

Breville®

the Light and Fluffy™

LEG250GRY

- הוראות הפעלה -



ELECTRA

TRADE

לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

במכשירים להכנת אומלטים *the Light and Fluffy™* החדישים והמשוכללים של חברת "**Breville**" המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי הכנת אומלטים מעולים ביותר המבטיחים את בטיחותכם ובריאותכם.

באלקטרה רואים בנוחות שלכם ערך עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות הניתן ללקוחות.

הוראות ההפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במכשיר להכנת אומלטים *the Light and Fluffy™* שלכם.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהמכשיר להכנת אומלטים *the Light and Fluffy™* שלכם.

באיחולי הצלחה והנאה,





אמצעי בטיחות

חשובים

קראו את כל ההוראות טרם השימוש במכשיר ושמרו אותן לכל צורך בעיון עתידי

- קראו בעיון את כל ההוראות לפני שתפעילו את המכשיר להכנת אומלטים בפעם הראשונה ושמרו אותו לכל צורך עתידי.
- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש במכשיר להכנת אומלטים בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של המכשיר.
- וודאו תמיד שהמכשיר להכנת אומלטים מורכב כראוי לפני השימוש. פעלו בהתאם להוראות שבחוברת זאת.
- אל תציבו את המכשיר להכנת אומלטים בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת פעולתו. וודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש.

- 3.....Breville המלצות הבטיחות של
- 8.....רכיבים
- 9.....פעולות
- 11.....עצות והמלצות
- 12.....טיפול וניקוי
- 13.....מתכונים

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.

- הוא בשימוש וכאשר הוא מאוחסן.
- בעת הפעלת המכשיר להכנת אומלטים, יש לוודא שכבל החשמל מרוחק ממקור חום כלשהו כולל משטחי המכשיר להכנת אומלטים. ודאו שכבל החשמל לא נלכד בין משטחי החימום העליון והתחתון של המכשיר להכנת אומלטים במהלך השימוש ובעת האחסון.
- כבו תמיד את המכשיר להכנת אומלטים, ולאחר מכן הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר ואפשרו לו להתקרר, אם הוא אינו בשימוש, לפני ניקוי, לפני העברתו, פירוקו, הרכבתו ובעת אחסונו.
- אל תשתמשו בכימיקלים, צמר פלדה, כריות קרצוף מתכתיות או בחומרי ניקוי שוחקים כדי לנקות את המכשיר להכנת אומלטים, מכיוון שאלה עלולים לגרום נזק למבנה או לציפוי למניעת הידבקות של
- אין להשתמש במכשיר להכנת אומלטים על גבי משטח ניקוז של כיור.
- הפעילו תמיד את המכשיר להכנת אומלטים על משטח יציב ועמיד בחום. אין להשתמש במשטח מכוסה בד, ליד וילונות או חומרים דליקים אחרים.
- הרחיקו את המכשיר להכנת אומלטים מקירות, וילונות וחומרים אחרים הרגישים לחום.
- אין למקם את המכשיר להכנת אומלטים על או בסמוך לכיריים גז או חשמל, או בסמוך לתנור חימום. הרחיקו ככל שניתן את המכשיר להכנת אומלטים מהקירות.
- אל תגעו במשטחים חמים. השתמשו בידית כדי להרים ולפתוח את הלוח העליון.
- אל תשאירו את המכשיר להכנת אומלטים ללא השגחה בזמן השימוש.
- אל תניחו דבר מעל המכשיר להכנת אומלטים כאשר המכסה סגור, כאשר

אזהרה

לפני השימוש, פרסו לחלוטין את כבל החשמל מהתקן אחסון הכבל.

אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל

- התיירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במכשיר להכנת אומלטים.
- לפני חיבור המכשיר להכנת אומלטים לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה המוטבע עליו תואם למתח רשת החשמל בארץ:
 $230V \sim 50Hz$
- אל תאפשרו לכבל החשמל להיתלות מעל קצה משטח עבודה או שולחן, לבוא במגע עם משטחים חמים או להתפתל.
- להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את תקע החשמל או את המכשיר במים או בכל נוזל אחר או לאפשר לרטיבות לבוא במגע עם

משטחי הבישול.

- הסירו תמיד את המזון מהמכשיר להכנת אומלטים בעזרת מרית פלסטיק עמידה בחום או מלקחיים. לעולם אל תשתמשו בידיכם.
- אל תשתמשו בחפצים או בכלים חדים בתוך המכשיר להכנת אומלטים, מכיוון שהם עלולים לשרוט או לפגוע בציפוי למניעת הידבקות של משטחי הבישול.
- המכשיר להכנת אומלטים אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת בקרה מרחוק נפרדת.
- שמרו על ניקיון המעטפת החיצונית ומשטחי הבישול למניעת הידבקות. פעלו אחר הוראות הניקוי הכלולות בחוברת זאת. עיינו בסעיף 'טיפול וניקוי' (עמוד 12).

- חלקיו, אלא אם מומלץ על כך בהוראות הניקוי.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש 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 להכנת אומלטים.
- מומלץ לבדוק בקביעות את המכשיר להכנת אומלטים. 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).
- טוסטר לחיצה זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין לעשות שימוש אחר כלשהו במכשיר זה מלבד השימוש לו נועד. אין לעשות שימוש במכשיר בכלי רכב או בספינות. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- שימוש לא ראוי במכשיר עשוי לגרום לפגיעה גופנית.**
- חברו את המכשיר לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16A לפחות. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את המכשיר לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) בזרם דלף של עד 30mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- כבו תמיד את המכשיר להכנת אומלטים ונתקו אותו רשת החשמל כאשר הוא

- אינו בשימוש.
- לפני הניקוי, כבו תמיד את המכשיר להכנת אומלטים, נתקו אותו מרשת החשמל, והסירו את כבל החשמל, אם ניתן לנתק אותו מהמכשיר, ואפשרו לכל החלקים להתקרר.
 - אל תניחו את המכשיר להכנת אומלטים על מקור חום או בקרבתו, כמו למשל, כיריים, תנור בישול או תנורי חימום.
 - מקמו את המכשיר להכנת אומלטים במרחק מינימלי של 20 ס"מ מקירות, ווילונות וחומרים רגישים לחום או אדים, ואפשרו קיום מרווח אוורור מספיק מעל ומכל צדדיו של המכשיר להכנת אומלטים.

לשימוש ביתי בלבד שמרו הוראות אלו



לא נראה

- כיבוי אוטומטי החימום כבה לאחר שהספירה לאחור בטיימר הגיעה לאפס, והמכשיר להכנת אומלטים עובר למצב המתנה
- התקן אחסון כבל החשמל משולב בבסיס המכשיר להכנת אומלטים

- A.** ידית קרה למגע
- B.** התקן גלילת כבל החשמל
- C.** לחצן התחלה/ביטול
- D.** נוריות חיווי 'פעולה' ו-'מוק'
- E.** תצוגת LED עם טיימר ספירה לאחור
- F.** לחצני העלאת/הפחתת זמן הטיימר
- G.** ציפוי למניעת הידבקות נטול PFOA לניקוי מהיר וקל.
- H.** משטחי בישול עמוקים לבישול עד 2 ביצים גדולות לכל חביתה ולהתאים לכל מילוי האהוב עליכם.
- I.** רגליות למניעת החלקה והגברת היציבות


הערה

אם לא תבצעו פעולה כלשהי תוך 30 שניות לאחר סיום החימום מראש, המכשיר ימשיך את החימום מראש במשך 20 דקות נוספות כאשר הלולאה המסתובבת תמשיך להופיע בצג. נורית החיווי 'POWER' תישאר מוארת ונורית מוכן 'READY' תואר ותיכבה לסירוגין.

אם לאחר 20 דקות עדיין לא ביצעתם שינוי או הגדרתם את זמן הבישול שלכם, המכשיר יעבור לכיבוי אוטומטי, יישמעו 5 צלילי "ביפ", פעולת החימום תיפסק, שני מקפים '-' - 'יופיעו בצג, ושתי נוריות החיווי 'POWER' ו-'READY' יכבו כדי לציין שפעולת החימום נפסקה.

3. פתחו את המכסה והניחו את מרכיבי המזון שלכם באופן אחיד במרכז כל כיס. וודאו שהנפח הכולל של מרכיבי המזון לא יחרוג מהשוליים של כיסי הבישול התחתונים.

4. הגדירו את זמן הבישול הרצוי שלכם באמצעות לחצני הגדלת ▲ והקטנת ▼ זמן הטיימר. בחרו פרק זמן שבין 1 ל-15 דקות.

5. לחצו על לחצן התחלה/ביטול  כדי להתחיל את הבישול. תצוגת הזמן תפסיק להבהב כדי לציין שהטיימר סופר לאחור.

6. במהלך זמן זה, נורית חיווי הפעולה 'POWER' תישאר מוארת, בעוד שנורית החיווי מוכן לשימוש 'READY' תואר בירוק.

הערה

נורית החיווי מוכן 'READY' תואר ותיכבה לסירוגין כדי לציין שנשמרת הטמפרטורה הנכונה.

7. הטיימר יספור לאחור במרווחים של דקה אחת, ויציג את זמן הבישול שנותר על גבי צג ה-LED. לאחר שנותרה דקה

פעולות



לפני השימוש הראשון

הסירו והשליכו את כל חומרי האריזה ותוויות קידום המכירות מהמכשיר להכנת אומלטים. לפני השימוש.

אזהרה

לפני השימוש, פרסו לחלוטין את כבל החשמל מהתקן אחסון הכבל.


לפני השימוש הראשון

בדקו שלוחות הבישול נקיות וללא אבק. נגבו אותן עם מטלית לכה. הניחו את המכשיר להכנת אומלטים על משטח שטוח וישר כשהמכסה במצב סגור.

ודאו קיום מרחק מינימלי של 20 ס"מ מכל צדדי המכשיר להכנת אומלטים. ודאו שלא מונחים פריטים מעל המכשיר להכנת אומלטים.

1. הכניסו את תקע החשמל לשקע במתח המתח של 230V. המכשיר להכנת אומלטים יעבור למצב המתנה, ו-2 מקפים '-' - 'יופיע בצג.

לחצו על לחצן ההתחלה  כדי להתחיל את החימום מראש. נורית חיווי הפעולה 'POWER' תואר באדום ולולאה מסתובבת  תופיע בצג בעת החימום מראש.

2. לאחר שהמכשיר להכנת אומלטים סיים את החימום מראש, נורית חיווי הפעולה 'POWER' תישאר מוארת ונורית חיווי המכשיר מוכן 'READY' תואר בירוק. יישמעו 3 צלילי "ביפ" כדי לציין שהחימום מראש הסתיים ו-'  יבהב ברציפות בצג.

הערה

בכל עת יש להשאיר את המכסה סגור. כאשר אתם משתמשים במכשיר להכנת אומלטים בפעם הראשונה אתה עשוי להבחין בעשן קל הנפלט ממנו. תופעה זאת נגרמת מהחימום הראשוני של מספר רכיבים. אין צורך לדאוג.

אזהרה

אדים עשויים להיפלט בין לוחות הבישול כשהמכסה סגור. היזהרו ממגע עם אדים חמים אלו העלולים לגרום לכוויות.


אזהרה

פרסו לחלוטין את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במכשיר להכנת אומלטים.

אחת, הזמן הנותר ייספר בשניות עד לסיום זמן הבישול.

8. לאחר שהסתיים זמן הבישול, המכשיר להכנת אומלטים ישמיע 5 צלילי "ביפ" ויעבור למצב המתנה, '- -' 'הבהב ברצף בצג ה-LED, ושתי נוריות החיווי 'POWER' ו-'READY' יכבו כדי לציין שפעולת החימום נפסקה.

הערה

אם המכשיר להכנת אומלטים נמצא במצב המתנה, וברצונכם לבשל אותו מעט יותר, לחצו פעם אחת על לחצן התחלה/ביטול  - פעולה זאת תפעיל מחדש את המכשיר ויציג שוב לולאה מסתובבת. זמן החימום המוקדם יהיה קצר יותר מכיוון שלוח החימום עדיין חם לאחר הבישול הראשוני.

9. פתחו את המכסה והוציאו בזהירות את החביתות בעזרת מרית מסיליקון. לעולם אל תשתמשו במלקחי מתכת או בסכין, מכיוון שאלו עלולים לגרום נזק לציפוי למניעת הידבקות.

10. לפני הכנת החביתה הבאה, ודאו שנורית המכשיר מוכן 'READY' הירוקה מוארת. המשמעות היא שהמכשיר להכנת אומלטים הגיעה כעת לטמפרטורה הנכונה ומוכנה לשימוש.

11. אם סיימתם לבשל, כבו את המכשיר להכנת אומלטים והוציאו בקיר החשמל.

הערה

הכנת חביתה רגילה נמשכת כשש עד שבע דקות. זמן הבישול המדויק תלוי בסוג המילוי שנעשה בו שימוש. כדי לשמור על חום אחיד, שמרו את המכסה סגור עד שתהיו מוכנים להוסיף את מרכיבי המזון למחזור הבישול הבא.



עצות והמלצות

- נסו להשתמש בפירות משומרים או מבושלים מראש מכיוון שפירות טריים עלולים להגיר כמות רבה של מיצים בעת החימום.
- היזהרו כאשר אתם נוגסים בכריכים עם מילוי כגון גבינה ועגבנייה או ריבה מכיוון שהם נשארים חמים ועלולים לגרום לכוויות אם אוכלים אותם מהר מדי. כוס מילוי אחת לכל כיס בישול מספיקה. אל תמלאו יתר על המידה את כסי הבישול.
- יש צורך בפחות ביצים בעת הכנת חביתה ממולאת.
- להשגת התוצאות הטובות ביותר בהכנת חביתות, הביצים חייבות להיות בטמפרטורת החדר (לא מהמקרר).
- טרפו את הביצים במטרפה ידנית בקערה גדולה לקבלת תערובת ביצים מאווררת היטב.
- להשגת תוצאות הבישול המיטביות, אנו ממליצים לשמן מעט את לוחות הבישול מדי פעם כדי למנוע הידבקות וכדי להקל על פעולת הניקוי.
- לשימון, הברישו את לוחות הבישול במעט שמן צמחי והסירו את העודפים בנייר סופג. עשו זאת לאחר חימום מוקדם של המכשיר להכנת אומלטים.
- כדי לשמור על חום החביתה, הניחו אותה בכלי עמיד בחום המוכנס לתנור על מדף רשת בטמפרטורה של כ- 100°C . בדרך זו, החביתה תשמור על החום לפרק זמן של עד 20 דקות אך לאחר מכן, תתחיל להתייבש.
- תוכלו לבשל יותר מסתם חביתות במכשיר להכנת אומלטים שלכם. הכינו שילוב של חטיפים מתוקים ומלוחים כמו קראמבל אפרסק, בראוניז, עוגות ופשטידות עוף).



אחסון

- לאחסון המכשיר להכנת אומלטים שלכם:
1. כבו את המכשיר להכנת אומלטים ונתקו אותו מרשת החשמל.
 2. אפשרו למכשיר להכנת אומלטים להתקרר לחלוטין.
 3. גוללו את כבל החשמל להתקן אחסון הכבל שבבסיס המכשיר להכנת אומלטים.
 4. אחסנו את המכשיר להכנת אומלטים על משטח שטוח, יבש ומאוזן. אל תניחו דבר כלשהו מעל המכשיר להכנת אומלטים.

אזהרה



הידית מיועדת לפתיחה וסגירה של המכשיר להכנת אומלטים במהלך הבישול. אין להשתמש בה לצורך העברה או נשיאה של המכשיר להכנת אומלטים. לצורך הזזת המכשיר להכנת אומלטים, אפשרו לו להתקרר לחלוטין ושאו אותו באחיזת הבסיס.

לפני הניקוי, ודאו שהמכשיר להכנת אומלטים כבוי, ולאחר מכן, הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר.

אפשרו למכשיר להכנת אומלטים שלכם להתקרר לפני הניקוי, אולם קל יותר לנקות את המכשיר להכנת אומלטים כשהוא עדיין מעט חם.

נקו תמיד את המכשיר להכנת אומלטים לאחר כל שימוש כדי למנוע הצטברות של שאריות מזון שנאפו. נגבו את לוחות הבישול במטלית רכה ולחה כדי להסיר מהם שאריות מזון.

אזהרה



אל תטבלו חלק כלשהו של המכשיר להכנת אומלטים במים או בכל נוזל אחר.

ציפוי למניעת הידבקות נטול PFOA

בישול על משטח עם ציפוי למניעת הידבקות מצמצם את הצורך בשמן מכיוון שהמזון לא נדבק והניקוי קל יותר. כל שינוי בגוון שעלול להיווצר במשך הזמן רק יפגע במראה החזותי של המכשיר להכנת אומלטים ולא ישפיע על ביצועי הבישול.

כאשר אתם מנקים את הציפוי למניעת הידבקות, אל תשתמשו בכריות קרצוף מתכתיות (או בתכשירים שוחקים אחרים). שטפו בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי, ויבשו היטב.

הסירו שאריות עקשות בעזרת מטלית לחה.

הערה



משטחי הבישול, הצירים והתעלות למניעת גלישה מצופים בציפוי למניעת הידבקות. אין להשתמש בתכשירי ניקוי שוחקים.



חביתת אספרגוס, גבינת עיזים וכמהין

2 מנות

זמן הכנה 3 דקות
זמן בישול 7 דקות

2 ביצים

פלפל שחור טרי מלח

½ כפית, חמאה

10 גבעולי אספרגוס, חתוכים לאורך של
10 ס"מ

40 ג' בוקוצ'יני (מוצרלה), פרוס

40 ג' גבינת עיזים

¼ צרור גרגיר נחלים, מובחר ושטוף

טפטפת לשמן כמהין

1. ערבבו יחד את הביצים, השמנת, הפלפל השחור והמלח והקציפו אותם.
2. חממו מראש את המכשיר להכנת אומלטים. הוסיפו את החמאה והאספרגוס למכשיר להכנת אומלטים וכווננו את הטיימר ל-2 דקות, והשאירו את המכסה פתוח.
3. חלקו את תערובת הביצים, גבינת העיזים והבוקוצ'יני בין 2 הכיסים וסגרו את המכסה.
4. כווננו את הטיימר ל-6 דקות.
5. לאחר הבישול, הוציאו את החביתה והניחו על צלחת הגשה.
6. הגישו עם גרגיר הנחלים וטפטפו מעל החביתה שמן כמהין. תבלו במלח ים ופלפל שחור גרוס טרי.

חביתת תפוחי אדמה, גבינת עיזים ותימין

2 מנות

זמן הכנה 5 דקות
זמן בישול 11 דקות

2 ביצים גדולות

2 כפות שמנת טרייה

2 ענפי טימין טרי

מלח ופלפל

140 ג' תפוח אדמה קלוף ומגורר

60 ג' גבינת עיזים

60 ג' עלי תרד

1. מערבבים יחד את הביצים, השמנת, הטימין, המלח והפלפל והקציפו אותם. להניחו בצד את התערובת המוקצפת.
2. חממו מראש את המכשיר להכנת אומלטים עד שנורית החיווי המכשיר מוכן READY תואר.
3. רססו קלות את לוחות הבישול של המכשיר להכנת אומלטים בתרסיס אפייה.
4. חלקו את תפוח האדמה המגורר בין כיסי החביתה, ולאחר מכן, פוררו באופן שווה את גבינת העיזים בין 2 הכיסים. חלקו את תערובת הביצים בין 2 הכיסים וסגרו את המכסה.
5. כווננו את הטיימר ל-11 דקות.
6. הוציאו את החביתה בעזרת מרית סיליקון.
7. הגישו עם עלי תרד.

חביתת דלעת צלויה וגבינת

פטה

2 מנות

זמן הכנה 25 דקות

זמן בישול 10 דקות

150 ג' דלעת, חתוכים לקוביות של 1 ס"מ

1 שן שום, כתושה

3 ביצים

2 כפות שמנת טרייה

40 ג' קוביות פטה קטנות

מלח ופלפל

להגשה

1 כף גרעיני חמניות, קלויים

30 ג' ביבי רוקט

טיפות שמן זית

בראוניז שוקולד

5 מנות

זמן הכנה 8 דקות

זמן בישול 40 דקות

200 ג' שוקולד מריר

140 מ"ל שמן צמחי

200 ג' סוכר חום בהיר

3 ביצים

1 כפית תמצית וניל

½ כוס קמח רגיל

¼ כוס אבקת קקאו

2 כפיות אבקת אפייה

¼ כוס פתיתי שוקולד

רוטב שוקולד

¼ כוס שמנת טרייה

1 כפית חמאה

100 ג' שוקולד מריר

1. צלו דלעת ושום חתוכים לקוביות במשך 12 דקות בטמפרטורה של 180°C .
2. הקציפו יחד את הביצים, השמנת, הפטה, המלח והפלפל. הוסיפו את הדלעת הצלויה לתערובת הביצים.
3. חלקו את התערובת ל-2 קערות ומזגו לכל כוס. סגרו את המכסה. כווננו את הטיימר ל-10 דקות.
4. לאחר סיום הבישול, הגישו עם על הרוקט, גרעיני חמנייה קלויים וזלפו מעל שמן זית.

1. חתכו פיסת נייר אפייה בצורת חצי עיגול כדי לרפד את כוסי החביתה ואחת קטנה לחלק העליון של הבראוניז.
2. הכניסו את השוקולד והשמן לקערה עמידה בחום והניחו מעל מים רותחים וערבבו עד שהשוקולד ימס. ערבבו לשילוב והסירו מהחימום להתקררות.
3. הכניסו לקערה את הביצים, הסוכר ותמצית הווניל והקציפו לשילוב. הוסיפו את השוקולד והשמן המקוררים וערבבו.
4. נפו את החומרים היבשים יחד וקפלו את תערובת הביצה והשוקולד. ערבבו את פתיתי השוקולד.
5. חממו מראש את המכשיר להכנת אומלטים עד שנורית החיווי הירוקה תואר.
6. הניחו את נייר האפייה לכוסי החביתה ומזגו ½ כוס תערובת בראוניז לכל אחת מהכוסים המרופדים. הניחו את חתיכת

עוגת לימון וריקוטה

4 מנות

זמן הכנה 10 דקות

זמן בישול 20 דקות

65 ג' חמאה ללא מלח, מרוככת

$\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר

1 ביצה

קליפה מ- $\frac{1}{2}$ לימון

1 כף מיץ לימון

$\frac{1}{2}$ כפית ממרח וניל

$\frac{1}{4}$ כוס ריקוטה חלקה

$\frac{1}{2}$ כוס קמח תופח ללא גלוטן

$\frac{1}{2}$ כוס שקדים טחונים

ציפוי ריקוטה

M כוס ריקוטה חלקה

1 כפית ממרח וניל

1 כף. אבקת סוכר

סירופ לימון

2 כפות מיץ לימון

2 כפות אבקת סוכר

1 כפית דבש

1. חתכו פיסת נייר אפיייה בצורת חצי עיגול

כדי לרפד את כיסי הח.

2. לסירופ – שהעוגה תהיה מוכנה.

3. במערבל שולחני, הקרימו את החמאה

והסוכר עד להסמכה. הוסיפו את

הביצה, הקליפה, מיץ הלימון והוניל

והקציפו היטב. הוסיפו את הריקוטה

וקפלו את הקמח והשקדים עד לשילוב.

4. חממו מראש את המכשיר להכנת

אומלטים עד שנרית החיווי הירוקה

תואר.

5. הניחו את נייר האפיייה לתוך הכיסים,

ומזגו $\frac{1}{2}$ כוס תערובת עוגה לכל אחד

מהכיסים המרופדים וסגרו את המכסה.

הנייר הקטנה יותר על תערובת

הבראוניז וסגרו את המכסה.

7. כווננו את הטיימר ל- 12 דקות ולחצו

על לחצן ההתחלה כדי להתחיל

בבישול.

8. בסיום, הוציאו בזהירות את החביתה

מהכיסים וקררו.

9. להכנת הרוטב - הכניסו את השמנת

והחמאה לסיר וחממו. הורידו מהאש

וערבבו פנימה את השוקולד עד שהוא

ימס. הזליפו אבקת סוכר על הבראוניז

והגישו.

עוגת פירורים אפרסק

4 מנות

זמן הכנה 15 דקות

זמן בישול 20 דקות

6. כווננו את הטיימר ל- 10 דקות ולחצו על לחצן ההתחלה כדי להתחיל את הבישול.

7. לציפוי הריקוטה - הכניסו את המרכיבים לקערה ומערבבו היטב יחד. הניחו בצד.

8. כשהעוגות מוכנות, הוציאו אותן מהמכשיר להכנת האומלטים וקררו.

9. מרחו את הציפוי על החלק העליון של העוגה והזליפו את הסירופ המקורר מעל.

ציפוי שטרויזל

$\frac{1}{4}$ כוס קמח תופח

40 ג' חמאה קרה ללא מלח, חתוכה לקוביות

$\frac{1}{4}$ כפית ממרח וניל

$\frac{1}{8}$ (25 ג') כוס סוכר חום

$\frac{1}{8}$ (25 ג') כוס אבקת סוכר

קורט קינמון

$\frac{1}{4}$ כוס שיבולת שועל

תחתית העוגה

60 ג' חמאה ללא מלח, בטמפרטורת החדר

60 ג' אבקת סוכר

1 ביצה

3 כפיות חלב

$\frac{1}{2}$ כפית ממרח וניל

$\frac{2}{3}$ כוס קמח תופח

קורט קינמון

200 ג' אפרסקים פרוסים מקופסת

שימורים ללא הנוזלים

4 כדורים גלידת וניל

1. חתכו פיסת נייר אפיייה בצורת חצי עיגול כדי לרפד את כיסי הכנת החביתות.

2. להכנת ציפו הפירורים העליון – הכניסו את הקמח, החמאה, ממרח הוניל, הסוכר החום והקינמון לתוך מעבד מזון והקציפו עד להיווצרות פירורים גסים. הוסיפו שיבולת שועל והקציפו קצרות, רק כדי לשלב את שיבולת השועל, אך אין לערבב את שיבולת השועל. הניחו את ציפוי הפירורים במקרר כנדרש.

3. להכנת העוגה - הכניסו את החמאה והסוכר לקערת המיקסר השולחני

- והקציפו עד לקבלת תערובת בהירה ותפוחה. שברו את הביצה לכוס, ולאחר מכן, שפכו אותה באיטיות לתוך תערובת הסוכר והחמאה עד לשילוב. העבירו את המיקסר השולחני למהירות נמוכה והוסיפו חלב, וניל, קמח וקינמון.
4. חממו מראש את המכשיר להכנת אומלטים עד שנורית החיווי הירוקה תואר.
5. הניחו חתיכה קטנה של נייר פרגמנט ב- 2 כיסי החביתות ומורחים $\frac{1}{4}$ מבלילת העוגה לתוך הכיסים. הניחו שכבה של אפרסקים פרוסים על העוגה, ולאחר מכן, פזרו $\frac{1}{4}$ מהפירורים על גבי האפרסקים.
6. סגרו את המכסה וכווננו את הטיימר ל- 10 דקות.
7. הוציאו בעזרת מרית סיליקון והגישו עם גלידת וניל.

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

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 חימום / 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 לתקינות 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.
 - תיקון קלקול המוצר במסגרת האחריות בתקופת האחריות יחזיר את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. יהיה 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 שמחירם 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 הדרוכות /או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
 - אלקטרה רשאית לבצע את התחייבותה בעצמה או באמצעות אחרים לפי שיקול דעתה.
 - 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.

| מס' טלפון | כתובת | עיר | שם תחנה |
|-------------|-------------------------|-----------|--------------------------|
| 073-2625600 | הדסה 22, העיר העתיקה | באר-שבע | סניף באר שבע פל-רום |
| 08-8525104 | מרכז מסחרי ב' חנות 24 | אשדוד | חשמל קמי |
| 08-6722211 | דוד רמז חנות 29 | אשקלון | מעבדות א.ש |
| 073-2625830 | הנחושת 10 א.ת.עטרות | ירושלים | פל-רום ירושלים |
| 02-6241741 | הגידים 1 | ירושלים | שירות כל |
| 073-2625600 | ישראל זמורה 2 א.ת.צפוני | לוד | סניף לוד פל-רום |
| 03-5068855 | רוטשילד 39 | בת-ים | אלקטרו אשד |
| 03-6872161 | יסוד המעלה 8 | ת"א | י.רובין |
| 03-6878203 | לה גרדיה 22 | ת"א | אלקטרו מור |
| 03-5719013 | עוזיאל 130 רמת גן | רמת גן | החשמליה |
| 03-6515028 | שדרות דב הזז 26 | חולון | חשמל רומנו |
| 03-5477745 | אוישקין 31 | רמת השרון | מעבדות השרון |
| 08-9465678 | עמק האלה 80 | מודיעין | חשמל אדיר |
| 073-2625803 | המוסכים 24 | חיפה | סניף חיפה פל-רום |
| 04-6601177 | הניצנים 39 | מגדל העמק | שרות רם |
| 04-8671507 | ביאליק 8 | חיפה | שרות רם |
| 04-9832011 | זייד 1 מרכז מסחרי | טבעון | סניף טבעון (שרות רם) |
| 04-9531444 | הולנד 17 | עפולה | שירות רם |
| 04-8227227 | רות הכהן 2 | חיפה | סניף נווה שאנן (שרות רם) |
| 09-8337733 | רמז 15 | נתניה | בר מנחם |
| 04-6326088 | הנשיא 53 | חדרה | אחים איטח |
| 04-6420114 | תחנה מרכזית | עפולה | מעבדות הצפון |
| 04-6723893 | הגליל 18 | טבריה | המקלט |
| 08-6335311 | הבנאי 56 | אילת | שירות ששון |