



סיר בישול איטי 6.5 ליטר

דגם: EF-SC65



לקוחות יקרים

תודה על שרכשתם מוצר חשמלי מבית זק"ש
אנו בטוחים שהמוצר שרכשתם יענה באופן מרבי על דרישותיכם.
חשוב לקרוא בתשומת לב את ההוראות המופיעות בחוברת זו
על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.

חשוב! קרא בעיון את ההוראות בחוברת זו כאשר משתמשים במכשירי חשמל, יש לנקוט תמיד אמצעי זהירות בסיסיים, בין השאר:

1. יש לקרוא את כל ההוראות לפני השימוש.
2. אין לחבר את סיר הבישול באמצעות כבל מאריך או מפצל.
3. היזהרו מלגעת בחלקים חמים, השתמשו בידיות האחיזה המיועדות.
4. אין להרטיב או להכניס לכל נוזל שהוא, את כבל החשמל, התקע או את גוף סיר החשמל.
5. יש לנתק את התקע מן השקע כאשר המכשיר לא בשימוש ולפני הניקוי.
6. השגחה צמודה נחוצה תמיד בשימוש ליד ילדים.
7. אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תעשה ע"י היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.
8. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
9. יש לוודא שכבל החשמל אינו משתלשל מעבר לקצה שולחן או דלפק ואינו נוגע במשטחים חמים.
10. אין להניח את המכשיר על מבער גז חם או על פלטת חשמל חמה או לידם.
11. אין להשתמש במכשיר לכל מטרה אחרת מלבד המטרה שלה הוא מיועד.
12. מכשיר זה נועד לשימוש ביתי בלבד.

עצות לבישול איטי.

מכסה הזכוכית אינו אמור לאטום לחלוטין את סיר החרס, מקמו את המכסה במרכז הסיר והשתדלו להימנע מפתירתו שלא לצורך בעת הבישול - פעולה זו גורמת לאיבוד חום משמעותי.

אין צורך לערבב את המזון בתהליך הבישול האיטי. עם זאת, במצב חימום גבוה, ייתכן ויהיה צורך לבחוש המזון מדי פעם.

הבישול האיטי שומר על רוב לחות המזון. במידה ובסוף הבישול נותרה כמות גדולה של נוזלים, הסירו את המכסה והניחו לאידוי הנוזלים והעודפים כאשר מתג ההפעלה במצב גבוה למשך 30-45 דקות.

יש למלא את הסיר לפחות עד למחציתו.

כאשר מבשלים מרק, השאירו כ-5 ס"מ רווח בין גובה המרק לגובה פני הסיר.

ישנם סוגי מרק שעלולים לרתוח כאשר כפתור ההפעלה במצב גבוה, לכן השגיחו על המרק במקרה זה.

כדי לקצר את משך הבישול יש להוסיף נוזלים פושרים או חמים, אין להפעיל את המכשיר עם מים קרים כדי לא להאריך את זמן הבישול.

מתכונים רבים דורשים בישול לאורך כל היום, אם לוח הזמנים שלכם בבוקר אינו מאפשר להכין את המתכון בבוקר, עשו זאת לילה קודם לכן.

שימו את כל המרכיבים בסיר החרס, כסו ושימו במקרר. בבוקר פשוט שימו את סיר החרס והפעילו בטמפרטורה הרצויה. בשר דורש לפחות 8 שעות בישול. אין להשתמש בבושר קפוא - יש להפשירו לפני הבישול.

הוראות שימוש.

1. יש לסלק את כל חומרי האריזה מסביבת המכשיר ולהניח את הסיר במקום יציב.
2. שיטפו במים חמים וסבון את סיר החרס ומכסה הזכוכית, לאחר מכן שיטפו היטב את שארית הסבון ויבשו.
3. נגבו את החלקים הפנימיים והחיצוניים של יחידת הבסיס להסרת האבק שמקורו באריזה ובהובלה.
4. יש להפעיל את הסיר לפני השימוש הראשון - לאחר הניקוי הראשוני, שימו את סיר החרס בתוך הסיר החשמלי. הוסיפו 2 כוסות מים וכסו בעזרת מכסה הזכוכית.
5. חברו את כבל החשמל והפעילו בחום גבוה-HIGH והמתינו כ-20 דקות במהלכן תבחינו בריח חריכה, ריח נורמאלי שיעלם במהירות.
6. כעת העבירו את המפסק למצב כבוי-off ונתקו את כבל החשמל מהשקע. המתינו לקירור הסיר כ-15 דקות, הוציאו את סיר החרס, שפכו את המים, נקו ויבשו את הסיר ולאחר מכן החזירוהו למקומו.

כפתור הבקרה וכיוון החום.

