

# Breville®

*the Fast Slow Pro™*

הוראות הפעלה לסיר לחץ

BPR 700



**ELECTRA**  
— TRADE —

## לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בסירי הלחץ *the Fast Slow Pro™* החדשים והמשוכללים של חברת **"Breville"** המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי בישול 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 בסיר הלחץ *the Fast Slow Pro™* שלכם.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהשימוש בסיר הלחץ *the Fast Slow Pro™* שלכם.

באיחולי הצלחה והנאה,





## אמצעי בטיחות חשובים

### קראו את כל ההוראות טרם השימוש בסיר הלחץ ושמרו אותן לעיון בעתיד

- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש בסיר הלחץ בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של הסיר.
- וודאו תמיד שסיר הלחץ מורכב כראוי לפני השימוש. פעלו בקפידה בהתאם להנחיות שבחוברת זו.
- הכניסו תמיד את קצה המחבר של כבל החשמל למחבר כניסת המתח לסיר לפני הכנסת תקע החשמל לשקע בקיר והפעלת הסיר. וודאו כי מחבר כניסת המתח לסיר יבש לחלוטין לפני הכנסת קצה המחבר של כבל החשמל.
- הקפידו למנוע גלישת

3.....	המלצות הבטיחות של Breville
9.....	רכיבים.....
	מידע בטיחותי חשוב עבור סיר
11.....	הלחץ Fast Slow Pro™ שלכם
15.....	פעולות.....
30.....	טיפול וניקוי.....
33.....	איתור תקלות.....

## 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.

נוזלים על המחבר.

- אל תיגעו במשטחים חמים.

משטחי סיר הלחץ

מתחממים במהלך ואחרי

הפעולה. כדי למנוע כוויות

או נזקי גוף, השתמשו

תמיד ברפידות או בכפפות

מבודדות לתנור, או במידת

הזמינות, השתמשו בידיות

או בכפתורים.

- אל תציבו את הסיר בסמוך

לקצה משטח עבודה או

שולחן בעת פעולתו. וודאו

כי המשטח שטוח, נקי

ויבש.

- הפעילו את תמיד את הסיר

על משטח יציב ועמיד

בחום.

- אל תשתמשו בסיר הלחץ

על משטח המכוסה בבד,

והניחו אותו במרחק

מינימלי של 20 ס"מ

מקירות, וילונות, מגבות

וחומרים אחרים הרגישים

לחום.

- אל תשתמשו בסיר על (או

בסמוך) למבער גז, כיריים

חשמליים או במקום שבו

הוא עלול לבוא במגע עם

תנור חם.

- אל תפעילו את הסיר על

משטח ניקוז או כיור.

- אנו ממליצים לא להניח את

סיר הלחץ על גבי מעמד

מאבן בעת הבישול. הסיבה

לכך היא ששולי המעמד

רגישים לחום לא אחיד

ועלולים להיסדק במקרה

של חימום מקומי. אם תרצו

לבשל בבישול איטי על גבי

המעמד, הניחו קרש חיתוך

או רפידה מבודדת לחום

מתחת לסיר.

- אל תניחו דבר על הסיר

מלבד המכסה, בעת

השימוש ובאחסון.

- יש לנקוט בכל אמצעי

הזהירות כאשר הסיר מכיל

מזון חם ונוזלים ו/או נמצא

תחת לחץ. שימוש לא נכון

עלול לגרום לפציעה. בעת

שימוש בסיר זה לבישול

בלחץ, בישול איטי ואידוי,

וודאו שהמכסה מורכב

כראוי וננעל למקומו לפני

השימוש.

- אין להזיז את סיר הלחץ בזמן השימוש.
- אל תשתמשו בידית המכסה לנשיאת הסיר.
- לפני הכנסת סיר הבישול הנשלפת לבסיס מפלדת אל-חלד וודאו כי בסיס הקערה ובסיס הסיר יבשים באמצעות ניגוב במטלית רכה יבשה.
- אין להשתמש בקערת בישול נשלפת פגומה. החליפו אותה לפני השימוש.
- אל תכניסו מזון או נוזלים ישירות לבסיס מפלדת אל-חלד. רק סיר הבישול הנשלף מיועד להכיל מזון או נוזלים.
- לעולם אל תפעיל את סיר הלחץ ללא מזון ונוזלים שבתוך סיר הבישול הנשלפת. וודאו כי סיר הבישול הנשלף מלא עד לסימן מפלס גובה 2 או  $\frac{1}{3}$  מהנפח המרבי במזון ו/או נוזלים.

- וודאו תמיד שקיימים מספיק נוזלים בסיר הבישול הנשלף בעת אידוי.
- נדרשים לפחות 4 כוסות (1 ל") נוזלים בעת אידוי.
- אל תחרגו ממפלס הגובה המרבי Max. מרכיבי מזון מסוימים כמו אורז, ירקות החתוכים לקוביות וכו', מתרחבים במהלך בישול בלחץ. מילוי יתר עלול לגרום סכנה לסתימת שסתום שחרור הלחץ וסיכת הנעילה הבטיחותית, והיווצרות לחץ יתר כתוצאה מכך. עקבו תמיד אחר הכמויות המקסימליות והמינימליות של נוזלים המופיעות בהוראות ובמתכונים.
- יש להימנע מבישול בלחץ של מוצרי מזון מסוימים כמו למשל, רוטב תפוחים, חמוציות, גריסי פנינה, דייסת שיבולת שועל ודגנים אחרים, אטריות ופסטה; מוצרי מזונות אלה עלולים להקציף, להתנפח ולהתיז, ולסתום את שסתום שחרור

- אל תיגעו בשסתום שחרור הלחץ בזמן השימוש.
- לאחר השימוש, השתמשו רק בשיטת שחרור הקיטור המומלצת על מנת להוריד את הלחץ בתוך הסיר.
- אל תשתמשו בסיר לחץ זה לטיגון עמוק.
- אין להקפיץ או לטגן תחת לחץ.
- אל תשתמשו בתכשירי קרצוף שוחקים, בחומרי ניקוי חריפים או בתרסיסי ניקוי לתנורים בעת ניקוי סיר זה. הקפידו לשמור על ניקיון הסיר, ופעלו תמיד בהתאם להנחיות שבסעיף טיפול וניקוי.
- אל תנסו להפעיל את הסיר בשיטה השונה מהשיטות המתוארות בחוברת זו. אל תשאירו את הסיר ללא השגחה בעת השימוש.

- הלחץ וסיכת הנעילה הבטיחותית.
- לפני השימוש, בדקו תמיד את שסתום שחרור הלחץ ואת סיכת הנעילה הבטיחותית, ובמידת הצורך נקו אותם. בדקו וודאו שסיכת נעילת הבטיחות נעה בחופשיות מתחת למכסה.
- אל תנסו לפתוח את מכסה סיר הלחץ לאחר בישול בלחץ עד שכל הלחץ הפנימי ישתחרר ומעט יתקרר. אם המכסה לא מסתובב כדי לשחרר את הנעילה, הדבר מצביע על כך שהסיר עדיין תחת לחץ - אל פתחו בכוח את המכסה. לחץ נותר כלשהו עלול להיות מסוכן. עיינו בקפידה בהנחיות לשחרור הקיטור שבהמשך החוברת.

## **אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל**

- אל תשתמשו בסיר לחץ זה אם הוא שחוק, נפל או נפגע בדרך כלשהי.
- התירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש בסיר הלחץ.
- אל תאפשרו לכבל החשמל להיתלות מעל קצה משטח עבודה או שולחן, לבוא במגע עם משטחים חמים או להתפתל.
- לפני חיבור סיר הלחץ לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה המוטבע עליו תואם למתח רשת החשמל בארץ:  
230V~50Hz
- להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, תקע החשמל או הסיר במים או בכל נוזל אחר.
- העבירו תמיד את הסיר למצב כבוי OFF, נתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע

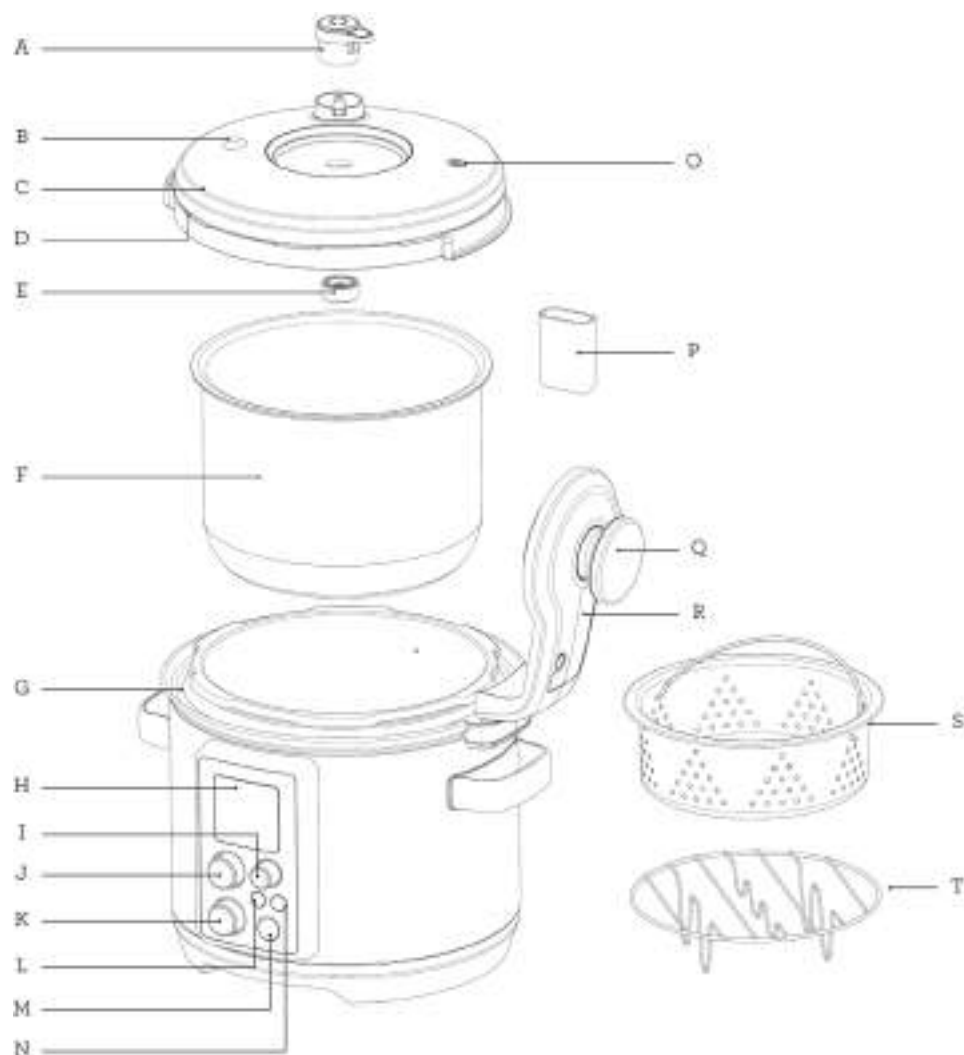
- החשמל מהשקע בקיר, ואפשרו לכל החלקים להתקרר לפני שתנסו להזיז את הסיר הלחץ, כאשר הוא לא נמצא בשימוש, לפני הניקוי ובעת האחסון.
- סיר לחץ זה יכול להיות בשימוש בני אדם (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, ו/או חסרי ניסיון וידע, אם הם נמצאים תחת פיקוח או קיבלו הדרכה לגבי שימוש בטוח בסיר הלחץ על ידי אדם האחראי לבטיחותם, והם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.
- פקחו על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם סיר הלחץ.
- ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו בידי ילדים אלא אם הם מעל גיל 8 ונמצאים תחת פיקוח צמוד.
- שמרו את סיר הלחץ ואת כבל החשמל מחוץ להישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
- בדקו בקביעות את סיר

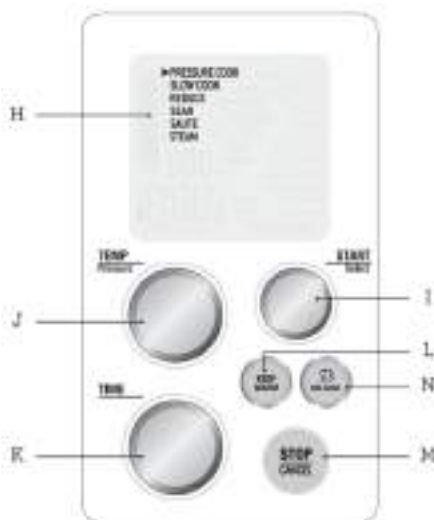
הלחץ. אל תשתמשו בסיר אם כבל החשמל, תקע החשמל או הסיר עצמו ניזוקו בדרך כלשהי. במקרה שמתגלה נזק כלשהו, ו/או פעולה לא תקינה, מסרו את סיר הלחץ לבדיקה באחת מתחנות השרות המורשות של Breville ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

- השימוש באביזרים שלא נמכרו או מומלצים על ידי Breville עלול לגרום לשריפה, התחשמלות או פציעה.
- סיר לחץ זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין לעשות שימוש אחר כלשהו בסיר זה מלבד השימוש לו נועד.

- אין לעשות שימוש בסיר הלחץ בכלי רכב או בספינות. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית. שימוש לא ראוי במכשיר עשוי לגרום לפגיעה גופנית.
- סיר לחץ זה אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שליטה נפרדת.
  - חברו את סיר הלחץ לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16A לפחות.
- להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את הסיר הלחץ לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) בזרם דלף של עד 30mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.

## לשימוש ביתי בלבד שמרו על הוראות אלו





- A. שסתום שחרור לחץ  
לבקרה אוטומטית בקצב שחרור  
הקיטור מהסיר.
- B. שסתום לחץ בטיחותי.
- C. מכסה נשלף בטוח למדיח כלים
- D. אטם המכסה מסיליקון  
להרכבה וניקוי קלים.
- E. אום אטימה.
- F. סיר בישול 6" נשלף  
ציפוי קרמי ללא PTFE ו- PFOA.
- G. שוליים לניקוי קל  
קולטים נטפי עיבוי לניקוי קל.
- H. צג LCD  
לתצוגת בניית הלחץ, הבישול  
ושחרור האדים.
- I. כפתור התחלה/בחירה
- J. כפתור טמפרטורה/לחץ  
8 רמות לחץ הנעות בין נמוך למזונות  
עדינים לבין גבוה לבישול מהיר  
במיוחד.
- K. כפתור כוונון הזמן  
שתי הגדרות חום מאפשרות בישול  
איטי בין 2 ל- 12 שעות.  
בחירה מבין 3 הגדרות חימום  
בהגדרות לבישול בהקפצה וצמצום.
- L. לחצן שמירת חום  
מחזיק את המזון עד שעתיים  
בטמפרטורות הגשה בטוחות. ניתן  
להפעלה אוטומטית בסיום מחזורי  
בישול בלחץ או בישול איטי.
- M. לחצן עצירה/ביטול  
להפוגה או לחזרה למסך הקודם.  
חזרה למצב המתנה בלחיצה ממושכת.
- N. לחצן שחרור אדים  
לבחירה בין בישול אוטומטי מהיר,  
מצב פעימות אוטומטי ושחרור קיטור  
טבעי במצב הגדרה ושחרור אדים.  
בלחיצה ממושכת פותח את שסתום  
שחרור הלחץ.
- O. סיכת נעילה בטיחותית  
הסיכה קופצת ברגע שמגיעים ללחץ  
ומשמשת כהתקן נעילה בטיחותי.
- P. כוסית לקליטת נטפי העיבוי
- Q. כפתור המכסה  
סובבו אותו לנעילה/שחרור הנעילה.
- R. זרוע המכסה
- S. סלסילת אידוי מפלדת אל-חלד
- T. חצובה מפלדת אל-חלד  
להרמת המזון מנוזלי הבישול  
ותמיכה בסלסילת האידוי באת  
האידוי.

# מידע בטיחותי חשוב עבור סיר הלחץ

## FAST SLOW PRO™ שלכם

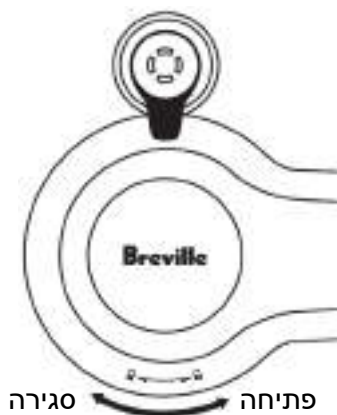
סיר לחץ זה מבשל בלחץ ויש להפעיל ולתחזק אותו כמתואר בחוברת זאת. לחץ האוויר הלכוד בתוך סיר הלחץ עלול לגרום לסיכונים אם לא מפעילים ומתחזקים אותו כמתואר בחוברת זאת.

### לעולם אל תסגרו את המכסה

#### בכוח

#### סגירת המכסה

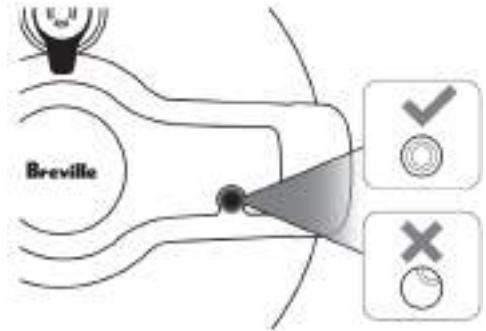
- וודאו כי אטם המכסה מסיליקון מוכנס כראוי סביב הטבעת בצד התחתון של המכסה וכי סיכת הנעילה הבטיחותית נעה בחופשיות.
- הורידו את המכסה למצב סגור. סובבו את כפתור המכסה בכיוון השעון לכיוון סימן המנעול הסגור. המכסה אמור להיסגר ולהינעל למקומו בקלות ובמאמץ מינימלי.
- אין להפעיל כוח על המכסה או לאלץ אותו להיסגר. כאשר המכסה ננעל כראוי, סיר הלחץ ישמיע צליל נעילה.



### קיבולת סיר הבישול

- הקפידו תמיד על רמת נוזלים/מזון נכונה בסיר הבישול הנשלף.
- מפלס הגובה המרבי 'MAX' - לעולם אל תחרגו ממפלס המילוי המרבי. מילוי יתר עלול לגרום לפגיעה גופנית או נזק לרכוש או להשפיע על השימוש הבטוח בסיר הלחץ.
- מפלס גובה '1/2' - בעת בישול מזון הנוטה להתרחב (כמו למשל, ירקות מיובשים, שעועית, דגנים, אורז וכו') אל תמלאו את רמת המילוי האמצעי.
- מפלס הגובה המינימלי 'MIN' - וודאו כי סיר הבישול הנשלף מלא לפחות עד למפלס גובה המילוי המינימלי כדי למנוע נזק, ופריצת אש.

- וודאו תמיד שסיכת הנעילה מכוונת כראוי לתוך הפתח בזרוע המכסה והיא אינה מוגבלת בשום צורה שהיא.



### הערה

אם תכולת הסיר חמה בעת סגירת המכסה, ייתכן שיהיה צורך ללחוץ מעט על כפתור המכסה בזמן שהמכסה עדיין במצב נעילה משוחררת, כדי לאפשר למכסה להסתובב בקלות.

### שחרור אדים אוטומטי ללא ידיים

סיר הלחץ כולל תכונת שחרור אדים אוטומטי ללא ידיים המשחרר מדי פעם אדים כאשר נבנה לחץ בסיר, וכמו כן, מתחיל אוטומטית את מחזור שחרור האדים לאחר הבישול.

- לעולם אל תניחו את הידיים, או תקריבו את הזרועות או הפנים לשסתום שחרור הלחץ.

### הערה

בנוסף לשחרור האדים האוטומטי ללא ידיים, ניתן לשחרר לחץ באמצעות לחיצה על לחצן השחרור RELEASE או באמצעות סיבוב ידני של שסתום שחרור הלחץ.

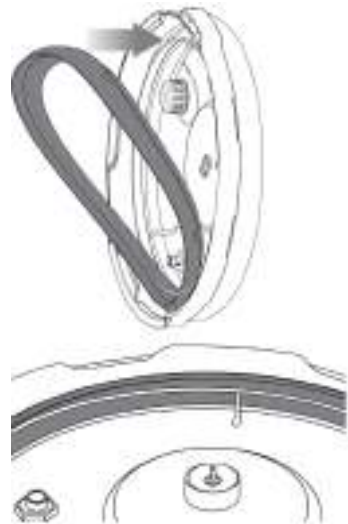
### לעולם אל תפתחו בכוח את המכסה

#### פתיחת המכסה

- סובבו את כפתור המכסה נגד כיוון השעון לכיוון סימן המנעול הפתוח. כשהמכסה נפתח, ישמע צליל התרעה.
- המכסה אמור להיפתח בקלות אם כל הלחץ הפנימי השתחרר. לעולם אל תפתחו את המכסה בכוח.
- אם המכסה לא נפתח, או אם אתם נתקלים בהתנגדות, כפי הנראה נותר עדיין לחץ בתוך הסיר. לחצו והחזיקו לחוץ את לחצן שחרור האדים RELEASE עד שכל הלחץ הפנימי ישתחרר, והמכסה יפתח בקלות.

## הכנת סיר הלחץ FAST SLOW PRO™ שלכם

1. הסירו את חומר האריזה, תוויות קידום המכירות ואת סרטי ההדבקה מסיר הלחץ.
2. פתחו את המכסה בסיבוב כפתור המכסה נגד כיוון השעון והרמת המכסה כלפי מעלה והחוצה מהסיר עד שהוא יתמקם במצב ציר פתוח. הבריגו והסירו את אום האטימה ממרכז המכסה ומשכו את המכסה כדי להסיר אותו מזרוע המכסה.
3. נקו את המכסה, סלסלת האידי והנשלפת ואטם המכסה מסיליקון בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי, שטפו וייבשו היטב. נגבו את המשטחים הפנימיים והחיצוניים של סיר הלחץ במטלית רכה ולחה וייבשו היטב.



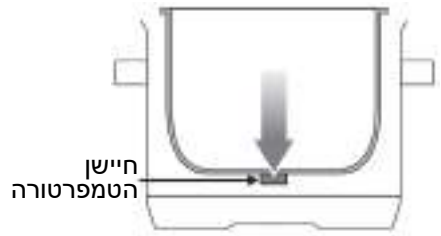
4. אטם מכסה הסיליקון הפיך וניתן להכניס אותו בשני הכיוונים. הכניסו את אטם המכסה מסיליקון סביב הקצה החיצוני של הטבעת בצד התחתון של המכסה. וודאו שהוא

מוכנס במלואו ומונח כשהוא שטוח מתחת לטבעת.

5. ניתן להכניס את המכסה רק לכיוון אחד ויש להרכיב אותו בצורה נכונה כדי שהסיר יפעל. מקמו את המכסה כך שמכסה שסתום שחרור האדים ימוקם בחלק האחורי של סיר הלחץ (איור A). ישרו את מרכז המכסה לבריש בצד התחתון של זרוע המכסה (איור B) ודחפו אותו למקומו כדי לחשוף את התבריג. הבריגו את אום האטימה, כך שהטבעת האדומה על הבריש תיגע במכסה כדי לאבטח אותו. לאחר ההרכבה, וודאו כי שסתום שחרור האדים ממוקם כהלכה במקומו ומופנה לכפתור המכסה.



6. נקו ויבשו את החלק התחתון של סיר הבישול הנשלף וחיישן הטמפרטורה, וודאו שלא נותרו שאריות לא רצויות על פני השטח. סיר הבישול הנשלף חייב להיות מוצב שטוח על חיישן הטמפרטורה כדי להבטיח מגע תקין.



7. לחצו את ספל איסוף טיפות העיבוי למקומו.

8. הכניסו את קצה המחבר של כבל החשמל לבסיס סיר הלחץ, וודאו שהוא יבש לחלוטין. הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר המוארק בהארקה תקנית.

9. ישמע צליל התרעה וצג ה-LCD יואר. חיוויי אפשרויות ההגדרה יופיעו בהגדרת הבישול בלחץ PRESSURE COOK.

למנוע התפרקות או פירוק של מרכיבים  
רגישים כמו ציר וקטניות במהלך  
שחרור הלחץ.



תוכלו לבחור את אלה באמצעות  
לחצן שחרור הקיטור בלוח הבקרה  
במהלך ההגדרה ומחזור שחרור האדים.  
לאחר בחירתו, שסתום שחרור הלחץ  
ישחרר את האדים באופן אוטומטי  
בסיום מחזור בישול בלחץ.

לחיצה ממושכת על לחצן שחרור  
האדים במהלך מחזור בישול או אחריו  
יפתח את שסתום שחרור הלחץ.

### זהירות



הרחיקו תמיד את הידיים והפנים  
משסתום שחרור הלחץ מכיוון שבישול  
בלחץ עלול לפלוט אדים ומים חמים  
במהלך הפעולה.

### שמירת חום

פעולת שמירת החום KEEP WARM  
שומרת על המאכלים חמים בטמפרטורת  
הגשה בטוחה (60°C ומעלה) לפרק זמן  
של עד שעתיים.



כדי להשתמש בפעולת שמירת  
החום כפעולה עצמאית, לחצו  
והחזיקו לחוץ את לחצן שמירת  
החום בלוח הבקרה. שמירת חום  
'KEEP WARM' יופיע בצג ה-LCD  
והטיימר יתחיל לספור לאחור לפרק זמן  
של עד שעתיים. סובבו את כפתור הזמן  
כדי לכוון את זמן שמירת החום.

פעולת שמירת החום תופעל אוטומטית  
לאחר כל מחזור בישול איטי; עם זאת  
ניתן להפעיל ולכבות אותו גם בבישול  
בלחץ וגם בבישול איטי באמצעות לחצן  
שמירת החום KEEP WARM בלוח  
הבקרה.

## פעולות



### הגדרות חכמות

סיר הלחץ Fast Slow Pro™ שלכם  
כולל 6 הגדרות חכמות; בישול בלחץ,  
בישול איטי, צמצום, צריבה, הקפצה  
ואדים. בהגדרות בישול בלחץ ובישול  
איטי קיימת רשימה של סוגי מאכלים  
נפוצים עם זמני בישול מוגדרים מראש  
וטמפרטורות/לחצים כדי להעניק את  
התוצאות הטובות ביותר. עם זאת אנו  
ממליצים להתנסות בהם בהתאם  
למתכון, לכמות המזון ולטעמכם האישי.  
לחילופין, תוכלו לבחור בהגדרת  
המשתמש CUSTOM כדי לבחור זמני  
בישול וטמפרטורות/לחצים בעצמכם.  
הגדרת המשתמש CUSTOM שלכם  
תישאר בזיכרון סיר הלחץ. כדי לאפס  
להגדרות היצרן, נתקו את סיר הלחץ  
מרשת החשמל, לחצו והחזיקו לחוץ את  
לחצן ההתחלה/בחירה START/  
SELECT תוך כדי חיבור סיר הלחץ  
חזרה לרשת החשמל.

### שחרור אדים משתנה אוטומטי

סיר הלחץ Fast Slow Pro™ שלכם  
כולל 3 שיטות לשחרור אדים:

#### אוטומטית מהירה

הלחץ משתחרר במהירות כדי למזער  
בישול יתר של מוצרי מזון או מתכונים  
עם זמני בישול קצרים.

#### פעילות אוטומטית

הלחץ משתחרר בפעילות כדי להפחית  
תסיסה בתוך המזון.

#### מצב טבעי

הלחץ באופן טבעי פוחת מבפנים מבלי  
לשחרר קיטור דרך פתח האוורור כדי

## כוונון הגובה מעל פני הים

הלחץ עולה וגובר כאשר הטמפרטורה בתוך סיר הבישול עולה מעל נקודת הרתיחה. עם עליית הגובה מעל פני הים, הטמפרטורה בה המים רותחים יורדת כתוצאה מירידת לחץ האוויר. תופעה זאת יוצרת תנאים שונים ביותר לבישול בעת שימוש בסיר לחץ.

על מנת לשמור על תוצאות בישול עקביות בגבהים שונים, בסיר הלחץ Fast Slow Pro™ קיימת תכונה להתאמת הגובה המתאימה את ההגדרות בהתבסס על גובה המיקום הנוכחי שלכם.

1. לכניסה למצב התאמת הגובה, לחצו והחזיקו לחוץ את לחצן העצירה/ביטול STOP/CANCEL כדי לעבור למצב המתנה. התאורה האחורית בלחצן תיכבה צג ה-LCD יחשיך.

2. במצב המתנה, לחצו על שני הלחצנים KEEP WARM ו-RELEASE במשך כ- 2 שניות. 3. סובבו את כפתור הזמן TIME כדי להזין את גובה המיקום הנוכחי שלכם. ניתן לכוון את הגובה מ- 250 מ' ל- 1999 מ' מעל פני הים. אין להשתמש בסיר הלחץ בגובה שמעל ל- 2,000 מ'.

4. לחצו על לחצן ההתחלה/בחירה START/SELECT לאישור.

5. הגדרות סיר הלחץ הותאמו כעת לגובה הנוכחי שלכם. כדי לאפס את הגובה לגובה פני הים (הגדרת ברירת המחדל), נתקו את סיר הלחץ מרשת החשמל, לחצו על לחצן ההתחלה/בחירה START/SELECT תוך כדי חיבור סיר הלחץ חזרה לרשת החשמל.

## סקירת הגדרות סיר הלחץ

הגדרה	תפריט	הגדרות מומלצות	מתאים ל:
בישול בלחץ	RICE PRESSURE COOK	50 kPa 10 דקות	אורז חום אורז לבן
		פעימות אוטומטי	קינואה ודגנים מיובשים
	RISOTTO	40 kPa 7 דקות	אורז אבוריו אורז קרנארולי
		פעימות אוטומטי	אורז ויאלונה
	POTATOES	60 kPa 10 דקות	שלמים וחתוכים קלופים ולא קלופים
		פעימות אוטומטי	
	STOCK	80 kPa 1:00 HR	ציר בקר ציר עוף
		מצב טבעי	ציר ירקות
	SOUP	50 kPa 30 דקות	מרק ירקות מרק בשר
		פעימות אוטומטי	
	LEGUMES	80 kPa 30 דקות	גרגירי חמוס שעועית
		מצב טבעי	שעועית אדומה
			עדשים ירוקות וחומות
	CASSEROLE	80 kPa 1:00 שעה	כל תבשילי בשר כמו בשר ברוטב בשר בקר, סטייק צוואר וגחון
		מהירה אוטומטית	נתחי עוף ללא עצמות
	POT ROAST	60 kPa 30 דקות	עוף שלם קורנביף
		NATURAL	עטינים
			נתח / רולדה
			שוק כבש ללא עצמות
	LAMB SHANKS	80 kPa 30 דקות	שוקי טלה אוסובוקו
		מהירה אוטומטית	צלעות
	BOLOGNESE	70 kPa 20 דקות	בשר עגל טחון צילי בקר
		מהירה אוטומטית	
	PUDDING	50 kPa 15 דקות	רפרפת ביצים עוגות גבינה
		NATURAL	פודינגים לפתנים
	CUSTOM	10 kPa 10 דקות	משתמש
		פעימות אוטומטי	

הגדרה	תפריט	הגדרות מומלצות	מתאים ל:
SLOW COOK בישול איטי	STOCK	HI 4:00 שעות	ציר בקר ציר עוף ציר ירקות
	SOUP	HI 4:00 שעות שמירת חום	מרק ירקות מרק בשר
	LEGUMES קטניות	HI 6:00 שעות	גרגירי חמוס שעועית שעועית אדומה עדשים ירוקות וחומות
	CASSEROLE תבשיל קדירה	HI 4:00 שעות שמירת חום	כל תבשילי בשר כמו בשר ברוטב בשר בקר, סטייק צוואר וגחון נתחי עוף ללא עצמות
	POT ROAST צלי קדירה	LO 6:00 שעות שמירת חום	עוף שלם קורנביף עטינים נתח / רולדה שוק כבש ללא עצמות
	LAMB SHANKS שוק טלה	LO 8:00 שעות שמירת חום	שוקי טלה אוסובוקו צלעות
	BOLOGNESE בולונז	LO 6:00 שעות שמירת חום	בשר עגל טחון צילי בקר
	PUDDING פודינג	LO 2:00 שעות שמירת חום	רפרפת ביצים עוגות גבינה פודינגים, לפתנים
	CUSTOM משתמש	HI 4:00 שעות שמירת חום	
REDUCE צמצום		HI 10 דקות	גימור רטבים עיבוי רטבים מבושלים צמצום סירופ וציר
SEAR צריבה		ספירת זמן	השחמת בשר השחמת ירקות קשים
SAUTE טיגון קל		HI ספירת זמן	בצל שום מחית קארי
STEAM אידוי		HI 15 דקות	ירקות פילה דג ועוף כפתאות ווונטונים

## בישול בלחץ

הגדרת הבישול בלחץ PRESSURE COOK היא אפשרות נהדרת לבישול צלי בשרני, קדירות טעימות, מרקים טעימים ואפילו קינוחים בשבריר מהזמן והאנרגיה בהשוואה לשיטות הבישול הרגילות.

בישול בלחץ הוא שיטה לבישול מזון בכמות קטנה של נוזלים עם מכסה אטום השומר על האדים שבתוך הסיר ובונה לחץ. עליית הלחץ היא שמעלה את הטמפרטורה של הנוזל והאדים שבתוך הסיר הרבה מעל לנקודת הרתיחה, ולכן מאפשר לבשל מזון עד 70% מהר יותר.

1. סובבו את כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT עד שהחץ בתצוגה יגיע לבישול בלחץ PRESSURE COOK. לחצו על כפתור ההתחלה/ בחירה START/SELECT לאישור.
2. סובבו את כפתור START/SELECT עד שהחץ בצד ימין של LCD יגיע להגדרה הרצויה.



3. האזור העליון במסך ה- LCD מציין את רמת הלחץ שהוגדרה מראש להגדרה שנבחרה. סובבו את כפתור הטמפרטורה/לחץ TEMPERATURE/ PRESSURE שמאלה כדי להפחית את הלחץ או ימינה כדי

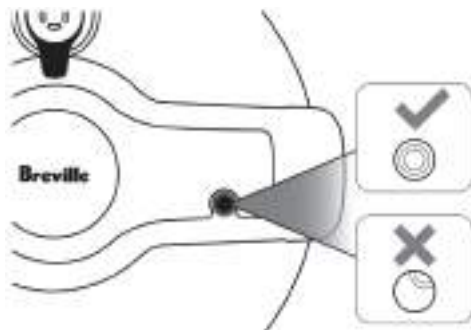
להגביר את הלחץ. ניתן לכוון את הלחץ מ- 20 kPa (נמוך) ל- 80 kPa (גבוה).

4. האזור התחתון על גבי מסך ה- LCD מציין את זמן הבישול שהוגדר מראש להגדרה שנבחרה. סובבו את כפתור הזמן TIME שמאלה כדי להפחית את זמן הבישול או ימינה כדי להגדיל את זמן הבישול. ניתן לכוון את הזמן לעד ששתיים.
5. חיווי האדים על גבי מסך ה- LCD מציין את שיטת שחרור האדים המוגדרת מראש עבור ההגדרה שנבחרה. לחצו על לחצן שחרור האדים STEAM RELEASE כדי לבחור בין שחרור מהיר אוטומטי 'AUTO QUICK', פעימות אוטומטי 'AUTO PULSE' וטבעי 'NATURAL'.
6. הכניסו את המזון לסיר הבישול הנשלף. וודאו שקיימים בקערה לפחות 1 ל' מזון ונוזל.

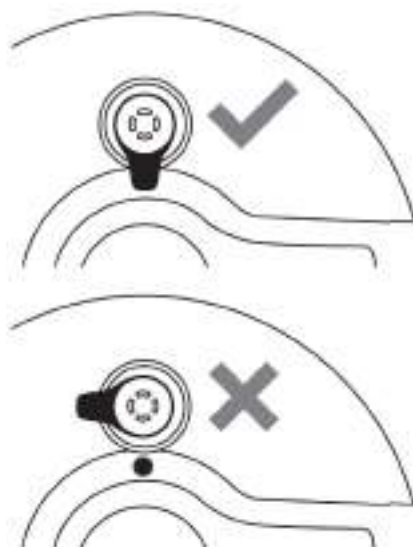


7. סגרו את המכסה וסובבו את כפתור המכסה בכיוון השעון כדי לנעול אותו למקומו. ישמע צליל התרעה בעת שהמכסה ננעל. בדקו וודאו שסיכת הבטיחות מכוונת כראוי לפתח בזרוע המכסה והיא אינה מוגבלת בשום צורה שהיא.

קטנים מכיוון שהוא מייצב את הלחץ הפנימי שלו.



8. וודאו כי שסתום שחרור הלחץ ממוקם על המכסה, מונח כראוי במקומו ומופנה לכפתור המכסה.



9. לחצו על כפתור START/SELECT כדי להתחיל את הבישול. התאורה האחורית של לחצן העצירה/ביטול START/CANCEL תואר באדום, מסך ה-LCD יואר בכתום, חימום מוקדם "PREHEATING" יופיע במסך, ופס הלחץ משמאל יטפס כדי לסמן כי נבנה לחץ בתוך הסיר.

 הערה

באופן טבעי הסיר משחרר פרצי אדים

11. לאחר שהסיר הגיע ללחץ, החימום המוקדם "PREHEATING" ייכבה, ישמע צליל התרעה, הטיימר יתחיל לספור לאחור, פס הלחץ יפסיק לטפס ויציג את הלחץ הנוכחי בסיר.

12. תוכלו לכוון את הזמן במהלך מחזור בישול בלחץ באמצעות סיבוב כפתור הזמן TIME. תוכלו להשהות את הבישול בכל עת בלחיצה על כפתור START/CANCEL.

כדי לסיים את הבישול, לחצו על כפתור העצירה/ביטול START/CANCEL במשך כ-2 שניות. אם קיים כבר לחץ בסיר הוא יעבור מיד למחזור שחרור האדים.

13. בסיום מחזור בישול בלחץ, יישמע צליל התרעה ואדים ישתחררו אוטומטית דרך שסתום שחרור הלחץ. חיווי האדים יהבהב, הטיימר יתחיל לספור כלפי מעלה, פס הלחץ יקטן ויציג את הלחץ הנוכחי בסיר.

אם נבחר שחרור קיטור טבעי, לחץ טבעי ישקע בכלי מבלי לפלוט אדים דרך שסתום שחרור הלחץ. תוכלו לשנות את הגדרת שחרור האדים במהלך מחזור שחרור האדים בלחיצה על לחצן שחרור האדים STEAM RELEASE.

14. בסיום מחזור שחרור האדים, ישמע צליל התרעה, צג ה- LCD יואר בכחול, והטיימר יתחיל לספור.

15. פתחו את המכסה בסיבוב כפתור המכסה נגד כיוון השעון והרמה בזהירות של המכסה למצב ציר פתוח.

16. לאחר חמש דקות של חוסר פעילות, הסיר יעבור למצב המתנה. התאורה האחורית של הכפתור תיכבה וצג ה- LCD יוחשך.

## ⚠️ זהירות

כדי למנוע סכנת כוויות מאדים, הרחיקו את הפנים והידיים מעל סיר הלחץ בעת הסרת המכסה.

## 👁️ הערה

אם המכסה לא נפתח, הדבר מעיד על כך שהסיר עדיין תחת לחץ. אל תפעילו כוח כדי לפתוח את המכסה מכיוון שלחץ שנותר בסיר עלול להיות מסוכן. לחצו על לחצן שחרור האדים STEAM RELEASE עד שכל הלחץ הפנימי ישתחרר והמכסה יפתח בקלות.

## בישול איטי

בהגדרת הבישול האיטי SLOW COOK קיימים פרופילי בישול המיועדים לזמני בישול ארוכים בטמפרטורות נמוכות. הבישול האיטי אידיאלי לפירוק נתחי בשר קשים ופיתוח טעמים עמוקים.

1. סובבו את כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT עד שהחץ יגיע להגדרת הבישול האיטי SLOW COOK. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT לאישור.

2. סובבו את כפתור ההתחלה/בחירה

START/SELECT עד שהחץ יגיע להגדרה הרצויה.



3. האיור העליון במסך ה- LCD מציין את רמת הלחץ שהוגדרה מראש

להגדרה שנבחרה. סובבו את

כפתור הטמפרטורה/לחץ

TEMPERATURE/

PRESSURE שמאלה כדי

להפחית את הטמפרטורה או ימינה

כדי להעלות את הטמפרטורה.

תוכלו לכוון את הטמפרטורה

לאחת משתי הטמפרטורות שנקבעו

מראש; נמוכה 'LO' או גבוהה 'HI'.

4. האיור התחתון על גבי מסך ה-

LCD מציין את זמן הבישול

שהוגדר מראש להגדרה שנבחרה.

סובבו את כפתור הזמן TIME

שמאלה כדי להפחית את זמן

הבישול או ימינה כדי להגדיל את

זמן הבישול. ניתן לכוון פרק זמן

שבין שתיים ל-12 שעות.

5. שמירת חום 'KEEP WARM'

מציינת שפעולת שמירת החום

KEEP WARM תופעל אוטומטית

לאחר מחזור הבישול האיטי. לחצו

על לחצן שמירת החום KEEP

WARM בלוח הבקרה כדי לבחור

או לבטל בחירת הפעולה.

6. הכניסו את המזון לסיר הבישול

הנשלף.

וודאו שקיימים בקערה לפחות 1 ל' מזון ונוזל.



7. סגרו את המכסה אך אל תנעלו אותו.

8. הסירו את שסתום שחרור הלחץ מהמכסה.

9. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT כדי להתחיל את הבישול. התאורה האחורית של לחצן ההתחלה/ביטול START/ CANCEL תואר באדום ומסך ה- LCD יואר בכתום.

10. הטיימר יופיע בצג ויתחיל אוטומטית לספור לאחור. תוכלו לכוון את הזמן במהלך מחזור הבישול האיטי באמצעות סיבוב כפתור הזמן TIME. תוכלו להשהות את המחזור בכל עת בלחיצה על כפתור ההתחלה/בחירה START/ CANCEL. לסיום הבישול, לחצו על כפתור ההתחלה/ביטול START/ CANCEL במשך כ- 2 שניות.

11. בסיום מחזור הבישול האיטי, הסיר יעבור אוטומטית לפעולת שמירת החום KEEP WARM. שמירת חום 'KEEP WARM' תופיע בצג, והטיימר יתחיל לספור לפרק זמן של שעותיים לכל היותר. תוכלו להשהות את מחזור שמירת החום בכל עת בלחיצה על לחצן

ההתחלה/ביטול START/ CANCEL.

12. אם לא נבחרה פעולת שמירת חום KEEP WARM, יישמע צליל התרעה, התאורה האחורית בלחצן START/CANCEL תיכבה ומסך ה- LCD יואר בכחול.

13. לאחר חמש דקות של חוסר פעילות, סיר הלחץ יעבור למצב המתנה. התאורה האחורית של הכפתור תיכבה ומסך ה- LCD יוחשך.

## עצות לבישול בלחץ ובישול איטי

### אורז

- הגדרת בישול בלחץ של אורז  
PRESSURE COOK RICE  
מיועדת לבשל אורז כך שגרגרי האורז יישארו נפרדים ורכים.
- הגדרת האורז מתאימה לכל סוגי האורז כגון אורז ארוך, יסמין, בסמטי ואורז חום.
- שקלו אורז יבש במדויק ושטפו אותו היטב במים קרים עד שהמים יהיו צלולים. ומסוננים היטב, והכניסו אותו לסיר הבישול הנשלף.
- הוסיפו כמות מים מתאימה. היחס בין מים לאורז מבוסס על 1.5 חלקי מים לחלק אורז אחד. עיינו בטבלה שלהלן.
- לאחר הבישול, אפשרו לאורז לעמוד בקערה במשך 5 דקות לפני הערבוב וההגשה.

אורז	מים	מנות מוכנות
200 ג'	300 מל"	1-2
250 ג'	375 מל"	2
300 ג'	450 מל"	2-3
350 ג'	525 מל"	3-4
400 ג'	600 מל"	4-5
450 ג'	675 מל"	5-6
500 ג'	750 מל"	6-7
600 ג'	900 מל"	7-8

### ריזוטו

- הגדרת הבישול בלחץ של ריזוטו  
PRESSURE COOK RISOTTO  
אידיאלית להכנת ריזוטו מוקרם וטעים ללא כל ערבוב, ובפחות ממחצית הזמן.
- באמצעות אידיו מועט או ללא אידיו בכלל במהלך הבישול בלחץ, חשוב

לשמור על היחס בין חלק אחד של אורז ל-3 חלקים של ציר.

- אם אתם מוסיפים כמות גדולה של ירקות לריזוטו, צמצמו את הציר בשליש.
- השתמש בהגדרת האידיו SAUTÉ כדי לרכך את הבצל, הירקות ונותני הטעם, ולהוסיף יין לדילול.
- המפתח לריזוטו מוקרם הוא קליית גרגרי האורז לפני הוספת הנוזל. לקבלת התוצאות המיטביות, השתמש בהגדרת האידיו SAUTÉ כדי לצלות את הגרגירים לפני הבישול. ערבבו גרגרי אורז במשך 2-3 דקות או עד ששולי גרגרי האורז יהפכו לשקופים, ולאחר מכן, ללבנים.
- אורז יתנפח וגודלו יוכפל לאחר הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, אל תמלאו את סיר הבישול יתר על המידה. הקפידו שהנפח הכולל של האורז הלא מבושל והציר לא יעלה מעבר לסמן מפלס גובה  $\frac{1}{2}$  בתוך סיר הבישול הנשלף.

### תפוחי אדמה

- הגדרת הבישול בלחץ של תפוחי אדמה של PRESSURE COOK  
POTATO מתאים לבישול מנות גדולות וקטנות של תפוח אדמה.
- הגדרה זו אידיאלית לבישול תפוחי אדמה קלופים וחתוכים ותפוחי אדמה גדולים ולא קלופים גדולים.
- אם אתם מבשלים בלחץ תפוחי אדמה שלמים גדולים, שטפו אותם היטב ודקרו אותם 3-4 פעמים בעזרת מזלג.
- הוסיפו כוס מים לסיר הבישול יחד עם תפוחי האדמה המוכנים.

- להשגת תוצאות מיטביות, אל תמלאו את סיר הבישול יתר על המידה. הנפח הכולל של תפוחי האדמה לא יעלה על  $\frac{3}{4}$  מנפח הסיר.

## ציר

- הגדרת בישול בלחץ ובישול איטי של ציר The PRESSURE & SLOW COOK STOCK מתאימה לציר בקר, עוף וירקות.
- אם נדרש ציר חום, השתמשו בהגדרת הצריבה SEAR כדי לצבוע עצמות בקר או עוף לפני הבישול בלחץ.
- יש לחתוך ירקות כמו בצל, גזר וסלרי לחתיכות גדולות. זה יקל על הסינון בסיום הבישול.
- כדי לקצר את זמן הבישול בלחץ, הוסיפו מים חמים לעצמות מקורמלות ומתובלות, או הוסיפו מים קרים לעצמות בעודכם במצב צריבה SEAR ואפשרו למים להתבשל לפני הבישול בלחץ.
- להשגת תוצאות מיטביות, אל תמלאו את סיר הבישול יתר על המידה. הנפח הכולל של מים, עצמות ו/או סימן מפלס הגובה המרבי MAX בתוך סיר הבישול הנשלף.

## מרק

- הגדרת בישול בלחץ ובישול איטי של מרק PRESSURE & SLOW COOK SOUP מתאימה לבישול מגוון מרקים החל ממרק בהיר וכלה במרק מינסטרונה עשיר ומרק ירקות.
- השתמש בהגדרת האידוי SAUTÉ כדי להתחיל בקרמול נותני הטעם וריכוך ירקות, או בהגדרת הצריבה SEAR כדי להשחים בשר או עוף.

- כדי לקצר את זמן הבישול בלחץ, הוסיפו מים חמים או ציר לנותני הטעם, או הוסיפו מים קרים/ציר לקערה כל עוד אתם במצב SEAR ואפשרו למים להתבשל לפני הבישול בלחץ.

- להשגת תוצאות מיטביות, אל תמלאו את סיר הבישול יתר על המידה. הנפח הכולל של המרק לא יעלה על סימן מפלס הגובה המרבי MAX בתוך סיר הבישול הנשלף.

## קטניות

- הגדרת הבישול בלחץ ובישול איטי של קטניות PRESSURE & SLOW COOK מתאימה לבישול כל סוגי הקטניות וזרעי מאכל כמו חומס, שעועית אדומה ועדשים.
- קטניות ושעועית עשויים לייצר הקצפה רבה במהלך הבישול. ההגדרה שנקבעה מראש לשחרור אדים טבעי NATURAL מבטיחה שהקצף לא יפריע לשסתום שחרור האדים.
- זמני הבישול מבוססים על קטניות מיובשות.
- כדי לקצר את זמן הבישול יש להשרות שעועית במים קרים למשך לילה. שפכו את מי ההשרייה ובשלו עם מים קרים טריים במשך מחצית מזמן הבישול שהוגדר מראש.
- השתמש ביחס של חלק אחד של קטניות לשלושה חלקי מים.
- קטניות ושעועית תופחים לנפח כפול לאחר הבישול. להשגת תוצאות מיטביות, אל תמלאו את סיר הבישול יתר על המידה. הנפח הכולל של קטניות ומים לא מבושלים לא יעלה

על סימן מפלס הגובה  $\frac{1}{2}$  בתוך סיר הבישול הנשלף.

## קדרה

- הגדרת הבישול בלחץ ובישול איטי של קדירה PRESSURE & SLOW COOK CASSEROL COOK לבישול מבחר של בשרים, ירקות ועוף חתוכים לקוביות קשות או לנתכים ללא עצמות.

- בניגוד לבישול או אידוי מסורתיים, הבישול בלחץ או בישול איטי כמעט ואינם מתאדים. כדי ליצור מנות שמנות ועשירות, השתמשו בציר ובנוזלים רק כדי לכסות את המרכיבים; כ-  $1\frac{1}{2}$  כוסות בסך הכל.
- להשגת תוצאות מיטביות, אל תמלאו את סיר הבישול יתר על המידה. הנפח הכולל של מרכיבי קדירה לא מבושלים לא יעלה על סימן מפלס הגובה המרבי MAX בתוך סיר הבישול הנשלף.

## צלי קדירה

- ההגדרה של בישול בלחץ ובישול איטי של צלי קדירה PRESSURE & SLOW COOK POT ROAST אידיאלית לבישול נתחי בשר קשים כמו בשר עורף או צלי כתף, חזה ואפילו עוף שלם.
- בניגוד לבישול או אידוי מסורתיים, הבישול בלחץ או בישול איטי כמעט ואינם מתאדים. כדי ליצור מנות שמנות ועשירות, השתמשו בציר ובנוזלים רק כדי לכסות את המרכיבים; כ-  $1\frac{1}{2}$  כוסות בסך הכל.
- בחרו את גודל הבשר כך שישתלב בקלות בסיר הבישול הנשלף.

- להשגת תוצאות מיטביות, השתמשו בהגדרת הצריבה SEAR להשחמת הבשר לפני הבישול.

- אל תמלאו יתר על המידה את סיר הבישול. הנפח הכולל של המרכיבים לפני הבישול לא יעלה על סימן מפלס הגובה המרבי MAX בתוך סיר הבישול הנשלף.

## שוקי טלה

- ההגדרה של בישול בלחץ ובישול איטי של שוקי טלה PRESSURE & SLOW COOK LAMB SHANK משתמשת בטמפרטורה/בלחץ ובזמן הנכון כדי לרכך את סיבי הבשר ולהמיס רקמות חיבור כדי לאפשר לבשר להיות עסיסי ועשוי מרבדים-רבדים, להיפרד בקלות מהעצם ומוכן לאכילה. הרטבים נעשים עבים ומפותחים היטב.
- בחרו שוקי טלה שישתלבו בקלות בסיר הבישול הנשלף או בקשו מהקצב שלכם לקצץ את השוקיים.
- להשגת תוצאות מיטביות, השתמשו בהגדרת הצריבה SEAR להשחמת הבשר לפני הבישול.
- בניגוד לבישול או אידוי מסורתיים, הבישול בלחץ או בישול איטי כמעט ואינם מתאדים. כדי ליצור מנות שמנות ועשירות, השתמשו בציר ובנוזלים רק כדי לכסות את המרכיבים; כ-  $1\frac{1}{2}$  כוסות בסך הכל.
- אל תמלאו יתר על המידה את סיר הבישול. הנפח הכולל של המרכיבים הלא מבושלים לא יעלה על סימן מפלס הגובה המרבי MAX בתוך סיר הבישול הנשלף.

## בולונז

- ההגדרה של בישול בלחץ ובישול איטי של בולונז PRESSURE & SLOW COOK BOLOGNESE תבשל את הקלאסיקה האיטלקית הזו לשלמות.
- בחרו בשר בקר, טלה או כבש טחון.
- להשגת תוצאות מיטביות, השתמשו בהגדרות צריבה ואידוי SEAR & SAUTÉ להשחמת בשר וריכוך תבלינים לפני הבישול.
- אל תמלאו יותר על המידה את סיר הבישול. הנפח הכולל של המרכיבים לפני הבישול לא יעלה על סימן מפלס הגובה המרבי MAX בתוך סיר הבישול הנשלף.

## פודינג

- ההגדרה של בישול בלחץ ובישול איטי של פודינג PRESSURE & SLOW COOK PUDDING אידאית לבישול עוגות, עוגות גבינה, רפרפת ביצים, פודינגים ולפתנים מפירות.
- תוכלו להשתמש בעוגות בודדות גדולות ועוגות לתבניות קטנות. ככל שגודל הקינוח או הפודינג קטן יותר זמן הבישול קצר יותר ולהיפך.
- החומרים המתאימים מהם עשויים כלי בישול כוללים: אלומיניום, פלדת אל-חלד, סיליקון, פיירקס וקרמיקה. כל חומר יבשל אחרת. שימו לב להבדלים בין כלי הבישול בעת התאמת זמני הבישול.
- בשלו עוגות ופודינגים לא מכוסים פרט לרפרפת ביצים.
- הניחו תבניות אפייה על החצובה בתוך סיר הבישול הנשלף.

- אל תמלאו יותר על המידה את סיר הבישול. הנפח הכולל של המרכיבים הלא מבושלים וכלי הבישול לא יעלה על סימן מפלס הגובה המרבי MAX בתוך סיר הבישול הנשלף.
- לפירות ולפתנים, הנפח הכולל של הפרי לפני הבישול לא יעלה על  $\frac{3}{4}$  מהנפח המלא.

## צמצום

- הגדרת הצמצום REDUCE אידיאלית לעיבוי והדגשת טעם הרטבים, הסירופים והציר.
1. סובבו את כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT עד שהחץ יגיע להגדרת הצמצום REDUCE. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT לאישור.
  2. האיור העליון במסך ה-LCD מציין את הטמפרטורה שהוגדרה מראש להגדרת הצמצום REDUCE. סובבו את כפתור הטמפרטורה/לחץ TEMPERATURE/RESSURE שמאלה כדי להפחית את הטמפרטורה או ימינה כדי להעלות את הטמפרטורה. ניתן לכוון את הטמפרטורה לאחת משלוש טמפרטורות שהוגדרו מראש; בינונית 'MED', נמוכה 'LO', או גבוהה 'HI'.
  3. האיור התחתון על גבי מסך ה-LCD מציין את זמן הבישול שהוגדר מראש להגדרת הצמצום REDUCE. סובבו את כפתור הזמן TIME שמאלה כדי להפחית את זמן הבישול או ימינה כדי להגדיל את זמן הבישול. ניתן לכוון את הזמן עד לפרק זמן של שעותיים.

4. הכניסו נוזל המיועד לצמצום לסיר הנשלף.

## הערה

אם מצמצמים את רוטב הבישול בבישול בלחץ ובישול איטי, הסירו בשר או ירקות מבושלים.

לאחר שהרוטב הגיע לעקביות והטעם הנכונים, החזירו את הבשר ואפשרו לו להתחמם מספר דקות לפני ההגשה.

5. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT כדי להתחיל את הבישול. התאורה האחורית של לחצן ההתחלה/ביטול START/ CANCEL יואר באדום, מסך ה- LCD יואר בכתום וחימום מוקדם 'PREHEATING' יופיע בצג.

6. שמרו את מכסה פתוח במצב ציר. אם המכסה לא נפתח יישמע צליל התרעה והודעת פתחו את המכסה 'OPEN LID' תופיע על גבי מסך ה- LCD.

7. לאחר שהסיר הגיע לטמפרטורה, החימום המוקדם 'PREHEATING' ייכבה. הכניסו נוזל המיועד לצמצום לסיר הבישול הנשלף.

8. הטיימר יתחיל לספור לאחר. ניתן לכוון את הזמן במהלך מחזור הצמצום באמצעות סיבוב כפתור הזמן TIME. ניתן להשהות את המחזור בכל עת בלחיצה על כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL. לסיום הבישול, לחצו על כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL במשך כ- 2 שניות.

9. בסיום מחזור הצמצום, יישמע צליל התרעה, התאורה האחורית של כפתור ההתחלה/ביטול START/

CANCEL תיכבה ומסך ה- LCD יואר בכחול.

10. לאחר חמש דקות של חוסר פעילות, סיר הלחץ יעבור למצב המתנה. התאורה האחורית של הכפתור תיכבה ומסך ה- LCD יוחשך.

## צריבה

הגדרת הצריבה SEAR מיועדת להעצים ולהעמיק את טעמן של הארוחות באמצעות שימוש באותו סיר בישול לצורך קרמול והשחמה של המזון לפני בישול בלחץ או בישול איטי.

1. סובבו את כפתור ההתחלה/בחירה עד שהחץ יגיע להגדרת הצריבה SEAR. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT לאישור.

2. התאורה האחורית של לחצן ההתחלה/ביטול START/ CANCEL תואר באדום, מסך ה- LCD יואר בכתום וחימום מוקדם 'PREHEATING' יואר בצג.

3. שמרו על מכסה פתוח במצב ציר. אם המכסה לא נפתח יישמע צליל התרעה והודעת פתחו את המכסה 'OPEN LID' יופיע על גבי מסך ה- LCD.

4. לאחר שהסיר הגיע לטמפרטורה, החימום המוקדם 'PREHEATING' ייכבה. הכניסו המזון המיועד לבישול לסיר הבישול הנשלף.

5. הטיימר יתחיל לספור לפרק זמן של עד 45 דקות לכל היותר. תוכלו להשהות את הבישול בכל עת בלחיצה על כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL. לסיום הבישול, לחצו על כפתור ההתחלה/

ביטול START/CANCEL במשך כ- 2 שניות.

6. בסיום מחזור הצריבה, יישמע צליל התרעה, התאורה האחורית של כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL תיכבה ומסך ה- LCD יואר בכחול.

7. לאחר חמש דקות של חוסר פעילות, סיר הבישול יעבור למצב המתנה. התאורה האחורית של הכפתור תיכבה ומסך ה- LCD יוחשך.

## אידי

הגדרת האידי SAUTÉ אידיאלית לריכוך וקרמול של שום, בצל וחתיכות מזון קטנות יותר לפני בישול בלחץ או בישול איטי.

1. סובבו את כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT עד שהחץ יגיע להגדרת האידי SAUTÉ. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT לאישור.

2. האזור העליון במסך ה- LCD מציין את הטמפרטורה שהוגדרה מראש להגדרת האידי SAUTÉ. סובבו את כפתור הטמפרטורה/לחץ TEMPERATURE/PRESSURE שמאלה כדי להוריד את הטמפרטורה

או ימינה כדי להעלות אותה. תוכלו לכוון את הטמפרטורה לאחת משלוש הטמפרטורות שנקבעו מראש; בינונית 'MED', נמוכה 'LO', או גבוהה 'HI'.

3. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT כדי להתחיל את הבישול. התאורה האחורית של לחצן ההתחלה/ביטול START/CANCEL תואר באדום, מסך ה-

LCD יואר בכתום וחימום מוקדם 'PREHEATING' יופיע בצג.

4. שמרו על מכסה פתוח במצב ציר. אם המכסה לא נפתח יישמע צליל התרעה והודעת פתחו את המכסה 'OPEN LID' יופיע על גבי מסך ה- LCD.

5. לאחר שהסיר הגיע לטמפרטורה, החימום המוקדם 'PREHEATING' ייכבה. הכניסו את המזון המיועד לבישול לסיר הבישול הנשלף.

6. הטיימר יתחיל לספור. תוכלו להשהות את הבישול בכל עת בלחיצה על כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL. לסיום הבישול, לחצו על כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL במשך כ- 2 שניות.

7. בסיום מחזור האידי, יישמע צליל התרעה, התאורה האחורית של כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL תיכבה, ומסך ה- LCD יואר בכחול.

8. לאחר חמש דקות של חוסר פעילות, סיר הבישול יעבור למצב המתנה. התאורה האחורית של הכפתור תיכבה ומסך ה- LCD יוחשך.

## אדים

הגדרת האדים STEAM אידיאלית לאידי ירקות, פילה דג, כופתאות וחימום מחדש של ארוחות מוכנות.

1. סובבו את כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT עד שהחץ יגיע להגדרת האדים STEAM. לחצו על כפתור ההתחלה/בחירה START/SELECT לאישור.

2. האיור התחתון במסך ה- LCD מציין את זמן הבישול שהוגדר מראש להגדרת האדים STEAM. סובבו את כפתור הזמן TIME שמאלה כדי להפחית את זמן הבישול או ימינה כדי להגדיל את זמן הבישול. ניתן לכוון את הזמן לפרק זמן של עד שעה.
3. מלאו את סיר הבישול הנשלף במים עד לסימן מפלס הגובה המינימאלי MIN. במהלך אידוי אנא בדקו את מפלס המים והוסיפו מים במידת הצורך.
4. הכניסו את החצובה לקערה והניחו את סלסילת האידוי מעל. אם אתם מחממים ארוחות מוכנות, הניחו את הצלחת על גבי החצובה.
5. סדרו את המזון על סלסילת האידוי והשאירו מרווחים של 1 ס"מ בין פריטי המזון כדי שהאדים יוכלו לזרום באופן אחיד מכל הצדדים.
6. סגרו את המכסה אך אל תנעלו אותו.
7. הסירו את שסתום שחרור הלחץ מהמכסה.
8. לחצו על לחצן ההתחלה/בחירה START/SELECT כדי להתחיל את הבישול. התאורה האחורית בלחצן ההתחלה/ביטול START/CANCEL תואר באדום, מסך ה- LCD יואר בכתום והחימום המוקדם 'PREHEATING' יופיע בצג.
9. לאחר שהסיר הגיע לטמפרטורה, החימום המוקדם 'PREHEATING' ייכבה.
10. הטיימר יתחיל לספור לפרק זמן של עד 45 דקות לכל היותר. תוכלו

- לכוון את הזמן במהלך מחזור האדים באמצעות סיבוב כפתור הזמן TIME. תוכלו להשהות את הבישול בכל עת בלחיצה על כפתור ההתחלה/ ביטול START/CANCEL. לסיום הבישול, לחצו על כפתור ההתחלה/ ביטול START/CANCEL במשך כ- 2 שניות.
11. בסוף מחזור האדים, יישמע צליל התרעה, התאורה האחורית של כפתור START/CANCEL תיכבה ומסך ה- LCD יאיר כחול.
12. אם נדרש אידוי נוסף, יש לבדוק את מפלסי המים ולמלא מחדש כנדרש.
13. לאחר חמש דקות של חוסר פעילות, סיר הבישול יעבור למצב המתנה. התאורה האחורית של הכפתור תיכבה ומסך ה- LCD יוחשך.

## הערה

כדי להימנע מכוויות מהאדים הנפלטים, לעולם אל תקריבו את הפנים או את הידיים לסיר הלחץ בעת הסרת המכסה.



## טיפול וניקוי

יש לנקות היטב את סיר הלחץ, המשטחים החיצוניים, המכסה והאביזרים לפני כל שימוש.

לפני הניקוי, וודאו כי סיר הלחץ כבוי באמצעות לחיצה ממושכת על כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL בלוח הבקרה. הסיר כבוי כאשר התאורה האחורית של הכפתור כבוי. הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר, והוציאו את קצה המחבר של כבל החשמל מבסיס סיר הלחץ. הניחו לסיר הבישול בלחץ ולכל האביזרים להתקרר לחלוטין לפני הפירוק והניקוי.

## ניקוי הגוף והמשטחים החיצוניים

1. ניתן לשטוף את סיר הבישול הנשלף במדיח הכלים. עם זאת, כדי לשמור על הציפוי הקרמי, מומלץ לשטוף את סיר הבישול ידנית בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. שטפו במים נקיים ויבשו היטב.
2. נגבו את תעלת השוליים ואת משטחי הגוף החיצוניים בעזרת ספוג רך ולח. ניתן להשתמש בתכשיר ניקוי נוזלי שאינו שוחק או בתרסיס ניקוי עדין כדי למנוע הצטברות של כתמים. מרחו את תכשיר הניקוי על הספוג ולא על משטחי סיר הלחץ.
3. הסירו את כוס איסוף טפטופי העיבוי במשיכה עדינה של תחתית הכוס מגוף סיר הלחץ. שטפו בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי,

שטפו במים נקיים ויבשו היטב. לאחר מכן, לחצו את הכוס חזרה למקומה.

4. נגבו את מסך ה-LCD במטלית לחה רכה. ניקוי באמצעות מטלית יבשה או חומרי ניקוי שוחקים עלול לשרוט את פני השטח.
5. אפשרו לכל המשטחים להתייבש היטב לפני הכנסת תקע החשמל לשקע בקיר והפעלת סיר הלחץ.

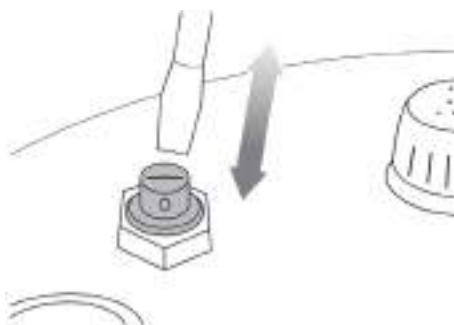
## זהירות

אין לטבול את גוף סיר הלחץ, כבל החשמל או התקע במים או בכל נוזל אחר מכיוון שהדבר עלול לגרום להתחשמלות.

## ניקוי המכסה

1. הסירו את שסתום שחרור הלחץ מהמכסה.
2. פתחו את המכסה באמצעות סיבוב כפתור המכסה נגד כיוון השעון והרמת המכסה כלפי מעלה עד למצב ציר פתוח. שחררו את ההברגה, הסירו את אום האטימה ממרכז המכסה ומשכו את המכסה כדי להסיר אותו מהזרוע.
3. משכו בעדינות את אטם המכסה מסיליקון שמסביב לטבעת בצד התחתון של המכסה.
4. שטפו את אום האטימה ואת שסתום שחרור הלחץ בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. לאחר מכן, שטפו במים נקיים ויבשו היטב.
5. שטפו את אטם המכסה מסיליקון ואת המכסה בסלסילה העליונה של מדיח הכלים. לחלופין, שטפו אותם ידנית בתמיסת מים חמים ונוזל

השסתום נע פנימה והחוצה  
בצורה חלקה.

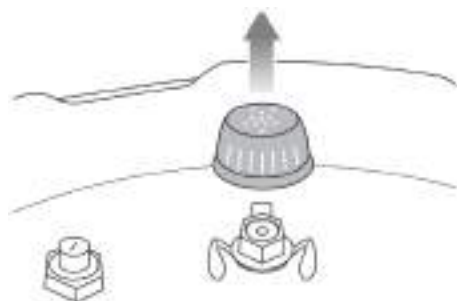


ניקוי עדין. לאחר מכן, שטפו במים  
נקיים וייבשו היטב.

6. לאחר ניקוי המכסה, בדקו בקביעות;  
(א) שסיכת הנעילה הבטיחותית נעה  
מעלה ומטה בחופשיות. הסירו  
תמיד שאריות שומנים או מזון  
שנותרו באזור זה.



(ב) ששסתום שחרור הלחץ  
והמכסה נקיים וללא שאריות  
מזון או נוזלים. לניקוי, סובבו  
ומשכו את מכסה שסתום שחרור  
הלחץ מהמכסה, נגבו עם  
מטלית טבולה בתמיסת מים  
חמים ונוזל ניקוי, שטפו וייבשו  
היטב. הרכיבו את המכסה חזרה  
למקומו המקורי.



(ג) ששסתום הלחץ הבטיחותי נקי  
וללא שאריות מזון או נוזלים.  
לניקוי, דחפו את השסתום  
מבפנים כך שהשסתום יפתח על  
המכסה, והסירו שאריות שומנים  
או מזון. לאחר הניקוי, וודאו כי

7. חברו את אטם המכסה מסיליקון  
הנקי כראוי סביב הטבעת בצד  
התחתון של המכסה. במידת  
הצורך, השתמשו באצבעות ידיכם  
כדי להחדירו כראוי למקומו ללא  
עיוותים או פיתולים.

8. כדי לחבר מחדש את המכסה, כוונו  
את המכסה כך שבית שסתום  
שחרור האדים ימוקם בחלק  
האחורי של היחידה, ולאחר מכן,  
כוונו את מרכז המכסה לבריח  
שבצד התחתון של זרוע המכסה,  
ודחפו אותו למקומו כך שייחשף  
התבריג. אבטחו את המכסה  
באמצעות הברגת אום האטימה כך  
שהאטם האדום ייגע במשטח  
המכסה.

## ניקוי מגש האידוי והחצובה

1. נקו את כל האביזרים בעזרת ספוג  
רך או כרית ניקוי רכה מפלסטיק  
הטבולים בתמיסת מים חמים ונוזל  
ניקוי. שטפו וייבשו היטב.  
אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים,  
רפידות קרצוף ממתכת או בכלי  
מתכת כדי לנקות אביזרים כלשהם  
העלולים להישרט או להינזק.

2. כדי להאריך את חיי האביזרים שלכם, לא מומלץ לשטוף אותם במדיח כלים.

### עצה



כדי לסייע בסילוק ריחות ממצון, מלאו בסיר הבישול הנשלף 2 כוסות (500 מ"ל) מים חמים,  $\frac{1}{2}$  כוס (125 מ"ל) מיץ לימון, כף קליפת לימון אחת וכף תמצית וניל. הפעילו בישול בלחץ של 80 kPa למשך 5 דקות באמצעות שימוש במצב שחרור אדים טבעי.

### אחסון

1. וודאו כי סיר הלחץ כבוי באמצעות לחיצה על כפתור ההתחלה/ביטול START/CANCEL בלוח הבקרה. סיר הלחץ כבוי כאשר התאורה האחורית של הכפתור כבוי.
2. הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר. אפשרו לסיר הלחץ ולכל האביזרים להתקרר לחלוטין לפני הפירוק והניקוי.
3. וודאו כי סיר הלחץ וכל האביזרים נקיים ויבשים.
4. וודאו שהסיר מוכנס לסיר הלחץ; החצובה מוכנסת לסלסילת האידוי ומונחת בתוך הסיר.
5. וודאו שהמכסה סגור ונמצא במצב נעול.
6. אחסנו את סיר הלחץ במצב זקוף ומאוזן על רגליות התמיכה שלו. אל תאחסנו חפץ כלשהו מעל סיר הלחץ..



## איתור תקלות

הבעיה	הפתרון המוצע
לא ניתן לפתוח את המכסה בסיום מחזור הבישול	<ul style="list-style-type: none"> <li>• לחצו על לחצן שחרור האדים STEAM RELEASE עד לשחרור כל הלחץ הפנימי כדי לפתוח את הכיריים.</li> <li>• לאחר ששוחרר כל הלחץ הפנימי לחצן שחרור האדים STEAM RELEASE, סובבו את שסתום שחרור הלחץ למצב פתוח, כשהוא פונה הרחק מכפתור המכסה.</li> <li>• אם זה קורה לעיתים קרובות, ייתכן שיהיה צורך להתאים את סיר הלחץ לגובה הנוכחי מעל פני הים שלכם. בצע את ההנחיות בסעיף "כוונון הגובה מעל פני הים" בעמוד 16.</li> </ul>
הודעת פתחו את המכסה 'Open Lid' מופיעה בצג ה-LCD כאשר המכסה פתוח	<ul style="list-style-type: none"> <li>• סובבו את כפתור המכסה בכיוון השעון ונגד כיוון השעון.</li> </ul>
אדים פורצים מהמכסה או סיכת הנעילה הבטיחותית אינה עולה או סיר הבישול לא מגיע ללחץ או הטיימר לא סופר לאחר	<ul style="list-style-type: none"> <li>• הרכיבו את המכסה כהלכה וודא שלא נוצר מרווח בין זרוע המכסה למכסה מפלדת אל-חלד. הבריוג היטב את אום האטימה. פעלו בהתאם לשלב 5 בעמוד 13.</li> <li>• וודא כי אטם המכסה מסיליקון נקי, לא נראים נזקים או סדקים, והוא מוכנס כהלכה. פעלו בהתאם לשלב 4 בעמוד 13.</li> <li>• וודאו כי סיכת הנעילה יכולה לנוע בחופשיות מעלה ומטה. פעלו בהתאם לשלב 6 א) בעמוד 31.</li> <li>• כאשר המכסה נעול, וודאו כי סיכת הנעילה מכוונת כהלכה בתוך פתח זרוע המכסה. עיינו בשלב 7, עמוד 19.</li> <li>• וודאו כי שסתום שחרור הלחץ ממוקם כראוי במקומו ומופנה לכפתור המכסה. פעלו בהתאם לשלב 8 בעמוד 20.</li> <li>• הוסיפו עוד נוזלים/ מזון לסיר. חייב להיות מינימום של 1 ל" מזון ונוזלים.</li> <li>• אם הבעיה נמשכת, מסרו את סיר הלחץ לבדיקה באחת מתחנות השרות המורשות של Breville ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).</li> </ul>

הבעיה	הפתרון המוצע
סיר הבישול עובר אוטומטית לשמירת חום מבלי להשלים מחזור בישול שלם	<ul style="list-style-type: none"> <li>הוסיפו עוד מים לסיר הבישול והפעילו מחדש את מחזור הבישול.</li> </ul>
מים נאספים על משטח העבודה	<ul style="list-style-type: none"> <li>וודא כי סיר הלחץ מוצב על משטח ישר ושכוס איסוף טיפות העיבוי מותקן בגב סיר הלחץ. פעלו בהתאם להנחיות בסעיף "הכנת סיר הטיגון FAST SLOW PRO™ שלכם" בעמוד 12.</li> <li>רוקנו את כוס איסוף טיפות העיבוי.</li> </ul>



[illegible]



## 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 לך שתינה מהמוצר שרכשת למשך שנים.

בברכה,  
חטיבת הסחר  
אלקטרה מוצרי צריכה

מוקד שירות:

073-2625600

שעות פעילות:

ימים א' - ה' 08:00-16:00

**Breville®**

מעבדי מזון / סירי טיגון / מצנמים / תנורי מיקרו-גל / 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 לחיצה /  
גריל חשמלי - פלטת צלייה / מכשיר להכנת וופל בלגי / מוצרי חיסום / מצנן אוויר

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

אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ מספר חברה 5-003997-52 (להלן: "אלקטרה") מרחוב יוסף ספיר 1 ראשון לציון, אחראית לתקנות המוצר שפרטיו רשומים בתעודה זאת, למשך תקופת האחריות כמפורט להלן ובכפוף לתנאים כדלקמן:

- אלקטרה נותנת בזאת אחריות למוצר לתקופה של 12 חודשים מיום האספקה, ולמוצרים מהמונת "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 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:
  - 3.1 כוח עליון שהתרחש לאחר מועד מסירת המוצר לצרכן.
  - 3.2 זדון או רשלנות של הצרכן, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש.
  - 3.3 תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה / הוסמך לכך מטעם אלקטרה.
  - 3.4 ההתקנה בוצעה שלא לפי הוראות היצרן.
- בנוסף אלקטרה תהא פטורה מקיום האמור בסעיף 2 לעיל, אם תוכיח כי מקור הקלקול בנזק מכון שגרם הצרכן.
4. 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 ימים מהיום בו נמסר המוצר לתחנת שירות.
- לאחר תום תקופת האחריות, הצרכן יוכל לרכוש מחברת אלקטרה חלקי חילוף למוצר למשך התקופות הבאות:
  - 6.1 תנורי מיקרוגל: 6 שנים.
  - 6.2 מוצרים שמחירים עולה על 300 ₪: שנה.
- אלקטרה תמסור לצרכן, לאחר ביצוע תיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון והחלקים 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 הדרושה /או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
- אלקטרה רשאית לבצע את התחייבותה בעצמה או באמצעות אחרים לפי שיקול דעתה.
10. אחריות אלקטרה על פי תעודת אחריות זו היא כלפי צרכן בלבד, בהתאם להוראות חוק הגנת הצרכן, תשמ"א - 1981 ותקנות הגנת הצרכן (אחריות ושירות לאחר מכירה) תשס"ו - 2006. מבלי לגרוע מהאמור לעיל האחריות אינה חלה על מוצרים בהם נעשה שימוש שעיקרו אינו אישי, ביתי או משפחתי (שימוש למטרות מסחריות).

\* רשימת תחנות השירות שחלק מהרשימה עלולה להשתנות ועדכון התחנות נמצא באתר אלקטרה.

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