

# PowerXL

סיר טיגון ללא שמן VORTEX PRO



## הוראות שימוש

שמרו הוראות אלו. לשימוש ביתי בלבד.

דגם: AF-E4001-A & AF-E8001-A

בזמן שימוש במכשיר חשמלי, יש להקפיד על אמצעי בטיחות בסיסיים.  
אין להשתמש במכשיר לפני שקראתם מדריך זה ביסודיות.

[WWW.PowerXL.CO.IL](http://WWW.PowerXL.CO.IL)

# PowerXL® Vortex Pro Air Fryer™

---

---

## לפני שתתחילו

הפאואר אקס אל יספק לכם שנים רבות של ארוחות משפחתיות טעימות וזיכרונות טעימים סביב שולחן האוכל. לפני שתתחילו, חשוב מאוד לקרוא את כל הוראות השימוש האלו ולוודא שאתם מכירים היטב את פעולתו של המכשיר ואת אמצעי הזהירות.

---

# תוכן העניינים

---

---

4 אמצעי בטיחות חשובים

---

8 חלקים ואביזרים נלווים

---

10 שימוש בלוח הבקרה

---

11 הסבר על מצבי הבישול המוגדרים מראש

---

12 הוראות שימוש

---

14 הנחיות וטיפים לבישול

---

16 פתרון בעיות

---

17 שאלות נפוצות

---

18 ניקוי ואחסון

---

19 תעודת אחריות

---

# אמצעי בטיחות חשובים



## אזהרה

בזמן שימוש במכשיר חשמלי, יש להקפיד על אמצעי הבטיחות הבסיסיים הבאים:

- למניעת פציעות, יש לקרוא את כל ההוראות בקפידה.
- אין לאפשר לילדים בני פחות משמונה להשתמש במכשיר זה. ילדים בני שמונה ומעלה יכולים להשתמש במכשיר זה תחת פיקוח מתמיד. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (מבוגרים וילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם נעדרי ניסיון וידע, אלא אם הם תחת פיקוח או שהם מקבלים הנחיות לשימוש במכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם. יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החשמל מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לתחזק אותו.
- יש להניח את המכשיר רק על משטח שטוח ועמיד לחום.** מיועד לשימוש על דלפק בלבד. אל תפעילו על משטח לא יציב.
- יש למקם את מכשיר הבישול במקום יציב כשהידית ממוקמת באופן שימנע שפיכת נוזלים חמים.
- אין להניח את בסיס המכשיר על או ליד מבער גז או חשמלי חם או בתנור מחומם.**  
**אין להפעיל את המכשיר בחלל סגור או מתחת לארונות תלויים נמוכים.** יש לדאוג למרחב ואוורור נאותים כדי למנוע נזק לרכוש מקיטור המשתחרר במהלך פעולת המכשיר. **אין להפעיל את המכשיר ליד חומרים דליקים, כגון מגבות כליים, מגבות נייר, וילונות או צלחות נייר.**  
**אין לאפשר לכבל החשמל להיתלות מעל קצה השולחן או השיש או לגעת במשטחים חמים.**
- הזהרו בעת הזזת הסלסלה במהלך או לאחר מחזור בישול.**
- בזמן הבישול יש לגעת בסלסלה החמה רק עם כפפות לתנור. הניחו אותה על משטחים עמידים לחום כאשר היא איננה מונחת בתוך המכשיר.
- אזהרת משטחים חמים:** מכשיר זה מייצר חום וקיטור במהלך השימוש. למניעת פציעה, אין לגעת במשטחים החמים במהלך פעולת המכשיר. יש לנקוט באמצעי זהירות נאותים כדי למנוע סכנת פציעה אישית, שריפות ונזק לרכוש.
- אין להשתמש במכשיר זה למטרה אחרת מלבד זו לשמה הוא יועד.**
- אין למלא את הסלסלה מעבר לשני שליש קיבולת.** מזונות רבים מגדילים את נפחם או מבעבעים בזמן הבישול ועלולים לרתוח ולגלוש.
- השימוש באביזרים נלווים שלא מומלצים על ידי היצרן עלול לגרום לפציעות.
- המכשיר מגיע עם כבל אספקת חשמל קצר כדי להפחית את הסיכון כתוצאה מהסתבכות הכבל או מעידה על כבל ארוך יותר.
- אין לחבר את המכשיר לשקע הממוקם מתחת לדלפק.** חוט חשמל תלוי עלול להוות סכנה.
- אין לכסות את פתח שחרור הקיטור שבמכסה או את פתחי האוורור שבגב או בצד המכשיר.**
- אין להשתמש במכשיר זה מחוץ לבית.**
- אין להפעיל את המכשיר אם הכבל או התקע פגומים.** אם המכשיר מתקלקל במהלך השימוש, יש לנתק מיד את הכבל מהחשמל.
- אין להשתמש במכשיר לא תקין או לנסות לתקן אותו.** יש ליצור קשר עם שירות הלקוחות לקבלת סיוע.
- יש לנתק את המכשיר מהחשמל כאשר לא נעשה בו שימוש או לפני ניקויו.** יש לאפשר למכשיר להתקרר לפני חיבור או הסרה של חלקים.
- אין לטבול את המכשיר במים.** אם המכשיר נופל לתוך מים או נטבל בטעות במים, יש לנתק אותו מיד מהחשמל. אין להכניס יד לתוך נוזל שהמכשיר נמצא בתוכו כשהוא מחובר לחשמל. אין לטבול או לשטוף כבלים או תקעים במים או בנוזלים אחרים.
- למניעת סכנת פציעה, יש להחליף רק בחלקים מורשים לפי המלצת היצרן.
- אין להשאיר את הסיר הפנימי כשהוא ריק כאשר המכשיר דולק.** הדבר עלול להרוס את הסיר הפנימי.
- אין להכניס את הסיר הפנימי למיקרוגל או לטוסטר אובן או לבשל על גז.** הדבר מהווה סכנה שעלולה לגרום לניצוצות חשמליים או שריפה כמו גם לגרום נזק למכשירים ולכלי הבישול.
- אין להשאיר את כלי הבישול ללא השגחה.** הדבר יעזור למנוע פציעה אפשרית לילדים או סכנת שריפה.
- יש לפקח על ילדים שנמצאים ליד כלי בישול בעת השימוש בהם.** אחרת עלולה להיגרם פציעה.

