

# Breville

*the AdjustaGrill™*

הוראות הפעלה



BGR200

מבית  
אלקטרה 

## לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בטוסטר גרילים החדשים והמשוכללים של חברת "Breville" המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדשות ביותר המעניקות ביצועי קלייה, צלייה וגריל 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 בטוסטר הגריל. נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהשימוש בטוסטר הגריל.

באיחולי הצלחה והנאה,



## תוכן העניינים

המלצות הבטיחות של Breville	3
הכירו את מכשיר ה-Breville AdjustaGrill™ שלכם	5
הפעלת מכשיר ה-Breville AdjustaGrill™ שלכם	6
טיפול וניקוי	11
מתכונים	12

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.

### אמצעי בטיחות חשובים

#### קראו את כל ההוראות לפני השימוש במכשיר ושמרו אותן לעיון בעתיד

- המכסה והמשטחים החיצוניים של טוסטר גריל זה מתחממים מאד בעת פעולה בטמפרטורות גבוהות ונשארים חמים זמן מה לאחר הפעולה.
- אל תניחו דבר על החלק העליון של הטוסטר גריל כאשר המכסה סגור, בעת השימוש בו ובעת האחסנה.
- העבירו תמיד את המפסק הבורר למצב SANDWICH, כבו את הטוסטר גריל, נתקו אותו מרשת החשמל ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורת החדר כאשר הוא אינו בשימוש, לפני הניקוי, לפני העברתו ובעת אחסנתו.
- שמרו על ניקיון הטוסטר גריל. פעלו בהתאם להנחיות הניקוי המפורטות בחוברת זו.
- קראו בקפידה את כל ההוראות לפני השימוש בטוסטר גריל בפעם הראשונה.
- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש בטוסטר גריל בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של הטוסטר גריל.
- אל תניחו את הטוסטר גריל בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת שהוא בפעולה. וודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש.
- אין להפעיל את הטוסטר גריל על גבי משטח ניקוז של כיור.
- אין למקם את הטוסטר גריל על או בסמוך למבער גז, כיריים חשמליים או במקום שבו הוא עלול לבוא במגע עם תנור חם.
- הרחיקו את הטוסטר גריל מקירות, וילונות וחומרים אחרים הרגישים לחום ולאדים. שמרו על מרחק מינימלי של 20 ס"מ.
- הקפידו להפעיל את הטוסטר גריל על משטח יציב ועמיד לחום. אל תפעילו על משטח מכוסה בד, ליד ווילונות או חומרים דליקים אחרים.
- תמיד ודאו שהטוסטר גריל מורכב כראוי לפני הפעלתו. פעלו בהתאם להנחיות המפורטות בחוברת זאת.
- טוסטר גריל זה אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או באמצעות מערכת בקרה נפרדת בשלט רחוק.

## אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל

- התיירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש בטוסטר גריל.
- אין לאפשר לכבל החשמל להיות לוחות 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 המכשיר במים או בכל נוזל אחר.
- מכשיר זה אינו מיועד 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 במכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם, והם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.
- פקחו על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.
- ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו בידי ילדים.
- מומלץ לבדוק את המכשיר בקביעות. למניעת חשיפה לסיכונים, אין לעשות שימוש במכשיר במקרה שמתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, תקע החשמל, בסיס אספקת המתח או במכשיר עצמו. במקרה של נזק כלשהו, מסרו את המכשיר לבדיקה באחת מתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית).
- כל פעולות התחזוקה פרט לניקוי המכשיר יבוצעו בתחנת שרות מורשית על ידי היבואן.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין לעשות שימוש אחר כלשהו במכשיר זה מלבד השימוש לו נועד. אין לעשות שימוש במכשיר בכלי רכב או בספינות. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית. שימוש לא ראוי במכשיר עשוי לגרום לפגיעה גופנית.

- חברו את המכשיר לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16A לפחות. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את המכשיר לקו חשמל המוגן במסר זרם דלף (ממסר פחת) בזרם דלף של עד 30 mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- מטעמי בטיחות מומלץ לחבר את המכשיר מתוצרת Breville ישירות לשקע חשמל עם מעגל ייעודי נפרד ממכשירים אחרים. אם קו החשמל עמוס יתר על המידה עם מכשירים אחרים, ייתכן שהמכשיר לא יפעל כהלכה. לא מומלץ לחבר את המכשיר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל המיועד לחיבור מכשירי חשמל נוספים.
- אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן באחת מתחנות השרות המורשות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

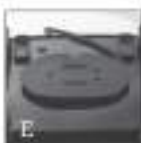
### זהירות!



סימן זה מציין שהטמפרטורה של המשטחים הנגישים חמה מאד בעת פעולת המכשיר.

## שמרו על הוראות בטיחות אלו

# הכירו את מכשיר ה-Brevile AdjustaGrill™ שלכם



**G** גוף מפלדת אל-חלד מוברשת

**H** נוריות חיווי POWER ו-READY לחיווי פעולה או מוכן לשימוש.

**I** תפס בקרה מתכוונן ל-7 מפלסי גובה גריל

מתאים להכנת כריכים פתוחים מוקרמים ולפעולות הצלייה לפי העדפותיכם.

**J** זרועות מתכת יצוקה חזקות להבטחת חוזק ועמידות.

**K** משטחי צליה עם צלעות זוויתיות לניקוז השומנים הנוטפים בעת הצלייה.

**L** גוף חימום 2200 W לביצועי חימום, צריבה וקלייה מהירים.

**A** משטח עליון על ציר צף

מתכוונן באופן אוטומטי לפי עובי הבשר, הירקות והסנדוויצ'ים.

**B** משטחי בישול למניעת הידבקות עמידים

אין צורך להשתמש בשמן.

**C** מגש איסוף טפטופים נשלף עמיד לשטיפה במדיח כלים.

**D** רגלית זוויתית מתכווננת למניעת החלקה

**E** התקן נוחיות לאחסון כבל החשמל

**F** חוגת בורר הטמפרטורה אידיאלית לצריבה והכנת כריכים.

## הערה

ניתן להשתמש בטוסטר גריל לצורך בישול מזון במצב פתוח או סגור.

4. סגרו את משטח הבישול העליון. משטח הבישול העליון מצויד בציר בציר צף המיועד ליצור לחץ אחיד על המזון המתבשל. הנמיכו את המשטח העליון ככל שניתן אם תרצו שיישארו סימני צליה על המזון.



5. זמני הצלייה תלויים בסוג המזון המתבשל. עיינו במדריך הצלייה (עמוד 9) או במתכוני הצלייה (עמוד 12).
6. כאשר הסתיימה צליית המזון, השתמשו בידית כדי לפתוח את הטוסטר גריל ולהרים את משטח הבישול העליון. הוציאו את המזון באמצעות מרית מעץ או פלסטיק. לעולם אל תשתמשו במלקחיים מתכתיים או בסכין העלולים לגרום נזק לציפוי למניעת הידבקות.

## הערה

אפשרו תמיד לטוסטר גריל להתחמם מראש עד שנורית חיווי READY הירוקה תואר.



**אזהרה**  
הסירו את כבל החשמל מהתקן הגלילה בבסיס המכשיר ופרסו אותו לכל אורכו.

## לפני השימוש הראשון

הסירו והשליכו באופן בטוח את כל חומרי האריזה או חומר פרסומי כלשהו לפני השימוש בטוסטר גריל בפעם הראשונה. בדקו וודאו שמשטחי הבישול נקיים ואין עליהם אבק. במידת הצורך, נגבו באמצעות מטלית רכה ולחה. יבשו היטב.

## הערה

בעת השימוש הראשון בטוסטר גריל ייתכן ותחושו במעט עשן הנגרם מחימום ראשוני של רכיבי המכשיר. אין סיבה לדאגה.

תוכלו להשתמש בטוסטר גריל לצריבה וצליית בשרים וירקות או כגריל לחיצה לקליית לחם ופוקצ'ה. הטוסטר גריל מצויד גם באפשרות לבקרת גובה מתכווננת המאפשרת לכם לקבע את המשטח העליון במבחר מפלטי גובה מעל המשטח התחתון.

## שימוש במכשיר לגריל

1. הכניסו את תקע החשמל לשקע במתח של 230 וולט והפעילו את הטוסטר גריל. נורית חיווי הפעולה POWER האדומה תואר.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה למצב SEAR (צריבה) לצורך חימום מהיר. הניחו למכשיר להתחמם כאשר המשטח העליון נמצא במצב סגור עד שנורית חיווי המכשיר מוכן READY הירוקה תואר.
3. בזמן ההתחממות, הכינו את המזון. עיינו במתכוני הצלייה להנחיות המתיחסות לזמני בישול ומתכונים (עמוד 9). לאחר שהטוסטר גריל התחמם, הניחו את המזון המיועד לבישול על משטח הבישול התחתון. הניחו תמיד את המזון קרוב ככל שניתן לקצה האחורי של משטח הבישול התחתון.

## שימוש בבקרת הגובה המתכוונן

תכונת בקרת הגובה מאפשרת לכם לקבע את המשטח העליון במפלסי גובה שונים מעל המשטח התחתון כדי לאפשר לצלות מרכיבים עדינים כמו דגים ולחמניות להמבורגר מבלי למעוך אותם. ותוכלו להשתמש באפשרות זו גם לצליית כריכים פתוחים מוקרמים וחסטיפים שאין צורך להעמיס עליהם את משקל המשטח העליון.

1. סובבו את בורר הטמפרטורה למצב צריבה SEAR או כריך SANDWICH ואפשרו למכשיר להתחמם כאשר המשטח העליון במצב סגור עד שנורית חיווי המכשיר מוכן READY הירוקה תואר.
2. הניחו את המזון המיועד לצלייה או הכריך המיועד להמסה על משטח הבישול התחתון.
3. העבירו את תפס בקרת הגובה המתכוונן שבצד הימני של המכשיר לגובה הרצוי.



4. הנמיכו באיטיות את המשטח העליון עד שישען על תפס בקרת הגובה המתכוונן.
5. המשטח העליון יקרין את החום הרצוי כדי לצלות בעדינות מזון או מרכיבים נמסים כמו גבינה. זמן הצלייה והקלייה תלוי בטעמכם. הוא תלוי גם במפלס גובה המשטח העליון.

## הערה

תוכלו להעביר את בקרת הגובה המתכווננת כדי להתאים את המכשיר להכנת מזון דק או עבה באמצעות החלקת התפס קדימה או אחורה לאורך הזרוע.

## שימוש כטוסטר לחיצה

1. הכניסו את תקע החשמל לשקע במתח של 230 וולט והפעילו את הטוסטר גריל. נורית חיווי הפעולה POWER האדומה תואר.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה למצב SEAR (צריבה) לצורך חימום מהיר. הניחו למכשיר להתחמם כאשר המשטח העליון נמצא במצב סגור עד שנורית חיווי המכשיר מוכן READY הירוקה תואר.
3. בזמן ההתחממות, הכינו את הכריך. לאחר שהטוסטר גריל התחמם, הניחו את הכריך על משטח הבישול התחתון. הניחו תמיד את הכריך קרוב ככל שניתן לקצה האחורי של משטח הבישול התחתון.

## הערה

ניתן להשתמש בטוסטר גריל לצורך בישול מזון במצב פתוח או סגור.

4. סגרו את משטח הבישול העליון. משטח הבישול העליון מצויד בציר צף המיועד ליצור לחץ אחיד על הכריך. הנמיכו ככל שניתן את המשטח העליון כדי לבשל את הכריך.
5. הקלייה נמשכת בדרך כלל 5-8 דקות. זמן הקלייה המדויק תלוי בטעמכם. זמן הצלייה תלוי גם בסוג הלחם ובסוג המילוי.
6. כאשר הכריך מוכן, השתמשו בידית כדי לפתוח את הטוסטר גריל ולהרים את משטח הבישול העליון. הוציאו את הכריך באמצעות מרית מעץ או פלסטיק. לעולם אל תשתמשו במלקחיים מתכתיים או סכין העלולים לגרום נזק לציפוי למניעת הידבקות.

## עצות להשגת תוצאות הצלייה המיטביות לבשר

להשגת התוצאות המיטביות בעת צליית בשר, השתמשו בנתחי בשר מספיק עבים כך שיבואו במגע מלא במשטח העליון ובמשטח התחתון של הטוסטר גריל כאשר הוא סגור.

### נתחים מומלצים

<b>בקר</b>	סינטה (ניו יורק), ורד הצלע (אנטריקוט), שייטל, פילה
<b>כבש</b>	סטייק שוק כבש שטוח, פילה, סטייק מותן, קציץ ובשר טלה טחון.

- ניתן להשתמש גם בנתכים קשיחים יותר כגון פרוסות בקר, סטייק מחלק עליון או קדמי של כבש או חלקי צוואר. כדי לרכך נצחי בשר אלו, השרו אותם למשך מספר שעות או למשך הלילה בתחמיץ (מרינדה) עם יין או חומץ כדי לסייע לרכך את הרקמות המקשרות בבשר.
- אם אתם משתמשים במתכונת תחמיץ או בבשרים לפני השריה שנרכשו מהקצב, נקזו את עודפי התחמיץ וספגו אותם במגבת ניר לפני שתניחו את הבשר על משטחי הגריל. תכולת הסוכר הגבוהה בתחמיצים מסוימים עלולה להישרף על משטח הגריל בעת הצלייה.
- אל תנקבו בשר במזלג ואל תחתכו אותו בעת הצלייה. בכך תוכלו למנוע מהנוזלים להתנקז מהבשר ולהפוך אותו לקשה ויבש יותר.
- כאשר אתם מסירים ממשטח הצלייה חתיכות דגים, השתמשו במרית מפלסטיק שטוחה ועמידה בחום כדי לתמוך במזון.
- הרתחה מראש של נקניקיות יכולה למנוע את הצורך לנקב אותם לפני הצלייה.

## השימוש ברגלית הזוויתית המתכווננת למניעת החלקה

הטוסטר גריל שלכם מצויד ברגלית מתארכת מיוחדת המיועדות לאזן את המשטח התחתון בעת בישול מזון, עמו למשל, נקניקיות. היא מבטיחה שהנקניקיות לא יתגלגלו החוצה מהמשטח החם אך עדיין תנקז את הכמות המרבית של שומן הנוטף מהמזון בעת הבישול.

## חוגת בורר הטמפרטורה

הגריל מצויד בחוגת בורר טמפרטורה המאפשרת לבשל מגוון רחב של מוצרי מזון. כאשר החוגה מכווננת לצריבה SEAR, הטמפרטורה מתאימה מאד לצליית בשרים או מוצרי מזון אחרים.



כאשר החוגה מכווננת לכריכים SANDWICH, הטמפרטורה מתאימה במיוחד להכנת כריכים.

חוגת בורר הטמפרטורה מאפשרת לכם לבחור את הגדרה המתאימה למזון המיועד לבישול.





## טבלת צלייה בגריל

צליה במגע היא דרך בישול בריאה ויעילה. זמני הבישול משוערים בשל ההבדלים במרכיבים ובעוביים. לא מומלץ לצלות בשר עם עצמות עבות כגון סטייק טי-בון.

זמן הצלייה	רכיב וסוג מזון
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 דקות לעשוי בינוני</li> <li>• 5-6 דקות לעשוי היטב</li> </ul>	סטייק סינטה מבקר
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-2 דקות</li> </ul>	סטייק בקר דק
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4-6 דקות</li> </ul>	קציצות המבורגר בקר
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 דקות</li> </ul>	ירך טלה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 דקות</li> </ul>	פרוסות טלה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 דקות</li> </ul>	סטייק משוק טלה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 דקות או עד שהוא מוכן</li> </ul>	פילה חזה עוף
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4-5 דקות או עד שמוכן</li> </ul>	פילה ירך עוף
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-4 דקות</li> </ul>	נקניקיה דקה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6-7 דקות</li> </ul>	נקניקיה עבה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-5 דקות או עד השגת צבע זהוב שחום</li> </ul>	כריך או פוקצ'ה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-5 דקות</li> </ul>	ירקות פרוסים בעובי של 1 ס"מ - חציל
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-5 דקות</li> </ul>	ירקות פרוסים בעובי של 1 ס"מ - קישוא
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-5 דקות</li> </ul>	ירקות פרוסים בעובי של 1 ס"מ - בטטה

מדחום מזון יראה שטמפרטורת הליבה של סטייק בינוני עשוי-היטב היא  $70-75^{\circ}\text{C}$ .

## עשוי היטב Well Done

צלו צד אחד עד שניגר נוזל על פני השטח. הפכו וצלו את הצד השני עד שניגר נוזל על פני השטח. הנמיכו מעט את הטמפרטורה והמשיכו לצלות עד שהסטייק יהיה קשה מאד למגע עם החלק האחורי של המלקחיים. מדחום מזון יראה שטמפרטורת הליבה של סטייק עשוי היטב היא  $75-85^{\circ}\text{C}$ .

## עצות להשגת התוצאות המיטביות בקליית כריכים

### לחם

ניתן להשתמש במרבית סוגי הלחם, לבן, קמח מלא, חיטה מגורענת, דגנים מלאים, כיכר צימוקים וכו'. המכשיר מתאים במיוחד לקליית פוקצ'ה, לחם טורקי, באגטים ולחמניות. לחם צימוקים, בריוש או לחמים מתוקים אחרים עם תכולת סוכר גבוהה, ישחימו מהר יותר.

### מילויים

נסו להשתמש בפירות משומרים או מבושלים מראש, מכיוון שפירות טריים עלולים להגיר כמויות גדולות של נוזלים בעת החימום. היזהרו כאשר אתם נוגסים בכריכים עם מילוי כגון גבינה ועגבנייה או ריבה מכיוון שהם נשארים חמים ועלולים לגרום לכוויה אם אוכלים אותם מהר מדי.

### קליית לחם

העיצוב הייחודי השטוח הופך את המכשיר לאידיאלי לקליית לחם ולחם טורקי, ללא מילוי או ממרח כלשהו. נסו לקלות לחם טורקי עם ריבות כתחליף מצוין ללחם רגיל בארוחת הבוקר.

### חטיפים נטולי שומן

הודות למשטחים למניעת הידבקות, אין צורך להשתמש בחמאה או מרגרינה על הצדדים החיצוניים של החטיפים הקלויים.

## כיצד לקבוע האם הסטייק מוכן

המידע הבא על דרגות העשייה של סטייקים סופק באדיבותו של איגוד הבקר והבשר של אוסטרליה.

ההחלטה האם הסטייק, הצלעות או הקציצות מוכנים בדיוק ברמת העשייה הנכונה היא סוג של אמנות:

- תוכלו ללמוד בקלות כיצד להכין בשר ברמת עשייה נא, בינוני-נא, בינוני, בינוני עשוי-היטב, או עשוי היטב, בעזרת העצות וההמלצות הבאות.

## עשוי היטב Rare

בהתאם לעובי צלו בכל צד במשך מספר דקות. הפכו רק פעם אחת. צלו עד שהבשר יהיה רך למגע עם החלק האחורי של המלקחיים. מדחום מזון יראה שטמפרטורת הליבה של סטייק העשוי נא היא  $55-60^{\circ}\text{C}$ .

## עשוי נא-בינוני Medium Rare

צלו צד אחד עד שתיראה רטיבות על פני השטח. הפכו פעם אחת בלבד. צלו את הצד השני עד שניתן יהיה לראות את הנוזלים על פני השטח. הסטייק יהיה עשוי נא-בינוני כאשר הוא יהיה רך למגע עם החלק האחורי של המלקחיים. מדחום מזון יראה שטמפרטורת הליבה של סטייק העשוי בינוני-נא היא  $60-65^{\circ}\text{C}$ .

## עשוי בינוני Medium

צלו צד אחד עד שניגר נוזל על פני השטח. הפכו פעם אחת בלבד. צלו את הצד השני עד שתיראה רטיבות. הסטייק יהיה עשוי בינוני כאשר הוא יהיה קפיצי למגע עם החלק האחורי של המלקחיים. מדחום מזון יראה שטמפרטורת הליבה של סטייק העשוי בינוני היא  $65-70^{\circ}\text{C}$ .

## בינוני עשוי-היטב Medium Well

צלו צד אחד עד שניגר נוזל על פני השטח. הפכו וצלו את הצד השני עד שניגר נוזל על פני השטח. הנמיכו מעט את הטמפרטורה והמשיכו לצלות עד שהסטייק יהיה קשה למגע עם החלק האחורי של המלקחיים.

## הערה

אל תשתמשו בתרסיסי ציפוי למניעת הידבקות העלולים להשפיע לרעה על פעולת הציפוי למניעת הידבקות שעל משטחי הבישול.

## אחסון

כדי לאחסן את הטוסטר גריל:

1. כבו את מכשיר הטוסטר גריל ונתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר.
2. אפשרו למכשיר הטוסטר גריל להתקרר לטמפרטורת החדר.
3. החליקו את תפס בקרת הגובה לכיוון הידית הקדמית כדי שמשטחי הבישול העליון והתחתון ינעלו יחד.
4. חברו למקומו בנקישה את מגש איסוף הטפטופים הנשלף.
5. גוללו את כבל החשמל למתקן הגלילה שבבסיס מכשיר הטוסטר גריל.
6. אחסנו על משטח יציב, מאוזן ויבש.

## הערה

אל תשתמשו בתפס האחסון כדי לקבע את המשטח העליון כאשר נמצא מזון בתוך הטוסטר גריל.



## אזהרה

**אל תטבלו את מכשיר הטוסטר גריל או חלקים שלו במים או בכל נוזל אחר.**

לפני הניקוי, כבו את המכשיר ונתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי. קל יותר לנקות את מכשיר הטוסטר גריל כאשר הוא עדיין מעט חם.

נקו תמיד את המכשיר לאחר כל שימוש כדי למנוע משאריות מזון להישרף ולהידבק.

נגבו את משטחי הבישול עם מטלית רכה כדי להסיר שאריות מזון. כדי להסיר שאריות מזון שנאפו, התיזו מעט תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין על שארית המזון ונקו בעזרת כרית קרצוף מפלסטיק שאינה שוחקת.

## ניקוי מגש איסוף הטפטופים

הוציאו ונקו את מגש איסוף הטפטופים לאחר כל שימוש ושטפו אותו בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. הימנעו משימוש בכריות קרצוף או חומרי ניקוי מאכלים העלולים לגרום נזק למשטחים. שטפו ויבשו היטב במטלית נקיה ורכה והחזירו אותו למקומו. לחילופין, תוכלו לשטוף את מגש איסוף הטפטופים במדיח כלים.

## ציפוי למניעת הידבקות

בישול על המשטח עם הציפוי למניעת הידבקות מצמצם למינימום את השימוש בשמן, המזון אינו נדבק והניקוי קל יותר. שינויים בגוון הציפוי למניעת הידבקות אינם משפיעים על ביצועי הבישול. בעת ניקוי המשטחים למניעת הידבקות, אל תשתמשו בכריות ניקוי ממתכת (או כריות שורטות). שטפו בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. הסירו שאריות דביקות ועיקשות בעזרת כרית ניקוי שאינה שורטת מפלסטיק או מברשת ניקוי מניילון.

## הערה

משטחי הבישול מצופים בציפוי למניעת הידבקות, אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים.

# מתכונים

## פילה עוף ברוטב טריאקי

4 מנות

### מרכיבים

- 4 חצאי פילה עוף
- 1 כף מירין
- 2 כפות רוטב סויה
- 2 כפיות אבקת סוכר
- 2 כפות רוטב סאקי

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. ערבבו את המירין, רוטב הסויה, הסוכר ורוטב הסאקי. הניחו את פילה העוף בתבנית אפייה מפלדת אל-חלד ומזגו מעליו את המרינדה המכונה. אפשרו לעמוד במשך 30 דקות לפני הבישול.
3. הניחו את העוף על הטוסטר גריל המחומם מראש ואפשרו למשטח העליון לנוח בעדינות על העוף.
4. בשלו במשך כ- 4-5 דקות עד שפילה העוף יתבשל היטב. לו ולאפשר לנוח במשך 5 דקות לפני ההגשה על מצע של אורז מאודה. קשטו בפלחי לימון בשילוב סלט של עלים ירוקים.

הגישו עם פלחי לימון אורז מאודה וסלט עלים ירוקים.

## קבב כבש ואורגאנו

4 מנות

### מרכיבים

- 1 כף שמן זית
- 1 כף מיץ לימון
- 1 כף עם עלי אורגנו יבשים
- 1 כפית שום טחון מוכן
- 500 ג' כבש רזה נטול עצמות, חתוך לקוביות של 3 ס"מ, ופלפל שחור טחון טרי
- 4 שיפודים לקבב

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. ערבבו שמן עם מיץ לימון, אורגנו ושום בקערת ערבוב גדולה. הוסיפו את בשר הכבש והשרו במשך 30 דקות לפני ההשחלה על 4 שיפודים לקבב.
3. תבלו כל שיפוד קבב בנדיבות עם פלפל והניחו על הטוסטר גריל המחומם מראש.
4. אפשרו למשטח העליון לנוח בעדינות על שיפודי הכבש. בשלו במשך כ- 4-5 דקות.

הגישו עם לחם פריך וסלט יווני של עלי סלט, זיתים שחורים ותחליף סויה לגבינת פטה.

## סטייק סלמון אטלנטי עם קרום מטרגון ופלפל

4 מנות

### מרכיבים

- 2 כפות שמן זית
- 2 כפות עלי טרגון מיובש
- פלפל שחור טחון טרי
- 4 סטייקים מסלמון אטלנטי - במשקל של כ-  
180 גרם כל אחד
- לקישוט; פלחי לימון או לימון

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. ערבבו את השמן עם הטרגון וכמות נדיבה של פלפל שחור גס.
3. כונו את בקרת גובה משטח הצלייה כך שרק יגע בחלק העליון של סטייק הדגים.
4. הניחו לדגים להיצלות במשך 2 דקות עד יזהיבו מבחוץ וחלקם הפנימי יהיה בצבע 'ורדרד'. צלו מעט יותר אם אתם מעדיפים שהדגים שלכם יהיו יותר צלויים.
5. הוציאו את הדגים מהגריל והגישו מיד.

להגשה; הכינו צ'יפס דקיק או תפוחי אדמה  
בייבי מאודים.

## סטייק בקר ניו יורק במרינדה

4 מנות

### מרכיבים

- 1 כוס / 250 מ"ל יין אדום
- 2 כפות שמן זית
- 1 כף חרדל די'לון
- 1 כפית שום כתוש קנוי
- 4 פרוסות סטייק ניו יורק – בעובי 3 ס"מ

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
  2. השרו את הסטייקים במרינדה בטמפרטורת החדר במשך 30-60 דקות. הוציאו את הסטייקים מהמרינדה והניחו אותם על הטוסטר גריל שחומם מראש. בשלו במשך 3 דקות לרמת עשייה בינוני-נא.
- הגישו עם פירה תפוחי אדמה קטיפתי וסלט פריך.

## סלט צ'ילי בקר עם אגוזי קשיו

4 מנות

## מרכיבים

- 500 ג' סטייק סינטה או שייטל
- 3 פלפלים אדומים חריפים, קצוצים
- 2 כפות רוטב סויה
- 1 כפית ג'ינג'ר כתוש
- ½ כפית שום כתוש
- ירוקים לסלט

## להגשה

- ½ כוס אגוזי קשיו קצוצים
- רוטב סויה

## הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. פרסו את הסטייק לרצועות דקות וערבבו עם צ'ילי, סויה, ג'ינג'ר ושום והשרו במשך 20 דקות.
3. בשלו את הבשר על הטוסטר גריל שחומם מראש, הנמיכו את המשטח העליון ובשלו במשך 1-2 דקות מכל צד.
4. הניחו עלים ירוקים בקערות הגשה אישיות, הוציאו את רצועות בשר הבקר מהגריל, הניחו אותן על גבי הירקות, ופזרו מעליהם אגוזי קשיו ורוטב סויה.

## שיפודי עוף בלימון ודבש

4 מנות

## מרכיבים

- 500 ג' פילה חזה עוף
- 2 כפות מיץ לימון
- 2 כפות דבש
- 2 כפיות שומשום
- 1 כפית ג'ינג'ר מגורד
- שיפודי עץ, ספוגים במים

## הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
  2. פרסו את העוף לרצועות דקות והשחילו על 8 שיפודים. הניחו את השיפודים על הטוסטר גריל שחומם מראש והנמיכו את המשטח העליון. אפשרו לשיפודים להתבשל במשך 3-4 דקות או עד שהם יתבשלו היטב.
  3. בעת שהעוף מתבשל, ערבבו מיץ לימון, דבש, שומשום וג'ינג'ר.
  4. הוציאו את השיפודים המוכנים מהגריל והגישו אותם על מצע של אורז מאודה וירקות ירוקים. מזגו מעל השיפודים החמים את רוטב הלימון והדבש.
- להגשה; הכינו אורז בסמטי מאודה וירקות ירוקים מאודים.

## עוף חרוך בגריל פחמים על מצע לאפה עם מיונז מנגו וצנוברים

2-3 מנות

### מרכיבים

- ¼ כוס מיונז
- ½ כף סלסה צ'ילי
- 1 כפית קליפת לימון מגורד
- ½ כפית מיץ לימון
- 125 ג' חתיכות מנגו משומרים, ללא נוזלים
- 1½ כף צנוברים קלויים
- 1 חזה עוף צלוי על הגריל, פרוס דק
- 2 לאפות
- 1 אבוקדו, פרוס

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. ערבבו את המיונז, הסלסה, קליפת הלימון, מיץ הלימון, המנגו, הצנוברים והעוף.
3. מרחו את תערובת העוף מעל לכל אחת מהלאפות. הוסיפו אבוקדו וגוללו את הלאפה לגליל מהודק.
4. הניחו את גלילי הלאפה על המשטח התחתון של טוסטר הגריל המחומם מראש, הנמיכו את המשטח העליון, ובשלו עד שהלאפה תזהיב, תתקשה מעט ותתחמם היטב במשך כ- 8 דקות.

הגישו פרוס באלכסון עם סלט ירוק.

## קציצות טלה בקארי תאילנדי ירוק

4 מנות

### מרכיבים

- 1 כף משחת קארי תאילנדי ירוק
- 3 כפות קרם קוקוס
- 1 כף כוסברה קצוצה
- 12 קציצות טלה

### להגשה

אורז וירוקים מאודים

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. ערבבו את ממרח הקארי, קרם הקוקוס והכוסברה. מחצו בכפית את הקציצות והשרו במרינדה במשך 20 דקות.
3. הניחו את הקציצות על טוסטר הגריל שחומם מראש, הנמיכו את המשטח העליון ובשלו במשך 4 דקות מכל צד או עד שהקציצות תהיינה מוכנות לטעמכם. הגישו עם אורז וירקות ירוקים מאודים.



## פוקצ'ה צמחונית איטלקית עגולה גלילי לאפה עם סלמון מעושן

2-3 מנות

### מרכיבים

- 3 פוקצ'ות גבינה ושמן זית עגולות
- 1½ כפות פסטו
- 125 ג' עגבניות תמר, פרוסות
- 100 ג' גבינת בוקצ'יני, סחוטה וחתוכה לפרוסות.
- 1 בצל ספרדי בינוני, פרוס דק
- 1 כף חומץ בלסמי
- 1½ כפות שמן זית כתית טהור
- מלח ופלפל שחור טחון טרי, לפי טעם

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. חתכו את הפוקצ'ות לשניים כדי ליצור כריך. מרחו פסטו. מלאו בעגבניות, גבינה, בצל, חומץ, שמן ותבלינים.
3. הניחו את הפוקצ'ות על המשטח התחתון של הטוסטר גריל שחומם מראש, הנמיכו את המשטח העליון ובשלו עד שהפוקצ'ות תקבלנה גוון זהוב ותתחממנה ביסודיות במשך כ- 8 דקות.

2-3 מנות

### מרכיבים

- 2 לאפות גדולות
- 100 ג' גבינת שמנת
- 1 כף מיץ לימון
- ½ כף צלפים
- ½ כף שמיר טרי קצוץ
- פלפל שחור טחון טרי, לפי הטעם
- 2 קישואים, פרוסים בעזרת קולפן ירקות
- 200 ג' סלמון מעושן

### הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. ערבבו את גבינת השמנת, מיץ הלימון, הצלפים, השמיר והפלפל. מרחו את תערובת גבינת השמנת על כל אחת מהלאפות, הניחו מעל את הקישואים הפרוסים ואת הסלמון, וגלגלו את הלאפות לגלילים מהודקים.
3. הניחו את גלילי הלאפה על המשטח התחתון של הטוסטר גריל המחומם מראש, הנמיכו את המשטח העליון, וצלו עד שהלאפות תהיינה זהובות, פריכות ומחוממות היטב, במשך כ- 5-8 דקות.

הגישו את הלאפות כשהן פרוסות.

## פוקצ'ה גבינת עזים ופלפל צלוי

2 מנות

## מרכיבים

- 1 פוקצ'ה עגולה גדולה
- 90 ג' גבינת עזים רכה
- $\frac{1}{2}$  כף פטרוזיליה איטלקית קצוצה גס
- $\frac{1}{2}$  כף בזיליקום קצוץ גס
- 1 שן שום, פרוסה דק
- 1 כף צלפים
- 1 כף מיץ לימון
- $\frac{1}{2}$  כף רוטב צ'ילי תאילנדי מתוק
- 60 ג' קישואים קלויים במרינדה
- 50 ג' עגבניות מיובשות למחצה

## הכנה

1. חממו מראש את הטוסטר גריל באמצעות הגדרת מצב הצריבה SEAR עד שנורית החיווי READY הירוקה תואר.
2. חצו את הפוקצ'ה במרכזה כדי ליצור כריך. ערבבו פטרוזיליה, גבינת עזים, בזיליקום, שום, צלפים, מיץ לימון ורוטב צ'ילי. מרחו את תערובת גבינת העזים על הפוקאצ'ה. מלאו בקישואים ועגבניות.
3. הניחו את הפוקצ'ות הממולאות על המשטח התחתון של טוסטר הגריל שחומם מראש הנמיכו את המשטח העליון וצלו עד שהפוקצ'ות תהיינה זהובות, פריכות ומחוממות, במשך כ- 8 דקות.

## הערה

פוקאצ'ה גדולה יש לחתוך לחצי כדי שתתאים לגודל המשטח התחתון של הטוסטר גריל.

## תעודת אחריות

# Breville

סוג מוצר:

דגם:

צבע:

מס' סידורי:

תאריך רכישה:

מקום רכישה:

שם הלקוח:

כתובת הלקוח:

תאריך ייצור:

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 הדרכת ו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
- אלקטרה רשאית לבצע את התחייבותיה בעצמה או באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה.

# 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