



הוראות שימוש והפעלה לתנור BIK7CP8TSPT



ניופאן

הנקודה האדומה. סמל השירות והאיכות

לקוחות נכבדים

חברת ניופאן בע"מ מודה לכם על שרכשתם תנור גומחה איכותי ומשוכלל זה. אנא קראו בעיון רב את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מרב התועלת תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ותתקלו בבעיות בהפעלה, או שתתגלה תקלה, אנא פנו למעבדת השרות הקרובה על פי הפירוט המופיע בתעודת האחריות.

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר. היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד. היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

איכות הסביבה



הסימול  על המוצר או על האריזה משמעו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות תפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

הוראות בטיחות ואמצעי זהירות

לפני השימוש בתנור יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות שלהלן. שמרו את החוברת בהישג יד לעיון חוזר. יש להקפיד על אמצעי הזהירות ולציית להן. היצרן והיבואן לא ישאו באחריות לנזקים ופציעה גופנית הנובעים מאי מילוי הוראות הבטיחות ואמצעי הזהירות המפורטים בסעיף זה.

- אין לאפשר לילדים קטנים עד גיל 8 להפעיל את התנור ללא השגחה צמודה של מבוגר אחראי. תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מגיל 8 ועל ידי אנשים עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע אלא אם הם משתמשים בתנור בצורה בטוחה תחת פיקוח של אדם בוגר והם מבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר. אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור. אל תאפשרו לילדים לנקות או לבצע תחזוקת המשתמש ללא השגחה.
- במהלך השימוש, התנור מתחמם מאוד. יש להימנע ממגע במשטחים חמים בתוך התנור.
- אין לגעת בגופי החימום ובמשטחים הפנימיים. סכנת כווייה.
- אין להשאיר את התנור פועל ללא השגחה בזמן הכנת שימורים בתנור. במידה והתנור מתאים לשימוש עם מד חום בשר, השתמשו רק במד החום המקורי המגיע עם התנור או כזה המומלץ על ידי היצרן.
- הרחיקו בגדים וחומרים דליקים אחרים מהתנור בזמן שהוא חם.
- יש להסיר נזלים שנשפכו ושאריות מזון מחלל התנור לפני הניקוי. שמן ושומן יכולים להידלק בקלות. היו זהירים בזמן בישול מזון עתיר שומן או בזמן הוספת אלוהול (רום, קוניאק, יין וכד'). סכנת דליקה.
- השתמשו בכפפות כדי להוציא את הכלים והאביזרים מחלל התנור. היזהרו לא לגעת בגופי החימום. בסיום הבישול פתחו את הדלת לאט ובהדרגה כדי לאפשר לאדים ולעשן לצאת בצורה מבוקרת כדי להימנע מכוויות.
- אין לחסום את פתחי האוורור הקדמיים.

שימוש נכון

- אין לחבר לתנור טיימר חיצוני או שלט רחוק נפרד.
- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד ותחת קורת גג. אין להשתמש בו במקום החשוף לפגעי מזג האוויר. הוא לא מיועד לשימוש מסחרי, תעשייתי וכד'.
- אין לאחסן בו חומרים נפיצים או דליקים כגון פחיות משקה או תרסיסים, דלק ומוצרים וכד'. במקרה של הדלקת התנור בשוגג עלולה לפרוץ דליקה או פיצוץ.
- התנור נועד לבישול וחימום מזון בלבד. אין להשתמש בו כתנור לחימום החדר ואין לבצע בו שום פעולות או שימוש אחרים.

התקנה

- התנור כבד. יש לשאת אותו על ידי שני אנשים.
- השתמשו בכפפות מגן. ההתקנה והתיקונים יתבצעו רק בידי טכנאי מוסמך מטעם היבואן.
- אין לבצע תיקונים או להחליף חלקים או רכיבים פנימיים לבד אלא אם כן יש בחוברת אישור מפורש של היצרן. אין לאפשר לילדים לבצע את ההתקנה. יש להרחיק אותם מאזור ההתקנה. שמרו על חומרי האריזה מחוץ להישג ידם בזמן ההתקנה.
- לאחר הוצאת התנור מהאריזה, בדקו חזותית שהוא לא ניזוק בשלב ההובלה וכד'. במקרה של פגיעה, התקשרו למוכר או למח' שרות של היבואן ודרשו החלפה של המכשיר.
- לפני ביצוע ההתקנה יש לנתק את התנור מהחשמל. יש לחבר אותו לחשמל רק בסיום עבודות ההתקנה.
- יש לבצע את הגומחה, את איטום הגומחה, ניקוי, הוצאת הנוסרת וכד' לפני הכנסת התנור. אין להתקין את התנור בגומחה עם דלת דקורטיבית – סכנת דליקה.

בנוגע לחשמל

- יש להתקין את התנור בהתאם להוראות ולהנחיות הקיימות בארץ.
- תקע החשמל של התנור חייב להיות נגיש בקלות לאחר ההתקנה.
- אם לא כך, יש לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווח ניתוק של 3 מ"מ לפחות בין המגעים.
- חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקינה. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף נגד התחשמלות (ממסר פחת) בזרם דלף של 30mA.
- אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי היצרן, סוכן השירות השרות שלו או אדם מוסמך אחר.
- תווית נתוני החשמל של התנור ממוקמת בחלק הפנימי של התנור. ניתן לראות אותה כשהדלת פתוחה.
- אין להשתמש בכבל מאריך. יש לחבר את התנור לשקע חשמל נפרד על מנת למנוע מצב של עומס יתר על השקע.
- אל תשתמשו בתנור ברגליים יחפות ואל תיגעו בתנור בידיים רטובות או רגליים לחות

ניקוי ותחזוקה

- אין לנקות עם קיטור או לחץ אוויר.
- לפני החלפת נורה יש לנתק את התנור מהחשמל.
- אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים או במגדרות מתכת חדות לניקוי זכוכית דלת התנור שכן הם עלולים לשרוט את פני השטח ולגרום לניפוח הזכוכית.
- יש לאפשר לתנור להתקרר לפני ביצוע ניקוי או תחזוקה.

- במהלך השימוש ראשון, טבעי לחלוטין שייצורו מעט עשן וריחות. אם זה קורה, אווררו את החדר והמתינו מעט עד שהריח והעשן יתפזרו, לפני שתכניסו מזון לתוך התנור.

שמירת איכות הסביבה

סילוק חומרי האריזה

כל חומרי האריזה ניתנים למחזור או לשימוש חוזר ומסומנים בסימול המחזור  מסיבה זו יש להעביר את חלקי האריזה בהתאם לתקנות המחזור המקומיות.

סילוק מכשירי חשמל ישנים

כשאתם מסלקים מכשיר חשמל ישן וודאו שאינו ניתן לשימוש ע"י ניתוק כבל הזינה, פירוק הדלתות והוצאת המדפים (אם קיימים) כדי למנוע את האפשרות שילדים ילכדו במכשיר.

המכשיר מיוצר מרכיבים ממוחזרים  או ניתנים לשימוש חוזר. סלקו אותו בהתאם לתקנות המחזור המקומיות.

