

הוראות שימוש לסיר לחץ דגם דולפינה

הדגם החדש של אווינוקס MAX בשיטת Pro Simple

תחשוב פשוט ובטוח
תחשוב אווינוקס MAX



4.5L-6L-7L
דולפינה

Sima.G

היבואן : קבוצת Sima.G/ארגמן
יבואני מותגים ו- TOP LEVEL
טל: 08-9214529 פקס: 03-9671664

MAX
evinox
by Sima.G

ייצרן: אווינוקס מקס - מומחית מס' 1 לסירי לחץ • www.simag.co.il • 4chef.co.il • sima@simag.co.il • Think Simple

מכשלים את העתיד

אנחנו ב"אווינוקס מקס" מאמינים בטכנולוגיה המסוגלת להפוך בישול לחוויה וגורמה. ייצור ותכנון סירי לחץ זהו המקצוע העיקרי שלנו ואתה כלקוח נהנה מהידע וההצלחה. נציגויות של "אווינוקס" ממוקמות במספר מדינות בעולם והיא החברה המובילה בעולם בתחום סירי הלחץ (ראה אתר אינטרנט של החברה בתחילת החוברת). חיפוש קצר באינטרנט של EVINOX max או PRESSURE COOKER ימחיש את עוצמת החברה וימלא את ליבך בגאווה שגם אתה מחזיק במותג שווה ערך. בכל מקום בעולם תוכל לספר שיש לך מוצר של "אווינוקס-max" החברים יכירו ויבינו על מה אתה מדבר וזאת בניגוד למוצרים האחרים המשווקים בארץ.

דגם "דולפינה" הוא דגם החדש של אווינוקס מקס, המכיל שיפורים רבים ויישום לקחים. הדגם פופולרי ביותר בארה"ב / צרפת / גרמניה / ספרד וזאת בזכות פשטות התפעול והבטיחות. מוצר זה שרכשת עמד בכל דרישות התקן הבין לאומיות. איכות הסביבה / בטיחות/מכון תקנים / ו- ISO9001/2000 / EC TYPE UNDER EN12778 428 CE & GS certificate No.01 202 973/B-12/6035 CE & GS לדוגמא תקן GS מבטיח שהמוצר הקיים על המדף באירופה הוא מוצר בטוח ואיכותי.

היבואן קבוצת Sima.G / ארגמן הם יבואנים של מותגים ו-Top level בלבד. אנשי המקצוע ומהנדסי הקבוצה "Sima.G" בוחנים את המוצרים בקפידה מבעוד מועד ומוודאים שמסופקים מוצרים באיכות וברמה הגבוהה ביותר ללא שיקולי עלות. והכול למען שמירת מטרות קבוצת Sima.G המסתכמות במשפט אחד לתת ללקוח את המוצרים והסירים הטובים בעולם.

לפרטים נוספים, פניות בנושא שרות רכישות ומבצעים יש לפנות למחלקת השיווק של הקבוצה.

להתראות
במוצר הבא
קבוצת Sima.G
יבואני מותגים ו-Top level
נציגים בלעדיים של אווינוקס MAX בישראל



2. הוראות אזהרה

1. חובה לקרוא את הוראות ההפעלה והבטיחות לפני השימוש במכשיר.
2. אל תאפשר לילדים לעמוד ליד הסיר בזמן העבודה.
3. לא להכניס את סיר הלחץ לתוך תנור חם.
4. העברת סיר הלחץ ממקום למקום כאשר יש לחץ בסיר חייבת להתבצע בזהירות מרבית יש לשים לב שהסיר חם מאוד ולפיכך לא לתפוס באזורים החמים. יש להשתמש בידיות ובמידת הצורך גם בכפפות מבודדות חום.
5. אין להשתמש בסיר הלחץ למטרה השונה מזו לה הוא נועד על פי הייצרן.
6. לא תחול על הייצרן כל חבות לגבי נזקים הנובעים משימוש בלתי נכון או למטרות שונות מאלו להן נועד הסיר.
7. לפני חימום הסיר יש לוודא שהסיר סגור כראוי ראה הוראות שימוש.
8. כלי זה מבשל תחת לחץ שימוש או טיפול לא נכונים עלולים לגרום לכוויות.
9. לעולם אין לפתוח את הסיר בכוח יש להמתין עד התקררות הסיר וירידת הלחץ הפנימי לאפס (שימוש בכוח מראה שנותר לחץ בסיר). בכל מקרה לפני פתיחת הסיר יש לוודא שהלחץ הפנימי השתחרר במלאו. בורר לחצים (מעגל) נמצא במצב שחרור אדים (לא 1 ולא 2) ואין רעש יציאת אדים, הפין האדום של שסתום הבטיחות נפל מטה ומאפשר לכפתור הפתיחה להילחץ.
10. בעת הבישול, אם כפתור החיווי עלה מעבר לפס הלבן השני ואתה מזהה פליטת קיטור מוגברת או שהפס האדום שבכפתור החיווי מתגלה או שקיטור מוגבר נפלט משסתום הביטחון במצב זה חובה לסגור את האש ולסובב את בורר הלחצים להקטנת הלחץ.
11. לעולם אין להשתמש בסיר ללא מים (1 ליטר מינימום) חוסר במים גורם נזק בלתי הפיך לסיר.
12. אין למלא את סיר הלחץ מעל לשני שלישים ראה סימון MAX.
13. אם מבשלים דברי מאכל המתפשטים תוך כדי הבישול, כגון אורז, ירקות מיובשים, קטניות וכד'. יש למלא את הסיר עד למחציתו לכל היותר. זאת במטרה למנוע מהאוכל להגיע אל השסתומים בזמן רתיחה ולסתום אותם.
14. השתמשו רק במקורות חימום מתאימים בהתאם להוראות השימוש.
15. מתאים לכל סוגי הכיריים.
16. לאחר הבישול אין ללחוץ או לנקב נתח בשר שעטוף בעור כגון לשון יתכן שמתחת לעור קיימת בועה שאם תתפוצץ היא עלולה להשפריץ נוזל רותח ולגרום לכוויות.
17. בבישול מזון בצקי, נער בעדינות את הסיר לפני פתיחת המכסה על מנת להימנע מפליטת המזון מהסיר.
18. לפני כל שימוש ודאו כי השסתומים אינם סתומים (ראו הוראות שימוש) לחיצה מהצד הפנימי לבדיקת מצב הקפיציות.
19. אין להשתמש בסיר לטיגון שמן בלחץ – טיגון עדין / עמוק או מכול סוג אחר.
20. אין בשום אופן לשנות או לגרום נזק להתקני הבטיחות יש לפעול רק העל פי הוראות השימוש. יש להחליפן רק בחלפים המורשים על ידי ייצרן הסירים.
21. השתמש בסיר ומכסה מאותו היצרן אשר התאמתם מצינית על ידו.
22. יש להשתמש רק בחלפים מקוריים של היצרן ולהחליף בהתאם למפורט.
23. אי הקפדה על ההוראה זו תגרום לביטול כל אחריות.
24. שימוש בניגוד להוראות היצרן מבטלת את אחריות החברה המייצרת.
25. יש לשמור על הוראות השימוש והבטיחות ולעייין בהם מדי פעם לריענון ההוראות.

