

Breville®

the Sear & Press™ Grill

BGR710

- הוראות הפעלה -



מבית
אלקטרה



לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **אלקטרה**.

במכשירי הגריל *the Sear & Press™ Grill* החדשים והמשוכללים של חברת "**Breville**" המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי צלייה, קלייה 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 במכשיר הגריל *the Sear & Press™ Grill* שלכם.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת ממכשיר הגריל *the Sear & Press™ Grill* שלכם.

באיחולי הצלחה והנאה,





4.....Breville של המלצות הבטיחות של
 8.....רכיבים.....
 10.....הרכבה.....
 11.....פעולות.....
 13.....עצות.....
 15.....טיפול וניקוי.....

אמצעי בטיחות

חשובים

קראו את כל ההוראות טרם השימוש במכשיר ושמרו אותן לעיון בעתיד

- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש במכשיר הגריל בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של המכשיר.
- אל תציבו את מכשיר הגריל בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת פעולתו. וודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש.
- אין למקם את מכשיר הגריל על או בסמוך למבער גז, כיריים חשמליים או במקום שבו הוא עלול לבוא במגע עם תנור חם.
- הרחיקו את מכשיר הגריל מקירות, וילונות וחומרים אחרים הרגישים לחום. שמרו על מרחק מינימלי של 20 ס"מ.

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.

- הקפידו להפעיל את מכשיר הגריל על משטח יציב ועמיד לחום. אל תפעילו על משטח מכוסה בד, ליד ווילונות או חומרים דליקים אחרים.
 - ודאו תמיד שמכשיר הגריל מורכב כראוי לפני הפעלתו. פעלו בהתאם להנחיות המפורטות בחוברת זאת.
 - מכשיר גריל זה אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או באמצעות מערכת בקרה נפרדת בשלט רחוק.
 - המכסה והמשטחים החיצוניים מתחממים מאד בעת פעולת מכשיר הגריל.
 - הטמפרטורות של משטחים נגישים גבוהות בעת פעולת מכשיר הגריל ונשארות חמות זמן מה לאחר השימוש.
 - אל תניחו דבר על החלק העליון של מכשיר הגריל כאשר המכסה סגור, בעת השימוש בו ובעת האחסנה.
 - העבירו תמיד את מכשיר הגריל למצב כבוי, נתקו אותו מרשת החשמל
 - ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורת החדר כאשר הוא אינו בשימוש, לפני הניקוי, לפני העברתו ובעת אחסנתו.
 - שמרו על ניקיון מכשיר הגריל. פעלו בהתאם להנחיות הניקוי המפורטות בחוברת זו.
 - מומלץ להניח רפידת בידוד על משטחים בהם חום עלול לגרום לבעיה.
 - אל תפעילו את מכשיר הגריל ללא מגש איסוף הטפטופים.
 - השימוש באביזרים או מכלולים שאינם מומלצים על ידי Breville עלול לגרום לפגיעות גופניות.
 - אל תשאירו את המכשיר ללא השגחה בעת השימוש.
 - נדרש פיקוח צמוד על ילדים המשתמשים במכשיר הגריל או נמצאים בקרבתו.
- 
 מכשיר זה מסומן בסמל משטח חם. המכסה והמשטחים האחרים מתחממים בעת פעולת המכשיר וזמן מה לאחר

השימוש. כדי למנוע כוויות, השתמשו תמיד בכפפות מבודדות לתנור, או במידת הצורך, השתמש בידיעות או בכפתורים.

אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל

- התירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במכשיר הגריל.
- לפני חיבור מכשיר הגריל לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה המוטבע עליו תואם למתח רשת החשמל בארץ:
230V~50Hz
- 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 המכשיר במים או בכל נוזל אחר או לאפשר לרטיבות לבוא במגע עם חלקיו, אלא אם מומלץ על

- כך בהוראות הניקוי.
- מכשיר זה יכול להיות בשימוש בני אדם (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, ו/או חסרי ניסיון וידע, 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 מכשיר הגריל.
- מומלץ לבדוק את המכשיר בקביעות. למניעת חשיפה לסיכונים, אין לעשות שימוש במכשיר במקרה שמתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, בתקע, 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

הוראות לכבל חשמל

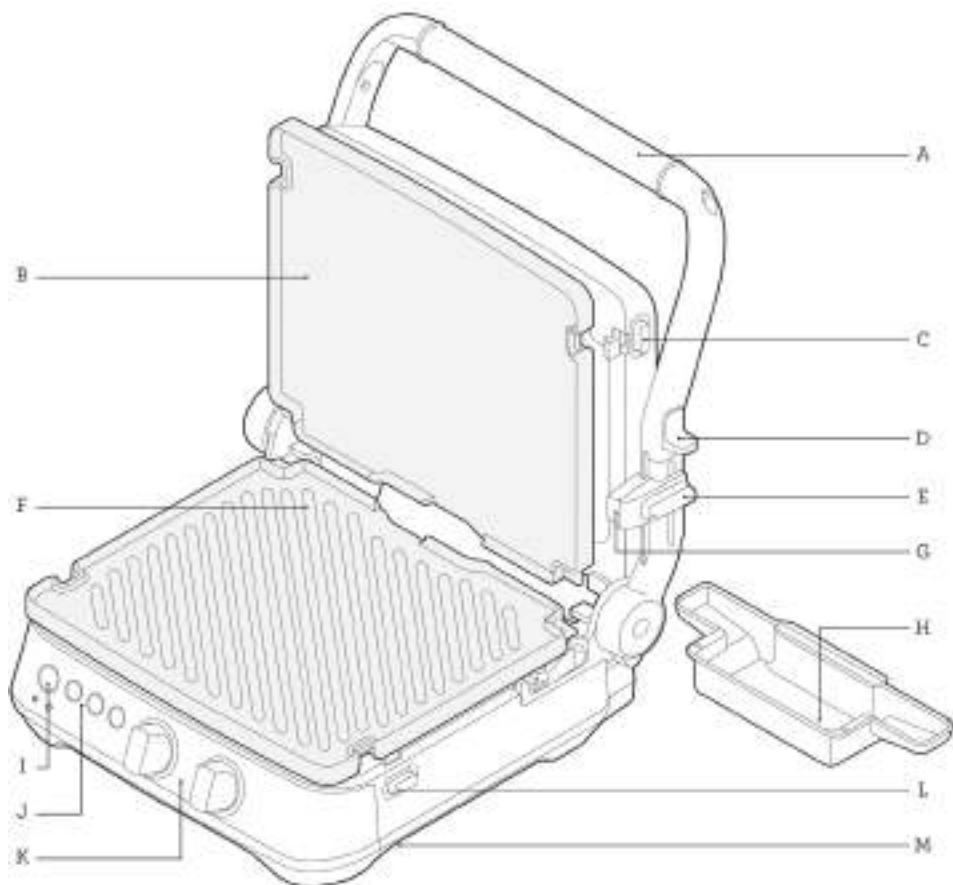
קצר

- מכשיר ה-Breville שלכם מצויד בכבל חשמל קצר להפחתת סיכונים לפגיעה גופנית או נזק לרכוש הנגרמים ממשיכה, מעידה או הסתבכות בכבל חשמל ארוך יותר.
- אם אתם משתמשים בכבל מאריך, (1) שטח החתך של מוליכי החשמל בכבל המאריך חייב להיות זהה לפחות לשטח החתך של מוליכי כבל החשמל של המכשיר, (2) יש לסדר את הכבל כך שהוא לא יהיה תלוי מעל משטח עבודה או שולחן, היכן שילדים יכולים למשוך אותו או למעוד עליו. (3) הכבל המאריך חייב להיות מצויד המוליך הארקה ובתקע תלת-פיני תקני.

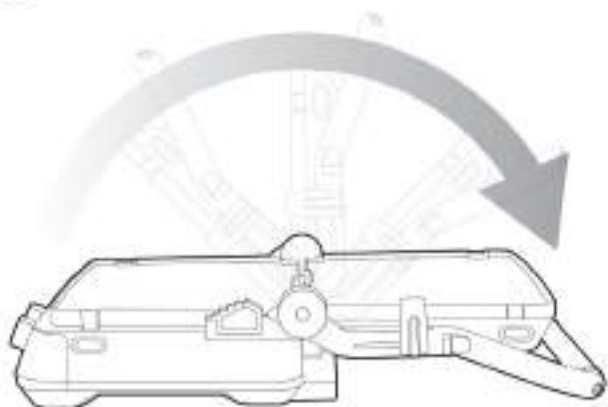
בתחנת שרות מורשית על ידי היבואן.

