

בס"ד

כ"א חשוון תש"פ  
19 נובמבר 2019  
0210/19  
ת. 56/13

לכבוד  
חברת אלקטרה בע"מ  
רח' שפירא 1  
א.ת. חדש ראשון לציון

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנורי אפייה דו תאי אמיקה (סאוטר) דגם SDO730**

הרינו לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנורי האפייה מהדגם הנ"ל תוצרת חברת אמיקה בפולין, המיובאים ע"י חברת אלקטרה בע"מ, לאחר שיושמו בהם כל הנחיותינו ההלכתיות, מצאנו כי:

**בשר וחלב:**

- אין כל חיבור יציקתי בין שני תאי התנור הנפרדים לחלוטין.
  - קיימות ארובות נפרדות לתא העליון והתחתון.
  - קיים פס הפרדה וגומיות איטום בין דלת התא התחתון לעליון.
- אי לכך, ניתן לאפות / לבשל בו מאכלי בשר ומאכלי חלב בשני תאים נפרדים בו זמנית, וזאת בתנאי שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.

לאפייה / לבישול סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא שבו עומדים להשתמש, ולחממו לחום מקסימלי במשך כ-20 דקות לפחות. רצוי לייחד תבנית מיוחדת לפרווה. באם לא, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניסה לתא על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.

**שבת:**

אם נטרלו את הטרמוסטט מערב שבת, כך שגופי החימום יפעלו בשבת באופן קבוע (מצב Shabbat), וזאת ע"י כוון הווסת למצב S, מותר יהיה להוציא בשבת מן התנור דברי מאכל שהונחו בו בערב שבת. להחזיר לתנור בשבת מותר רק בתנאי שהמאכל מבושל לגמרי, ועפ"י תנאי החזרה המבוארים בשו"ע אור"ח סימן רנ"ג.



בכבוד רב,

הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

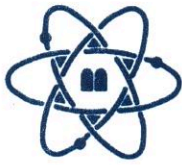
**תנור זה מיוצר בחו"ל**

יש להטביל את התבניות והרשתות.

לקוח נכבד!

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים מהתא התחתון לתא העליון, יש לערוך בדיקה בעת קבלת התנור ע"י חימום התנור התחתון עם כלי מים חמים בטמפרטורת מקסימום, ולאחר כ-10 דקות מהדלקת התנור יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים במסגרת הפנימית של דלת התא העליון. (במידה והתופעה קיימת, יש לפנות לשרות להסדרת הליקוי).

תוקף אישור זה עד אדר תשפ"א (מרץ 2021).



בס"ד

ח' שבט תש"פ  
03 פברואר 2020  
0036/20  
ת. 23/13

לכבוד  
חברת אלקטרה  
שפירא 1  
א.ת. חדש ראשון לציון

שלום וברכה,

**הנדון : אישור הלכתי לשימוש בשבת בתנורי סאווטר חד-תאים**  
**דגמים SFE 7016, SFP 7026**

הרינו לאשר בבדיקה שערכנו בתנורי סאווטר חד-תאים, המיוצרים בצרפת ע"י חברת ברדנט, ומיובאים ע"י חברת אלקטרה, מצאנו כי בדגמים הנ"ל ניתן לנטרל את הטרמוסטט, כך שגופי החימום יפעלו באופן קבוע, באמצעות העברת הבורר מערב שבת למצב שבת המסומן S, ואז יהיה מותר לעשות שימוש בתנורים אלו בשבת כפליטה חשמלית, דהיינו החזרת דברי מאכל רק בתנאי שהינם מבושלים לגמרי, ועפ"י תנאי החזרה המבוארים בשו"ע אור"ח סי' רנ"ג.



בכבוד רב,

הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

נ.ב.

1. יש לייחד את השימוש בתנור למין אחד (חלבי או בשרי) בלבד.
2. לשימוש בפרווה רצוי לייחד תבנית נפרדת, לנקות את התנור ולחממו קודם השימוש לחום מקסימלי למשך כ-20 דקות.
3. בשבת אין לשנות תוכניות וכן להזהר שלא לנגוע בלחצנים.
4. התנורים מיוצרים בחו"ל. יש להטביל את התבניות והרשתות.

תוקף האישור הוא עד אדר תשפ"א (מרץ 2021).





