



Sauter

תנורי בישול ואפייה

הוראות שימוש והתקנה

תוכן העניינים

למתקין

- עשה זאת בעצמך עמ' 5
- התקנה נכונה עמ' 6
- חיבור לגז עמ' 6
- חיבור לחשמל עמ' 7
- איתור תקלות עמ' 8
- שירות עמ' 8

למשתמש

- הפעלת מבערי הכיריים עמ' 2
- עצות לשימוש במבערים עמ' 2
- הפעלת התנור עמ' 3
- מערכת הסירים עמ' 3
- טיפול במכשיר עמ' 4
- ניקוי ותחזוקה עמ' 4
- ניקוי תא הבישול עמ' 5

יבוא, שיווק ושירות


אלקטרה סהוד בע"מ

מקבוצת אלקו



הפעלת מבערי הכיריים

הצתת מבערי הגז

כל מבער מבוקר באמצעות ברז עם נעילת ביטחון, שאותו פותחים בלחיצה על הכפתור ובסיבוב לכיוון . ויסות להספק נמוך יותר מתקבל בין הסמל להבה גדולה והסמל להבה קטנה, כשהנקודה ● מראה שהברז סגור.

- הצתה ידנית (בדגם ללא הצתה אלקטרונית):

סובב את כפתור המבער למצב להבה גדולה, והצמד גפרור למבער.

- הצתה אלקטרונית:

סובב את כפתור המבער למצב להבה גדולה. הפעל את לחצן ההצתה האלקטרונית (לחץ ושחרר).

במקרה של הפסקת חשמל, ניתן להצית את הלהבה כשמצמידים גפרור למבער, ומשאירים את כפתור המבער האמור בהספק המרבי.

במקרה שהלהבה כבתה באופן בלתי-צפוי, יש להצית מחדש באופן המקובל על פי הנחיות ההצתה.

על מנת לקבל הצתה נכונה של המבערים, אנו מציעים לך:

- להקפיד על ניקיונם המושלם של המצתים, ועל הצבתם הנכונה של מרכיבי המבער השונים;
- לוודא, לפני ההצתה, כי ראשי המבערים והכיפות שלהם מותקנים היטב;
- להניח את כלי-הבישול על השבכה לפני הדלקת הכיריים. מומלץ לא להשתמש בהצתה האלקטרונית אם לא כל המבערים במקומותיהם.

השימוש במבערי הגז

הכיריים מצוידים בשלושה או בארבעה מבערים, העשויים להיות בעלי גדלים והספקים שונים. על מנת להפיק את מרב התועלת מהעוצמות השונות:

- השתמש במבערים בעלי העוצמה הגבוהה (בקטרים גדולים) להרתחה, לחליטה, להשחמה או לבישול מהיר.
- השתמש במבערים בעלי העוצמה הנמוכה (בקטרים קטנים) לבישול ממושך ולרטבים.

הערה: להבות המבער קטנות יותר באיזור רגלי השבכה, על מנת להגן על האמייל.

המלצות לשימוש במבערים

ברגע שהתבשיל מגיע לרתיחה, יש להעבירו לאש קטנה, לשמירה על רתיחה קלה. המשך הבישול על אש גדולה אינו מקצר את זמן הבישול.

כוונן את מעגל הלהבות כך שלא יחרגו משטח התחתית. עליך להשתמש בכלי-בישול רחבים מספיק, כשהלהבה תתפרס על פני התחתית מבלי לגלוש מעבר לדופן, כדי שידית כלי הבישול לא תתקלקל.

אל תשתמש בכלי-בישול שתחתיתו קמורה, קעורה, או שהקוטר שלו קטן מ-12 ס"מ, במצב של הספק נמוך. אנו ממליצים להשתמש בכלי-בישול הבאים:

מבער קטן (חצי מהירות)	מבער בינוני (מהירות רגילה)
כלי-בישול בקוטר 18 ס"מ ויותר	כלי-בישול בקוטר 24 ס"מ ויותר
מבער גדול (מהירות גדולה)	מבער עזר
כלי-בישול בקוטר 28 ס"מ ויותר	כלי-בישול בקוטר 8-16 ס"מ

● במקרה של בישול על אש קטנה, ניתן להשתמש בכלים בקוטר 12, 14 ו-16 ס"מ.



הפעלת התנור

שימוש ראשון:

לפני השימוש הראשון בתנור, חמם אותו כשהוא ריק, בדלת סגורה, במשך כ-15 דקות במצב המקסימלי. חומר הבידוד שבתנור עלול להפיץ בתחילה ריח, הנובע מהרכבו של החומר. כמו כן, ייתכן שייפלט עשן בעת החימום הראשון של התנור.

עצות לבישול:

מדריך הבישול של המכשיר מספק לך ההנחיות הדרושות להכנת מספר תבשילים, שנבחרו מבין הנפוצים ביותר. לפני הבישול, עיין במדריך ובחר את מהירות הבישול המתאימה ביותר, ואת השלב המתאים. לחסכון באנרגיה, כבה את התנור כ-5 עד 10 דקות לפני תום הבישול. במדריך הבישול מוצעים מצבים שונים לכיוון התרמוסטט. על מנת למנוע הופעה חריגה של עשן העלול להיווצר מחימום יתר בזמן הבישול, יש לכוון את התרמוסטט על מספר נמוך יותר.

המלצות:

- **ודא שדלת התנור סגורה היטב, כדי למנוע בריחת חום.**
- **את הבישול בתנור או בגריל יש לבצע כשמכסה המכשיר פתוח, על מנת להקל את פליטת הגזים החמים מאחורי הכיריים.**
- **אל תרפד את התנור בנייר אלומיניום, כדי למנוע הצטברות של חום העלולה לפגום בתבשיל, ולגרום נזק לאמייל.**
- **בעת ההפעלה, אל תשאיר את דלת התנור פתוחה ליותר מ-3 דקות, כדי למנוע חימום יתר של הכפתורים.**
- **הדלת חמה בעת ההפעלה. יש להרחיק ילדים.**

מערכת הסירים

חלק מדגמי האבזרים המוצגים להלן מיוחדים לדגמים מסויימים.

רשת

ניתן להשתמש ברשת עבור:

- כל הכלים והתבניות המכילים מאכלים לבישול או להקרמה
- צלי

תבנית טפטוף רב-תכליתית

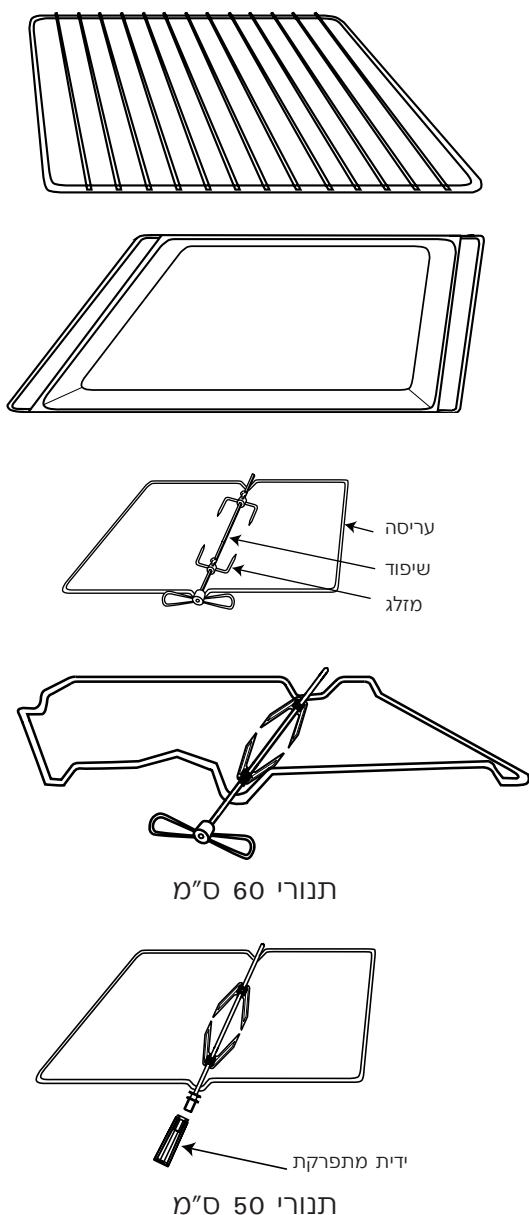
תבנית זו משמשת לעוגות. משתמשים בה לאפיית מאפים כגון עוגות קצפת, מקצפות, (מרנג), תופינים ובצק עלים. כשמניחים אותה מתחת לרשת, מצטברים בה המיצים והשומנים. ניתן להשתמש בה גם כשהיא מלאה-למחצה במים (באן-מארי). הימנע מלהניח בתבנית הטפטוף צלי או בשר, כדי למנוע התזות רבות על דפנות התנור. לעולם אל תניח את התבנית ישירות על תחתית תא הבישול.

שיפוד לצלייה (בהתאם לדגם)

הצלייה בעזרת השיפוד יעילה מאוד, ומאפשרת קבלת בשרים טעימים במיוחד, והשחתם באופן אחיד.

כדי להשתמש בו:

- הכנס את מסגרת השיפוד בשלב השלישי מלמטה;
- השחל את אחד המזלגות על השיפוד; שפד את הנתח לצלייה. השחל את המזלג השני; מרכז והצמד ע"י הברגת שני המזלגות.
- הצב את השיפוד על המסגרת שלו;
- דחף קלות כדי להחדיר את חוד השיפוד לתוך תופסן המנוע, הממוקם בעומק תא הבישול;
- הצב את תבנית הטפטוף הרב-תכליתית על השלב הראשון מלמטה, על מנת לקלוט את מיצי הבישול.
- סובב את כפתור התנור למצב 'צלייה', ולחץ על לחצן שיפוד הצלייה, במקרה שמדובר בגריל גז.
- אם יש לשיפוד ידית מבודדת, יש לפרק אותה לפני סגירת הדלת.



טיפול במכשיר

על מנת לנקות את כיפות המבערים, השתמש במי-סבון. במקרה של כתמים חריגים, תוכל להשתמש במעט חומר ניקוי בלתי-שוחק על גבי ספוג, ולשטוף לאחר מכן. יבש היטב את הכיפות לפני שימוש נוסף בכיריים. במקרה של סתימת חריצי המבערים, או לכלוך על המצתים, נקה אותם בעזרת מברשת קשה.

זכוכית דלת תא הבישול

אחרי בישול שגרם לכלוך, רצוי לנקות את הזכוכית הפנימית במי-סבון.

כפתורי הבקרה

את כפתורי הבקרה מסירים במשיכה כלפי חוץ. אם קיים קושי, השתמש בצבת, תוך הגנה על הכפתור באמצעות מטלית.

פלטה יצוקה

פלטת החימום מוגנת ע"י ציפוי שחור, ואי לכך יש להימנע משימוש בחומרים חריפים. לאחר כל שימוש, יש לנגב את הציפוי באמצעות מטלית עם חומר שומני. במקרה של אי שימוש לתקופה ארוכה, יש לשמור שהציפוי יישאר יבש או משומן מעט. אם גיליתם חלודה, יש להסירה (בעזרת נייר שמיר/זכוכית, לדוגמה) ולחדש את הציפוי בעזרת חומר חידוש בטמפרטורה גבוהה, הנמכר בחנויות.

לפני הניקוי המתן שהמכשיר יתקרר, ובדוק שכל הכפתורים במצב 'סגור'.

- אין להתיז מים על המכשיר.
- ככלל, יש להימנע משימוש באבקות שוחקות או בצמר-פלדה.

גוף המכשיר

השתמש בספוג עם מי-סבון לחלק העליון. אם יש צורך, השתמש בחומר ניקוי בלתי-שוחק המיועד לאמייל. הברק בעזרת מטלית רכה יבשה. אל תשאיר על האמייל נוזלים חומציים (כגון מיץ לימון, חומץ וכו'). בעת ניקוי המשטח, היזהר שלא להתיז חומר ניקוי על אזור המבערים.

לפני פתיחת המכסה, הסר ממנו את כל שארית החומרים שגלשו. אל תסגור אותו כל עוד חלקו העליון של התנור חם.