- 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 10A לפחות. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את המכשיר לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) בזרם דלף של עד 30mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.

לשימוש ביתי בלבד שמרו הוראות אלו

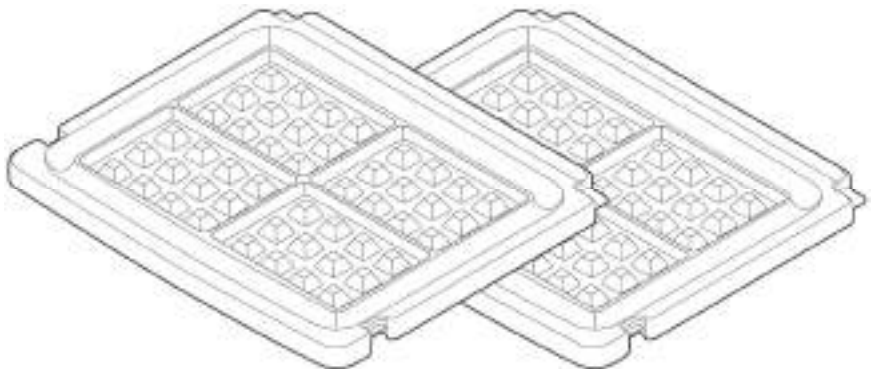


מצב בר-ביקיו שטוח
הנפתח למשטח צלייה
בשטח של 1500 סמ"ר



- A. ידית מפלדת אל-חלד עם זרועות מתכת יצוקות.
- B. לוחות בישול קרמיות למניעת הידבקות, ניתנות להפיכה, המצופות בציפוי קרמי מותך Fusion HR לבישול ללא צורך בשמן וניקוי קל. הלוחות נטולות PFOA ו-PTFE.
- C. התקן שחרור הלוח העליון להסרת לוח הבישול העליון. הסרה עצמאית בנפרד של לוחות הבישול העליון והתחתון לניקוי קל, החלפה בין משטח בישול שטוח למשטח מצולע או החלפת מיקום הלוחות.
- D. לחצן שחרור נעילת מצב בר-ביקוי
- E. 6 הגדרות גובה מתכווננות להפחתת משקל הלוח העליון על מזון עדין, או להגדירו כך שיהיה מורם מספיק כדי לאפשר המסה פתוחה של המזון.
- F. לוחות נשלפות בטוחות לשטיפה במדיח כלים
צד שטוח לביצים ופנקייקים, וצד מצולע לצריבת בשרים.
- G. תפס נעילה לאחסון
נועל את הלוחות הסגורים כדי לאפשר אחסון זקוף.
- H. מגש איסוף טפטופים משולב, נשלף הלוך עודפי שומן לבישול בריא יותר. איסוף טפטופים.
- I. לחצן הפעלה/כיבוי ON/OFF
- K. מצבי סנדוויץ SANDWICH, המבורגר BURGER וצריבה SEAR
- K. בקרת טמפרטורה עצמאית של הלוח
- L. לחצן שחרור הלוח התחתון
הסרה עצמאית בנפרד של לוחות הבישול העליון והתחתון לניקוי קל, החלפה בין משטח בישול שטוח למשטח מצולע או החלפת מיקום הלוחות.
- M. התקן אחסון כבל החשמל ממוקם בחלק התחתון של מכשיר הגריל.

אביזר להכנת וופלים
לוחות עם ציפוי איכותי למניעת הידבקות של וופל בלגי





הרכבה

לפני השימוש הראשון

1. הסירו והשליכו את כל חומרי האריזה ותוויות קידום המכירות ממכשיר הגריל.
2. נגבו את לוחות הבישול ומגש הטפטוף בעזרת ספוג לח רך. 'בש ביסודיות.
3. ודאו שמגש איסוף הטפטופים מוכנס כהלכה למכשיר הגריל.
4. ודאו שלוחות הבישול מוכנסות בצורה נכונה ונעולות היטב למקומן.
5. התיירו את כבל החשמל לכל אורכו והכניסו את תקע החשמל לשקע המוארק בהארקה תקינה.
6. הניחו את מכשיר הגריל על משטח שטוח ויבש. ודאו קיום מרווח אוורור מינימלי של 10 ס"מ משני צידי המכשיר.
7. לחצו על לחצן ההפעלה. 'ישמע צליל "ביפ" ונורית חיווי הפעולה POWER תואר. 'יתחיל החימום המקדים של מכשיר הגריל.
8. אפשרו תמיד למכשיר הגריל להתחמם לטמפרטורה המוגדרת לפני תחילת הבישול.
9. 'ישמעו שני צלילי "ביפ" כאשר הלוחות הגיעו לטמפרטורה המוגדרת.