א. יתרונות סיר הלחץ דגם - דולפינה-"אווינוקס מקס" דגם חדש

הסיר הנדון תוכנן במיוחד לבישול ושיפור טעמי האוכל. שיטת העבודה ותכונות הסיר מאפשרת שמירה הערך התזונתי והטבעיות של כל סוגי האוכל. לסיר יש תכונות נוספת חשובות אשר ממקמים את הסיר במטבח כמוצר הנותן עליונות ביצוע ואפשריות בישול.

1. הסיר עשוי פלדה באיכות גבוהה ביותר מסוג STAINLESS STEEL 18/10 ללא מגבלת אורך חיים והחשוב ביותר פלדה המאפשרת ניקיון קל מאוד.
2. הסיר מיוצר עם תחתית עבה במיוחד (תלת שכבתית 6.7 מ"מ) שכבת אלומיניום המכוסה בפלדת אלחלד. העובי הייחודי מונע עיוות הסיר ושומר על פיזור חום אופטימאלי באופן שווה בתוכו.
3. ידיות ארגונומיות עמידה המתוכננת במיוחד לאחיזה נוחה ותפעול נוח של הסיר.
4. שסתום חיווי המאפשר בישול בשלושה מצבים בהתאם למרכיבי האוכל כלומר בזמן זמנית חוסכים בזמן הבישול, באנרגיה ושומרים על טעם האוכל.
5. סיר בטוח מאוד המשלב אמצעים בטיחותיים שונים המאפשרים בישול מהיר, בטוח ותפעול פשוט.
- א5. הסיר מתוכנן לסגירה בטוחה המאפשר באופן אוטומטי אטימה מלאה לאורך הידית העליונה ומונע מצב של היווצרות לחצים ומקרים שהסיר לא ממש סגור.
- ב5. שסתום החיווי מבטיח בישול בלחץ המותר והנדרש.
- ג5. כמו כן הלחץ שבתוך הסיר מוצג על ידי כפתור כחול לבן הממוקם על שסתום החיווי.
- ג5. פתיחה בטוחה של הסיר בעזרת מערכת המונעת פתיחת הסיר עד אשר שסתום הביטחון שיוחר את הלחץ הקיים בסיר.
- ד5. שסתום ביטחון המשמש כהבטחה נוספת במקרה של תקלה בשסתום החיווי במקרה זה יתפנה הלחץ דרך שסתום הביטחון האדום שגם מונע את פתיחת הסיר.
- ה5. פתיחה בטוחה גם במקרה וכל המערכות הקודמות לא עבדו במקרה כזה תיכנס לעבודה ההבטחה החמישית.
- הלחץ שנוצר בסיר במקרה זה גורם לשסתום נוסף לשנות ממדים והלחץ הנוצר משתחרר תוך שהוא עובר מצדי השסתום לאזור הפיה המלבני האחורי.
6. עיבוד מדויק וליטוש חיצוני לרמת מראה.
7. פתיחה וסגירה בלחיצת אצבע.

מכתב המהנדס

לכבוד - קבוצת / Sima.G ארגון .

הנדון- תוצאות בדיקה סירי לחץ בהמשך לבקשתכם.

