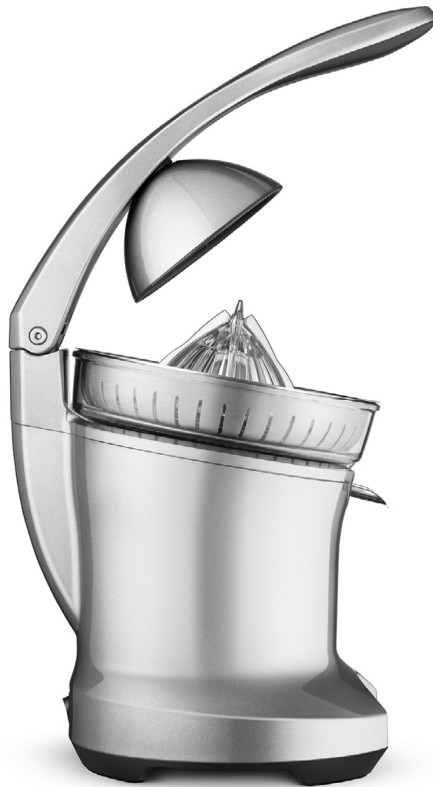


Breville®

the Citrus Press™

הוראות הפעלה למסחטת פרי הדר
BCP600



ELECTRA

TRADE

לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

במסחטות פרי ההדר *the Citrus Press*™ החדישות והמשוכללות של חברת "**Breville**" המיובאות ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי סחיטת פרי הדר 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 פרי ההדר *the Citrus Press*™ שלכם.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהשימוש במסחטת מיץ ההדר *the Citrus Press*™ שלכם.

באיחולי הצלחה והנאה,





אמצעי בטיחות חשובים

קראו את כל ההוראות טרם השימוש במכשיר ושמרו אותן לעיון בעתיד

- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש במסחטת פרי ההדר בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של המסחטה.
- 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.
- מסחטה זאת אינה מיועדת לשימוש ילדים. הרחיקו את המסחטה ואת כבל החשמל שלה מהישג ידם של ילדים. ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו בידי ילדים ללא פיקוח.
- אל תאפשרו לילדים לשחק עם המסחטה.

3.....	Breville של המלצות הבטיחות
6	רכיבי המסחטה
7	הרכבה
7	הפעלה
8	עצות
9	איתור תקלות
9	טיפול וניקוי
10	מתכונים

המלצות הבטיחות של Breville

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.

- מסחטה זאת יכולה להיות בשימוש בני אדם עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, אם הם נמצאים תחת פיקוח וקיבלו הדרכה לגבי שימוש בטוח במסחטה על ידי אדם האחראי לבטיחותם, והם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתה.
- אל תשתמשו במסחטה בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן. וודאו כי המשטח שטוח, נקי וללא שאריות מים או חומרים אחרים. קחו לתשומת לבכם שרטט בעת פעולת המסחטה עלול לגרום לתזוזתה.
- אל תמקמו את המסחטה על (או בקרבת) מבער גז, כיריים חשמליים או במקום שבו היא עלולה לבוא במגע עם תנור חם.
- התיירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במסחטה. אל תאפשרו 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 יחידת המנוע במים או בכל נוזל אחר.
- חברו את מסחטת פרי ההדר לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 10A לפחות. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את המסחטה לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) של עד 30 mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- מומלץ לבדוק את המסחטה בקביעות. למניעת חשיפה לסיכונים, אין לעשות שימוש במסחטה 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.

אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל

- לפני השימוש הראשון, שטפו את קונוס סחיטת הפרי, את קולט המיצים, את מסנן המיצים ואת כיפת הפירות בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין.
- וודאו תמיד שהמסחטה מורכבת כראוי לפני השימוש.
- המסחטה לא תפעל אלא אם היא הורכבה כראוי.
- נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הפעלת המסחטה - אל תניחו ידיים או אצבעות ליד חלקים נעים או מסתובבים.
- הימנעו מהנחת ידיים או אצבעות ליד הציר של זרוע סחיטת המיצים בעת הפעולה או ההזזה של המסחטה.
- המסחטה מצוידת בנתיך המגן על המנוע מפני עומס יתר וניתן לאיפוס. כדי להימנע מסיכון אפשרי שהמסחטה תתחיל לפעול מעצמה כתוצאה מאיפוס שלא במתכוון של נתיך ההגנה מפני עומס יתר, אין לחבר את המסחטה להתקן מיתוג חיצוני (כגון טיימר) או מעגל בקרה

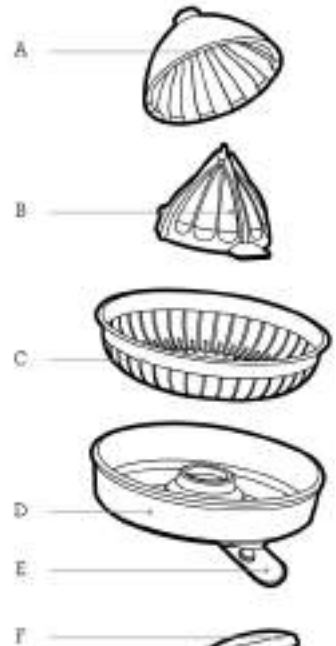
- חיצוני היכול להפעיל או לכבות את המסחטה.
- אם המנוע מתאמץ כתוצאה מעומס כבד, אל תפעילו אותו למעלה מעשר שניות ברצף.
- אפשרו למנוע להתקרר במשך דקה לפחות בין מחזורי שימוש בעומסים כבדים.
- הערה: סחיטת מיץ רגילה של כל סוגי פרי ההדר אינה נחשבת לעומס כבד.
- נתקו תמיד את המסחטה מרשת החשמל כשהיא נשאת ללא השגחה, כשהיא אינה בשימוש, ובעת העברה, פירוק, ניקוי או אחסון.

שמרו הוראות אלו במקום בטוח

נתונים	
220-240V~50Hz	נתוני רשת החשמל
110W	צריכת הספק
460 מ"מ (ג) 190 מ"מ (ר) 240 מ"מ (ע)	מידות חיצוניות
כ- 3.4 ק"ג	משקל נקי
נתונים אלו עשויים להשתנות ללא הודעה מוקדמת	



- A. כיפת הפרי
ניתנת להסרה בקלות לניקוי (בטוחה
לשטיפה במדיח כלים).
- B. קונוס סחיטת המיץ
לסחיטת מיץ מרביית מכל סוגי פרי
ההדר. בטוח לשטיפה במדיח כלים.
- C. מסנן מיץ
בטוח לשטיפה במדיח כלים.
- D. קולט המיץ
קולט את המיץ ומזרים אותו לפיית
המזיגה. בטוח לשטיפה במדיח כלים.
- E. פיית מזיגת המיץ
נפתחת לחלוטין למטרת ניקוי עם
פעולה למניעת טפטוף.
- F. זרוע סחיטת המיץ
ידית סחיטה המבטיחה לחץ רציף
כלפי מטה לאורך כל תהליך הסחיטה
כדי למקסם את תפוקת סחיטת
המיצים.
- G. לחצן הפעלה/כיבוי
ממקומם בחלק האחורי של
המסחטה.
- H. התקן אחסון כבל החשמל
לגלילה והצמדת כבל החשמל
למקומו מתחת לבסיס המנוע
- I. מערכת נעילת בטיחות (לא נראית)
המסחטה לא תפעל אלא אם היא
מורכבת כראוי.



הפעלה



1. וודאו שהמסחטה מורכבת כראוי ומונחת כוס או כד מתחת לפיית מזיגת המיץ לפני הסחיטה.
2. חצו את פרי ההדר באמצעות חיתוך לאורך פלחי הפרי ולא מקצה לקצה, כדי להבטיח סחיטת מיץ יעילה יותר.

הערה



- בפירות מסוימים, כמו לימונים וקלמנטינות, קיימות קצוות מעט בולטות שיש לקצץ אותן כדי להבטיח מגע טוב יותר עם כיפת הפרי.
3. הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר ולחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המסחטה.
 4. הניחו חצי פרי הדר, כשהצד החתוך מופנה כלפי מטה על קונוס סחיטת המיץ ולחצו עליו קלות לצלעות הסחיטה.
 5. אחזו בידית והורידו באיטיות את זרוע סחיטת המיץ. לחצו אותה כלפי מטה (בפעולה עדינה אך יציבה) עד שכיפת הפרי תבוא במגע עם קליפת הפרי. המנוע יתחיל לפעול אוטומטית וקונוס סחיטת המיץ יתחיל להסתובב. המיץ יסחט מהפרי ויזרום דרך פיית המזיגה לכוס. העיסה והזרעים ייאספו במסנן.
 6. המסחטה סוחטת מהר מאוד כך שכל מחצית הפרי נסחטת תוך מספר שניות. להפסקה אוטומטית של פעולת המנוע, הרימו את זרוע סחיטת המיץ עד למצב המורחב שלה.
 7. הסירו את הפירות המשומשים מהקונוס. במידת הצורך, רוקנו את העיסה העודפת והגלעינים מהמסנן. חזרו על השלבים 3-7 כדי להמשיך את פעולת הסחיטה.

הרכבה



הרכבת המסחטה

1. משכו את זרוע סחיטת המיץ כלפי מעלה, הרחק מבסיס המנוע, עד להארכה מלאה.
2. הניחו את קולט המיץ על ציר ההנעה בראש בסיס המנוע, וודאו שפיית מזיגת המיץ נכנסת לחריץ החצי עגול בחזית בסיס המנוע.
3. הכניסו את המסנן לקולט המיץ, יישרו את השן שבתחתית המסנן לחץ בקולט המיץ.
4. הניחו את קונוס הסחיטה על ציר ההנעה ולחצו עליו קלות כלפי מטה כדי לנעול אותו למקומו.
5. כדי להכניס את כיפת הפרי, הכניסו אותה לחור בחלק התחתון של זרוע הסחיטה. כיפת הפרי מגנטית והיא נצמדת למקומה.
6. וודאו שפיית מזיגת המיץ למניעת טפטוף נדחפה כלפי מטה למצב המזיגה.

פירוק המסחטה

1. כבו את המסחטה בלחיצה על לחצן הפעלה/כיבוי, ולאחר מכן, נתקו אותה מרשת החשמל.
2. משכו את זרוע סחיטת המיץ כלפי מעלה, הרחק מבסיס המנוע, עד להארכה מלאה. סגרו את פיית המזיגה למניעת טפטופים על ידי קיפולה כלפי מעלה.
3. הסירו את כיפת הפרי במשיכה עדינה כדי לשחרר את המגנט.
4. הרימו את קולט המיץ מהבסיס עם המסנן וקונוס הסחיטה כשכיפת הפרי עדיין במקומה. הסירו לניקוי קל מעל כיור את הקונוס והמסנן מקולט המיץ. פעלו בהתאם להנחיות הטיפול והניקוי המומלצות.

יש לרוקן את המסנן כשהוא מתמלא בעיסה וגלעינים. ניתן לרוקן את המסנן במהלך הסחיטה באמצעות כיבוי המסחטה בלחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי והסרה בזהירות של קונוס סחיטת המיץ והמסנן. נקו והרכיבו את המסנן ואת קונוס סחיטת המיץ לפני שתמשיכו את פעולת הסחיטה.

אל תאפשרו למסנן להתמלא יתר על המידה מכיוון שהדבר עלול למנוע פעולה תקינה או נזק ליחידה.



מידע חשוב לסחיטת המיצים

למרות שבדרך כלל משקאות מיצים עשירים בטעם, מרקם וארומה, היתרונות הבריאותיים מוסיפים לחוויית הטעם המענגת.

במיץ ניתן למצוא אחוז גדול של ויטמינים ומינרלים מפירות הדר. המיצים מכילים חומרים מזינים ונספגים במהירות לזרם הדם. מיץ הדרים ידוע בתכולה הגבוהה של ויטמין C ויכולות הלחימה שלו בשפעת. יש לצרוך מיצים טריים מיד לאחר סחיטתם כדי למנוע אובדן תכולת הויטמינים.

רכישה ואחסון פירות

- לסחיטת מיצים, השתמשו תמיד בפירות טריים.
- בחרו פירות עם קליפה מוצקה, חלקה וללא פגמים.
- תפוזים מזן לנסיה אידיאליים לסחיטה.
- בחרו אשכוליות, לימונים וליים בגודל בינוני כדי להקל על פעולת הסחיטה.
- את פרי ההדר ניתן לאחסן בטמפרטורת החדר או באזור היבש שבמקרר כדי להאריך את זמן האחסון.