כיצד להסיר את לוחות הבישול

- מכשיר הגריל כולל שתי לוחות בישול נשלפות. בכך מתאפשר לכם להסיר באופן עצמאי את לוחות הבישול העליון והתחתון לניקוי קל או החלפת מיקומי הלוחות.
- כדי להשתמש בלחצן שחרור הלוח PLATE RELEASE:
- וודאו תמיד שמכשיר הגריל התקרר לחלוטין.

- השתמשו בידית כדי לפתוח את הלוח העליון לזווית של 90°.
- השתמשו בלחצן שחרור הלוח 'Plate Release' על לוח החזית, בצד הימני של לוח הבישול העליון כדי להסיר את לוח הבישול העליון, ובלחצן השחרור 'Plate Release' בצד הימני של לוח הבקרה כדי להסיר את לוח הבישול התחתון.
- לאחר שהשתחררו, החליקו בעדינות את הלוחות ממכשיר הגריל.
- כעת שימוש במכשיר כגריל מגע או כמכשיר להכנת סנדוויצ'ים, שחררו את התפס והרימו במקביל את הידית.

הערה

כאשר מכשיר הגריל מופעל ומתחמם בפעם הראשונה, הוא עלול לפלוט מעט עשן. זאת תופעה רגילה הנגרמת מהתחממות שכבת המגן על גופי החימום. תופעה זאת תיעלם לאחר זמן קצר, והיא לא משפיעה על ביצועי מכשיר הגריל.

אזהרה

אל תשתמש בתרסיסי ניקוי על גבי לוחות הבישול עם הציפוי למניעת הידבקות, מכיוון שהם עלולים להשפיע לרעה על ביצועי מניעת ההידבקות של לוחות הבישול. לעולם אל תשתמשו בכלים מתכתיים או חדים העלולים לגרום נזק לציפוי למניעת הידבקות של לוחות הבישול.

אזהרה

אל תפתחו את מכשיר הגריל למצב בר-ביקוי שטוח בעת שימוש בלוחות הכנת הוופלים.



השימוש במצב גריל מגע או פניני לחיצה

1. וודאו שמגש איסוף הטפטופים מוכנס כראוי למכשיר הגריל.
2. וודאו כי לוחות הבישול מוכנסים כראוי ונעולים היטב למקומם.
3. פרסו את כבל החשמל לכל אורכו והכניסו את תקע החשמל לשקע המוארק בהארקה תקינית.
4. הניחו את מכשיר הגריל על משטח שטוח ויבש. ודאו קיום מרווח מינימלי של 20 ס"מ משני צידי המכשיר.
5. לחצו על לחצן ההפעלה. יישמע צליל קולי ונורית חיווי הפעולה POWER תואר.
6. כדי לחמם מראש את מכשיר הגריל:
 - א) ודאו שלוח הבישול העליון של מכשיר הגריל סגור. בכך תבטיחו התחממות מהירה ויעילה יותר.
 - ב) בלחיצה על לחצני הגדרת מצבי הפעולה: צריבה SEAR, סנדוויץ' SANDWICH או המבורגר BURGER, הגריל יותאם אוטומטית לטמפרטורה הנכונה להשגת תוצאות בישול המזון המיטביות.
 - לחלופין, תוכלו לבחור ידנית את טמפרטורות הבישול הרצויות על ידי סיבוב כפתור בקרת הטמפרטורה ללוחות הבישול התחתון והעליון.
 - ג) מכשיר הגריל יתחיל להתחמם ונורית החיווי האדומה 'PREHEATING' תואר. אפשרו למכשיר הגריל להתחמם מראש.
7. לאחר שמכשיר הגריל התחמם מראש לטמפרטורה שהוגדרה, יישמע צליל קולי ונורית חיווי החימום המוקדם

- 'PREHEATING' תיכבה. נורית חיווי המכשיר מוכן 'READY' תואר.
8. הניחו את המזון על לוח הבישול התחתון.
 9. השתמשו בידיית כדי לסגור את לוח הבישול העליון. ללוח הבישול העליון שתי תכונות המיועדות להביא לתוצאות בישול אופטימליות:
 - א) לוח עליון צף. לוח הבישול העליון צרי ובכך מאפשר למקם אותו אופקית על משטח המזון כדי להבטיח שהחלק הקדמי של המזון יתבשל באופן שווה כמו החלק האחורי שלו. זה גם מאפשר ללוח העליון לצוף מעל פני המזון ולהקרין חום ליצירת כריך פתוח בסגנון "ציפוי נמס".
 - ב) בקרת גובה מתכווננת. תכונה זו מפחיתה את משקל הלוח העליון על מוצרי מזון עדינים כמו דגים ומתאימה למוצרי מזון בעובי משתנה כמו לחמים מעוצבים. התפס הממוקם בצד הימני של הלוח העליון מקבע את הלוח העליון למגוון מיקומים מעל הלוח התחתון. כדי להגדיר את בקרת הגובה המתכווננת, השתמשו בידיית כדי להרים את הלוח העליון ובו זמנית העבירו את תפס בקרת הגובה המתכוונן לגובה הרצוי. לאחר מכן, הורידו באיטיות את הלוח העליון עד שהוא ישען על תפס בקרת הגובה המתכוונן.
 10. כשהמזון התבשל, הוציאו הסירו אותו מלוחות הבישול בעזרת כלי פלסטיק או עץ עמידים בחום.

השימוש במצב בר-ביקיו פתוח

במצב שטוח מכשיר הגריל נפתח לשטח צלייה של 1500 סמ"ר. לוח הבישול המצולע מושלם לצריבת בשר בעוד שלוח הבישול השטוח אידיאלי לביצים, פנקייק וירקות.

1. וודאו שמגש איסוף הטפטופים מוכנס כראוי למכשיר הגריל.

2. וודאו כי לוחות הבישול מוכנסים כראוי ונעולים היטב למקומם.

3. הניחו את מכשיר הגריל על משטח שטוח ויבש. ודאו קיום מרווח מינימלי של 20 ס"מ משני צידי המכשיר.

4. פרסו את כבל החשמל לכל אורכו והכניסו את תקע החשמל לשקע המוארק בהארקה תקינית.

5. לחצו על לחצן ההפעלה. יישמע צליל קולי ונורית חיווי הפעולה POWER תואר.

6. כדי לחמם מראש את מכשיר הגריל:

(א) ודאו שלוח הבישול העליון של מכשיר הגריל סגור. בכך תבטיחו התחממות מהירה ויעילה יותר.

(ב) בלחיצה על לחצן הגדרת מצב הפעולה: צריבה SEAR, הגריל יותאם אוטומטית לטמפרטורה הנכונה להשגת תוצאות בישול המזון המיטביות.

לחלופין, תוכלו לבחור ידנית את טמפרטורת הבישול הרצויה על ידי סיבוב כפתור בקרת הטמפרטורה ללוחות הבישול התחתון והעליון.

(ג) מכשיר הגריל יתחיל להתחמם ונורית החיווי האדומה 'PREHEATING' תואר. אפשרו למכשיר הגריל להתחמם מראש.

7. לאחר שמכשיר הגריל התחמם מראש לטמפרטורה שהוגדרה, יישמע צליל קולי ונורית חיווי החימום המוקדם

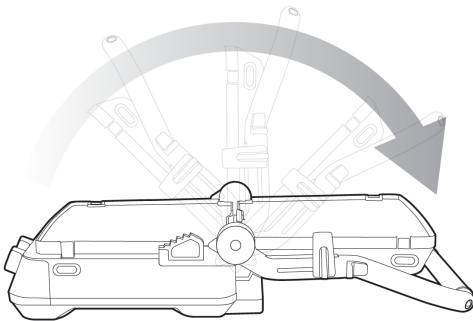
'PREHEATING' תיכבה. נורית חיווי המכשיר מוכן 'READY' תואר.

8. לפתיחת מכשיר הגריל למצב בר-ביקיו:

(א) ודאו שהגריל חומם כראוי מראש ונורית חיווי החימום המוקדם 'PREHEATING' אינה מוארת יותר.

(ב) ודאו שלוח הבישול העליון נמצא במצב סגור, כאשר תפס בקרת הגובה בצד הימני של הלוח העליון ממוקם במצב פתוח OPEN.

(ג) ביד השמאלית, אחזו בידית. בעזרת היד הימנית, משכו את תפס בקרת הגובה של הגריל כלפיכם, למצב BBQ. המשיכו למשוך את התפס קדימה ובו זמנית הרימו את הידית לפתיחת לוח הבישול, ולאחר מכן, הורידו בעדינות את לוח הבישול העליון למצב BBQ אופקי.



9. הניחו את המזון על אחד משני לוחות הבישול או על שניהם. עיינו בעצות הגריל (בעמוד 13).

10. כשהמזון התבשל, הוציאו הסירו אותו מלוחות הבישול בעזרת כלי פלסטיק או עץ עמידים בחום.



עצות לצלייה בגריל בשר

הנתחים המומלצים:

- הרתחה מראש של נקניקיות יכולה למנוע את הצורך לנקב אותם לפני הצלייה.
- בעת הסרת חלקי דגים מהגריל, השתמשו במרית שטוחה מפלסטיק עמידה בחום כדי לתמוך במזון.

- **בקר** - סינטה, עכוז, סטייק עין, פילה סקוטי, קציצות המבורגר.

- **כבש** - סטייקים משוק כבש, חזה טלה, קציצות טלה, כבש חתוך לקוביות.

- **עוף** - חזה, שוק עוף, עוף טחון לקציצות.

- לא מומלץ לבשל פריטים עצמות עבות כגון טי-בון סטייק.

- 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 במתכון מרינדה או בבשר מושרה מראש מחנות הבשר שלכם, הסירו את עודפי המרינדה והניחו את הבשר על מגבת נייר לפני הנחתו על הגריל. מרינדות מסוימות מכילות רמות סוכר גבוהות אשר עלולות לחרוך את לוחות הבישול.

- אל תמליחו בשר לפני הבישול. המלח יספוג החוצה את מיצי הבשר ויקשיח את הבשר.

- אין לנקב בשר במזלג או לחתוך בשר בזמן הבישול. זה יגרום למיצים בבשר להשתחרר, וכתוצאה מכך הבשר יהיה קשה יותר, והסטייק יבש. במקום זה, השתמשו במלקחיים מסיליקון.

- אל תבשלו בשר יתר על המידה. עדיף להגיש סוגי בשר מסוימים כשהם ורודים ועסיסיים.

קביעת מידת העשייה

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.

הערה

אם אתם משתמשים בחיישן מזון, טמפרטורות הליבה חייבות להיות כמפורט להלן:

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°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°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

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.

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. 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°C .

הערה

סטטיקים אין צורך להפוך אם מבשלים אותם במצב צלייה במגע, הפכו את הסטייקים רק אם אתם צולים במצב בר-ביקיו פתוח.

קליית כריכי פניני

- להשגת תוצאות בישול מיטביות בעת קליית כריכי פניני:
- הניחו תמיד את כריכי הפניני במרכז הלוח התחתון.
- הקלייה נמשכת כ- 5-8 דקות. זמן קלייה מדויק יותר תלוי בהעדפתכם, סוג הלחם וסוגי המילוי שאתם משתמשים בהם.

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

טיפול וניקוי



הקפידו תמיד להכניס את מגש איסוף הטפטופים לתוך מכשיר הגריל, ורק לאחר מכן, הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר.

הערה

את מגש איסוף הטפטופים ניתן גם לשטוף במדיח כלים.

אזהרה

נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הטיפול במגש איסוף הטפטופים המכיל שמונים ומיצים חמים.

ניקוי לוחות הבישול

1. נגבו את לוחות הבישול במטלית רכה כדי להסיר מהן שאריות מזון.
2. לחלופין, שחררו את לוחות הבישול והסירו אותם:
(א) ודאו תמיד שהגריל התקרר לחלוטין.
(ב) השתמשו בידית כדי לפתוח את הלוח העליון לזווית של 90° .
(ג) השתמשו בלחצן שחרור הלוח PLATE RELEASE בצד הקדמי הימני העליון, של הלוח העליון כדי להסיר את הלוח העליון, ובלחצן שחרור הלוח PLATE RELEASE בצד הימני של לוח הבקרה כדי להסיר את לוח הבישול התחתון.
(ד) לאחר ששחררו, החליקו בעדינות את הלוחות ממכשיר הגריל.
3. הניחו את לוחות הבישול במדיח כלים (סלסילה עליונה בלבד).
4. לחלופין, שטפו את לוחות הבישול בספוג רך הטבול בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. ניתן להשתמש בנוזל ניקוי שאינו שוחק כדי למנוע הצטברות של כתמים. מרחו או התיזו על הספוג, לא על לוחות הבישול. הסירו שאריות עקשניות עם רפידת קרצוף מפלסטיק שאינה שוחקת או מברשת ניקוי מניילון.

ודאו שהגריל במצב כבוי כשכפתור בקרת הטמפרטורה במצב כבוי OFF. הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר. אפשרו לגריל להתקרר לחלוטין לפני הפירוק והניקוי.

נקו תמיד את המעטפת החיצונית, את מגש איסוף הטפטופים ואת לוחות הבישול לאחר כל שימוש כדי למנוע הצטברות משקעי לכלוך.

הערה

אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים או בכריות קרצוף כדי לנקות את לוחות הבישול. תכשירים אלו עלולים לגרום נזק בלתי הפיך ללוחות הבישול.

אזהרה

למניעת סכנת התחשמלות, אל תטבלו את גוף מכשיר הגריל, כבל החשמל או התקע במים או בנוזל אחר כלשהו.

ניקוי המעטפת החיצונית

נגבו את המעטפת החיצונית עם ספוג רך ולח. תוכלו להשתמש בתכשיר ניקוי נוזלי שאינו שוחק או בתרסיס ניקוי עדין כדי למנוע היווצרות כתמים. את תכשירי הניקוי מרחו או התיזו על הספוג, לא על משטחי מכשיר הגריל. שטפו ואפשרו לכל המשטחים להתייבש היטב לפני הכנסת תקע החשמל לשקע בקיר.

ניקוי מגש איסוף הטפטופים

לאחר כל שימוש, החליקו את מגש איסוף הטפטופים והשליכו את תוכנו. שטפו את המגש בספוג רך הטבול בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. ניתן להשתמש בנוזל ניקוי שאינו שוחק כדי למנוע הצטברות של כתמים. מרחו או התיזו על הספוג, לא על המגש. שטפו ויבשו היטב. לאחר הניקוי,

5. שטפו ויבשו ביסודיות. לאחר הניקוי, הקפידו תמיד להחזיר את לוחות הבישול בצורה נכונה למכשיר הגריל, ונעלו אותם היטב למקומם. רק לאחר מכן, הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר.

הערה

אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים או בכריות קרצוף כדי לנקות את לוחות הבישול. תכשירים אלו עלולים לגרום נזק בלתי הפיך ללוחות הבישול.

אחסון

- ודאו שהגריל במצב כבוי כשכפתור בקרת הטמפרטורה במצב כבוי OFF. הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר.
- אפשרו למכשיר הגריל, לוחות הבישול ומגש איסוף הטפטופים להתקרר לחלוטין.
- ודאו שהגריל, לוחות הבישול ומגש איסוף הטפטופים נקיים ויבשים.
- ודאו שמגש איסוף הטפטופים הוכנס כראוי למכשיר הגריל.
- וודאו כי לוחות הבישול הורכבו מחדש בצורה נכונה והם נעולים היטב למקומם.
- ודאו שלוחות הבישול נעולות יחד באמצעות החלקת בקרת הגובה המתכווננת למצב נעילה LOCK.
- לפפו את כבל החשמל על התקן האחסון שלו שבתחתית מכשיר הגריל.
- אחסנו את מכשיר הגריל על משטח שטוח, יבש ומאוזן. לחלופין, תוכלו לאחסן את מכשיר הגריל במצב זקוף.

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

לביירוים 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

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:
 - כוח עליון שהתרחש לאחר מועד מסירת המוצר ללקוח
 - זדון או רשלנות של הלקוח, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש
 - תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה/הוסמך לכך מטעם אלקטרה
 - 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:
 - 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 החתיבויותיה בעצמה או באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה.