.
- < מבשלים את פילה הסלמון באמבט המים באמצעות המכשיר שלכם.
- < עם סיום הבישול פילה הסלמון יהיה עדיין ררוד אך רך, מוציאים את פילה הסלמון מהשקית בזירות מאחר והוא יהיה מאוד עדין.
- < מחממים מחבת טיגון לחום גבוה עם מעט שמן, צורבים את פילה הסלמון כשצד העור פונה כלפי מטה עד שהעור הופך פריך.
- < מגישים חם עם אטריות נודליס או ירקות טריים מוקפצים, יוצקים מעט מנוזלי המשרה שהתבשלו בשקית.

עוף עם לימון ותימין

2 מנות

מתקבל חזה עוף בשרני ועסיסי עם טעם נפלא.

המרכיבים:

- < 2 נתחי חזה עוף ללא עור (200 גר' כל אחד)
- < 1 שן שום קלופה, כתושה
- < 4 פרוסות לימון
- < מספר גבעולי תימין טרי
- < 2 כפיות שמן, ועוד מעט לטיגון
- < מלח-ים

אופן ההכנה:

- < מכניסים ומצמידים את המכשיר לסיר מתאים וממלאים אותו במים. מכוונים את הטמפרטורה ל-65°C ומכוונים את זמן העבודה לשעה וחצי.
- < מניחים את נתחי חזה העוף בקערה, מוסיפים שום ותימין ומעסים בהם את הנתחים.
- < מניחים כל אחד מנתחי העוף בשקית נפרדת, מניחים 2 פרוסות לימון מעל העוף ומוסיפים כפית שמן לכל שקית.
- < אוטמים בוואקום את השקית על פי ההנחיות.
- < מבשלים את העוף באמבט המים באמצעות המכשיר שלכם. בסיום זמן הבישול, בודקים שהעוף אכן התבשל לחלוטין.
- < מוציאים את העוף מהשקית.
- < מחממים מחבת טיגון לחום גבוה עם מעט שמן, מתבלים את העוף במלח-ים, צורבים מכל צדדיו עד להשחמה ומסירים מהמחבת.
- < מגישים עם מבחר ירקות העונה ותפוחי אדמה קטנים.

חליטות

המכשיר מצוין ליצירת חליטות, מכיוון שהוא מחמם באיטיות את התערובת בטמפרטורה קבועה לאורך זמן. בין אם אתם מעוניינים לחלוט ליקרים, שמן או חומץ, זוהי דרך מהנה להשתמש במכשיר שלכם. מדוע שלא תכינו שמנים מתובלים או ליקרים ביתיים כדי לתת במתנה? שתהיה לכם התנסות מהנה!

חליטת ג'ין תותים

משקה מיוחד, טעם נפלא של קיץ בבקבוק. זוהי דרך נפלאה להפיק את המרב מתותים טעימים ובשלים גם בקיץ, אבל אל תגבילו את עצמכם לתותים או ג'ין, נסו גם וודקה עם הפירות האהובים עליכם.

המרכיבים:

- < 700 מ"ל של ג'ין באיכות טובה
- < 400 גרם תותים בשלים, נקיים מעוקץ ושטופים
- < 100 מ"ל סירופ סוכר
- < צנצנת בנפח 1 ליטר עם אטם גומי וסוגר עליון

אופן ההכנה:

- < מכניסים ומצמידים את המכשיר לסיר מתאים וממלאים אותו במים. מכוונים את הטמפרטורה ל- 55°C ומכוונים את זמן העבודה ל-3 שעות.
- < מנקים ומייבשים צנצנת עם אטם גומי וסוגר עליון ויוצקים אליה ג'ין.
- < מייבשים היטב את התותים, חותכים אותם לרבעים ומוספים לצנצנת. מוספים את סירופ הסוכר לצנצנת.
- < אוטמים את מכסה הצנצנת ומניחים באמבט המים.
- < במהלך הבישול התותים יאבדו את צבעם וזה בסדר. מערבבים מידי פעם את התערובת במהלך הבישול.

- < עם סיום הבישול, טובלים את הצנצנת במי-קרח כדי להוריד את הטמפרטורה. מתקבל ג'ין בצבע ורדרד.
- < מסננים במסננת דקה ומבקבקים. במידה ונותר מעט נוזל עודף, משתמשים בו להכנת קוקטיילים.

ג'ין תותים וטוניק

מנה 1

חליטת ג'ין התותים מקפיצה את קוקטייל הג'ין וטוניק המוכר לרמה אחרת לגמרי.

המרכיבים:

- < 1 מידה של חליטת ג'ין תותים
- < מי טוניק באיכות טובה
- < קוביות קרח
- < פלח ליים

אופן ההכנה:

- < יוצקים חליטת ג'ין תותים לכוס גבוהה ומוסיפים מי טוניק.
- < מוסיפים קוביות קרח, מעטרים בפלח ליים ונהנים!