המסחטה אינה פועלת.

- המפסק אינו במצב מופעל ON
- זרוע סחיטת המיץ לא הונמכה
- קונוס סחיטת המיץ או כיפת פרי לא מורכבים כראוי
- המסנן אינו מורכב כראוי
- ייתכן שהופעל התקן ההגנה מפני עומס יתר של המנוע (עיינו להלן)

התקן ההגנה מפני עומס יתר.

- המסחטה מצוידת בהתקן ההגנה מפני עומס יתר למניעת נזק למנוע. אם המנוע מפסיק לפתע לפעול לאחר שימוש מאומץ או ממושך, כבו אותו בלחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי, נתקו אותו מרשת החשמל, ואפשרו למנוע להתקרר במשך 15 דקות. לאחר שהמנוע התקרר, תוכל להשתמש שוב כרגיל במסחטה. הערה: יש לנתק את המסחטה מרשת החשמל כדי לאפשר להתקן ההגנה להתאפס.
- למרות שהמסחטה מצוידת בהתקן ההגנה מעומס יתר זה, אנו ממליצים לסחוט מנות קטנות יותר של פרי ברצף.

במטלית רכה ולחה. יבשו היטב את כל החלקים לפני הרכבתם מחדש.

- אחסנו את המסחטה הנקייה והמורכבת מחדש במצב זקוף במקום קריר ויבש. בעת האחסון, אל תניחו חפצים מעל המסחטה.

הערה

- שטפו או נקו את כל החלקים הניתנים להסרה מיד לאחר השימוש. עיסת הדרים מיובשת קשה להסרה ועלולה לגרום להיווצרות כתמים. אם נוצרו כתמים כלשהם, נגבו את החלקים המוכתמים עם נזל לשטיפת כלים לא מדולל, שטפו ויבשו היטב.
- אין להשרות את המסנן או חלקים נשלפים אחרים באקונומיקה. לעולם אל תטבלו אל בסיס המנוע במים או בכל נזל אחר. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים.

טיפול וניקוי



- כבו תמיד את המסחטה באמצעות העברת מפסק ההפעלה/כיבוי למצב כבוי OFF, ונתקו אותה מרשת החשמל לפני ניקוי, פירוק, הרכבה ואחסון.
- פעלו בהתאם להנחיות הבאות כדי לנקות את כל החלקים הבאים במגע עם מזון בעת הסחיטה.
- לניקוי קל, יש לשטוף מייד לאחר כל שימוש תחת מים חמים את החלקים הנשלפים ולהסיר מהם עיסה רטובה. אפשרו לכל החלקים להתייבש לחלוטין לפני הרכבתם מחדש במסחטה.
- לניקוי יסודי לאחר פירוק המכשיר, יש לשטוף את כל החלקים הניתנים להסרה בתמיסת מים חמים ונזל ניקוי עדין, או לשטוף אותם בסלסילה העליונה במדיח כלים. נגבו את הבסיס ואת זרוע הסחיטה



מתכונים

מרינדת ליים ולמון-גראס

להכנת 1 1/4 כוסות

5 לימוני ליים

- 1 למון-גראס, החלק הבהיר בלבד, חתוך דק
- 1 שן שום, כתוש
- 2 כפות סוכר דקלים או סוכר חום
- 1 כף רוטב דגים
- 1 כף שורש וגבעול כוסברה קצוצים דק
- 1 כף עלי כוסברה קצוצים דק
- 1 כף שמן צמחי
- 1 כפית פלפל לבן גרוס

1. גרדו דק את קליפת הליים לתוך כד גדול.
2. חתכו את לימוני הליים לחצאים. אמצעות המסחטה סחטו את לימוני הליים לכד. בחשו את שאר המרכיבים עד שיתערבבו יחד. השתמשו במרינדה לעוף, בשר כבש או מאכלי ים.

