

Sauter

הוראות הפעלה והתקנה

לתנור גומחה

דגמים: MIL 650/680

87x4549

אלקטרה סהוד בע"מ 

מקבוצת אלקו

לקוחות יקרים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בתנורי הבישול היוקרתיים החדשים מתוצרת *Sauter* המיובאים ע"י חברת אלקטרה סחר בע"מ מיישמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי חימום ובישול מזון מעולים ומבטיחים בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש.

בקווי העיצוב הנקיים ובאסטיקה המודרנית שלו, תנור ה- *Sauter* החדש שלכם משתלב בצורה הרמונית במטבח שלכם וממזג בהצלחה קלות בשימוש עם ביצועי בישול מעולים.

באלקטרה רואים בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות המוענק ללקוחות.

הוראות ההתקנה וההפעלה מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במכשיר. נא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהתנור.

באיחולי הצלחה והנאה

אלקטרה סחר בע"מ

תוכן העניינים

4	מבנה התנור.....
5	אבזרים.....
6	הוראות בטיחות.....
5	התקנת התנור.....
7	חיבורי החשמל.....
8	החלפת כבל החשמל של התנור.....
9	מידות להתקנת התנור.....
10	תכנת אלקטרוני.....
11	כיצד לכוון את השעון בתנור?.....
12	כיצד לבצע בישול מידי?.....
12	איך לתכנת תוכנית בישול?.....
13	השהיית תחילת הבישול.....
14	כיצד להשתמש בקוצב הזמן?.....
15	החלפת נורת התאורה.....
15	שרטוט החשמל.....
16	טבלת תוכניות בישול.....
18	כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?.....
18	ניקוי החלל הפנימי בתנור.....
18	גריל הניתן להנמכה.....
19	מה לעשות במקרה של פעולה לא תקינה?.....
	תחנות שירות ברחבי הארץ..... בגב החוברת

משמעות הסימנים המופיעים בחוברת:

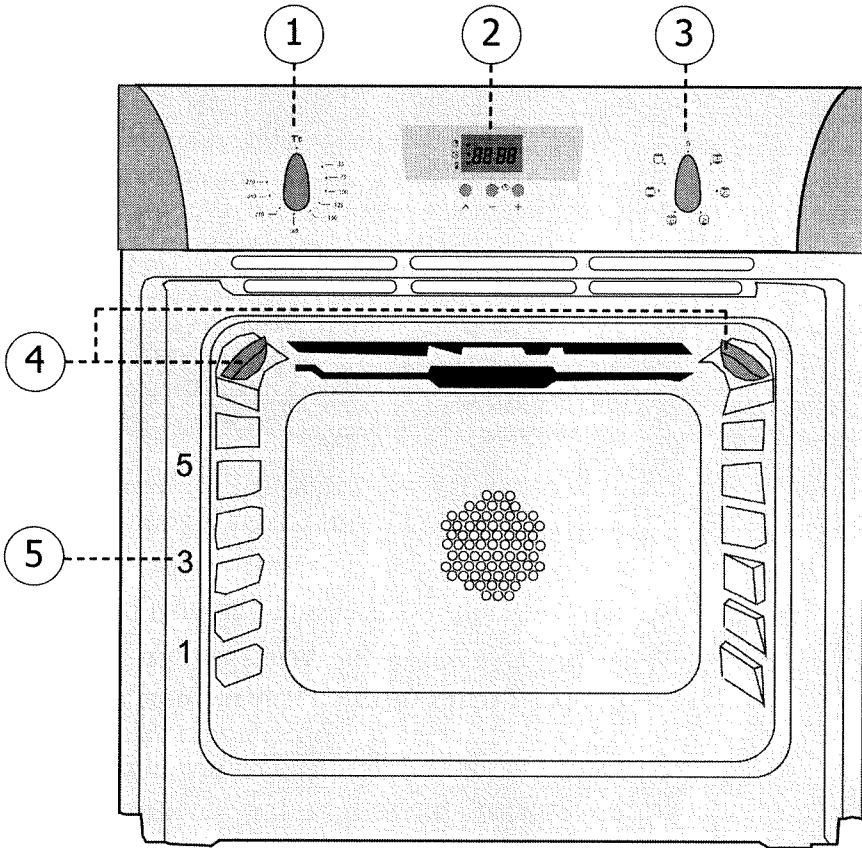
אזהרה, סיכון בטיחותי



מידע, המלצות, עצות



מבנה התנור



תיאור המכשיר

1 בורר טמפרטורה

2 תכנת אלקטרוני

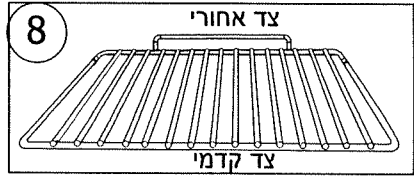
3 בורר פעולות

4 נורת תאורה

5 מסילות

מדף רשת למניעת התהפכות

מדף הרשת מיועד לנשיאת קערות ותבניות המכילות מזון לבישול או טיגון. ניתן להשתמש בו לצלייה (מזון המיועד לצלייה יונח ישירות עליו).



