

Breville®

the Smart Oven™ Pizzaiolo

הוראות הפעלה לתנור פיצה
BPZ820



ELECTRA
TRADE

לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בתנורי הפיצה *the Smart Oven™ Pizzaiolo* החדשים והמשוכללים של חברת "Breville" המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי בישול ואפיית פיצה עולים 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 בתנור הפיצה *the Smart Oven™ Pizzaiolo* שלכם.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהשימוש בתנור הפיצה *the Smart Oven™ Pizzaiolo* שלכם.

באיחולי הצלחה והנאה,





3.....Breville המלצות הבטיחות של
 8.....רכיבים
 10.....פעולות
 15.....עצות והמלצות
 17.....טיפול וניקוי
 19.....איתור תקלות

אמצעי בטיחות

חשובים

קראו את כל ההוראות טרם השימוש במכשיר ושמרו אותן לעיון בעתיד

- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש בתנור הפיצה בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של התנור.
- אל תציבו את התנור בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת פעולתו. וודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש.
- הטמפרטורה של הדלת או המשטחים החיצוניים עשויה להיות גבוהה בעת פעולת התנור.
- אל תשתמשו בתנור על משטח המכוסה בבד או מפה, והרחיקו אותו מקירות, וילונות וחומרים אחרים הרגישים לחום.

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.

- עלולה לפרוץ שריפה אם בעת הפעולה התנור מכוסה או נוגע בחומרים דליקים, כולל וילונות, טפטים, ציפויי קירות, וכו'.
- אל תשתמשו בתנור על (או בסמוך) למבער גז, כיריים חשמליים או במקום שבו הוא עלול לבוא במגע עם תנור חם.
- אל תאפשרו לכבל החשמל להיתלות מעבר לקצה שולחן או דלפק, או לגעת במשטחים חמים.
- למניעת התחשמלות, אל תטבלו את כבל החשמל, התקע או בסיס המנוע במים (או בנוזלים אחרים כלשהם).
- בעת הפעלת התנור, שמרו על מרווח אוורור מינימלי של 10 ס"מ משני צידי המכשיר ו- 15 ס"מ מעליו.
- אל תיגעו במשטחים חמים. כדי להימנע מכוויות, נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הוצאת מחבת הפיצה או משטח האבן המסופקים עם התנור, ועשויים להיות חמים ביותר.
- אל תניחו כלי בישול, מחבתות או כלים אחרים על דלת הזכוכית.
- אל תשאירו את הדלת פתוחה לפרקי זמן ממושכים.
- אל תאחסנו פריטים כלשהם על גבי התנור בעת פעולתו.
- אין להכניס לתנור קרטון, פלסטיק, נייר או חומרים דליקים אחרים.
- אל תכסו חלק כלשהו של התנור ברדיד אלומיניום העלול לגרום לחימום יתר של התנור.
- אנו ממליצים להשתמש במחבת BPZ820 הייעודי בתנור הפיצה, אם כי מחבתות אחרות מברזל יציקה/פלדת פחמן מתאימות גם הן לשימוש.
- אל תשתמשו במחבתות עם ציפוי למניעת הידבקות או ציפוי אחר כלשהו בתנור הפיצה.
- היזהרו בעת השימוש במחבתות מנירוסטה מכיוון שהגוון שלהם עלול השתנות בטמפרטורות גבוהות.

- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת בקרה מרחוק נפרדת.

אזהרה! למניעת סכנת התחשמלות, אל תטבלו את התנור, את כבל החשמל, או התקע במים או בנוזל אחר כלשהו.



זהירות! אין לגעת במשטחים חמים.



- כאשר הוא אינו בשימוש, אין לאחסן בתנור זה חומרים או חפצים כלשהם, למעט אביזרים מומלצים על ידי היצרן.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. באף מקרה אין להשתמש בו בכלי רכב או בספינות. אל תשתמשו בתנור מחוץ לבית, או תעשו בו שימוש שאינו השימוש המיועד שלו. שימוש לרעה עלול לגרום לפגיעה גופנית.
- כבו את התנור, נתקו אותו מרשת החשמל (בהוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר) ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורת החדר, אם הוא

- נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הוצאת המחבת מהתנור. יש להניח את המחבת על משטח עמיד בחום.
- בעת השימוש במחבתות ובכלי בישול העשויים מחומרים שאינם מתכתיים. וודאו שהמחבתות והכלים עמידים לחום ובטוחים לשימוש בתנור לפני הכנסתם לתנור.
- אין להניח מכסה על מחבת הפיצה.
- אין להכניס לתנור מזון וכלים מתכתיים בגדלים חריגים מכיוון שהם עלולים לגרום לפריצת אש או לסכנת התחשמלות.
- כדי להימנע ממגע ישיר עם התנור, יש להשתמש בכף הפיצה המסופקת בכל פעם בעת הכנסת פיצה לחלל התנור, אלא אם אתם אופים את הפיצה במחבת.
- שימוש באביזרים ומכלולים שלא מומלצים או מסופקים עם תנור זה עלולים לגרום לפציעות ונזק לתנור.