**שמרו הוראות אלו. לשימוש ביתי בלבד.**

# אמצעי בטיחות חשובים

25. אל תגעו בכלי בישול חמים ללא מיגון ידיים. הזהרו והשתמשו בכפפות תנור בעת הבישול מכיוון שהסיר הפנימי, ידיותיו והמכשיר מתחממים מאוד.
26. יש להיזהר בזמן השימוש בחלון זכוכית. כמו כל כלי זכוכית המשמש לבישול, החלון עלול להתנפץ עקב שינויי טמפרטורה פתאומיים או עקב פגיעות אם הוא ייפול או יפגע בחפץ קשה.
27. אם חלון הזכוכית נסדק, נשבר או ניזוק, **עצרו מייד** את השימוש בו.
28. אל תנסו לתקן כלי בישול אם הם פגומים.
29. מוצר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. הוא אינו מיועד לשימוש בקמפינג או לשימוש מסחרי.
30. אין להשתמש בתרסיסי בישול. תרסיסים אלו יצטברו על כלי הבישול וקשה להסירם, מה שיפגע בביצועי הציפוי המונע הידבקות.
31. מכשיר זה לא מיועד לטיגון עמוק. יש לנקוט משנה זהירות בעת הזנת המכשיר כאשר הוא מכיל נוזלים חמים או שמן חם.
32. השתמשו רק בכלי הקיבול המצורף ובחלקים מאושרים כדי למנוע נזק למכשיר.
33. אין לשים מזון או נוזל בבסיס המכשיר ללא הסלסלה.
34. אין להניח חפצי מתכת כלשהם בתוך (או על) בסיס המכשיר.
- אין להניח ידיים על גוף החימום כשהוא חם. הגוף שומר חום ויגרום לכם לכוויות.
35. אין לגעת באיזורים החמים. השתמשו בידיות או בכפפות תנור.
36. סכנת התחשמלות. יש לבשל רק בכלי הקיבול הנשלף. יש להשתמש בבסיס רק עם הסיר הפנימי.
37. לפני השימוש במכשיר החדש על משטח עבודה כלשהו, יש לבדוק עם היצרן או המתקין לקבלת המלצות לגבי שימוש במכשירים על משטחי העבודה שברשותכם. חלק מהיצרנים והמתקינים עשויים להמליץ להגן על המשטח על ידי הנחת רפידה עמידה לחום או מעמד סירים מתחת למכשיר להגנה על המשטח מפני חום. היצרן או המתקין עשויים להמליץ שלא להשתמש במחבתות חמות, סירים או מכשירי חשמל חמים ישירות על גבי משטח העבודה. במקרה של ספק, הניחו מעמד סירים או רפידה עמידה לחום מתחת למכשיר לפני השימוש בו.
38. לניתוק, לחצו על לחצן הפסק ולאחר מכן הוציאו את התקע משקע החשמל.
39. אין להכניס מזון גדול מדי או כלי מתכת/מכלים למכשיר מכיוון שהם עלולים ליצור שריפה או סיכון להתחשמלות.
40. שריפה עלולה להתרחש אם המכשיר מכוסה או נוגע בחומר דליק כאשר הוא פועל, כגון וילונות, קירות וכדומה. אין להניח פריט כלשהו על גבי המכשיר כאשר הוא פועל.
41. אין לנקות עם רפידות קרצוף ממתכת. חתיכות מהרפידה עלולות להתנתק ולגעת בחלקים חשמליים, דבר המהווה סכנת התחשמלות.
42. יש לנקוט משנה זהירות בעת שימוש בכלי קיבול עשויי חומר שאינו מתכת או זכוכית.
43. אין להניח אף אחד מהחומרים הבאים במכשיר: נייר, קרטון, פלסטיק וכדומה.
44. אין לאחסן חומרים כלשהם, מלבד אביזרים המצורפים למכשיר, במכשיר כאשר הוא אינו בשימוש.
45. לחצו על כפתור הפסק כדי להפסיק את המכשיר.
46. מכשיר זה לא מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
47. אין לטבול מכשיר זה בנוזלים.
- אזהרה:** הימנעו משפיכת נוזלים על המכשיר.
- אזהרה:** משטח גוף החימום נשאר חם לאחר השימוש.
- אזהרה:** מזון חם שנשפך עלול לגרום לכוויות חמורות.
- אזהרה:** הרחיקו את המכשיר ואת כבל החשמל מילדים.
- אזהרה:** אין לאפשר לכבל החשמל להיתלות מעבר לשולי משטח העבודה.
- אזהרה:** אין להשתמש בשקע הממוקם מתחת למשטח העבודה.
- אזהרה:** אין להשתמש בכבל מאריך.

