

# *Sauter*

הוראות הפעלה והתקנה

לתנור גומחה

דגם: SMZ 670

שירות ואחריות

**אמקטרה** 

## לקוחות יקרים!

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בתנורי הבישול היוקרתיים החדשים מתוצרת *Sauter* המיובאים ע"י חברת המיובאים ע"י אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדשות ביותר המעניקות ביצועי חימום ובישול מזון מעולים ומבטיחים בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש.

בקווי העיצוב הנקיים ובאסטטיקה המודרנית שלו, התנור 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** 

4	הכרת התנור
4	התקנה וחיבור
5	מצב הדגמה
5	כיוון השעון
5	הפעלת התנור
6	<b>הפעולות העיקריות</b>
6	המקשים הפעילים
6	פעולת התנור
7	בחירת בישול פשוטה
8	מצבי הפעולה בלוח הבקרה
8	רצף בחירת מצבי הפעולה האפשריים
9	<b>השימוש בתנור</b>
9	בישול מסורתי רגיל
9	בישול עם מאוורר
9	הפשרה
10	בישול בגריל
10	כיוון הטמפרטורה
10	חום שיורי
11	בקרת תאורת התנור
11	מצבי פעולת השעון
11	טיימר לתזכורת
11	זמן בישול מתוכנת
12	השהיית התחלת הבישול
12	בטיחות: נעילת התנור
13	<b>הוראות בטיחות</b>
14	<b>מידע כללי</b>
14	<b>לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה</b>
15	שמירה על איכות הסביבה
	<b>מוקד שרות אלקטרה</b> בגב החוברת

## הכרת התנור

לקוחות יקרים, התנור החדש שלך מנוהל על ידי כרטיס אלקטרוני המבקר באופן קבוע את פעולתו על מנת לשפר את כל ביצועי התנור.

המערכת המתקדמת של בקרי המגע, אמינה ומדויקת ביותר. הממשק האלגנטי, ידידותי למשתמש מאשר אי פעם!

רק מספר כפתורים, מספר רב של אפשרויות ללא שילובים מסובכים או רצף של לחצנים. עליכם פשוט להתרכז במתכון הבא והתנור יהיה מוכן בשתי פעולות פשוטות!

## התקנה וחיבור

לקוחות יקרים, התנור הזה הוא מכשיר חשמלי משוכלל, המסווג כמוצר עמיד ובר קיימא. התנור חייב להיות מותקן על ידי טכנאי מורשה ומיומן הפועל בהתאם לסטנדרטים הגבוהים ביותר בחיבורי החשמל וההתקנה ביחידת המטבח.

## מצב הדגמה Demo

זהו שם מצב המתבצע בדרך כלל על ידי התנור לאחר כשל באספקת החשמל וגם כאשר בעת שהתנור מחובר לראשונה לרשת החשמל.


המטרה היא להציג את כל רצף פעולות הבקרה עם רצף של פקודות בקרה מוקלטות.

למעשה במצב זה, התנור אינו פועל, ומתח הפעלה לא מסופק לגופי החימום!!  
לוח הבקרה לא פעיל והתנור אינו מגיב לפקודות או פעולות בקרה!



5 שניות!!!



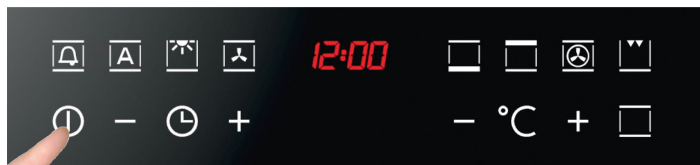
לביטול מצב ההדגמה, געו בבקר בורר מצבי הפעולה  במשך כ- 5 שניות, והשתמשו במקשי "+" ו- "-" של השעון  כדי לכוון את השעון לשעה הנוכחית. כיוון השעון יאושר כ- 3 שניות לאחר הלחיצה על מקש "+" או "-", והספרות תפסקנה להבהב.

## כיוון השעון (לאחר החיבור לראשונה לרשת החשמל)



כשהתנור כבוי, לחצו על מקש הזמן (🕒) במשך 3 שניות כדי לעבור למצב הגדרת השעון. תצוגת השעון תהבהב בצג (לאחר החיבור לרשת החשמל, "12:00" יבהב בצג). השתמשו במקשי "+" ו-" כדי להגדיר את השעה. הזמן המוגדר יאושר באופן אוטומטי אם תלחצו על מקש הזמן או אם לא תלחצו על מקש כלשהו במשך 3 שניות. תצוגת השעון תפסיק להבהב.

## הפעלת התנור



התנור מופעל באמצעות מגע על מקש ההפעלה/כיבוי שבתמונה. הבקרה מפעילה את כל סימני החיווי המוארים ברקע.

# הפעולות העיקריות

המקשים הפעילים משמאל לימין



הפעלה ועיבוי התנור במגע פשוט (לחיצה עליו במשך 5 שניות מפעילה את הנעילה או את פעולת "נעילת בטיחות ילדים")

- הפחתת הזמן

שעון

+ הגדלת הזמן

- הורדת הטמפרטורה

°C אינו מקש אלא הדפס

+ העלאת הטמפרטורה

מקש בורר מצבי הפעולה (כל מגע מחליף את מצב הפעולה)

## פעולות התנור

בהתאם לדגם התנור שברשותכם, הבקרה מאפשרת לבחור בפעולות בישול שונות!

לכל פעולת בישול יש טמפרטורה מוגדרת הנקבעת בהתאם למתכונים שאתם משתמשים בהם לעתים קרובות וניתן לכוון אותה בהתאם להעדפתכם האישית.

הטבלה שלהלן מכילה את מטעמי הבישול שבשולו על ידי שפים מקצועיים. עם זאת, טבלה זו אינה ספר בישול, ובעת תחילת השימוש בתנור היא מיועדת לסייע לכם לנסות להתאים את המתכונים שלכם לשלנו, ולהשיג תמיד את תוצאות הבישול הטובות ביותר!

230-250	190	160-180	210-220	200-230	140-160	160-180	160-200	
4-5	2-3	2-3	2	1-3	2	2	2-3	
14'-18'	60'- 70'	45'- 60'	45'- 60'	10'- 20'	10'- 40'	20'- 40'	30'- 50'	

170-190	190-210	175-190	160-180	200-220	160-180	225-250		
3	2	2	2	2-3	2	2		
40'- 50'	40'- 50'	60'- 70'	45'- 60'	50'- 60'	120'- 160'	120'- 150'		

## בחירת בישול פשוטה

שתי פעולות אצבע פשוטות לבחירת פעולת בישול, הודות לבקרה לוגית עדכנית: הפעילו את התנור ובחרו פעולת הבישול המתאימה ביותר למתכון שאתם מכינים.



בקרת התנור מציעה טמפרטורה לכל פעולה, ותוכלו לשנות אותה בכל זמן. אולם אם הטמפרטורה המוצעת משביעה את רצונכם, אין צורך לבצע פעולה נוספת. כלשהי.

לאחר מספר שניות, התנור יכנס אוטומטית לפעולה!



## מצבי הפעולה בלוח הבקרה

1. תאורת התנור הפנימית (מואר בכל פעם שתפעילו את התנור)
2. + (מצב סטטי) מוגדר מראש ל- 190°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
3. גוף חימום עליון מוגדר מראש ל- 180°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
4. גוף חימום תחתון מוגדר מראש ל- 50°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
5. גריל קטן מוגדר מראש ל- 250°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
6. + (גריל גדול) מוגדר מראש ל- 250°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
7. + + (גריל מאוורר גדול) מוגדר מראש ל- 165°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
8. + + (סטטית מאוורר) מוגדר מראש ל- 165°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
9. (מעגלי + מאוורר) מוגדר מראש ל- 165°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
10. + (פיצה + מאוורר) מוגדר מראש ל- 230°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
11. אוורור רדיאלי מוגדר מראש מוגדר ל- 0°C ----- (ניתן להגדרה לשימוש בהפשרה בטמפרטורה שבין 40°C ל- 60°C)
12. + + (גוף חימום תחתון + גריל גדול) מוגדר מראש ל- 190°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
13. + (גוף חימום תחתון + מאוורר) מוגדר מראש ל- 165°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)
14. + (מאוורר וגריל קטן) מוגדר מראש ל- 165°C (ניתן להגדרה מ- 50-250°C)

## רצף בחירת מצבי הפעולה האפשריים

תנור אלקטרוני עם 7 מצבי פעולה:



תנור אלקטרוני עם 9 מצבי פעולה ופעולת "פיצה":



תנור אלקטרוני עם 14 מצבי פעולה ופעולת "פיצה":



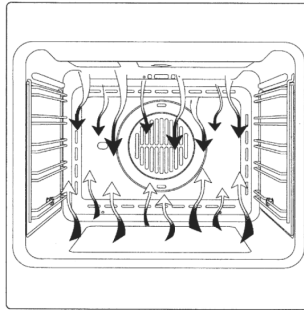


# השימוש בתנור

## בישול מסורתי רגיל

החימום המסורתי הרגיל, משתמש בגופי החימום העליון והתחתון כדי לחמם את המזון במפלס גובה בודד.


בצעו חימום מוקדם של התנור וכוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה. הכניסו את המזון לתנור רק לאחר שהתנור הגיע לטמפרטורת הבישול הרצויה (כשחיווי  $^{\circ}\text{C}$  מפסיק להבהב). אם תרצו להעלות את הטמפרטורה לקראת סיום תהליך הבישול, לחצו על מקש העלאת הטמפרטורה. מומלץ להמעיט ככל שניתן את פתיחת הדלת בעת פעולת הבישול.

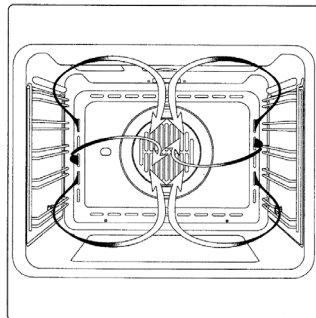


## בישול עם מאוורר

לשיטת בישול זאת, מאוורר הממוקם בקיר האחורי לפזר את האוויר החם באחידות בחלל הפנימי של התנור. בשיטה זו הבישול מתבצע מהר יותר מאשר החימום המסורתי הרגיל, וניתן לבשל בו זמנית ביותר ממפלס גובה אחד, במיוחד בעת בישול סוגי מזון שונים (דגים, בשר וכו').

## הפשרה

בעת בחירת מצב "מאוורר רדיאלי" , המאוורר יזרים ויפזר אוויר בטמפרטורת החדר לתוך התנור כדי להפשיר מזון במהירות. "d-o" יופיע בצג הטמפרטורה. ניתן לווסת את טמפרטורת התנור לתחום שבין  $40^{\circ}\text{C}$  ל- $60^{\circ}\text{C}$  בפסיעות של  $5^{\circ}\text{C}$ .



## בישול בגריל

השתמשו בגריל לצליית מזון או השחמתו. תנורים מסוימים מצוידים במנוע חשמלי, שיפוד ומערכת הנעה לשיפוד. מקמו את המדף עם המזון במפלס גובה הראשון או השני מלמעלה. בצעו חימום מוקדם של התנור במשך כ- 5 דקות.

## כיוון הטמפרטורה

הבקרה עושה שימוש בחיישן טמפרטורה ברמת דיוק של  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  להשגת אמינות מרבית של טמפרטורות הבישול הנדרשות.

לשינוי הטמפרטורה פשוט השתמשו במקשי המגע + ו- . את הטמפרטורה ניתן לשנות בתחום שבין  $50^{\circ}\text{C}$  ל-  $250^{\circ}\text{C}$ .

אין צורך לאשר את השינוי שייכנס אוטומטית לתוקף לאחר מספר שניות.



בעת תהליך ההתחממות, חיווי המעלות ( $^{\circ}\text{C}$ ) יבהב, כדי לחוות שהתנור מתחמם לטמפרטורה המוגרת. כאשר תושג הטמפרטורה המוגדרת, יישמע צליל "ביפ" וחיווי ( $^{\circ}\text{C}$ ) יואר בקביעות.

## חום שיורי

בעת בישול המזון, התנור אוגר חום. חום זה נשאר מבודד מהמטבח הודות למערכת בידוד ופריטי מבנה מעולים.

החום המתפזר בהדרגתיות יכול לשמש כמשאב בישול נוסף, אם הוא מנוהל כראוי: לאחר כיבוי התנור, בקרת התנור ממשיכה להציג את הטמפרטורה הפנימית עד שהיא יורדת ל-  $50^{\circ}\text{C}$ .

השתמשו בתכונה זו כדי לשמור על חום המזון או כדי להשלים בעדינות את תהליך הבישול.





