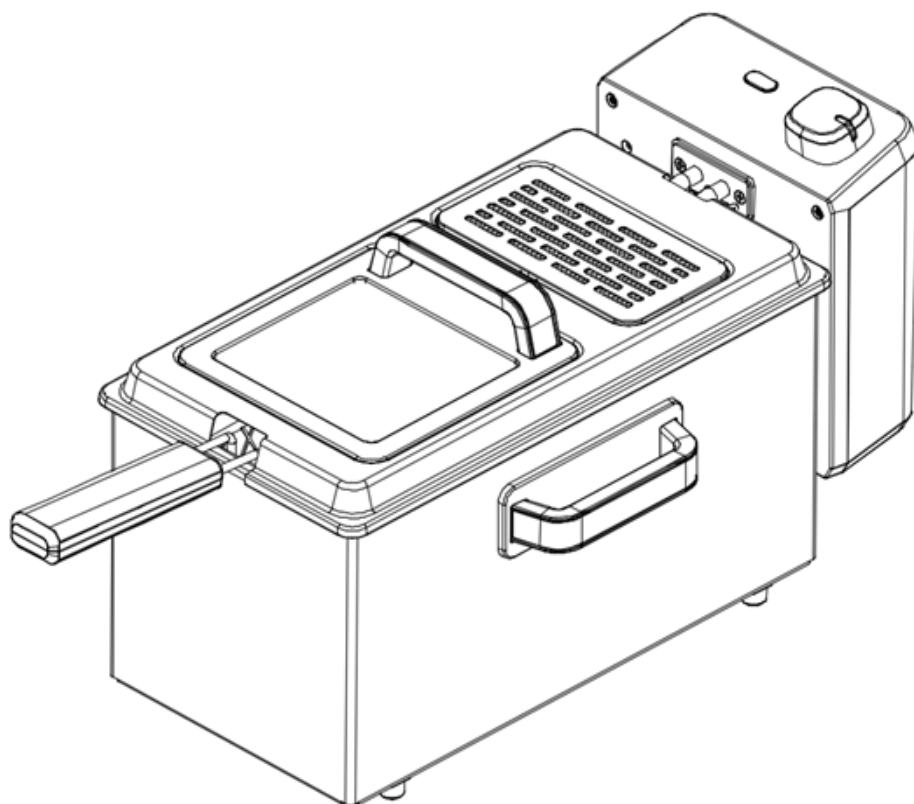


Sauter

סיר לטיגון עמוק

דגם: SDF 300



ELECTRA
— TRADE —

לקוחות נכבדים,

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **אלקטרה**.
בסירי הטיגון העמוק החדשים של חברת "**סאוטר**" המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ,
מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי טיגון ובישול מעולים ביותר המבטיחים את בטיחותכם
ובריאותכם.

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

הוראות ההפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל בסיר הטיגון העמוק. נא קראו בעיון את ההוראות,
ואנו משוכנעים שתופק הנאה מושלמת מסיר הטיגון.

באיחולי הצלחה והנאה



הוראות בטיחות חשובות

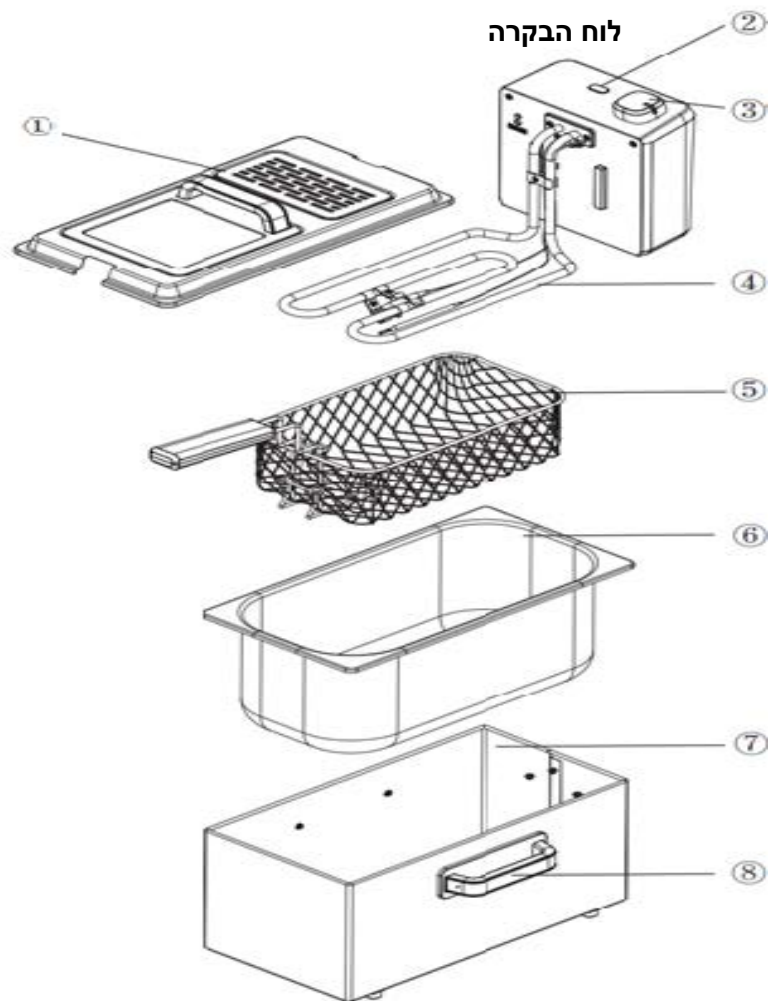
בעת השימוש במכשירי חשמל, יש לנקוט תמיד באמצעי הבטיחות הבסיסים, כולל הדברים הבאים:

1. קראו את חוברת הוראות ההפעלה לפני תחילת השימוש בסיר הטיגון העמוק ושמרו על החוברת לכל צורך בעתיד.
2. לפני חיבור סיר הטיגון לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה הנקוב בתחתית המכשיר תואם למתח רשת החשמל בארץ: 50Hz~230V.
3. חברו את סיר הטיגון העמוק אך ורק לשקע חשמל המוארק בהארקה תקנית.
4. במקרה של ספק, אנא פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו בכריכה האחורית של החוברת), או התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
5. אל תיגע במשטחים חמים. השתמש בידיות או ידיות.
6. להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, התקע או את גוף סיר הטיגון במים או בנוזל אחר כלשהו.
7. נדרשת השגחה צמודה כאשר המכשיר נמצא בשימוש ילדים או לידם.
8. כבו ונתקו את סיר הטיגון מרשת החשמל כאשר סיר הטיגון אינו בשימוש, לפני הרכבה או פירוק ולפני ניקוי ותחזוקה. הניחו לו להתקרר לפני הרכבה או הסרה של חלקים ולפני הניקוי.
9. אל תניחו את סיר הטיגון על משטח עבודה רך או על שולחן המכוסה בבד או מפה. וודאו תמיד שסיר הטיגון מוצב על משטח קשיח.
10. אל תפעילו את סיר הטיגון עם כבל החשמל או התקע פגומים, אם סיר הטיגון אינו פועל כשורה, או ניזוק בכל צורה שהיא. במקרה כזה, מסרו את סיר הטיגון לבדיקה באחת מתחנות השרות המורשות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
11. השימוש באביזרים שאינם מומלצים על ידי יצרן סיר הטיגון עלול לגרום לפגיעה.
12. אל תאפשרו לכבל החשמל להיות תלוי מעבר לקצה שולחן או משטח עבודה, או לגעת במשטחים חמים.
13. לפני השימוש בסיר טיגון עמוק זה, יש למלא את כמות השמן או השומן הנדרשים. כדי למנוע נזק בלתי הפיך לסיר הטיגון העמוק, לעולם אל תשתמשו בו ללא שמן או שומן.
14. ודאו כי סיר הטיגון העמוק אינו ממוקם על או ליד כיריים או תנור.
15. לעולם אל תזיזו את סיר הטיגון העמוק בעת השימוש. השמן מתחמם מאוד ואתם עלולים להיכוות. המתינו עד שהשמן יתקרר לפני שתעבירו את סיר הטיגון.
16. ודאו שהידיות מורכבות כהלכה לסל הטיגון ונעולות למקומן. עיינו בהוראות ההרכבה המפורטות.
17. לפני השימוש, ודא תמיד שמיכל השמן ממוקם נכון.
18. לעולם אל תחברו את סיר הטיגון לרשת החשמל מבלי למלא קודם לכן שמן במיכל.
19. השמן במיכל השמן נותר עדיין חם לאחר כיבוי. לעולם אל תנסו להזיז את סיר הטיגון עד שהתקרר לחלוטין. הרימו את מיכל השמן באמצעות הידיות.
20. למרות שניתן לטבול לחלוטין את מיכל השמן הניתן להסרה במים ולנקותו, יש לייבש אותו היטב לפני השימוש הבא כדי למנוע סכנת התחשמלות.
21. לעולם אל תמלאו יתר על המידה את סיר הטיגון בשמן. מלאו שמן אך ורק בין סימני מפלס גובה השמן המינימאלי והמרבית שבתוך מיכל השמן.
22. אין להוסיף לשמן החם מזון עם גבישי קרח או אם הוא רטוב.
23. סיר טיגון עמוק זה אינו מיועד לשימוש על ידי בני אדם (כולל ילדים) עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או מנטאליות, או חסרי ידע וניסיון אלא אם הם נמצאים בפיקוח של אדם בוגר ואחראי שהדריך אותם כיצד להפעיל את סיר הטיגון בבטיחות והוא אחראי לבטיחותם.

