



בס"ד

א' אדר א תשע"ט
06 פברואר 2019
0033/19
ת. 55/13

טל': 03-9730008
פקס: 03-9730067

לכבוד
בי. אס. אייץ. מכשירים ביתיים בע"מ
רח' משכית 25
הרצליה פיתוח 46733

שלום וברכה,

הנדון: אישור הלכתי לתנור פירוליטי מתוצרת בוש דגמים:

HBA374BS0Y, HBG573BS0Y, HBG578BB0Y/BW0Y, 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 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.