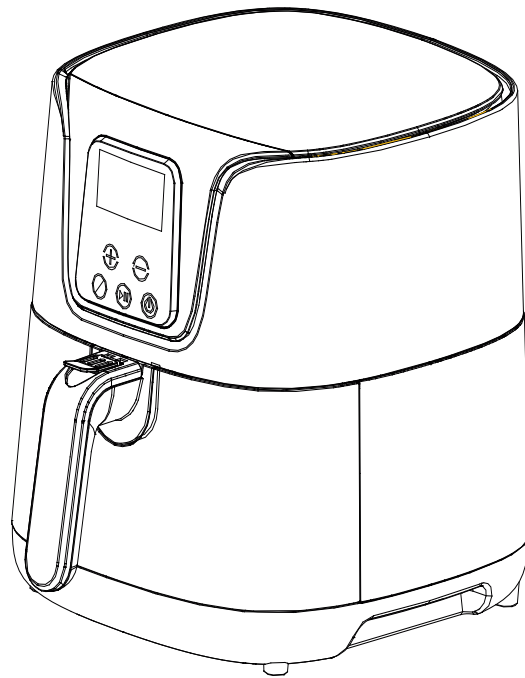


## הוראות הפעלה

דגם: 45548



שירות עם אחריות.

www.sarig.com | הר גלבע 10, א.ת. רמלה

ת.ד. 841 רמלה 7210702, מחלקת שרות לקוחות: טלפון 08-9189199, פקס 08-9189188

### הנחיות תחזוקה למשתמש

מכשיר זה זקוק למעט מאוד תחזוקה. הוא אינו מכיל חלקים בהם על המשתמש לטפל. כל טיפול במכשיר המצריך פירוק, למעט ניקוי, יבוצע על ידי טכנאי מוסמך לתיקון המכשיר.

### הנחיות לטיפול וניקיון המכשיר

- אזהרה!** יש לאפשר למכשיר הטיגון להתקרר לחלוטין לפני הניקוי.
- נתקו את המכשיר מהחשמל. הסירו את סל הטיגון מהמגירה. וודאו שמגירת סל הטיגון וסל הטיגון עצמו התקררו לפני הניקוי.
  - שטפו את מגירת סל הטיגון ואת סל הטיגון במי סבון חמים. אל תשתמשו בסכו"ם מתכת או חומרי ניקוי אגרסיביים או מוצרי ניקוי אחרים, היות והם עלולים לגרום נזק לציפוי המונע הידבקות.
  - יתן לשטוף את סל הטיגון ואת מגירת סל הטיגון במדיח כלים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מקמו אותם על המגירה העליונה של מדיח הכלים.
  - נגבו את גוף מכשיר הטיגון בעזרת מטלית לחה ועדינה על מנת לנקותו.

### הנחיות לאחסון

- וודאו שמכשיר הטיגון מנותק מהחשמל ושכל חלקיו נקיים ויבשים לפני האחסון.
- לעולם אל תאחסנו את מכשיר הטיגון אם הוא חם או רטוב.
- אחסנו את מכשיר הטיגון בתוך הקופסה שלו או במקום יבש ונקי.



שירות עם אחריות.

www.sarig.com | 08-9189199

**קונים חכם. ממחזרים ישן**

עמדות לאיסוף מוצרי חשמל ישנים ניתן למצוא ברשתות החשמל ובחנויות נבחרות.

מוצר זה מוצאם לדיקטיבת WEEE (2012/19).  
 סימון זה מצוין שמוצר זה אינו אמור להיזרק יחד עם שאר הפסולת הביתית בכל רחבי האיחוד האירופי. כדי למנוע פגיעה אפשרית לסביבה או לבריאות האדם כתוצאה מהשלכת פסולת לא מבוקרת, מחזרו את המוצר באופן אחראי כדי לקדם את השימוש חוזר בר קיימא במקורות החומרים. להחזרת המוצר המשמש שלכם, השתמשו בנקודות האיסוף העירוניות למיחזור או מסרו את המוצר המשמש בחנות ממנה אתם רוכשים מוצר חדש, והם ימסרו אותו למיחזור. המוצר מותאם לדיקטיבת EMC (2014/30), דיקטיבת מתח נמוך (2014/35), ודיקטיבת RoHS (2011/65).



## טבלת טיגון באוויר

מזון	טמפ'	זמן טיגון כולל	זמן פעולה	פעולה
צ'יפס בטטה (טרי, חיתוך ביד עובי 1.5-3 מ"מ)				
חליטה (שלב 1)	180°C	10-15 דקות	5 דקות	ניעור
טיגון אוויר (שלב 2)	180°C	10-15 דקות	5 דקות	ניעור
צ'יפס תפוא"א (טרי, חיתוך ביד, עובי 9-6 מ"מ)				
חליטה (שלב 1)	180°C	10-15 דקות	5 דקות	ניעור
טיגון אוויר (שלב 2)	180°C	10-15 דקות	5 דקות	ניעור
צ'יפס תפוא"א דק (קפוא) 3 כוסות	180°C	12-16 דקות	8 דקות	ניעור
צ'יפס תפוא"א דק (קפוא) 3 כוסות	180°C	17-21 דקות	10 דקות	ניעור
צלי בשר, כחצי קילו	180°C	35-40 דקות		
המבורגר, 220 גר' (עד 4 יחידות)	180°C	10-14 דקות		(ריר עד עשוי היטב)
נקניקיות	180°C	10-15 דקות	6 דקות	להפוך
כנפי עוף (טריות/מופשרות)	180°C	15 דקות	8 דקות	ניעור
חליטה (שלב 1)	180°C	15 דקות	8 דקות	ניעור
טיגון באוויר (שלב 2)	180°C	10 דקות	5 דקות	ניעור
אצבעות עוף	180°C	13 דקות	13 דקות	להפוך
חליטה (שלב 1)	180°C	13 דקות	13 דקות	להפוך
טיגון באוויר (שלב 2)	200°C	5 דקות	3 דקות	להפוך
פיסות עוף	180°C	20-30 דקות	10 דקות	להפוך
שניצלונים עוף/ נאגטס (קפואים)	180°C	10-15 דקות	5 דקות	ניעור
אצבעות דג (מופשרות, בבליה)	200°C	10-15 דקות	5 דקות	להפוך
מקלות דג (קפואים)	200°C	10-15 דקות	5 דקות	להפוך
כיסוני תפוחים	200°C	10 דקות		
סופגניות/דונאטס	180°C	8 דקות	4 דקות	להפוך
עוגיות מטוגנות	180°C	8 דקות	4 דקות	להפוך

### הערה:

מנהל התרופות האמריקאי USDA ממליץ על בישול בשר אדום דוגמת בשר בקר, כבש וכדומה בטמפ' פנימית של 70°C. מוצרי עוף יש לבשל בטמפ' פנימית של 75°C עד 75°C על מנת לוודא שכל החיידקים המזיקים שעלולים לשכון בבשר הושמדו. בעת חימום מחדש של מוצרי בשר/עוף, בשלו אותם בטמפ' פנימית של 75°C.

## לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם מוצר זה מתוצרת **morphy richards**. אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו, כדי שתפיקו את מרב ההנאה והתועלת מהמוצר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ונתגלו בעיות בהפעלה או תקלה במכשיר, יש לפנות למעבדת השירות הקרובה למקום מגוריכם. יש להציג את חשבונית הרכישה ותעודת האחריות בכל פניה לקבלת שירות במסגרת האחריות. ללא חשבונית רכישה, אין תוקף לתעודת האחריות.

## הנחיות בטיחות חשובות

שימוש ביתי בלבד

## אזהרה

קראו את כל הוראות ההפעלה לפני השימוש.

בעת שימוש במוצרים חשמליים יש לנקוט תמיד באמצעי בטיחות בסיסיים, כולל הנחיות הבאות:

- מוצר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות גופניות, חישתיות ושכליות מוגבלות, או חסרי ניסיון וידע. אלא אם הם מפקחים או תודרכו על אופן השימוש במוצר על ידי אדם האחראי לבטיחותם. יש לפקח על ילדים ולוודא שאינם משחקים עם המוצר.
- מזון שגולש עלול לגרום לכוויות חמורות. הרחיקו את המוצר וכבל החשמל שלו מילדים. אל תאפשרו לכבל החשמל להיות תלוי מעל קצות שולחנות או דלפקים או לגעת במשטחים חמים.
- אל תשתמשו לעולם בשקע הנמצא מתחת לדלפק ואל תשתמשו בכבל מאריך. אל תחברו אף פעם את המוצר הזה למפסק טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- אל תשתמשו בכבל מאריך. פיקוח צמוד נדרש בעת שימוש במוצר ליד ילדים. מעשה שימוש בכבל חשמל קצר כדי להקטין את הסכנה שילדים ימשכו את הכבל או יסתככו בו, וכן להקטין סכנה של מעידת אנשים מכבל ארוך.
- כדי להקטין את סכנת ההתחשמלות, בשלו רק בסיר המסומן על המוצר. שיוכנס לתוך הסיר המסופק. אל תשתמשו במוצר מבלי שסיר הבישול המתפרק מותקן.
- וודאו שהמוצר נקי לפני השימוש בו.
- וודאו תמיד שהמוצר מותקן כראוי לפני שימוש.
- אל תגעו במשטחים חמים. משטחי המוצר חמים במהלך ולאחר השימוש בו. כדי למנוע כוויות או פציעות אישיות, השתמשו תמיד בכריות הגנה מחום או כפפות הגנה, השתמשו בידיות ובכפתורים של המוצר.
- מיועד לשימוש מעל משטחי עבודה בלבד. אל תניחו את המוצר קרוב לקצה משטח העבודה בזמן שימוש. וודאו שהמשטח מאוזן, נקי ויבש.
- אל תניחו על או בקרבת מבערי גז או חשמל חמים או בתוך תנור חם.
- יש לנקוט זהירות מירבית בעת הזזת מוצר המכיל שמן חם או נוזלים חמים אחרים.
- לצורך הגנה בפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, התקע או היחידה הראשית במים או בנוזל אחר.
- לניתוק, כבו את כל הבקרים למצב 'off', ולאחר מכן נתקו את התקע משקע החשמל. נתקו את המוצר משקע החשמל כאשר הוא אינו בשימוש ולפני ניקוי. אפשרו למוצר להתקרר לפני חיבור או ניתוק חלקים.

## קראו את כל ההוראות לפני שימוש

- 14 יש לנקוט בזהירות מירבית כאשר המוצר מכיל מזון חם. שימוש לא ראוי עלול לגרום לפציעות אישיות.
- 15 אין להשתמש במוצר זה לטיגון עמוק עם שמן.
- 16 וודאו תמיד שהסלסילה סגורה כראוי לפני הפעלה.
- 17 בדקו תכופות את המוצר ואת כבל החשמל. אל תשתמשו במוצר באם כבל החשמל או התקע ניזוקים. אם המוצר אינו תקין או ניזוק באופן כלשהו, הפסיקו להשתמש בו מיידית ופנו למוקד השירות.
- 18 אל תשתמשו באביזרים גלויים שלא הומלצו או נמכרו על ידי היבואן. אל תניחו את האביזרים במיקרוגל, טוסטר אובן, תנור טורבו או תנור רגיל או על כיריים קרמיות, כיריים חשמליות, מבערי גז או גריל לשימוש מחוץ לבית. השימוש באביזרים גלויים שלא הומלצו על ידי היבואן עלול לגרום לשריפה, התחשמלות או פציעות.
- 19 מוצר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תעשו במוצר זה כל שימוש מלבד השימוש לו הוא נועד. אין להשתמש ברכבים נעים או סירות. אל תשתמשו מחוץ לבית. שימוש לא נכון עלול לגרום לפציעה.
- 20 למניעת גנע של המזון עם גופי החימום, אל תמלאו את הסלסילה יותר על המידה.
- 21 אל תכסו את פתחי כניסת האוויר או פתחי יציאת האוויר המשמשים לאורור כאשר המוצר בפעולה. כיסוי הפתחים עלול למנוע בישול אחיד ועלול לגרום לנזק למוצר או לחימום יתר.
- 22 צלחת ההשחמה מתחממת מאוד במהלך תהליך הבישול. הימנעו מקרבה לאדים ואוויר חם בעת הוצאת הסלסילה מהמוצר. הניחו תמיד את הצלחת על משטח חסין חום לאחר הוצאתה. אל תגעו באביזרים במהלך או מיד לאחר בישול.
- 23 במידה והמוצר פולט עשן שחור, נתקו מיידית מרשת החשמל והמתינו להפסקת העשן לפני הוצאת סלסילת הבישול.
- 24 הניחו למוצר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני טיפול, ניקוי או אחסון.
- 25 בעת השימוש במוצר זה, אפשרו מרווחים מספקים מעל ומסביב לו לצורך זרימת אוויר.
- 26 אל תנקו את המוצר עם חומרים שוחקים, צמר פלדה או כריות ניקוי שוחקות.
- 27 מתחי רשת החשמל יכולים להשתנות, ולפגוע בביצועי המוצר שלכם. כדי למנוע חולי אפשרי, השתמשו במד חום כדי לבדוק שהמזון שלכם מבושל לטמפרטורה הרצויה.
- 28 אנא עיינו בפרק ניקוי ותחזוקה לצורך ביצוע תחזוקה שוטפת במוצר.
- 29 המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני, או מערכת בקרה מרוחקת נפרדת.

## 1. חימום מקדים: מומלץ לחמם את הסיר במשך 3 דקות, לפני הכנסת המזון.

2. התזת שמן צמחי על המזון עוזרת לטיגון באוויר.
3. השתמשו במכשיר הטיגון באוויר שלכם על מנת להכין מזון שנארז מראש עם פחות מכמות השמן הכפולה ובפחות מכמות הזמן! ככלל, מזון קפוא קטני דורש 10 מעלות פחות מטמפ' הבישול וזמן אפייה קצר ב-50%-30%, בהתאם לסוג המזון ולכמות.
4. אל תמלאו את סל הטיגון יתר על המידה. לעולם אל תמלאו את סל הטיגון יותר מ-2/3 נפח.
5. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לנער חלק מהמזונות היטב או להפוך אותם במהלך הטיגון. עיינו בטבלת הטיגון באוויר בהמשך כמדריך כללי.
6. על מנת למנוע עשן בזמן טיגון מזונות עתירי שומן כגון כנפי עוף או נקניקיות, יתכן שיהיה צורך לרוקן את השומן ממגירת סל הטיגון בין טיגונים.
7. נגבו תמיד את המזון בעדינות לפני האפייה, על מנת לעודד השחמה ועל מנת למנוע עשן.
8. טגנו מקבצים קטנים של מזונות בציפוי פיורי לחם. לחצו את הפירורים לתוך המזון על מנת לעזור להצמדה. סדרו את סל הטיגון כך, שפיסות המזון לא יגעו זו בזו, כדי לאפשר תנועת אוויר בכל המשטחים.
9. מכשיר הטיגון באוויר ניתן לשימוש על מנת לחמם מזון מחדש. כווננו את הטמפ' ל-140 מעלות למשך עד 10 דקות.

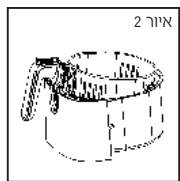
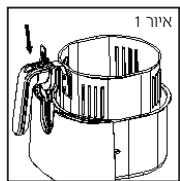
## טבלת טיגון באוויר (חם)

- אזהרה!** השתמשו תמיד במדחום לבשר על מנת לוודא שהבשר, עוף והדגים אפויים היטב לפני אכילתם. הטבלה להלן מיועדת לשמש כמדריך בלבד. כמות המזון לטיגון אחד, עובי או דחיות המזון וטריותו, הפשרתו או דרגת הקיפאון שלו עלולים לשנות את זמן האפייה הכולל הנדרש.
1. על מנת לוודא אפייה/השחמה אחידה, פתחו את מגירת סל הטיגון לאחר מחצית הזמן. בדקו, היפכו או נערו היטב את המזונות שבתוך סל הטיגון. הטבלה להלן מפרטת זמן טיגון כולל ממוצע, את הזמן שבו יש לבצע פעולה מסוימת ואת הפעולה הנדרשת לקבלת התוצאות הטובות ביותר.
  2. זכרו, טיגון מקבצים קטנים יותר של מזון יביא לזמני טיגון קצרים יותר ולא יאכיזו מזון גבוהה יותר. התאימו את טמפ' הטיגון ואת זמני הטיגון לפי הצורך, על מנת להתאים לטעמכם. הערה חשובה: אלא אם המזון ארוז מראש או שומן מראש, יש לשמן את המזון קלות לפני הטיגון באוויר, לקבלת תוצאות מושחמות ופריכות.
- ניתן להשתמש בספריי שמן או להבריש את המזון בשמן.
  - ספריי שמן עובד היטב, משום שניתן לפזר אותו בצורה אחידה ובכמויות קטנות על המזון.
  - על מנת לוודא קבלת מזון פריך, יבשו את המזון לפני הוספת השמן.
  - חתכו פיסות קטנות על מנת ליצור שטח פנים גדול יותר לקבלת מזון פריך יותר.

מזון	טמפ'	זמן טיגון כולל	זמן פעולה	פעולה
ירקות מעורבים	200°C	15-20 דקות	8 דקות	ניעור
ברוקולי	200°C	15-20 דקות	8 דקות	ניעור
טבעות בצל (קפואות)	200°C	12-18 דקות	8 דקות	ניעור
מקלות גבינה (קפואים)	180°C	8-12 דקות		

## לפני השימוש הראשון

1. מכשיר הטיגון באוויר מגיע עם סל טיגון הנעול בתוך המגירה, בתוך גוף מכשיר הטיגון. אחזו היטב את ידית סל הטיגון על מנת לפתוח את מגירת סל הטיגון. לאחר מכן הסירו אותה על משטח עבודה שטוח ונקי.
  2. על מנת לפתוח ולהסיר את סל הטיגון מהמגירה, פתחו את כיסוי הכפתור על מנת לחשוף את כפתור שחרור הסל. לחצו על כפתור שחרור הסל בעזרת הבהוה בעודכם מושכים את סל הטיגון כלפי מעלה והחוצה מהמגירה. עיינו באיור 1.
  3. הסירו את כל חומרי האריזה והתוויות מחלקו הפנימי של מכשיר הטיגון. בדקו שאין חומרי אריזה מתחת ומסביב לסל הטיגון והמגירה.
  4. שטפו את סל הטיגון ואת המגירה בעזרת מים חמים וסבון.
  5. אל תשטפו את גוף מכשיר הטיגון במים. נגבו את גוף מכשיר הטיגון בעזרת מטלית לכה. ייבשו את כל החלקים היטב.
  6. נעלו את סל הטיגון הנקי בתוך המגירה. ישנן 2 לשוניות בכל צד של הידית. העבירו את שתי הלשוניות של הידית לתוך החריצים שבחלקה העליון של מגירת הסל. ישמעו קליק בזמן שידית סל הטיגון תתקבע במקומה. עיינו באיור 2.
- חשוב:** הניחו את כיסוי הכפתור מעל כפתור שחרור הסל על מנת למנוע שחרור בטעות של סל הטיגון. אזהרה! אין להשתמש ביחידה זו על מנת להרתים מים.
- הערה:** במהלך השימוש הראשון עלול מכשיר הטיגון להפיץ ריח קל. הדבר נורמלי.

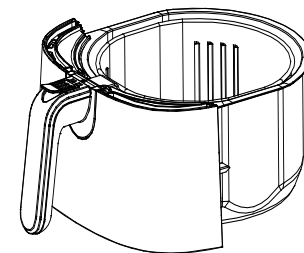
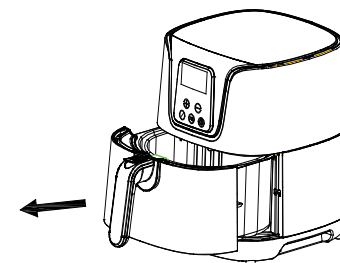
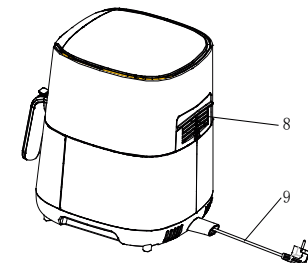
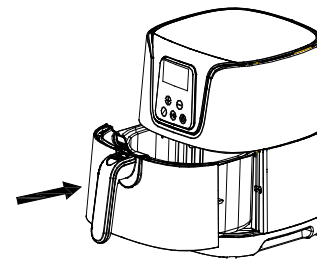
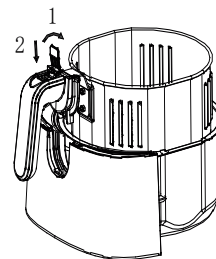
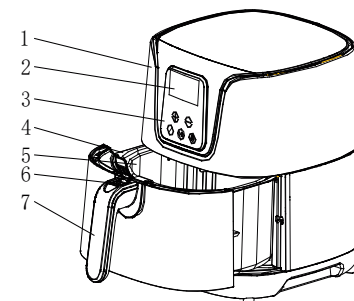


## הפעלה

1. מקמו את מכשיר הטיגון על משטח עבודה שטוח ועמיד לחום, קרוב לשקע חשמלי.
  2. אחזו היטב בידיית סל הטיגון על מנת לפתוח את מגירת סל הטיגון. לאחר מכן הסירו את המגירה מתוך המכשיר והניחו אותה על שטח שטוח ונקי.
  3. הניחו אוכל בסל הטיגון. אל תמלאו את סל הטיגון יותר על המידה עם מזון. על מנת להבטיח אפייה נכונה ותנועת אוויר, לעולם אל תמלאו את סל הטיגון יותר מ-2/3 מתוכנו.
  4. הכניסו את מגירת סל הטיגון המורכבת לתוך חלקו הקדמי של מכשיר הטיגון. יש תמיד לווודא שמגירת סל הטיגון סגורה היטב.
  5. חברו את כבל החשמל לשקע שבקיר.
  6. לחצו על לחצן ההפעלה (4). ישמעו צליל ובצג יופיע ברירת המחדל: 15 דקות וטמפרטורה של 180°C.
  7. **חימום מקדים:** מומלץ לחמם את הסיר במשך 3 דקות, לפני הכנסת המזון.
  8. לחצו על לחצן טמפרטורה / זמן (6) כדי לכוון הזמן. קבעו את זמן הבישול הרצוי באמצעות לחצנים +/-.
  9. לחצו על לחצן טמפרטורה / זמן (6) כדי לכוון הטמפרטורה. קבעו את הטמפרטורה הרצויה באמצעות לחצנים +/-.
  10. על מנת להבטיח אפייה/השחמה אחידה, יש לפתוח את מגירת הטיגון לאחר מחצית זמן הטיגון ולבדוק. לחצו על השהייה (5), הרימו את סל הטיגון מתוך מגירת סל הטיגון על מנת להפוך או לנער את המזון בסל. לאחר סיום פעולה זו, החזירו את הסל למגירת סל הטיגון. להמשך פעולה לחצו על הפעלה (4), התאימו את הטמפ' לפי הצורך.
- זהירות:** וודאו שהסל במצב נעול בעת ניעור המזון עבור מכשיר הטיגון. על מנת למנוע נזק לבני אדם או לרכוש, אין ללחוץ על כפתור שחרור הסל בעת ניעור המזון.
- אזהרה:** יש לנקוט במשנה זהירות בעת המגע עם סל טיגון חם ועם המגירה. יש להזהר מברירת קיטור מסל הטיגון ומהמזון. **זהירות:** יש תמיד להשתמש בכפפות אפייה בזמן העבודה עם סל הטיגון.
- זהירות:** שמן חם עלול להצטבר בבסיס המגירה. על מנת למנוע סכנת כוויות או פציעה, או על מנת למנוע משמן לזהם מזונות שמטונגים באוויר, יש תמיד לפתוח ולהסיר את סל הטיגון מהמגירה לפני הריקון.
- לעולם אל תהפכו את המגירה כאשר סל הטיגון מחובר.
- הערה:** מכשיר הטיגון ניתן לכיבוי בכל שלב על ידי לחיצה על לחצן כיבוי (4).
11. המכשיר ישמיע 5 צלילים כאשר זמן הטיגון יסתיים. מכשיר הטיגון ייכבה אוטומטית.
  12. נערו את סל הטיגון/ המגירה היטב ובדקו את השחמת המזון ורמת העשייה. במידה ויש צורך בזמן טיגון נוסף, התאימו את הטמפ' לפי הצורך וכוונו את הטיימר לתוספת של 5 דקות, או עד שהמזון מוכן.
  13. אפשרו למזון האפוי לנוח למשך 5-10 שניות לפני הסרת מגירת סל הטיגון ממכשיר הטיגון או את המזון מסל הטיגון.
  14. לאחר סיום הטיגון באוויר, הסירו את המגירה ממכשיר הטיגון והניחו אותה על משטח שטוח ועמיד לחום. לאחר מכן הסירו את הסל מהמגירה.
  15. הוציאו את המזון שטונג באוויר אל כלי ההגשה. החזירו מיד את סל הטיגון לתוך המגירה ונעלו אותו במקומו. פעלו כך עם המזונות הבאים, במידה וקיימים.
  16. נתקו את מכשיר הטיגון מהחשמל כשאינו בשימוש.

## מבט על המכשיר

1. גוף המכשיר
2. צג
3. לוח בקרה חכם עם מסך מגע
4. תא בישול
5. סל נשלף
6. כפתור שחרור הסל
7. ידית סל טיגון קרה למגע
8. יציאת אוויר
9. כבל חשמל



1. סימון מנוע פעיל
2. סימון חימום פעיל
3. הפחתת טמפרטורה / זמן
4. הדלקה / כיבוי
5. הפעלה / השהייה
6. טמפרטורה / זמן
7. העלאת טמפרטורה / זמן
8. תצוגת זמן
9. תצוגת טמפרטורה