**שמרו הוראות אלו. לשימוש ביתי בלבד.**

# אמצעי בטיחות חשובים

שינויים שלא אושרו במפורש על ידי גורם האחראי לתאימות המוצר לתקנים עלולים לבטל את ההרשאה שניתנה למשתמש להפעיל את הציוד.

FCC: ציוד זה נבדק ונמצא תואם למגבלות של מכשיר דיגיטלי מקבוצה B, בהתאם לחלק 15 בכללי ה-FCC. הגבלות אלה נועדו לספק הגנה סבירה כנגד הפרעות מזיקות להתקנים באזורי מגורים. ציוד זה מפיץ, משתמש ועשוי להקרין אנרגיה של תדרי רדיו, ואם אינו מותקן ומופעל בהתאם להוראות, עלול לגרום להפרעות מזיקות לתקשורת רדיו. עם זאת, אין ערובה לכך שלא תתרחש הפרעה בהתקנה מסוימת.

אם ציוד זה גורם להפרעה מזיקה לקליטת רדיו או טלוויזיה, אותה ניתן לקבוע על ידי כיבוי והדלקת הציוד, מומלץ למשתמש לנסות ולתקן את ההפרעה באמצעות אחד מהאמצעים הבאים:

- כיוון או מיקום חדש של אנטנת הקליטה.
- הגדלת המרחק בין הציוד למקלט.
- חיבור המכשיר לשקע במעגל חשמלי שונה מזה שאליו מחובר המקלט.
- יש להימנע עם סוכן או עם טכנאי רדיו / טלוויזיה מנוסה לקבלת עזרה.

מכשיר זה תואם לחלק 15 של חוקי ה-FCC. ההפעלה כפופה לשני התנאים הבאים: (1) אסור שהתקן זה יגרום להפרעות מזיקות ו-(2) התקן זה חייב לקבל כל הפרעה שמתקבלת, כולל הפרעה שעלולה לגרום לפעולה לא רצויה.

**אם פתיל הזינה ניזוק כדי להימנע מסכנה, החלפתו תבוצע על ידי היצרן, סוכן שירות שלו או כל אדם מוסמך אחר.**

**המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת מרוחקת נפרדת.**

**המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד.**

**שמרו הוראות אלו. לשימוש ביתי בלבד.**

# אמצעי בטיחות חשובים



## זהירות

- יש להפעיל את המכשיר על גבי משטח מאוזן, אופקי, יציב ולא דליק.
- המוצר מיועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש מסחרי או קמעונאי.
- אם נעשה שימוש לא נכון במכשיר למטרות מקצועיות או חצי מקצועיות, או אם השימוש בו אינו בהתאם להנחיות שבמדריך זה, אחריות המכשיר תבוטל והמשווק לא יהיה אחראי לנזקים.
- יש לנתק את המכשיר מהחשמל לאחר השימוש בו.
- עם סיום זמן הבישול, הבישול ייעצר והמאוורר ימשיך להסתובב במשך 10 שניות כדי לקרר את המכשיר.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני הטיפול בו, ניקוי או אחסונו.

## הגנה מפני התחממות יתר

במקרה של תקלה במערכת בקרת הטמפרטורה הפנימית, מערכת ההגנה מפני התחממות יתר תופעל, והמכשיר לא יידלק.

במקרה זה, יש לנתק את המכשיר מהחשמל. יש לאפשר למכשיר להתקרר לגמרי לפני הפעלה מחדש שלו או אחסונו.

## צריכת חשמל

יש להפעיל מכשיר זה על גבי מעגל חשמלי ייעודי. אם השקע החשמלי משמש גם מוצרי חשמל אחרים, ייתכן שהמכשיר לא יפעל כראוי.

## שדות אלקטרומגנטיים

מכשיר זה עומד בתקן הנוגע לשדות אלקטרומגנטיים. טיפול נכון ובהתאם להנחיות במכשיר זה יבטיח שהמכשיר יהיה בטוח לשימוש, בהתבסס על העדויות המדעיות הזמינות כיום.