## בקרת תאורת התנור

להשגת התוצאות הטובות ביותר במונחים של ביצועים וצריכת אנרגיה, פעולה זו מנוהלת באופן אוטומטי על ידי התנור במהלך פעולתו. אם תרצו להפעילו בכל עת, געו במקש פעיל כלשהו בלוח הבקרה.



### מצבי פעולת השעון


#### טיימר לתזכורת:


טיימר התזכורת היא הוא אחד מאפשרויות הפעולה של הטיימר בתנור. טיימר התזכורת פועל באופן עצמאי, אינו משפיע על פעולות הבישול ואינו מכבה את התנור והוא פועל כזמזם "ביפ" לתזכורת. את טיימר התזכורת תוכלו להגדיר בכל עת כדי להזכירכם שהגיע הזמן לביצוע פעולה כלשהי במטבח.

התחלה - כשתלחצו על מקש  חיווי  יואר (יהבהב) ו-"00.00" עם נקודה מהבהבת יופיע בצג.

הגדרת הזמן - הגדירו את זמן התזכורת הרצוי (עד 23 שעות ו-59 דקות) באמצעות לחיצה על מקש "+" או "-".



אישור - הזמן המוגדר מאושר באופן אוטומטי אם תלחצו על מקש הטיימר  או אם לא תלחצו על מקש אחר כלשהו במשך 3 שניות: במקרה זה, חיווי  והנקודה יפסיקו להבהב.

טיימר התזכורת - חיווי טיימר התזכורת  יואר כל זמן שפעולה זו פעילה. טיימר התזכורת אינו תלוי בפעולת התנור (ניתן להפעילו עם לאחר סיום פעולת הבישול).

בסיום זמן התזכורת המוגדר - כאשר מסתיימת הספירה לאחור של זמן התזכורת, יישמע צליל תזכורת, וחיווי  יהבהב. לחיצה על אחד מהמקשים תכבה את צליל התזכורת, או הוא ייכבה באופן אוטומטי לאחר כ-3 דקות.

### זמן בישול מתוכנת:

התחלה - כווננו את מצב פעולת הבישול הרצוי ואשרו.

לחץ פעמיים על מקש , חיווי  יואר והאותיות Dur תופענה לסירוגין בצג.

הגדרת זמן הבישול - כווננו את זמן הבישול באמצעות לחיצה על מקשי "+" ו-"-".

אישור - הזמן המוגדר יאושר באופן אוטומטי אם לא תלחצו על מקש כלשהו במשך 3 שניות: במקרה זה, את הספרות והנקודה תפסקנה להבהב. בצג יופיעו לסירוגין הזמן הנותר והטמפרטורה בחלל התנור, כאשר חיווי המעלות יהבהב.

זמן הבישול - חייווי **A** ימשיך להאיר עד סיום זמן הבישול המוגדר.

בסיום זמן הבישול המוגדר - בסיום זמן הבישול המוגדר, יישמע צליל תזכורת וחייווי **A** יהבהב. לחיצה על אחד מהמקשים תכבה את צליל התזכורת ואת החיווי, או הם ייכבו באופן אוטומטי לאחר כ- 3 דקות.

## השהיית התחלת הבישול:

התחלה - כווננו את מצב פעולת הבישול הרצוי ואשרו.

לחצו פעמיים על מקש  $\ominus$ , חייווי **A** יואר והאותיות **Dur** תופענה לסירוגין בצג.

הגדרת זמן הבישול - כווננו את זמן הבישול באמצעות לחיצה על מקשי "+" ו- "-".

לחצו פעם נוספת על מקש  $\ominus$ , חייווי **A** ימשיך להבהב וסיום **End** (זמן הבישול) יופיע בצג.

הגדרת זמן סיום הבישול - כווננו את זמן סיום הבישול באמצעות לחיצה על מקשי "+" ו- "-".

אישור - הזמן המוגדר יאושר אוטומטית אם תלחצו על מקש  $\ominus$  או אם לא תלחצו על

מקש כלשהו במשך 3 שניות: במקרה זה, הספרות והנקודה יפסיקו להבהב. חייווי **A** ימשיך להיות מואר. בצג יופיע לסירוגין הזמן עד תחילת הבישול.

התחלת הבישול - התנור יופעל בזמן הרצוי (זמן סיום הבישול פחות זמן הבישול), כל עוד

הפעולה פעילה, חייווי **A** ימשיך להיות מואר. בצג יופיעו לסירוגין הזמן הנותר והטמפרטורה בחלל התנור, כאשר חייווי המעלות יהבהב.

בסיום הבישול - בסיום הבישול המתוכנת, יישמע צליל תזכורת וחייווי **A** יהבהב. לחיצה על אחד מהמקשים תכבה את צליל התזכורת ואת החיווי, או הם ייכבו באופן אוטומטי לאחר כ- 3 דקות.

## בטיחות: נעילת התנור

### פעולת הנעילה

פעולת הנעילה (או נעילת בטיחות ילדים) מופעלת / מבוטלת באמצעות לחיצה ממושכת על מקש  $\text{---}\square$  במשך 5 שניות לפחות: חייווי הנעילה ( $\text{---}\square$ ) יופיע בצג לסירוגין עם תצוגת השעון כדי לחוות שנעילת התנור מופעלת.

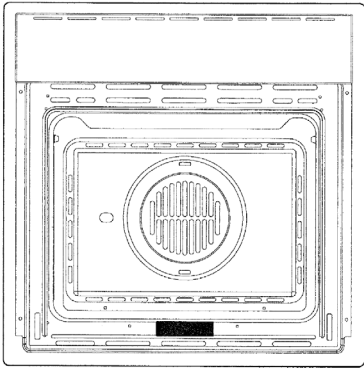
כאשר מופעלת פעולת הנעילה, כל ניסיון לביצוע פעולת כלשהי ילווה ב- 3 הבהובים של חייווי  $\text{---}\square$ .

# הוראות בטיחות

## הוראות בטיחות

- נתקו תמיד את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר, לפני תחילת הפעולות לניקוי ותחזוקה!
- כדי למנוע חשיפה לסכנות אפשריות, תנור זה יותקן על ידי בעל מקצוע מורשה ומיומן בלבד.
- טיפול או תיקון התנור על ידי מי שלא הוסמך לכך עלול לגרום לסכנת התחשמלות או קצר חשמלי. כדי למנוע חשיפה לנזקי גוף ורכוש, אל תאפשרו למי שלא הוסמך לכך לטפל בתנור.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש בתנור להכנת מזון ומשקאות בלבד.
- בעת פעולתו, התנור חייב להיות תחת השגחה. השתמשו בתנור זה בתוך הבית בלבד.
- תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מעל גיל 8 ועל ידי אנשים הלוקים בנכות גופנית, תחושתית או נפשית או חסרי ניסיון וידע, רק במידה והם מפוקחים על ידי אדם מבוגר האחראי לביטחונם והודרכו כיצד להשתמש בתנור בבטחה, והבינו את כל הסכנות הכרוכות בתפעול התנור. מנעו מילדים לשחק עם התנור. אל תאפשרו לילדים לנקות את התנור או לבצע בו תחזוקה כללית אלא אם הם בני 8 לפחות, והם נמצאים תחת פיקוח.
- שמרו ילדים מתחת לגיל 8 במרחק בטוח מהתנור ומכבל החשמל.
- סכנת כוויית! אביזרי התנור וכלי הבישול עלולים להתחמם מאד בעת הבישול. למניעת חשיפה לכוויית, השתמשו בכפפות מבודדות לחום לטיפול בחלקים ואביזרים חמים.
- נזילה או גלישת מזון מכלי בישול הממוקמים בסמוך לתנור זה, עלולים לגרום להידבק בין דלתות התנור או לחדור למערכות התנור ולגרום לקצר חשמלי. לכן הקפידו להרחיק אותם מהתנור או לשמור אותם במקום בטוח.
- נקטו בכל אמצעי הבטיחות בעת פעולת צלייה או גריל. החום הרב המוקרן מגוף החימום האינפרא אדום מחמם בצורה חריגה את האביזרים. השתמשו בכפפות מבודדות בעת הטיפול באביזרים אלו.
- פקחו על הגריל כל העת. חום חריג עלול לגרום לשרוף במהירות את הצלי ולגרום להתלקחות אש!
- אל תאפשרו לילדים לשחק בקרבת התנור בעת פעולת הגריל.
- לניקוי החלל הפנימי של התנור, אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומצות או חומרים בסיסיים (אלקליים) (כמו למשל, מיץ לימון, חומץ, מלחים וכו').
- אל תשתמשו בתכשירים המכילים כלור, אבקות לשפשוף וכריות קרצוף לניקוי משטחים צבועים של התנור.
- אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור כדי לנקות את התנור (אדי הקיטור עלולים לחדור למערכת החשמל ולסכן אתכם).
- הימנעו משימוש בתבניות מתכת בהירות ומבריקות. תבניות אלה מקרינות את החום שאינו חודר בעיילות לתוך המזון ולכן ההשחמה תהיה גרועה ובלתי אחידה, ובמרבית המקרים העוגות לא תאפינה בצורה אחידה.
- לעולם אל תניחו כלים או מחבטות על רצפת התנור, או תצפו אותה ברדיד אלומיניום. הטמפרטורה הגבוהה עלולה לגרום לרצפת התנור להתחמם יתר על המידה וכתוצאה מכך עלול להיגרם נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל, ואף להוביל לתוצאות חמורות (סכנת אש) ליחידת המטבח בה מותקן התנור.

## מידע כללי



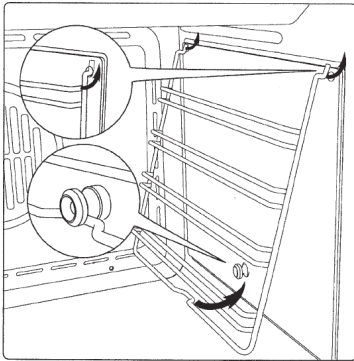
תווית הנתונים מיועדת להיות נגישה בכל עת גם לאחר ההתקנה ונראית בעת פתיחת דלת התנור. בתווית הנתונים מופיעים כל הפרטים הנדרשים לזיהוי המכשיר בעת הפנייה לשרות התיקונים או בעת רכישת חלפים ואביזרים.

לשמירת בטיחות המשתמשים בתנור, התקינו את התנור בריהוט העשוי מחומרים העמידים בטמפרטורה של  $90^{\circ}\text{C}$  לפחות. חומרים אלו כוללים את החומרים המצפים את ריהוט המטבח, משטחי הריהוט וחומרי ההדבקה.

הקפידו להשתמש בתבניות כהות בלבד.

לא מומלץ השימוש בתבניות מבריקות או בתבניות לשימוש חד פעמי ממתכת מבריקה, מכיוון שהחום המוקרן מהן פוגע בצורה משמעותית באיכות האפייה והתוצאות המתקבלות תהיינה בלתי אחידות.

## לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה



נקו היטב את החלל הפנימי של התנור בעזרת מטלית רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים.

להסרת מסגרת מסילות המדפים מדפנות התנור, פעלו כפי שמתואר באיור.

הפעילו את התנור בטמפרטורה הגבוהה ביותר במשך כ- 30 דקות כדי לשרוף את כל שאריות שכבת המגן השומנית העלולה להדיף ריחות לא נעימים בעת הבישול.

### חשוב:

לבטיחותכם, נתקו את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר, לפני תחילת פעולות הניקוי. לניקוי החלל הפנימי של התנור, אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומצות או חומרים בסיסיים (אלקליים) (כמו למשל, מיץ לימון, חומץ, מלחים וכו'). אל תשתמשו בתכשירים המכילים כלור, אבקות לשפשוף וכריות קרצוף לניקוי משטחים צבועים של התנור. אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור כדי לנקות את התנור.

## שמירה על איכות הסביבה

- חומרי האריזה של התנור ניתנים למחזור. עזרו לשמור על איכות הסביבה בכך שתשליכו אותם במרכזי איסוף מתאימים בהתאם לתקנות הרשות המקומית או המשרד לשמירה על איכות הסביבה.

- גם התנור עצמו, מכיל כמות גדולה של חומרים הניתנים למחזור, ולכן הוא מסומן בתווית זו כדי לציין שאין להשליכו יחד עם האשפה הביתית הרגילה. בדרך זו, התנור יוכל להיות ממוחזר בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לתקן האירופי להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני 2002/96/EC הנוגע. וודאו ברשות המקומית היכן נקודת האיסוף הקרובה לבייתכם.



- אנו מודים לכם על עזרתכם בהגנה על הסביבה.

# *Sauter*

**תחנות שירות לשירותכם**

מוקד שרות ראשי טל' 1-700-50-4000

אילת טל' 08-6346222

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

לקוחות נכבדים,

החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את המפרטים המצוינים בהוראות ההפעלה ללא הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.

שירות ואגריות  
**אלקטרה** 

רח' שמעון ישראלי 3, א.ת חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143 טל' 03-9633030