מרינדת 'מושו' קובנית

להכנת כ- 2 כוסות

- 2 תפוזים, חתויים
- 3 לימונים, חצויים
- 2 לימונים, חצויים
- 1/4 כוס (60 מ"ל) שמן סובין אורז
- 5 שיני שום, כתושים
- 1 צ'ילי ג'לפנו טרי, לא הזרעים, קצוץ דק
- 1 כפית כמון טחון
- 1 כפית עלי אורגנו מיובשים
- 3/4 כפית מלח ים
- 1/2 כפית פלפל שחור טרי גרוס

1. באמצעות המסחטה סחטו את הפירות לתוך כד גדול.

2. חממו שמן בסיר קטן על אש בינונית-נמוכה. הוסיפו את השום ובשלו תוך כדי בחישה במשך כ- 2-3 דקות או עד שיתרכך ויפיץ ריח, אך אל תשחימו אותו. הסירו את הסיר מהאש. בחשו פנימה צ'ילי, כמון, אורגנו, מלח ופלפל, ואפשרן לתערובת להתקרר לגמרי. השתמשו במרינדה לעוף, בשר קבש, בקר או מאכלי ים.

קינואה תפוז, חמוציות ופיסטוק

להכנת 4 מנות כתוספות

- 4 תפוזים, חצויים
- 1 כוס (200 ג') קינואה
- 1 כפית מלח ים
- 1/3 כוס (65 ג') חמוציות מיובשות
- 1/2 כוס (75 ג') גרעיני פיסטוק קצוצים גס
- 1 בצל ירוק פרוס דק

1. באמצעות המסחטה סחטו את התפוזים לכד להכנת 2 כוסות (500 מ"ל).
2. העבירו את המיץ לסיר ובחשו פנימה קינואה ומלח. הביאו לרתיחה בחום גבוה. הורידו את החום לנמוך. כסו ובשלו על סף רתיחה במשך כ- 10 דקות. בחשו פנימה את החמוציות. כסו ובשלו בחום נמוך כ- 10 דקות נוספות. הורידו מהכיריים והניחו בצד למשך 5 דקות או עד שהנוזל יספג. בחשו פנימה את הפיסטוקים והבצל. אפשרו למרכיבים להשתלב.
3. הגישו חם עם עוף, כבש או בקר צרובים במחבת.

רוטב ליים ווסאבי

להכנת כ- 125 מ"ל

- 2 לימוני ליים, חצויים
- 3 כפות מיוז קיופי יפני
- 2 כפיות ממרח ווסאבי
- 2 כפיות אבקת סוכר
- 1/2 כפית מלח ים

1/3 כוס (60 מ"ל) סובין אורז או שמן זרעי ענבים
פלפל שחור טרי גרוס, לפי הטעם


2 כפות סוכר חום
1 כף רוטב סויה
חתיכת גינג'ר באורך של 2 ס"מ, מקולפת, ומגורדת דק
1.2 ק"ג כנפי עוף וויניגרט (עיינו בהערה)
בצל ירוק חתוך דק וזרעי שומשום קלויים, לקישוט

1. באמצעות המסחטה סחטו את לימוני הליים לכד גדול.
2. הוסיפו מיונז, ממרח ווסאבי, סוכר ומלח; הקציפו עד שהמרכיבים ישתלבו. טפטפו פנימה שמן והקציפו עד להשגת תערובת חלקה. תבלו לפי הטעם במלח ופלפל. אחסנו את הרוטב במקרר למשך יומיים לכל היותר כשהוא מכוסה.

הערה

מיונז קיופי יפני ניתן לרכוש במעדניות המתמחות במצרכי מזון אסייתיים.

ויניגרט הדרים וחרדל דיג'ון

 להכנת כ- 200 מ"ל

1. גרדו דק את הקליפה של אחד התפוזים. חתכו את התפוזים לשניים. באמצעות המסחטה סחטו את התפוזים לכד. העבירו את המיץ לקערה גדולה. הוסיפו דבש, סוכר חום, רוטב סויה וג'ינג'ר; ערבבו עד שהמרכיבים ישתלבו. הוסיפו פנימה את העוף והפכו אותו מספר פעמים בתוך הרוטב.
2. חממו תנור לטמפרטורה של 210°C (עם מאוורר בטמפרטורה של 190°C). הניחו השתמשו במגש אפייה גדול בעומק של 1 1/2 ס"מ וכסו את התחתית עם רדיד אלומיניום ומעליו נייר אפייה למניעת הידבקות.
3. בתוך המגש המוכן סדרו את העופות בשכבה אחידה. מזגו מעליהם תערובת מיץ תפוזים שנותרה, וצלו במשך 45 דקות. הפכו את העוף כל 15 דקות עד שיתבשל ויקבל גוון חום זהוב. העבירו לצלחת הגשה. קשטו בבצל ירוק וזרעי שומשום.