## זהירות: שימוש בכבל החשמל

- מכשיר זה תוכנן לשימוש עם שקע חשמלי ייעודי עם הארקה, 220 וולט בלבד.
- חברו את המכשיר לשקע עם הארקה מבלי שמכשירים אחרים מחוברים לאותו השקע. חיבור מכשירים אחרים לשקע עלול לגרום לעומס יתר על המעגל החשמלי.

- חברו את כבל החשמל לשקע 220 וולט עם הארקה, ושלא מחוברים אליו מכשירי חשמל נוספים. חיבור מכשירים אחרים לשקע יגרום לעומס יתר על המעגל החשמלי.
- אין למשוך את התקע בכוח משקע החשמל.
- אין להשתמש במכשיר עם כבל מאריך. המכשיר מגיע עם כבל חשמל קצר (או כבל מתנתק) כדי להפחית את הסיכון כתוצאה מהסתבכות הכבל או מעידה על כבל ארוך.
- אין להשתמש עם שקע חשמלי אחר או לשנות את התקע.
- המכשיר מגיע עם כבל אספקת חשמל קצר כדי להפחית את הסיכון להסתבכות או לסכנת מעידה.

# חלקים ואביזרים נלווים

**הערה:** יש להוציא את כל התכולה מהאריזה. תוכן הערכה משתנה לפי הדגם. בדקו היטב את כל חומרי האריזה וודאו שלא נותרו בהם חלקים. יש להוציא סרטי מגן שקופים או כחולים כלשהם המודבקים לחלקים.



1. צלחת גריל
2. פינות סיליקון
3. סלסלה
4. ידית
5. פנאל דיגיטאלי
6. פתח כניסת אוויר
7. גוף המכשיר
8. פתח יציאת אוויר
9. כבל חשמל

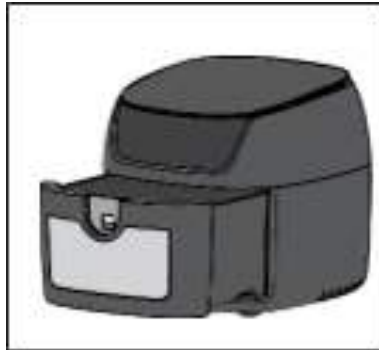




# חלקים ואביזרים נלווים

ידית המכשיר נמצאת בתוך הסלסלה.  
משכו בידית הנייר כדי לשלוף החוצה  
את הסלסלה.

הוציאו בזהירות את ידית המכשיר  
מתוך הסלסלה.  
הסירו את ידית הנייר.



הרכיבו את ידית המכשיר אל תוך  
הסלסלה.



סלסלה

צלחת גריל





1. כפתור הפעלה : לחיצה ראשונה על הכפתור תדליק את המכשיר. לחיצה שנייה תפעיל אותו
2. פנאל בחירת תוכניות
3. טיימר
4. בחירת טמפרטורה
5. תצוגת טיימר וטמפרטורה וגם נורת נייעור
6. הדלקה וכבוי תאורה פנימית
7. לא קיים בדגם זה













## נייעור

כדי להבטיח בישול אחיד, מאכלים מסוימים דורשים נייעור או היפוך במהלך תהליך הבישול. חלק מהגדרות הקבועות מראש של מכשיר זה כוללות טיימר לחצי הדרך, שהוא טיימר שיצפצף וסמל הנייעור בלוח הבקרה יהבהב כאשר מחזור הבישול יגיע למחצית.

במחצית הדרך של מחזור הבישול, השתמש בזהירות בכפפות לתנור כדי להסיר את הסלסלה החמה מהמכשיר. נער בעדינות. הערה: אם לא תסיר את הסל ותנער את האוכל, נורית הטלטול בלוח הבקרה תישאר דולקת.

# הסבר על מצבי הבישול המוגדרים מראש

לאחר שתכיר את המכשיר, אולי תרצה להתנסות במתכונים משלך. כל שעליך לעשות הוא לבחור את הזמן והטמפרטורה המתאימים לטעם האישי שלך.

תוכנית	טמפרטורה	זמן בדקות	ניעור	מאוורר	דגם
 ברירת מחדל	190°	15	כן		כל הדגמים
 צ'יפס	205°	18	כן		כל הדגמים
 ירקות	195°	8	כן		כל הדגמים
 אפיה	160°	30	לא	כן	כל הדגמים
 דגים	200°	10	לא		כל הדגמים
 ביצים	120°	18	לא		כל הדגמים
 כנפיים	205°	25	כן		דגם 4 ליטר בלבד
 עוף	180°	40	כן		דגם 8 ליטר בלבד
 גריל	205°	12	כן		כל הדגמים
 חימום חוזר	115°	12	כן		כל הדגמים
 הפשרה	85°	15	כן	On	כל הדגמים
 ייבוש מזון	50°	120	כן	On	כל הדגמים