משטחים מתכתיים מבריקים

השתמש בחומרים המיועדים לניקוי מתכות מבריקות.

השבכות תומכות הסירים

השתמש אך ורק בספוג עם מי-סבון, לעולם אל תשתמש בחומרים שוחקים או בחפצים חדים.

מבערי גז

מזרק הגז נמצא במרכז של המבער. היזהר שלא לסתום אותו בעת הניקוי, דבר העלול לפגוע בתפקוד הכיריים.

ניקוי קל למבערים, להלן מספר עצות לסיוע

חומרים/אביזרים לשימוש	כיצד לנהוג	סוג הכלוך
ספוגיות ניקוי	להרטיב ולנגב את האזור עם מים חמים	קל
ספוגיות ניקוי מגרדת מיוחדת לזכוכית	יש להרטיב את האזור בעזרת מים חמים, להשתמש במגרדת מיוחדת לזכוכית על מנת להסיר את הכלוך, ולסיים בעזרת צידה הגס של ספוגית ניקוי. לאחר מכן יש לנגב.	הצטברות לכלוך מהבישול
משחה וחומר מיוחד לזכוכית קרמית	- יש להשתמש בחומץ לבן חם על גבי הכלוך, להשאיר לזמן מה לפעול, ולנגב עם מטלית רכה - השתמש בחומר הנמכר בחנויות.	כתמים וסימני אבנית
חומר מיוחד לזכוכית קרמית	- השתמש בחומר מיוחד לניקוי זכוכית, עדיף חומר המכיל סיליקון (לאפקט הגנה)	לכלוך שנגרם מגלישת סוכרים, אלומיניום או פלסטיק שהותך
 ספוגית ניקוי או חומר עדין לניקוי כלים		

ניקוי תא הבישול

תנור אמייל רגיל

נקה את הדפנות במטלית ספוגה במי-סבון חמים מאוד, על מנת להסיר את כתמי השומן. אנו ממליצים לבצע פעולת ניקוי זו לעתים קרובות.

במקרה של לכלוך רב, נגב מייד באמצעות ספוג לח או מברשת רכה; אל תחכה שהלכלוך יתקשה. במקרה כזה, עבור על הכתמים בעזרת ספוג עם מי-סבון חמים או חומר בלתי שוחק (לאמייל או לפלדת אל-חלד). השרה למשך הלילה, לאחר מכן ניתן להסיר את הלכלוך בקלות רבה.

תנור אמייל קטליטי (מתנקה מעצמו)

כיצד פועל התנור המתנקה מעצמו?

תנור זה, המתנקה בהתמדה, מורכב משלוש דפנות המצופות באמייל מיוחד בעל נקבוביות מיקרוסקופיות, דבר המקנה לו יכולת ניקוי עצמי. מיד עם היווצרותם, נמרחים הנתזים ומתפזרים על פני כל שטח המגע המיקרו-נקבובי. כאן הם מתחממים משני צידיהם, ונעלמים בהדרגה.

האמייל המתנקה מעצמו מתאים במיוחד לחומרים שומניים, אך כלל אינו מתאים לסוכרים; בשל כך, תחתית התא, שהיא מועדת יותר לנתזים של סוכר, אינה מצופה.

עצות:

- אנו ממליצים מאוד:
- לא לגרד את הדפנות במברשת מתכתית, או בכלים חדים.
- לא לנסות לנקות אותן בעזרת חומרי ניקוי.
- התנור אינו אמור לפלוט עשן. הסיבה העיקרית לעשן נובעת מחימום יתר, הגורם להתזה. במקרה זה, הנמך את עוצמת הבישול.

■ בעת בישול צלי, מתרחשות התזות שומן משמעותיות על דפנות התנור, שלא תמיד הגיעו לחום המספיק על מנת להעלימן בעת הבישול. במקרה זה, בתום הבישול, המשך לחמם את התנור במשך 20 עד 30 דקות, בחום מרבי. אם נותרו עדיין כתמים, הם ייעלמו במהלך הבישולים הבאים, וכך תימנע היווצרות-יתר של עשן.

■ **במצבי ניקוי אלה תהיה הדלת חמה מהרגיל; הרחיקו ילדים קטנים.**

עשה זאת בעצמך

רגליות מתכווננות

בחלק מן הדגמים ישנן רגליות מתכווננות מלפנים, והן מאפשרות ייצוב המכשיר עם הברגה או בהסרת הברגה.

החלפת נורת התנור

שים לב! יש לנתק את המכשיר מן החשמל בעת ביצוע פעולה כלשהי.
בהתאם לדגם:

■ מאחורי התנור:

נורת תברג כדורית בקוטר 45 מ"מ, E 14, עוצמה 40 ואט. להסרת הנורה, יש לפרק את המכסה האחורי.

■ בתוך התנור:

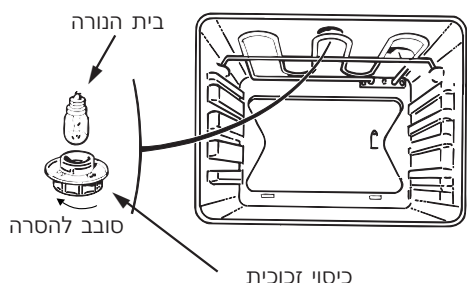
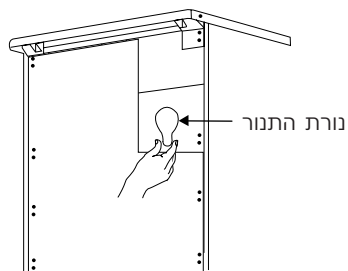
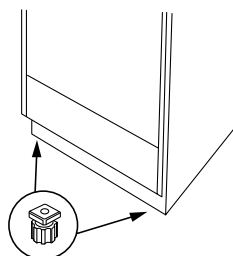
- הנורה נמצאת בתקרת חלל התנור.
- שים לב! נתק את התנור מן החשמל לפני ביצוע פעולה כלשהי עם הנורה, ותן למכשיר להתקרר במקרה הצורך.
 - סובב את הכיסוי רבע סיבוב שמאלה.
 - הסר את הנורה באותו כיוון.

מאפייני הנורה:

- 15 ואט
- 240/220 וולט
- 300 °C
- נורת תברג E 14

● החלף את הנורה והחזר את הכיסוי למקום, חבר את התנור לחשמל.

הערה: לצורך הסרת הכיסוי והנורה, היעזר בכפפת גומי.



התקנה נכונה

בכל סוג של תנור, בין אם מדובר בתנור גז, בתנור משולב או בתנור חשמלי, הדפנות (באחורי התנור ובצדדים) צריכות להיות בנויות מחומר חסין-חום, או מצופות בחומר כזה. **הצינורות הגמישים צריכים להיות נגישים לכל אורכם, יש להחליפם לפני תאריך תפוגתם (המצויין על גבי הצינור), ועליהם להיות באורך מרבי של 2 מ'.**

אין לבצע חיבור באמצעות צינור גמיש המורכב על קצה, במקרים הבאים:

- אם החום בסביבת החיבור עולה על 30 מעלות.
- אם התקנת הגז בוצעה רק לאחרונה, או שונתה (החלפת ברז ההספקה).

מרווח העומק להתקנה: 610 מ"מ.

חובה להשאיר מרווח של 30 מ"מ בין הקיר לבין המכשיר, כשהמכסה סגור.

תנורים אלה תוכננו לשימוש בידי לקוחות פרטיים בבנייני מגורים. לפני ההתקנה, ודא כי תנאי ההספקה המקומית (טיב הגז והלחץ) תואמים את כיוונון המכשיר.

תנאי הכיוונון של מכשיר זה כתובים על המדבקה שעל הדלת התחתונה.

בערת הגז מתאפשרת הודות לחמצן שבאוויר. מכאן שנחוץ כי האוויר יתחדש באופן מתמיד, וכי תוצרי הבעירה יסולקו (דרושה עוצמת שאיבה של 2 מ"ק/שעה לקילוואט)

המכשיר אינו מחובר למתקן לקליטת תוצרי הבעירה. יש להתקין מתקן כזה, ולחבר אותו בהתאם לתקני ההתקנה שבתוקף, תוך מתן תשומת לב מיוחדת לתקנות הנוגעות לנושא האוורור. בצרפת ההוראות בעניין הן התקנות מה-2 באוגוסט 1977 וזאת מה-24 במרס 1982, בתוספת התקן DTU-P 45204 (=DTU) (61.1) ל-CSTB "התקנת גז", (תקן צרפתי (NFC 15.100) (כללים למתקנים חשמליים במתח נמוך)

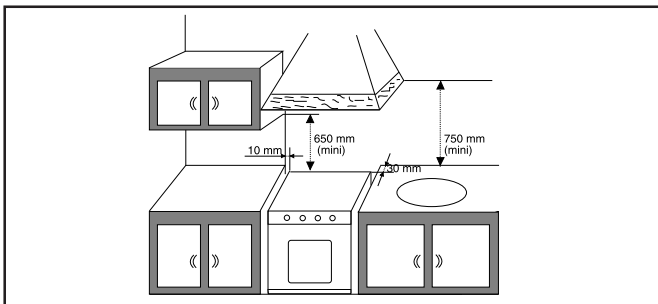
ההתחממות הנוצרות בהפעלת תנור זה מסווגות אותו בתור: - סוג X על פי התקן החשמלי EN 60.335.2.6 (תנור גומחה) - קבוצה 1 (לא שליב)

או בקבוצה 2 - תת קבוצה 1 (גומחה) על פי תקן גז EN 30.1.

חיבור לגז:

החיבור לגז יבוצע בגב המכשיר, כך שהצינור לעולם לא יבוא במגע עם החלק האחורי של המכשיר. יש למנוע חסימה של הצינור או מגע עם כל חלק נייד.

התקנת מכשיר בלתי-מובנה בין שני ארונות



חיבור לגז

ההתקנה תבוצע רק בידי מתקנים וטכנאים מוסמכים. המכשיר נמסר כשהוא מכוון לגז הבוטאן.

1. תנורי גומחה (מובנים - בין שני ארונות)

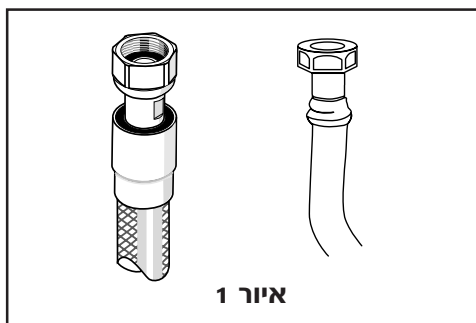
לגבי בוטאן-פרופאן המסופקים בבלון או במכל, יתבצע החיבור:

- באמצעות צינור גמיש עם זרבוביות מכניות מושחלות (איור 1)
- או באמצעות חיבור קשיח (צינור נחושת).
- או, במקרה שכבר הותקן גז במקום, באמצעות צינור גמיש שקוטרו קטן מ-6 מ"מ (איור 2), המורכב על קצה מתאים, המצוייד בטבעות חיזוק בשני קצותיו.

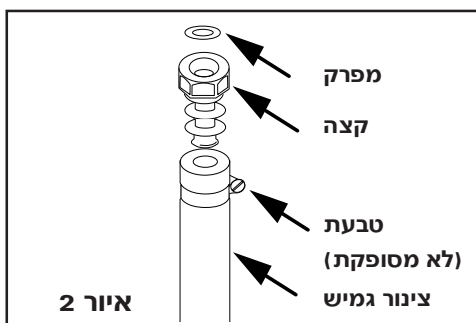
2. תנורים בלתי-מובנים

לגבי בוטאן-פרופאן המסופקים בבלון או במכל, יתבצע החיבור:

- ראה סעיף 1 ואיור 2.



איור 1



איור 2

במקרה של שימוש בקצוות כמומלץ לעיל, תוכלו להשיג אותם בתחנות השירות שלנו.

חיבור לחשמל

- שמור על כיוון ההרכבה של המוטות ועל מיקומם (**איור 5**)
- חבר מחדש את חוטי הכבל בהתאם לתרשים החרוט בתוך התעלה.
- כל הקצוות של חוטי החשמל צריכים להיסגר מתחת לברגים.
- חוט ההארקה בצבע ירוק-צהוב יחובר להדק \oplus .
- הברג עד הסוף את הברגים של תיבת ההדקים, ובדוק את החיבור ע"י משיכת כל חוט בנפרד.
- קבע את הכבל באמצעות מהדק הכבל, המצוי בצדה הימני של תיבת ההדקים.
- החזר את מוטות החיבור שלא השתמשת בהם לתוך התעלה. החזר את המהדק השחור וסגור את התעלה.

הספקת החשמל

כבל חשמל מסופק

המכשיר מסופק עם כבל חשמל. החיבור לחשמל מתבצע בעזרת כבל מסוג H 05 RRF ושקע, או באמצעות מנגנון ניתוק רב-קוטבי, כשהפרש הפתיחה בין המגעים הוא 3 מ"מ לפחות. חוט המגן צריך להתחבר להדקי ההארקה של המכשיר ושל מערכת החשמל. לפני החיבור, ודא שכבלי החשמל הינם בעלי חתך מתאים, להספקת חשמל תקינה לתנור.

חיבור

- השתמש בכבל חשמל שהחתך שלו מתאים לחיבור (בהסתמך על הלוח להלן).

חתך נומינלי של כבל החשמל הגמיש (מסוג H 05 RRF) וקוטר הנתכים שיש להשתמש בהם לפי המכשיר

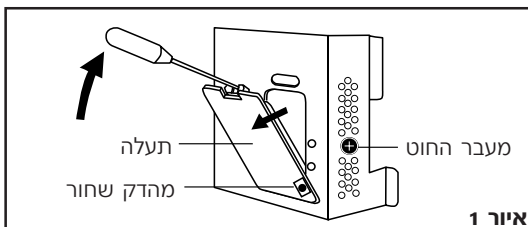
חיבור	תלת פאזי	תלת פאזי + הארקה	תלת פאזי + הארקה
מתח הרשת	230 וואט	400 וואט	400 וואט
תנור משולב 4 מבערי גז תנור חשמלי	2.5 x 3 מ"מ ²	20 A	27 x 3 מ"מ ²
תנור משולב 3+1 תנור חשמלי	4 x 3 מ"מ ²	25 A	1.5 x 4

*בהתחשב במקדם הבו-זמניות על פי תקן EN 60 335.2.6

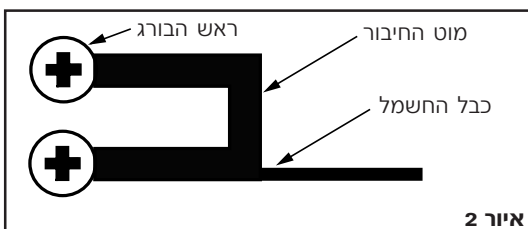
החברה אינה אחראית במקרה של תאונה שנגרמה מהעדר הארקה, או מהארקה לא תקינה.

שים לב! מלא בקפידה אחר ההנחיות הבאות, על מנת להבטיח חיבור תקין. חיבור לא תקין עלול להגדיל את הסיכויים להתחממות מסוכנת של הכבל.

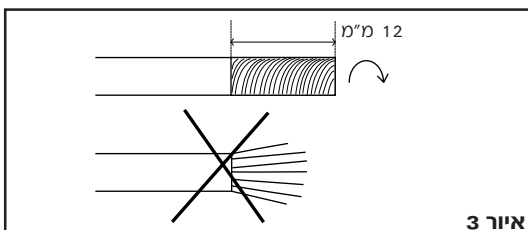
- פתח את תעלת הפלסטיק המצויה בצדו הימני התחתון של המכסה האחורי.
- לשם כך, הכנס מברג בין פח המכסה והתעלה, והטה את התעלה (**איור 1**).
- במקרה הצורך (*) הסר את מוטות החיבור (**איור 2**) לאחר הסרת המהדק השחור (**איור 1**).
- חשוף כל חוט של כבל החשמל לאורך 12 מ"מ.
- פתל היטב את הקצוות (**איור 3**).
- הסר את הברגת תיבת ההדקים.
- הכנס את כבל החשמל מצד המכסה לתוך מהדק הכבל, הנמצא בצידה הימני של תיבת ההדקים (**איור 4**). (עייני בטבלה הנ"ל לגבי בחירת חתך הכבל).
- במקרה הצורך (*) הצב את מוטות החיבור בתוך התעלה (לפי התרשים) (**איור 2**).
- (*) בחלק מהחיבורים אין משתמשים במוט: ראה התרשים החרוט בתוך התעלה.



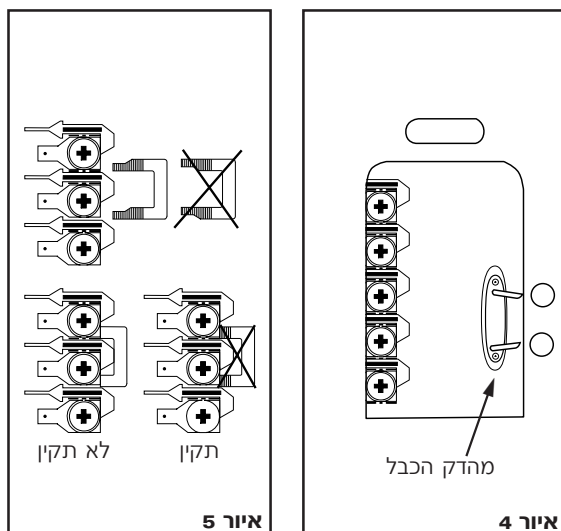
איור 1



איור 2



איור 3



איור 4

איור 5

התקלה	הפתרון
● התנור אינו מחמם	- בדוק אם הווסת או השעון (לפי הדגם) במצב ידני (ראה תקציר)
● התנור פולט יותר מדי עשן בזמן הבישול	- הנמך את טמפרטורות הבישול המצויינות במדריך הבישול. - נקה את התנור.
● אדים	הערה: אנו מזכירים לך שאין להשתמש בתבנית הטפטוף הרב-תכליתית כתבנית לצלייה. - לגבי תבשילים לחים במיוחד, (כגון עגבניות ממולאות), רצוי לחמם חימום מוקדם לטמפרטורת הבישול, על מנת למנוע היווצרות אדים על פני משטחי הזכוכית הקרים. - בדוק את ניקיון המצתים
● ההצתה האלקטרונית של המבערים אינה מתבצעת כראוי (לפי דגם)	- ודא שכל החריצים של ראשי המבערים נפתחים, וכי המבערים קבועים היטב במקומם.
● הלהבות "מתנתקות" מן המבערים	

שירות

בעת פנייה לשירות, מסור את הפרטים המלאים על המכשיר (שם מסחרי, סוג המכשיר ומספר סידורי); מידע זה מופיע על לוחית הזיהוי שבתא הבישול, או בגב התנור (לפי הדגם).

התיאורים והמאפיינים המופיעים במסמך זה ניתנים לשם הדגמה בלבד, ואינם מחייבים. מובן כי מתוך דאגה לאיכות המוצרים שלנו, אנו שומרים לעצמנו את הזכות לבצע כל שינוי או כל שיפור ללא הודעה מראש.

תחנות שירות ברחבי הארץ	
1. אזור מרכז (מדרום לחדרה ועד ק. גת כולל)	- שירות אלקטרה, רח' שפירא 4, טל' 03-9530900 א.ת. חדש, ראשל"צ
2. אזור שומרון	- שירות קובי, אלפי מנשה טל' 1-700-504000
3. אזור חיפה והצפון (עד חדרה כולל)	- שירות אלקטרה, רח' מרקוני 16/20 צ'ק פוסט טל' 1-700-504000
4. ירושלים	- שירות גור, רח' רש"י 48 טל' 02-5389767
5. באר שבע	- שירות אלקטרה, רח' יאיר 18 טל' 1-700-504000
6. אילת	- סלון ששון, א.ת. ביתן 70 טל' 08-6335311

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-sherut.co.il>

יבוא, שיווק ושירות

אלקטרה סהוד בע"מ

מקבוצת אלקו

רח' שפירא 4, א.ת. חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143, טל' שיווק 03-9530600