



# סיר טיגון ללא שמן

## דגם EF-976



### 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.

# הקדמה

ברכות על רכישת סיר הטיגון הבריא של זק"ש, סיר טיגון זה משתמש באויר חם בשילוב עם הפצת אויר במהירות גבוהה בכדי להכין מגוון רחב של מאכלים טעימים באופן בריא, מהיר וקל. כל מרכיבי המזון מחוממים מכל הצדדים בעת ובעונה אחת, כאשר למרבית מוצרי המזון אין צורך להוסיף שמן כלל ולאחרים ניתן להוסיף כמות מועטה של שמן. להפקת תוצאות טובות יותר, מומלץ לרסס מעט שמן על מאכלים דלי שומן. לדוגמא: להכנת צ'יפס מתפוח אדמה – מומלץ לרסס את תפוחי האדמה במעט שמן, יחד עם זאת, במידה וקונים צ'יפס קפוא – טוגנים אלה מגיעים קפואים כאשר מעטה שמן דק מצפה אותם ולהם אין צורך להוסיף שמן כלל. בעמוד 5 יש טבלה עם המלצות לבישול בסיר.

## הוראות בטיחות חשובות:

- 1 קראו את כל ההוראות בעיון.
- 2 בזמן הטיגון הטמפרטורה של הסיר גבוהה ביותר, לפיכך חלקים מסוימים של הסיר יתחממו מאוד. הקפידו שלא לגעת בחלקים אלה.
- 3 אל תטבלו את כבל החשמל או תקע הטרמוסטט במים או בכל נוזל שהוא.
- 4 אין לטבול או לשטוף את גוף המכשיר הכולל את חלקי החשמל ואת גוף החימום.
- 5 אין לאפשר למים או נוזלים אחרים לחדור לתוך המכשיר כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- 6 אין לגעת בחלל הפנימי של המכשיר בעת הפעולה!
- 7 אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא מופעל. הרחק מילדים ומאנשים מוגבלים.
- 8 אין לאפשר לכבל החשמל להתלות מעל הדלפק או לגעת במשטחים חמים.
- 9 אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להמנע מסכנה, החלפתו תעשה ע"י היצרן, ע"י סוכן השירות שלו או ע"י אדם מוסמך אחר.
- 10 בגמר השימוש ולפני ניקוי המכשיר יש להוציא את התקע מהשקע.
- 11 לפני חיבור המכשיר לרשת החשמל יש לוודא כי מתח ההפעלה הינו 230V
- 12 בעת ההפעלה, אויר חם משתחרר דרך פתחי יציאת האויר, שמרו על ידכם ופניכם במרחק בטוח מאדים ומפתחי יציאת האויר. כמו כן יש להיזהר מאדים ואויר חם בעת הוצאת הסיר מהמכשיר.
- 13 מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. לא תחול כל אחריות על היצרן ותוקף תעודת האחריות יבוטל במקרה של שימוש מסחרי, שימוש לא נכון או שימוש שלא בהתאם להוראות.
- 14 המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד. הוא אינו מיועד לשימוש במקומות הבאים:
  - מטבחונים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות.
  - אכסניות, בתי מלון, מוטלים וסביבות מגורים דומות
  - אכסניות לינה וארוחות בוקר
- 15 אין להשתמש בכבל מאריך. במידה ותחליטו בכל זאת להשתמש בכבל מאריך, תחת אחריותכם, השתמשו בכבל מאריך באיכות טובה ואשר תואם למתח העבודה של המכשיר.
- 16 אין לכסות את פתחי כניסת ויציאת האויר מהמכשיר!
- 17 המכשיר אינו מיועד לשימוש דרך טיימר חיצוני או בעזרת מערכת שליטה מרחוק.

# הוראות הפעלה

1. יש להציב את המכשיר על משטח ישר ויציב המבודד מנוזלים/חום/קור  
יש לדאוג למרווח של 15 ס"מ מכל צד של המכשיר.

זהירות המשטח חם



2. אין להניח על המכשיר שום חפץ!

3. בחלקו האחורי של המוצר יש פתחי איוורור לאוויר חם הנפלט מהמכשיר בעת השימוש! יש להשאיר מקום מאחורי המוצר לאוויר החם לצאת! לא להצמיד שום חפץ שיכול להנזק מהחום ועלול לגרום לשריפה!

4. הוצא/י בזהירות את מגירת הטיגון

- יש לשים לב לא ללחוץ על כפתור שחרור הסלסלה – הכפתור מכוסה בפלסיק שקוף

5. מלא/י את סלסלת/רשת הטיגון במרכיבי המזון הנחוצים  
יש לשים לב לא לעבור את הגובה המקסימלי ברשת הטיגון
6. הכנס/י בזהירות את מגירת הטיגון למקומה
7. חבר/י את כבל החשמל לשקע
8. כוון/ני את הטמפרטורה הרצויה
9. בחר/י את משך הזמן הדרוש.
10. כעת המכשיר יחל בפעולת הטיגון.

11. במהלך הפעולה מומלץ להוציא את מגירת הטיגון ולנער קלות את המזון לתוצאות טיגון טובות יותר.  
- יש להקפיד לא ללחוץ על כפתור שחרור הרשת.



12. בגמר פעולת סיר הטיגון, ישמע קול פעמון קצר והמכשיר יסיים את פעולתו.

יש להוציא את מגירת הטיגון

ללחוץ על כפתור שחרור רשת הטיגון – הכפתור מכוסה בפלסטיק שקוף ,

יש תחילה להזיז את הפלסטיק השקוף קדימה , להחליק אותו קדימה ואז יהיה אפשר ללחוץ על כפתור שחרור רשת הטיגון ולהוציא אותה החוצה.



