

Breville®

*Juice Fountain™ Cold**

הוראות הפעלה למסחטת מיצים
BJE430



מבית
אלקטרה 

לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

במסחטות המיצים *Juice Fountain™ Cold* החדישות והמשוכללות של חברת "**Breville**" המיובאות ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי סחיטת פירות וירקות מעולים ביותר המבטיחים את בטיחותכם ובריאותכם.

באלקטרה רואים בנוחות שלכם ערך עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות הניתן ללקוחות.

הוראות ההפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במסחטת המיצים *Juice Fountain™ Cold* שלכם.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהשימוש במסחטת המיצים *Juice Fountain™ Cold* שלכם.

באיחולי הצלחה והנאה,



המלצות הבטיחות של Breville

תוכן עניינים



- **קראו את כל ההוראות טרם השימוש במכשיר ושמרו אותן לעין בעתיד**
- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש בקומקום בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של הקומקום.
- אל תציבו את מסחטת המיצים בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת שהוא בפעולה. וודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש. העת פעולת המכשיר עלולה לגרום לתזוזתו.
- גלישה רצינית מהמכשיר על המשטח שעליו הוא מוצב או מסביבו, או על המכשיר עצמו, יש לנקות ולייבש לפני המשך השימוש במכשיר.
- אין למקם את מסחטת המיצים על או בסמוך למבער

3 Breville של המלצות הבטיחות של
8 רכיבי מסחטת המיצים
9 הרכבה
10 הפעלה
12 טיפול וניקוי
13 איתור תקלות
15 עצות
18 מתכונים

אמצעי בטיחות חשובים

בחברת Breville מודעים לבטיחות, מעצבים ומייצרים מוצרי צריכה תוך חשיבה על בטיחותכם, ובראש סולם העדיפויות, הלקוחות החשובים והיקרים שלנו. נוסף על כך, אנו מבקשים מכם לנקוט ביתר זהירות בעת השימוש במכשיר חשמלי מכל סוג שהוא ולהקפיד על אמצעי הזהירות הבאים.

באמצעות סיבוב כפתור ההפעלה/כיבוי שבלוח הבקרה למצב כבוי OFF, ולאחר מכן, נתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר.

וודאו תמיד כי סלסלת המסנן העשוי מפלדת אל-חלד הפסיקה להסתובב והמנוע נעצר לחלוטין לפני שחרור זרוע נעילת הבטיחות ו/או לפני הזזת המסחטה, כאשר מסחטת המיצים אינה בשימוש, ולפני הרכבה, פירוק, ניקוי ואחסנה של מסחטת המיצים.

- המתכונים המופיעים בספר הדרכה זה אינם מתייחסים למרכיבי מזון קשים. אולם, פירות וירקות קשים יפעילו עומס נוסף על המנוע אם תבחרו במהירות פעולה נמוכה. אנא עיינו בטבלאות בהמשך החוברת על מנת לבחור את המהירות הנכונה לסחיטת הפירות והירקות המיועדים לסחיטה.

גז, כיריים חשמליים או במקום שבו הוא עלול לבוא במגע עם תנור חם.

- ודאו תמיד כי מסחטת המיצים מורכבת כראוי לפני השימוש בה. המסחטה לא תפעל אלא אם היא מורכבת כנדרש.
- ודאו תמיד וודאו כי כיסוי מסחטת המיצים מהודק היטב למקומו לפני הפעלת המנוע. אין לשחרר את המהדקים בעת פעולת מסחטת המיצים. וודאו לסובב את החוגה למצב כבוי לאחר כל שימוש במסחטת המיצים שלכם. וודאו כי המנוע נעצר לחלוטין לפני פירוק המסחטה.
- אין להפעיל את מסחטת המיצים על גבי משטח ניקוז של כיר.
- אין להשאיר את מסחטת המיצים ללא השגחה כאשר היא מופעלת.
- אפשרו למנוע להתקרר במשך דקה לפחות בין מחזורי השימוש במסחטה.
- הקפידו תמיד לכבות את

- הרחיקו ידיים, אצבעות, שיער, פריטי לבוש, כמו גם מרית וכלי מטבח אחרים בעת פעולת המסחטה.
- אין לדחוף מזון לתוך מגלשת הזנת המזון באמצעות האצבעות או כלי אחר כלשהו. השתמשו תמיד בדחפן המזון המסופק עם המסחטה. אין להכניס את היד או האצבעות לתוך דחפן המזון כאשר הוא מוכנס לתוך המסחטה.
- נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הטיפול בסלסלת המסנן העשויה מפלדת אל-חלד מכיוון שלהבי החיתוך הקטנים שבבסיס סלסלת המסנן חדים ביותר. טיפול שגוי עלול לגרום לפגיעה גופנית רצינית.
- אין לעשות שימוש במסחטת המיצים למטרה אחרת כלשהי מלבד הכנת מזון ו/או משקאות.
- שמרו על נקיון המסחטה. פעלו בהתאם להנחיות שבסעיף "ניקוי וטיפול".
- הסירו קליפה מכל פירות. ההדר לפני סחיטתם.
- אל תשתמשו במסחטה ופנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת) אם המסננת המסתובבת או כיסוי המגן פגומים או קיימים סדקים גלויים.
- אין לסחוט יותר מ-3 ק"ג גזר בבת אחת.

אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל

- התירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במסחטת המיצים.
- אין לאפשר לכבל החשמל להיתלות מעל קצה משטח עבודה או שולחן, לבוא במגע עם משטחים חמים או להתפתל.
- להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את תקע החשמל או את המסחטה במים או בכל נוזל אחר.
- נתקו תמיד את המסחטה מרשת החשמל במידה והיא

נשארת ללא השגחה, לפני הרכבה, פירוק או ניקוי המסחטה.

- מסחטה זאת אינה מיועדת לשימוש בני אדם (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, ו/או חסרי ניסיון וידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח או קיבלו הדרכה לגבי שימוש בטוח במסחטה על ידי אדם האחראי לבטיחותם, והם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתה.

- פקחו על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המסחטה.

- ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו בידי ילדים.

- מומלץ לבדוק את המסחטה בקביעות. למניעת חשיפה לסיכונים, אין לעשות שימוש במסחטת המיצים במקרה שמתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, תקע החשמל או במסחטה עצמה. במקרה של נזק כלשהו, מסרו את המסחטה לבדיקה באחת מתחנות השרות ברחבי

הארץ (עיינו בכריכה האחורית).