תות מבעבע

מנה 1

הטעם הקל והבעבוע העדין של פרוסקו הם השותפים המושלמים לחליטת ג'ין תותים, פשוט גן-עדן בכוס, מושלם למסיבות קיץ או לחגיגה מיוחדת.

המרכיבים:

- < חליטת תותים בג'ין
- < פרוסקו
- < תותים טריים לקישוט

אופן ההכנה:

- < הוסיפו מנה אחת של חליטת ג'ין תותים לארבע מנות של פרוסקו בכוס שמפניה ועטרו בפרוסת תות טרי.
- < אפשר להכין את הקוקטייל למספר אורחים באמצעות מזיגת התערובת לקנקן גדול שמתאים למסיבה.

טיפול וניקיון

- < נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל ואפשרו לו להתקרר לחלוטין לפני הניקיון.
- < אין להשאיר את המכשיר במים כשאינו בשימוש. הוציאו אותו לאחר כל שימוש.
- < נקו את מוט המכשיר בעזרת מטלית לחה ונקייה וייבשו היטב לפני החזרה לאחסון.
- < אין להשרות את המכשיר, את הכבל או התקע שלו במים. וודאו כי רק מוט פלדת האל-חלד מושרה במים.
- < אחסנו את המכשיר בקופסה שלו או במקום נקי ויבש.
- < לעולם אין לאחסן את המכשיר כשהוא חם או רטוב.

הסרת אבנית

- < באזורים עם מים קשים המכשיר מצריך הסרת אבנית כל 1-2 חודשים מאחר והצטברות האבנית עלולה לגרום למכשיר לפעול בצורה לא תקינה.
- < שימו את המכשיר בסיר וודאו שהיחידה מהודקת בבטחה אל הסיר. מלאו את הסיר במים עד לגובה מפלס ה-MAX המצוין על המכשיר.
- < הגדירו את הטמפרטורה ל-70°C ואת זמן העבודה ('WORK TIME') ל-20 דקות.
- < הוסיפו 5 גרם מלח לימון לכל ליטר מים שבסיר.
- < הניחו למים להסתחרר למשך 20 דקות מרגע שהטמפרטורה הגיעה ליעדה.

- < **להלן תנאי האחריות:**
- < האחריות אינה כוללת נזקי תאונות, שימוש לא נכון, ידיות וחלקים מתכלים.
- < יש להתקין ולהפעיל את המכשיר באופן תקין על פי ההוראות המופיעות במדריך זה.
- < יש להשתמש במכשיר רק בשימוש ביתי.
- < האחריות לא תהיה תקפה במקרה בו המכשיר נמכר הלאה או במידה ונפגם על ידי תיקון שלא על ידי טכנאי מורשה של היבואן.
- < המכרט ניתן לשינוי ללא הודעה מוקדמת.
- < היצרן מתנער מכל אחריות לנזקים תוצאתיים או נלווים.
- < האחריות היא בנוסף, ואינה מבטלת את זכויותיך החוקתיות או המשפטיות.
- < האחריות תקפה בשטחי מדינת ישראל בלבד.

קו שירות לקוחות: 077-7107744, מייל: info@feincook.co.il



מידע בנושא פסולת

אין להשליך פסולת מוצרים אלקטרוניים ביחד עם פסולת ביתית. אנא מחזרו במתקנים הקיימים. פנו לרשות המקומית שלכם לקבלת מידע אודות נקודות המיחזור.

- < כבו את המכשיר, סגרו את המתג ונתקו את המכשיר מהשקע בקיר.
- < כאשר המכשיר התקרר, הסירו את המוט ושטפו אותו במים קרים ולאחר מכן ייבשו אותו היטב.

אחסון

וודאו שמוט המכשיר התקרר לגמרי והוא נקי לפני אחסון. אחסנו את המכשיר שלכם באריזה שלו או במקום יבש ונקי, אין ללפף את הכבל בצורה הדוקה סביב המכשיר.

שירות

במידה והמכשיר שלכם נפל או ניזוק אין להשתמש בו עד שיעבור אבחון במעבדת שירות מוסמכת. אנא פנו בכל עניין אל צוות השירות המוסמך.

אחריות

האחריות למוצר זה תקפה לשנה מיום הרכישה המקורי. האחריות תקפה בצמוד לתעודת האחריות המקורית ובהתאם לתנאי האחריות המצוינים בה. במידה ומתפתחת תקלה בתווך של עד 12 חודשים מתאריך הרכישה המקורי, אנא פנו למרכז שירות הלקוחות ומסרו את מספר הדגם ותעודת האחריות שלו.

סטודיו FeinCook
בית לחדשנות קולינרית

בית פנרמה, קומה 6 סטודיו 633
דרך בן צבי 84, תל אביב.
טלפון: 077-7107744
פקס: 077-710122
info@feincook.co.il
www.feincook.co.il