בס"ד

ח' שבט תש"פ  
03 פברואר 2020  
0026/20  
ת. 57/13

לכבוד  
חב' אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ  
רח' שפירא 1  
א.ת. חדש ראשון לציון

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור אפייה דו תאי סאוטר דגם SFD 710**

הריני לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנור מהדגם הנ"ל תוצרת איטליה המיובא ע"י חברת אלקטרה מצאנו כי:

- אין חיבור יציקתי בין שני תאי התנור.
- קיימת ארובה לתא העליון בלבד.
- קיים פס הפרדה וגומיות איטום בין דלת התא התחתון לעליון.

אי לכך ניתן להשתמש בתנור זה לאפייה ולבישול הן לבשר והן לחלב, וזאת בתנאי:  
א. שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.  
ב. שבין כל שימוש בתנור מבשר לחלב או להיפך יש לחמם תחילה את התא שעומדים להשתמש בו לחום מקסימלי (250 מעלות צלזיוס) כרבע שעה.  
ג. מאחר ופתח הארובה של התא העליון פונה לאזור חורי האוורור שבסוף משטח המבערים יש להקפיד כי בעת השימוש בתא העליון לחלב או לבשר לא להשהות סירים גדולים מהמין השני באופן כזה שיסתירו את מרכז חורי האוורור.

**שבת**

ניתן לנטרל את הטרמוסטט וגופי החימום יפעלו באופן קבוע ב-2 התאים, וזאת ע"י כוון הווסת למצב S. במצב זה יהיה מותר להוציא מהתנור דברי מאכל. ולגבי החזרתם לתנור יהיה מותר בתנאי שהמאכל מבושל לגמרי ועפ"י תנאי ההחזרה המבוארים בשו"ע אור"ח סי' רנ"ג.

תנור זה מיוצר בחו"ל.



בכבוד רב,

הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

תוקף אישור זה עד כסלו תשפ"א (דצמבר 2020).

לקוח נכבד!

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר והיו תנורים שנמצא כי אדים מהתא התחתון חדרו לתא העליון, לכן בעת הגעת הטכנאי לצורך חיבור התנור, יש לבצע בדיקה בנוכחותו ע"י חימום מים בתא התחתון, ולאחר כ-10 דקות יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים על דלת התא העליון מבפנים, (במידה והתופעה קיימת, הטכנאי מצויד בערכה לפתרון הבעיה).  
למניעת כל אפשרות של זליגת נוזלים מהתא העליון לתחתון, רצוי להגביה את קידמת התנור בהטיה של כ-2 מ"מ.



בס"ד

ח' שבט תש"פ  
03 פברואר 2020  
0025/19  
ת. 56/13

לכבוד  
חברת אלקטרה בע"מ  
ר' שפירא 1  
א.ת. חדש ראשון לציון

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור אפייה דו תאי סאוטר דגם D890**

הרינו לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנורי האפייה מהדגם הנ"ל, המיובאים ע"י חברת אלקטרה בע"מ, לאחר שיושמו בהם כל הנחיותינו ההלכתיות, מצאנו כי:

**בשר וחלב:**

- אין כל חיבור יציקתי בין שני תאי התנור הנפרדים לחלוטין.
  - קיים פס הפרדה וגומיות איטום בין דלת התא התחתון לעליון.
- אי לכך, ניתן לאפות / לבשל בו מאכלי בשר ומאכלי חלב בשני תאים נפרדים בו זמנית, וזאת בתנאי שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.

לאפיה / לבישול סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא שבו עומדים להשתמש, ולחממו לחום מקסימלי במשך כ-20 דקות לפחות. רצוי לייחד תבנית מיוחדת לפרווה. באם לא, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניסה לתא על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.



בכבוד רב,  
הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

**תנור זה מיוצר בחו"ל**

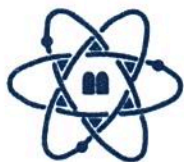
יש להטביל את התבניות והרשתות.

**לקוח נכבד!**

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים מהתא התחתון לתא העליון, יש לערוך בדיקה בעת קבלת התנור ע"י חימום התנור התחתון עם כלי מים חמים בטמפרטורת מקסימום, ולאחר כ-10 דקות מהדלקת התנור יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים במסגרת הפנימית של דלת התא העליון. (במידה והתופעה קיימת, יש לפנות לשרות להסדרת הליקוי).

תוקף אישור זה עד כסלו תשפ"א (דצמבר 2020).





בס"ד

כ"ח שבט תש"פ

23 פברואר 2020

0044/20

ת. 55/13

טל': 03-9730008

פקס: 03-9730067

לכבוד

ב. אס. אייץ. מכשירים ביתיים בע"מ

רח' משכית 25

הרצליה פיתוח 46733

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור פירוליטי מתוצרת בוש דגמים:**

**HBA374BS0Y/EB0, HBG573BS0Y, HBG578BB0Y/BW0Y, HBG672S2,  
HBG675BS1/BW1, HBG676ES1.**

לאחר בדיקה יסודית מצאנו כי לתנורים הנ"ל תכונות לניקוי עצמי SELF CLEANING באמצעות גוף חימום חשמלי המסוגל להעלות את דרגת החום בתנור לחום מירבי של קרוב לכ-500 מעלות צלזיוס, השורף והופך לאפר כל מזון ושיירי מזון שבתוכו ומביא את התנור לחום של ליבון חמור ממש.

לאור האמור הרינו לאשר שמותר להשתמש בדגמים הנ"ל לבישול או לאפיה חלביים ובשריים **בזה אחר זה** לאחר הפעלת תוכנית הניקוי ביניהם. וזאת, בתנאי:

1. לפני ביצוע תכנית הניקוי יש לדאוג שמסגרת דלת התנור תהיה נקיה.
2. להפעיל את תכנית הניקוי העצמי על **דרגה 3** ומביאים בכך את התנור לחום של קרוב ל-500 מעלות צלזיוס, שדינו בוודאות כליבון חמור.
3. לייחד תבניות מיוחדות לבשרי ותבניות מיוחדות לחלבי.

**הכשרת התנור לפסח**

יש לנקות את התנור היטב ולאחר מכן להפעיל את תכנית הניקוי העצמי על **דרגה 3**, כך שחום התנור יגיע קרוב ל-500 מעלות צלזיוס. לאחר הניקוי העצמי יש לכסות את הדלת כולה מבפנים עם נייר כסף עבה\* ואז ניתן להשתמש בתנור בפסח ללא חשש ופקפוק. וכמובן שיש לייחד תבניות ומגשים מיוחדים לפסח.

בכבוד רב,

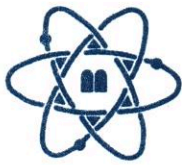


הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

תוקף האישור הוא עד שבט תשפ"א (פברואר 2021).

נ.ב.

- בשבת אין לעשות כל שימוש בתנור.
  - תהליך ההכשרה אינו שורף שיירי אוכל המצטברים בחרץ של ציר הדלת, ולכן יש לנקותו לפני כל הכשרה. על מנת למנוע כל מכשול מראש, רצוי להימנע תמיד מלחתוך או לפורר שום מזון בתוך התנור, אלא להוציאו ולטפל בו מחוץ לתנור.
  - מאחר שלפי הוראות החברה רצוי לפרק אביזרים מסוימים קודם תכנית הניקוי העצמי, לפיכך אם עושים כן, יש לייחד מראש אביזרים נוספים אחרים לבשרי/חלבי/פסח, לפי הצורך.
- \* לדברי היצרן דבר זה עלול לגרום לשינוי בצבע הזכוכית.



בס"ד

א' אדר א' תשע"ט

06 פברואר 2019

0034/19

ת. 55/13

לכבוד

ב.י. אס. אייץ. מכשירים ביתיים בע"מ

רח' משכית 25

הרצליה פיתוח 46733

טל': 03-9730008

פקס: 03-9730067

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור פירוליטי מתוצרת סימנס דגמים:**

**HB278GBS0Y, HB374BR0Y, HB378G2R0Y/GBR0Y, HB574ABR0Y,**  
**HB578GBS0Y/BW0Y, HB676G0S1/G5S6/GBS1/BW1Y.**

לאחר בדיקה יסודית מצאנו כי לתנורים הנ"ל תכונות לניקוי עצמי SELF CLEANING באמצעות גוף חימום חשמלי המסוגל להעלות את דרגת החום בתנור לחום מירבי של קרוב לכ-500 מעלות צלזיוס, השורף והופך לאפר כל מזון ושיירי מזון שבתוכו ומביא את התנור לחום של ליבון חמור ממש.