- השגיוחו על ילדים קטנים כדי להבטיח שהם לא ישחקו במכשיר.
הרחיקו את סיר הטיגון ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8. ניקיון ותחזוקת משתמש לא יבוצעו בידי ילדים.
22. אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן באחת מתחנות השרות המורשות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
23. מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת בקרה מרחוק נפרדת.
24. בסיום הטיגון, הרימו תמיד את סל הטיגון והמתינו מספר שניות כדי לאפשר ללחץ האדים להתפוגג.
25. אין לעשות בסיר הטיגון שימוש כלשהו השונה מהשימוש המיועד שלו.
26. אין להשתמש בחוץ בסיר הטיגון מחוץ לבית.
27. אחסנו את סיר הטיגון בתוך הבית כדי למנוע חשיפה לפגעי מזג האוויר ונזק למערכות החשמל שלו.
28. **אזהרה:** סכנת כוויות רציניות מגלישת שמן טיגון חם כתוצאה ממשיכת סיר הטיגון. אל תאפשרו לכבל החשמל להיתלות מעל קצה משטח העבודה במקום שבו ילדים עלולים למשוך אותו או למעוד עליו.
29. אין לטבול את סיר הטיגון במים או בנוזל אחר כלשהו.
30. מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים להן כגון:
- אזורי מטבחי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות.
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, אכסניות וסביבות מגורים אחרות.
 - סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר.
 - חוות חקלאיות.
31. משטחי סיר הטיגון מתחממים מאד בעת השימוש. 
32. סכנת חנק. חומרי אריזה כמו למשל יריעות ניילון, יד להרחיק מהישג ידם של תינוקות וילדים קטנים. בעת המשחק, הילדים עלולים להילכד בתוך האריזות או למשוך אותם מעל ראשם ולהיחנק.
33. שמרו הוראות אלו.

לשימוש ביתי בלבד

תיאור סיר הטיגון



1. מכסה
2. נורית חיווי פעולה (אדומה)
3. כפתור טמפרטורה
4. גוף חימום
5. רשת טיגון
6. מיכל שמן
7. גוף מכשיר
8. ידית גוף המכשיר

תכונות

בקרת הטמפרטורה

כפתור בקרת הטמפרטורה מפעיל את הטיגון העמוק ומגדיר את טמפרטורת הטיגון הרצויה.

נורית חיווי הפעולה

נורית חיווי הפעולה מוארת כאשר סיר טיגון מופעל.

השימוש בפעם הראשונה

הסירו את כל חומרי האריזה, התוויות ו/או המדבקות מסיר הטיגון.

אזהרה: אל תחברו את סיר הטיגון לרשת החשמל כאשר לוח הבקרה אינו מותקן בגוף סיר הטיגון. חברו את סיר הטיגון רק כאשר סיר הטיגון מורכב במלואו וגוף החימום טבול בשמן.

אזהרה: אין לטבול את לוח הבקרה, הכבל או התקע במים.

אזהרה: אין להשתמש בסיר טיגון זה כדי להרתיח מים.

הניקוי לפני השימוש הראשון

ניתן לשטוף את המעטפת, מיכל השמן, סל הטיגון, ידית סל הטיגון והמכסה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים. יבשו היטב את כל החלקים לפני השימוש.

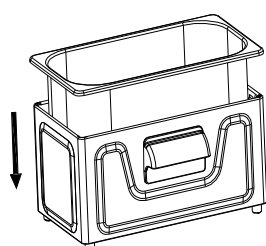
אזהרה: אין לטבול את לוח הבקרה, כבל החשמל או התקעים לתוך נוזל מכל סוג שהוא.

כדי לשטוף את סיר הטיגון:

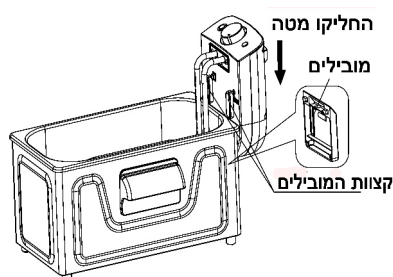
1. הרימו את לוח הבקרה עם גוף החימום מחוץ למובילים באמצעות אחיזתו והרמתו ביד אחת מהתחתית כלפי מעלה תוך אחיזת גוף סיר הטיגון ביד השנייה.
2. הסירו את מיכל השמן מגוף סיר הטיגון.
3. שטפו את מיכל השמן ואת סל הטיגון במים חמים, ספוג לא שוחק ונוזל כלים או חומר ניקוי לא רעיל אחר.

הרכבת סיר הטיגון

1. הכניסו את מיכל השמן לתוך גוף סיר הטיגון. (איור 1).
 2. הכניסו את קצוות המובילים בלוח הבקרה לתוך המסילות המותקנות על גוף המתכת (איור 2).
 3. החליקו את קצוות המובילים ככל שניתן כלפי מטה.
- הערה:** בסיר הטיגון קיים מפסק בטיחות אוטומטי המבטיח שסיר הטיגון לא יפעל אלא אם לוח הבקרה הוכנס היטב למסילות המובילים שבגוף סיר הטיגון.



איור 1



איור 2

השימוש בסיר הטיגון

אזהרה: לעולם אל תחברו את סיר הטיגון לרשת החשמל לפני מילוי שמן במיכל השמן. ודאו תמיד שלוח הבקרה ממוקם היטב במקומו בגוף סיר הטיגון ושגוף החימום טבול בתוך השמן שבמיכל לפני החיבור לרשת החשמל.

מילוי מיכל השמן:

1. תוכלו להשתמש בשמן צמחי מעורב, שמן תירס או שמן קנולה. אל תשתמשו בשמן זית, מרגרינה, שומן אווז או נטפי שומן מבשר. לעולם אל תערבבו שמן ישן וחדש יחד או שמנים ושומנים מסוגים שונים.

שימוש בשומן מוצק:

אזהרה: אין להכניס שומן לבצק פריך לתוך מיכל השמן או לסל הטיגון.
1. אם משתמשים בשומן צמחי מוצק, המיסו אותו תחילה במיכל נפרד, ורק לאחר מכן, שפכו בזהירות רבה את השומן המומס לתוך מיכל השמן.
2. יש להוציא חלקיקי שומן צמחי משומש שהתגבשו והתקשו ממיכל השמן ולהמיס אותם בנפרד במחבת לפני שימוש חוזר.

אזהרה: אם תנסו להמיס את השומן המוצק במיכל השמן, קיים סיכון שומן מומס לוהט, יותז בפתאומיות מלמטה דרך שכבת השומן העליונה המוצקה.

השתמשו אך ורק בהליך הבא

בעת המסת שומן מוצק בסיר הטיגון שלכם:

1. וודאו שהשומן בטמפרטורת החדר. אם השומן קר, קיים סיכון גדול יותר להתזה.
2. בעזרת מזלג חוררו בזהירות מספר חורים בשומן.
3. ודאו שהמכסה תמיד סגור היטב בזמן המסת השומן.
4. סובבו את בקר הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה (ראו טבלה בעמוד 9).

חימום מוקדם:

אזהרה: לעולם אל תחברו את סיר הטיגון לרשת החשמל לפני מילוי מיכל השמן בשמן. נתקו תמיד את סיר הטיגון מרשת החשמל כאשר הוא אינו בשימוש.

1. הניחו את המכסה על סיר הטיגון.
2. הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר.
3. סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה. נורית חיווי הפעולה תואר באדום.

מילוי סל הטיגון וטיגון

אזהרה: בעת טיגון מזון קפוא, הסירו את סל הטיגון מסיר הטיגון לפני המילוי מכיוון ששמן מותז עלול לגרום לכוויות.

זהירות: בעת טיגון מזון קפוא כגון צ'יפס, אין לחרוג מ- $2/3$ עומק סל הטיגון. הסירו גבישי קרח ממזון קפוא לפני הטיגון. אי ביצוע הנחיה זו עלול לגרום לשמן הטיגון לעלות על גדותיו בעת הכנסת המזון המיועד לטיגון לתוך סל הטיגון.

זהירות: לעולם אל תחברו את סיר הטיגון לרשת החשמל כאשר לוח הבקרה אינו מורכב כראוי בגוף הטיגון. אין לטבול את לוח הבקרה, כבל החשמל או התקע במים או בכל נוזל אחר.

1. אין למלא את סל הטיגון כשהוא טבול בשמן החם.

2. הניחו את המזון בסל הטיגון. אל תשליכו את המזון לתוך שמן הבישול החם. אל תמלאו אותו יתר על המידה ולעולם אל תחרגו מ- $2/3$ מעומקו של סל הטיגון. להשגת תוצאות מיטביות וזמן טיגון קצר יותר, טגנו כמויות קטנות יותר.