- לא מומלץ להשתמש בכבל מאריך. במידת הצורך, השתמשו אך ורק בכבל תקני ובטיחותי.
- מומלץ לבדוק את התנור בקביעות. למניעת חשיפה לסיכונים, אין לעשות שימוש בתנור במקרה שמתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, בתקע, או במכשיר עצמו. במקרה של נזק כלשהו, מסרו את התנור לבדיקה באחת מתחנות המורשות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
- אנו ממליצים לחבר את התנור לקו חשמל ייעודי המופרד ממכשירים אחרים. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- פעולות השרות לתנור פיצה זה יבוצעו בתחנת שרות מורשית בלבד (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
- מכשיר זה מצויד בכבל חשמל עם מוליך הארקה ועם תקע מוארק. יש לחבר את התנור לשקע חשמל המוארק בהארקה תקנית, נשאר ללא השגחה, לפני ניקוי, הזזה, הרכבה או אחסון.
- אין לנקות את התנור באמצעות רפידת קרצוף מתכתית. פתיתי מתכתית עלולים להיפרד מרפידת הקרצוף, לבוא במגע עם רכיבים חשמליים ולגרום לסכנת התחשמלות.
- פקחו על ילדים המשתמשים בתנור או נמצאים בקרבתו.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימושם של אנשים (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, אלא אם הם תחת פיקוח או תודרכו לגבי שימוש בטוח במכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם.
- פקחו על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו בתנור.
- פעולות ניקוי ותחזוקה של המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים מתחת לגיל 8 אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח.
- הרחיקו את התנור ואת כבל החשמל מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8 שנים.

הוראות לכבל חשמל

קצר

- התנור שלכם מצויד בכבל חשמל קצר להפחתת סיכונים לפגיעה גופנית או נזק לרכוש כתוצאה 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 במוליך הארקה ובתקע תלת-פיני תקני.
- פרסו את כבל החשמל לכל אורכו לפני חיבור התנור לרשת החשמל.

שבמקרה של קצר חשמלי, ההארקה תפחית את הסיכון להתחשמלות.

- באף מקרה אין לחתוך או לנתק את מוליך ההארקה מכבל החשמל או להשתמש במתאם.
- במקרה של ספק לגבי תקינות ההארקה, התייעצו עם חשמלאי מוסמך. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את המכשיר לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) בזרם דלף של עד 30mA.

אזהרה

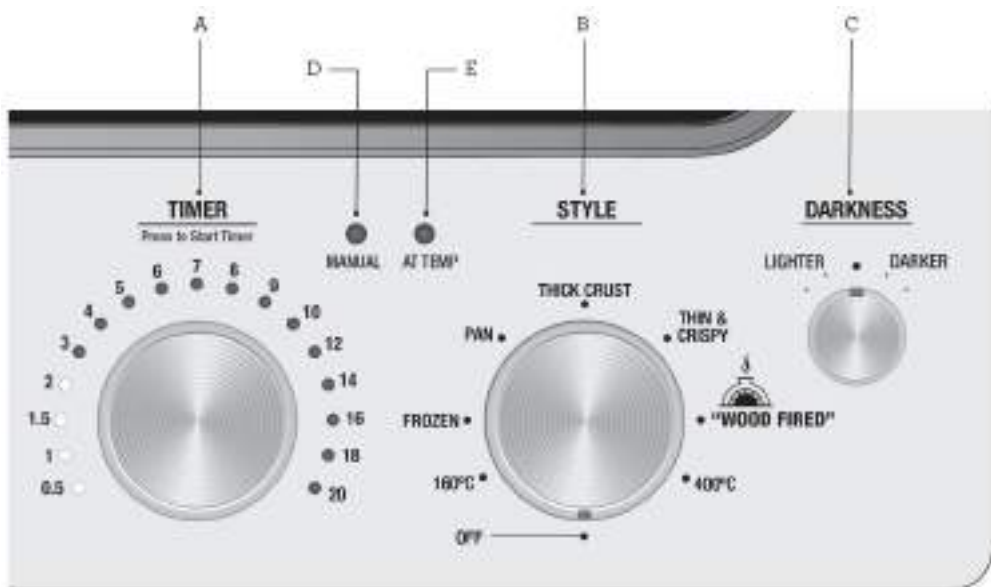
- למניעת סכנת התחשמלות, נתקו את התנור מרשת החשמל לפני השימוש.
- אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן באחת מתחנות השרות המורשות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

לשימוש ביתי בלבד שמרו על הוראות אלו



- B. חריצי אוורור
 C. מחבת פיצה עם ידית נשלפת
 D. יעה לפיצה
 E. ממשק חלופי מגנטי למצב ידני

- A. משטח פעיל
 משטח האבן מיועד לנוע קדימה
 ומטה כשאתם פותחים את הדלת;
 מערכת זו מקלה על טעינה ופריקה
 של הפיצה, תוך השגת ביצועים
 מושלמים.



D. נורית חיווי מצב ידני MANUAL
 מוארת כשהתנור מופעל במצב ידני.
 למידע נוסף, עיינו בסעיף 'מצב פעולה ידני' בעמוד 14.

E. נורית חיווי הטמפרטורה AT TEMP
 מבהבת במהלך החימום הראשוני של התנור או כאשר הטמפרטורה בתנור ירדה מתחת לטמפרטורה הרצויה לבישול (אל תבשלו בזמן שהנורית מבהבת). כאשר התנור הגיע לטמפרטורה הרצויה, נורית החיווי AT TEMP תואר ברצף.