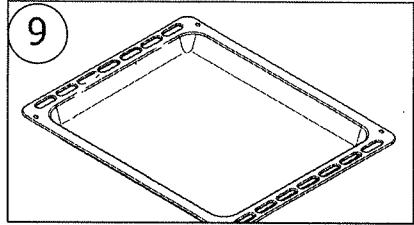
תבנית רב-שימושית

(תבנית לעוגות או לקליטת נוזלים)

תבנית עם שוליים משופעות המיועדת לאפיית עוגות כגון עוגות-קצפת, מקצפות, תופינים, רפרפות...

כשהיא מוכנסת למסילות מתחת למדף הרשת היא קולטת את הנוזלים והשומנים הנודפים מהמזון בעת הצלייה. ניתן למלא אותה מים עד חצי

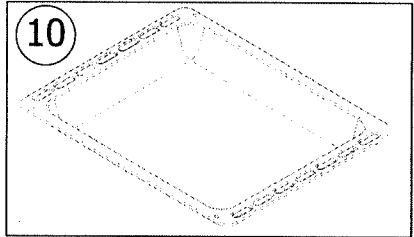
מהנפח שלה בעת בישול עם סיר כפול. הימנעו מלהניח ישירות בתבנית זו מזון או בשר המיועד לצלייה בקערה זו כדי למנוע התזה של הנוזלים והשומנים על הדפנות הפנימיות בתנור.



תבנית עמוקה

מיועדת לקליטת הנוזלים והשומנים של מזון המבושל בגריל בטמפרטורה גבוהה או גריל עם מאוורר.

ניתן להשתמש בה כקערה לבישול מזון (למשל: עוף עם ירקות, בטמפרטורה בינונית). את תניחו לעולם את הקערה ישירות על גבי המשטח התחתון, למעט במצב צלייה.



⚠️ הוראות בטיחות

קראו בעיון רב את הוראות הבטיחות המפורטות להלן לפני התקנת התנור והשימוש הראשון בו. תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד, ומיועד לבישול מצרכי מזון בלבד. תנור זה אינו כולל רכיבים או חלקים העשויים מאסבסט.

לפני השימוש הראשון:

לפני השימוש הראשון בתנור שלכם, עליכם לחמם אותו כשהוא ריק, עם דלת סגורה, במשך כ- 15 דקות בחום גבוה, כדי לבצע "הרצה" למכשיר. חומר הבידוד מצמר מינרלי האופף את חלל התנור עשוי לגרום להיווצרות ריח מיוחד בעת ההפעלה הראשונה. כמו כן, ייתכן ותבחינו בעשן הנפלט מתוך התנור. אל דאגה, תופעה זו טבעית.

בעת השימוש בתנור:

- וודאו שדלת התנור סגורה היטב כדי לאפשר אטימה טובה ופעולה תקינה של התנור.
- אל תאפשרו לאיש להישען או להתיישב על דלת התנור כשהיא פתוחה.
- בעת השימוש במצב צלייה עם דלת פתוחה למחצה, החלקים הנגישים או השטחים העליונים בתנור עלולים להיות חמים. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.
- בעת השימוש, התנור מתחמם מאד. הקפידו שלא לגעת ברכיבי החימום המותקנים בתוך התנור.
- בסיום הבישול, אל תגעו בידיים חשופות בסירים ובאבזרים שבתוך התנור (מדף רשת, שפוד-צלייה, קולט-נוזלים, עריסת שפוד הצלייה...), השתמשו בכפפות מבודדות או בפיסת אריג מבדד.
- אל תצפו את החלל הפנימי של התנור ברדידי אלומיניום הגורם להיווצרות חימום יתר הפוגע בתוצאות הבישול והצלייה, ועלול לפגוע בציפוי האמאיל הפנימי.
- אל תנקו את התנור במכשיר קיטור בלחץ גבוה.
- כבו ונתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת ביצוע פעולות ניקוי ותחזוקה.

תוכלו לשוב ולהשתמש בתנור רק לאחר שתסובבו את בורר הפעולות למצב 0.



התקנת התנור

החלפת כבל החשמל של התנור

- כבל החשמל (מסוג: H05, RR-F, H05 RN-F או H05 W-F) חייב להיות באורך כזה שניתן לחבר את התנור לרשת החשמל כשהוא מונח על הרצפה מול מקום ההתקנה בארון.

נתקו את התנור מרשת החשמל ובצעו את הפעולות הבאות:

- שחררו את 2 הברגים ופתחו את המכסה הנמצא בחלק התחתון הימני בגב התנור, ולאחר מכן סובבו את המכסה על צירו.

- חשפו את הבידוד מכל המוליכים של הכבל החדש באורך 12 מ"מ.
- פתלו היטב את הגידים.


- שחררו את הברגים מההדקים והסירו את כבל החשמל הישן.

- הכניסו את כבל החשמל החדש לתוך מהדק הכבל הממוקם מימין לפס ההדקים.

- חברו את מוליכי כבל החשמל בהתאם לסימונים שבפס ההדקים.

- וודאו שכל הגידים של המוליכים מחוברים היטב ומהודקים באמצעות הברגים לפס ההדקים.

- מוליך הפאזה חייב להיות מחובר להדק המסומן ב-L.

- חברו את מוליך ההארקה שבצבע ירוק-צהוב להדק ההארקה המסומן ב-.

- חברו את מוליך האפס (כחול) להדק המסומן ב-N.

- הבריגו והדקו את הברגים בהדקים ובדקו את החיבורים במשיכת כל מוליך בנפרד.

- הדקו את הכבל באמצעות מהדק הכבל הממוקם מימין לפס ההדקים.

- סגרו את המכסה באמצעות סגירת שני הברגים.

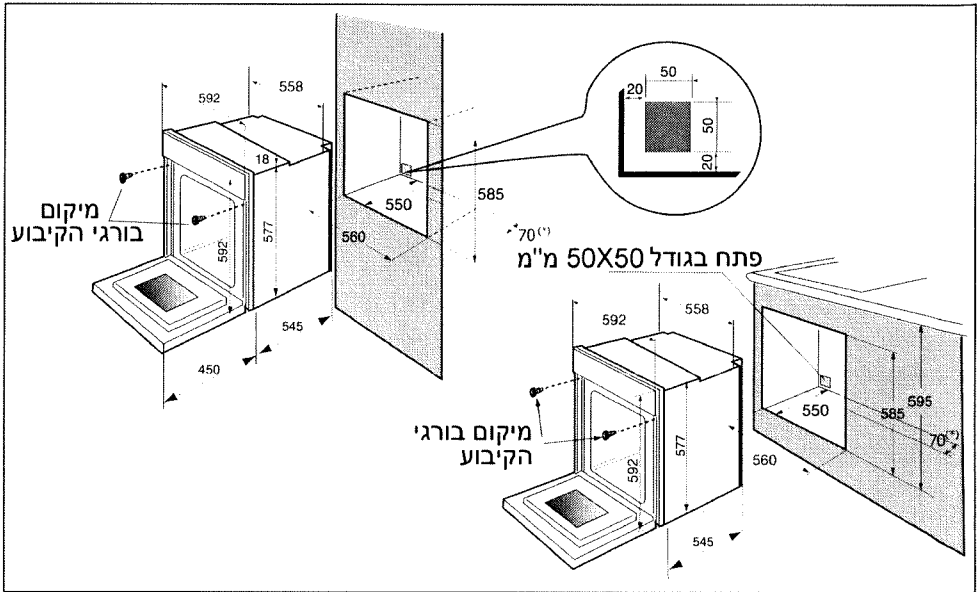
כל חיבורי החשמל ופעולות החזקה המופיעים בפרק זה חייבים להיות מבוצעים ע"י חשמלאי מורשה או טכנאי שהוסמך על ידי אלקטרה.

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש שיגרמו עקב ביצוע חיבורים שגויים או כתוצאה מחיבור התנור להארקה לא תקינה.



התקנת התנור

מידות להתקנת התנור



תוכלו להתקין את התנור מתחת למשטח עבודה או בתוך ארון הבנוי מיחידות אנכיות (גומחה פתוחה* או סגורה) שמידותיו לקיבוע מותאמות (ראה תרשים לעיל).

תנור מצטיין במחזור אויר אופטימלי המאפשר להשיג תוצאות בישול, אפייה וניקוי מעולות, תוך בהקפדה על היסודות הבאים:

- כווננו את התנור למרכז הארון כך שיישמר מרווח של לפחות 5 מ"מ מהארון השכן.
- הארון שבו יותקן התנור חייב להיות מחומר עמיד בחום (או להיות מצופה בחומר כזה).
- להגברת היציבות, קיבעו את התנור לארון עם 2 ברגים שיוברגו תוך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד (עיינו באיור).

לשם כך:

- (1) הסירו את כיסויי הברגים כדי לאפשר גישה לחורי הקיבוע.
- (2) קדחו חור בקוטר $\varnothing 30$ מ"מ בדופן הארון כדי למנוע היווצרות סדקים בעץ.
- (3) הכניסו את הברגים וקיבעו את התנור לארון.
- (4) החזירו את כיסויי הברגים (מיועדים לשיכון חבטת הסגירה של דלת התנור).