3. טבלו בזהירות את סל הטיגון בתוך מיכל השמן כדי שלא יותז שמן.

4. הניחו את המכסה על סיר הטיגון בעת הטיגון.

5. לאחר סיום זמן הבישול, הסירו בזהירות את מכסה סיר הטיגון, והרחיקו מסיר הטיגון כדי לאפשר לאדים להשתחרר לפני הסרת המכסה לחלוטין. הרחיקו את הפנים שלכם מהחלק העליון של סיר הטיגון כדי למנוע כוויות כתוצאה מהשתחררות אדים חמים.

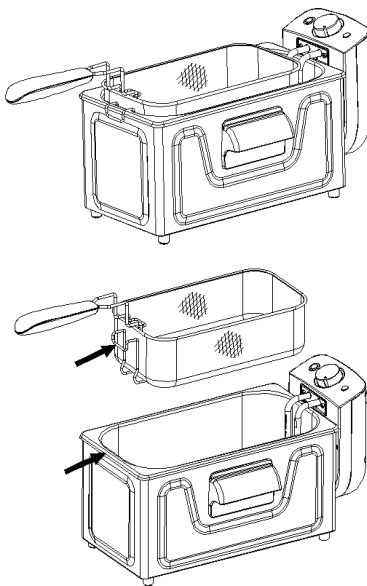
6. סובבו את כפתור בקרת הטמפרטורה למינימום "MIN" והוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר.

7. אחזו בידיית, הרימו את סל הטיגון, והניחו אותו על הוו כדי לאפשר לשמן להתנקז (איור 3).

8. לאחר שהשמן התנקז מסלסלת הטיגון, תוכלו להרים את הסל ולהגיש את המזון המטוגן.

אזהרה: אפשרו תמיד לסיר הטיגון להתקרר לחלוטין (כשעתיים) לפני ניקוי או אחסון. לעולם אל תשאו או תזיזו את סיר הטיגון העמוק עם שמן חם בתוכו.

זהירות: משטחי המתכת של סיר הטיגון מתחממים מאד במהלך השימוש. אל תיגעו בדפנות סיר הטיגון בזמן השימוש בו.



איור 3

עצות לטיגון

- השתמשו תמיד בסל הטיגון כדי לטגן מזון.
 - סגרו תמיד את המכסה בזמן הטיגון.
 - הורידו באיטיות את סל הטיגון לתוך השמן החם. הורדה מהירה מדי של סל הטיגון עלולה לגרום לשמן לעלות על גדותיו ולהתז.
 - החזירו את המכסה בזירות למקומו.
 - טבעי הדבר שאדים משתחררים דרך דפנות המכסה בזמן הטיגון.
 - אל תעמדו קרוב מדי לסיר הטיגון בזמן הפעולה.
 - אין לערבב שמנים מסוגים שונים או שמן חדש וישן יחדיו.
 - החליפו שמן באופן קבוע. באופן כללי, שמן יהרס מהר יותר בעת טיגון מזון המכיל כמות חלבון גדולה (כגון, עופות, בשר ודגים). כאשר אתם משתמשים בשמן בעיקר לטיגון תפוחי אדמה והוא מסונן לאחר כל שימוש, ניתן להשתמש בו עד 8 עד 10 פעמים, אך אין להשתמש באותו שמן במשך יותר מ- 6 חודשים.
 - החליפו תמיד את השמן כאשר הוא מתחיל להקציף בעת החימום, צבעו מתכהה, נודף ממנו ריח או טעם מעופש או שהופך לסמיך.
 - וודאו שהמזון המיועד לטיגון, יבש.
 - הסירו פתיתי קרח מהמזון הקפוא לפני הטיגון.
 - לטיגון אחיד, חתיכות המזון חייבות להיות בגודל ועובי זהים.
 - בישול חתיכות עבות יותר ימשך זמן ממושך יותר.
- זמני הבישול הבאים משקפים רק את הזמן המשוער הדרוש לטיגון סל טיגון אחד. הזמן המדויק עשוי להיות שונה בהתאם לכמות בפועל, העדפות בישול אישיות, גודל ועובי חתיכות המזון וכו'.

הגדרות טמפרטורה

באופן כללי, השתמשו בטמפרטורות נמוכות יותר עבור מוצרי מזון עדינים (ירקות, דגים) ובטמפרטורות גבוהות יותר עבור מזון קפוא, צ'יפס ועוף.