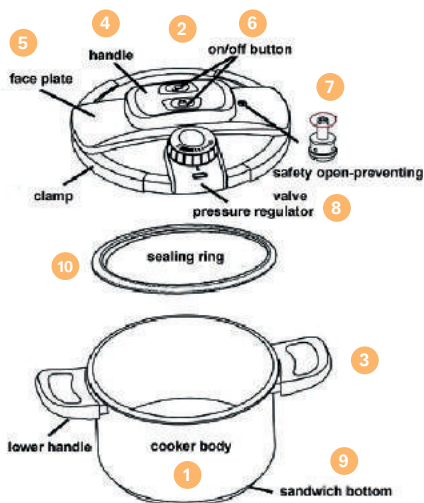
נתבקשתי על ידכם לבדוק עשרות סוגי סירי לחץ ביניהם גדולי מותגי העולם. לאחר אנליזה ובדיקות הגעתי למסקנה שדגם דולפינה של אווינוקס מקס הוא הטוב ביותר מבין כל הדגמים שבדקתי. בסיר דגם דולפינה בוצע קפיצת דרך טכנולוגית ביחס לסירים אחרים. הסיר הצליח לשלב 2 שיטות מסורתיות של סירי לחץ לשיטה 1. מה שמקנה לסיר שיפור טכנולוגי בטיחות, קלות התפעול ומניעת תקלות. מדובר בסיר מסיבי הכולל שסתומים מסיבים ושיטת פינוי עודפי לחץ בטיחותית מאוד. אין ביכולתי לפרט את כל ההבדלים אבל כול נקודה שנבדקה הורגש השיפור הטכנולוגי בברור. לאור המוזכר מעלה אני ממליץ בחום על מוצר החדשני דגם דולפינה.

בברכה

נמרוד גולדשטיין

מהנדס מכונות ומוצרים הידראוליים

מת. 36745



תיאור כללי

1. גוף סיר עשויי פלדת אלחלד 18/10
2. מכסה סיר עשויי פלדת אלחלד 18/10
3. שתי ידית גוף תחתונה
4. ידית עליונה מובנת להרמת המכסה (חלק מהמנגנון)
5. חטיבת מנגנון פתיחה וסגירת הסיר
6. זוג כפתורים לפתיחה ונעילה
7. שסתום ביטחון לשחרור לחץ חרום ונעילת המכסה (ראש אדום)
8. שסתום חיווי לחץ צבע כחול המראה 3 מצבים (פליטת לחץ 1 לחץ בינוני 2 לחץ גבוהה)
9. תחתית הסיר אזור החימום
10. אטם מכסה סיר הלחץ עשויי סיליקון

נתונים

קוטר תחתית	18 ס"מ
קוטר הסיר	22 ס"מ
מקור החום המותר	2000W
מקורות החום המותרים לשימוש	   
לחץ שסתום בטיחות	/37.7psi /2.6 bar /260kpa 2.6 ק"ג/סמ"ר
לחץ עבודה בעת הבישול מצב 2	/ 14.5psi/1bar / 100KPA 1 ק"ג/סמ"ר
לחץ עבודה בעת הבישול מצב 1	/ 8.7psi/0.6bar / 60KPA 0.6 ק"ג/סמ"ר

* מתאים לכל סוגי הכיריים.

מספרי קטלוג של חלקי החילוף

NS020601030100	3 שתי ידיות גוף תחתון
NS020602050100	5 חטיבה לסגירה ופתיחה
NS020602030000	8 שסתום חיווי
NS20060203202	7 שסתום בטחון
SIMA727272	10 אטם דולפינה

1

הכנס את המצרכים והתבלינים לתוך הסיר (קו MAX)



2

הוסף מים: מינימום 1 ליטר מקסימום 2/3 מגובה הסיר

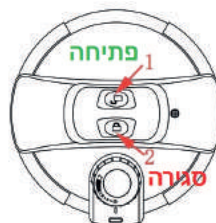


3

סגירת הסיר

מוודאים שכפתור פתיחה לחוץ מניחים את המכסה על הסיר
לוחצים מעט את המכסה כלפי מטה ולוחצים על כפתור הסגירה

הצד בו עומד המשתמש

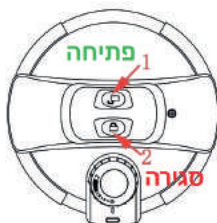


4

סגירת הסיר

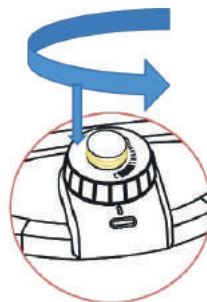
בזמן הסגירה יש להפנות את השסתום הגדול הכחול לכיוון הקיר
לכיוון הרחוק מימנו אתה עומד כאשר ידיות הסיר מצד ימיןך ושמאלך

לאחר הסגירה גם ניתן לסובב את המכסה לכיוון הרצוי



5

סובב גלגל בורר לחצים למצב 2 - לחץ גבוהה



6

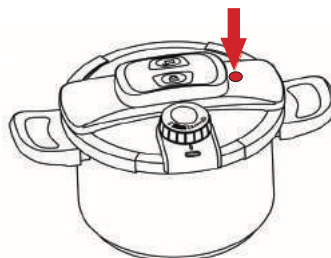
הדלק להבה חזקה שלא תעבור את תחתית הסיר למשך בערך
17 דקות עד אשר שסתום הביטחון עולה מתגלים 2 פסים לבנים
על שסתום החיווי.



6

7

שסתום הביטוח עולה מעלה ונכנס לפעולה בזמן העלייה נפלט מעט קיטור בערך 15 דקות עד לעליה. לאחר עליה הקיטור נפסק



8

כפתור החיווי הגיע לפס לבן מס 2, או החלה פריקת לחץ איטית, הנמך את הלהבה למינימום והתחל לחשב את זמן הבישול. פריקת לחץ מרעישה מראה להבה גבוהה מהנדרש



9

במשך כל זמן הבישול יש לשמור על הלחץ בטבעת הפסים שלא יעבור למצב אדום ושלא תהיה פריקת לחץ מוגברת. שמירת הפסים נעשית ע"י כיוון גודל הלהבה



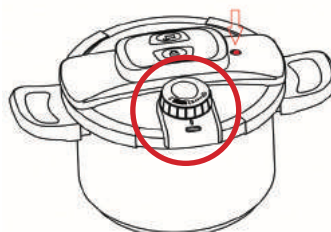
10

במידה והלהבה גבוהה מהנדרש שסתום הפסים/החיווי יפרוק לחץ מהפיה בכמות מוגברת, יש להנמיך את הלהבה או לסגור עד שפריקת הלחץ תהיה מינימאלית



11

בסיום הבישול יש לשחרר הלחץ עודף על ידי סיבוב גלגל הבורר באיטיות למצב שחרור לחץ



12

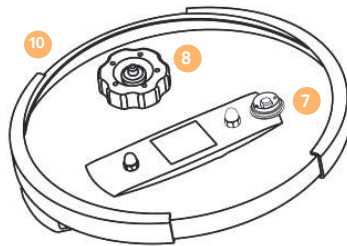
לאחר שחרור הלחץ על ידי הבורר המתן 5 דקות לנפילת שסתום הביטוח ואז פתח את הסיר בעזרת דחיפת הכפתור הכחול לכיוון שסתום הביטוח



7

לפני התחלת בישול

בדוק את שסתומי הביטחון ואת האטם



8 וודא כי האום הגדולה
(העיגול הגדול) סגור היטב
בכוח יד

1. בדוק את תקינות שסתום החיווי פריט מס 8 על ידי לחיצתו פנימה ושחרורו משוחרר וקופץ.
2. בדוק את תקינות שסתום הביטחון פריט מס 7 על ידי לחיצת הפין פנימה משוחרר וקופץ.
3. בדוק את תקינות האטם פריט מס 10 האם הוא יושב טוב במקומו נקי ולא קרוע או סדוק.
4. במידה והשסתומים חסומים יש לנקותם בהתאם להוראות התחזוקה והנקיון.
5. לעולם אין לבשל עם פחות מ 1 ליטר מים כמו כן אסור לעבור 2/3 הגובה.
6. במקרים של מזון מתנפח אסור לתבשיל + המים לעבור את 1/2 הגובה.



הוראות שימוש

שימוש ראשון

לפני השימוש בפעם הראשונה יש לשטוף את המכסה + הסיר במים חמים ובתכשיר ניקוי מסחרי רגיל, לאחר מכן יש לשטוף היטב במים וליבש באופן יסודי במגבת רכה. אין להשתמש בשום אופן בספוגים מתכתיים או בתכשירי ניקוי שוחקים כגון צמר פלדה, סקוטש- ברייט וכו'. אין להשתמש בחומרים המכילים כלור, אקונומיקה וכו' העלולים לגרום נזק למשטחי פלדת האל חלד. ממומלץ להשתמש בספוג רגיל לא מתכתי הנמכר בשווקים בצבע כסף או זהב.

ניסוי להכרת הסיר

לפני בישול ראשון לאחר לימוד השימוש יש למלא את הסיר במים עם 7 ספלים ולחמם למשך 17 דקות לוודא שלא מזהים משהו מוזר, פעילות הבדיקה עם המים תעזור לך ללמוד את פעולת והתנהגות הסיר. קיטור שנפלט, מתי מורידים את הלהבה למינימום, מה היא כמות אדים שדורשת התייחסות או כמות אדים שלא דורשת התייחסות.

מעבירים גלגל בורר למצב 2 – לחץ גבוהה (כמובן לאחר סגירת הסיר עם 1 ליטר מים) להבה במצב מקסימאלי ומתחילים בבישול המים.

עברו 10 דקות – מזהים פליטת אדים קלה ובוועות מים משסתום הביטחון (אדום) בידיית הארוכה עברו 13 דקות – 3 דקות נוספות לאחר שלב "ג" שסתום הביטחון האדום עולה שחרור האדים פסק והבוועות שראינו בסעיף "ג" נעצרות ומופסקות השסתום נכנס למצב המתנה.

עברו 16 דקות – 3 דקות נוספות לאחר שלב "ד" שסתום החיווי הכחול עולה וניתן לראות את הפס העליון הלבן הראשון.

עברו 17 דקות – הפס השני מתגלה, מתחילה פליטת אדים מאזור פית היציאה של שסתום החיווי.

מנמיכים את הלהבה למינימום, שומרים על לחץ קבוע.

במטרה לעצור את יציאת הקיטור / אדים יש 2 אפשרויות – אפשרות ראשונה לעבור ללהבה נמוכה בשלב מוקדם יותר, מיד שהתחיל להתגלות פס לבן מספר 2

אפשרות שניה נוספת לסובב את בורר הלחצים למצב 1 לצורך שחרור לחץ עד אשר הפס השני נעלם (רואים פס לבן 1) ואז מחזירים את הגלגל למצב 2 ובשלב זה אין פליטת קיטור.

זה המצב האידיאלי לבישול. אם כי ניתן לבשל גם כאשר נפליטים אדים, מצב שהרבה אנשים אוהבים ורגילים (אסור שסתום החיווי יעלה עד לפס האדום / פס אדום פרושו סיר לא תקין).

פריקת לחץ לצורך פתיחת הסיר – מעבירים את הבורר באיטיות ובשלב למצב שחרור אדים עד אשר אין רעש של יציאת קיטור אדים. עדין לא ניתן לפתוח את הסיר

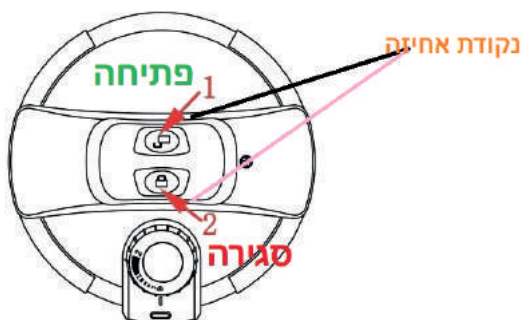
ממתנים 4 דקות נוספות לאחר שלב "ט" – שסתום הביטחון האדום נופל וניתן לפתוח את הסיר פתיחה / ניקוי המכסה והאטם (פרוק שסתום החיווי וניקיונו רק במידת הצורך).

שים לב: בשעת הבישול חייבת להימצא בסיר הלחץ כמות מים מינימאלית של 1 ליטר מים כדי לאפשר עבודה תקינה של הסיר.

הפעלת סיר הלחץ

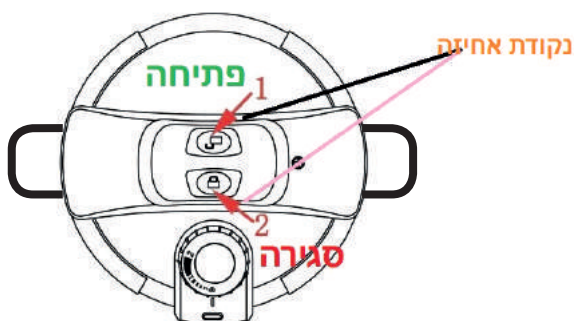
פתיחת הסיר

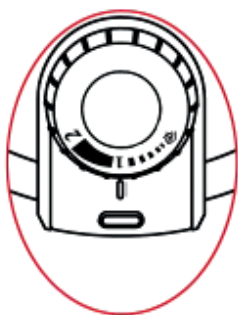
לחץ (דחוף פנימה) על כפתור הפתיחה הממוקם על הידית העליונה הארוכה. הרם את המכסה בעזרת המגרעת על מנגנון המכסה (נקודת אחיזה). שים לב ניתן ללחוץ על כפתור הפתיחה רק לאחר שחרור הלחץ בסיר (סיבוב השסתום למצב נשיפה).



סגירת הסיר

מקם את המכסה בצד העליון של הסיר. כוון את השסתום הגדול הכחול לכיוון הקיר או לצד הרחוק ממקום בו אתה עומד. וודא בערך שמנגנון הסגירה השחור מעל המכסה בקו אחד עם הידיות שבסיר, ממוקמות בצד ימין ושמאל. אין חשיבות למיקום המכסה ביחס לשתי הידיות החיצוניות של הסיר אבל כן נדרש מבחינת נוחיות ובטיחות. וודא שהידיות הצידיות יהיו מצד ימין ושמאלך. שסתום הביטחון הכחול יהיה מקדימה בצד הרחוק מימקומך. בשלב זה לחץ על כפתור הסגירה הסיר מוכן להפעלה.





בחירת לחץ רצוי

באזור הידית הקטנה קיים שסתום כחול עם גלגל בורר מצבים
גלגל שחור

מספר 2 לחץ גבוהה

מספר 1 לחץ בינוני

מצב פליטת אדים



בחר במצב גובה הלחץ הרצוי על ידי סיבוב הגלגל בדרך כלל כולם
בוחרים מצב 2

התחלת בישול

מיד עם סגירת הסיר מקם את הסיר על מקור החימום והעבר את הלהבה למצב מקסימלי.
בתחילת הבישול האוויר שבסיר משתחרר דרך שסתום הביטחון עד אשר השסתום (אדום) עולה
מעלה ואז מופסקת פליטת האדים דרך שסתום הביטחון לחלוטין.



כאשר מבשלים בגז או מקור אחר יש לוודא שהלהבה לא
גולשת מגבולות תחתית הסיר. עודף חימום גורם לחמצון
הצד החיצוני ויכול לגרום נזק לידיה.

כאשר מבשלים בפלטה חשמלית / גז או אחר קוטר הסיר
נדרש להתאים לקוטר הפלטה.

אסור לחסום את השסתום עם מגבת או כל פריט אחר!
השסתומים חייבים משוחררים ופתוחים מכל הכיוונים בכל שלב החימום והקירור



חשוב!

לאחר זמן מה עם עלית הלחץ (כאשר מבשלים על אש גבוהה) כפתור החיווי מתחיל לעלות
(כפתור הפסים מתחיל לעלות לאחר 17 דקות בערך).

פס עליון לבן ראשון מתגלה – לא נפליטים אדים סימן שלא הגענו ללחץ הרצוי (זה יקרה במצב 2). כן מתחילים להיפלט אדים סימן שהגענו ללחץ הרצוי (יקרה במצב 1)



2 פסים עליונים מתגלים – מיועד רק לבישול במצב 2.
יציאה התחלתית של אדים/ קיטור מראה שהגענו ללחץ הרצוי, יש להנמיך את הלהבה למינימום.



פס אדום מתגלה – מסמן על תקלה בסיר או מקור חימום לא מתאים גבוהה מהנדרש. סגור את הלהבה והעבר בורר למצב פליטת אדים בעזרת גובה הלהבה אתה שולט בכיוון כמות הפסים שאתה רואה. פליטת קיטור אדים מלמדת שעברת את תחום הלחץ הנדרש להיות בתוך הסיר, ובמטרה לשמור על לחץ מתוכנן וקבוע בסיר יוצאים האדים המיותרים. לפיכך במקרה של פליטת חזקה סגור את האש עד אשר הפליטה מינורית ואז הדלק להבה למינימום מחדש.



חשוב!

כאשר מתגלה פליטת קיטור ראשונית, סימן שהגענו ללחץ הרצוי והשסתום נפרץ. יש להנמיך את להבת הגז למינימום.

שיטה זו מאפשרת חימום נכון של הסיר המבטיחה:

1. מניעת שריפת הסיר – כפי שכולנו מכירים בשיטות האחרות
2. חסכון באנרגיה – השקעת אנרגיה מדייקת בהתאם לנדרש
3. שמירה על לחץ נכון

אתה מזהה פליטת קיטור חזקה כבה את האש המתן עד שפליטת האדים תהיה מנורית ואז הדלק את הלהבה מחדש למינימום.

זמן הבישול הסתיים

1. סגור את מקור החימום
2. סובב את גלגל המצבים למצב שחרור לחץ בהדרגה ממצב 2 למצב 1 המתנה וממצב 1 לשחרור לחץ  והמתנה עד לשחרור מלא של הקיטור והאדים. כלומר המתן עד אשר לא תשמע רעש של פליטת קיטור או אדים. לאחר 5 דקות באופן אוטומטי שסתום הביטחון האדום ייפול מטה ותוכל לפתוח את הסיר. לחיצה קלה על כפתור הפתיחה תזרז שחרור לחץ לפתיחה.

אסור בשום אופן לטבול את סיר הלחץ במים מיד בגמר הבישול.
אין לפתוח את מכסה הסיר תוך שימוש בכוח, קירור מים רק במקרה של תקלה

3. לחץ על כפתור הפתיחה
4. הרם את המכסה לפתיחה.

שים לב

- א. יש להניח את הסיר על הלהבה במצב שנוח ובטוח לפתיחה וטיפול בסיר.
- ב. יש לוודא שהשסתומים נקיים ופתוחים.
- ג. וודא תמיד שהסיר סגור לפני הפעלת החימום.

כמויות אוכל ומים

אין למלא את הסיר מעבר לכמות של 2/3 מהקיבולת.
במידה והתבשיל צפוי להתנפח (כגון אורז) יש למלא את הסיר עד לכמות 1/2 מהקיבולת.
יש לוודא שכמות האוכל או הנוזלים לא יסתמו את שסתומי הביטחון והחיווי.

**תמיד יש להוריד את הלהבה למצב בינוני או נמוך לאחר שטבעת הפסים
נמצאת בצבע הרצוי.**

לפני כל שימוש יש לוודא שהשסתומים לא חסומים.
אסור להשתמש בסיר ללא תוספת מים. המינימום האפשרי הוא 1 ליטר



**בישול תבשיל
תופח או מקציף
מקסימום חצי סיר**



**בישול רגיל
מקסימום שני
שליש הסיר**



סיר מלא מדי



זמני בישול

במידה ולא העברתם את הלהבה למצב בינוני שסתום החיווי ימשיך לעלות ויצא קיטור מתוך שסתום החיווי במטרה לשחרר לחץ עודף בסיר. כאשר מצב זה קורה יש לסגור את הלהבה ולהמתין עד אשר יציאת הקיטור האדים היא מינימאלית, ואז יש להדליק את הלהבה מחדש למצב נמוך

מדידת זמני הבישול

התחלת הבישול מרגע הגעת שסתום החיווי לפס לבן עליון ראשון, משך הבישול בהתאם לחוברת. קיצור זמני הבישול מעבר לכתוב תלוי בניסיונכם ובטעם האישי שלכם. קטניות כגון עדשים, אפונה, שעועית וחמוס יש להשרות לפני הבישול. אין להתחשב בהתמטות הנוזלים מאחר ואין כמעט פליטת אדי מים בשימוש נכון. רצוי להשחים את הבשר קצת יותר מהרגיל מאחר והאדים גורמים להבהרת הצבע. זמני הבישול תלויים באיכות הבשר ובעוביו. לצורך תחושה השתמש בכלל הבא עם בסיר רגיל מסך הבישול הוא 1 שעה כוון את משך הבישול בסיר לחץ ל 20 דקות מקסימום.

סוג	זמן בישול	מצב	הערות וכמות + מים
מרקים			
מרק אורז	4-6 דקות	1	עד 1/4 מהסיר
מרק בצל	2-4 דקות	2	עד 2/3 מהסיר
מרק בשר	15-20 דקות	2	עד 1/2 סיר
מרק ירקות	6-7 דקות	2	עד 2/3 מהסיר מים
מרק דגים	6-8 דקות	2	עד 2/3 מהסיר מים
מרק איטריות	3-5 דקות	1	עד 1/4 מהסיר
מרק עצמות	15-20 דקות	2	עד 1/2 מהסיר
אורז			
אורז עוף	7-8 דקות	2	3 ספלים של מים על ספל אורז עד 1/4 מהסיר
אורז VALENCIENNG	4-7 דקות	1	עד 1/4 מהסיר

פסטה

ספגטי	4-5 דקות	1	יש לכסות במים
מקרונים	5-6 דקות	1	יש לכסות במים

ירקות ירוקים

סלק	30-35 דקות	2	
ארטישוק	5-6 דקות	2	
כרישה (בצל/שום)	3-5 דקות	2	
גזר	15-16 דקות	2	
כרוב	4-5 דקות	2	
כרובית	4-6 דקות	2	
תרד	4 דקות	2	
פול (קיטניות)	10 דקות	2	

סוג	זמן בישול	מצב	הערות וכמות + מים
ירקות			
אפונה	20 דקות	2	
עדשים (קיטניות)	15 דקות	2	עד 1/4 מהסיר
תפוחי אדמה			
תפוח אדמה עם פטרוזליה	6-8 דקות	2	עד 2/3 מהסיר
תפוח אדמה ברוטב	6-8 דקות	2	עד 2/3 מהסיר
מאכלי ים/דגים			
תבשיל גולש דג	10 דקות	2	
דיונון (לא כשר)	10 דקות	2	
תמנון (לא כשר)	30 דקות	2	
דג (פורל)	3 דקות	1	
צדפות (לא כשר)	2 דקות	1	
בשר			
כדורי בשר	10-12 דקות	2	3 ספלים
נתח בקר (CHUCK)	20-22 דקות	2	עד 1/2 מהסיר
נתח מותן (SIRLOIN)	15-17 דקות	2	עד 1/2 מהסיר
מעיים (TRIPAS)	23-35 דקות	2	עד 1/2 מהסיר
צלעות (LAMB)	10-12 דקות	2	עד 1/2 מהסיר
כבש	10-12 דקות	2	עד 1/2 מהסיר
עוף ברוטב	8-10 דקות	2	עד 1/2 מהסיר
עוף ברוטב שרי	8-12 דקות	2	
עוף	20-25 דקות	2	
קינוחים			
פודינג אורז	6 דקות	2	עד 1/3 מהסיר
ריבות/מרמלדות	7-8 דקות	2	בהתאם לצורך
פודינג	4-5 דקות	2	עד 1/3 מהסיר
מרק פירות	7-8 דקות	2	2 ספלים של מים

- חל איסור להשתמש בכוח לצורך פתיחת הסיר.
- לפני הפתיחה יש לוודא ששוחרר הלחץ שבסיר.

פרוק והרכבה של המכסה

אין צורך לפרק ולנקות את חלקי המכסה בפעילות בישול שגרתית מלבד שסתום חיווי. את פעולת הניקוי והפרוק יש לבצע לאחר כל סיום בישול שטיפה במים בלבד, ובדיקות המכונות את הסיר לבישול הבא.

1. פתח את האום הגדולה שמאבטחת את שסתום החיווי מהצד הפנימי של המכסה והפרד את שסתום החיווי מהידית בעזרת כוח ידי. לאחר ניקיון החזר שסתום למקומו וסגור את האום בכוח יד (אסור לסגור עם מכשירים).

2. בצע לחיצת בדיקה על שסתום החיווי שהוא עולה ויורד קפיצי

3. בצע סיבוב לגלגל הלחצים וודא לגלגל מסתובב

4. בצע לחיצה על שסתום הביטחון וודא שהפין נלחץ וקופץ חזרה .

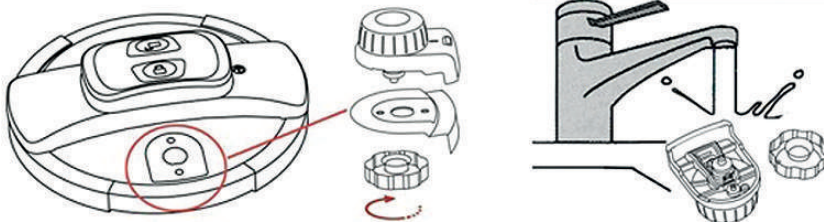
5. ידית הבקליט מהמכסה מתפרקת על ידי פתיחת 2 הברגים המחוברים ידית למכסה

יבוצע על ידי טכנאי אווינוקס בלבד

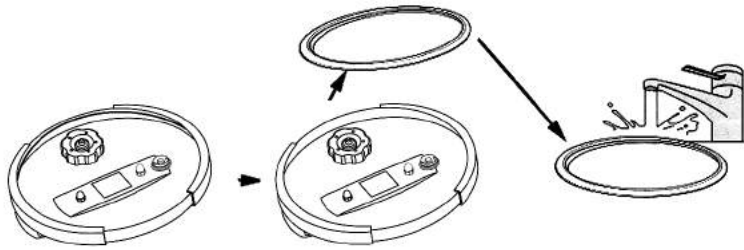
6. פרק את אום שסתום הביטחון שהתגלה לאחר פרוק הידית יבוצע על ידי טכנאי אווינוקס בלבד

7. נקה את כל החלקים בחומר לא אגרסיבי /שטוף במים זורמים /יבש

8. להרכבה מחדש חזור על התהליך בסדר הפוך ג/ב/א.



ניקוי אטם והמשטח עליו יושב האטם מגבשושיות



אחסון סיר הלחץ

לפני האחסון יש לנקות את הסיר היטב ולייבש אותו היטב. יש לאחסן את הסיר במצב פתוח כאשר המכסה במצב הפוך במטרה לאפשר לאטם להתייבש.

ניקיון הסיר

במטרה לשמור על הסיר תמיד במצב חדש. יש לנקות ולייבש את הסיר היטב לאחר כל שימוש. יש לנקות את הסיר בצורה רגילה עם סבון כלים בלבד. אסור להשרות את המכסה בתוך אמבטיית מים. יש לשטוף את המכסה במים זורמים.

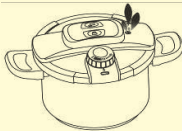
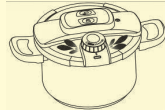
אחזקה

לשמירת האיטום מומלץ להחליף את האטם פעם בשנה. יש להקפיד להחזיר את האטם למקומו במכסה. לפני סגירת הסיר יש לבדוק שהשסתומים לא סתומים ועובדים. החלפת שסתום רק בחלקי חילוף מקוריים. מומלץ להחליף שסתומים פעם בשנתיים. לאחר כל שימוש יש לנקות את הסיר באופן יסודי במים חמים בסבון מסחרי ולנגב במגבת רכה. את מכסה הסיר יש לנקות מתחת למים זורמים ולאחר מכן לנגבו באופן יסודי.

אין להדיח את מכסה הסיר ואת האטמים במדיח כלים או להשרות במים.

תקלות ודרך הטיפול

במקרה ואחד התקלות מתרחשות יש לסגור את האש ולהמתין לקירור מוחלט של הסיר עד לשחרור כל הלחצים העודפים.

מה לעשות	הגורם	תיאור התקלה
1. לנקות את האטם מגבשושיות 2. החלפת אטם בחדש	1. אטם מלוכלך 2. אטם לא תקין	אדים יוצאים מסביב למכסה 
החלף מכסה במעבדה	המכסה מעוות	לא ניתן לסגור את המכסה
סגור להבה, קירור מוחלט, פרק שסתום חיווי ושחרר בעזרת מים וקסם את הסתימה. אפשרות נוספת לחץ על כפתור סגירה, ושחק מעלה מטה עם השסתום	שסתום החיווי חסום ולכן הלחץ פורץ משסתום הביטחון	אדים ונוזל יוצאים משסתום הביטחון. 
סגור להבה, קירור מחלט, שלח את הסיר לתיקון במעבדה. וודא שאום תחתונה נועלת לא משוחררת * חזק את אום שסתום החיווי	שסתום החיווי סתום וגם שסתום הביטחון מקולקל	אדים ונוזלים יוצאים מסביב לשסתום החיווי במקום מהפיה. 
סגור להבה או הורד דרגת להבה עד להפחת כמות האדים	הסיר תקין הלהבה חזקה וגורמת לעודף חימום	יציאה מוגברת של אדים משסתום החיווי דרך הפיה
סגור להבה, המתן לירידת שסתום הקווים עד קו לבן שני החלף את מקור הלהבה לקטן יותר	להבה גדולה מהיכולת של הסיר לפנות לחץ	רואים את הפס האדום של שסתום החיווי

שרות

במקרה שמתעוררת שאלה או בעיה בנוגע לשימוש או לתיקון הסיר יש לפנות למרכזי השרות

טל. 08-9214529 03-5611803 052-2302615 054-4997028 או ב-

Email: argeman@inter.net.il, jonathan@argamanltd.com, sima@simag.co.il

פקס: 03-9671665 08-9252782

או להביא את הסיר לנקודות האיסוף:

- כל הרשתות הגדולות

- רשת פורשף או למקום הרכישה

- מעבדה 4CHEF א.ת. ישפרו סנטר מודעין, רח' המקצועות 16; או ראשון לציון נחל שורק 3 סימה כלי פורצלן.

חלקי חילוף ניתן לרכוש:

- ברשת חניות פורשף / בכל הרשתות הגדולות כולל הום סנטר



Think Simple



אחריות

סיר הלחץ שרכשת מסופק עם תעודת אחריות התקפה למשך של 5 שנים.
יש למלא את תעודת האחריות ולצרף העתק של חשבונית הקניה.
יש לשלוח את ספח תעודת האחריות לכתובת

לכבוד פורשף/SIMA.G

רח' המקצועות 16 מודעין, א.ת. ישפרו סנטר.

עליך להציג תעודת האחריות בצרוף חשבונית הקניה.
תעודת האחריות מכסה רק במקרים בהם הפעלת הסיר התבצעה בהתאם להוראות ההפעלה.
אחריות החברה איננה חלה על חלקים העשויים מחומרים מתבלים או שבירים
חלקים עשויים גומי או סיליקון, זכוכית או חומרים פלסטיים כגון ידיות בקליט שסתומים וכו
לפני תחילת הפעלת הסיר יש לקרוא בעיון רב את הוראות ההפעלה והבטיחות.

מעבדת השרות של תסייע לכם בניקוי השסתומים והחלפת החלקים הנחוצים, תשלום יגבה
אך ורק על החלקים במידת הצורך ולא על עבודת הטכנאי.

מוצר זה מיוצר ממיטב חומרי הגלם הקיימים בעולם, תוך הקפדה על איכות המוצר
היוצא מהמפעל ראה תווית ביקורת איכות המודבקת על מכסה הסיר.

בכל מקרה של העברת הסיר לשרות יש להעביר את הסיר בשלמותו על כל חלקיו.

עיצוב: ד"ר פתרונות גרפיים

תאריך קניה:	_____
שם החנות והכתובת:	_____
סידרה מס או שנה:	_____
חותמת החנות:	_____

052-2302615 📞 03-9444155 📞 08-9214529