לאור האמור הרינו לאשר שמותר להשתמש בדגמים הנ"ל לבישול או לאפיה חלביים ובשריים **בזה אחר זה** לאחר הפעלת תוכנית הניקוי ביניהם. וזאת, בתנאי:

1. לפני ביצוע תכנית הניקוי יש לדאוג שמסגרת דלת התנור תהיה נקייה.
2. להפעיל את תכנית הניקוי העצמי על **דרגה 3** ומביאים בכך את התנור לחום של 500 מעלות צלזיוס.
3. לייחד תבניות מיוחדות לבשרי ותבניות מיוחדות לחלבי.

**הכשרת התנור לפסח**

יש לנקות את התנור היטב ולאחר מכן להפעיל את תכנית הניקוי העצמי על **דרגה 3**, כך שחום התנור יגיע לכ-500 מעלות צלזיוס. לאחר הניקוי העצמי יש לכסות את הדלת כולה מבפנים עם נייר כסף עבה\* ואז ניתן להשתמש בתנור בפסח ללא חשש ופקפוק. וכמובן שיש לייחד תבניות ומגשים מיוחדים לפסח.

בכבוד רב,



הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

תוקף האישור הוא עד שבט תש"פ (פברואר 2020).

נ.ב.

- בשבת אין לעשות כל שימוש בתנור.
  - תהליך ההכשרה אינו שורף שיירי אוכל המצטברים בחריץ של ציר הדלת, ולכן יש לנקותו לפני כל הכשרה. על מנת למנוע כל מכשול מראש, רצוי להימנע תמיד מלחתוך או לפורר שום מזון בתוך התנור, אלא להוציאו ולטפל בו מחוץ לתנור.
  - מאחר שלפי הוראות החברה רצוי לפרק אביזרים מסוימים קודם תכנית הניקוי העצמי, לפיכך אם עושים כן, יש לייחד מראש אביזרים נוספים אחרים לבשרי/חלבי/פסח, לפי הצורך.
- \* לדברי היצרן דבר זה עלול לגרום לשינוי בצבע הזכוכית.





בס"ד

כ"ח שבט תש"פ

23 פברואר 2020

0045/20

ת. 55/13

טל': 03-9730008

פקס: 03-9730067

לכבוד

ב. אס. אייץ. מכשירים ביתיים בע"מ

רח' משכית 25

הרצליה פיתוח 46733

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור פירוליטי מתוצרת קונסטרוקטה דגמים:**

**CF3M78050Y, CF4M78020Y/060Y/070Y.**

לאחר בדיקה יסודית מצאנו כי לתנורים הנ"ל תכונות לניקוי עצמי SELF CLEANING באמצעות גוף חימום חשמלי המסוגל להעלות את דרגת החום בתנור לחום מירבי של קרוב ל-500 מעלות צלזיוס, השורף והופך לאפר כל מזון ושיירי מזון שבתוכו ומביא את התנור לחום של ליבון חמור ממש.

לאור האמור הרינו לאשר שמותר להשתמש בדגמים הנ"ל לבישול או לאפיה חלביים ובשריים **בזה אחר זה** לאחר הפעלת תוכנית הניקוי ביניהם. וזאת, בתנאי:

1. לפני ביצוע תכנית הניקוי יש לדאוג שמסגרת דלת התנור תהיה נקיה.
2. להפעיל את תכנית הניקוי העצמי על **דרגה 3** ומביאים בכך את התנור לחום של קרוב ל-500 מעלות צלזיוס, שדינו בוודאות כליבון חמור.
3. לייחד תבניות מיוחדות לבשרי ותבניות מיוחדות לחלבי.

**הכשרת התנור לפסח**

יש לנקות את התנור היטב ולאחר מכן להפעיל את תכנית הניקוי העצמי על **דרגה 3**, כך שחום התנור יגיע קרוב ל-500 מעלות צלזיוס. לאחר הניקוי העצמי יש לכסות את הדלת כולה מבפנים עם נייר כסף עבה\* ואז ניתן להשתמש בתנור בפסח ללא חשש ופקפק. וכמובן שיש לייחד תבניות ומגשים מיוחדים לפסח.



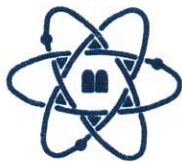
בכבוד רב,

הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

תוקף האישור הוא עד שבט תשפ"א (פברואר 2021).

נ.ב.