סוגי מזון אחדים אינם מתאימים לשימוש בבישול איטי לדוגמא: פסטה, מאכלי ים, חלב ושמנת. במקרים אלו צריך להוסיף לתבשיל רק כשעתיים לפני ההגשה. גורמים רבים משפיעים על אורך זמן הבישול – תכולת המים והשומן, גודל המזון והטמפרטורה, כאשר המזון חתוך לחתיכות קטנות – הבישול יהיה מהיר יותר. תבשילי הבשר והירקות דורשים לפחות 7 שעות בישול על חום נמוך. האידוי בסיר הבישול האיטי הינו נמוך ביותר. הקטינו את כמות הנוזלים בהם הייתם משתמשים בבישול רגיל, ניתן להוסיף נוזלים לקראת סוף הבישול במידה והמזון סמיך מדי. בישול סוגים מסוימים של ירקות דורש הוספת מים והשגחה ע"מ למנוע חריכה בשולי הסיר.

מצב AUTO

הגדרת מצב אוטומטי מאפשרת למשתמש להגדיר את סיר הבישול לבשל מזון קפוא לבישול במשך יום, כך שיהיה מוכן 8-10 שעות לאחר מכן. כאשר מוגדר מצב זה (AUTO) סיר הבישול יבשל על חום גבוה עד שהמזון יפשיר ואז הסיר יעבור באופן אוטומטי לטמפרטורה נמוכה. במידה ורוצים להאריך את משך הבישול, ניתן להשתמש במצב נמוך (LOW) במידה ורוצים לקצר את משך הבישול ניתן להשתמש במצב גבוה (HIGH).

ניקיון הסיר.

- לאחר ניתוק מזרם החשמל וקירור הסיר, ניתן לנקות את הסיר באופן הבא:
- שטפו את סיר החרס ומכסה הזכוכית במי סבון חמים- שיטפו ויבשו.
 - נגבו את יחידת הבסיס במטלית לחה, אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים.

מעבדות שירות למוצרי זק"ש ברחבי הארץ

אשדוד:	מעבדה ראשית- היוזמה 25, אזור תעשייה צפוני	טל. 08-8521314
תל אביב:	אלי פיינה- שד' הוותיקים 112	טל. 03-5122000
חיפה:	ע.זק"ש – הפלס 2	טל. 04-6019607
תל אביב:	הקונטיינר – בינימין מטודלה 30 (שכון דן)	טל. 03-6707620
תל אביב:	דני תיקונים- דרך שלמה 94	טל. 03-6820995
בת-ים:	אלקטרו אשד – רוטשילד 39	טל. 03-5063582
הרצליה:	רם אור – סוקולוב 60	טל. 09-9540784
חדרה:	אחים איטח – הנשיא 53	טל. 04-6326088
חולון:	דני תיקונים – שנקר 29	טל. 03-5011055
טבריה:	תיקון כל – בן זכאי 3	טל. 04-6790469
ירושלים:	אלרם- הסדנא 7, תלפיות	טל. 02-6403000
רמת הגולן:	שי בגולן – מושב כנף	טל. 04-6942767
נתניה:	בר מנחם – רמז 15	טל. 09-8337733
אשדוד:	רשת חשמל – אזור א' בפסאג' חנות מס' 1	טל. 08-8521718

הסכם תנאיי תעודת אחריות מעבר לדף



שדרות הוותיקים 112, תל אביב.
טל': 03-5122000 פקס 03-5180061 ע.מ. 511690422

תעודת אחריות

תעודת אחריות זו הינה למשך שנה מתאריך הקניה

לפני הפעלת המכשיר יש לקרוא את הוראות השימוש וההפעלה. היבואן אינו אחראי לנזק הנגרם כתוצאה משימוש בלתי נכון ובניגוד להוראות.

אין לשלוח את תעודת האחריות או כל עותק ממנה, אלא לשמרה לצרכי שירות!

אנו אחראים בזה לפעולתו התקינה של המכשיר (בתקופת האחריות) לפי התנאים הבאים:

1. האחריות היא לפעולתו התקינה של המכשיר בתנאי שימוש רגילים ובאספקת זרם חשמל סדיר.

2. אנו מתחייבים בתקופת האחריות לתקן את המכשיר או להחליף חלקים מקוריים וחדשים בו כתוצאה מפגם בייצור, ללא כל תשלום.

אחריותנו לא תחול בכל אחד מהמקרים הבאים:

1. אם הקלקול או הליקוי נגרמו ע"י שימוש המנוגד להוראות השימוש.

2. אם המכשיר תוקן או שהוכנסו בו שינויים ע"י אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בכתב.

3. אם הקלקול נגרם בזדון או כתוצאה מרשלנות הצרכן.

4. אם הקלקול הוא כתוצאה מגורמים חיצוניים כגון: שריפה, שיטפון, ברק או כח עליון אחר.

5. אם הקלקול הוא שבר מכל סוג ומין.

6. אחריותנו איננה כוללת: שינוי צבע, חלקי גומי ופולסטיק.

השרות יינתן בתחנות השירות בלבד

מוצר זה לשימוש ביתי בלבד

הצגת חשבונית נדרשת כדי לבדוק את מועד הרכישה.

סיר בישול איטי 6.5 ליטר EF-SC65

שם/דגם המוצר

תאריך קניה

שם המוכר חתימה
וחותמת: