

PowerXL

MULTI-COOKER 12-IN-1



הוראות שימוש

שמרו הוראות אלו. לשימוש ביתי בלבד.

דגם: MFC-AF-6

בזמן שימוש במכשיר חשמלי, יש להקפיד על אמצעי בטיחות בסיסיים.
אין להשתמש במולטי קוקר 12 ב-1 לפני שקראתם מדריך זה ביסודיות.

WWW.POWERXL.CO.IL

Power XL מולטי קוקר 12 ב-1

לפני שתתחילו

הפאואר אקס אל מולטי קוקר 12 ב-1 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

20 פתרון בעיות

21 שאלות נפוצות

22 ניקוי ואחסון

23 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 מכשירי הבישול במקום יציב כשהידיות (אם יש כאלה) ממוקמות 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 הסיר הפנימי במהלך או לאחר מחזור בישול.
- בזמן הבישול יש לגעת בסיר הפנימי חם רק עם כפפות לתנור. הניחו את הסיר הפנימי על משטחים עמידים לחום כאשר הוא אינו מונח 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 הסיר הפנימי מעבר לשני שלישי קיבולת. מזונות רבים מגדילים את נפחם או מבעבעים בזמן הבישול ועלולים לרתוח ולגלוש.

- בישול עם מכסה ימנע התזת נוזלים ופציעה אפשרית אם בועות מתפוצצות ונוגעות בעור חשוף.
- 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 בסיס המכשיר ואת מכסה הטיגון באוויר 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 במכסה הזכוכית. כמו כל כלי זכוכית המשמש לבישול, המכסה עלול להתנפץ עקב שינויי טמפרטורה פתאומיים או עקב פגיעות אם הוא ייפול או יפגע בחפץ קשה.
27. אם מכסה 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 הסיר הפנימי.
34. אין להניח חפצי מתכת כלשהם בתוך (או על) בסיס המכשיר. מתכת תפעיל את רפידות האינדוקציה.
- אין להניח ידיים על גוף החימום האינדוקטיבי 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 והמתקנים 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, סובבו את כל הפקדים למצב "כבוי" (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 חימום או מערכת שלט רחוק נפרדת.
47. אין לטבול מכשיר זה בנוזלים.
- אזהרה:** הימנעו משפיכת נוזלים על המחבר.
- 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 להיוועץ 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.

מכשיר זה מיועד ביישומים ביתיים ודומים כגון: אזורי מטבח הצוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה.

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.



חלקים ואביזרים נלווים

1. **גוף המכשיר:** עשוי כולו ממבנה נירוסטה יציב. ניתן לניקוי בקלות עם מטלית לחה וחומר ניקוי עדין. הימנעו משימוש בחומרי ניקוי קשים ושוחקים. אין לטבול מכשיר זה במים או בנוזלים מכל סוג שהוא.
2. **מכסה טיגון אוויר:** חברו את מכסה טיגון האוויר בעת שימוש במצבי בישול בטיגון אוויר (פנו לסעיף "חיבור מכסה טיגון האוויר").
3. **פתח כניסת אוויר**
4. **ידית מכסה:** השתמשו תמיד בידית והימנעו מלגעת במכסה. המכסה עלול להתחמם מאוד במהלך תהליך הבישול ולגרום לפציעה.
5. **לוח הבקרה:** השתמשו בלוח הבקרה כדי להשתמש בהגדרות הבישול השונות וכדי לקבוע את זמן הבישול והטמפרטורה (פנו לסעיף "שימוש בלוח הבקרה הדיגיטלי").
6. **כפתור בקרה**
7. **כבל חשמל**
8. **פתח יציאת אוויר**
9. **סיר פנימי**
10. **מכסה זכוכית**
11. **צלחת גריל** יכולה לשמש לטיגון אוויר כדי להזרים אוויר מתחת לאוכל. ניתן להשתמש בעת אידוי כדי להחזיק מזון מעל הנוזל. ניתן לחמם מראש ולהשתמש כצלחת גריל לצליית בשרים וירקות.
12. **מצקת**



שימוש במכסה טיגון האוויר



שימוש במכסה הזכוכית

השימוש בלוח הבקרה האלקטרוני



תחילת השימוש: חברו את כבל החשמל לשקע חשמל. התצוגה הדיגיטלית תאיר ותוצג סדרה של מקפים.