וכעת ניתן להגיש את המזון לצלחת.

### סיר טיגון ללא שמן – המלצות

סיר טיגון זה משתמש באויר חם בשילוב עם הפצת אויר במהירות גבוהה בכדי להכין מגוון רחב של מאכלים טעימים באופן בריא, מהיר וקל. מרכיבי המזון מחוממים מכל הצדדים בעת ובעונה אחת, כאשר למרבית מוצרי המזון אין צורך להוסיף שמן כלל ולאחרים ניתן להוסיף כמות מועטה של שמן.

להפקת תוצאות טובות יותר, מומלץ לרסס מעט שמן על מאכלים דלי שומן. לדוגמא: להכנת צ'יפס מתפוח אדמה – מומלץ לרסס את תפוחי האדמה במעט שמן, יחד עם זאת, במידה וקונים צ'יפס קפוא – טוגנים אלה מגיעים קפואים כאשר מעטה שמן דק מצפה אותם ולהם אין צורך להוסיף שמן כלל.

**את כל המאכלים, יש להפוך ולנער מידי פעם במהלך פעולת המכשיר.**

בטבלה הבאה נסקור מספר מוצרים עם זמני הפעלה מומלצים:

סוג המזון	כמות	המלצת זמן (בערך)	טמפ'	הערות
תפוז"א – צ'יפס דק	300-700 ג'	25-30 דק'	200 מעלות	יש לרסס מעט שמן

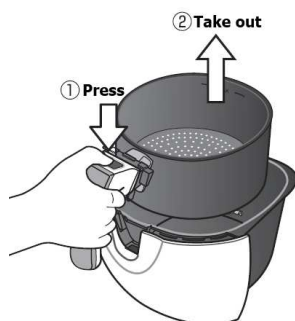
להפוך מידי פעם				
יש לרסס מעט שמן להפוך מידי פעם	200 מעלות	25-30 דק'	300-700 ג'	תפוז"א – צ'יפס עבה
יש לרסס מעט שמן להפוך מידי פעם	180 מעלות	20-25 דק'	300-700 ג'	פרוסות תפוז"א
	180 מעלות	15-18 דק'	250 ג'	קוביות תפוז"א
	200 מעלות	20-25 דק'	300-700 ג'	צ'יפס קפוא (קנוי)
				<b>בשר ועוף</b>
	200 מעלות	8-12 דק'	100-300 ג'	המבורגר
	180-200 מעלות	8-12 דק'	100-400 ג'	נקניקיות
	180-200 מעלות	7-10 דק'	200-400 ג'	חזה עוף (סויה וטריאקי)
	180 מעלות	8-12 דק'	100-500 ג'	סטייק
	180 מעלות	7-11 דק'	100-400 ג'	פסטלים (קנויים)
למרוח חמאה/שמן	180 מעלות	7-12 דק'	100-400 ג'	תירס (טרי)
יש לרסס מעט שמן, ניתן לתבלן לפי הטעם.	160-180 מעלות	7-12 דק'	100-400 ג'	ירקות
	180-200 מעלות	15-20 דק'	200-600 ג'	בורקס

## בתיאבון

### נורת ביקורת

- נורת הביקורת תידלק כל עוד הסיר טיגון בפעולה, כל זמן שגוף החימום לא פועל נורת הביקורת תכבה.
- נורת הביקורת תכבה כאשר הטיימר יסיים את עבודתו, כמו כן פעולת הסיר טיגון תיפסק.
- כאשר הטיימר מסיים את פעולתו ישמע צלצול.

## הוראות ניקוי



1. נתק/י את המכשיר מהחשמל
2. הוצא/י את רשת הטיגון ממגירת הטיגון, הנח על משטח עמיד בחום עד לקירור סופי של המגירה ורשת הטיגון.
3. יש לוודא כי מגירת הטיגון ורשת הטיגון קרים לפני הניקוי.
4. שים/י נוזל כלים ברשת הטיגון, כעת ניתן לשטוף את הרשת משאריות מזון ושומנים.
5. את מגירת הטיגון ניתן לנקות בעזרת מטלית עם נוזל כלים

6. יש לנקות עד להסרת שאריות מזון וחומרי ניקוי  
7. בגמר הניקוי יש לייבש היטב.



**מעבדות שירות למוצרי זק"ש ברחבי הארץ**

טל. 08-8521314	מעבדה ראשית- היוזמה 35, אזור תעשייה צפוני	אשדוד:
טל. 03-5122000	אלי פיינה- שד' הוותיקים 112	תל אביב:
טל. 04-6019607	ע.זק"ש – הפלס 2	חיפה:
טל. 03-6707620	הקונטיינר – בינימין מטודלה 30 (שיכון דן)	תל אביב:
טל. 03-6820995	דני תיקונים- דרך שלמה 94	תל אביב:
טל. 03-5063582	אלקטרו אשד – רוטשילד 39	בת-ים:
טל. 09-9540784	רם אור – סוקולוב 60	הרצליה:
טל. 04-6326088	אחים איטח – הנשיא 53	חדרה:
טל. 03-5011055	דני תיקונים – שנקר 29	חולון:
טל. 04-6790469	תיקון כל – בן זכאי 3	טבריה:
טל. 02-6403000	אלרם- הסדנא 7, תלפיות	ירושלים:
טל. 04-6942767	שי בגולן – מושב כנף	רמת הגולן:
טל. 09-8337733	בר מנחם – רמז 15	נתניה:
טל. 08-8521718	רשת חשמל – אזור א' בפסאג' חנות מס' 1	אשדוד:



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 טיגון ללא שמן EF-976

שם/דגם המוצר

תאריך קניה

שם המוכר חתימה  
וחותמת: