

Breville®

the Smart Grill™ Pro

הוראות הפעלה



BGR840

מבית
אלקטרה 

לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

במכשיר הגרילים החדשים והמשוכללים של חברת "**Breville**" המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות 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
הכרת מכשיר ה- Breville Smart Grill™ שלכם	6
הרכבת מכשיר ה- Breville Smart Grill™ שלכם	8
הפעלת מכשיר ה- Breville Smart Grill™ שלכם	9
עצות לגריל	15
טיפול וניקוי	16
איתור תקלות	18
מתכונים	19

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

- הרחיקו את מכשיר הגריל מקירות, וילונות וחומרים אחרים הרגישים לחום ולאדים. שמרו על מרחק מינימלי של 20 ס"מ.
- 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.
- טוסטר גריל זה אינו מיועד להפעלה באמצעות מערכת בקרה או בפרדת 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.
- קראו את כל ההוראות לפני השימוש במכשיר ושמרו אותן לעיון בעתיד
- קראו בקפידה את כל ההוראות לפני השימוש במכשיר הגריל בפעם הראשונה.
- 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 מכשיר הגריל.
- אל תניחו את מכשיר הגריל בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת שהוא בפעולה. וודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש.
- אין להפעיל את מכשיר הגריל על גבי משטח ניקוז של כיור.
- אין למקם את מכשיר הגריל על או בסמוך למבער גז, כיריים חשמליים או במקום שבו הוא עלול לבוא במגע עם תנור חם.

- 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.
 - יש לנתק את מחבר כבל החשמל לפני ניקוי מכשיר הגריל, ושקע החיבור חייב להיות יבש לחלוטין לפני השימוש הבא במכשיר הגריל.
- זהירות!**
- 
- סימן זה על מכשיר הגריל מתריע שמשטחי המכסה והמשטחים החיצוניים חמים ביותר בעת הפעולה ונשארים חמים זמן מה לאחר השימוש.
- **אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל**
 - התירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במכשיר הגריל.
 - אל תאפשרו לכבל החשמל להיתלות מעל קצה משטח עבודה או שולחן, לבוא במגע עם משטחים חמים או להתפתל.
 - הרחיקו את מכשיר הגריל ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
 - להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את תקע החשמל או את המכשיר במים או בכל נוזל אחר.
 - 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 המכשיר. ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו בידי ילדים אלא אם הם מעל גיל 8 והם הנמצאים תחת פיקוח מבוגר.
- 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 (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
- 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 תקינה ומוגן בנתיך של 16A לפחות. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את המכשיר לקו חשמל המוגן בממסר 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).

שמרו על הוראות בטיחות אלו



מצב בר-ביקיו פתוח ושטוח
 פתחו ושטחו את הטוסטר
 גריל למשטח צלייה בשטח
 של 1650 סמ"ר

A מבנה מנירוסטה עם זרועות מתכת יצוקות

B לוחות צלייה מיציקת אלומיניום ללא הידבקות

F הגדרות חכמות עם חיווי מנוחה
 5 הגדרות מתוכנתות לטמפרטורת
 הבשר עבור מידת העשייה שבחרתם.

C לוחות נשלפות, ניתנות להחלפה ולניקוי במדיח כלים
 לוח שטוח לביצים ולפנקייק, ולוח מצולע
 לצריבת בשר.

G כפתור בורר טמפרטורה (160-230°C)
 עם מצבי טמפ' נמוכה, פניני (כריך) וצריבה.

H חיישן בשר משולב Brevile Assist™
 עם תא אחסון לחיישן וללולאה
 להשגת בישול מדויק ואחסון קל.

D כפתור בחירת סוג המזון עם התראה קולית
 גלילה דרך רשימת טמפרטורות מוגדרות
 (מידת העשייה) באמצעות לחיצה על
 מרכז הכפתור.

I כוונן הטיית הלוח
 כוונן הזווית של לוח הבישול התחתון
 לניקוז השומנים, או כוונן למצב שטוח
 לביצים ופנקייק.

התקן כיבוי אוטומטי של שעה אחת מפסיק באופן אוטומטי את פעולת החימום של לוחות הבישול לאחר שעה של חוסר פעילות.

חיישני ELEMENT IQ™

החיישנים מזהים כאשר טמפרטורת הבישול יורדת, והם מקזזים את ירידת הטמפרטורה באמצעות הזרקת חום לחזרה מהירה לטמפרטורת הבישול שנבחרה. גופי חימום בהספק של 2400W משולבים מבטיחים חימום גבוה רציף לבישול מהיר יותר והפחתת זמן החימום המוקדם.

J בקרת גובה וגובה תפס הנעילה
נועל את הלוחות בתנחות גובה שונות במהלך הבישול וסגירה לאחסון זקוף.

K שחרור נעילת מצב בר-ביקיו BBQ

L 6 הגדרות לכוונן הגובה

להקטנת המשקל של הלוח העליון על מוצרי מזון עדינים או הגדרת גובה המספיקה להמסת מזון פתוחה.

M תומך לאיזון

משולב לתוך מנגנון שחרור הלוח העליון, משמש להתאמת מיקום הציפה של הלוח העליון.

N לחצן שחרור הלוח העליון

להסרת לוח הבישול העליון. להוצאת לוחות הבישול העליון והתחתון באופן עצמאי לניקוי קל או לשינוי מיקום הלוח.

O לחצן שחרור הלוח התחתון

להסרת לוח הבישול התחתון.

P מגש לאיסוף טפטופים נשלף

לקליטת עודפי שומן לבישול בריא. במצב BBQ, העיצוב הייחודי מנקז שומן משני הלוחות לתוך אותו מגש איסוף הטפטופים.

Q התקן אחסון כבל החשמל

ממוקם בחלק התחתון של מכשיר הגריל.

הכנת מכשיר הגריל לשימוש

1. הסירו את כל חומרי האריזה ותוויות קידום מכירות מהגריל.
2. נגבו את לוחות הבישול ומגש הטפטוף בעזרת ספוג לח רך. יבש ביסודיות.
3. ודאו שמגש איסוף הטפטופים מוכנס כהלכה לגריל.
4. ודאו שלוחות הבישול מוכנסות בצורה נכונה ונעולות היטב למקומן.
5. הניחו את מכשיר הגריל על משטח שטוח ויבש. ודאו קיום מרווח אוורור מינימלי של 10 ס"מ משני צידי המכשיר.
6. הסירו את חיישן הבשר מהאריזה והכניסו את התקע לתוך השקע שבחזית אזור אחסון החיישן הממוקם בצד הימני של מכשיר הגריל. כאשר הוא אינו בשימוש, לפפו את כבל חיישן הבשר מסביב לתא אחסון חיישן הבשר.
7. התיירו את כבל החשמל לכל אורכו והכניסו את תקע החשמל לשקע המוארק בהארקה תקינית.
8. מכשיר הגריל ישמיע צליל התראה וכבוי OFF יופיע בצג ה- LCD.



9. הגריל מוכן כעת לשלב החימום המוקדם.

מכשיר הגריל כולל 2 לחצני שחרור המאפשרים לכם להסיר באופן עצמאי לניקוי קל את לוחות הבישול העליון והתחתון, או כדי להחליף מצבי הלוחות.

השימוש בלחצן שחרור הלוח

- כדי להשתמש בלחצן שחרור הלוח PLATE RELEASE:
- וודאו תמיד שמכשיר הגריל התקרר לחלוטין. השתמשו בידיית כדי לפתוח את הלוח העליון לזווית של 90°.
- השתמשו בלחצן שחרור הלוח על לוח החזית, בצד הימני של לוח הבישול העליון כדי להסיר את לוח הבישול העליון, ואת לחצן השחרור בצד השמאלי של לוח הבקרה כדי להסיר את לוח הבישול התחתון. לאחר שהשתחררו, החליקו בעדינות את הלוחות ממכשיר הגריל.
- אם לוחות הבישול הוכנסו בצורה שגויה, הודעת תקלה Er1 תופיע בצג ה- LCD. השתמשו בשני לחצני השחרור כדי להסיר את הלוחות, ולאחר מכן, הכניסו אותם חזרה כהלכה כך שהם ינעלו למקומם. ודאו תמיד שמכשיר הגריל התקרר לחלוטין לפני שחרור והסרה של לוחות הבישול.
- 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.

העליון ולהעביר בו-זמנית את תפס כוונון הגובה לגובה הרצוי. לאחר מכן, הורידו באיטיות את לוח הבישול העליון עד שהוא ישען על תפס בקרת כוונון הגובה.

כוונון בקרת ההטיה

ניתן לכוונן את זווית לוחות הבישול באמצעות סיבוב כפתור בקרת ההטיה PLATE TILT. הכפתור ממוקם בצד האחורי ימני התחתון של מכשיר הגריל. החרוץ הייחודי בין שתי לוחות הבישול מעביר בעת הבישול מיצים משתי הלוחות אל תוך מגש איסוף הטפטופים.

אנו ממליצים להשתמש ב:

- בהטיה לניקוז שומנים לבישול בריא יותר
- למצב שטוח לבישול ביצים, פנקייק, לחם תורכי, פוקצ'ה ובשר רזה.

לחצן המרת טמפרטורה

- מכשיר הגריל כולל לחצן להמרת טמפרטורה בצד השמאלי של צג ה- LCD. קריאת הטמפרטורה על הגריל מוגדרת מראש לצלזיוס. לחיצה על לחצן המרת הטמפרטורה ממיר את הטמפרטורה מצלזיוס לפרנהייט. סימן ה- °C או °F המתאים יופיע בצג ה- LCD.
- אם שיניתם את הטמפרטורה ממעלות צלזיוס המוגדרת כברירת מחדל לפארנהייט, ההגדרה תישאר בזיכרון מכשיר הגריל עד שלחצן הטמפרטורה ילחץ פעם נוספת או שמכשיר הגריל ינותק מרשת החשמל. כאשר מכשיר הגריל מחובר בחזרה לרשת החשמל, קריאת הטמפרטורה תחזור אוטומטית למעלות צלזיוס המוגדרת כברירת מחדל.

חימום מקדים של הגריל

1. ודאו שהלוח העליון של הגריל נמצא במצב סגור, כאשר תפס בקרת הגובה במצב פתוח OPEN. בכך תוכלו להבטיח חימום מקדים מהיר ויעיל יותר.
2. סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה של הלוח PLATE TEMP כדי לכוון הטמפרטורה במרווחים של 5°C. סובבו את הכפתור למצב צריבה SEAR (210-230°C) לחימום מקדים מהיר, לפניני PANINI (כריך) (180-205°C), נמוך LOW (160-175°C) או בחרו טמפרטורה חלופית.
3. מכשיר הגריל יתחיל להתחמם וצג ה- LCD יואר בכתום. טמפרטורת הלוח שהוגדרה עם כפתור בקרת הטמפרטורה PLATE TEMP תהבהב.
4. לאחר שמכשיר הגריל התחמם לטמפרטורה המוגדרת, ישמע צליל התראה בודד וטמפרטורת הלוח שהוגדרה תפסיק להבהב.

הערה

אפשרו תמיד למכשיר הגריל להתחמם לטמפרטורה שהוגדרה לפני הבישול. טמפרטורת הלוח PLATE TEMP במסך ה- LCD עשויה להבהב במהלך הבישול. זאת תופעה רגילה המציינת שנשמרת הטמפרטורה הנכונה.

בקרת כוונון הגובה

תכונה זו מפחיתה את המשקל של הלוח העליון על מוצרי מזון עדינים כמו דגים, ומתאימה את הגובה לעובי המזון כמו למשל, כריכים. הבקר ממוקם בצד הימני של הלוח העליון, והתפס מקבע את הלוח העליון למגוון מיקומים מעל לוח הבישול התחתון. כדי לכוונן את בקרת כוונון הגובה, השתמשו בידיית כדי להרים את לוח הבישול

הערה

החיישן וההגדרות החכמות מותאמות במיוחד לבישול במצב מגע כאשר כפתור בקרת טמפרטורת הלוח PLATE TEMP מכונן למצב צריבה SEAR (230°C).

חיישן בשר מובנה עם הגדרות חכמות

חיישן משולב עם הגדרות חכמות מיועד לסייע בהשגת תוצאות צלייה אחידות בעת בישול סוגי בשרים שונים. ב- 5 סוגי בשר שונים, מתוכננות המיועדות להתאים את מידת העשייה הרצויה. הטמפרטורות שהוגדרו עבור סוגי הבשרים השונים, מפורטים בטבלה שלהלן.

טמפרטורות העשייה המוגדרת				
עשוי היטב	בינוני	בינוני נא	נא	
75°C	65°C	60°C	55°C	בקר
75°C	65°C	60°C	55°C	כבש
75°C	65°C			עוף
65°C	55°C	50°C	45°C	דגים

חיווי מנוחה

חשוב מאד לאפשר זמן מנוחה של הבשר במשך 3-5 דקות לאחר הסרתו מהגריל, כדי לאפשר לסיבי השריר להירגע, למיצים להתפזר באופן שווה לאורך הבשר, וכדי למנוע אובדן טעם של המיצים כאשר הבשר נפתח ונחתך.

בעת הבישול למידת העשייה הרצויה, חשוב להסיר את הבשר מהגריל לפני שהוא מגיע לטמפרטורה הפנימית הרצויה, מכיוון שהחום השיורי ימשיך לבשל את הבשר בזמן הנותר.

במכשיר הגריל Smart Smart Pro™

המקצועי שלכם קיים חיווי זמן מנוחה REST MEAT, המזכיר לכם להסיר את הבשר לפני שתושג הטמפרטורה המוגדרת וכדי למנוע בישול יתר של הבשר.

6. לאחר בחירת סוג הבשר, לחצו על לחצן הגדרת הטמפרטורה SET TEMP כדי לגלול בין הגדרות מידת העשייה. חץ יופיע לצד מידת העשייה שנבחרה.



7. כדי לפתוח את הגריל:

א) ודאו שהגריל חומם מראש כראוי והטמפרטורה המוגדרת באמצעות כפתור טמפרטורת הלוח TEMP PLATE אינה מהבהבת יותר בצג ה-LCD.

ב) ודאו שלוח הבישול העליון סגור.

תפס בקרת הגובה, הממוקם בצד הימני של הלוח העליון, חייב להיות במצב OPEN פתוח.

ג) השתמש בידיית כדי לפתוח את הלוח העליון ב-90°.

ד) הניחו את הבשר עם החיישן המוכנס לתוכו על לוח הבישול התחתון. להשגת התוצאות הטובות ביותר, ודאו כי כפתור בקרת הטמפרטורה PLATE TEMP מוגדר למצב צריבה SEAR (230°C).

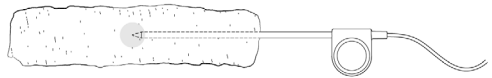
השימוש בגריל מגע עם הגדרות חכמות וחיישן בשר

1. חזרו על שלבי ההכנה והחימום מראש בעמודים 8 ו-9 כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר. סובבו את כפתור הגדרת הטמפרטורה TEMP PLATE לצריבה SEAR (230°C).

2. בעוד הגריל מתחמם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור בקרת ההטיה PLATE TILT. הכפתור ממוקם בציד ימני האחורי התחתון של מכשיר הגריל.

3. ודאו שהחיישן מותקן כהלכה בהתאם לנקודה 6 בסעיף "הכנת מכשיר הגריל לשימוש" בעמוד 8. התיירו את החיישן מתא אחסון החיישן.

4. הכניסו את החיישן בעדינות לדופן הבשר, וודאו שהוא ממוקם ישירות בחלק העבה ביותר במרכז הבשר.



5. לבחירת סוג בשר, סובבו את כפתור המזון FOOD כדי לגלול בתפריט המזון. חץ יופיע לצד הבשר שנבחר.



השימוש במצב בר-ביקיו BBQ פתוח שטוח

במצב שטוח הגריל נפתח לשטח עלייה של 1650 סמ"ר. לוח הבישול המצולע מושלם לצריבת בשר בעוד שלוח הבישול השטוח אידיאלי לביצים, פנקייק וירקות.

1. חזור על שלבי ההכנה והחימום המקדים בעמודים 8 ו-9.
2. בעוד הגריל מתחמם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור ההטיה PLATE TILT. הכפתור ממוקם בחלק האחורי התחתון מצד ימין של מכשיר הגריל.
3. כדי לפתוח את הגריל למצב בר-ביקיו BBQ:

א) ודאו שהגריל חומם כראוי מראש והטמפרטורה המוגדרת אינה מהבהבת יותר בצג ה-LCD.

ב) ודאו שלוח הבישול העליון נמצא במצב סגור, כאשר תפס בקרת הגובה במצב פתוח.

ג) ביד השמאלית, אחזו בידית. בעזרת היד הימנית, משכו את תפס בקרת הגובה בצד הימני 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.



8. השתמש בידית כדי לסגור את לוח הבישול העליון. בעת בישול עם חיישן בשר מומלץ כי לוח הבישול העליון של הגריל יהיה במצב סגור, עם תפס בקרת גובה במצב פתוח OPEN.

9. במהלך הבישול יישמעו 3 התראות ותזכורת מנוחת הבשר REST MEAT ומידת העשייה הנבחרת יבהבו כדי לציין שהגיע הזמן להוציא את הבשר מהגריל למנוחה.

10. כאשר המזון מבושל, הוציאו את הבשר מהגריל באמצעות כלי מעץ או פלסטיק עמידים בחום. משכו החוצה החיישן והניחו את הבשר על צלחת או מגש. כשו ברפיון עם רדיד. אפשרו לבשר לנוח לפחות 5 דקות לפני ההגשה.

11. לכיבוי מכשיר הגריל, סובבו את כפתור PLATE TEMP למצב כבוי OFF.

הערה

הגריל אינו עוצר את הבישול באופן אוטומטי כאשר חיווי המנוחה REST MEAT מהבהב.

להשגת תוצאות מיטביות

- להשגת תוצאות אחידות, בחרו נתח בשר בעובי זהה.
- בעת בישול נתחי בשר בעובי לא זהה כגון חזה עוף, הקצוות עשויים להישאר ורודים מעט. לאחר סיום הבישול, צרבו את כל הקצוות הלא עשויים היטב על לוחות הבישול החמים.
- אל תשתמשו בתרסיסים על הציפוי למניעת הידבקות מכיוון שהם עלולים להשפיע על ביצועי הציפוי למניעת ההידבקות שעל הלוחות.
- לעולם אל תשתמשו בכלי מתכת או כלים חדים, העלולים לגרום נזק לציפוי למניעת ההידבקות שעל הלוחות.

השימוש במצב סנדוויץ' או פניני

1. חזור על שלבי ההכנה והחימום המקדים בעמודים 8 ו-9.
2. בעוד הגריל מתחמם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור ההטיה PLATE TILT. הכפתור ממוקם בחלק האחורי התחתון מצד ימין של מכשיר הגריל.

הערה

אם החיישן מחובר, יופיעו בצג תפריטי המזון ומידת העשייה. אם החיישן מנותק, רק הטמפרטורה המוגדרת תופיע בצג ה-LCD.

4. הניחו את המזון על אחת משתי לוחות הבישול או על שתיהן. עיינו בעצות הגריל (בעמוד 15) ובמתכונים (עמוד 19).
5. בעת שימוש בחיישן בשר, חזרו על שלבים 3-6 בעמוד 11 כדי להכניס את החיישן ובחרו את מידת העשייה הרצויה לפני הנחת הבשר על הגריל.

הערה

הגדרות החיישן וההגדרות החכמות ממקסמים את תוצאות הבישול במצב מגע. כתוצאה מכך, ייתכן ובמצב BBQ ידרש זמן בישול נוסף בעת שימוש בחיישן בשר. להשגת תוצאות מיטביות, מומלץ לחבוט קלות את הבשר באופן קבוע.

6. במהלך הבישול יישמעו 3 התראות ותזכורת מנוחת הבשר REST MEAT ומידת העשייה הנבחרת יבהבו כדי לציין שהגיע הזמן להוציא את הבשר מהגריל למנוחה.
7. כאשר המזון מבושל, הוציאו את הבשר מהגריל באמצעות כלי מעץ או פלסטיק עמידים בחום. משכו החוצה החיישן והניחו את הבשר על צלחת או מגש. כסו ברפיון עם רדיד. אפשרו לבשר לנוח לפחות 5 דקות לפני ההגשה.
8. כדי לכבות את מכשיר הגריל, הפעילו את כפתור PLATE TEMP למצב כבוי OFF.

3. כדי לפתוח את הגריל:

- א) ודאו שהגריל חומם כראוי מראש והטמפרטורה המוגדרת אינה מהבהבת יותר בצג ה-LCD.
 - ב) ודאו שלוח הבישול העליון נמצא במצב סגור, כאשר תפס בקרת הגובה במצב פתוח.
 - ג) השתמשו בידית כדי לפתוח את לוח הבישול העליון לזווית של 90°.
4. הניחו את המזון על לוח הבישול התחתון.
 5. השתמשו בידית כדי לסגור את לוח הבישול העליון. בעת בישול פתוח להמסה, מומלץ שהלוח העליון של הגריל ימצא במצב סגור, כאשר תפס בקרת הגובה במצב גבוה HIGH.
 6. כאשר המזון התבשל, הסירו אותו מלוחות הבישול באמצעות כלי מעץ מפלסטיק עמידים לחום.
 7. לכיבוי מכשיר הגריל, סובבו את כפתור PLATE TEMP למצב כבוי OFF.

אזהרות

- משטחי הגריל חמים במהלך זמן מה לאחר מכן. השתמשו תמיד בלחצן האיזון המשולב/שחרור הלוח PLATE RELEASE בצד הקדמי ימני של לוח הבישול העליון בעת כוונן מיקום הלוח העליון. לחילופין, השתמשו בכפפות או ברפידות מבודדות לחום.
- לעולם אל תאחזו בתומך האיזון או תשתמשו בו כדי לפתוח את לוח הבישול העליון. השתמשו תמיד בידית הגריל כדי לפתוח ולסגור את לוח הבישול העליון.
- תומך האיזון עלול להתחמם בעת הבישול זמן מה לאחר מכן. השתמשו תמיד בתומך האיזון כפי שמתואר בתמונה..



- לפני השימוש, התיירו את כבל החשמל לכל אורכו.

להשגת תוצאות מיטביות

- בעת קליית כריכים בהגדרת פניי PANINI: הניחו תמיד את הכריכים בלוח הבישול התחתון.
- הכנת טוסט נמשכת 5-8 דקות. זמן הקלייה הוא עניין של העדפה ותלוי בסוג הלחם והמילוי שבשימוש. לקבלת עצות והמלצות נוספות, עיינו בעצות הצלייה (בעמוד 15) ובמתכונים (עמוד 19).
- לעולם אל תשתמשו בכלי מתכת או בכלים חדים, שכן אלה עלולים לגרום נזק לציפוי למניעת הידבקות שעל לוחות הבישול.

עצות לצלייה בגריל

בשר

הנתחים המומלצים:

- בקר - סינטה (ניו יורק), עכוז, סטייק עין (פילה סקוטי), פילה.
- כבש - סטייקים של כבש טלה, פילה עין מהשוק ונתחים.
- לא מומלץ לבשל פריטים עצמות עבות כגון טי-בון סטייק.
- 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.
- אין לנקוב בשר במזלג או לחתוך בשר בזמן הבישול. זה יגרום למיצים בבשר להשתחרר, וכתוצאה מכך הבשר יהיה קשה יותר, והסטייק יבש. במקום זה, השתמשו במלקחיים.
- בעת הסרת חלקי דגים מהגריל, השתמשו במרית שטוחה מפלסטיק עמידה בחום כדי לתמוך במזון.



אזהרה

נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת טיפול במגש הטפטופים המכיל שומנים חמים ומיצים.

כדי למנוע סכנת התחשמלות, אין לטבול את מכשיר הגריל, כבל החשמל או התקע במים או בכל נוזל אחר.

ניקוי לוחות הבישול

1. נגבו את לוחות הבישול במטלית רכה כדי להסיר מהן שאריות מזון.
2. לחלופין, שחררו את לוחות הבישול והסירו אותם:
 - ודאו תמיד שהגריל התקרר לחלוטין.
 - השתמש בידית כדי לפתוח את הלוח העליון לזווית של 90°.
 - השתמשו בלחצן שחרור הלוח PLATE RELEASE בצד הקדמי הימני העליון, של הלוח העליון כדי להסיר את הלוח העליון, ובלחצן שחרור הלוח PLATE RELEASE בצד השמאלי של לוח הבקרה כדי להסיר את לוח הבישול התחתון.
 - לאחר ששחררו, החליקו בעדינות את הלוחות מהגריל.
3. הניחו את לוחות הבישול במדיח כלים (מדף עליון 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.
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.

ודאו שהגריל במצב כבוי כשכפתור בקרת הטמפרטורה TEMP PLATE במצב כבוי OFF. הגריל כבוי כאשר צג ה-LCD כבוי. הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר. אפשרו לגריל להתקרר לחלוטין לפני הפירוק והניקוי.

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

ניקוי חיישן הבשר

נגבו את חיישן הבשר המתכתי ואת הכבל 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 החיישן.

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 השמן

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

הערה

אין להשתמש בתכשירי ניקוי שוחקים או כריות מתכת על משטח פנימי או חיצוני כלשהו של מכשיר הגריל. תכשירים אלו ישרטו את המשטחים ויפגעו בציפוי למניעת הידבקות שעל לוחות הבישול. המשטח התחתון של לוח הבישול עשוי לשנות את הגוון שלו לאורך זמן ויכול לגרום להיווצרות שכבה של קורוזיה. זאת תופעה טבעית. כל שינוי גוון בדפנות לוח הבישול יפגע רק בחזות החיצונית של לוח הבישול אך לא ישפיע על ביצועי הבישול. להסרת שינוי גוון או קורוזיה, השתמשו בכרית קרצוף מפלסטיק שאינה שוחקת או במברשת ניקוי מניילון. שטפו ויבשו היטב. ודאו שהרפידה העגולה בצד התחתון של לוח הבישול נקיה.

אחסון

1. ודאו שהגריל במצב כבוי כשכפתור בקרת הטמפרטורה TEMP PLATE במצב כבוי OFF. הגריל כבוי כאשר צג ה-LCD כבוי. הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר.
2. אפשרו למכשיר הגריל, לוחות הבישול ומגש איסוף הטפטופים להתקרר לחלוטין.
3. ודאו שהגריל, לוחות הבישול ומגש איסוף הטפטופים נקיים ויבשים.
4. ודאו שמגש איסוף הטפטופים הוכנס כראוי למכשיר הגריל.
5. וודאו כי לוחות הבישול הורכבו מחדש בצורה נכונה והם נעולים היטב למקומם.
6. ודאו שלוחות הבישול נעולות יחד באמצעות החלקת בקרת הגובה המתכווננת למצב נעילה LOCK.
7. לפפו את כבל חיישן הבשר סביב התקן האחסון של החיישן PROBE STORAGE בצד הימני של מכשיר הגריל, ולאחר מכן, הכניסו את החיישן לתוך פתח התקן האחסון.
8. אחסנו את מכשיר הגריל על משטח שטוח, יבש ומאוזן. לחלופין, תוכלו לאחסן את מכשיר הגריל במצב זקוף.

מצבי תקלה

Er1 - לוחות הבישול מוכנסים בצורה שגויה.



כאשר קוד תקלה 'Er1' מופיע בצג ה-LCD:

1. ודאו שלוחות הבישול מוכנסים בצורה נכונה ומאובטחים למקומם.
2. קוד תקלה 'Er1' אמור להיעלם מצג ה-LCD.
3. אם הבעיה נמשכת, פנו לתחנת שרות מורשית (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

Er2 - טמפרטורת חיישן הבשר חרגה מ-180°C.



כאשר קוד תקלה 'Er2' מופיע בצג ה-LCD:

1. נתקו את מכשיר הגריל מרשת החשמל.
2. ודאו שהחיישן אינו בא במגע עם לוחות הבישול.
3. אפשרו לחיישן הבשר להתקרר.
4. חברו מחדש את מכשיר הגריל לרשת החשמל.

5. קוד תקלה 'Er2' אמור להיעלם מצג ה-LCD.

6. אם הבעיה נמשכת, פנו לתחנת שרות מורשית (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

Er3 – הגנה מפני התחממות יתר.



כאשר קוד תקלה 'Er3' מופיע בצג ה-LCD:

1. נתקו את מכשיר הגריל מרשת החשמל.
2. ודאו שמכשיר הגריל התקרר לחלוטין.
3. חברו מחדש את מכשיר הגריל לרשת החשמל.
4. קוד תקלה 'Er3' אמור להיעלם מצג ה-LCD.
5. אם הבעיה נמשכת, פנו לתחנת שרות מורשית (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

מתכונים

סטייק בקר ניו יורק במרינדה

4 מנות

מרכיבים

- 1/2 כוס יין אדום
- 2 כפות שמן זית
- 1 כף חרדל דיז'ון
- 1 כפית שום כתוש
- 4 פרוסות סטייק ניו יורק – בעובי 3 ס"מ

הכנה

1. ערבבו היטב את כל היין האדום, השמן, החרדל והשום. הוסיפו את הסטייקים והשרו במרינדה ככל שזמן ההשריה מתיר.
 2. חזרו על שלבי החימום המקדים שבעמודים 8 ו-9. להשגת התוצאות הטובות ביותר, סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה TEMP PLATE למצב צריבה SEAR (230°C).
 3. בזמן שהגריל מתחמם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור כוונן הזווית PLATE TILT.
 4. הוציאו את הבשר מהמרינדה ונקזו היטב.
 5. הכניסו את חיישן הבשר בעדינות לדופן הבשר, וודאו שהוא ממוקם במרכז החלק העבה של הבשר.
 6. סובבו את כפתור המזון FOOD למצב בקר BEEF בתפריט המזון. חיווי החץ יופיע לצד הבשר שנבחר.
 7. לאחר בחירת סוג הבשר, השתמשו בלחצן SET TEMP כדי לגלול בין הגדרות מידת העשייה. חיווי החץ יופיע ליד מידת העשייה שנבחרה.
 8. הניחו את הסטייק עם חיישן הבשר המוכנס לתוכו על לוח הבישול התחתון. ודאו שלוח הבישול העליון סגור.
 9. יישמעו צלילי התראה וחיווי המנוחה REST MEAT ומידת העשייה שנבחרה יתבהבו כדי לציין שהגיע הזמן להוציא את הבשר ממכשיר הגריל למנוחה.
 10. הניחו סטייק על צלחת, כסו ברפיון ברדיד, ואפשרו לו לנוח במשך 3-5 דקות.
- הגישו עם פירה תפוחי אדמה וסלט פריך.

כבש באורגאנו

4 מנות

מרכיבים

- 1 כף שמן זית
- 1 כף מיץ לימון
- 1 כף אורגנו טרי קצוץ
- 1 שן שום קטנה, מרוסקת
- 600 ג' פילה משוק כבש, קצוץ

הכנה

1. הכניסו את השמן, מיץ הלימון, האורגנו והשום לצלחת רדודה וערבבו היטב.
 2. הוסיפו את פילה הכבש וגוללו אותו כך שיצופה באופן אחיד. השרו במרינדה במשך שעה אחת או ככל שזמן ההשריה מתיר.
 3. חזרו על שלבי החימום המקדים שבעמודים 8 ו-9. להשגת התוצאות הטובות ביותר, סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה TEMP PLATE למצב צריבה (SEAR) (230°C).
 4. בזמן שהגריל מחומם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור כוונון הזווית PLATE TILT.
 5. הוציאו את הבשר מהמרינדה ונקזו היטב. הכניסו את החיישן בעדינות לדופן הבשר, וודאו כי הוא ממוקם במרכז החלק העבה של הבשר.
 6. סובבו את כפתור המזון FOOD למצב כבש LAMB בתפריט המזון. חיווי החץ יופיע לצד סוג הבשר שנבחר.
 7. לאחר בחירת סוג הבשר, השתמשו בלחצן SET TEMP כדי לגלול בין הגדרות מידת העשייה. חיווי החץ יופיע ליד מידת העשייה שנבחרה.
 8. הניחו את בשר הכבש עם חיישן הבשר המוכנס לתוכו על לוח הבישול התחתון. ודאו שלוח הבישול העליון סגור.
 9. יישמעו צלילי התראה וחיווי המנוחה REST MEAT ומידת העשייה שנבחרה יבהבו כדי לציין שהגיע הזמן להוציא את הבשר ממכשיר הגריל למנוחה.
 10. הניחו את בשר הכבש על צלחת, כסו ברפיון ברדיד, ואפשרו לו לנוח במשך כ-3-5 דקות.
- הגישו עם לחם פריך וסלט יווני.

פילה עוף בטריאקי

4 מנות

מרכיבים

- 2 כפות מירין
- ¼ כוס רוטב סויה יפני
- 1 כף אבקת סוכר
- 1 כף בישול סאקי
- 4 מתחי פילה מחזה עוף

הכנה

1. ערבבו מירין, סויה, סוכר וסאקי בקערה וערבבו היטב. שפכו את המרינדה מעל נתחי הפילה מחזה עוף וגוללו אותם כך שיצופו באופן אחיד. השרו במרינדה במשך שעה אחת או ככל שזמן ההשריה מתיר.
2. חזרו על שלבי החימום המקדים שבעמודים 8 ו-9. להשגת התוצאות הטובות ביותר, סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה TEMP PLATE למצב צריבה SEAR (230°C).
3. בזמן שהגריל מתחמם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור כוונן הזווית PLATE TILT.
4. הוציאו את הבשר מהמרינדה ונקזו היטב. הכניסו בזהירות את חיישן הבשר לדופן העוף, וודאו כי הוא ממוקם במרכז החלק העבה של בשר העוף.
5. סובבו את כפתור המזון FOOD למצב עוף CHICKEN בתפריט המזון. חיווי החץ יופיע לצד סוג הבשר שנבחר.
6. לאחר בחירת סוג הבשר, השתמשו בלחצן SET TEMP כדי לגלול בין הגדרות מידת העשייה. חיווי החץ יופיע ליד מידת העשייה שנבחרה.
7. הניחו את העוף עם חיישן הבשר על לוח הבישול התחתון. ודאו שלוח הבישול העליון סגור.
8. יישמעו צלילי התראה וחיווי המנוחה REST MEAT ומידת העשייה שנבחרה יתבהבו כדי לציין שזה הזמן להוציא את העוף מהגריל לצורך מנוחה.
9. הניחו את העוף על צלחת, כסו ברפיון ברדיד, ואפשרו לו לנוח במשך 5 דקות. *הגישו עם פלח לימון ואורז מאודה.*

סלמון במרינדת לימון וסויה

4 מנות

מרכיבים

- 4 x 300 ג' יח' פילה סלמון, ללא עורר
- 3 כפות רוטב סויה קל
- 1-2 כפיות ממרח וואסבי
- 3 כפות מיץ לימון
- 2 כפיות שמן שומשום

הכנה

1. הניחו את יח' פילה הסלמון בתוך צלחת רדודה. ערבבו סויה, וואסבי, מיץ לימון ושמן שומשום יחד, וערבבו היטב. מזגו את המרינדה מעל יח' הסלמון וגוללו אותם כך שיצופו באופן אחיד.
2. חזרו על שלבי החימום המקדים שבעמודים 8 ו-9. להשגת התוצאות הטובות ביותר, סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה TEMP PLATE למצב צריבה SEAR (230°C).
3. בזמן שהגריל מתחמם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור כוונון הזווית PLATE TILT.
4. הוציאו את הסלמון מהמרינדה ונקזו היטב. הכניסו בזהירות את חיישן הבשר לדופן הסלמון, וודאו כי הוא ממוקם במרכז החלק העבה של הדג.
5. סובבו את כפתור המזון FOOD למצב דג FISH בתפריט המזון. חיווי החץ יופיע לצד הבשר שנבחר.
6. לאחר בחירת סוג הבשר, השתמשו בלחצן SET TEMP כדי לגלול בין הגדרות מידת העשייה. חיווי החץ יופיע ליד מידת העשייה שנבחרה.
7. הניחו את הדג עם חיישן הבשר על לוח הבישול התחתון. ודאו שלוח הבישול העליון סגור.
8. יישמעו 3 צלילי התראה וחיווי המנוחה REST MEAT ומידת העשייה שנבחרה יבהבו כדי לציין שזה הזמן להוציא את הדג מהגריל לצורך מנוחה.
9. הניחו את הדגים על צלחת, כסו ברפיון ברדיד, ואפשרו להם לנוח במשך 5 דקות.

בייגל סלמון מעושן וצלפים

4 מנות

מרכיבים

- 4 בייגלס – פרוסים לחצאים
- 4 כפות גבינת שמנת
- 8 פרוסות סלמון מעושן
- 2 בצלים ירוקים, קלופים ופרוסים דק
- 1 כף צלפים מנוקזים, קצוצים
- 1 לימון
- פלפל שחור טרי טחון

הכנה

1. חזרו על שלבי החימום המקדים שבמודים 8 ו-9. להשגת התוצאות הטובות ביותר, סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה TEMP PLATE למצב פניני PANINI (160°C).
2. בעוד הגריל מתחמם מראש, כווננו את זווית לוחות הבישול למיקום הרצוי באמצעות סיבוב כפתור כוונן הזווית PLATE TILT. כפתור כוונן זווית ההטיה PLATE TILT ממוקם בצד הימני אחורי התחתון של מכשיר הגריל.
3. ודאו שהגריל חומם מראש כראוי, והטמפרטורה שהוגדרה באמצעות סיבוב כפתור כוונן הטמפרטורה TEMP PLATE אינה מהבהבת יותר בצג ה-LCD.
4. מרחו את פרוסות הבייגלס עם גבינת שמנת. הניחו פרוסות סלמון מעל, חתכו בצלי שאלוט והניחו בין 4 הבייגלס, פזרו מעל צלפים וסחטו מיץ לימון. תבלו עם פלפל והניחו מעל פרוסת בייגל.
5. הניחו במכשיר הגריל שחומם מראש ואפשרו ללוח הבישול העליון לנוח בעדינות על הבייגל באמצעות כוונן כפתור בקרת הגובה.
6. קלו את הבייגלס במשך 2-3 דקות או עד שתושג מידת העשייה הרצויה. הוציאו ממכשיר הגריל והגישו מיד.

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