המזון	זמן בישול	טמפרטורה
צ'יפס קפוא	8-10 דקות	190°C
פילה דג	4-6 דקות	160°C
אצבעות עוף	9-11 דקות	170°C
בשר	3-5 דקות	180°C
מאכלי ים	4-5 דקות	180°C
פטריות מטוגנות	4-6 דקות	160°C

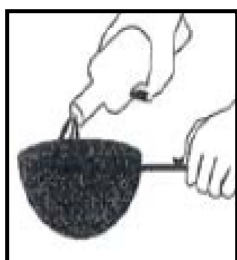
סינון והחלפת השמן

אזהרה: ודאו שסיר הטיגון מנותק מרשת החשמל ושהשמן התקרר (כשעתיים) לפני החלפת השמן, או ניקוי ואחסון סיר הטיגון.

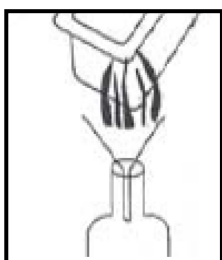
הערה: אין צורך להחליף את השמן לאחר כל שימוש. באופן כללי, שמן יהרס מהר יותר בעת טיגון מזון המכיל כמות חלבון גדולה (כגון, עופות, בשר ודגים). כאשר אתם משתמשים בשמן בעיקר לטיגון תפוחי אדמה והוא מסונן לאחר כל שימוש, ניתן להשתמש בו עד 8 עד 10 פעמים, אין להשתמש באותו שמן במשך יותר מ- 6 חודשים.

לסינון השמן:

1. ודאו שהשמן התקרר (כשעתיים), ולאחר מכן, רוקנו את השמן ממכל השמן לתוך מיכל או בקבוק אחר (איור 4)
2. שטפו ויבשו את מיכל השמן ואת סל הטיגון.
3. מלאו מחדש שמן במיכל השמן באמצעות מזיגת השמן דרך מסננת או מסנן נייר (איור 5).



איור 5



איור 4

הוראות ניקוי

כדי להבטיח שנות שירות רבות של סיר הטיגון שלכם, נקו את סיר הטיגון לאחר כל שימוש.

אזהרה: הוציאו תמיד את תקע החשמל מהשקע בקיר לפני הניקוי. הניחו לסיר הטיגון ולשמן להתקרר לחלוטין (כשעתיים) לפני הניקוי.

לעולם אל תטבלו את לוח הבקרה, כבל החשמל או התקע במים או בכל נוזל אחר.

- אין לשטוף את לוח הבקרה, כבל החשמל או התקע במדיח הכלים.
- נקו את לוח הבקרה עם מטלית לחה בלבד.
- ניתן לשטוף את גוף סיר הטיגון, מיכל השמן, סל הטיגון והמכסה במדף העליון של מדיח כלים.

איפוס מנגנון ההגנה מפני התחממות יתר

סיר הטיגון שלכם מצויד במנגנון הגנה מפני התחממות יתר עם לחצן איפוס. אם מסיבה כלשהי סיר הטיגון מפסיק להתחמם, ייתכן שהסיבה לכך היא מנגנון ההגנה מפני התחממות יתר שנכנס לפעולה. לאיפוס מנגנון ההגנה מפני התחממות יתר:

1. אפשרו לסיר הטיגון ולשמן במיכל השמן להתקרר לחלוטין.
2. לאחר שסיר הטיגון התקרר לחלוטין, לחצו בעזרת העט לאיפוס על לחצן איפוס התרמוסטט.

איתור תקלות

הבעיה	הגורם האפשרי	הפתרון
סיר הטיגון אינו פועל.	1. מכלול הבקרה אינו מותקן כהלכה. 2. התקע אינו מוכנס לשקע החשמל בקיר. 3. לא מגיע מתח לשקע החשמל בקיר. 4. הופעל מנגנון הבטיחות למניעת התחממות יתר.	1. הרכיבו מחדש את מכלול לוח הבקרה. 2. הכניסו היטב את התקע לשקע החשמל בקיר. 3. הרימו את הנתיך סיר הטיגון ואפשרו לו להתקרר לחלוטין. לאחר מכן, הסירו את לוח הבקרה ולחצו על לחצן איפוס התרמוסטט.
שמן ניתז מסיר הטיגון	1. עודף שמן במיכל השמן. 2. סל הטיגון מלא יתר על המידה. 3. נעשה שימוש בשמן לעתים קרובות מדי והוא מקציף.	1. כבו את סיר הטיגון העמוק. הניחו לשמן להתקרר לחלוטין והוציאו שמן עודף. 2. הוציאו מזון עודף מסל הטיגון. 3. כבו את ביר הטיגון. הניחו לשמן להתקרר לחלוטין ומלאו מחדש את מיכל השמן בשמן טרי.
לאוכל יש טעם רטוב או שמנוני	1. השמן לא חם מספיק. 2. סל הטיגון מלא יתר על המידה.	1. כוונו את כפתור בקרת הטמפרטורה לטמפרטורה המתאימה לסוג המזון המטוגן. 2. הוציאו מזון עודף מסל הטיגון.
המזון לא התבשל לחלוטין	1. חתיכות המזון גדולות מדי. 2. זמן הבישול קצר מדי. 3. טמפרטורת השמן חמה מדי.	1. חתכו את המזון לחתיכות קטנות יותר. 2. המשיכו את הטיגון ובדקו את התהליך ללא הרף. 3. הנמיכו את טמפרטורת השמן כדי לאפשר למזון להתבשל לחלוטין.
שמן הבישול מקציף או פולט עשן	1. נעשה שימוש בשמן לעתים קרובות מדי.	1. הניחו לשמן להתקרר לחלוטין והחליפו אותו בשמן טרי.

שמירה על איכות הסביבה

מכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים מכילים חומרים אשר אם לא מטפלים בהם או משליכים אותם כראוי, הם עלולים להזיק לבריאות או לסביבה. פנו את המכשיר הישן למרכז איסוף למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה.



וודאו שהמכשיר הישן אינו מסוכן לילדים בעת אחסונו או השלכתו.

לפני השלכת המכשיר הישן, נתקו ממנו את תקע החשמל וחתכו את כבל החשמל קרוב ככל שניתן למקום החיבור במכשיר, כדי לא לאפשר שימוש בו.



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 והמותגים
אלקטרה מוצרי צריכה

מוקד שירות ארצי:

073-2625600

מס' פקס:

073-2625611

שעות פעילות:

ימים א' - ה'

08:00-16:00

Sauter | **Miele** | **LIEBHERR** | **Breville**
MEISTER | **JTV** | **PHILIPS** | **TOSHIBA**

תנאי אחריות

מעבדי מזון / סירי טיגון / מצנמים / תנורי מיקרו-גל / שואבי אבק / מנהלים /
מכונות גילוח ותספורת / מייבשי שיער / מאווררים / קומקום חשמלי / טוסטר אובן / בלנדרים
/ מיקסרים / מיקסר יד / מסחטת מיץ-פרי הדר / טרימר / מסירי שיער / מכונת פסטה
מטחנת בשר / מחליקי שיער / קוצץ שיער / טוסטר לחיצה / גריל חשמלי – פלטת צלייה /
מכשיר להכנת וופל בלגי / מוצרי חימום / מצנן אוויר / מכונת קפה / מכשירי שטיפה בלחץ

סוג המוצר:	דגם:	צבע:
מס' סידורי:	תאריך רכישה:	מקום רכישה:
שם הצרכן:	כתובת הצרכן:	תאריך ייצור:

אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, ח"פ 520039975 (להלן: **"אלקטרה"**), מיוסף ספיר¹, ראשון לציון,
אחראית למתן שירותי אחריות למוצר שפרטיו רשומים בתעודה זו (להלן: **"המוצר"**), לתקופת
הזמן כמפורט ובכפוף לתנאים כדלקמן:

1. אלקטרה נותנת בזה אחריות למוצר לתקופה של שנה מיום אספקתו ולמוצרים מהמותג
"פיליפס": 24 חודשים מיום אספקתם (להלן: **"תקופת האחריות"**).

2. אלקטרה תבצע תיקון ללא תמורה, לקלקול שהתגלה במוצר בתקופת האחריות. אם צריך,
אלקטרה תחליף לפי שיקול דעתה הבלעדי, כל חלק שיידרש/המוצר עצמו, ללא תמורה. שירות
כאמור יבוצע בתחנות השירות המפורטות מטה. הובלת המוצר לתחנת השירות תבוצע ע"י הצרכן.

3. למרות האמור בסעיף 2 לעיל, אלקטרה תהיה זכאית לתשלום בגין תיקון המוצר, הובלתו/
החלפתו אם הקלקול נגרם מאחת הסיבות הבאות:

3.1. כוח עליון שהתרחש לאחר מסירת המוצר לצרכן.

3.2. זדון/רשלנות הצרכן, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש ובלבד שהוראות השימוש
סבירות בנסיבות העניין, בכפוף להוראות כל דין; וכן ליקוי חשמלי בתפקוד של המוצר כתוצאה
מנזק מכוון או אקראי ו/או תקלה שנגרמה משימוש בלתי סביר ו/או גורמים חיצוניים ובכלל זה:

פגעי טבע, תאונה, הצפה, שריפה ו/או התלקחות, פיצוץ, ליקוי ברשת החשמל, חבלה במזיד או בשוגג, נפילה, חבטה, טלטול, שברים וסימני שפשוף, עיוות מכאני, נזקי חדירת נוזלים ו/או אבק, נזקי הובלה שלא בוצעה על ידי אלקטרה ו/או מי מטעמה, חריגה מהנחיות השימוש למוצר במדריך למשתמש.

3.3. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה לכך מטעם אלקטרה, בנסיבות שאינן נובעות מהפרת התחייבויות אלקטרה בכתב זה.

3.4. אלקטרה תהא פטורה מקיום האמור בסעיף 2 לעיל, אם תוכיח כי מקור הקלקול בנזק מכוון שגרם הצרכן.

4. תיקון קלקול המוצר בתקופת האחריות, יחזיר את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. אם התיקון כרוך בהחלפת חלקים, החלקים המוחלפים יהיו מקוריים וחדשים. אם התיקון לא יתאפשר כאמור, יסופק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווי ערך או תוחזר לצרכן התמורה ששילם בעד המוצר, לפי בחירת אלקטרה.

5. אלקטרה תתקן את המוצר תוך 10 ימים מהיום בו הצרכן מסר את המוצר לתחנת השירות כמפורט מטה או תוך 14 ימים אם הצרכן מסר את המוצר לתיקון במקום בו רכש את המוצר. *בכל מקרה, שבתות וחגים לא יכללו במניין התקופות.

6. הצרכן יוכל לרכוש מאלקטרה חלקי חילוף לתיקון המוצרים למשך התקופות הבאות:

6.1. תנורי מיקרוגל - עד 6 שנים מתום תקופת האחריות.

6.2. מוצרים שמחירים עולה על 300 ש"ח (למעט תנורי מיקרוגל): עד תום שנה מתום תקופת האחריות לפי דין.

6.3. מוצרים שמחירים עד 300 ש"ח (למעט תנורי מיקרוגל): עד תום תקופת האחריות לפי דין.

7. אלקטרה תמסור לצרכן, לאחר ביצוע התיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון וחלקים שהוחלפו.

8. אחריותה של אלקטרה תהיה בהתאם למפורט בתעודת אחריות זו ובכפוף לדין.

9. אלקטרה רשאית לבצע את התחייבויותיה בעצמה/באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה הבלעדי.

10. אחריות אלקטרה לפי תעודה זו, היא כלפי הצרכן בלבד, בהתאם להוראות החוק הרלוונטיות. מבלי לגרוע מהאמור לעיל, האחריות אינה חלה על מוצרים בהם נעשה שימוש שעיקרו אינו אישי, ביתי או משפחתי (שימוש למטרות מסחריות).

11. למען הסר ספק, אלקטרה אינה מתחייבת לתת במסגרת תעודת האחריות הדרכות ו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.

תחנות שירות

שם תחנה	עיר	כתובת	מס' טלפון
פל-רום ירושלים	ירושלים	הגידם 1	02-6241741
סניף לוד (פל-רום)	לוד	ישראל זמורה א.ת. צפוני	073-2625600
אלקטרו אשד	בת-ים	רוטשילד 39	03-5068855
י.רובין	ת"א	יסוד המעלה 8	03-6812161
החשמליה	ר"ג	עוזיאל 130	03-5719013
חשמל רומנו	חולון	שדרות דב הוז 26	03-6515028
מעבדות השרון	רמת השרון	אוסישקין 31	03-5477745
בר מנחם	נתניה	רמז 15	09-8337733
אחים איטח	חדרה	הנשיא 53	04-6326088
סניף חיפה (פל-רום)	חיפה	המוסכים 24	073-2625803
שירות רם	מגדל העמק	הניצנים 39	04-6601177
סניף טבעון שירות רם	טבעון	זייד 1 מרכז מסחרי	077-4205400
שירות רם	עפולה	הולנד 17	04-9531444
המקלט	טבריה	הגליל 18	04-6720991
סניף באר שבע (פל-רום)	באר שבע	הדסה 22, עיר העתיקה	073-2625655
חשמל קמי	אשדוד	קיבוץ גלויות מרכז מסחרי ב' חנות 24	08-8525104
מעבדות א.ש	אשקלון	דוד רמז חנות 29	08-6722211
נקודת הטל	אילת	בנאי 2	08-6375585

* רשימת תחנות השירות עשויה להשתנות ועדכון התחנות נמצא באתר אלקטרה סחר ומותגים.