- כל פעולות התחזוקה פרט לניקוי המסחטה יבוצעו בתחנת שרות מורשית על ידי היבואן.

- מסחטה זאת מיועדת לשימוש ביתי בלבד. אין לעשות בה כל שימוש אחר מלבד השימוש לו נועדה. אין לעשות שימוש במסחטה בכלי רכב או בספינות. אין להשתמש במסחטה מחוץ לבית. שימוש לא ראוי במכשיר עשוי לגרום לפגיעה גופנית.

- חברו את מסחטת המיצים לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16A לפחות.

- להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את מסחטת הפרי לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) של עד 30 mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.

מפרט טכני

230-240V~50Hz	מתח רשת החשמל
400 מ"מ (גובה) 445 מ"מ (רוחב) 205 מ"מ (עומק)	מידות חיצוניות
כ- 4.8 ק"ג	משקל נטו

מפרט טכני זה עשוי להשתנות ללא כל הודעה מוקדמת.

שמרו על הוראות בטיחות אלו



- | | |
|--|--|
| F. מיכל לאיסוף העיסה (אינו בטוח לשטיפה במדיח כלים). | A. דחפן מזון (אינו בטוח לשטיפה במדיח כלים) |
| G. כפתור בקרה ל-2 מהירויות ולכיבוי המסחטה. | B. מגלשת מזון רחבה מתאימה לתפוחים שלמים, גזרים, עגבניות ותפוזים קלופים. להכנת מיץ מפירות וירקות באופן מהיר ופשוט יותר. |
| H. התקן אחסון כבל החשמל כבל החשמל נכרך סביב הרגליות ומתהדק למקומו בתחתית המסחטה. | C. זרוע בטיחות משולבת עוצרת את פעולת מסחטת המיצים אם המכסה אינו נעול כראוי למקומו. |
| I. מעטפת סלסלת המסנן (בטוחה לשטיפה במדיח כלים). | D. מכסה מסחטת המיצים (אינו בטוח לשטיפה במדיח כלים) |
| J. כד מיץ בנפח של 2 ליטר ומכסה אטימה עם מפרד הקצפה מובנה (אינו בטוח לשטיפה במדיח הכלים). | E. סלסלת מסנן מפלדת אל-חלד (בטוחה לשטיפה בסלסילה העליונה במדיח כלים) |
| K. נורת LED לחווי מנגנון ההגנה מפני עומס יתר. | |



הרכבה

4. הניחו את מכסה מסחטת המיצים מעל מעטפת סלסילת המסנן כך שהחלק התחתון של מגלשת ההזנה ימוקם מעל סלסלת מסנן האל-חלד.



לפני השימוש הראשון

לפני השימוש במסחטת המיצים שלכם בפעם הראשונה, הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות. וודאו כי המסחטה במצב כבוי ומנותקת מרשת החשמל.

שטפו את מעטפת קערת המסנן, את סלסלת המסנן, את מכסה מסחטת המיצים, את דחפן המזון, את מיכל הציפה, את כד המיץ והמכסה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. שטפו וייבשו ביסודיות.

5. הרימו את זרוע נעילת הבטיחות ומקמו אותה בתוך שני החריצים שבכל אחד מצדי מכסה מסחטת המיצים.



1. הניחו את בסיס המנוע על משטח שטוח ויבש כמו משטח עבודה במטבח. וודאו כי כפתור הבקרה מכוון למצב כבוי OFF ומסחטת המיצים מנוקת מרשת החשמל.
2. הניחו את מעטפת סלסלת המסנן על החלק העליון של בסיס המנוע.



6. זרוע נעילת הבטיחות חייבת להיות כעת במצב אנכי ונעולה למקומה על החלק העליון של מכסה מסחטת המיצים.



3. כוונו את החצים שבבסיס סלסלת מסנן האל-חלד לחצים שבמצמד ההנעה ודחפו אותה כלפי מטה עד שתנעל למקומה בנעילה כדי לקבע אותה לבסיס המנוע.



הערה

זמן האחסון תלוי במרכיבים הנסחטים ובטריות הפרי שלפני סחיטתו. את המיץ יש לאחסן בטמפרטורה שבין 2°C ל- 4°C .

הפעלה

7. החליקו את דחפן המזון כלפי מטה לתוך מגלשת ההזנה באמצעות כיוון החריץ שבדחפן המזון לבליטה הקטנה שבחלק הפנימי העליון של צינור ההזנה.



8. הניחו את מיכל איסוף הציפה למקומו באמצעות הטיית בסיס המנוע מעט ימינה. הכניסו את מיכל איסוף הציפה מתחת למכסה מסחטת המיצים בצד השמאלי. וודאו כי הוא נתמך על ידי כיסוי מסחטת המיצים ובסיס המנוע.

9. הניחו את כד המיץ מתחת לפיית מזיגת המיץ שבצד הימני של מסחטת המיצים והניחו את המכסה במקומו כדי למנוע התזות.

כד המיץ

ניתן לשמור מיץ בתוך כד המיץ לפרק זמן של עד 3 ימים באמצעות ביצוע הפעולות הבאות:



1. הרימו את מכסה הכד וסובבו ב- 180° .
2. לחצו עליו בכוח כדי להחזירו למקומו.
3. אחסנו את המיץ בתוך המקרר.

1. שטפו את הפירות ואת הירקות המיועדים לסחיטה. את מרבית הפירות והירקות כמו תפוחים, גזרים ומלפפונים אין צורך לחתוך או לקצץ מכיוון שהם יועלו להכנס בשלמותם לתוך מגלשת ההזנה. לפני השימוש, הקפידו להסיר שאריות לכלוך ובוץ מירקות כמון סלק, גזר וכו', לשטוף אותם היטב, ולהסיר את העלים לפני השימוש.

2. חברו את מסחטת המיצים לקו חשמל במתח של 230 וולט. העבירו את מפסק ההפעלה/כיבוי הראשי למצב מופעל ON. סובבו את כפתור בורר המהירות למהירות נמוכה LOW או גבוהה HIGH בהתאם לסוג הפרי או הירק שיש בכוונתכם לסחוט. עיינו בטבלאות שבהמשך החוברת כדי לבחור את מהירות הסחיטה המתאימה.

3. כשהמנוע מופעל, הכניסו את המזון לתוך מגלשת ההזנה והשתמשו בדחפן המזון כדי לדחוף בעדינות את המזון כלפי מטה. לסחיטת כמות המיץ המרבית, דחפו תמיד כלפי מטה באיטיות את דחפן המזון.

4. בעת סחיטת הפירות והירקות, המיץ זורם לתוך כד המיץ והציפה המופרדת נאספת במיכל הציפה.

מדריך לבחירת מהירות הסחיטה

הערה

- את מיכל הציפה ניתן לרוקן במהלך הסחיטה באמצעות העברת מסחטת המיצים למצב כבוי והוצאת מיכל הציפה ממקומו בזהירות. החזירו את מיכל הציפה הריק למקומו לפני שאתם ממשיכים את פעולת הסחיטה.
- אל תאפשרו למיכל הציפה להתמלא יתר על המידה כיוון שהדבר עשוי להשפיע לרעה על פעולת הסחיטה.
- במסחטת המיצים מותקן התקן בטיחות המגן עליה מפני התחממות יתר במקרה של עומס רב מדי. במקרה של התחממות יתר, מסחטת המיצים תפעיל באופן אוטומטי את התקן הבטיחות נגד עומס יתר והמסחטה תיכבה באופן אוטומטי. לאחר שההגנה מפני עומס יתר הופעלה, נתקו את מסחטת המיצים מרשת החשמל לפרק זמן של 15 דקות לפחות על מנת לאפשר למסחטה להתקרר. לאחר מכן, חברו חזרה את מסחטת המיצים לרשת החשמל והמשיכו להשתמש בה כרגיל.

אזהרה

לעולם אל תכניסו אצבעות, ידיים או כלי אחר כלשהו לדחיפת המזון למגלשת ההזנה או כדי לרוקן אותו. השתמשו תמיד בדחפן המזון המסופק עם מסחטת המיצים.



סלסלת מסנן האל-חלד מכילה להבים קטנים וחדים המיועדים לחתוך ולעבד את הפירות והירקות. הימנעו ממגע עם הלהבים החדשים בעת הטיפול בסלסלת המסנן.

תפוחים	גבוהה
משמשים (ללא חרצון)	נמוכה
סלק (קצוץ)	גבוהה
אוכמניות	נמוכה
ברוקולי	גבוהה
כרוב	גבוהה
גזרים	גבוהה
כרובית (ניתן לקלף)	נמוכה
מלפפון, עם קליפה רכה	גבוהה
שומר	גבוהה
ענבים (ללא גרעינים)	נמוכה
קיווי (מקולף, אפשרי)	נמוכה
מנגו (מקולף ללא גרעין)	נמוכה
מלון (מקולף)	נמוכה
נקטרינה (ללא גרעינים)	נמוכה
תפוזים (מקולפים)	נמוכה או גבוהה
אפרסקים (ללא גרעין)	נמוכה
אגסים (ללא גבעולים)	נמוכה (אגסים רכים) גבוהה (אגסים קשים)
אננס (מקולף, אפשרי)	גבוהה
שזיפים (ללא גרעין)	נמוכה
פטל	נמוכה
עגבניות	נמוכה
אבטיח (מקולף)	נמוכה



טיפול וניקוי

כלים. שטפו אותם במחזור הדחה רגיל בסלסילה העליונה בלבד. מכסה מסחטת המיצים, דחפן המזון, מיכל הציפה וכד המיץ אינם בטוחים לשטיפה במדיח הכלים.

סלסלת המסנן

על מנת להבטיח תוצאות סחיטה עקביות, נקו תמיד את סלסלת המסנן ביסודיות מיד לאחר השימוש במסחטה. במידה וציפה מתייבשת על המסחטה, היא עשויה לחסום את הנקבים הדקים שברשת המסנן, מה שעלול לפגום באיכות הסחיטה. במידת הצורך, תוכלו להשרות את סלסלת המסנן במי סבון חמים במשך כ- 10 דקות. אחזו את סלסלת המסנן מתחת למי ברז זורמים והשתמשו במברשת (מסופקת עם מסחטת המיצים) תוך כדי תנועות סיבוביות כדי להסיר שאריות ציפה מהחלק הפנימי של הסלסלה, לרבות הלהבים. הפכו את סלסלת המסנן על פיה כדי להבריש ולהסיר את הציפה מהחלק החיצוני של הסלסלה, ובמידת הצורך חזרו על הפעולה.

לאחר ניקוי סלסלת המסנן, אחזו אותה לכיוון מקור אור כדי לוודא כי הנקבים הדקים ברשת אינם חסומים. במקרה של חסימה, טבלו את סלסלת המסנן במים חמים עם 10% מיץ לימון על מנת לשחרר את החסימה והברישו פעם נוספת מתחת למי ברז. אין לטבול את סלסלת המסנן בתוך חומר מלבין, בחומרים כימיים חריפים או בתכשירי ניקוי שוחקים.

טפלו תמיד בזירות בסלסלת המסנן, כיוון שהיא עלולה להינזק בקלות. אין להשתמש במסחטת המיצים במקרה של נזק או עיוות ברשת המסנן. סלסלת המסנן ניתנת לשטיפה במדיח כלים (בסלסילה העליונה).

מרכז סלסלת המסנן מכיל להבים קטנים וחדים ביותר. אין לגעת בלהבים אלו בעת הטיפול בסלסלת המסנן.

וודאו כי מסחטת המיצים במצב כבוי באמצעות העברת כפתור בקרת המהירות למצב כבוי OFF. לאחר מכן, נתקו אותה מרשת החשמל.

ניקוי

שטפו את כל החלקים לאחר השימוש (מלבד בסיס המנוע) מתחת לברז מים כדי להסיר את מרבית שאריות המיץ והציפה. שטפו את כל החלקים במטלית רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. כדי למנוע התייבשות שאריות מזון על הלהבים, הרשת או החלקים השקופים, שטפו ורחצו את החלקים מהר ככל שניתן לאחר סיום השימוש במסחטה.

מיכל הציפה

כדי להקל על פעולת הניקיון, באפשרותכם להכניס שקית ביו מתכלה לתוך מיכל הציפה.

בסיס המנוע

אין לטבול את בסיס המנוע בתוך נוזלים. השתמשו במטלית רכה ולחה כדי לנקות את בסיס המנוע. לאחר מכן, נגבו וייבשו ביסודיות. נגבו חלקיקי מזון ונתזים מכבל החשמל.

תכשירי ניקוי

אל תשתמשו בכריות קרצוף או בתכשירי ניקוי שוחקים לניקוי בסיס המנוע או הכד מכיוון שהם עלולים לשרוט ולפגוע במשטחי המסחטה. השתמשו במטלית רכה בלבד הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין.

מדיח כלים

שטפו את כל החלקים (מלבד בסיס המנוע) במטלית רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין.

מעטפת סלסלת המסנן וסלסלת המסנן מפלדת אל-חלד בטוחים לשטיפה במדיח

כתמי מזון שאינם יורדים

דהייט צבע של חלקי הפלסטיק עשויה להתרחש במקרה של שימוש בפירות וירקות המכילים צבע חזק. על מנת לסייע במניעת תופעה זו, שטפו את החלקים מיד לאחר השימוש במסחטה.

במקרה של דהייט צבע, ניתן לטבול את חלקי הפלסטיק בתוך מים עם 10% מיץ לימון או ניתן לנקות אותם באמצעות תכשיר ניקוי לא שורט.



איתור תקלות

-
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• יתכן וזרוע נעילת הבטיחות אינה נעולה כראוי במצב אנכי. בדקו כי המכסה העליון מכוון כראוי ושזרוע הנעילה ממוקמת בחוזקה בתוך שני החריצים שבכל אחד מצדי מכסה מסחטת המיצים.• יתכן והופעלה פעולת ההגנה מפני עומס יתר (כמתואר להלן). | <p>מסחטת המיצים אינה לאחר סיבוב כפתור הבקרה למצב מופעל ON</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• מסחטת המיצים מצוידת בהתקן לאיפוס עצמי במקרה של עומס יתר כדי למנוע נזק למנוע במקרה של עומסי יתר או עומסים ממושכים. במידה והמנוע נעצר בפתאומיות, סובבו את כפתור ההפעלה/כיבוי למצב כבוי OFF ונתקו את המסחטה מרשת החשמל. אפשרו תמיד למסחטת המיצים להתקרר במשך עד 30 דקות לפני הפעלתה מחדש. שימו לב: יש לנתק את המסחטה מרשת החשמל על מנת לאפשר לה להתקרר כראוי ולהתאפס.• למרות התקן ההגנה מפני עומס יתר, אנו ממליצים לבצע את פעולת הסחיטה במנות קטנות תוך הפעלת לחץ עדין יותר בעת דחיפת המזון לתוך מגלשת ההזנה, במטרה להגן על המנוע. | <p>התחממות יתר עם עומסים מוגזמים</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• הפסיקו את פעולת הסחיטה, על מנת להסיר את הציפה ממכסה מסחטת המיצים. הרכיבו מחדש את מסחטת המיצים והמשיכו בסחיטה. שימוש לסירוגין במרכיבי מזון רכים וקשים עשוי לסייע במניעת תופעה זו. | <p>ציפה חריגה מצטברת בסלסלת המסנן מפלדת אל-חלד</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• ככל שהמסנן נקי יותר, ככה יופק מיץ טוב יותר וכך הציפה תישאר יבשה יותר. הקפידו לנקות ביסודיות את מסחטת המיצים מהר ככל שניתן לאחר כל שימוש. הוציאו את סלסלת מסנן פלדת האל-חלד ממקומה ונקו ביסודיות את דפנות הרשת בעזרת מברשת ניקוי. שטפו את סלסלת המסנן מתחת למים חמים. במידה והנקבים ברשת חסומים, טבלו את הסלסלה בתוך תמיסה של מים חמים עם 10% מיץ לימון כדי לפתוח את הנקבוביות או שטפו אותה במדיח כלים. פעולה זו תסיר סיבים (מהפירות והירקות) המעקבים את זרימת המיץ. | <p>הציפה רטובה מדי וכמות המיץ הנסחט מצומצמת</p> |
-

<ul style="list-style-type: none"> • נסו לבחור מהירות סחיטה נמוכה יותר ודחפו לאט יותר את דחפן המזון במורד מגלשת ההזנה. 	<p>מיץ דולף בין דופן מסחטת המיצים לבין מכסה מסחטת המיצים</p>
<ul style="list-style-type: none"> • המיץ נסחט מהר מדי: נסו מהירות סחיטה איטית יותר (במידת האפשר) ודחפו לאט יותר את דחפן המזון במורד מגלשת ההזנה.. 	<p>מיץ ניתז אל מחוץ לפיה</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ציפה רטובה עלולה להצטבר מתחת למכסה מסחטת המיצים ולעצור את מסחטת המיצים אם נעשה בה שימוש מבלי לנקות אותה. במקרה כזה, פרקו את המסחטה ופעלו על פי הוראות הניקוי לניקוי מעטפת קערת המסנן, סלסלת המסנן פלדת אל-חלד ומכסה מסחטת המיצים. • מסחטת המיצים תפסיק לפעול באופן אוטומטי במידה ונסחטת כמות גדולה מדי של מזון בבת אחת או שחתיכות המזון אינן מספיק קטנות. נסו לקצץ את המזון או לחתוך אותו לחתיכות קטנות יותר בגודל אחיד, ועבדו כמות קטנה יותר של מזון בכל פעם. להמשך פעולת הסחיטה, אפסו את מסחטת המיצים באמצעות סיבוב כפתור ההפעלה/כיבוי למצב כבוי OFF, ולאחר מכן, הפעילו אותו שוב. • אפשרו למנוע להגיע למהירות המרבית לפני הכנסת מרכיבי המזון לתוך מרזב המזון. דחיסת מרכיבי מזון לפני שמסחטת המיצים מגיעה למהירות המרבית עלולה לגרום לעצירת המנוע או לעומס יתר. הפעילו לחץ עדין עד בינוני על דחפן המזון. לחץ קל יותר ייצור מיץ טוב יותר. • פירות וירקות קשים יעמיסו את המנוע במידה ונבחרת מהירות נמוכה. עיינו במדריך לבחירת מהירות הסחיטה כדי לבחור את המהירות הנכונה לפירות והירקות הנסחטים. 	<p>המנוע נעצר בזמן סחיטה</p>
<ul style="list-style-type: none"> • תופעה זאת מתרחשת כשמהירות המנוע מואטת לדרגה לא יעילה. יתכן והדבר נגרם כתוצאה מהפעלת לחץ רב מדי על דחפן המזון או שכמות גדולה מדי של ציפה נדבקה על המכסה או בתוך מיכל הציפה. הפעלת לחץ נכון ומתאים על דחפן המזון או ניקוי המכסה ומיכל הציפה באופן סדיר יכולים למנוע מצב כזה. 	<p>המסחטה נעצרת ונורית ה-LED של התקן ההגנה מפני עומס יתר מהבהבת</p>
<ul style="list-style-type: none"> • תופעה זאת מתרחשת כשהתקן ההגנה מפני עומס יתר מופעל. לאיפוס המסחטה, נתקו את המסחטה מרשת החשמל ואפשרו למנוע להתקרר במשך 10 עד 15 דקות, וחברו את המסחטה שוב לרשת החשמל. 	<p>נורית ה-LED של התקן ההגנה מפני עומס יתר מוארת</p>



עצות

למהירות גבוהה לסחיטת מרכיבים במרקם קשה יותר.

אם אתם סוחטים עשבי תיבול, נבטים או ירקות עלים ירוקים, כרכו אותם יחד ליצירת צרור או סחטו אותם במשולב במהירות נמוכה כדי להשיג סחיטה מיטבית.

פירות וירקות שונים מפיקים כמויות נזלים שונות. הכמות משתנה בתוך קבוצות הפרי והירק עצמן, כלומר מנה אחת של עגבניות עשויה להניב יותר מיץ ממנה אחרת. כיוון שמתכוני המיץ אינם מדויקים, הכמויות המדויקות של כל מיץ אינן חיוניות להצלחת תערובת מיצים מסוימת.

לסחיטת כמות המיץ המרבית דחפו תמיד באיטיות את דחפן המזון לתוך מגלשת ההזנה.

אפשרו למנוע להגיע למהירות הרבית לפני הכנסת מרכיבי המזון לתוך מגלשת ההזנה. דחיסת מרכיבי מזון לתוך מגלשת ההזנה לפני שמסחטת המיצים מגיעה למהירות המרבית עלולה לגרום לעומס יתר על מנוע או לעצירתו. הפעילו לחץ עדין עד בינוני על הדחפן. לחץ נמוך יותר יאפשר סחיטת מיץ יעילה יותר.

מידע חשוב לסחיטת המיצים

מיצי פירות וירקות טריים מהווים מקור מצוין לויטמינים ומינרלים.

כאשר אתם מכינים מיצים משלכם, יש לכם שליטה מלאה על תכולתם.

לקבלת מידע נוסף המתייחס למרכיבים התזונתיים והסיבים למסחטות מיצים ירקות ומכשירים ירוקים להכנת שייקים, כנסו לאתר האינטרנט www.juicing-science.com

הכנה של פירות וירקות

אם אתם משתמשים בפירות עם קליפה קשה או שלא ניתנת לאכילה יש לקלף לפני הסחיטה, לרבות מלונים, מנגו, רימונים וכו'. ירקות מסוימים, כגון מלפפונים, ניתן לעבד עם הקליפה בהתאם למידת רכות הקליפה ובמידה ואתם אוהבים את טעם הקליפה בתוך המיץ שלכם.

יש להוציא את הזרעים והגרעינים הקשים מהפירות לפני הסחיטה, לרבות נקטרינה, אפרסקים, מנגו, שזיפים, דובדבנים וכו'. את פירות ההדר עם קרום או עור עבה יש לקלף לפני הסחיטה, לרבות תפוזים, לימונים, קלמנטינות וכו', מכיון שהקליפה והקרום מוסיפים מרירות למיץ.

קצצו עלים ושטפו את הירקות כדי להסיר חול/אדמה, לרבות גזר, סלק, תרד וכו'. קצצו, קלפו והוציאו גבעולים לפני הסחיטה, לרבות תותים, תפוחים, אגסים וכו'. ניתן להוסיף כמות קטנה של מיץ לימון למיץ התפוחים כדי להפחית את תופעת ההשחמה שלו.

הטכניקה הנכונה

בעת סחיטת מגוון מרכיבים בעלי מרקמים שונים, התחילו לסחוט את המרכיבים עם המרקם רך במהירות נמוכה ובהדרגה עברו

פירות וירקות	העונה הטובה ביותר לרכישה	אחסנה	ערך תזונתי	ספירת קילו ג'אול/קלוריות
תפוחים	סתיו/ חורף	שקיות פלסטיק מאווררות במקרר	ויטמין C סיבים תזונתיים	166 ג' תפוחים = 338 קילו ג'אול (80 קלוריות)
משמשים	קיץ	לא עטופים בתא הירקות והפירות של המקרר	אשלגן, סיבים תזונתיים	55 ג' משמש = 80 קילו ג'אול (19 קלוריות)
סלק	חורף	חתכו את הקצוות והכניסו למקרר לא עטוף	ויטמין C, חומצה פולית, סיבים תזונתיים, אשלגן	160 ג' סלק = 332 קילו ג'אול (79 קלוריות)
אוכמניות	קיץ	מכוסים בתוך המקרר	ויטמין C	100 ג' אוכמניות = 220 קילו ג'אול (52 קלוריות)
ברוקולי	סתיו/ חורף	שקית פלסטיק בתוך המקרר	ויטמין C, B2, חומצה פולית, סיבים תזונתיים	100 ג' ברוקולי = 131 קילו ג'אול (31 קלוריות)
כרוב ניצנים	סתיו/חורף	לא עטופים בתא הפירות והירקות של המקרר	ויטמין C, B2, B6, E, חומצה פולית, סיבים תזונתיים	100 ג' כרוב ניצנים = 156 קילו ג'אול (37 קלוריות)
כרוב	חורף	עטוף, קצוץ במקרר	ויטמין C, B6, חומצה פולית, סיבים תזונתיים, אשלגן	100 ג' כרוב = 93 קילו ג'אול (22 קלוריות)
גזרים	חורף	לא עטופים במקרר	ויטמין C, B6, בטהקורטן, אשלגן	100 ג' גזר = 140 קילו ג'אול (33 קלוריות)
כרובית	סתיו/ חורף	הסירו את העלים החיצוניים, אחסנו בשקית פלסטיק במקרר	ויטמין C, B5, חומצה פולית ואשלגן	100 ג' כרובית = 103 קילו ג'אול (24.5 קלוריות)
סלרי	סתיו/ חורף	בשקית פלסטיק במקרר	ויטמין C, אשלגן	100 ג' קנה סלרי = 64 קילו ג'אול (15 קלוריות)
מלפפון	קיץ	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C	100 ג' מלפפון = 50 קילו ג'אול (12 קלוריות)

פירות וירקות	העונה הטובה ביותר לרכישה	אחסנה	ערך תזונתי	ספירת קילו ג'אול/קלוריות
שומר	סתיו עד אביב	במקרר	ויטמין C, חומצה פולית, סיבים תזונתיים	100 ג' שומר = 80 קילו ג'אול (19 קלוריות)
אשכולית	כל השנה	בטמפרטורת החדר	ויטמין C, ביופלבנואידים, ליקופן, סיבים תזונתיים	100 ג' אשכולית = 140 קילו ג'אול (33 קלוריות)
ענבים (לא גרעינים)	קיץ	בשקית פלסטיק במקרר	ויטמין C, B6, אשלגן	100 ג' ענבים = 250 – 350 קילו ג'אול (83-60 קלוריות)
פירות וירקות	העונה הטובה ביותר לרכישה	אחסנה	ערך תזונתי	ספירת קילו ג'אול/קלוריות
כרוב מקורזל	חורף/סתיו	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C, K, בתה קרוטן, חומצה פולית, סיבים תזונתיים	100 ג' כרוב מקורזל = 206 קילו ג'אול (49 קלוריות)
פרי הקיווי	חורף/אביב	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C, אשלגן	100 ג' פרי קיווי = 219 קילו ג'אול (52 קלוריות)
מנגו	קיץ	מכוסה במקרר	ויטמין A, C, B6, B1, אשלגן	07 ג' מנגו = 476 קילו ג'אול (113 קלוריות)
מלונים כולל אבטיחים	קיץ/סתיו	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C, חומצה פולית, בתה קרוטן, סיבים תזונתיים	200 ג' מלון = 210 קילו ג'אול (50 קלוריות)
נקטרינות	קיץ	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C, B3, אשלגן, סיבים תזונתיים	151 ג' נקטרינה = 277 קילו ג'אול (66 קלוריות)
תפוזים	חורף/סתיו/אביב	במקום קריר ויבש במשך שבוע, העבירו אותם למקרר על מנת לשמור על הטריות שלהם לתקופה ארוכה יותר	ויטמין C	131 ג' תפוזים = 229 קילו ג'אול (54 קלוריות)
אפרסקים	קיץ	בשלים בטמפרטורת החדר, ולאחר מכן במקרר	ויטמין C, בתה קרוטן, אשלגן, סיבים תזונתיים	100 ג' אפרסקים = 175 קילו ג'אול (42 קלוריות)

פירות וירקות	העונה הטובה ביותר לרכישה	אחסנה	ערך תזונתי	ספירת קילו ג'אול/קלוריות
אגסים	סתיו/ חורף	אפשרו להם להבשיל בטמפרטורת החדר, ולאחר מכן, במקרר	ויטמין C, E, סיבים תזונתיים	161 ג' אגסים = 391 קילו ג'אול (93 קלוריות)
אננס	אביב/קיץ	אחסנו במקום קריר	ויטמין C, E, סיבים תזונתיים	100 ג' אננס = 180 קילו ג'אול (43 קלוריות)
תרד	במהלך כל השנה	במקרר	ויטמין C, B6, E, בתה קרוטן, אשלגן, מגנזיום, סיבים תזונתיים	100 ג' תרד = 65 קילו ג'אול (15 קלוריות)
בטטה	במהלך כל השנה	אחסנו במקום קריר	ויטמין C, E, בתה קרוטן, סיבים תזונתיים	100 ג' בטטה = 275 קילו ג'אול (65 קלוריות)
עגבניות	בסוף עונת החורף ובתחילת עונת הקיץ	אפשרו להם להבשיל בטמפרטורת החדר, ולאחר מכן, במקרר	ויטמין C, E, ליקופן, חומצה פולית, סיבים תזונתיים	100 ג' עגבניות = 65 קילו ג'אול (15-17 קלוריות)

- להוספת טעם, הקפואו את המיץ במגשי קוביות הקרח, ולאחר מכן, הכניסו אותן לתוך מים, תה קפוא, פונץ' וקוקטיילים. הדבר יצנן את המשקה, יגרום לו להראות יפה יותר ובו זמנית יוסיף טעם נפלא.

- תוכלו גם להשתמש בעודפי הציפה של מיצי ירקות בתוך מתכני בולונז, המבורגרים, כדורי בשר, נזידים, רוטב עגבניות לפסטה והמרקים שלכם.

- ציפה של מיץ ירקות מצוינת כתוספת בסיסית לציר ירקות ולמרקים.

- ציפה של מיץ פירות וירקות ניתן להוסיף גם לתוך שייקים, מאפין או עוגות. סחטו את הציפה דרך מגבת נייר או מגבת תה נקיה, והסירו עודפי לחות.

- אל תשליכו לאשפה ציפה של מיץ פירות וירקות. היא יכולה לשמש כקומפוסט מצוין לגינה שלכם.

מתכונים



דרכים נוספות להכנת מיץ

- להכנת 100% קוביות מיץ טבעי קפואות, מזגו מיצי פירות וירקות סחוסים טריים לתוך תבניות קוביות הקרח והקפואו בלך הלילה.

- מיצים טריים אידאליים לשימוש כבסיס לקוקטיילים.

- על מנת להתרגל לשתית מיצי ירקות (במיוחד ילדים) התחילו עם מיץ המכיל כמות פירות גדולה יותר ו/או הוספת ירקות מתוקים יותר/עדינים יותר כמו גזרים, מלפפונים, תרד גמדי ועגבניות. לאחר מכן, הגדילו בהדרגה את כמות הירקות במיצים.

שיתת ההכנה	מרכיבי מזון להגשה לכמות גדולה יותר (כ- 2 ל" מיץ)	מרכיבי מזון להגשה ל- 2 מנות	מתכון למיץ
סחטו במהירות גבוהה, הכניסו את כל מרכיבי המזון (מלבד קוביות הקרח) לתוך מסחטת המיצים, אחד בכל פעם. בחשו את המיץ והגישו על קרח.	3 קישואים 12 עלי כרוב, גבעולים קצוצים 3 מלפפונים לבנוניים 3 מקלות סלרי 3 קיווי 6 תפוחים ירוקים בינוניים קוביות קרח, להגשה	1 קישוא 6 עלי כרוב, גבעולים קצוצים 1 מלפפון לבנוני 1 מקל סלרי 1 קיווי 2 תפוחים ירוקים בינוניים קוביות קרח, להגשה	ירוק רזה "מכונת לחימה"
סחטו במהירות גבוהה, הכניסו את כל מרכיבי המזון (מלבד קוביות הקרח) לתוך מסחטת המיצים, אחד בכל פעם. בחשו את המיץ והגישו על קרח.	10 מלפפונים לבנוניים 10 תפוחים ירוקים בינוניים, ללא גבעולים 12 ענפים גדולים של נענע טרייה 4 לימונים קטנים מקופלים קוביות קרח להגשה	2 מלפפונים לבנוניים 2 תפוחים ירוקים בינוניים 4 ענפים גדולים של נענע טרייה 1 לימון קטן מקולף קוביות קרח להגשה	קר כמו מלפפון
סחטו במהירות גבוהה, הכניסו את כל מרכיבי המזון (מלבד קוביות הקרח) לתוך מסחטת המיצים, אחד בכל פעם. בחשו את המיץ והגישו על קרח.	4 פקעות שומר קטנות, קצוצות וחתוכות לשניים 2 אשכולות של תרד אנגלי, שורשים קצוצים 8 אגסים בינוניים, ללא גבעולים 2 לימונים קטנים, קלופים חצויים לשניים קרח, להגשה	1 פקעת קטנה של שומר, קצוץ חצוי לשניים $1/2$ אשכול תרד אנגלי, שורשים קצוצים 2 אגסים בינוניים, ללא גבעול $1/2$ לימון, מקולף קרח, להגשה	שומר ירוק, אגסים ולימון
סחטו במהירות גבוהה, הכניסו את כל מרכיבי המזון (מלבד קוביות הקרח) לתוך מסחטת המיצים, אחד בכל פעם. בחשו את המיץ והגישו על קרח.	10-12 גזרים גדולים 3 תפוחים ללא גבעול 2 תפוזים קלופים לימון 1 מקולף 3 גבעולי סלרי ג'ינג'ר בגודל של 8 ס"מ קרח להגשה	4 גזרים גדולים תפוח 1 ללא גבעול תפוז 1 מקולף $1/2$ לימון מקולף 1 גבעול סלרי ג'ינג'ר טרי בחתיכות של 3 ס"מ קרח להגשה	גזר, תפוח ופרי הדר
סחטו במהירות גבוהה, הכניסו את כל מרכיבי המזון (מלבד קוביות הקרח) לתוך מסחטת המיצים, אחד בכל פעם. בחשו את המיץ והגישו על קרח.	8 סלקים בינוניים, שטופים, קצוצים, חצויים לשניים או לרבעים בהתאם לגודל 12 ענפי נענע 1 אננס גדול חתוך לרבעים קרח להגשה	2 סלקים בינוניים, שטופים וקצוצים $1/4$ אננס גדול 3 ענפי נענע גדולים קרח להגשה	שורש סלק, אננס ונענע


שיתת ההכנה	מרכיבי מזון להגשה לכמות גדולה יותר (כ- 2 ל' מיץ)	מרכיבי מזון להגשה ל- 2 מנות	מתכון למיץ
סחטו במהירות נמוכה, הכניסו את כל מרכיבי המזון (מלבד קוביות הקרח) לתוך מסחטת המיצים, אחד בכל פעם. בחשו את המיץ והגישו על קרח.	1.5 ק"ג אבטיח מקולף, קצוץ ללא גרעינים 4 X 250 ג' סלסילת תותים ללא גבעולים 2 מלפפונים לבנוניים קרח להגשה	375 ג' אבטיח מקולף, קצוץ ללא גרעינים 250 ג' סלסילת תותים, ללא גבעולים $1\frac{1}{2}$ מלפפון לבנוני קרח להגשה	מיץ אבטיח, תות ומלפפון
סחטו במהירות גבוהה, הכניסו את כל מרכיבי המזון (מלבד קוביות הקרח) לתוך מסחטת המיצים, אחד בכל פעם. בחשו את המיץ והגישו על קרח.	16 עגבניות בשלות בינוניות 4 קני סלרי 8 ענפי פטרוזיליה טרייה 80 ג' של עלי בזיליקום טריים 2 מלפפונים לבנוניים 2 פלפלת אדומה, קצוצה, ללא זרעים 1-2 צ'ילי ירוק ארוך או צ'ילי ג'לפריו, ללא גרעינים 2 גזרים גדולים 2 שיני שום קטנות 2 לימוניות קטנות מקולפות מלח ים ופלפל גרוס טרי לפי הטעם	4 עגבניות בשלות בינוניות 1 קנה סלרי 2 ענפי פטרוזיליה טרייה חופן גדול של עלי בזיליקום טריים $1\frac{1}{2}$ מלפפון לבנוני $1\frac{1}{2}$ פלפלת אדומה, קצוצה, ללא זרעים. $1\frac{1}{2}$ צ'ילי ירוק ארוך, ללא גרעינים $1\frac{1}{2}$ גזר גדול $1\frac{1}{2}$ שן שום קטנה $1\frac{1}{2}$ לימונית קטנה מקולפת מלח ים ופלפל גרוס טרי לפי הטעם	מיץ ירקות ממריץ
	1 וחצי מלוני דבש (2.7 ק"ג), ללא גרעינים, מקולפים וחתוכים לקוביות 6 כוסות (1.2 ק"ג) ענבים ירוקים ללא גרעינים 9 ענפי נענע 3 לימוניות קטנות מקולפות קוביות קרח להגשה	$1\frac{1}{2}$ מלון דבש (900 ג'), ללא גרעינים, מקולף וחתוך לקוביות 2 כוסות ענבים ירוקים ללא גרעינים 3 ענפי נענע 1 לימונית קטנה, מקולפת קוביות קרח להגשה	מלון ונענע מצנן

הערה

לכוס אחת של ציפת גזר תצטרכו לסחוט כ- 3 גזרים (410 ג')

לכוס אחת של ציפת דלעת תצטרכו לסחוט כ- 620 ג' דלעת מקולפת וקצוצה.

מיץ וקרחוני ציפה ממלון דבש, מנגו ותפוזים

 מיץ – להכנת 5 כוסות

לקרחוני ציפה קפואים – להכנת 6 יח'

מיץ

1 מלון דבש (1.8 ק"ג), מקולף, ללא זרעים
חתוך לארבע

2 מנגו (850 ג'), חצויים, ללא גרעינים
ומקולפים

1 תפוז מקולף


1. להכנת מיץ: בעת פעולת המנוע במהירות נמוכה, הכניסו אחד אחד את כל מרכיבי המזון לתוך מסחטת המיצים. בחשו את המיץ. הגישו מעל קרח.
2. להכנת קרחוני הציפה: שמרו $\frac{1}{2}$ כוס (125 מ"ל) של מיץ וציפה מהמתכון הנ"ל. העבירו לבלנדר או למעבד המזון וסגרו את המכסה. בחשו באמצעות פעולת הפעימות עד להשגת מרקם יציב.
3. מזגו לתבניות של קרחונים בקיבולת של 6 X 125 מ"ל. השתמשו בשיפוד ברביקיו עשוי מעץ שסייע לכם להוציא את בועות האוויר. הכניסו מקלות לקרחונים לתוך תבניות הקרחונים. הכניסו לתוך המקפיא והקפיאו במשך 8 שעות, או למשך הלילה, עד שהקרחונים יקפאו.

עצות

אם הקרחונים נדבקים בתבנית, מלאו כוס מים חמים והכניסו את התבנית לתוכה למשך מספר שניות. קוביות הקרח אמורות להחליק בקלות החוצה.

במקום לבזבז את הציפה המצטברת מהפירות והירקות שנסחטו, המתכונים שלהלן פותחו כדי לאפשר שימוש בציפה שנותרה לאחר הסחיטה.

פלאן גזר, דלעת גבינת פטה

 6 מנות

8 דפי בצק עלים

70 ג' חמאה מומסת

1 כרישה, החלק הבהיר בלבד, חתוכה דק

1 כוס ציפה של גזר (עיינו בהערה)

1 כוס ציפה של דלעת (עיינו בהערה)

250 ג' גבינת פטה מגורדת

4 ביצים

$\frac{1}{2}$ כוס (125 מ"ל) חלב

$\frac{1}{4}$ כוס פטרוזיליה טרייה עם עלים שטוחים

סלט ירוק טרי להגשה

1. חממו מראש את התנור ל- 180°C ללא מאורר (160°C עם מאורר) שמנו תבנית מחורצת בגודל של 23 ס"מ (גודל התחתית) עם מעט חמאה מומסת.
2. הניחו דפי בצק עלים על גבי משטח נקי. כסו במגבת תה לחה למניעת התייבשות. הברישו דף בצק אחד בחמאה מומסת. הניחו בתוך התבנית המוכנה. חזרו על התהליך עם דפי הבצק האחרים. לחלופין, הניחו דפי בצק בצורה אופקית ואנכית, כדי ליצור משטח ישר בתבנית. הברישו בחמאה מומסת. חתכו את קצה המאפה בגובה של כ- 1.5 ס"מ מעל דופן התבנית.
3. ערבבו כרישה, דלעת, גזר, גבינת פטה ופטרוזיליה בתוך קערה. ערבבו ביצים וחלב בקנקן. מזגו מעל תערובת הגזר, בחשו לערבוב. הכניסו לתבנית אפיייה ואפו במשך 30-35 דקות או עד להשחמה קלה. הגישו חם עם סלט ירוק טרי.

Breville®

לקוח/ה יקר/ה

ברכות על רכישת מוצר חשמלי מבית "אלקטרה מוצרי צריכה" והצטרפותך למאות אלפי לקוחות מרוצים, אשר נהנים ממוצרי חשמל מתקדמים, איכותיים ואמינים. אנו שמחים לעמוד לרשותך בכל נושא ולדאוג לכך שתיהנה מהמוצר שרכשת למשך שנים.

בברכה,
חטיבת הסחר
אלקטרה מוצרי צריכה

לכירורים לגבי מיקום תחנת השירות הקרובה לאזור מגוריך, 073-2625600

תחנת שירות לרכישת חלפים, 073-2625613

• ישראל זמורה 2, לוד

• יאיר שטרן 16, ב"ש

• המוסכים 45, חיפה

• גנרל פייר קינג 33, ירושלים

שעות פעילות לרכישת חלפים:

ימים א'-ה' 08:00-16:00

Breville

סוג מוצר:	דגם:	צבע:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
מס' סידורי:	תאריך רכישה:	מקום רכישה:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
שם הלקוח:	כתובת הלקוח:	תאריך ייצור:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ (להלן: "אלקטרה") מרחוב יוסף ספיר 1, ראשון לציון: מספר חברה 5-00399-52, אחראית לתקינות המוצר שפרטיו רשומים בתעודה זאת למשך תקופת הזמן ובכפוף לתנאים כדלקמן:

- אלקטרה נותנת בזאת אחריות למוצר לתקופה של 12 חודשים מיום האספקה.
- אלקטרה מתחייבת לתקן ללא תמורה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות ולהחליף, אם יהיה צורך בכך צורך לפי שיקול דעתה של אלקטרה, כל חלק שיידרש או את המוצר עצמו, ללא תמורה. שירות כאמור לעיל יבוצע בתחנות השירות של אלקטרה. הובלת המוצר לתחנת השירות תבוצע ע"י הלקוח.
- על אף האמור בסעיף 2 לעיל, תהיה זכאית אלקטרה לתשלום בגין תיקון המוצר, הובלתו או החלפתו, במידה שהקלקול נגרם כתוצאה מאחת הסיבות הבאות:
 - 1.3 כוח עליון שהתרחש לאחר מועד מסירת המוצר ללקוח
 - 2.3 זדון או רשלנות של הלקוח, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש
 - 3.3 תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה/הוסמך לכך מטעם אלקטרה
 - 4.3 ההתקנה בוצעה שלא לפי הוראות היצרן.
- בנוסף, אלקטרה תהא פטורה מקיום האמור בסעיף 2 לעיל, אם תוכיח, כי מקור הקלקול בנזק מכון שגרם הלקוח.
- תיקון קלקול המוצר במסגרת האחריות בתקופת האחריות יחזיר את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. היה התיקון כרוך בהחלפת חלקים, יהיו החלקים המוחלפים מקוריים וחדשים.
- אלקטרה מתחייבת לתקן את המוצר לא יאוחר מתום 10 ימי עסקים מהיום בו נמסר המוצר לתחנת השירות.
- לאחר תום תקופת האחריות, הלקוח יוכל לרכוש מחברת אלקטרה חלקי חילוף למוצר למשך התקופה הבאה:
 - 1.6 למוצרים שמחירים עולה על 300 ש"ח: שנה
- אלקטרה תמסור ללקוח, לאחר ביצוע תיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון חלקים שהוחלפו.
- אחריותה של אלקטרה למוצר תהיה רק בהתאם למפורט בתעודת אחריות זו ובכפוף לכל דין. למען הסר ספק, אלקטרה אינה מתחייבת לתת במסגרת תעודת האחריות הדרכתו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
- אלקטרה רשאית לבצע את החתיביוותיה בעצמה או באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה.