

morphy richards

morphy richards

סיר בישול איטי הוראות שימוש והפעלה



דגם 48735



ירקות בקרי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן לבישול	3 כפות	5 כפות
בצלים גדולים קצוצים	2	4
שיני שום קצוצות	1	2
אבקת קרי	3 כפיות	5 כפיות
עדשים	275 גר'	600 גר'
ציר מרק	1500 מ"ל	2 ליטר
מיץ לימון	2 כפיות	3 כפיות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
קוביות גזר	3	4
תפוחים קלופים נקיים מגרעינים	2	2
צמוקי סולטנה	50 גר'	125 גר'

חממו את השמן במחבת. אדו קלות את הבצל, הגזר והשום. הוסיפו את אבקת הקרי ובשלו בעדינות למשך דקה. הוסיפו את הציר, מיץ הלימון, המלח, הפלפל והעדשים. הביאו לרתיחה תוך בחישה מתמדת והמשיכו לבשל למשך 3 דקות. העבירו את סיר המרכיבים לסיר החרס והניחו את סיר החרס בבסיס סיר הבישול האיטי. הוסיפו את התפוחים והצימוקים, בחשו וסגרו את המכסה. בשלו למשך, 5-8 שעות. ודאו שהירקות מכוסים בנוזל בזמן הבישול.

קינוחים: פודינג אורז

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
חמאה	25 גר'	40 גר'
אורז לפודינג	100 גר'	150 גר'
סוכר	100 גר'	150 גר'
חלב	1 ליטר	1.5 ליטר
מוסקט טחון	קורט	קורט

צפו בחמאה את פנים סיר החרס. הוסיפו את כל המרכיבים ובחשו. הניחו את סיר החרס בתוך בסיס סיר הבישול האיטי וסגרו את המכסה. בשלו למשך 3-4 שעות.

לפתן פירות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
פירות מיובשים מעורבים: תפוחים, שיזפים, אגסים, משמשים ואפרסקים	275 גר'	500 גר'
צימוקי סולטנה	30 גר'	60 גר'
צימוקים	30 גר'	60 גר'
פתיתי שקדים	20 גר'	35 גר'
סוכר	3 כפות	5 כפות
מים	635 מ"ל	1 ליטר
ליקר פירות	3 כפות	5 כפות

הכניסו את כל המרכיבים, חוץ מהליקר, לתוך סיר החרס. מכיוון שטבעות התפוחים נוטות לצוף למעלה וצבען יכול לדהות, הניחו אותם בתחתית. בשלו למשך 5-7 שעות. העבירו את הליפתן לכלי הגשה והניחו לו להתקרר. בחשו פנימה את ליקר הפירות והגישו מקורר.

לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם בלנדר זה מתוצרת חברת morphy richards אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מירב ההנאה מהמכשיר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.

במידה תתקלו בבעיות בהפעלה או שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו למעבדת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

הוראות זהירות ובטיחות

- יש לקרוא את כל ההוראות לפני הפעלת סיר בישול איטי.
- לפני החיבור לחשמל, וודאו כי מתח החשמל שלכם מתאים לרשום על גבי המכשיר (230V).
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- יש למקם את המכשיר במקום שאינו מאפשר גישה לילדים.
- יש למנוע מבעלי חיים וילדים לגעת במכשיר, לשחק איתו או להשאירם ללא השגחה בקרבת המכשיר.
- אין לטבול את המכשיר/הבסיס/כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.
- יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.
- אין להכניס את סיר החרס או את מכסה הזכוכית לתנור/למקפיא/לתנור מיקרוגל או להניחו על הכיריים.
- אין לגרום לסיר החרס שינויי טמפרטורה קיצוניים. הוספת מים קרים לסיר חם מאוד עלולה לגרום לו להיסדק.
- אין להפעיל את המכשיר כאשר סיר החרס ריק או נמצא מחוץ לבסיס.
- מכסה הזכוכית וסיר החרס הינם שבירים. טפלו בהם בזהירות.
- אין להשתמש בסיר החרס או במכסה הזכוכית אם הם סדוקים או פגומים.
- אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו במעבדת שירות המאושרת ע"י היבואן.
- אין להשתמש במכשיר בידים רטובות.
- היבואן לא ישא באחריות לנזקים שנגרמו כתוצאה משימוש חריג או כתוצאה מתיקונים שבוצעו ע"י אנשים שאינם מוסמכים לכך.
- יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של חברת morphy richards. שימוש בחלפים שאינם מומלצים ע"י היבואן עלול לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפציעה.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולותיהם הפיזיות, החושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח על ידי האדם האחראי לבטיחותם. המונע מהם שימוש במכשיר בצורה בטוחה ללא פיקוח או הדרכה, וכן ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם משחקים עם המכשיר.



סיר הבישול וחלקיו

1. מכסה זכוכית.
2. סיר חרס.
3. כפתור הפעלה ובקרה.
4. נורית ביקורת.

כפתור בקרת המצבים

- כפתור הבקרה בסיר הבישול מאפשר כיוון מצבי הבישול ומידת הטמפרטורה (נמוך / גבוה / אוטומטי).
- כפתור הבקרה מאפשר להתאים את זמן הבישול, כמותאר בטבלה, לכל המתכונים ניתן לבחור בכל אחת משלושת הדרגות.
- הערה: בסוגי המזון שונים, ייתכן ותרצו לשנות את זמני הבישול המומלצים עבור המתכונים השונים, לפי טעמכם האישי.

הנחיות בישול

מצבי בישול	בישול בדרגה נמוכה LOW	בישול בדרגה גבוהה HIGH	בישול אוטומטי AUTO
1	6-8 שעות	3-4 שעות	4-6 שעות
2	8-10 שעות	5-6 שעות	6-8 שעות
3	10-12 שעות	7-8 שעות	8-10 שעות

נזיר אירי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
נתיח טלה	4	8
בצלים פרוסים	2 גדולים	4
עשבי תיבול טחונים	1.5 כפיות	3 כפיות
גזר פרוס עבה	550 גר'	1 ק"ג
תפוחי אדמה חתוכים לרבעים	750 גר'	1.5 ק"ג
ציר מרק ירקות חם	750 גר'	1 ליטר
כרישה פרוסה	2	3

קדרת נקניקיות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן	2 כפות	3 כפות
נקניקיות	750 גר'	1.5 ק"ג
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
גזרים פרוסים דק	3	4
כרישה פרוסה	2	2
קמח	3 כפות	5 כפות
ציר מרק בקר	400 מ"ל	1 ליטר
ציטני	3 כפות	5 כפות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט

רוטב בולונז

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
בשר בקר טחון	700 גר'	1 ק"ג
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
גבעולי סלרי פרוסים דק	3	4
שיני שום קצוצות	1	2
רסק עגבניות	3 כפות	5 כפות
קמח	1 כף	3 כפות
עגבניות משומרות קצוצות כולל המיץ	400 גר'	400/2 גר'
ציר מרק בקר	250 מ"ל	400 מ"ל
פטריות פרוסות	125 גר'	200 גר'
עשבי תיבול מעורבים	1 כפית	1 כפית
מלח ופלפל שחור טחון טרי	קורט	קורט

לפני השימוש הראשוני

- יש להוריד תוויות ומדבקות מן המכשיר.
- יש לשטוף את סיר החרס ואת מכסה הזכוכית במי סבון פושרים ולנגבם במטלית יבשה.
- חשוב:** אין לטבול את בסיס המכשיר במים.
- שימו לב:** במהלך השימוש הראשוני, ייתכן שיופיע ריח עקב שריפת חומרי ייצור שנותרו על המכשיר. זוהי תופעה תקינה לחלוטין, שתיעלם לאחר מכן.

הפעלה/שימוש בסיר בישול איטי

- הציבו את הבסיס (5) על משטח יבש, מאוזן ועמיד לחום, רחוק מהקצה של משטח העבודה.
- הכניסו את המרכיבים לסיר החרס (2) והכניסו את סיר החרס לתוך הבסיס. כסו עם מכסה הזכוכית (1). (אם עליכם לבצע בישול מקדים או השחמה לפני הבישול האיטי, עשו זאת במחבת. אל תנסו להשחים מזון או לבשל בישול מוקדם בתוך המכשיר).
- כוונו את כפתור הבקרה (3) למצב OFF וחברו את המכשיר לשקע החשמל.
- כוונו את כפתור הבקרה לדרגת הבישול הרצויה, למשך הזמן המומלץ במתכון.
- כבו את המכשיר ונתקו אותו מהחשמל לאחר הבישול. הוציאו את סיר החרס בעזרת כפפות בישול.

זהירות: אין לגעת בבסיסו של סיר הבישול, מכיוון שהוא מתחמם בזמן הבישול!

ניקוי סיר הבישול האיטי

- ניתן לרחוץ את סיר החרס במדיח או בעזרת מי סבון חמים.
- אין להשתמש בתכשירי ניקוי שוחקים.
- יש לרחוץ את מכסה הזכוכית במי סבון חמים בעזרת ספוג או מטלית כלים. לפני השימוש יש ליבשם היטב.
- אין לטבול את הבסיס החשמלי במים או בנוזל אחר כלשהו.
- ניתן לנקות את הבסיס בעזרת מטלית לכה.
- יש לוודא שתקע החשמל וחיבורי החשמל נשמרים יבשים במהלך הניקוי.



סטייק וראגו כליות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
בשר סטייק לצליה	700 גר'	1.5 ק"ג
כליות	200 גר'	300 גר'
קמח	2 כפות	3 כפות
בצלים גדולים חתוכים לרבעים	2	4
ציר מרק בקר חם	600 מ"ל	1 ליטר
יין אדום	200 מ"ל	400 מ"ל
רסק עגבניות	3 כפות	5 כפות
פטריית שלמות קטנות	125 גר'	225 גר'

בקר בקרי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן צמחי	3 כפות	5 כפות
תפוחים לבישול (קלופים)	2 בינוניים	2 גדולים
בצלים גדולים קצוצים	2	4
בשר סטייק לצליה חתוך לקוביות	700 גר'	1.5 ק"ג
אבקת קרי	3 כפיות	5 כפיות
קמח רגיל	3 כפות	5 כפות
ציר מרק בקר	400 מ"ל	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
ציטני מנגו	3 כפות	5 כפות
צמוקי סולטנה	75 גר'	125 גר'
עגבניות משומרות קצוצות	200 גר'	400 גר'
מיץ לימון	2 כפות	2 כפות

טלה עם עדשים

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
גזרים פרוסים	425 גר'	800 גר'
שיני שום קצוצות	1	2
עלי דפנה	1	2
עדשים (לאחר שהושרו)	125 גר'	250 גר'
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
יין אדום	200 מ"ל	400 מ"ל
פילה רגל טלה חתוך לקוביות	750 גר'	1.5 ק"ג
רוטב סויה	3 כפות	4 כפות
פטריית קטנות	200 גר'	300 גר'
פטרוזיילה קצוצה לקישוט	קורט	קורט

מזון המתאים לבישול איטי

- רוב המאכלים מתאימים לבישול האיטי, אך ישנן מספר הנחיות שיש צורך לפעול לפיהן.
- וודאו שכל המרכיבים הקפואים הופשרו היטב.
- חתכו ירקות שורש לחתיכות קטנות ושוות בגודלן, היות וזמן בישול הדרוש להם ארוך יותר מאשר בשר. הניחו את ירקות השורש תמיד בתחתית הסיר ודאגו שכל המרכיבים יהיו טבולים בנוזל הבישול.
- הסירו את כל השומן המיותר מהבשר לפני הבישול, שיטת הבישול האיטי איננה מאפשרת לשומן להתאדות.
- הבישול בסיר בישול איטי, מצריך כמות נוזלים קטנה יותר מהבישול הרגיל.

עצות לבישול איטי

- לקבלת תוצאות אופטימליות יש למלא את הסיר לפחות עד מחציתו.
- בישול איטי אוגר לחות. לייבוש הנוזלים הסירו את המכסה לאחר הבישול, סובבו את הכפתור ל- HIGH (אם הוא מכוון לדרגה LOW או AUTO) וצמצמו את הנוזלים על ידי הרתחה למשך 30-45 דקות.
- המכסה אינו אוטם את הסיר, אין להסיר את המכסה ללא צורך שכן החום הנצבר עלול לשחרר את הנוזלים. בכל פעם שמסירים את המכסה, יש להוסיף 10 דקות לזמן הבישול.
- מרקים: השאירו מרווח של 5 ס"מ לפחות בין חלקו העליון של המזון למכסה, כדי לאפשר הרתחה.
- רוב מתכונים הבשר והירקות דורשים 8-10 שעות בישול בדרגת חום נמוכה. 4-6 שעות בדרגת חום גבוהה ו 5-7 שעות בדרגת חום אוטומטית.
- ישנם מרכיבים אשר אינם מתאימים לבישול איטי כמו, פסטה, חלב ושמנת יש להוסיף אותם לקראת סוף זמן הבישול.
- ירקות מסוימים מתבשלים זמן ארוך יותר מאשר בשר, לכן יש לסדרן בחלקו התחתון של הסיר.
- כאשר מבשלים בשר, עוף וכדו', ישנה חשיבות לגודל, לצורה ולמשקל. יש לסדרם בחלקו התחתון של הסיר ולכסותם בנוזלים.

עוף ברוטב יין לבן

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
פרקי עוף ללא העור	4	8
מרגרינה	30 גר'	75 גר'
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
פטריות פרוסות	125 גר'	250 גר'
קורנפלור	2 כפות	3 כפות
יין לבן יבש	500 מ"ל	1 ליטר
תערובת עשבי תיבול	1 כפית	3 כפיות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
חלמוני ביצים	2	2
שמנת צמחית	5 כפות	9 כפות

פריקסה הודו

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
נתחי הודו	4	8
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
מרגרינה	30 גר'	75 גר'
פטריות פרוסות	125 גר'	250 גר'
עשבי תיבול	צורר	צורר
קליפת לימון	קורט	קורט
מלח ופלפל שחור טחון טרי	קורט	קורט
ציר מרק	400 מ"ל	1 ליטר
קורנפלור	2 כפות	5 כפות
מים	4 כפות	4 כפות

בקר: חשוב: כאשר קונים נתח של בשר, ודאו שהוא יתאים לסיר הבישול האיטי. הוא צריך להתאים לסיר החרס כך שכאשר מכסים אותו עם נוזלים המזון עדיין יהיה נמוך ב- 2.5 ס"מ משפת הסיר.

בקר בסגנון ניו-אינגלנד

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
נתחים של חלק עליון	1 ק"ג	1.5 ק"ג
צורר עשבי תיבול	צורר	צורר
טימין	1 כפית	1.5 כפיות
גרגרי פלפל שחור	1 כפית	1.5 כפיות
בצלצלים	4	8
גוזרים פרוסים	225 גר'	400 גר'
כרוב חתוך לקוביות	100 גר'	200 גר'

מתכונים

זמני הבישול המופעים במתכונים הבאים מתייחסים לכיוון מצב AUTO. זמני הבישול הם בבחינת הנחיות בלבד ויכולים להשתנות בהתאם לסוג המזון ולטעם האישי.

מרכים: מרק מיסטרונה

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
מרגרינה	30 גר'	55 גר'
בצל קצוץ דק	1 גדול	2
שום כתוש	1	2
גבעולי סלרי קצוצים	3	4
תפוחי אדמה קלופים וחתוכים	300 גר'	500 גר'
גזרים קלופים וחתוכים לקוביות	2 בינוניים	2 גדולים
עלי כרוב קצוצים	3	4
עגבניות קלופות וקצוצות גס	3 בינוניים	4 גדולים
ליטרים של ציר מרק עוף	1.25	2.25
רסק עגבניות	1.5 כפות	3 כפות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
פטרוזיליה קצוצה	1.5 כפות	2 כפות
קונכיות פסטה	75 גר'	150 גר'

מרק עדשים

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
בצל גדול קצוץ	1	2
גזר מגורר	3	4
גבעולי סלרי פרוסים דק	2	4
עדשים כתומים	200 גר'	400 גר'
קופסה של עגבניות מרוסקות	400 גר'	400/2 גר'
ציר מרק עוף	1100 מ"ל	2 ליטרים
מוסקט	קורט	קורט
עלה דפנה	1	1
בזילקום	1 כפית	2 כפיות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
פטרוזיליה קצוצה	1 כף	2 כפות

מרק ירקות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
חמאה	30 גר'	60 גר'
מבחר ירקות: בצל, גזר, סלרי, ועוד...	1.25 ג"ג	2.2 ק"ג
קמח	30 גר'	60 גר'
ציר מרק	1100 מ"ל	2 ליטרים
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
עשבי תיבול מעורבים	1 כפית	2 כפיות

עופות: עוף בפריקה

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
מנות עוף	4	8
מרגרינה	30 גר'	60 גר'
קמח מתובל	50 גר'	60 גר'
בצלים גדולים קצוצים	3	4
גזרים קלופים ופרוסים	4	6
פלפל ירוק נקי מגרעינים וקצוץ	1	2
פפריקה	1 כפית	3 כפיות
רסק עגבניות	1 כפית	3 כפיות
ציר מרק עוף	500 מ"ל	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט

עוף בסגנון קריבי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן צמחי	2 כפות	3 כפות
בצלים קצוצים	2 כטנים	2 גדולים
גבעולי סלרי קצוצים	2	4
גזרים פרוסים	2	3
פטירות פרוסות	250 גר'	500 גר'
פלפל אדום נקי מגרעינים ופרוס	1	2
פרקי עוף ללא העור	4	8
פרוסות אפרסקים (מקופסה)	200 גר'	400 גר'
חתיכות אגנס	400 גר'	400 גר'
קורנפלור	5 כפות	10 כפות
פפריקה	1 כפית	3 כפיות
רוטב סויה	1 כף	3 כפות
חומץ יין	4 כפות	8 כפות
מים ורתוחים	1/2 ליטר	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט

קדרת עוף ופטירות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
רבעי עוף	4	8
מרגרינה	30 גר'	75 גר'
קמח	2 כפות	3 כפות
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
גבעולי סלרי פרוסים דק	3	3
פטירות פרוסות דק	250 גר'	500 גר'
שיני שום	1	2
ציר מרק עוף	375 מ"ל	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
שמנת צמחית (לא חובה)	4 כפות	7 כפות