1. **בחירת מצב בישול מוגדר מראש:** ניתן לבחור מבין 12 מצבי בישול מוגדרים מראש: טיגון אוויר (Air Fry), בישול איטי (Slow Cook), אידוי (Steam), הקפצה (Sauté), גריל (Grill), אפייה (Bake), צלי (Roast), אורז (Rice), בישול ארוך (Simmer), סו-ויד (Sous Vide), טיגון (Fry) ושמירה על חום (Keep Warm).
2. **כפתור מד זמן:** ניתן להתאים את זמן הבישול עבור מצבי בישול מסוימים. לחצו על לחצן מד הזמן וסובבו את כפתור הבקרה להגדרה הרצויה. ניתן לשנות את זמן הבישול בכל עת במהלך הבישול.
3. **לחצן טמפרטורה:** ניתן לשנות את טמפרטורת הבישול עבור מצבי בישול מסוימים. לחצו על לחצן הטמפרטורה וסובבו את כפתור הבקרה להגדרה הרצויה. ניתן לשנות את הטמפרטורה בכל עת במהלך הבישול.
4. **מד זמן השהייה:** להגדרות רבות מראש יש זמן השהייה המאפשר לבשל את הארוחה במועד מאוחר יותר.
5. **לחצן הפעלה:** לחצו על לחצן ההפעלה כדי להתחיל בבישול.
6. **לחצן ביטול:** יפסיק כל תהליך בישול באופן מיידי.
7. **פונקציית שמירה על חום:** רוב ההגדרות שנקבעו מראש ישמרו על חום האוכל עד שתהיו מוכנים להגיש אותו. ניתן לשנות את זמן השמירה על חום המזון על ידי בחירה בלחצן 'שמירה על החום' (Keep Warm) וסיבוב כפתור הבקרה כדי לבחור את הזמן הרצוי.

הסבר על מצבי הבישול המוגדרים מראש

פעולה	מכסה	מצב בישול מוגדר מראש
טיגון המאכלים האהובים עליכם באוויר במקום בכמות גדולה של שמן. מתאים למזון כגון עוף, טוגנים (צ'יפס), מקלות מוצרלה ועוד. כדי להשתמש בפונקציית "יבוש מזון" אשר נמצאת תחת הגדרת 'בישול אווירי' (Air Fry), הגדירו את טמפרטורת הבישול בין 38°C ל 99 מעלות. לאחר מכן, תוכלו להגדיר זמן בישול של בין שעה ל-10 שעות.	מכסה טיגון אוויר	טיגון אוויר AIR FRY
בישול מזון בטמפרטורה נמוכה במשך זמן רב. הטמפרטורה המקסימלית צריכה להיות 99°C.	מכסה זכוכית	בישול איטי (Slow Cook)
משמש לאידוי מזון. כמות קטנה של מים תורתח כדי ליצור אדים. מומלץ לשימוש עם מתקן המזון ומכסה זכוכית.	מכסה זכוכית	אידוי (Steam)
לשימוש כמחבת טיגון והקפצה	מכסה זכוכית	הקפצה (Sauté)
משמש לצליית מזון. מחמם את צלחת הגריל. יכול להגיע לטמפרטורה הגבוהה ביותר (200°C).	מכסה טיגון אוויר	גריל (Grill)
משמש לאפייה.	מכסה טיגון אוויר	אפייה (Bake)
משמש לבישול חתיכות שלמות של בשר, דגים או ירקות, על ידי הזרמת אוויר חם סביב האוכל ובישולו באופן אחיד מכל הצדדים.	מכסה טיגון אוויר	צלייה (Roast)
כאשר נבחרת הגדרה זו, התצוגה תראה סמל מסתובב. מד הזמן לא יספור לאחור בעת שימוש בהגדרת 'אורז' מכיוון שזמן הבישול ישתנה בהתאם לכמות האורז המתבשל. המכשיר יעבור למצב שמירה על חום לאחר סיום מחזור הבישול.	מכסה זכוכית	אורז (Rice)
מבשל מזון בעדינות בטמפרטורה נמוכה מתחת לנקודת רתיחה.	מכסה זכוכית	בישול ארוך (Simmer)
בישול במים מבוקר טמפרטורה.	מכסה זכוכית	סו וויד (Sous Vide)
טיגון מזון בשמן. לא מיועד לטיגון עמוק. אין למלא את המחבת ביותר מ-2.5 ס"מ של שמן.	מכסה זכוכית	טיגון (Fry)
בישול מזון בטמפרטורה נמוכה לאורך זמן. משמש לרטבים ולבישול נוזלי איטי.	מכסה זכוכית	שמירה על חום (Keep Warm)

הערה: למידע נוסף, פנו לסעיף 'הנחיות וטיפים לבישול'.

לפני השימוש בפעם הראשונה

- יש לקרוא את כל החומרים הכתובים, המדבקות ותוויות האזהרה.
- הסירו את כל חומרי האריזה, התוויות, המדבקות וסרטי מגן שקופים או כחולים.
- שטפו את הסיר הפנימי ומכסה הזכוכית 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.

מכשיר רב שימושי

הפאואר אקס אל מולטי קוקר 12 ב-1 נועד לבשל מגוון רחב של מאכלים אשר אהובים עליכם. הטבלאות במדריך ובספר המתכונים זה יסייעו לכם להשיג תוצאות מעולות. פנו למידע זה בנוגע להגדרות זמני וטמפרטורת הכנה וכמויות המזון המתאימות.

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.

יציאה לדרך



איור ט

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

1. בחרו והכנינו מתכון לבישול.
 2. הניחו את הסיר הפנימי בבסיס כפי שמוצג (איור ט).
 3. הניחו את כל המצרכים בסיר הפנימי.
 4. סגרו במכסה במידת הצורך.
- הערה:** מכסה הטיגון באוויר משמש רק לפונקציות טיגון באוויר, גריל, אפייה וצלייה. השאירו את מכסה הטיגון באוויר במצב פתוח כלפי מעלה או הסירו אותו והשתמשו במכסה הזכוכית בעת שימוש בפונקציות הבישול האחרות. לא ניתן לסגור את מכסה הטיגון באוויר בעת שימוש בפונקציות בישול שאינן באמצעות אוויר חם.

חיבור מכסה הטיגון באוויר

הניחו את מכסה הטיגון באוויר על גבי הבסיס, יישרו את ששת הפינים ברתמת החוטים של מכסה הטיגון באוויר עם ששת החורים ברתמת החוטים של הבסיס. אפשרות הטיגון באוויר לא תפעל אלא אם רתמות החוטים מיושרות כראוי. אין לסובב את מכסה הטיגון באוויר כדי לסגור אותו. מכסה הטיגון באוויר לא ננעל.

הערה: אין להטות את המכסה בעת הנחתו או הסרתו. יש להרים או להוריד את המכסה ישר למעלה או למטה כדי להבטיח שרתמות החוטים במכסה ובבסיס מתחברות כהלכה.

התאמה אישית של תהליך הבישול

ככל שתכיר את המכשיר, אולי תרצו לשנות את ההגדרות כך שיתאימו לטעם האישי שלכם. כווננו זמן וטמפרטורת הבישול והגדרת הכיריים לבישול עם השהיית זמן והגדרות ידניות מראש אפשריים עם הפאוור אקס אל מולטי קוקר 12 ב-1.

עיינו בסעיף "הנחיות וטיפים לבישול".

צעד אחר צעד

1. ברגע שהמכשיר מחובר לחשמל, הוא יצפצץ פעם אחת. המסך יידלק.
2. סובבו את כפתור הבקרה שמאלה או ימינה ובחרו בהגדרת הבישול הרצויה. הזמן והטמפרטורה המוגדרים מראש יוצגו. כדי להתחיל בתהליך הבישול, לחצו על לחצן ההפעלה פעם אחת.
3. בהתאם למצב הבישול, ספירת הזמן לא תתחיל עד שהמכשיר יגיע לטמפרטורת הבישול שנקבעה מראש.
4. לאחר שזמן הבישול חלף, המכשיר יעבור למצב שמירה על חום (Keep Warm) ברוב מצבי הבישול.

הנחיות וטיפים לבישול

תרשים מצבי בישול מוגדרים מראש

הזמנים והטמפרטורות בתרשים זה מציגים את הגדרות ברירת המחדל הבסיסיות של המכשיר. ככל שתכירו את הפאואר אקס אל מולטי קוקר 12 ב-1, תוכלו לבצע התאמות קטנות בהתאם לטעם שלכם.

הערה: הגדרות הבישול האיטי, הבישול הארוך והסו-ווייד מצריכות לעתים קרובות הגדרות זמן וטמפרטורה ידניות.

הגדרה	טמפרטורת ברירת מחדל	זמן ברירת מחדל	טווח טמפרטורה	טווח זמן
טיגון אוויר (ייבוש)	190 מעלות צלזיוס	18 דקות	200-38 מעלוץ צלזיוס/5	59-1 דקות/דקה 102-200 מעלות צלזיוס 1-10 שעות/5 דקות 38-99 מעלות צלזיוס
בישול איטי	90 מעלות צלזיוס	4 שעות	99-88 מעלות צלזיוס/1	שעה-12 שעות/30 דקות
אידי	100 מעלות צלזיוס	30 דקות	—	10 דקות-12 שעות/30 דקות
צלייה קלה	177 מעלות צלזיוס	35 דקות	190-121 מעלות צלזיוס/5	59-1 דקות/דקה
גריל	177 מעלות צלזיוס	30 דקות	200-121 מעלות צלזיוס/5	59-1 דקות/דקה
אפייה	163 מעלות צלזיוס	35 דקות	200-121 מעלות צלזיוס/5	10 דקות-שעתיים/5 דקות
צלייה	177 מעלות צלזיוס	45 דקות	200-121 מעלות צלזיוס/5	59-1 דקות/דקה
אורז	—	45 דקות	—	—
בישול ארוך	96 מעלות צלזיוס	30 דקות	100-88 מעלות צלזיוס/1	59-1 דקות/דקה שעה עד שעתיים/5 דקות 10 דקות-שעתיים/5 דקות
סו ווייד	60 מעלות	4 שעות	90-43 מעלות צלזיוס/5	10 דקות-שעתיים/5 דקות
טיגון	190 מעלות צלזיוס	45 דקות	190-121 מעלות צלזיוס/5	59-1 דקות/דקה
שמירה על חום	71 מעלות צלזיוס	שעתיים	—	8-1 שעות/10 דקות

טבלת בשר לטמפרטורה פנימית

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.

סוג	מזון	טמפ' פנימית*
	טחון	60 מעלות
בשר בקר	אומצות, צלי: מדיום	63 מעלות
	אומצות, צלי: נא	52 מעלות
	חזה	74 מעלות
עוף והודו	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

הנחיות וטיפים לבישול

הנחיות לטיגון אוויר

הערה: זכרו כי הגדרות אלו הן קווים מנחים. מכיוון שרכיבי המזון עשויים להיות שונים מבחינת המקור שלהם, הגודל, צורתם והמותג שלהם, איננו יכולים להבטיח את ההגדרות הטובות ביותר עבור הרכיבים שבהם תשתמשו.

פריט מזון	כמות	לנער	טמפרטורה	זמן בישול (טווח מתכוון (צעדים))	הערות
טוגנים קפואים דקים	1¼ כוסות / 300 גרם	כן	200 מעלות צלזיוס	15-16 דקות (דקה אחת) -	
טוגנים קפואים עבים	1¼ כוסות / 300 גרם	כן	200 מעלות צלזיוס	15-20 דקות (דקה אחת) -	
טוגנים ביתיים	1¼ כוסות / 300 גרם	כן	200 מעלות צלזיוס	10-16 דקות (דקה אחת)	הוסיפו ½ כף שמן
משולשי תפוז"א ביתיים	1¼ כוסות / 300 גרם	כן	180 מעלות צלזיוס	18-22 דקות (דקה אחת)	הוסיפו ½ כף שמן
תפוז"א קצוצים	כוס / 240 גרם	כן	180 מעלות צלזיוס	15-18 דקות (דקה אחת) -	
אומצה (סטייק)	60-264 גרם		180 מעלות צלזיוס	8-12 דקות (דקה אחת) -	
צלעות	60-264 גרם		180 מעלות צלזיוס	10-14 דקות (דקה אחת) -	
המבורגר	60-264 גרם		180 מעלות צלזיוס	7-14 דקות (דקה אחת) -	
נקניקיות	60-264 גרם		200 מעלות צלזיוס	13-15 דקות (דקה אחת) -	
פולקה	60-264 גרם		180 מעלות צלזיוס	18-22 דקות (דקה אחת) -	
חזה עוף	60-264 גרם		180 מעלות צלזיוס	10-15 דקות (דקה אחת) -	
אגרול	¼ – / 60-180 גרם	כן	200 מעלות צלזיוס	15-20 דקות (דקה אחת)	השתמשו במוצרים מוכנים מראש
נגיסי עוף קפואים	60-264 גרם	כן	200 מעלות צלזיוס	10-15 דקות (דקה אחת)	השתמשו במוצרים מוכנים מראש
מקלות דג קפואים	60-264 גרם		200 מעלות צלזיוס	6-10 דקות (דקה אחת)	השתמשו במוצרים מוכנים מראש
מקלות מוצרלה	60-264 גרם		180 מעלות צלזיוס	8-10 דקות (דקה אחת)	השתמשו במוצרים מוכנים מראש
עוגה	1¼ כוסות / 300 גרם		160 מעלות צלזיוס	20-25 דקות (דקה אחת)	השתמשו בתבנית אפיה
קיש	1½ כוסות / 360 גרם		180 מעלות צלזיוס	20-22 דקות (דקה אחת)	השתמשו בתבנית אפיה/פיירקס
מאפיץ	1¼ כוסות / 300 גרם		200 מעלות צלזיוס	15-18 דקות (דקה אחת)	השתמשו בתבנית אפיה
חטיפים מתוקים	1½ כוסות / 360 גרם		160 מעלות צלזיוס	20 דקות (דקה אחת)	השתמשו בתבנית אפיה/פיירקס

סו וויד (Sous Vide)

מה זה סו-וויד?

בשיטת הבישול סו-וויד, האוכל נאטם בתוך שקית ניילון טבולה במים ומבושלת בטמפרטורה נמוכה יותר. סו-וויד מאפשר שליטה רבה יותר בהליך הבישול ותוצאות בישול אחידות יותר. שיטת הסו-וויד שומרת על המזון ברמת העשייה המושלמת הרבה יותר זמן מאשר שיטות בישול רגילות מאפשרות.

מהם השלבים הבסיסיים?

- המזון חייב להיות בשקית ניילון אטומה או בשקית אטומה בוואקום.
 - טבלו שקיות לתוך אמבט המים לאחר שהנוזל הגיע לטמפרטורה הרצויה.
 - בשלו לפחות לפרק הזמן המינימלי הנדרש במתכון.
 - הוציאו כל שקית בזהירות מאמבט המים.
- הערה:** לאחר הבישול בסו וויד, ניתן לצרוב בשר, עוף או דגים במחבת חמה כדי ליצור משטח פריך מיד לפני ההגשה.



השתמשו במכסה הזכוכית בעת שימוש בשיטת סו-וויד

מחזור הבישול של סו-וויד

1. כשהסיר הפנימי במכשיר, מלאו אותו במים. סובבו את כפתור הבקרה לסו-וויד (Sous Vide).
2. כווננו את זמן הבישול והטמפרטורה ולאחר מכן לחצו על לחצן ההפעלה לאישור.
3. כסו במכסה הזכוכית.
4. המכשיר יצפצץ ברגע שהמים יגיעו לטמפרטורה הרצויה. הכניסו את השקיות האטומות למים. מד הזמן יתחיל ברגע שהמכשיר יגיע לטמפרטורה הרצויה ויצפצץ שוב לאחר שמד הזמן יסיים את פעולתו.

זהירות: הוציאו שקיות בישול חמות עם מלקחי פלסטיק כדי למנוע ניקוב שלהן וכוויות ממים חמים. השתמשו בכפפות לתנור.

טיפ

בעת שימוש בפונקציית סו-וויד, מד הזמן לא יתחיל לספור לאחור לפני שהמכשיר יגיע לטמפרטורה הרצויה. הגעה לטמפרטורה הרצויה עשויה להימשך 30 דקות או יותר.

הנחיות וטיפים לבישול

הנחיות לסו-וויד

סוג	טמפרטורה	זמן	טיפ לבישול
בשר בקר			
ריר (נא)	52°C	שעה אחת 15 דקות	צריבה במחבת חמה
מדיום-ריר	57°C	שעה אחת 15 דקות	צריבה במחבת חמה
מדיום	60°C	שעה אחת 15 דקות	צריבה במחבת חמה
מדיום-וול	65°C	שעה אחת 15 דקות	צריבה במחבת חמה
וול-דאן	71°C	שעה אחת 15 דקות	צריבה במחבת חמה
צלי צלעות (מדיום)	60°C	6-14 שעות	צורבים את הכל, פורסים דק
עוף			
חזה עוף	65°C	שעה אחת	צורבים במחבת עם שומן ועשבי תיבול
בשר עוף	74°C	שעה אחת	צורבים במחבת עם שומן ועשבי תיבול
דג			
פילה או אומצה (סטייק)	52°C	45 דקות	צורבים במחבת עם חמאה ועשבי תיבול
ביצים			
חלוטות	65°C	שעה אחת	מגישים על טוסט או מאפין
ירקות			
ירוק	82°C	5-20 דקות	לבזוק שמן זית, מלח ואגוזים
שורש	82°C	1.5-3 שעות	פורסים/בוזקים חמאה ועשבי תיבול

הנחיות וטיפים לבישול

אורז (Rice)

יחס לאורז לבן ארוך
שלב 1½ כוסות / 360 גרם של נוזל עם כוס / 240 גרם אורז; כך יתקבלו בערך 2 כוסות אורז או 4 מנות הגשה (של חצי כוס).

יחס עבור אורז מלא
שלב 2 כוסות נוזל עם כוס / 240 גרם אורז חום; כך יתקבלו בערך 2 כוסות אורז או 4 מנות הגשה (של חצי כוס).

1. הכניסו את הסירו לתוך המכשיר.
2. הוסיפו את המים, האורז, המלח והשמן.
3. סובבו את כפתור הבקרה למצב אורז (Rice).
4. לחצו על לחצן ההפעלה כדי לאשר. כסו במכסה הזכוכית.
5. התצוגה תציג "אורז" (rice) והמעגל המסתובב יסתובב במהלך מחזור הבישול.

טיפים

- מצרכים קטנים יותר דורשים בדרך כלל זמן בישול מעט קצר יותר מאשר מצרכים גדולים יותר.
- כמויות גדולות של מזון דורשות זמן בישול ארוך יותר מאשר כמויות קטנות יותר.
- ניעור מזון קטן יותר באמצע תהליך הבישול מבטיח שכל החתיכות יטוגנו באופן שווה.
- מומלץ להוסיף מעט שמן צמחי לתפוחי אדמה טריים לתוצאה פריכה יותר. כשמוסיפים שמן, עשו זאת ממש לפני הבישול והוסיפו רק כמות קטנה על תפוח האדמה.
- ניתן לבשל במכשיר זה חטיפים המבושלים בדרך כלל בתנור.
- השתמשו בבצק קנוי להכנת חטיפים ממולאים במהירות ובקלות. לבצק קנוי נדרש גם זמן אפייה קצר יותר לעומת בצק ביתי.
- ניתן להשתמש במכשיר כדי לחמם מחדש מזון. פשוט הגדירו את הטמפרטורה והזמן למידת החום הרצויה.

הנחיות וטיפים לבישול

ניעור/היפוך (לטיגון אוויר)

כדי להבטיח בישול אחיד, מאכלים מסוימים דורשים ניעור/היפוך במהלך תהליך הבישול. פתחו את המכסה. נערו/הפכו בעדינות את התכולה לפי הצורך והניחו אותה בחזרה כדי להמשיך בבישול.

זהירות: הסיר הפנימי יהיה חם. השתמשו בכפפת מטבח בזמן תהליך זה.

1. הניחו את הסיר הפנימי על משטח עמיד בחום.
2. נערו את המצרכים בסיר הפנימי.
3. החזירו את הסיר הפנימי למכשיר כדי לסיים את הבישול.

טיפ לבישול איטי

בבישול איטי, מד הזמן לא יתחיל לספור לאחור לפני שהמכשיר יגיע לטמפרטורה הרצויה. הגעה לטמפרטורה הרצויה עשויה להימשך 30 דקות או יותר.

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 תחתון	ראו טבלה בעמוד הבא
	E2 - קצר בחיישן טמפרטורה תחתון	
	E3 - בישול יבש משום שהסיר ריק	
	LID - מכסה פתוח או לא סגור היטב	
	POT - ללא סיר פנימי, יש להכניס סיר פנימי.	
	E7 - מעגל פתוח של חיישן טמפרטורה עליון	
	E5 - קצר חשמלי בחיישן הטמפרטורה העליון	
E6 - התחממות יתר		

האם ניתן להשתמש בכל סוג של מחבת לבישול בפאואר אקס אל מולטי קוקר 12 ב-1? לא, השתמשו רק בסיר הפנימי שמגיע עם המכשיר.

האם המכשיר מתחמם?

המכשיר מתחמם במהלך השימוש ונשאר חם לזמן מה לאחר השימוש. הימנעו מלגעת במכשיר בידיים חשופות במהלך ואחרי השימוש. השתמשו בכפפות לתנור או במחזיקי סירים בעת טיפול במזון או בחלקים של המכשיר כשהם חמים.

ציין שגיאה בתצוגה

אין להשתמש או לנסות לתקן יחידה לא תקינה. למידע נוסף צרו קשר עם שירות הלקוחות.

הערה: שגיאת E6 עלולה להיגרם ממעט מדי נוזלים בסיר חם. המכשיר יציג הודעת שגיאה E6. כבו את המכשיר, הפעילו את המכשיר מחדש, הוסיפו עוד נוזלים או הורידו את הגדרת החום.

התצוגה מראה	סיבת השגיאה
E1	מעגל פתוח של חיישן טמפרטורה תחתון
E2	קצר חשמלי בחיישן טמפרטורה תחתון
E3	בישול יבש משום שהסיר ריק
LID	מכסה שגוי
POT	ללא סיר פנימי, יש להכניס סיר פנימי.
E5	קצר חשמלי בחיישן הטמפרטורה העליון
E6	התחממות יתר
E7	מעגל פתוח של חיישן טמפרטורה עליון

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 ומכסה הזכוכית. 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 בזהירות. 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 בווטסאפ : 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.
2. 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.
3. 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 מחומר לא דביק, אסור להשמש בכלים ממתכת כגון מזלג, סכין, כף, מרית מתכת וכדומה. חובה להשתמש בכלים מעץ או מסיליקון.
אין אחריות על שריטות בסיר הפנימי.

PowerXL *by Tristar Products*

MULTI-COOKER 12-IN-1

אנו גאים מאוד בעיצוב ובאיכות של הפאואר אקס אל מולטי קוקר 12 ב-1 שלנו.

WWW.POWERXL.CO.IL