A. כפתור הטיימר TIMER
 הקפידו ללחוץ על כפתור זה כדי להתחיל את הספירה לאחור של הטיימר.

B. כפתור הסגנון STYLE
C. כפתור ההשחמה DARKNESS

- סובבו את כפתור ההשחמה DARKNESS כדי לכוון את מידת הצריבה/השחמה של החלק העליון של הפיצה.
- הכפתור מאפשר להעלות או להוריד את טמפרטורת התנור.
- מצב האמצע הוא מיקום ברירת המחדל. סובבו את הכפתור בכיוון השעון כדי להעלות את הטמפרטורה ונגד כיוון השעון כדי להוריד אותה.



פעולות

לפני השימוש הראשון

על מנת להסיר את חומרי ההגנה מגופי החימום, יש צורך להפעיל את התנור כשהוא ריק במשך 20 דקות. ודאו שהאזור מאוורר היטב כיוון שהתנור עלול לפלוט אדים. אדים אלה אינם מזיקים ואינם פוגעים בביצועי התנור.

1. הסירו והשליכו את כל חומרי האריזה, מדבקות לקידום מכירות וסרטי הדבקה מהתנור.
2. הוציאו את משטח האבן מהאריזה שלו. נגבו בעדינות את המשטח במטלית לכה. יבשו אותו היטב והניחו את משטח האבן בתוך התנור.
3. נגבו את החלל הפנימי של התנור בספוג רך ולח.
4. הניחו את התנור על משטח ישר ויבש. וודאו קיום מרחק מינימלי של 10 ס"מ לפחות משני צידי התנור ו- 15 ס"מ מעליו.
5. פרסו את כבל החשמל לכל אורכו והכניסו את תקע החשמל לשקע חשמל מוארק.
6. יישמע צליל התראה ונוריות החיווי בכפתור הטיימר TIMER יוארו, ולאחר מכן, יכבו.
7. סובבו את כפתור הסגנון STYLE עם כיוון השעון עד למצב 400°C .
8. אפשרו לתנור לפעול במשך 20 דקות.
9. התנור מוכן כעת לשימוש.
10. למידע ראשוני לגבי השימוש במחבת, עיינו בסעיף שימון מחבת הפיצה בעמוד 18.

הפעלת תנור הפיצה שלכם

בגלל הטמפרטורות הגבוהות ביותר המושגות, יש למקם את התנור באזור מאוורר

היטב, מכיוון שהוא פולט עשן בעת הבישול.

1. הכניסו את משטח האבן לתוך תנור הפיצה.
2. סובבו את כפתור הסגנון STYLE להגדרה הרצויה.
3. נוריות החיווי בכפתור הטיימר TIMER יוארו בהתאם לזמן המומלץ הספציפי להגדרה. תוכלו להתאים את הזמן באמצעות סיבוב כפתור הטיימר.
4. נורית חיווי הטמפרטורה AT TEMP תהבהב כדי לחוות שהתנור מתחמם מראש.
5. אפשרו לתנור להתחמם מראש עד שנורית הטמפרטורה AT TEMP תפסיק להבהב ותואר בקביעות. זמן ההתחממות מראש יכול להשתנות בין 10-20 דקות, בהתאם להגדרה שהוגדרה מראש.
6. השתמשו ביעה לפיצה כדי להניח את הפיצה ישירות על משטח האבן. אל תשתמשו ביעה בעת השימוש במחבת הפיצה.
7. סגרו את דלת התנור. אם אתם משתמשים במחבת הפיצה הקפידו תחילה להסיר את הידית.
8. לחצו על כפתור הטיימר TIMER כדי להפעיל את טיימר הספירה לאחור.
9. בסיום מחזור הבישול, התנור ישמיע צליל התראה, והנוריות בכפתור הטיימר TIMER יבהבו, ולאחר מכן, יכבו.
10. הוציאו את הפיצה שלכם ותיהנו ממנה.

אזהרה



ודא תמיד שמשטח האבן ממוקם במקומו כאשר התנור מופעל.

הערה



כאשר בכוונתכם להעביר את התנור; הוציאו את משטח הפיצה מתוך התנור וארזו אותו בנפרד כדי למנוע ממנו להישבר.

עץ חרוך "WOOD FIRED" *



השגת תוצאות פיצה נפוליטניות אותנטיות בבית! חום גבוה במיוחד. צפו לשכבת קרום מבושלת עם שלפוחיות חרוכות (נקודות מנומרות).

* במוצר זה אינו לא נעשה שימוש בעץ או בתוצרי לוואי מעץ כלשהם. המונח "עץ חרוך" מתייחס למאפייני ביצועי החימום הספציפיים של תנור זה המדמים ביצועי החימום של תנור לבנים לשריפת עצים.

THIN & CRISPY רזה ופריכה



הבצק הזה מגולגל דק ומעניק לפיצה גימור פריך התוספות חייבות להימרח ממש עד הקצה וניתן למרוח את הרוטב לשוליים החיצוניים של הפיצה.

THICK CRUST קרום עבה



פרופיל החום הזה תוכנן כך שיפעל בצורה הטובה ביותר עם כדור בצק גדול יותר ומיובש יותר שיהווה בסיס רך ועם זאת יציב, מה שמאפשר להוסיף תוספת בצורה נדיבה.

יש לבשל את הפיצה ישירות על משטח האבן ויש להשחים את התוספות בצורה אחידה.

מחבת PAN



בסיס פריך מדהים, בצק פלומתי ושפע תוספות עם רוטב כמעט עד השוליים.

פינוק הפיצה האולטימטיבי. הגדרה זו

הערה

וודאו שהתנור חומם מראש לפני הכנסת הפיצה לתוכו. אם אתם מבשלים מספר פיצות, המתינו עד שנורית הטמפרטורה AT TEMP תואר לפני שתכניסו את הפיצה הבאה שלכם.

הערה

לפעולות בישול בטמפרטורה גבוהה, אנו ממליצים לכם לפקח ולהישאר בקרבת התנור מכיוון שהמזון שלכם יכול להתבשל יתר על המידה במהירות ובסופו של דבר להתלקח.

למידע נוסף, עיינו בסעיף 'פתרון בעיות'.

אזהרה

לאחר הבישול, אפשרו לתנור להתקרר לחלוטין לפני ניתוקו מרשת החשמל. המאוורר ימשיך לפעול ולקרר את האלקטרוניקה הרגישה. מאוורר זה אלו יכה אוטומטית כאשר הטמפרטורות מתקררות.

הטיימר TIMER

הטיימר יתריע בפניכם כאשר הפיצה שלכם מוכנה. הזמן המומלץ יואר בהתאם לסגנון הפיצה שנבחר אך ניתן לכוונן אותו לפני הבישול ובמהלכו כך שיתאים להעדפתכם. לחצו על הכפתור כדי להתחיל את הספיר לאחור של הטיימר. תוכלו להפסיק את הספירה לאחור בכל עת על ידי סיבוב הכפתור לאפס.

סגנון הפיצה STYLE

400°C

חום גבוה במיוחד. אידיאלי לבישול ירקות חרוכים.

שימו לב שזמן הבישול יכול להשתנות בהתאם לסוג הירק המבושיל.

DARKNESS השחמה

אם אתם מעדיפים את הפיצה שלכם עם קרום כהה יותר, תוכלו להשיג זאת הודות לכפתור ההשחמה DARKNESS המאפשר לכם להתאים את הטמפרטורה בתנור הפיצה שלכם.

מצב האמצע הוא ברירת המחדל. סובבו את הכפתור בכיוון השעון כדי להעלות את הטמפרטורה ונגד כיוון השעון כדי להוריד אותה.

מחייבת שימוש במחבת המסופק עם תנור הפיצה שלכם.

FROZEN קפואה

תוצאות נהדרות לפיצה קפואה.

160°C

מחפשים חטיף מהיר ופשוט? - צפו את הלחם השטוח המועדף עליכם או עטפו עם מספר תוספות פשוטות לפיצה ובשלו במשך 8 עד 10 דקות בפעולת תנור בטמפרטורה נמוכה זו.

ELEMENT IQ® גוף חימום חכם

תנור הפיצה Breville Pizzaiolo מצויד בגוף החימום החכם Element IQ®, טכנולוגיית בישול הבוחרת את גופי החימום שיפעלו, ואת ההספק של כל אחד מגופי החימום על מנת להשיג את ביצועי הבישול האופטימליים.

כל אחת מפעולות התנור מוגדרת מראש עם חלוקת ההספק המומלצת שלנו, הטמפרטורות של משטח האבן וגוף החימום העליון ואת זמן הבישול, המבוססים על מתכונים ובדיקות. בהתאם למתכון, כמות המזון והטעם האישי שלכם, תוכלו לכוון אותם בעזרת כפתורי ההשחמה DARKNESS והטיימר TIMER.

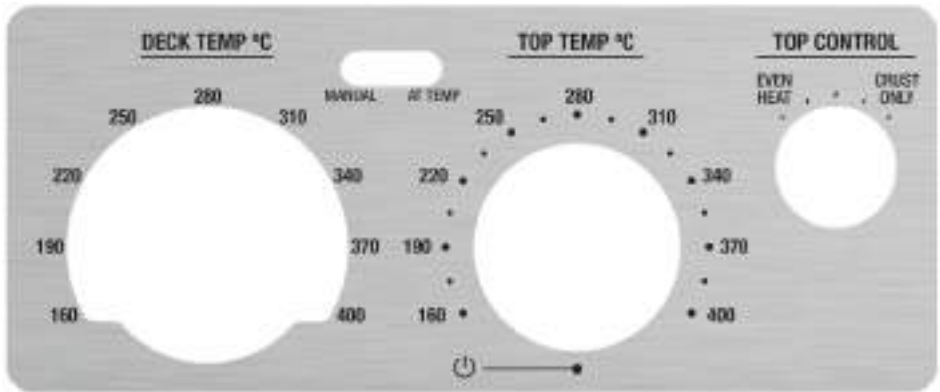
מצב פעולה ידני

מצב פעולה ידני הוא מצב פעולה אלטרנטיבי המאפשר לכם לשלוט בנפרד על משטח האבן ועל הטמפרטורות העליונות, ולהתאים את חלוקת ההספק של גופי החימום העליונים. זה מאפשר לכם להתאים אישית באופן מלא את תפקוד התנור.

לשימוש טוב יותר במצב הידני, יש להציב את הממשק החלופי המגנטי המצורף לתנור הפיצה בחזית הממשק כדי לחוות את הטמפרטורות שהגדרתם ובאילו גופי חימום אתם משתמשים.

להעברת התנור ל- "מצב ידני"

1. לחצו לחיצה ממושכת על כפתור ה- TIME/DECK TEMP
2. סובבו את כפתור ה- STYLE/TOP TEMP ממצב OFF ל-160°C.
3. שחרר את כפתור ה- TIME/DECK TEMP
4. נורת חייווי המצב הידני תהבהב שלוש פעמים, ולאחר מכן, תישאר מוארת.

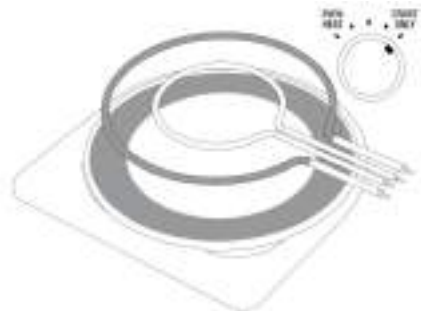
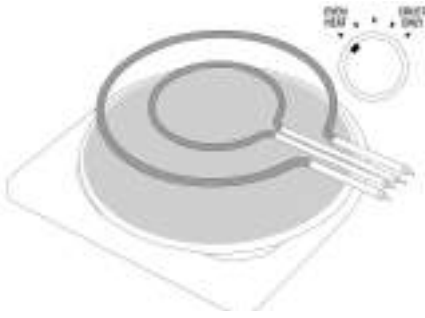


כשתבחרו במצב הידני, מיקום הכפתור בצד הימני ביותר תאפשר לכם לבחור את חלוקת החום בכל גוף חימום עליון, על מנת לבשל סוגי מזון שונים.







אם תבחרו את ההגדרה בצד השמאלי ביותר, לגופי החימום העליונים הפנימיים והחיצוניים תהיה חלוקת חום זהה שתאפשר בישול אחיד. הגדרה זו היא אידיאלית אם אתם מבשלים סוג של פיצה הדורש שגם הציפוי וגם הפריכות תהיה אחידה.

באמצעות סיבוב הכפתור משמאל לימין, תאפשרו לחום להיות מופנה יותר ויותר לכיוון החיצוני והרחק מגוף החימום הפנימי.

אם תבחרו את ההגדרה הימנית ביותר, לגוף החימום העליון החיצוני תהיה חלוקת חום גבוהה יותר מגוף החימום הפנימי. הגדרה זו היא אידיאלית לבישול פיצה בסגנון נפוליטני הדורשת חום גבוה יותר בקרום, כדי להשיג כתמים מנומרים, או בעת בישול עם מרכיבים עדינים.



בעת השימוש במצב ידני, עיינו בטבלה שלהלן לקבלת טווחי זמנים וטמפרטורות מומלצים בהתאם לסגנון הפיצה המבושלת:

פיצה	זמן בישול	טמפרטורת משטח האבן	טמפרטורה עליונה	בקרת החימום העליון
NAPOLITAN נפוליטנית ("WOOD FIRED") 	2 דקות	370-400°C	370 - 400°C	
רזה ופריכה THIN & CRISPY	7 דקות	295-325°C	220-250°C	
קרום עבה THICK CRUST	9 דקות	295-325°C	235-265°C	
מחבת PAN	18 דקות	325-355°C	205-235°C	
קפואה FROZEN	12 דקות	220-250°C	190-220°C	

הערה

הטמפרטורות שעל משטח האבן וגוף החימום העליון משפיעות זו על זו, כך שקיימות מגבלות על השילובים האפשריים.

כדי לחזור למצב מוגדר מראש, פשוט סובבו את כפתור עיצוב STYLE למצב כבוי OFF, ולאחר מכן, הפעילו מחדש מחדש את התנור כדי לבחור את הפעולה הרצויה.

אם הבצק נשמת לאחור בעת העיצוב, הניחו לו לנוח 15-30 דקות נוספות מתחת למטלית לחה. פעולה זאת תקל עליכם לעצב את הבצק.



עצות והמלצות

כיצד להכין פיצה נפוליטאנית

- הוסיפו קמח, שמרים ומלח לקערת מערבול. בחשו לשילוב. הוסיפו את המים ולושו במהירות נמוכה עד שהבצק יהיה חלק וגמיש, במשך כ- 10 דקות.
- כסו בניילון נצמד ואפשרו לבצק לתפוח עד להכפלת גודלו, במשך 45-60 דקות.
- חלקו את הבצק לחתיכות של ~ 240 ג'. בעזרת ידיים מקומחות קלות, עצבו כל חתיכה לכדור חלק.
- אבקו קלות את שתי מגשי האפייה בתערובת סולת, הניחו את כדורי הבצק על המגשים והשאירו מרווח של 10 ס"מ בין הכדורים. שמנו מעט את החלק העליון של כל כדור, ולאחר מכן, עטפו היטב את כל המגש בניילון נצמד.
- קררו לפרק זמן שבין 6 שעות ועד 4 ימים.
- אפשרו לבצק לעמוד, עדיין עטוף, בטמפרטורת החדר למשך שעה לפני השימוש. צרו תלולית נדיבה של תערובת סולת על משטח עבודה נקי. השתמשו ביעה (או מרית) כדי להרים כדור בצק אחד ולהניח אותו על גבי תלולית. שמרו את הבצק שנותר מכוסה עד שיהיה מוכן לשימוש.
- עבדו עם כדור בצק אחד בכל פעם, וצפו את הבצק בתערובת של קמח וסולת.
- העבירו למשטח עבודה מקומח קלות, לחצו בעדינות את הבצק מהמרכז כדי ליצור עיגול בקוטר של 15 ס"מ והשאירו שוליים של 2 ס"מ מסביב. מתחו בעדינות את הבצק לעיגול בקוטר של 25-30 ס"מ.

הערה



הבצק עלול להיות קשה לעיצוב אם הוא לא נח מספיק זמן או שהוא עדיין קר מדי.

עצה



אם אתם מתקשים למתוח את הבצק, הניחו את הבצק המקומח על החלק העליון של קערה הפוכה, ולאחר מכן, מתחו את צדי הבצק בעדינות כלפי מטה.

עצה



תוכלו גם ללוש את הבצק ביד או באמצעות מעבד מזון. הבצק מוכן כשניתן למתוח חתיכה דקה (כמעט שקופה) מבלי לקרוע אותו.

עצה



ניתן להקפיא בצק פיצה לפרק זמן של עד חודש במיכלים אטומים או בשקיות עם נעילת רוכסן. לפני השימוש, הפשירו בצק פיצה במקרר למשך הלילה.

כיצד להשתמש ביעה לפיצה

כאשר אתם מבשלים פיצות שאינן מצריכות שימוש במחבת, יש לבשל את הפיצה ישירות על משטח האבן. פעולה זאת דורשת שימוש ביעה לפיצה כדי להעביר את הפיצה שלכם לתנור.

- וודאו שהתנור חומם מראש לפני שתניחו את הבצק על היעה לפיצה.
- פזרו כמות קטנה (בערך ½ כפית) של קמח וסולת מעורבבים (חצי וחצי) על משטח היעה לפני שתניחו עליו את הבצק.
- הניחו את הבצק המתוח על היעה והתחילו לתבל/לצפות את הפיצה.
- פעלו מהר! הוסיפו את הרוטב שלכם ואת התוספות במהירות. אם לא, הלחות בבצק שלכם תגרום לו להידבק ליעה ותקשה עליכם להחליק את הפיצה

כיצד להשתמש במחבת

זהירות

ודאו שהמחבת שלכם משומן לפני השימוש. עיינו בסעיף 'טיפול וניקוי'.

זהירות

ודאו תמיד שקיים מספיק מקום על משטח האבן כשאתם משתמשים במחבת הפיצה. לפיצה בסגנון מחבת PAN, יש להכין את הפיצה במחבת הפיצה שלא חומם ולהכניס אותו לתנור שחומם מראש. לחלופין, ניתן לחמם את המחבת לפני הוספת מזון, למשל. ירקות, כדי להשיג תוצאות צריבה טובות יותר.

עצה

עצות לציפוי עליון מושלם

- הוציאו מוצרלה בופאלו מהמלחה ולחצו אותו בעדינות על מגבת הנייר כדי לנקז את מי המלח.
- בשלו מראש בשרים לא משומרים וירקות עבים יותר לפני השימוש בהם כציפוי לפיצה.
- כמויות מוגזמות של רוטב או תוספות עלולות לגרום להקרמה נפולה.
- הגדלת תכולת המלח בבצק שלכם עלולה לגרום להיווצרות ציפוי מנומר.
- חלקו כמויות עודפות של רטבים למנות קטנות והקפיאו אותם לשימוש עתידי.

שלכם על משטח האבן.

- אל תאפשרו לבצק להישאר על היעה למעלה משתי דקות כדי למנוע ממנו להידבק.
- לאחר שמלאתם את הפיצה והכנתם אותה לבישול, הניחו את היעה בחלק האחורי של התנור. אפשרו לקצה היעה לנוח על משטח האבן והרימו את הידיית כך שכל היעה יוטה קדימה. נענעו את היעה קדימה ואחורה בעדינות כדי לאפשר לקצה הפיצה לגעת במשטח האבן.
- נענעו בהדרגה את היעה מחוץ לתנור ואפשרו לפיצה להימתח על המשטח כשאתם מרחיקים את היעה מהתנור.
- לאחר הבישול, החליקו את היעה מתחת לפיצה כדי להוציאה מהתנור.

עצה

המטרה היא להשתמש בכמות מספקת של קמח וסולת על מנת להבטיח שהפיצה לא תידבק על היעה. אם תשתמשו ביותר מדי קמח, הקמח העודף יישרף על משטח האבן ויגרום לטעם מר וצבע צהוב על בסיס הפיצה. קמח עודף זה יגדיל גם את כמות העשן ועלול גם לגרום לפריצת אש בתנור לאחר שתוציאו את הפיצה שלכם.

הערה

היעה חייב להישאר קריר ונקי כדי למנוע הידבקות הבצק. אל תניחו את היעה מתחת לתנור הפיצה בזמן שאתם ממתינים להעמסת הפיצה על משטח האבן.

טיפול וניקוי



4. לאחר הניקוי ולפני חיבור התנור לרשת החשמל והפעלתו, הכניסו חזרה את משטח האבן לתנור.

הערה

עם השימוש, תתפתח במהירות התחמצנות ירקרקה טבעית על פני משטח האבן. זאת תופעה טבעית שלא תשפיע על ביצועי התנור שלכם.

ניקוי יעה הפיצה

1. שטפו את יעה הפיצה במי סבון חמים וספוג רך או כרית קרצוף רכה מפלסטיק. שטפו ויבשו היטב. למניעת נזק בלתי הפיך למשטחים, אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים, רפידות קרצוף מתכתיות או כלי מתכת כדי לנקות אביזר כלשהו.
2. לחלופין ניתן לשטוף את היעה במדיח הכלים.

שימון מחבת הפיצה

המחבת המסופק עם תנור הפיצה שלכם עשוי פלדת פחמן ודורש טיפול מיוחד. יש לשמן את המחבת על פי ההנחיות הבאות לפני השימוש הראשון ובפרקי זמן קבועים כדי לשמור על שכבת המגן שלו.

אזהרה

חשוב לציין כי בתהליך השימון התנור יגיע לטמפרטורה הגבוהה מנקודת ההתלקחות של השמן שנעשה בו שימוש, וקיים סיכוי שהשמן יוצת או יתלקח באופן פתאומי. כדי למזער סיכון זה, אל תחרוג מכמות השמן המצוינת בהנחיות שלהלן ושמרו את הדלת סגורה לחלוטין בכל עת במהלך תהליך השימון. אם אתם מבחינים בפריצת אש או הבזק, אל תיבהלו, שמרו את הדלת סגורה והלהבות יכבו מעצמן במהירות.

1. כוונו את כפתור הסגנון STYLE ל- 400°C ואפשרו לתנור להתחמם מראש.

לפני הניקוי, וודאו שהתנור כבוי ומנותק מרשת החשמל. אפשרו לתנור ולכל האביזרים להתקרר לחלוטין לפני הפירוק והניקוי.

ניקוי משטחי הגוף החיצוניים והדלת

1. נגבו את המעטפת החיצונית בספוג רך ולח. תוכלו להשתמש בנוזל ניקוי שאינו שוחק או בתמיסת ניקוי עדין למניעת הצטברות כתמים. לפני הניקוי, מרחו את תרסיס הניקוי על הספוג ולא על משטחי התנור.
2. לניקוי דלת הזכוכית, השתמשו בתכשיר ניקוי לזכוכית או בספוגית קרצוף רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. אל תשתמשו בתכשירי קרצוף, בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדות מתכתיות, העלולים לשרוט את משטחי התנור.
3. אפשרו לכל המשטחים להתייבש היטב לפני הכנסת תקע החשמל לשקע בקיר והפעלת התנור.

אזהרה

למניעת סכנת התחשמלות, אין לטבול את התנור, את כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר.

ניקוי משטח האבן

1. למניעת נזק למשטח האבן, אנו ממליצים מאוד לנגב את המשטח בספוג רך ולח לאחר כל שימוש.
2. אם ברצונכם להוציא את משטח האבן לניקוי מחוץ לתנור, אנו ממליצים לטפל במשטח האבן בזהירות יתרה.
3. אל תשרו את משטח האבן או תכניסו אותו למדיח כלים.

אחסון תנור הפיצה

1. וודא שהתנור וכל האביזרים קרים, נקיים ויבשים.
2. וודאו כי משטח האבן הוכנס לתנור.
3. וודאו שדלת התנור סגורה.
4. אחסנו את תנור הפיצה במצב זקוף על הרגליות שלו. אל תאחסנו את המחבת או חפץ אחר כלשהו מעל התנור. היוצא מן הכלל היחיד הוא היעה לפיצה.

2. נגבו את מחבת הפיצה בעזרת מגבת נייר יבשה או מטלית.
 3. טפטפו למגבת לנייר לא יותר מחצי כפית שומן צמחי או זרעי פשתן (לא שמן זית) ומרחו שכבה דקה של שמן על המשטחים הפנימיים של המחבת ותושבת הידית.
 4. הניחו את מחבת הפיצה על משטח האבן בתנור שחומם מראש (נורית חיווי הטמפרטורה AT TEMP תואר ותפסיק להבהב) למשך 10 דקות.
 5. הוציאו את המחבת בזהירות והניחו אותו על משטח עמיד בחום.
 6. למגבת לנייר לא יותר מחצי כפית שומן צמחי או זרעי פשתן (לא שמן זית) ומרחו שכבה דקה של שמן סביב המשטחים החיצוניים של המחבת.
 7. הכניסו את המחבת לתנור פיצה שחומם מראש ל- 400°C למשך 10 דקות נוספות.
 8. חזור שנית על שלבים 3 עד 7.
- המחבת שלכם מוכן כעת לשימוש. להשגת ביצועים מיטביים והארכת חיי מחבת הפיצה שלכם, אנו ממליצים לבצע את השימוש בקביעות.

ניקוי מחבת הפיצה

- לניקוי קבוע, אנו ממליצים לשטוף את המחבת ביד במים חמים ובנוזל כלים עדין. לאחר מכן, יבשו היטב את המחבת ושמונו אותו כמתואר לעיל.

עצה



אם מתגלים סימני חלודה כלשהם, השתמשו בכרית קרצוף מפלדת אל חלד או נחושת ומים חמים כדי להסיר אותם, ולאחר מכן, שמונו מחדש את המחבת כמתואר לעיל.

אזהרה



לעולם אל תכניסו את מחבת הפיצה למדיח כלים.



הפתרון המוצע	הבעיה
<ul style="list-style-type: none"> • וודאו כי תקע החשמל מוכנס היטב לשקע בקיר. • הכניסו את תקע החשמל לשקע נפרד. • הכניסו את תקע החשמל לשקע אחר. • בדקו את הנתוך של קו החשמל בלוח החשמל הדירתי. 	התנור לא פועל.
<ul style="list-style-type: none"> • זה מצביע על כך שהתנור נמצא מחוץ לטמפרטורה הרצויה לבישול. • המתינו עד שנורית חייווי החימום המוקדם תואר ברצף לפני שתכניסו את הפיצה שלכם לתנור. 	נורית AT TEMP מהבהבת
<ul style="list-style-type: none"> • זאת תופעה רגילה. הדלת מאווררת לשחרור אדים הנוצרים ממרכיבי מזון עם תכולת לחות גבוהה. • אם נוצרה לחות על משטחי התנור החיצוניים, פשוט נגבו ויבשו אותם. 	אדים יוצאים מדלת התנור
<ul style="list-style-type: none"> • גוף החימום החכם Element IQ[®] שולט במדויק על החום שבתנור באמצעות פעימות הספק והתאמת רמת הספק בגופי החימום בפעימות קצרות כדי לאפשר בקרת טמפרטורה מדויקת. זאת פעולה רגילה. 	נראה כי גופי החימום פועלים לסירוגין/חלק מגופי החימום כבויים
<ul style="list-style-type: none"> • במהלך הבישול מאווררי הקירור מופעלים כדי להגן על רכיבים אלקטרוניים רגישים מפני התחממות יתר. בגלל הטמפרטורות הקיצוניות שאליהן מגיע התנור, מאווררים אלה ממשיכים לפעול לאחר סיום הבישול עד שהטמפרטורות תהיינה מספיק נמוכות ולא יסכנו את רכיבי התנור. אל תנתקו את התנור מרשת החשמל עד שמאווררים אלו יכבו. 	נשמע רעש מהתנור לאחר שהוא כבה
<ul style="list-style-type: none"> • זה תופעה רגילה במהלך הבישול בגלל הטמפרטורות הגבוהות והקיצוניות. כדי להפחית זאת, נסו להקטין את כמות הקמח/סולת שעל יעה הפיצה שלכם. מומלץ להשתמש בתנור באזור מאוורר היטב. 	עשן יוצא מהתנור
<ul style="list-style-type: none"> • אל תיבהלו. סגרו את הדלת אם היא עדיין פתוחה. אם האש לא כבית מעצמה תוך 20 שניות, נתקו את התנור מרשת החשמל ושמרו את הדלת סגורה עד שהאש תיכבה. 	פרצה אש בתנור
<ul style="list-style-type: none"> • במשך הזמן, עשויים להופיע סימני סדקים זעירים בזיגוג משטח האבן. סדקים זעירים אלו לא מזיקים ולא משפיעים איכות המוצר. 	נראים סדקים זעירים על משטח האבן לפיצה

לקוח/ה יקר/ה

ברכות על רכישת מוצר חשמלי מבית "אלקטרה מוצרי צריכה" והצטרפותך למאות אלפי לקוחות מרוצים, אשר נהנים ממוצרי חשמל מתקדמים, איכותיים ואמינים. אנו שמחים לעמוד לרשותך בכל נושא ולדאוג לכך שתיהנה מהמוצר שרכשת למשך שנים.

בברכה,
חטיבת הסחר
אלקטרה מוצרי צריכה

מוקד שירות

073-2625600

שעות פעילות

ימים א'-ה' 08:00-16:00

Breville®

תנאי אחריות

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

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

- אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ להלן: "אלקטרה" (מרחוב יוסף ספיר 1; ראשון לציון, מספר חברה 5-003997-52 אחריות לתקנות המוצר שפרטיו רשומים בתעודה זאת, למשך תקופת הזמן ובכפוף לתנאים כדלקמן:
- אלקטרה נותנת בזאת אחריות למוצר לתקופה של 12 חודשים מיום האספקה, ולמוצרים מהמותג "פיליפס": 24 חודשי אחריות מיום האספקה.
 - אלקטרה מתחייבת לתקן, ללא תמורה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, ולהחליף, אם יהיה בכך צורך לפי שיקול דעתה של אלקטרה, כל חלק שיידרש או את המוצר עצמו, ללא תמור. השירות כאמור לעיל יבוצע בתחנות השירות של אלקטרה. הובלת המוצר לתחנת השירות תבוצע ע"י הלקוח.
 - על אף האמור בסעיף 2 לעיל, תהיה זכאית אלקטרה לתשלום בגין תיקון המוצר, הובלתו או החלפתו, במידה שהקלקול נגרם כתוצאה מאחת הסיבות הבאות:
 - 3.1. כוח עליון שהתרחש לאחר מועד מסירת המוצר ללקוח;
 - 3.2. זדון או רשלנות של הלקוח, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש;
 - 3.3. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה/הוסמך לכך מטעם אלקטרה;
 - 3.4. ההתקנה בוצעה שלא על פי הוראות היצרן.
 - בנוסף, אלקטרה תהא פטורה מקיום האמור בסעיף 2 לעיל, אם תוכיח, כי מקור הקלקול בנזק מכוון שגרם הלקוח. תיקון קלקול המוצר במסגרת האחריות בתקופת האחריות יחזיר את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. היה התיקון כרוך בהחלפת חלקים, יהיו החלקים המוחלפים מקוריים וחדשים.
 - אלקטרה מתחייבת לתקן את המוצר לא יאוחר מתום 10 ימי עסקים מהיום בו נמסר המוצר לתחנת שירות.
 - לאחר תום תקופת האחריות, הלקוח יוכל לרכוש מחברת אלקטרה חלקי חילוף למוצר למשך התקופות הבאות:
 - 6.1. לתנורי מיקרוגל: 6 שנים;
 - 6.2. למוצרים שמחירים עולה על 300 ₪: שנה;
 - אלקטרה תמסור ללקוח, לאחר ביצוע תיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון וחלקים שהוחלפו.
 - אחריותה של אלקטרה למוצר תהיה רק בהתאם למפורט בתעודת אחריות זו ובכפוף לכל דין. למען הסר ספק, אלקטרה אינה מתחייבת לתת במסגרת תעודת האחריות הדרכות ו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
 - אלקטרה רשאית לבצע את התחייבויותיה בעצמה או באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה.

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