פונקציית ניעור: באמצע מחזור הבישול, המכשיר יצפצף חמש פעמים, מה שמציין שניתן לנער או להפוך את מזון

## לפני השימוש בפעם הראשונה

- יש לקרא את כל החומרים הכתובים, המדבקות ותוויות האזהרה.
- הסירו את כל חומרי האריזה, התוויות, המדבקות וסרטי מגן שקופים או כחולים.
- שטפו את הסיר הפנימי במים חמים וסבון. **הערה:** ניתן לנקות במדיח כלים רק את הסיר הפנימי והמכסה. אין לשטוף או לטבול את בסיס המכשיר במים או להכניסו למדיח כלים.
- נגבו את החלק הפנימי והחיצוני של בסיס המכשיר במטלית נקייה ולחה.
- לפני השימוש הראשון חממו את המכשיר מראש במשך מספר דקות כדי לאפשר למכשיר לשרוף את ציפוי השמן המגן שנמרח על ידי היצרן לפני המשלוח. נקו את הסיר הפנימי במים חמים וסבון ואת המכשיר עם מטלית לחה לאחר מחזור צריבת ציפוי השמן.

## הכנה לשימוש

- יש להניח את המכשיר על משטח יציב, מאוזן, אופקי ועמיד לחום.
  - בחרו או הגדירו את מצב הבישול עבור המתכון שלכם.
- אין לחתוך מזון בתוך הסיר הפנימי באמצעות כלים חדים, כגון מזלגות, סכינים, מועך תפוחי אדמה או מטרפה שעלולים לשרוט את משטח הסיר הפנימי.

## המלצות וטיפים

**כלי בישול מתאימים:** כדי למנוע שריטות של הציפוי, אין להשתמש בכלים שאינם מתכתיים עם מכשיר זה. יש להשתמש בכלים מעץ או סיליקון. לתשומת ליבך, אין אחריות על שריטות.

אין לחתוך מזון בתוך הסיר הפנימי באמצעות כלים חדים, כגון מזלגות, סכינים, מועך תפוחי אדמה או מטרפה שעלולים לשרוט את משטח הסיר הפנימי.



i



j



k

הניחו את צלחת הגריל בסלסלה. גובה המגש המתכוונן של צלחת הגריל מאפשר לך למקם מזון קרוב יותר לגוף החימום העליון לצורך הצלייה. אתה יכול גם להשתמש בו כדי להקטין את הגודל הכולל של הסלסלה בעת בישול כמויות קטנות יותר של מזון.

כדי להרים את צלחת הגריל קרוב יותר לגוף החימום, מקם את הקצוות של צלחת הגריל (ראה איור i) על מחזיקי מגש הטיגון (ראה איור j). כדי להשתמש בצלחת הגריל בתחתית הסלסלה, סובב את מגש הטיגון כך שקצוות מגש הטיגון יגלשו מעבר למחזיק מגש הטיגון, ודחפו את מגש הטיגון לתחתית הסלסלה (ראה איור k).

החלק את הסלסלה לתוך המכשיר. אם הסלסלה מוצבת כהלכה, היא תכנס למקומה בנקישה.

**הערה חשובה:** מכשיר זה מבשל באמצעות אוויר חם. אין למלא את הסלסלה בשמן או בשומן טיגון.

## יציאה לדרך

**הערה:** יש להכניס את הסיר הפנימי לבסיס המכשיר כדי להתחיל מחזור בישול.

1. בחרו והכינו מתכון לבישול.
2. שלפו את הסיר הפנימי מהבסיס כפי שמוצג באיור.
3. הניחו את כל המצרכים בסיר הפנימי.
4. סגרו את הסלסה.
5. לחצו על כפתור הפעלה ובחרו תוכנית.
6. ניתן גם לכוון ידנית טמפרטורה וזמן בישול.
7. כאשר הטיימר מצפצף חמש פעמים, או שזמן הבישול שהוגדר חלף או שהמכשיר מזכיר לך לנער את האוכל שלך (ראה "ניעור" ב"הוראות שימוש").
- משוך את הסל מהמכשיר והנח אותו על משטח עמיד בחום.
8. אם האוכל לא מבושל לגמרי, פשוט החליקו את הסלסלה בחזרה לתוך המכשיר והוסיפו כמה דקות לזמן הבישול.
9. המכשיר מוכן מיידית להכנת ארוחה נוספת.

- מאכלים קטנים יותר דורשים בדרך כלל זמן בישול מעט קצר יותר ממזונות גדולים יותר.
- ניעור מזון בגודל קטן יותר באמצע תהליך הבישול מבטיח שכל הנתחים מטוגנים באופן שווה.
- מומלץ להוסיף מעט שמן צמחי לפריטי מצופים בפירורי לחם לתוצאה פריכה יותר. כאשר מוסיפים שמן, עשו זאת ממש לפני הבישול והוסיפו רק כמות קטנה על הפריטים הלחמים.
- כעקרון ניתן לבשל במכשיר זה את מרבית המאכלים שבדרך כלל מבושלים בתנור אפיה ביתי.
- ניתן להשתמש במכשיר כדי לחמם מחדש מזון. כל שעליך לעשות הוא להגדיר את הטמפרטורה והזמן.

1 הערה: זכרו שהגדרות אלו הן קווים מנחים בלבד.

2 מכיוון שהמרכיבים שונים בארץ המקור שלהם, בגודל, בצורה ובמותג, איננו יכולים להבטיח את ההגדרות המדויקות ביותר עבור המרכיבים שלך.

3

4

# הנחיות וטיפים לבישול

מאכל	משקל בגרמים	טמפרטורה	זמן בישול בדקות	חימום מקדים	ניעור	להתיז עם שמן
<b>מזון קפוא</b>						
ציפס		205°C	18 min		✓	
ציפס בטטה		205°C	22 min		✓	
נאגטס עוף		205°C	14 min		✓	
<b>עוף</b>						
שניצלים	170g	205°C	10 min	✓	✓	✓
כנפיים		205°C	25 min	✓	✓	
חזה עוף	170g	205°C	8 min	✓		
<b>בקר</b>						
המבורגר	170g	205°C	10 min	✓	✓	
נקניקיות	8 יח	195°C	5 min	✓	✓	
סטייקים	225g	205°C	12 min	✓	✓	
קציצות	680g	195°C	10 min	✓	✓	
<b>טלה</b>						
צלעות		205°C	12 min	✓	✓	
<b>דג</b>						
פילה סלמון	170g	195°C	12 min	✓		
דג שלם	340g	200°C	10 min	✓	✓	
<b>ירקות</b>						
אספרגוס	450g	195°C	8 min		✓	✓
ברוקולי	225g	195°C	8 min		✓	✓
תירס שלם	2 יח	195°C	8 min		✓	✓
<b>PREPARED FOOD</b>						
ביצים קשות עם הקליפה		120°C	18 min			
עוגה		160°C	20 min			
טוסט גבינה		195°C	6 min	✓	✓	

# הנחיות וטיפים לבישול

## טבלת בשר לטמפרטורה פנימית

סוג	מזון	טמפ' פנימית*
בשר בקר	טחון	60 מעלות
	אומצות, צלי: מדיום	63 מעלות
	אומצות, צלי: נא	52 מעלות
עוף והודו	חזה	74 מעלות
	טחון, ממולא	74 מעלות
	עוף שלם, שוק, ירכיים, כנפיים	74 מעלות
דגים	מסוג כלשהו	63 מעלות
	טחון	71 מעלות צלזיוס
טלה	אומצות, צלי: מדיום	60 מעלות
	אומצות, צלי: נא	54 מעלות

השתמשו בתרשים זה ובמדחום למזון כדי להבטיח שבשר, עופות ומזונות מבושלים אחרים מגיעים לטמפרטורה פנימית מינימלית בטוחה.

\*למען בטיחות מזון מרבית, משרד החקלאות האמריקאי ממליץ על טמפרטורה פנימית של 74 מעלות לעוף; 71 מעלות לבשר בקר וכבש טחון; ו-63 מעלות, עם תקופת מנוחה של 3 דקות, עבור כל שאר סוגי הבקר והטלה.

# פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
המכשיר לא פועל	המכשיר לא מחובר לחשמל.	חברו את כבל החשמל לשקע החשמל.
	לא הפעלתם את המכשיר על ידי הגדרת זמן ההכנה והטמפרטורה.	בחרו זמן וטמפרטורה. לחצו על כפתור הבקרה והבישול יתחיל.
האוכל לא מבושל	הסיר הפנימי עמוס יתר על המידה.	בשלו פחות מזון בכל פעם לטיגון אחיד יותר.
	הטמפרטורה שהוגדרה נמוכה מדי.	העלו את הטמפרטורה והמשיכו לבשל.
המזון לא מטוגן באופן אחיד	יש לנער חלק מהמאכלים במהלך הבישול.	עיינו בסעיף "ניעור/היפוך (לטיגון אוויר)".
	נעשה שימוש ביותר מדי שמן.	נגבו והסירו שאריות שמן.
עשן לבן יוצא מהמכשיר	בסל יש שאריות שומן מהפעולה הקודמת.	נקו את הסל לאחר כל שימוש.
	תפוחי האדמה לא מוכנים כמו שצריך.	עיינו במתכון לסוג תפוחי האדמה ולאופן הכנתם.
הטוגנים לא טוגנו באופן אחיד	הטוגנים לא נחתכו באופן אחיד.	חתכו טוגנים דקים יותר או חתכו אותם מחדש.
	הטוגנים צפופים מדי.	פזרו את הטוגנים או בשלו כמות קטנה יותר.
	תפוחי האדמה לא נשטפו כראוי במהלך ההכנה.	טפחו לייבוש כדי להסיר עודפי עמילן.
הטוגנים לא פריכים	הטוגנים הגולמיים מכילים יותר מדי מים.	יש לייבש היטב את הטוגנים לפני ריסוס שמן עליהם. יש לחתוך מקלות דקים יותר. הוסיפו מעט יותר שמן.
שגיאה	E1- מעגל פתוח של חיישן טמפרטורה	
	E2- קצר בחיישן טמפרטורה	
<p><b>אין להשתמש או לנסות לתקן יחידה לא תקינה.</b> למידע נוסף צרו קשר עם שירות הלקוחות.</p>		



# שאלות נפוצות

1. האם אני יכול להכין מזונות שאינם מנות מטוגנים עם המכשיר שלי?  
תוכלו להכין מגוון מנות, כולל סטייקים, צלעות, המבורגרים ומוצרי מאפה.  
עיינו במדריך המתכונים של **PowerXL® Vortex Pro Air Fryer**.
2. האם המכשיר טוב להכנה או חימום חוזר של מרקים ורטבים?  
לעולם אין לבשל או לחמם נוזלים במכשיר.
3. האם ניתן לכבות את המכשיר בכל עת?  
לחץ על לחצן ההפעלה פעם אחת או שלוף את הסלסלה.
4. מה עליי לעשות אם המכשיר נכבה בזמן הבישול?  
כמאפיין בטיחות, למכשיר יש התקן כיבוי אוטומטי המונע נזקים כתוצאה מהתחממות יתר. הסר את הסלסלה והנח אותה על משטח עמיד בחום. הסר את כבל החשמל מהשקע. הניחו למכשיר להתקרר. לאחר שהתקרר, חבר את כבל החשמל לשקע. הפעל מחדש על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה.
5. האם המכשיר צריך זמן להתחמם? רוב המתכונים אינם דורשים חימום מוקדם. אם אתה מבשל מהתחלה קרה והמתכון שלך דורש חימום מוקדם, הוסף 3 דקות לזמן הבישול כדי לפצות.
6. האם אני יכול לבדוק את האוכל במהלך תהליך הבישול?  
ניתן לשלוף את הסלסלה בכל עת בזמן הבישול. במהלך הזמן הזה, ניתן לנער את תכולת הסלסלה במידת הצורך כדי להבטיח בישול אחיד.
7. האם המכשיר בטוח למדיח כלים?  
רק מגש הטיגון ניתן למדיח כלים. אין לטבול את המכשיר עצמו, המכיל את סליל החימום והאלקטרוניקה בנוזל מכל סוג שהוא או לנקות אותו עם יותר מאשר מטלית חמה ולחה או ספוג לא שוחק עם כמות קטנה של חומר ניקוי עדין.
8. מה קורה אם המכשיר עדיין לא עובד לאחר שניסיתי את כל ההצעות לפתרון בעיות?  
לעולם אל תנסה תיקון ביתי. צור קשר עם שירות הלקוחות ופעל לפי הנהלים שנקבעו באחריות. אי ביצוע פעולה זו עלול להפוך את הערבות שלך לבטלה.

## תחזוקה קלה

- אפשרו למכשיר להתקרר ונתקו אותו מהחשמל לפני הניקוי.
- בעת ניקוי הסיר הפנימי, אפשרו לסיר הפנימי להתקרר לחלוטין לפני שתשטפו אותו. אין לטבול כלי בישול חמים במים מכיוון שהדבר יגרום לעיוות בלתי הפיך.
- ניקוי הסיר הפנימי מהיר וקל. לאחר כל שימוש, שטפו אותו במים חמים עם סבון עדין או חומר ניקוי לכלים. יש לשטוף היטב ולנגב מיד עם מגבת כלים רכה. אם נשארו חלקיקי מזון, מלאו את כלי הבישול במים חמים ובחומר ניקוי נוזלי, השרו עד שהמים נעשים פושרים, והשתמש בספוג או מטלית רכה כדי להסיר את כל חלקיקי המזון שנותרו.
- אין להשתמש בצמר פלדה או ברפידות מתכת. הן עלולות לשרוט את המכשיר.
- כדי לשמור על ניקיון המכשיר, נגבו את המעטפת שלו במטלית לחה ולאחר מכן יבשו אותו במטלית נקייה ויבשה. אין לטבול את גוף המכשיר במים לצורך ניקוי!
- כדי להגן מפני התחשמלות, אין לטבול את החלקים העיקריים של המכשיר, הכבל או התקע במים או בנוזלים אחרים.
- וודאו שהמכשיר נקי לפני אחסונו במקום יבש.

## הסרת שאריות עיקשות

כאשר אוכל נשרף על כלי הבישול, עלולות להישאר שאריות שחורות עיקשות. אם ניקוי רגיל לא משחרר את הכלכלוך, השרו במים חמים וכף חומר ניקוי ללא לימון למשך 15 דקות. המתינו עד שהמים יהיו פושרים לפני שאתם מרוקנים אותם ושוטפים את הכלי. נגבו עם מריית פלסטיק או ספוג לא שוחק כדי לשחרר שאריות. חזרו על הפעולה במידת הצורך.