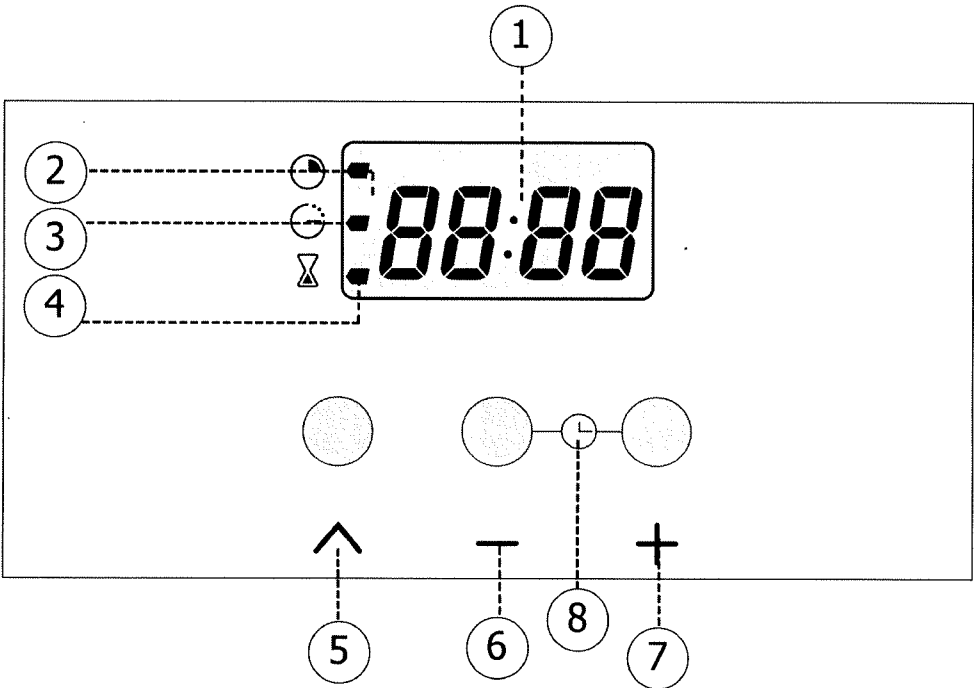
(* אם בחלק האחורי של הגומחה קיים חתך, וודאו שהוא קצר מ-70 מ"מ (עיינו באיור) על מנת להבטיח את יציבות התנור.

כדי להבטיח התקנה מקצועית, מומלץ לדאוג לכך שהתנור יותקן בידי טכנאי שרות שהוסמך על ידי אלקטרה.



השימוש בתנור

1. תכנת אלקטרוני



① תצוגת שעון וזמני בישול

② חיווי זמן הבישול

③ חיווי זמן סיום הבישול

④ חיווי קוצב זמן לתזכורת

⑤ מקש גישה לביצוע כיווני זמנים

⑥ ⑦ מקשי כיוון זמן

⑧ כוונן השעה (לחיצה בו זמנית על שני המקשים)

השימוש בתנור

2. כיצד לכוון את השעון בתנור?

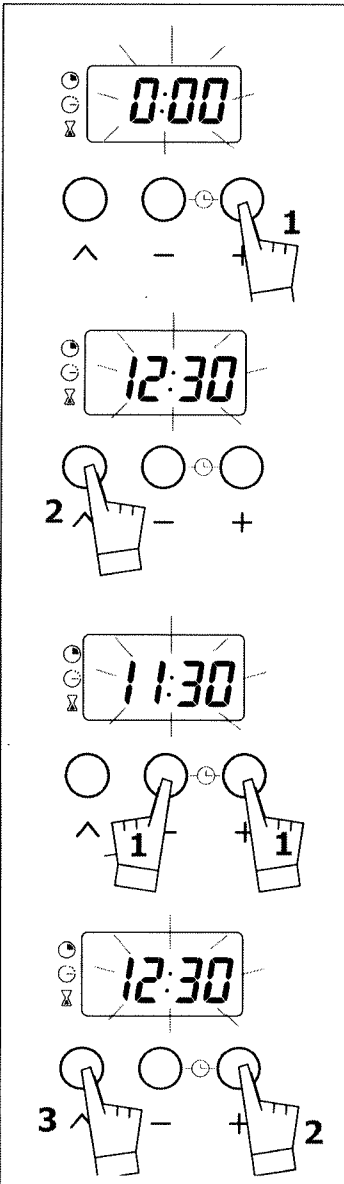
(א) לאחר חיבור התנור לחשמל

• התצוגה מהבהבת

• כווננו את השעה בלחיצה על המקשים + או - (לחיצה ממושכת מגבירה את המהירות).

• לחצו על מקש \wedge לאישור.

לדוגמא: שעה 12:30



(ב) כיוון השעה בשעון

• לחצו בו זמנית על המקשים + ו- במשך מספר שניות עד שהתצוגה תהבהב.

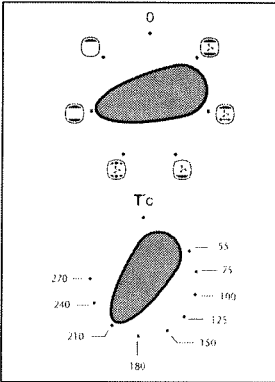
• כווננו את השעה באמצעות המקשים + או -.

• לחצו על מקש \wedge לאישור.

אם לא תאשרו את ביצוע פעולות הכיוון באמצעות מקש \wedge , פעולות הכיוון יקבעו בזיכרון באופן אוטומטי כעבור מספר שניות.

השימוש בתנור

3. כיצד לבצע בישול מידי?



לפני התכנות וודאו שבצג מוצגת השעה בלבד והיא אינה אמורה להבהב.

• בחרו את צורת הבישול :
סובבו את בורר הפעולות למצב הרצוי.

לדוגמא : מצב "☐".

• בחרו את טמפרטורת הבישול :
סובבו את בורר הטמפרטורות (תרמוסטט)
לטמפרטורה המומלצת במתכון שלכם.

לדוגמא : טמפרטורה של 210⁰ צלסיוס.

• לאחר שביצעתם את הפעולות הנ"ל התנור מתחיל לחמם וחייווי התרמוסטט יואר.

4. איך לתכנת תוכנית בישול?

(א) בהפעלה מיידית:

• בחרו את צורת הבישול.

סובבו את בורר הפעולות למצב הרצוי.

לדוגמא : מצב "☐".

• בחרו את טמפרטורת הבישול

סובבו את בורר הטמפרטורות לטמפרטורה
המומלצת במתכון שלכם.

לדוגמא : טמפרטורת בישול של 210⁰ צלסיוס.

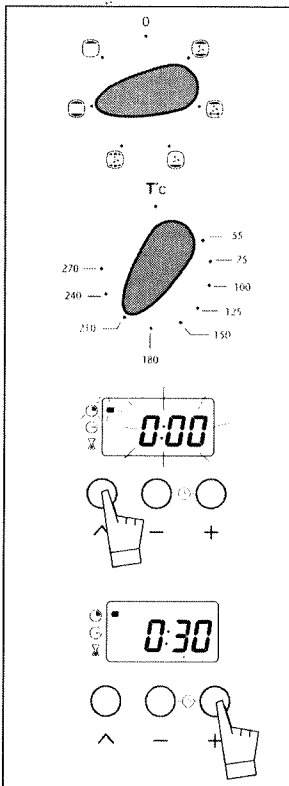
• כווננו את משך זמן הבישול.

לחצו לחיצה אחת על מקש \wedge .

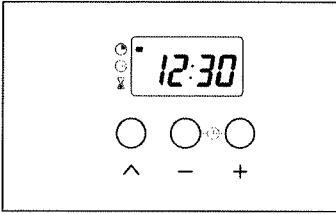
משך זמן הבישול (ב- 0:00) וחייווי זמן הבישול יבהבו,
כדי לאשר שניתן כעת לבצע את כיוון משך זמן הבישול.

לחצו על מקשים + או - וכווננו את משך זמן הבישול
הרצוי.

לדוגמא : בישול במשך 30 דקות.



השימוש בתנור



- הספירה לאחור של זמן הבישול תתחיל מיד לאחר שתרפו את הלחיצה מהמקשים + או -.
- בסיום ביצוע הפעולות הנ"ל התנור יתחיל להבהב וחיווי התרמוסטט יידלק.
- חיווי משך זמן הבישול ותצוגת השעון יופיעו בצג. בסיום הבישול (סיום הזמן שתוכנת)

- התנור יפסיק לחמם,
- חיווי משך זמן הבישול יכבה,
- 0:00 יופיע בצג,
- סדרה של צלילי "ביפים" תישמע במשך מספר דקות. תוכלו להפסיק את צלילי ה"ביפ" בלחיצה על מקש כלשהו. תצוגת השעון תופיע חזרה בצג.

ב) להשהיית תחילת הבישול: (נקבעת שעת הסיום)

- כווננו את הטמפרטורה ובחרו את צורת הבישול. לדוגמא: מצב בישול "□".

בטמפרטורה של 210⁰ צלסיוס.

- לחצו לחיצה אחת על מקש ^.
- 0:00 בתצוגת משך זמן הבישול והחיווי שלו יבהבו, לחוות שניתן כעת לבצע את הכיוון. ניתן לכוון משך זמן בישול עד ל- 23:59 שעות.

- לחצו על המקשים + או - לכוון משך הזמן הרצוי.

דוגמא : בישול במשך 25 דקות.

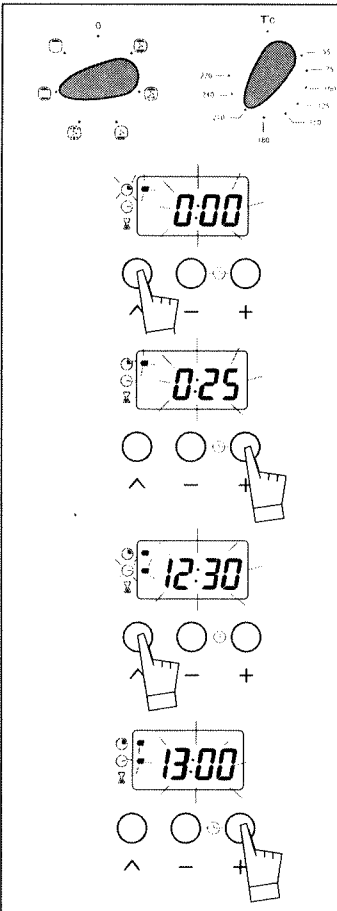
בלחיצה הראשונה על המקש +, ההבהוב יפסק.

- לחצו על המקש ^ עד ששעת סיום הבישול והחיווי שלו יתחילו להבהב.

ניתן כעת לכוון את שעת סיום הבישול.

- כווננו את שעת סיום הבישול המבוקשת בלחיצה על המקשים + או -.

דוגמא שבאירור: סיום בישול מבוקש בשעה 13:00.



השימוש בתנור

קליטת מועד סיום הבישול נעשית באופן אוטומטי כעבור מספר שניות. לאחר שתסיימו לבצע את הפעולות הנ"ל, תחילת תהליך החימום תנור תדחה כך הבישול יסתיים בשעה המתוכננת (לדוגמא : בשעה 13:00) . כשיתחיל תהליך הבישול, חיווי סיום הבישול יכבה. בסיום הבישול (מסתיים הזמן המתוכנת) .

- התנור ייעצר,

- חיווי זמן הבישול יכבה,

- 0:00 יופיע בצג,

- סידרה של מספר צלילי "ביפ" תישמע במשך מספר דקות.

תוכלו להפסיק את צלילי ה"ביפ" בלחיצה על מקש כלשהו. תצוגת השעון תחזור לצג.

לתשומת לבכם : התנור ימשיך לחמם. כדי לעצור את פעולת החימום, החזירו את בורר הטמפרטורה ואת בורר הפעולות למצב "0".



ביתן

- בכל עת לשנות את משך זמן הבישול.

- לוודא בכל את זמן הבישול הנותר בלחיצה על המקש " \wedge "

- לבטל בכל עת את התכנות בלחיצה במשך מספר שניות על מקש " \wedge " עד שישמע צליל "ביפ" לאישור.



השימוש בתנור

5. כיצד להשתמש בקוצב הזמן?

התנור שלכם מצויד בקוצב זמן אלקטרוני שלא תלוי בפעילות התנור ומאפשר ספירה לאחור של הזמן.

לחצו מספר פעמים על מקש \wedge עד שחיווי קוצב הזמן ותצוגת הזמן יתבהבו.

כווננו את הזמן הרצוי בלחיצה על המקשים + או - . הכיוון נעשה במרווחים של 30 שניות ותצוגת הזמן בצג היא

בדקות/שניות.

לחיצה ממושכת על המקש מאפשרת הרצה מהירה.

הספירה לאחור מתחילה מספר שניות לאחר סיום

פעולות הכיוון. תצוגת הספירה לאחור של קוצב הזמן

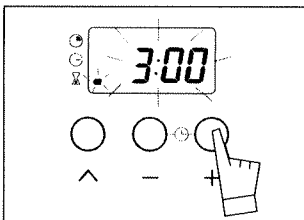
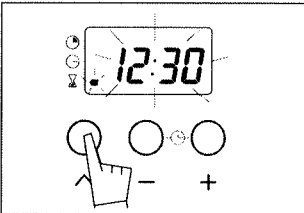
תישאר בצג.

כשפרק הזמן שנקצב יחלוף, קוצב הזמן ישמיע סידרת צלילי

"ביפ" כדי להודיעכם שהזמן שנקצב חלף (0:00 יופיע בצג) .

תוכלו להפסיק את צלילי ה"ביפ" בלחיצה על מקש כלשהו.

תצוגת השעון תופיע חזרה בצג.



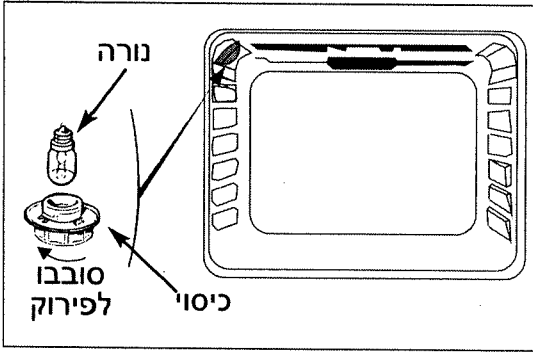
תוכלו בכל עת לשנות את הזמן שנקצב או לבטל אותו.



החלפת נורת תאורה

• נורת התאורה ממוקמת בתקרת החלל הפנימי בתנור.

כדי למנוע סכנת התחשמלות, נתקו את התנור מרשת החשמל לפני שאתם נוגעים בנורה. במידת הצורך הניחו לתנור להתקרר.

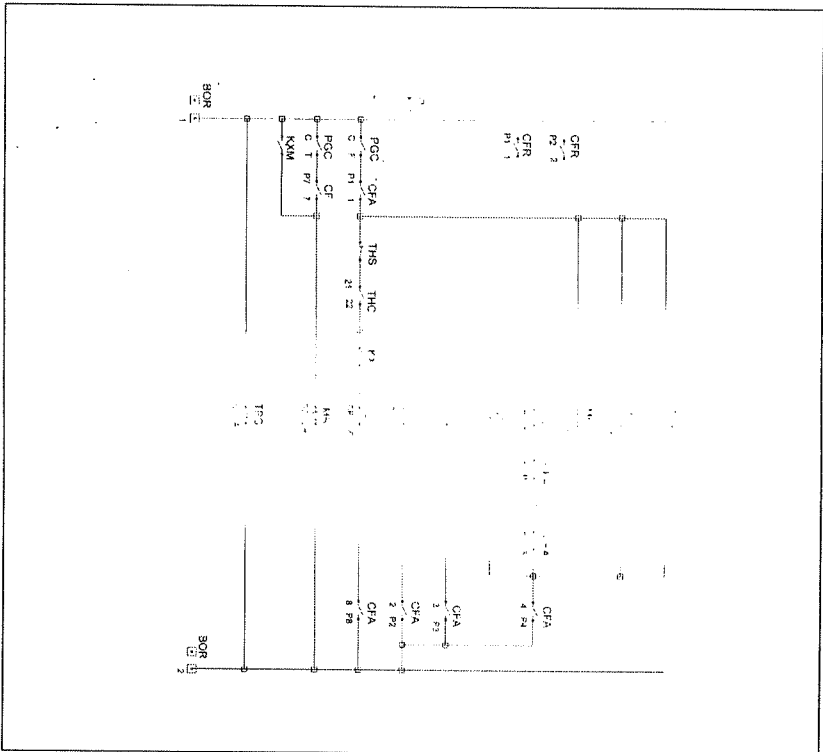


(א) שחררו את כיסוי הנורה.
(ב) שחררו את הנורה, תוך כדי סיבוב שמאלה.





מאפייני הנורה:

- הספק: 15W
 - מתח רשת: 220 / 240 V
 - עמידות בטמפרטורה: 300°C
 - תבריג: E 14
- ג) החליפו את הנורה, החזירו את המכסה למקומו וחברו מחדש את התנור לרשת החשמל.

שרטוט החשמל



טבלת תוכניות בישול

סמל	מצב פעולה	תיאור הפעולה
* 	מאוורר חימום החימום מתבצע ע"י גוף חימום הממוקם בגב התנור ומאוורר המערבל ודוחף את האוויר לתנור.	חימום מוקדם מיותר למעט תבשילים הדורשים זמני בישול קצרים מאד (עוגיות, בסקויטים וכו')
* 	חימום מסורתי החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ללא מאוורר.	נדרש חימום מוקדם לפני הכנסת המזון לתנור.
	גוף חימום תחתון החימום מבוצע ע"י גוף חימום הממוקם בתחתית התנור.	נדרש חימום מוקדם לפני הכנסת המזון לתנור. הציבו את מדף הרשת במסילה התחתונה
	גריל ומאוורר החימום מתבצע ע"י החימום של הגריל ומאוורר המערבל את האוויר.	חימום מוקדם מיותר. העוף והצלי עסיסיים ופריכים בכל הצדדים. שיפוד הצלייה ממשיך לפעול עד שהדלת נפתחת. הניחו את תבנית לקליטת הנוזלים במסילה התחתונה.
	גריל החימום מתבצע ע"י גוף החימום העליון ללא ערבול	בצעו חימום מוקדם של 5 דקות. הניחו את תבנית קליטת הנוזלים על המסילה התחתונה.
	חימום מוקדם	מיועדת לחימום מוקדם של התנור לפני הכנסת מזון לבישול.

* תוכניות בישול המיועדות למדידת נתוני צריכת האנרגיה המופיעות בתווית האנרגיה

המלצות

◀ מומלץ לשמירת רכות הבשרים, לירקות, דגים ולבישול במספר תבניות בו זמנית (עד ל- 3 מפלסים).

◀ מומלץ לבישול איטי ועדין: בשר ציד רך... לבישול צלי מבשר אדום. בשלו בבישול איטי בקדרה סגורה תבשילים מוכנים מראש להגשה.

◀ מומלץ לתבשילים רטובים (פשטידות, עוגות פירות עסיסיים...). הבצק יהיה פריך היטב מלמטה. מומלץ למאכלים טופחים (עוגות, עוגיות, "קוגלופ"...) ומניעת היווצרות קרום מעל חביתות תפוחות.

◀ מומלץ לצליית עופות או צלייה על שיפוד-צלייה. לאחיזה מהירה ובישול רווי של שוקי-כבש, צלעות בקר. שמירה על המסיסות של פרוסות דג עבות.

◀ מומלץ לצליית קציצות, נקניקיות, פרוסות לחם, פירות-ים עם רכיכה המונחים על מדף הרשת.

◀ כוונו את בורר הטמפרטורות לטמפרטורת הבישול הנדרשת. בסיום החימום המוקדם אל תשכחו להחזיר את בורר הפעולות למצב הבישול הנדרש.

ובצעו בהתאם לתקן האירופאי EN 50304 והדרקטיבה האירופאית CE/40/2002.

כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?

ניקוי החלל הפנימי בתנור

התנור שלכם מנקה עצמו בקביעות, ומצויד בדפנות צד הניתנים לפירוק ומצופים באמאיל מיקרו-נקבובי מיוחד (אמאיל קטליטי) המעניק לו את התכונות להסרת עצמית של השומנים.

מרגע הופעתם, הנתזים מתפרשים ומתפזרים בתוך המיקרו-נקבוביות, שם הם מתחמצנים ונעלמים בהדרגה. הציפוי מסיר השומנים העצמי מאמאיל מותאם במיוחד לשומנים אולם לא לסוכרים. מסיבה זו ציפוי המשטח התחתון החשוף יותר לגלישות מרכיבי מזון המכילים סוכר, אינו עשוי מסוג זה של אמאיל.

לתשומת לבכם:

- אל תגרדו את המשטחים הפנימיים בתנור במברשת ממתכת, ואל תשתמשו בכלים חדים או שורטים.
- אל תנקו את החלל הפנימי בכימיקלים או בחומרי קרצוף.
- אל תשתמשו בתרסיסי ניקוי המיועדים להסרת שומנים או תרסיסים המכילים סודה קאוסטית.
- בעת בישול בצלייה, ניתזים באופן משמעותי שומנים על הקירות, כשהטמפרטורה שלהם אינה תמיד מספיק חמה כדי שהציפוי הקטליטי יביא לסילוקן המלא תוך כדי הבישול. במקרה זה, בסיום הבישול המשיכו לחמם את התנור במשך 20 עד 30 דקות, בטמפרטורה המרבית של תוכנית הבישול.

גריל הניתן להנמכה

- כדי לאפשר את ניקוי החלק העליון של התנור, ניתן להנמיך את גוף החימום של הגריל:
- משכו קלות כלפי חוץ את שני התפסים (משמאל ומימין) של גוף החימום
- הנמיכו את גוף החימום של הגריל

לאחר הניקוי, החזירו את גוף החימום למקומו וודאו שהתפסים נעולים היטב בתוך החריצים.

בעת ביצוע פעולות הניקוי, נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי שלא לפגוע בחיישן הטמפרטורה (פין ממתכת הממוקם מצד ימין).



מה לעשות במקרה של פעולה לא תקינה?

אם אינכם בטוחים שהתנור פועל כהלכה, אין פירושו שקיימת תקלה. כאשר מופיעה בעיה כלשהי, נסו לפתור אותה בעזרת הטבלה שלהלן:

מה תעשו?	סיבות אפשריות	אם אתם נוכחים ש...
- חברו את התנור לחשמל. - החליפו נתיך, 16 A. - הגדילו את הטמפרטורה שבחרתם.	• התנור לא מחובר לחשמל. • הנתיך נשרף. • הטמפרטורה שנבחרה נמוכה מדי. • חיישן דלת פתוחה פגום.	התנור אינו מחמם.
- התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות.	• התרמוסטט פגום • מנגנון לחימום יתר נכנס לפעולה.	חיווי T ⁰ C מהבהב במהירות
- התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות.	• ליקוי בנעילת הדלת. • חיישן טמפ' פגום.	התאורה בתנור אינה פועלת.
- החליפו נורה. - חברו לחשמל או החליפו נתיך.	• הנורה שרופה. • התנור אינו מחובר לרשת החשמל או הנתיך נשרף.	מאוורר הקירור ממשיך להסתובב גם לאחר שפעולת הבישול הסתיימה.
- פתחו את הדלת כדי לזרז את קירור התנור. - התקשרו לתחנת שירות.	• האוורור ממשיך לפעול במשך עד שעה אחת לאחר סיום הבישול, או כשהטמפרטורה בתוך התנור גבוהה מ- 125 ⁰ צלזיוס. • אם פעולת המאוורר אינה מפסיקה כעבור שעה	

Sauter

Made in France

תחנות שירות ברחבי הארץ

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

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

לקוחות נכבדים,
החברה שומרת לעצמה זכות לשנות את המפרטים המצויים בהוראות הפעלה ללא מתן הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.

שימו לב! שמרו על חוברת זו ואת המדבקה המודבקת כאן.

Modus Media International - tel 02 38 49 42 00

99628761

אלקטרה סהוד בע"מ

מקבוצת אלקו

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