למידע נוסף אודות הטיפול, השימוש החוזר והמחזור של מכשירים חשמליים או אלקטרוניים ביתיים התקשרו לרשות המקומית המתאימה, לשירות המחזור או לחנות ממנה רכשתם את המכשיר.

המכשיר מסומן בהתאם לתקן האירופי **2012/19/EU**, סילוק מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (**WEEE**).

כשאתם מסלקים את המכשיר כראוי אתם מסייעים למניעת השפעות שליליות על איכות הסביבה ובריאות האנשים, העלולה לנבוע מסילוק וטיפול לא מורשים.

טיפים לחסכון בחשמל

הפעילו את החימום המקדים רק אם הדבר נאמר בטבלת הבישול או במתכון. השתמשו בכלים צבועים או מצופים בצבע שחור כיון שאלה סופחים חום ביתר קלות.

הצהרת תאימות

המכשיר תוכנן, נבנה ושווק בהתאם לדרישות התקנים האירופיים: **LVD 2014/35/EU**, **RoSH 2011/65/EU** ו- **EMC 2014/30/EU**.

המכשיר המיועד לבוא במגע עם מזון תואם לתקן השוק **CE 1935/2004**.

המכשיר תואם לדרישות **Eco Design** בתקן השוק **65/2012** ו- **66/2014** בהתאמה לתקן האירופי **EN 60350-1**.

לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

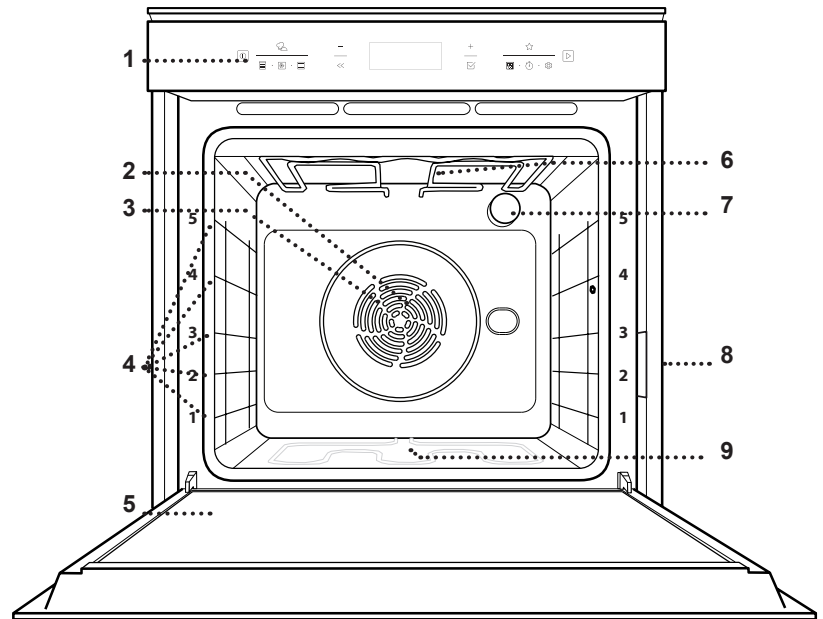


תודה שקנית מוצר של BAUKNECHT כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת www.bauknecht.eu/register

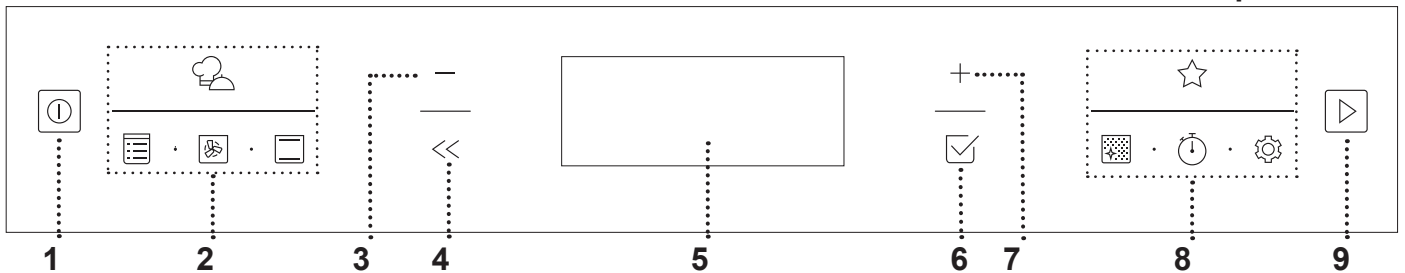


תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאורר
3. גוף חימום עגול (בלתי נראה)
4. מסילות מדפים (המפלס מצוין בחזית התנור)
5. דלת
6. גוף חימום עליון/גריל
7. נורה
8. לוחית זיהוי (אין להסיר)
9. גוף חימום תחתון (בלתי נראה)



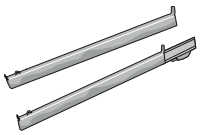
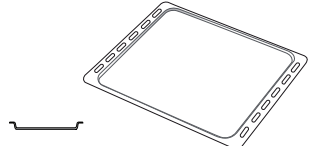
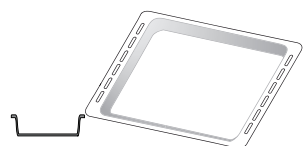
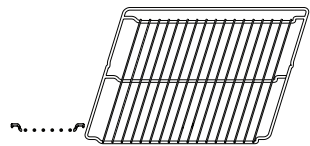
תיאור לוח הבקרה



7. לחצן ניווט פלוס
עבור גלילה בתפריט והגדלת ההגדרות או הערכים של פונקציה.
8. גישה ישירה לאפשרויות/פונקציות
עבור גישה מהירה לפונקציות, אפשרויות שעה, הגדרות ומועדפים.
9. התחלה
להתחלת פונקציה תוך שימוש בהגדרות שצוינו או בהגדרות הסבסיות.

4. חזרה
לחזרה למסך החודם. מאפשר שינוי הגדרות בזמן הבישול.
5. תצוגה
6. אישור
לאישור של פונקציה שנבחרה או ערך שהוגדר.

1. הפעלה/כיבוי
להפעלה ולכיבוי של התנור ולעצירת פונקציה פעילה.
2. גישה ישירה לפונקציות
לגישה מהירה לפונקציות ולתפריט.
3. לחצן ניווט מינוס
עבור גלילה בתפריט והקטנת ההגדרות או הערכים של פונקציה.

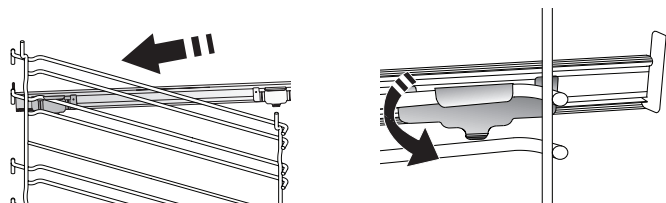
מסילות נעות *	מגש אפייה	מגש טפטופים	מדף רשת
 מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.	 משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.	 משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.	 משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.

* זמינות רק בדגמים מסוימים
מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם.
ניתן לרכוש בנפרד אביזרים אחרים מהשירות שלאחר המכירה.

התקנת המסילות הנעות (אם קיימות)

יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות.
יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למסילת המדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. יש להנמיך את התפס השני למקומו.

כדי לאבטח את המסילה, יש להדק את החלק התחתון של התפס אל מסילת המדף. יש לוודא שגלגלי המסילות נעים בחופשיות. יש לחזור על שלבים אלה עבור מסילת המדף השנייה באותו מפלס.



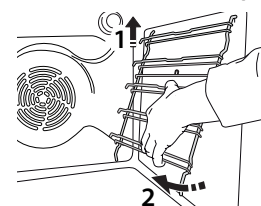
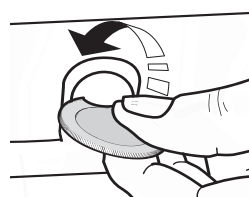
הערות: ניתן להתקין את המסילות הנעות בכל גובה.

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

יש להכניס את מדף הרשת באופן מאוזן על-ידי החלקתו על מסילות המדף, יש לוודא שהצד המוגבה פונה כלפי מעלה.
אביזרים אחרים, כגון מגש הטפטופים ומגש האפייה מוכנסים גם הם באופן מאוזן כמו מדף הרשת.

הסרת מסילות המדפים והחזרתן

- כדי להסיר את מסילות המדפים, הסר את בורגי הקיבוע (אם קיימים) בשני הצדדים באמצעות מטבע או כלי. הרם את המסילות ומשוך החוצה את החלקים התחתונים ממקומם: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים.
- כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזירן לחלק העליון של התושבת. יש להחזיקן כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת. החזר את בורגי הקיבוע.



« ECO FORCED AIR (אוויר מאולץ חסכוני)

לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. התנור מזרים אוויר עדין לסירוגין וכך מונע מהמזון להתייבש. כאשר פונקציית חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.

« בישול איטי

כדי לבשר בשר ודגים בעדינות. פונקציה זו מבשלת את המזון לאט כדי לשמור עליו רך ועסיסי. עקב הטמפרטורה הנמוכה, המזון אינו משחים מבחוץ והתוצאה הסופית דומה לבישול באידוי. אנו ממליצים על להתחיל בצריבת הבשר לצלייה בתבנית כדי להשחימו ולסייע באטימת המיצים הטבעיים שלו בפנים. לתוצאות הטובות ביותר, יש שמור על דלת התנור סגורה במהלך הבישול כדי להימנע מהתפזרות החום. זמני בישול מוצעים עבור דגים (300 ג' - 3 ק"ג) נעים בין 2-5 שעות ועבור בשר (1-3 ק"ג) בין 4-7 שעות.

• FAST PREHEAT (חימום מראש מהיר)

לחימום מראש מהיר של התנור.

FORCED AIR (אוויר מאולץ)



לבישול סוגים שונים של מזון אשר מבושלים באותה טמפרטורה במספר מדפים במקביל (עד שלושה). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

CONVENTIONAL (רגיל)



כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

המועדפים שלי



לאחזור רשימת 10 הפונקציות המועדפות.

ניקוי - פירוליטי



לניקוי כתמים של נוזלים ומזון שהותזו בזמן הבישול, באמצעות מחזור בטמפרטורה גבוהה מאוד מעל. ישנם שני מחזורי ניקוי עצמי זמינים: מחזור שלם (פירוליטי) ומחזור קצר יותר (פירוליטי חסכוני). אנו ממליצים להשתמש במחזור המהיר יותר במרווחי זמן קבועים ובמחזור המלא רק כאשר התנור מלוכלך מאוד.

MINUTEMINDER (טיימר)



למעקב אחר הזמן מבלי להפעיל פונקציה.

הגדרות



לכוונן הגדרות התנור.

כאשר מצב 'חיסכון' פועל, בהירות התצוגה תצומצם על-מנת לחסוך באנרגיה והנורה תכבה אחרי דקה. היא תופעל מחדש באופן אוטומטי כשתהיה לחיצה על לחצן כלשהו. כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. כדי להשבית מצב זה, יש לגשת ל'הדגמה' מתפריט 'הגדרות' ולבחור 'כבוי'. בחירה של 'איפוס להגדרות יצרן' תכבה את המוצר, ולאחר מכן תחזיר אותו להפעלה ראשונה. כל ההגדרות יימחקו.

MY MENU (התפריט שלי)



אלה מאפשרים בישול אוטומטי מלא עבור כל סוגי המזון (לזניה, בשר, דגים, ירקות, עוגות ומאפים, עוגות מלוחות, לחם, פיצה). כדי להשתמש בפונקציה זו באופן הטוב ביותר, יש לעיין בחיוויים בטבלת הבישול בהתאמה.

פונקציות ידניות



• CONVECT BAKE (אפייה בקונוקציה)

לבישול בשר, אפיית עוגות ממולאות על מדף אחד בלבד.

• MULTIFLOW MENU (תפריט זרימה מרובה)

לבישול מאכלים שונים שזקוקים לאותה טמפרטורת בישול בארבעה מפלסים בו-זמנית. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול עוגיות, עוגות, פיצות עגולות (גם קפואות) וכדי להכין ארוחה שלמה. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לעקוב אחרי טבלת הבישול.

• פונקציות גריל

« GRILL (גריל)

לצלייה של סטייקים, קבבים, בישול של ירקות גרטן או קליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: מקם את המגש בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל מי שתייה.

« TURBO GRILL (גריל טורבו)

לצלייה של נתחי בשר גדולים (רגילים, רוסטביף, עוף). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: מקם את התבנית בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה.

• המזון הקפוא שלי

הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול ואת טמפרטורת הבישול והמצב עבור עד חמישה סוגי מזון מוכן קפוא. אין צורך בחימום מראש של התנור.

• מיוחדים

« DEFROSTING (הפשרה)

כדי לזרז הפשרת מזון. הנח את המזון על המדף האמצעי. יש להשאיר את המזון באריזתו כדי למנוע התייבשות.

« KEEP WARM (שמור חם)

לשמירה על החום והפריכות של מזון שבושל זה עתה.

« RISING (תפיחה)

לביצוע תפיחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול.

« MAXI COOKING

לבישול נתחים גדולים של בשר (מעל 2.5 ק"ג). מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול, כדי לקבל השחמה אחידה בשני הצדדים. מומלץ להרטיב את הבשר במיצים שלו מדי פעם למניעת התייבשות.

1. בחירת שפה

בהפעלה הראשונה של המכשיר, יש לקבוע את השפה ואת השעה: English יופיע בתצוגה.

1. English

לחץ על + או על – כדי לגלול דרך רשימת השפות הזמינות ולבחור את זו שאתה רוצה.

יש ללחוץ על ☒ כדי לאשר את הבחירה.

הערות: במהלך ניתן לשנות את השפה על-ידי בחירה של 'שפה' בתפריט 'הגדרות', הזמין על-ידי לחיצה על

2. הגדרת צריכת החשמל

התנור מתוכנת לרמת צריכת חשמל שתואמת לרשת ביתית בעלת דירוג של יותר מ-3 קילוואט (16 אמפר): אם אספקת המתח לבית נמוכה יותר, יש להוריד ערך זה (13 אמפר).

16

POWER

לחץ על + או על – כדי לבחור 16 'גבוה' או 13 'נמוך' ולחץ על ☒ כדי לאשר.

3. הגדרת השעה

לאחר בחירת ההספק, יש להגדיר את השעה הנוכחית: שתי ספרות השעה יבהבו בתצוגה.



לחץ על + או על – כדי להגדיר את השעה הנוכחית ולחץ על ☒: שתי הספרות עבור הדקות יבהבו בתצוגה.

לחץ על + או על – כדי להגדיר את הדקות ולחץ על ☒ כדי לאשר.

הערות: ייתכן שיהיה צורך להגדיר שוב את השעה לאחר הפסקת חשמל. הגדר 'שעון' בתפריט 'הגדרות', זמין על-ידי לחיצה על .

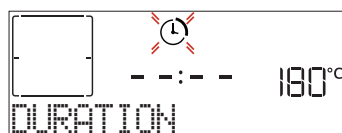
4. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זוהי אינה תקלה. לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו. יש לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה אחת, רצוי האמצעות פונקציה בעלת סחרור אוויר (למשל 'אוויר מאולץ' או 'אפייה רגילה').

הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שמשתמשים במכשיר בפעם הראשונה.

הערות: לאחר הפעלת הפונקציה, ניתן לשנות את הטמפרטורה/רמת הגריל באמצעות + או –.

משך



כאשר הסמל מהבהב בתצוגה, לחץ על + או על –

כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי לאשר. אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה

לנהל את הבישול באופן ידני (ללא תזמון). יש ללחוץ על ☒ או על כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. על-ידי

בחירת מצב זה, לא ניתן לתכנת התחלה מושהית.

הערות: ניתן לכוון את זמן הבישול שהוגדר בזמן הבישול על-ידי לחיצה על <<: לחץ על + או על – כדי לתקן, ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי לאשר.

1. בחירת פונקציה

לחץ על כדי להפעיל את התנור: בתצוגה תופיע פונקציית הריצה האחרונה של התפריט הראשי.

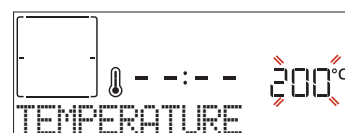
ניתן לבחור את הפונקציות על-ידי לחיצה על הסמל של אחת הפונקציות הראשיות או על-ידי גלילה בתפריט: כדי לבחור פריט מהתפריט (התצוגה יופיע הפריט הזמין הראשון), לחץ על + או על – כדי לבחור את הרצוי, ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי לאשר.



2. הגדרת הפונקציה

לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה. בתצוגה יופיעו ברצף ההגדרות שניתן לשנות. לחיצה על << תאפשר לשנות שוב את ההגדרה הקודמת.

טמפרטורה/רמת גריל



כאשר הערך מהבהב בתצוגה, לחץ על + או על – כדי לשנות אותו, ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי לאשר ולהמשיך בהגדרות הבאות (אם אפשר).

באותו אופן ניתן להגדיר את רמת הגריל: יש 3 רמות עוצמה לגריל: 3 (גבוה), 2 (אמצעי), 1 (נמוך).

שעת סיום (השהיית תחלה)

בפונקציות רבות, לאחר הגדרת זמן בישול, ניתן להשהות את התחלת הפונקציה על-ידי תכנות זמן הסיום. הזמן יופיע בתצוגה והסמל ⌚ יבהב.



לחץ על + או על - כדי להגדיר את השעה שבה אתה רוצה שהבישול יסתיים, ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר תום הזמן שחושב כדי לסיים את הבישול במועד שהגדרת.

הערות: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשבית את שלם החימום המוקדם: הנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול. במהלך זמן ההמתנה, ניתן ללחוץ על + או על - כדי לתקן את שעת הסיום שהוגדרה, או ללחוץ על << כדי לשנות הגדרות אחרות. על-ידילחיצה על >>, כדי להציג מידע, ניתן לעבור בין שעת סיום ומשך.

התפריט שלי

פונקציות אלה בוחרות באופן אוטומטי את מצב הבישול הטוב ביותר, טמפרטורה ומשך הבישול, צלייה או אפייה של כל המנות הזמינות.

כאשר יש צורך, ציין את מאפין המזון כדי לקבל תוצאה אופטימלית.

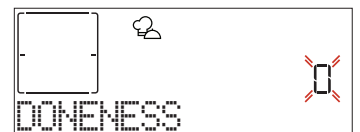
משקל/ גובה (שכבות תבניות עגולות)



כדי להגדיר את הפונקציה כהלכה, עקוב אחר החיויים בתצוגה, כאשר תתבקש, ולחץ על + או על - כדי להגדיר את הערך הרצוי, ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי לאשר.

רמת עשייה/השחמה

בחלק מפונקציות 'התפריט שלי' ניתן לכוון את רמת העשייה.



כאשר תתבקש, לחץ על + או על - כדי לבחור את הרמה הרצויה בין נא (-1) ועשוי היטב (+1). יש ללחוץ על ☒ או על ☐ כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. באותו אופן, היכן שמותר, בחלק מפונקציות 'התפריט שלי', ניתן לכוון את רמת ההשחמה בין נמוכה (-1) לגבוהה (+1).

3. התחלת הפונקציה

בכל עת, אם ערכי ברירת המחדל הם הרצויים או לאחר שהחלת את ההגדרות הנחוצות, לחץ על ☐ כדי להפעיל את הפונקציה.

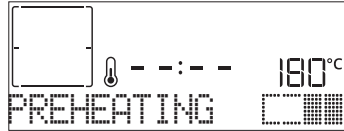
במהלך שלב ההשהיה, לחץ על ☐ כדי לדלג על שלב זה ולהתחיל מיד את הפונקציה.

הערות: לאחר בחירת פונקציה, התצוגה תמליץ על הרמה המתאימה ביותר עבור כל פונקציה.

בכל עת תוכל לעצור פונקציה שהופעלה על-ידי לחיצה על ☐. אם התנור חם והפונקציה מחייבת טמפרטורה מקסימלית, תופיע הודעה בתצוגה. יש ללחוץ על << כדי לחזור למסך הקודם ולבחור פונקציה אחרת או להמתין עד לקירור מוחלט.

4. חימום מוקדם

לחלק מהפונקציות יש לשם חימום מוקדם בתנור: לאחר התחלת הפונקציה, בתצוגה יופיע ששלב החימום המוקדם הופעל.



לאחר סיום שלב זה, יישמע צפצוף והתצוגה תציין שהתנור הגיע לטמפרטורה שהוגדרה ויש צורך 'להוסיף מזון'. בנקודה זו פתח את הדלת, הנח את המזון בתנור, סגור את הדלת והתחל לבשל.

הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול. פתיחת הדלת במהלך החימום מראש תגרום להשהיית.

זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש. תמיד תוכל לשנות את הטמפרטורה שאליה אתה רוצה שהתנור יגיע באמצעות + או -.

5. השהיית בישול / הפיכת המזון או בדיקתו

על-ידי פתיחת הדלת, הבישול יושהה באופן זמני כתוצאה מהשבתה של גופי החימום.

כדילהמשיך בבישול, סגור את הדלת.

חלק מפונקציות 'התפריט שלי' מחייבות הפיכת המזון במהלך הבישול.



יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע: פתח את הדלת, בצע את הפעולה המופיעה בתצוגה, סגור את הדלת והמשיך בבישול.

באותו אופן, ב-10% מהזמן לפני סיום הבישול, התנור יבקש לבדוק את המזון.

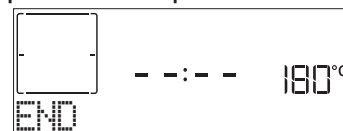


יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע. בדוק את המזון, סגור את הדלת והמשיך בבישול.

הערות: יש ללחוץ על ☐ כדי לדלג על פעולות אלה. אחרת, אם לא תבצע כל פעולה, לאחר פרק זמן מסוים התנור ימשיך בבישול.

6. סיום הבישול

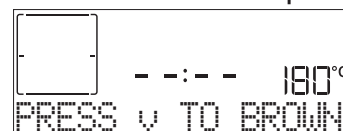
התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



לחץ על כדי להמשיך את הבישול במצב ידני (ללא תזמון) אולחץ על כדי להאריך את זמן הבישול על-ידי הגדרת משך חדש. בשני המקרים פרמטרי הבישול יישמרו.

השחמה

חלק מפונקציות התנור מאפשרות השחמת פני השטח של המזון על-ידי הפעלת הגריל בסיום הבישול.



כאשר ההודעה הרלוונטית מופיעה בתצוגה, יש ללחוץ על כדי להתחיל מחזור השחמה של חמש דקות. ניתן לתעצור את הפונקציה בכל עת על-ידי לחיצה על כדי לכבות את התנור.

מועדפים

לאחר סיום הבישול, תתבקש לשמור את הפונקציה למספר בין 1 ל-10 ברשימת המועדפים.



אם תרצה לשמור את הפונקציה כמועדפת ולאחסן את ההגדרות הנוכחיות לשימוש עתידי, יש ללחוץ על אחרת, כדי להתעלם, יש ללחוץ על .

לאחר לחיצה על , לחת על או על כדי לבחור את מיקום המספר, ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

הערות: אם הזיכרון מלא או שהמספר שנבחר כבר תפוס, התנור יבקש אישור למחוק את הפונקציה הקודמת.

כדי להעלות את הפונקציות ששמרת במועד מאוחר יותר, לחץ על : רשימת הפונקציות המועדפות תופיע בתצוגה.



לחץ על או על כדי לבחור את הפונקציה, אשר על-ידי לחיצה על , ולאחר מכן לחץ על כדי להפעיל.

ניקוי אוטומטי - פירוליטי

אין לגעת בתנור בזמן מחזור הניקוי.
הרחק ילדים ובעלי חיים מהתנור במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי (עד שהחדר יאוורר היטב).

הוצא מהתנור את כל האביזרים - כולל מסילות המדפים - לפני הפעלת הפונקציה. אם התנור מותקן מתחת לכיריים, יש לוודא שכל כירות הגז או הכירות החשמליות כבויות במהלך פונקציית הניקוי העצמי. כדי לקבל תוצאות ניקוי אופטימליות, יש להסיר משקעים עודפים מתוך חלל התנור ולנקות את זכוכית הדלת הפנימית לפני השימוש בפונקציה 'פירוליטי'. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי הפירוליטי רק אם המכשיר מכיל לכלוך קשה מאוד או שנפלטים ממנו ריחות רעים בזמן הבישול.

לחץ על כדי שיופיע 'ניקוי' בתצוגה.



לחץ על או על כדי לבחור את המחזור הרצוי, ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

התצוגה תמליץ על ביצוע הפעולות הנחוצות לצורך קבלת תוצאות הניקוי הטובות ביותר.

לאחר בחירת מחזור, אם רצוי, לחץ על או על כדי להגדיר שעת סיום (השהיית התחלה), ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

לאחר ביצוע כל השלבים, כשתידרש, יש ללחוץ על כדי להפעיל את מחזור הניקוי.

התנור יתחיל את מחזור הניקוי העצמי והדלת תינעל באופן אוטומטי: הודעת אזהרה תופיע בתצוגה, יחד עם ספירה לאחור המציינת את סטטוס המחזור שמתבצע.

כשמחזור הניקוי יסתיים, הדלת תישאר נעולה עד שהטמפרטורה בתנור תרד לרמה בטוחה.

KEYLOCK (נעילת מקשים)

כדי לנעול את לוח המקשים, יש ללחוץ ולהחזיק את << למשך לפחות חמש שניות. בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.



שים לב: אפשר להשבית פונקציה זו גם במהלך הבישול. מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת על-ידי לחיצה על .

MINUTEMINDER (טיימר)

כאשר התנור כבוי, ניתן להשתמש בתצוגה כטיימר. כדי להפעיל פונקציה זו, ודא שהתנור כבוי ולחץ על + או על – : הסמל  יהבהב בתצוגה. לחץ על + או על – כדי להגדיר את משך הזמן הנדרש, ולאחר מכן לחץ על  כדי להפעיל את הטיימר.



יושמע צפצוף והתצוגה תציין את סיום הספירה לאחר של הטיימר.

הערות: הטיימר לא מפעיל אף אחד ממחזורי הבישול. לחץ על + או על – כדי לשנות את השעה המוגדרת בטיימר.

לאחר הפעלת הטיימר, ניתן גם לבחור פונקציה ולהפעיל אותה.

לחץ על  כדי להפעיל את התנור, ולאחר מכן בחר את הפונקציה הנחוצה.

לאחר הפעלת הפונקציה, הטיימר ימשיך את הספירה לאחר שנפרד מבלי להפריע לפונקציה עצמה..

הערות: במהלך שלב זה, לא ניתן לראות את הטיימר (רק הסמל  יוצג), שימשיך את הספירה לאחר ברקע. כדי לאחזר את מסך הטיימר לחץ על  כדי לעצור את הפונקציה שפעילה כרגע.

טבלת הבישול של התפריט שלי

מפלס ואביזרים	סובב או ערבב (מזמן הבישול)	כמות מוצעת	קטגוריות מזון	
	—	0.5 - 3 ק"ג	Lasagna (לזניה)	מנות עיקריות
	—	0.8 - 1.2 ק"ג	מאפים מלוחים stuffed-Vegetables (ירקות ממולאים)	
	-	0.1 - 0.5 ק"ג כל אחד	Rolls (לחמניות)	
	—	60 - 150 ג' כל אחד	Sandwich Loaf in tin (לחם לסנדוויצ'ים בתבנית)	
	-	0.7 - 2.0 ק"ג	Big bread (לחם גדול)	פיצה ולחם
	—	200 - 300 ג' כל אחד	Baguettes (בגט)	
	—	מגש - מגש	פיצה דקה	
	—	מגש - מגש	פיצה עבה	
	—	1 - 4 שכבות	פיצה קפואה	CAKES & PASTRIES (עוגות ומאפים)
	—	0.5 - 1.2 ק"ג	עוגת ספוג בתבנית מתכת	
	—	0.2 - 0.6 ק"ג	עוגיות	
	-	מגש 1	Choux pastry (בצק פחזניות)	
	—	0.4 - 1.6 ק"ג	טארט בתבנית מתכת	
	-	0.4 - 1.6 ק"ג	שטרודל	
	-	0.5 - 2 ק"ג	Fruit filled pie (פאי ממולא בפירות)	
	—	0.6 - 2 ק"ג	roasted-Beef (צלי בקר)	MEAT (בשר)
	—	0.6 - 3 ק"ג	roasted-Chicken (עוף צלוי)	
	—	0.5 - 1.5 ק"ג	roasted-Vegetables (ירקות צלויים)	
	—	0.5 - 1.5 ק"ג	Potatoes (תפוחי אדמה)	TOSPOFOT
	3/5	1.5 - 3 ס"מ	Hamburgers (המבורגרים)	
	1/2	רשת 1	Kebabs (קבבים)	
	2/3	1 - 5 ס"מ	breast & Fillet (פילה וחזה)	MEAT (בשר)
	—	0.5 - 3 ס"מ	Fillet (פילה)	
	-	0.5 - 3 ס"מ	frozen-Fillet (פילה קפואה)	
	—	מגש 1	Tomatoes (עגבניות)	TOSPOFOT
	-	מגש 1	Peppers (פלפלים)	
	—	מגש 1	גרטן ברוקולי	
	—	מגש 1	כרטן כרובית	
	—	מגש 1	גרטן ירקות	


מגש טפטופים
עם 500 מ"ל מים


מגש טפטופים/מגש
אפייה

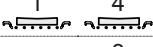
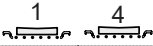
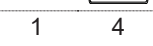
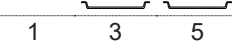
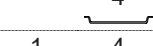
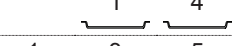
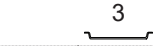
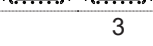
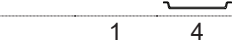
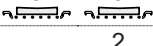
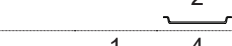
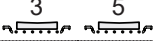
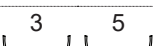
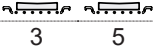
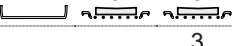

מגש טפטופים/ מגש אפייה או
מגש תנור על מדף רשת


מגש לתנור או תבנית מתכת לעגה
על מדף רשת


מדף רשת

אביזרים

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		כן	170	50 - 30	
		כן	160	50 - 30	
		כן	160	50 - 30	
עוגיות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		כן	200 - 160	85 - 30	
		כן	200 - 160	90 - 35	
		כן	150	40 - 20	
עוגיות		כן	140	50 - 30	
		כן	140	50 - 30	
		כן	135	60 - 40	
		כן	170	40 - 20	
עוגות קטנות/מאפינים		כן	150	50 - 30	
		כן	150	50 - 30	
		כן	150	60 - 40	
		כן	200 - 180	40 - 30	
פחזניות		כן	190 - 180	45 - 35	
		כן	190 - 180	* 45 - 35	
		כן	90	150 - 110	
מרנג		כן	90	150 - 130	
		כן	90	* 160 - 140	
		כן	250 - 190	50 - 15	
פיצה/ לחם/ פוקאצ'ה		כן	230 - 190	50 - 20	
		כן	240 - 220	* 50 - 25	
		כן	250	15 - 10	
פיצה קפואה		כן	250	20 - 10	
		כן	240 - 220	30 - 15	
		כן	190 - 180	55 - 45	
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	190 - 180	60 - 45	
		כן	190 - 180	* 70 - 45	
		כן	200 - 190	30 - 20	
מאפי בצק עלים		כן	190 - 180	40 - 20	
		כן	190 - 180	* 40 - 20	
		כן	200 - 190	65 - 45	
לזניה/ פלאן/ פסטה אפויה/קנלוני		כן	200 - 190	110 - 80	

								פונקציות
Eco Forced air	Multiflow Menu	Maxi Cooking	TurboGrill	Grill (גריל)	Convection	Forced air	Conventional	
(אוויר מאולץ סכנוי)	(תפריט זרימה מרובה)	(בישול מקסי)	(טורבו-גריל)		(אפייה בקונוקציה)	(אוויר מאולץ)	(רגיל)	

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוף / ברווז 1 ק"ג		כן	230 - 200	100 - 50	
הודו/אווז 3 ק"ג		כן	200 - 190	130 - 80	
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	200 - 180	60 - 40	
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	200 - 180	60 - 50	
טוסט		—	3 (גבוה)	6 - 3	
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	30 - 20 **	
קבבים/המבורגרים		-	3 - 2 (אמצעי - גבוה)	30 - 15 **	
עוף צלוי 1-3.1 ק"ג		—	2 (אמצעי)	70 - 55 ***	
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	90 - 60 ***	
תפוחי אדמה צלויים		—	2 (אמצעי)	55 - 35 ***	
גרטן ירקות		—	3 (גבוה)	25 - 10	
עוגיות		כן	135	70 - 50	
טארטים		כן	170	70 - 50	
פיצות עגולות		כן	210	60 - 40	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	190	120 - 40 *	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / ירקות צלויים (מפלס 4) / לזניה (מפלס 2) / נתחי בשר (מפלס 1)		כן	190	120 - 40 *	
לזניה ובשר		כן	200	100 - 50 *	
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	100 - 45 *	
דגים וירקות		כן	180	50 - 30 *	
נתחים ממולאים לצלייה		—	200	120 - 80 *	
נתחי בשר (תרנגולת, טלה)		—	200	100 - 50 *	

כיצד לקרוא את טבלת הבישול
הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש).
טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכניות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מנות מהתנור בזמנים שונים בהתאם להעדפות אישיות.
** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.
*** יש לסובב את המזון לאחר שני שליש מזמן הבישול (במקרה הצורך).

מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים

מגש טפטופים/מגש אפייה

מגש טפטופים/ מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת

מגש לתנור או תבנית מתכת לעגה על מדף רשת

מדף רשת

אביזרים

יש ללבוש כפפות מגן.

יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

אין להשתמש בצמר פלדה, כלים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, מכיוון שהם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי. אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור.

משטחים חיצוניים

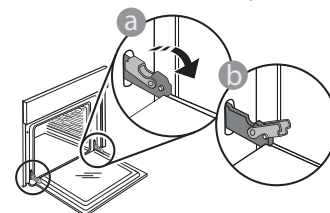
- יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופייבר לכה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופייבר לכה.

משטחים פנימיים

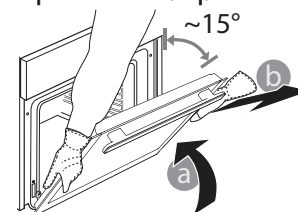
- אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון בעל תכולת מים גבוהה, יש להניח לתנור להתקרר לחלוטין ולאחר מכן לנגב אותו עם מטלית או ספוג.

הסרת הדלת וחיבורה מחדש

- כדי להסיר את הדלת, יש לפתוח אותה עד הסוף ולהנמיך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.

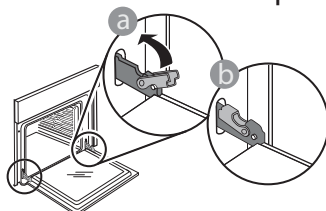


- סגור את הדלת עד כמה שניתן. החזק טוב את הדלת בשתי הידיים - אין להחזיק אותה מהידית. המשך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

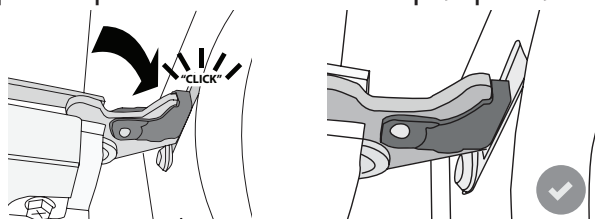


- כדי לחבר חזרה את הדלת, יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור. ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

- הורד את הדלת ופתח אותה עד הסוף. הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.



הפעל לחץ עדין כדי לוודא שהתפסים במקום הנכון.



- נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא לא, יש לחזור על השלבים שלעיל: אם היא אינה פועלת כהלכה, עלול להיגרם נזק לדלת.

החלפת הנורה

1. נתק את התנור מאספקת המתח.
2. שחרר את הברגת הכיסוי מהמנורה, החלף את הנורה והברג חזרה את כיסוי המנורה.
3. חבר חזרה את התנור לאספקת המתח.

שים לב: יש להשתמש רק בנורות הלוגן 20-40 ואט/230 וולט סוג G9 לטמפרטורה של 300°C. הנורה המשמשת במוצר נועדה למכשירים ביתיים ואינה מתאימה לתאורה כללית בבית (תקנת EC מספר 244/2009). ניתן להשיג נורות מהשירות שלאחר המכירה.

- אם נעשה שימוש בנורות הלוגן, אין לגעת בהן עם ידיים חשופות מכיוון שטביעות אצבעות עלולות לגרום לנזק. אין להשתמש בתנור עד להחזרת כיסוי הנורה למקומו.

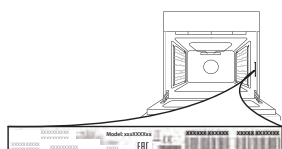
פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה תופיע האות F ואחריה מספר או אות.	כשל בתנור.	כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם הבעיה ממשיכה. נסה לבצע 'איפוס להגדרות יצרן' מ'הגדרות'. יש ליצור קשר עם השירות שלאחר המכירה ולנקוב במספר המופיע אחרי האות F.
התנור לא מתחמם.	כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. DEMO יופיע בתצוגה כל 60 שניות.	יש לגשת ל'הדגמה' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הנורה תכבה.	מצב 'חיסכון' מופעל.	יש לגשת ל'חיסכון' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הדלת לא נפתחת.	מתבצע מחזור ניקוי.	המתן לסיום הפונקציה ולהתקררות התנור.
החשמל בבית כובה.	הגדרת החשמל שגויה.	וודא שלרשת הביתית יש דירוג של לפחות 3 קילוואט. אם לא, הורד את ההגדרה ל-13 אמפר. גש ל'הפעלה' מ'הגדרות' ובחר 'נמוך'.

ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- ביקור באתר האינטרנט שלנו eu.bauknecht.docs
- שימוש בקוד QR

- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.



400011547937

Bauknecht

תעודת אחריות למוצרי חשמל ביתיים

לקוח/ה יקר/ה, אנו מברכים אותך על רכישת המוצר ומודים לך שבחרת בנו.

נא הדבק כאן
את מדבקת האחריות

שם פרטי ומשפחה:	
כתובת:	
מקום הרכישה:	תאריך הרכישה:
דגם המוצר:	סוג המוצר:
יצרן:	שנת ייצור:
מספר סידורי:	

אנו שמחים להעניק שנת אחריות למוצר שברשותך.

למוצרים המפורטים להלן, מוענקת אחריות נוספת מוגבלת למשך התקופה המפורטת לצידי:

מעבד מזון Magimix בנוסף לשנת האחריות הראשונה מוענקת אחריות נוספת מוגבלת למטע בלבד למשך 29 שנים נוספות

בלנדר מוט Kitchenaid: שנה אחריות נוספת

מעבד מזון Kitchenaid מדגם 5KFP-1644: בנוסף ל-3 שנות האחריות המלאות מוענקות 20 שנות אחריות נוספת מוגבלת למטע בלבד.

מגהצי קיטור ואדים Rowenta-Tefal: בנוסף לשנת האחריות הראשונה מוענקת שנת אחריות נוספת מוגבלת שאינה כוללת תקלות הנובעות ממזקי אבנית.

בלנדר מוט KitchenAid - שנתיים אחריות.

מעבד מזון KitchenAid - 3 שנות אחריות.

פיחת תנאי שנת האחריות הראשונה:

- תקופת האחריות כפי שמצוינת לעיל, החל מתאריך הרכישה ולשימוש אישי, ביתי או משפחתי בלבד. במוצרים המחוברים על פי הוראות השימוש בהתקנה או הדרכה של יופאן, תחל תקופת האחריות מסיים ההתקנה או ההדרכה, לפי המאוחר, ובלבד שעד מועד ההתקנה או ההדרכה, נשמר המוצר בתנאים ראויים לעונות לדרישות היצרן ולא נעשה בו שימוש (להלן: תקופת האחריות).
- נדרשה ניופאן, כתנאי להפעלת המוצר ביצוע התקנה על ידיה, תכלול האחריות גם אחריות להתקנה ובלבד שההתקנה בוצעה על ידי ניופאן או מי מטעמה.
- נדרשה ניופאן כתנאי להפעלת המוצר מתן הדרכה או ביצוע התקנה, תבצע ניופאן את ההתקנה או ייתן את ההדרכה בבית הצרכן עד תום שבוע ימים מיום מסירת המוצר לצרכן או, אם הוסכם אחרת, תוך שבוע ימים מיום דרישת הצרכן ולא יאוחר משנה לאחר מסירת המוצר לצרכן אלא אם הוסכם אחרת.
- ניופאן תתקן, בעצמה או באמצעות אחר מטעמה, כל קלקול שנתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, בלא תמורה. נדרשה במסגרת התיקון החלפה של פריט במוצר, כולו או חלקים ממנו, תבוצע החלפה על ידי ניופאן בלא תמורה.
- במהלך תקופת האחריות ניופאן מתחייבת להשיב את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. היה תיקון המוצר בתקופת האחריות כרוך בהחלפת חלקים בו, יהיו החלקים המחליפים מקוריים וחדשים.
- במקרה בו לא מראפשר תיקון בהתאם לאמור בסעיפים 4 ו-5 לעיל, תספק ניופאן מוצר חדש, זהה או מסוג ואיכות דומים ושוי ערך, או שתשיב ניופאן את התמורה ששולמה בעד המוצר, לפי בחירת היצרן.
- ניופאן מתחייבת למסור לצרכן לאחר תיקון המוצר אישור בכתב ובו פיחת על מהות התיקון ומהות החלקים שהוחלפו ככל שהוחלפו.
- ניופאן תהא פטורה מחיוביה שעל פי סעיף 4 לעיל לתעודה זו, במידה והוכיחה כי מקור הקלקול בבזק מכון שגרם הצרכן.
- ניופאן מתחייבת לספק לצרכן, על פי דרישתו, חלקי חילוף לשם תיקון המוצר, עד תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר. לגבי מוצרים שמחירים במועד הרכישה עולה על סך של 300 ₪, מתחייבת ניופאן לספק חלקי חילוף בתשלום עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות על פי דין (12 חודשים), בכפוף לדרישת הצרכן. עבור מיקרוגל ותנור הסקה דירתי, הפועל בדלק נוזלי או בגז, ניופאן מתחייבת לספק חלקי חילוף בתשלום עד תום 6 שנים לאחר תום תקופת האחריות על פי דין (12 חודשים), בכפוף לדרישת הצרכן.
- במהלך תקופת האחריות, מוצרים אשר נמסרו לתיקון במרכז שירות של ניופאן או בנקודת המכירה של המוצר, כאשר אין מרכז שירות במרחק של 15 ק"מ מנקודת המכירה של המוצר, יתקנו תוך 10 ימים מיום מסירתם במרכז השירות או בנקודות המכירה של המוצר. העברת המוצר למרכז שירות וממנו או מנקודת המכירה של המוצר וממנה, באחריות הצרכן ועל חשבונו. במהלך תקופת האחריות, מוצרים אשר נמסרו לתיקון בנקודת המכירה של המוצר (כאשר יש מרכז שירות של ניופאן במרחק של 15 ק"מ מנקודת המכירה של המוצר), יתקנו תוך 14 ימים מיום מסירתם בנקודת המכירה של המוצר. העברת המוצר לנקודת המכירה וממנה באחריות הצרכן על חשבונו.
- שבחות וחגים לא יבואו במניין התקופות שבסעיף זה.
- הנכח כי בקלקול נגרם כתוצאה מאחת הסיבות שלהלן, ניופאן תהא רשאית לדחש טרם ביצוע התיקון, תשלום בעד התיקון, חלקי החילוף, הובלת המוצר או החלפתו:
 - א. כוח עליון שהתרחש לאחר מסירת המוצר לצרכן.
 - ב. דדון או רשלנות של הצרכן, לרבות שימוש בניגוד להוראות ההפעלה.
 - ג. תיקון שנעשה במוצר, על ידי מי שלא הוסמך לכך על ידי ניופאן, בנסיבות שאינן נובעות מהפרת חיובי ניופאן.

פיחת תנאי האחריות הנוספת המוגבלת:

- האחריות הנוספת מוגבלת תחול על מוצר שיובא על ידי ניופאן ואשר נרכש בחנויות/אתרי אינטרנט המורשים על ידנו בלבד, על פי רשימת חנויות/אתרים מורשים המפורטת באתר האינטרנט של ניופאן www.newpan.co.il. על הצרכן המבקש לממש את האחריות הנוספת מוגבלת, להציג תעודת אחריות (כולל הפרק של אחריות נוספת מוגבלת זו) וחשבונית הרכישה המראים כי המוצר נרכש בחנויות/אתרי אינטרנט מורשים כאמור.
- בנוסף ומבלי לגרוע באמור בסעיף 11 לתעודת האחריות, מובהר כי האחריות הנוספת מוגבלת לא תחול לגבי כל שבר ו/או נזק פיזי במוצר כגון: חלקי גומי קרושים, שריטות, קילופי צבע, שברים, סדקים, קושיה, שברים בחלקי פלסטיק שונים במוצר, מקים בגין חדירת חול או כל חומר אחר, שייגרמו מכל סיבה שהיא.
- אם התיקון יצריך החלפת חלקים, יכולים אלו להיות מתוצרת חליפית.
- במקרה בו יש צורך בתיקון או בהחלפת חלקים אנו נהיה רשאים לבחור לפי שיקול דעתנו, להחליף את המוצר במוצר זהה או דומה, במקום לתקנו או להחליף בו חלקים כאמור.
- התיקון יבוצע עד 14 יום (שבחות וחגים לא יבואו במניין התקופות שבסעיף זה) מיום מסירת המוצר במרכז שירות או בנקודת המכירה.

ניופאן

הנקודה האדומה. סמל השירות והאיכות

תעודת אחריות למוצרי חשמל ביתיים

למיקרוגלים מתוצרת Delonghi-I Haier ניתן לרכוש, עד 30 יום ממועד הרכישה, שנתיים אחזקה בתוספת בסך של 99 ₪.

נשמח להעניק לך שירות באמצעות מוקד שירות הלקוחות שלנו 1-700-700-983:

שם תחנה	טלפון	כתובת
מרום - חולון - מעבדה מרכזית	1-700-700-983	הצורף 3 חולון
שירות ששון	08-6335311	הבנאי 56 אילת
מיקרו - מיקס	08-6232717	החלוץ 102 באר-שבע
א.ש מעבדות אשקלון	08-6722211	רמז 29 אשקלון
שירות כל	02-6241741	טרומפלדור 1 ירושלים
רובין - ת"א	03-6872161	יסוד המעלה 6 תל-אביב
מכנו - מיקס	09-9582149	סוקולוב 99 הרצליה
בר מנחם	09-8337733	דוד רמז 15 נתניה
מרום - חיפה	1-700-700-983	המוסכים 24 חיפה
שירות רם ביאליק	04-8620162	ביאליק 9 חיפה
שירות רם ההסתדרות	04-8720642	ההסתדרות 277 חיפה בתוך מתחם התחנה
מולטי סייב	050-6660569	רחוב הורקנס 6, לוד
שירות רם עפולה	04-9531444	הולנד 17 עפולה
אחים איטח	04-6326088	הנשיא 53 חדרה
תיקון כל טיבי	04-6790469	יוחנן בן זכאי 5 טבריה
אלקטרו פיקס	04-6959430	לשם 36 א.תעשיה דרומי קרית שמונה
המרכז לתיקוני חשמל	08-8533976	רחוב המסחר 60 רובע א', אשדוד
*אלקטרו ברק	03-7511145	התקווה 25 פינת ד'בוטינסקי 89 רמת-גן

אנו ממליצים ליצור קשר טלפוני עם מרכז השירות הרלוונטי טרם ההגעה

משרדים ראשיים: רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון
טל: 700 700 727 1