## בטוח למדיח כלים

- ניתן לנקות במדיח כלים רק את הסיר הפנימי. למרות שניתן להכניס למדיח כלים חלקים אלו, אנו ממליצים לנקות אותם ביד. שטיפה ידנית שומרת על חיי כלי הבישול ועוזרת לשמור על מראהו. במקרה של ניקוי במדיח כלים, פעלו לפי ההנחיות הבאות:
- יש להטעין את המדיח בהירות. כלים אחרים עשויים לחרוץ את פני כלי הבישול.
  - הקפידו להסיר לכלוך מכלים אחרים. הוא עלול לשחוק את הציפוי מונע ההדבקה.
  - אנו ממליצים להשתמש בחומר ניקוי שאינו על בסיס לימון.
  - ניקוי קבוע במדיח כלים ישרוט בסופו של דבר כל משטח.
  - כדי להגן מפני התחשמלות, אין לטבול את המכשיר או את כבל החשמל במים או בנוזלים אחרים.
  - אין להשתמש במוצרים על בסיס נפט שיפגעו במעטפת המכשיר החיצונית ובלוח הבקרה.
  - אין להשתמש/לאחסן חומרים דליקים, חומציים או בסיסיים ליד המכשיר, מכיוון שהדבר עלול לקצר את חיי המכשיר ולהוביל להתלקחות כאשר המכשיר מופעל.
  - אין לערום חפצים כבדים על גבי המכשיר. משקל יתר עלול לגרום נזק למכשיר.

## תעודת אחריות

לקוח/ה נכבד/ה,

פאואר אקס אל מברכת אותך על קנייתך ומאחלים לך כי המכשיר שרכשת ימשיך להוות מקור הנאה לשנים רבות.

אנו נותנים לך בזאת אחריות למכשיר בלבד למשך 12 חודשים מיום קנייתו.

**שמור על חשבונית המס שקיבלת בעת רכישת המכשיר, הצג אותה בכל מקרה של תקלה או קבלת שירות במסגרת האחריות. לא יינתן שרות באחריות ללא חשבונית מקורית**

אחריותנו זו חלה על המכשיר שרכשתם בלבד. היא אינה חלה על אביזרים נלווים, או על חלקי המכשיר שאינם מכניים והעלולים להיפגע משימוש. אין אחריות על שריטות.

בכל מקרה, אחריותנו זו לא תחול בכל אחד מהמקרים הבאים:

1. התקלה נגרמה ע"י שימוש שלא בהתאם להוראות השימוש.
2. התקלה נגרמה עקב כוח עליון (שריפה, שטפון, וכדו').
3. שבר ו/או פגיעה חיצונית כל שהיא.
4. המכשיר תוקן או בוצע ניסיון לתיקון, או הוכנסו בו שינויים ע"י אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.
5. אם התקלה נגרמה בזדון.

היקף האחריות הניתנת בזאת אינה עולה על היקף עלותו של המוצר.

על הלקוח להביא את המכשיר או לשלחו על חשבונו למרכזי השירות שלנו. **שרות לקוחות בוטסאפ : 0586-229-269**

### הערות חשובות:

- תעודת האחריות תיכנס לתוקף רק לאחר ביצוע הפעולות הבאות:
- הפעלת המכשיר בהתאם להוראות השימוש והפעלה בעברית.
  - צירוף חשבונית הקניה לתעודת האחריות שברשותך.
- אחריותנו, לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליף, ללא תשלום, כל חלק או חלקים ממנגנון ההפעלה של המוצר, אשר תוך כדי הפעלת המכשיר הפסיקו לפעול כהלכה, בתנאי שהשימוש נעשה על פי הוראות השימוש, אספקת החשמל למכשיר הייתה סדירה ושהנזק לא נגרם בזדון. האחריות אינה כוללת:
- נזק משימוש תעשייתי או שימוש בתדירות מוגזמת.
  - תיקון או טיפול בתחנת שירות שאינה מוסמכת על ידינו
  - שבר מכל סיבה שהיא, פגעי פח, בצע, חלקי פלסטיק, גומי, זכוכית, כבל חשמל ותקע.
  - החלפה/תיקון של סכינים במטחנות קפה, מעבדי מזון ומסחטות מיץ.
  - סתימה או נזק עקב הצטברות אבנית שלא נוקתה בזמן או עקב אי שימוש במים מזוקקים במגהצים.

### חשוב ביותר:

במגע עם פלטות בישול וסיר בישול פנימי עם ציפוי נון סטיק, אסור להשמש בכלים ממתכת כגון מזלג, סכין, כף, מרית מתכת וכדומה. חובה להשתמש בכלים מעץ או מסיליקון. אין אחריות על שריטות בסיר הפנימי.

# ***PowerXL***

## **PowerXL® Vortex Pro Air Fryer™**

אנו גאים מאוד בעיצוב ובאיכות של הפאואר אקס אל

**WWW.PowerXL.CO.IL**