הערה

לחלופין, השתמשו בכנפי עוף במשקל של 1.5 ק"ג. בעזרת מספריים למטבח חדים חתכו את מפרק קצה הכנף והסירו את קצוות הכנף. השליכו את קצוות הכנף. חתכו את הכנף במפרק לשניים.


גלידת גרניטה מתפוזי דם

 להכנת 4 מנות

13 תפוזי דם (בערך 1.5 ק"ג), חצויים
1/2 כוס סוכר (110 ג')

1. באמצעות המסחטה סחטו את הלימון והתפוז לכד גדול.
2. הוסיפו את שאר המרכיבים והקציפו אותם עד שישתלבו. תבלו לפי הטעם במלח ופלפל. אחסנו את הויניגרט במקרר למשך יומיים לכל היותר כשהוא מכוסה.

ג'ינג'ר תפוז דביק וכנפי עוף

 להכנת 4 מנות


2 תפוזים
1/4 כוס (90 ג') דבש

2. בחשו פנימה את נקטר האגבה עד להמסה ושילוב.
3. חלקן את תערובת המיץ לתבניות לשלגונים בקיבולת של 6x120 מ"ל. חלקו את עיסת הפסיפלורה בין תבניות השלגונים. הכניסו מקלות אחיזה לתבניות השלגונים. הקפואו במשך כ- 5 שעות.

הערה

אם השלגונים מיועדים לילדים קטנים, סננו את עיסת הפסיפלורה דרך מסננת דקה כדי להסיר את הזרעים הקטנים.

טארט לימון וליים חמוץ

 להכנת 10 מנות


- 200 ג' ביסקוויטים 'דיג'סטיב', חצויים
- 120 ג' חמאה, מומסת
- $\frac{1}{2}$ כוס (45 ג') שבבי קוקוס קלויים, לקישוט
- מילוי הלימון והליים
- 2 לימונים גדולים
- 2 לימוני ליים
- 3 ביצים
- 3 חלמונים
- 1 כוס (220 ג') אבקת סוכר
- 125 ג' חמאה, חתוכה לקוביות

1. באמצעות המסחטה סחטו את תפוזי הדם לכד גדול. תזדקקו ל- 3 כוסות מיץ (750 מ"ל). סננו דרך מסננת דקה להסרת שאריות עיסה כלשהן.
2. העבירו $\frac{1}{4}$ כוס (60 מ"ל) מיץ מסונן לסיר קטן. הוסיפו סוכר ובחשו בחום נמוך במשך כ- 5 דקות עד להמסת הסוכר. הביאו לרתיחה בחום גבוה ובשלו במשך כדקה.
3. הוסיפו את שארית המיץ ובחשו שהמרכיבים יתערבבו. העבירו את התערובת לתבנית מתכת רדודה בגודל של 20x30 ס"מ או לתבנית עמידה להקפאה. כסו ברדיד אלומיניום והכניסו למקפיא למשך 1-2 שעות או עד שהשוליים יתחילו לקפוא.
4. בחשו את תערובת המיץ בעזרת מזלג כדי לשבור את התערובת הקפואה והחזירו אותה למקפיא. מדי שעה ובמשך 2-3 פעמים, חזרו על פעולת הבחישה עם המזלג או עד שהתערובת תקפא.
5. לפני ההגשה השתמשו במזלג כדי לפרק את התערובת לגבישים גסים. חלקו באופן שווה בין כוסות הגשה. הגישו מייד.

עצות

אם תפוזי הדם מחוץ לעונה, השתמשו בתפוזים או אשכולית ומנדרינות.

שלגוני תפוז ופסיפלורה

 להכנת 6 מנות

1. הכניסו את הביסקוויטים למעבד מזון ועבדו אותם עד שיווצרו פירורים דקים. הוסיפו חמאה מומסת ועבדו עד שהמרכיבים יתערבבו. דחסו את תערובת הביסקוויטים באופן אחיד על הבסיס והדפנות של תבנית קפיצית עגולה מפח בקוטר של 22 ס"מ (קוטר הבסיס). הכניסו אותה למקרר למשך שעה כדי שתקרר.
2. גרדו דק קליפה של לימון אחד ולימון ליים אחד לכד גדול עמיד לתנור מיקרוגל בתכולה של 8 כוסות (2 ליטר). הוסיפו

- 4 תפוזים גדולים, חצויים
- $\frac{1}{3}$ כוס (80 מ"ל) עיסת פסיפלורה טרייה (עיינו בהערה) (כ- 4 פסיפלורות)
- 2 כפות נקטר אגבה קל

1. באמצעות המסחטה סחטו את התפוזים לכד. תזדקקו לכ- $2\frac{1}{3}$ (580 מ"ל) כוסות מיץ תפוזים.

2. הוסיפו את שאר המרכיבים וסגרו את המכסה. ערבבו במהירות גבוהה למשך דקה או עד להיווצרות שייך חלק. הגישו מייד.

משקה וודקה צונן עם אשכולית

אדומה

להכנת 4 מנות (1.5 משקאות סטנדרטיים למנה)

- 3 אשכוליות אדומות (900 ג'), חצויות
- 1 לימון ליים
- 105 מ"ל וודקה
- 75 מ"ל ליקר קונטרו או ליקר טריפל סק
- 45 מ"ל נקטר אגבה קל
- 300 מ"ל סודה קרה
- קוביות קרח, להגשה
- פרוסות אשכוליות ולימון ליים, לקישוט

1. באמצעות המסחטה סחטו אשכוליות ולימון ליים לתוך כד גדול. תזדקקו לכ- 500 מ"ל מיץ.
2. הוסיפו את הוודקה, הליקר ונקטר האגבה. בחשו היטב עד שנקטר האגבה ימס וישתלב.
3. הוסיפו קוביות קרח לארבע כוסיות ויסקי. מזגו מעל את תערובת המיץ. כסו את הקרח עם מי סודה ובחשו. קשטו בפרוסות אשכוליות וליים.

עצות



לגרסת משקה שאינו אלכוהולי השמיטו את הוודקה, הקנטרו ונקטר האגבה והשתמשו ב- 450 מ"ל לימונדה או בירה ג'ינג'ר במקום מי הסודה.

את הביצים, חלבוני הביצים והסוכר לקערה, והקציפו את שכל המכיבים יתערבבו יחד.

3. חתכו את הלימונים ואת לימוני הליים לחצי. השתמשו במסחטה וסחטו אותם לכוס (250 מ"ל).
4. הוסיפו בהדרגה את המיץ לתערובת הביצים, תוך כדי הקצפה רציפה. הוסיפו חמאה והכניסו לתנור מיקרוגל בדרגת הספק בינונית (50%) למשך 15-17 דקות, והקציפו כל דקה עד שהתערובת תסמיך, ושפכו אותה מעל בסיס הביסקוויטים המוכן. הכניסו למקרר למשך כ- 4 שעות או עד שהבסיס יתקשה.
5. מעט לפני ההגשה, פזרו שבבי קוקוס לקישוט.

עצות



כאפשרות לטארט נטול גלוטן, השתמשו בביסקוויטים או עוגיות נטולי גלוטן במקום בביסקוויטי ה- 'דיג'יטיב'.

שייך ליים ירוק

להכנת 1 ליטר

- 2 לימונים
- 2 כוסות (50 ג') עלי בייבי תרד
- 1 בננה קפואה, קצוצה בצורה גסה
- 1 כוס חלב (250 מ"ל)
- 1 כוס (250 מ"ל) מי קוקוס מקוררים
- 1 כף נקטר אגבה קל
- 5 קוביות קרח

1. גרדו דק את קליפת אחד מלימוני הליים לכד. חתכו את לימוני הליים לשניים. באמצעות המסחטה סחטו את לימוני הליים לתוך הכד. העבירו את תערובת מיץ הליים לכד בלנדר.

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

מוקד שירות

073-2625600

שעות פעילות

ימים א'-ה' 08:00-16:00

Breville®

תנאי אחריות

מעבדי מזון / סירי טיגון / מצנמים / תנורי מיקרוגל / שואבי-אבק / מגהצים / מכונות גילוח ותספורת / מייבשי שיער / מאווררים / קומקום חשמלי / טוסטר אובן / בלנדרים מיקסרים / מקסר יד / מסחטת מיץ - פרי הדר / טריימר / מסירי שיער / מכונת פסטה מטחנת בשר / מחליקי שיער / קוצץ שיער / טוסטר לחיזה / גריל חשמלי - פלטת צלייה / מכשיר להכנת וופל בלגי / מוצרי חימום / מצנן אויר

צבע	דגם	סוג המוצר
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
מקום רכישה	תאריך רכישה	מס' סידורי
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
תאריך ייצור	כתובת הלקוח	שם הלקוח
<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 5-003997-52 אחריות לתקנות המוצר שפרטיו רשומים בתעודה זאת, למשך תקופת הזמן ובכפוף לתנאים כדלקמן:
- אלקטרה נותנת בזאת אחריות למוצר לתקופה של 12 חודשים מיום האספקה, ולמוצרים מהמותג "פיליפס": 24 חודשי אחריות מיום האספקה.
 - אלקטרה מתחייבת לתקן, ללא תמורה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, ולהחליף, אם יהיה בכך צורך לפי שיקול דעתה של אלקטרה, כל חלק שיידרש או את המוצר עצמו, ללא תמור. השירות 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:
 - 3.1. כוח עליון שהתרחש לאחר מועד מסירת המוצר ללקוח;
 - 3.2. זדון או רשלנות של הלקוח, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש;
 - 3.3. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה/הוסמך לכך מטעם אלקטרה;
 - 3.4. ההתקנה בוצעה שלא על פי הוראות היצרן.
 - בנוסף, אלקטרה תהא פטורה מקיום האמור בסעיף 2 לעיל, אם תוכיח, כי מקור הקלקול בנזק מכוון 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 שירות.
 - לאחר תום תקופת האחריות, הלקוח יוכל לרכוש מחברת אלקטרה חלקי חילוף למוצר למשך התקופות הבאות:
 - 6.1. לתנורי מיקרוגל: 6 שנים;
 - 6.2. למוצרים שמחירים עולה על 300 ₪: שנה;
 - אלקטרה תמסור ללקוח, לאחר ביצו ע תיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון וחלקים 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 הדרכות ו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
 - אלקטרה רשאית לבצע את התחייבויותיה בעצמה או באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה.

מס' טלפון	כתובת	עיר	שם התחנה
073-2625655	יאר שטרן 16	באר שבע	סניף באר שבע פלרום
08-8525104	מרכז מסחרי ב' חנות 24	אשדוד	חשמל קמי
08-6722211	דוד רמז חנות 29	אשקלון	מעבדות א.ש
073-2625830	הנחושת (המדפיסים) 10 אזור התעשייה עטרות	ירושלים	פלרום ירושלים
02-6241741	הגידם 1	ירושלים	שירות כל
073-2625600	ישראל זמורה 2 אזור תעשייה צפוני	לוד	סניף לוד פלרום
03-5068855	רוטשילד 39	בת-ים	אלקטרו אשד
03-6878203	לה גרדיה 22	ת"א	אלקטרו מור
03-6872161	יסוד המעלה 8	ת"א	י.רובין
03-5719013	עוזיאל 130	רמת גן	החשמליה
08-9465678	עמק האלה 80	מודיעין	חשמל אדיר
04-8720642	ההסתדרות 279	חיפה	סניף קריות (שרות רם)
04-8671507	ביאליק 9	חיפה	שרות רם
04-9832011	זייד 1 מרכז מסחרי	טבעון	סניף טבעון (שרות רם)
04-6720991	הגליל 18	טבריה	המקלט
04-9531444	הולנד 17	עפולה	שירות רם
073-2625803	המוסכים 24 חיפה	חיפה	סניף חיפה פלרום
04-6420114	תחנה מרכזית	עפולה	מעבדות הצפון
09-8337733	רמז 15	נתניה	בר מנחם
04-6326088	הנשיא 55	חדרה	אחים איטח
03-5477745	אסישקין 31	רמת השרון	מעבדות השרון
08-6335311	הבנאי 56	אילת	שירות ששון