- בשבת אין לעשות כל שימוש בתנור.
- תהליך ההכשרה אינו שורף שיירי אוכל המצטברים בחריץ של ציר הדלת, ולכן יש לנקותו לפני כל הכשרה. על מנת למנוע כל מכשול מראש, רצוי להימנע תמיד מלחתוך או לפורר שום מזון בתוך התנור, אלא להוציאו ולטפל בו מחוץ לתנור.
- מאחר שלפי הוראות החברה רצוי לפרק אביזרים מסוימים קודם תכנית הניקוי העצמי, לפיכך אם עושים כן, יש לייחד מראש אביזרים נוספים אחרים לבשרי/חלבי/פסח, לפי הצורך.
- \* לדברי היצרן דבר זה עלול לגרום לשינוי בצבע הזכוכית.



בס"ד

ו' אייר תש"ף  
30 אפריל 2020  
0080/20  
ת. 1/14

לכבוד  
חב' קלינטון סחר בינלאומי 2000 בע"מ  
מבטחים 2  
א.ת. ק. מטלון  
פ"ת

שלום וברכה,

### הנדון: אישור לפיקוד לתנור תקה HDL 889

הריני לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנור מהדגם הנ"ל תוצרת ספרד המיובא ע"י חברת קלינטון מצאנו כי:

- אין חיבור יציקתי בין שני תאי התנור.
- כל אחד מהתאים סגור ועטוף בחומרי בידוד ללא אפשרות של זליגת אדים.
- קיימים אטמים מסביב לדלתות.

אי לכך ניתן להשתמש בתנור זה לאפיה ולבישול הן לבשר והן לחלב וזאת בתנאי:  
א. שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.  
ב. שבין כל שימוש בתנור מבשר לחלב או להיפך יש לחמם תחילה את התא שעומדים להשתמש בו לחום מקסימלי (250 מעלות צלזיוס) עד לכיבוי התרמוסטט.  
לבישול אפיה סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא ולחממו לחום מקסימלי. רצוי לייחד תבניות מיוחדות לפרווה, באם לא, יש לנקות היטב את התבניות ולהכניסה לתא קודם השימוש ע"מ שגם היא תעבור את התהליך ההכשרה.

יש להקפיד שדלתות 2 התאים לא יהיו פתוחות בו זמנית בזמן השימוש בתא התחתון.

תנור זה מיוצר בחו"ל

בכבוד רב,  
הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

תוקף אישור זה עד כסלו תשפ"א (דצמבר 2020).

לקוח נכבד!  
תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר והיו תנורים שנמצא כי אדים מהתא התחתון חדרו לתא העליון, לכן בעת הגעת הטכנאי לצורך חיבור התנור, יש לבצע בדיקה בנוכחותו ע"י חימום מים בתא התחתון, ולאחר כ- 10 דקות יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים על דלת התא העליון מבפנים, (במידה והתופעה קיימת, הטכנאי מצויד בערכה לפתרון הבעיה).  
למניעת כל אפשרות של זליגת נוזלים מהתא העליון לתחתון, רצוי להגביה את קידמת התנור בהטיה של כ- 2 מ"מ.





בס"ד

ח' שבט תש"פ  
03 פברואר 2020  
0027/20  
ת. 23/13

לכבוד  
חברת אלקטרה  
שפירא 1  
א.ת. חדש ראשון לציון

שלום וברכה,

**הנדון : אישור הלכתי לשימוש בשבת בתנורי סאווטר חד-תאים**  
**דגמים : FUSION 2050/3060/4060. FINE 3100/3200/3250/3300.**  
**CUISINE 3700/3800/3810. RUSTIC 4000. ELEGANT 4760/5560/6000.**

הרינו לאשר בבדיקה שערכנו בתנורי סאווטר חד-תאים תוצרת פולין המיובאים ע"י חברת אלקטרה, מצאנו כי בדגמים הנ"ל ניתן לנטרל את הטרמוסטט, כך שגופי החימום יפעלו באופן קבוע, באמצעות העברת הבורר מערב שבת למצב שבת המסומן S, ואז יהיה מותר לעשות שימוש בתנורים אלו בשבת כפליטה חשמלית, דהיינו החזרת דברי מאכל רק בתנאי שהינם מבושלים לגמרי, ועפ"י תנאי החזרה המבוארים בשו"ע אור"ח סי' רנ"ג.



בכבוד רב,  
הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

נ.ב.

- יש לייחד את השימוש בתנור למין אחד (חלבי או בשרי) בלבד.
- לשימוש בפרווה רצוי לייחד תבנית נפרדת, לנקות את התנור ולחממו קודם השימוש לחום מקסימלי למשך כ-20 דקות.
- בשבת אין לשנות תוכניות וכן להזהר שלא לנגוע בלחצנים.
- התנורים מיוצרים בחו"ל. יש להטביל את התבניות והרשתות.

תוקף האישור הוא עד כסלו תשפ"א (דצמבר 2020).



י"א שבט תש"פ  
06 פברואר 2020  
0038/20  
ת. 55/13

בס"ד  
לכבוד  
חברת ראלקו סוכנויות בע"מ  
רח' המצודה 31  
אזור

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנורי בלומברג דגמים HDWN8133B, HDWN8133X**

הרינו לאשר בזאת כי בבדיקה שערכנו בתנורים מדגמים הנ"ל תוצרת טורקיה המיובאים על ידי חברת ראלקו סוכנויות בע"מ, מצאנו כי התנור עומד בכל דרישותינו ההלכתיות. אי לכך, ניתן לאפות / לבשל בו מאכלי בשר ומאכלי חלב בשני תאים נפרדים בו זמנית ללא חשש ופקפוק כלל. וזאת בתנאי שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.

לאפיה / לבישול סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא ולחממו לחום מקסימלי. רצוי לייחד תבנית מיוחדת לפרווה. באם לא, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניסה לתא על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.

- בזמן השימוש בתא התחתון יש להקפיד שדלתות 2 התאים לא יהיו פתוחות בו זמנית. **שבת:**

ניתן לנטרל את הטרמוסטט וגופי החימום יפעלו באופן קבוע ב-2 התאים, וזאת על ידי לחצני השבת. במצב זה יהיה מותר להוציא מהתנור בשבת דברי מאכל, והחזרתם לתנור תהיה מותרת רק בתנאי שהמאכל מבושל לגמרי ועל פי תנאי החזרה המבוארים בשו"ע אור"ח סי' רנ"ג.

בהגעת הטכנאי בפעם הראשונה, עליו לבצע את הפעולות הבאות:

- א. הסרת כיסוי המתכת שעל הארובה הימנית בגב התנור.
- ב. איטום פס הפרדה על ידי חומר איטום.
- ג. יש להקפיד על הרחקת התנור כ-5 ס"מ מהקיר.

על הלקוח לוודא כי הפעולות הנ"ל אכן בוצעו כיאות.

- **התנורים מיוצרים בחו"ל.**



בכבוד רב,

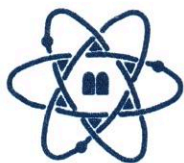
הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

תוקף אישור זה עד אדר תשפ"א (מרץ 2021).

לקוח נכבד!

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים עד לאחר השימוש הראשון בתנור, לפיכך רצוי לבדוק זאת בפעמים הראשונות של השימוש. באם נתקלת בהצטברות אדים כלשהיא עליך לפנות לחברה. (רצוי לבצע בדיקה זו מדי פעם)





בס"ד

א' שבט תש"פ

27 ינואר 2020

0019/20

ת. 56/13

טל': 09-7409835

פקס: 09-7409822

לכבוד

חברת שאוליאן סחר בע"מ

רח' הרימון 3

א.ת. אבן יהודה

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנורי אפייה דו תאי סול (SOL) דגמים 929 / 828 - TH**

הרינו לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנורי האפייה מהדגמים הנ"ל תוצרת איטליה, המיובאים ע"י חברת שאוליאן סחר בע"מ מצאנו כי התנור עומד בכל דרישותינו. אי לכך ניתן להשתמש בתנור זה לאפייה ולבישול הן לבשר והן לחלב, בשני תאים בו זמנית, וזאת בתנאי:

- א. שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.
- ב. לשימוש סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא ולחממו קודם השימוש לחום מקסימלי. רצוי לייחד תבנית לפרווה. באם אין, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניס גם אותה לתא בעת החימום על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.
- ג. שלא להשתמש בשני התאים בו זמנית.

- בזמן השימוש בתא התחתון יש להקפיד שדלתות 2 התאים לא יהיו פתוחות בו זמנית.



בכבוד רב,

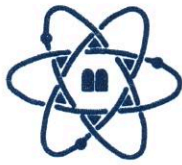
הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

**תנור זה מיוצר בחו"ל**

לקוח נכבד!

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים מהתא התחתון לתא העליון. בעת קבלת התנור לערוך בדיקה ע"י חימום התנור התחתון עם כלי מים חמים בטמפרטורת מקסימום ולאחר כ-10 דקות מהדלקת התנור יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים במסגרת הפנימית של דלת התא העליון. (ובמידה והתופעה קיימת, יש לפנות לשרות להסדרת הליקוי).

תוקף אישור זה עד טבת תשפ"א (ינואר 2021).



בס"ד

א' שבט תש"פ

27 ינואר 2020

0020/20

ת. 56/13

טל': 09-7409835

פקס: 09-7409822

לכבוד

חברת שאוליאן סחר בע"מ

רח' הרימון 3

א.ת. אבן יהודה

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור אפייה דו תאי סול (SOL) דגם TH - 727**

הרינו לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנור האפייה מהדגם הנ"ל תוצרת איטליה, המיובא ע"י חברת שאוליאן סחר בע"מ מצאנו כי התנור עומד בכל דרישותינו.

א. אי לכך ניתן להשתמש בתנור זה לאפיה ולבישול הן לבשר והן לחלב, וזאת בתנאי: שמיידים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.

ב. לשימוש סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא ולחממו קודם השימוש לחום מקסימלי. רצוי לייחד תבנית לפרווה. באם אין, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניס גם אותה לתא בעת החימום על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.

- בזמן השימוש בתא התחתון יש להקפיד שדלתות 2 התאים לא יהיו פתוחות בו זמנית.

**תנור זה מיוצר בחו"ל**



בכבוד רב,

הרב אברהם משה הלפרין

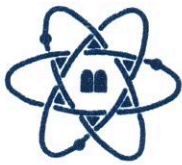
ראש המכון

**לקוח נכבד!**

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים מהתא התחתון לתא העליון. בעת קבלת התנור לערוך בדיקה ע"י חימום התנור התחתון עם כלי מים חמים בטמפרטורת מקסימום ולאחר כ-10 דקות מהדלקת התנור יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים במסגרת הפנימית של דלת התא העליון. (ובמידה והתופעה קיימת, יש לפנות לשרות להסדרת הליקוי).

תוקף אישור זה עד טבת תשפ"א (ינואר 2021).





בס"ד

א' שבט תש"פ

27 ינואר 2020

00021/20

ת. 56/13

טל': 09-7409835

פקס: 09-7409822

לכבוד

חברת שאוליאן סחר בע"מ

רח' הרימון 3

א.ת. אבן יהודה

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנורי אפייה דו תאי סול (SOL) דגמים**

**TH - 888 / 999 / 1009 / 2020**

הרינו לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנורי האפייה מהדגמים הנ"ל תוצרת איטליה, המיובאים ע"י חברת שאוליאן סחר בע"מ מצאנו כי התנורים עומדים בכל דרישותינו.

אי לכך ניתן להשתמש בתנור זה לאפיה ולבישול הן לבשר והן לחלב, בשני תאים בו זמנית, וזאת בתנאי:

א. שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.

ב. לשימוש סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא ולחממו קודם השימוש לחום מקסימלי. רצוי לייחד תבנית לפרווה. באם אין, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניס גם אותה לתא בעת החימום על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.

- בזמן השימוש בתא התחתון יש להקפיד שדלתות 2 התאים לא יהיו פתוחות בו זמנית.



**תנור זה מיוצר בחו"ל**

בכבוד רב,

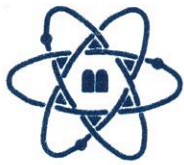
הרב אברהם משה הלפרין

ראש המכון

לקוח נכבד!

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים מהתא התחתון לתא העליון. בעת קבלת התנור לערוך בדיקה ע"י חימום התנור התחתון עם כלי מים חמים בטמפרטורות מקסימום ולאחר כ-10 דקות מהדלקת התנור יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים במסגרת הפנימית של דלת התא העליון. (ובמידה והתופעה קיימת, יש לפנות לשרות להסדרת הליקוי).

תוקף אישור זה עד טבת תשפ"א (ינואר 2021).



בס"ד

א' שבט תש"פ

27 ינואר 2020

0022/20

ת. 56/13

טל': 09-7409835

פקס: 09-7409822

לכבוד

חב' חברת שאוליאן סחר בע"מ

רח' הרימון 3

א.ת. אבן יהודה

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור דו תאי לופרה (LOFRA) דגמים 66 / 76 - UD**

הרינו לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנורי מדגמים הנ"ל תוצרת איטליה, המיובאים ע"י חברת שאוליאן סחר בע"מ מצאנו כי התנורים עומדים בכל דרישותינו.

**בשר וחלב:**

1. אין חיבור יציקתי בין שני תאי התנור.
  2. התא העליון ללא חורים גלויים במעטפת הפנימית.
  3. קיים פס הפרדה וגומיות איטום בין דלת התא העליון לתחתון.
- אי לכך ניתן להשתמש בתנור זה לאפיה ולבישול הן לבשר והן לחלב, בשני תאים בו זמנית, וזאת בתנאי:

- א. שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר והתא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.
- ב. לשימוש סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא ולחממו קודם השימוש לחום מקסימלי. רצוי לייחד תבנית לפרווה. באם אין, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניס גם אותה לתא בעת החימום על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.

**שבת:**

אם נטרלו את הטרמוסטט מערב שבת, כך שגופי החימום יפעלו בשבת באופן קבוע (מצב Shabbat) וזאת ע"י לחיצה על לחצן המסומן באות ש', מותר יהיה להוציא בשבת מן התנור דברי מאכל שהונחו בו בערב שבת. להחזיר לתנור בשבת מותר רק בתנאי שהמאכל מבושל לגמרי, ועפ"י תנאי החזרה המבוארים בשו"ע אור"ח סימן רנ"ג.

**תנור זה מיוצר בחו"ל**



בכבוד רב,

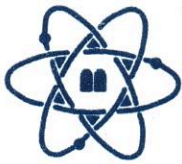
הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

**לקוח נכבד!**

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים מהתא התחתון לתא העליון. בעת קבלת התנור לערוך בדיקה ע"י חימום התנור התחתון עם כלי מים חמים בטמפרטורת מקסימום ולאחר כ-10 דקות מהדלקת התנור יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים במסגרת הפנימית של דלת התא העליון. (ובמידה והתופעה קיימת, יש לפנות לשרות להסדרת הליקוי).

תוקף האישור עד טבת תשפ"א (ינואר 2021).





בס"ד

א' שבט תש"פ

27 ינואר 2020

0023/20

ת. 56/13

טל': 09-7409835

פקס: 09-7409822

לכבוד

חברת שאוליאן סחר בע"מ

רח' הרימון 3

א.ת. אבן יהודה

שלום וברכה,

**הנדון: אישור הלכתי לתנור אפייה דו תאי לופרה (LOFRA) דגם D96**

הרינו לאשר כי בבדיקה שערכנו בתנור האפייה מהדגם הנ"ל תוצרת איטליה, המיובא ע"י חברת שאוליאן סחר בע"מ מצאנו כי התנור עומד בכל דרישותינו.

אי לכך ניתן להשתמש בתנור זה לאפיה ולבישול הן לבשר והן לחלב, בשני תאים בו זמנית, וזאת בתנאי:

- א. שמייחדים תא אחד ותבניותיו באופן קבוע לבשר, ואת התא השני עם התבניות באופן קבוע לחלב.
- ב. לשימוש סתמי (פרווה) יש לנקות ביסודיות את דפנות התא ולחממו קודם השימוש לחום מקסימלי. רצוי לייחד תבנית לפרווה. באם אין, יש לנקות היטב את התבנית ולהכניס גם אותה לתא בעת החימום על מנת שגם היא תעבור את תהליך ההכשרה.

- בזמן השימוש בתא התחתון יש להקפיד שדלתות 2 התאים לא יהיו פתוחות בו זמנית.



**תנור זה מיוצר בחו"ל**

בכבוד רב,

הרב אברהם משה הלפרין  
ראש המכון

**לקוח נכבד!**

תנור זה יוצר בהפרדה מוחלטת בין שני התאים, לפי כל הדרישות ההלכתיות. אך מאחר ולא ניתן לוודא באופן מוחלט שאין מעבר של אדים מהתא התחתון לתא העליון. בעת קבלת התנור לערוך בדיקה ע"י חימום התנור התחתון עם כלי מים חמים בטמפרטורת מקסימום ולאחר כ-10 דקות מהדלקת התנור יש לבדוק האם קיימת הצטברות של אדים במסגרת הפנימית של דלת התא העליון. (ובמידה והתופעה קיימת, יש לפנות לשרות להסדרת הליקוי).

תוקף אישור זה עד טבת תשפ"א (ינואר 2021).