

# Technogas

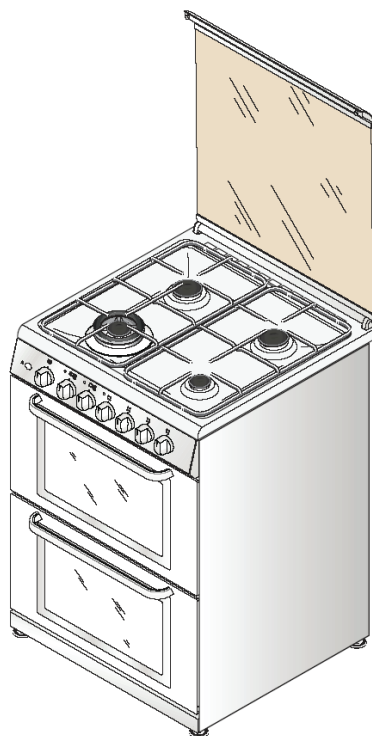
הוראות הפעלה

תנור משולב

P3X66EE4VEIS

P3W66EE4VEIS

P3B66EE4VEIS





תנור זה תוכנן ויוצר בהתאם לתקני הבטיחות האירופאים הבאים:  
 <= EN30-1-1, EN30-2-1 ו EN437 והעדכונים שלהם (ציוד לגז)  
 <= EN60335-1, EN60335-2-6 והעדכונים המתאימים (בטיחות מוצרי חשמל ביתיים)

תנור זה עומד בדרישות התקנות האירופאיות הבאים  
 <= דרישות הבטיחות למתח נמוך (BT 2006/95/EC)  
 = דרישות הבטיחות לתאימות אלקטרומגנטית 2004/108/EC  
 <= דרישות הבטיחות לגז 2009/14/EC

דרישות הבטיחות של הדירקטיבה האירופאית 89/109/EC המתייחסות לחומרים  
 ואביזרים של התנור הבאים במגע עם מצרכי מזון.

### 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 לביתכם.  
 - אנו מודים לכם על עזרתכם בהגנה על הסביבה.

## תוכן העניינים

4	הוראות בטיחות
7	תיאור התנור
9	הנחיות למשתמש
9	הכיריים - הערות בטיחות כלליות
9	הדלקת המבערים
10	התנור - הערות בטיחות כלליות
11	השימוש בתא התנור העליון
11	השימוש בתא התנור התחתון
12	עצות שימושיות לבישול ואפייה
13	טבלת בישול/אפייה
14	ניקוי ותחזוקה
16	איתור תקלות
17	הנחיות למתקין
20	נתונים טכניים

- לסכנות. כל חומרי האריזה של התנור ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- הבטיחות החשמל של תנור זה מובטחת רק אם הוא מחובר כראוי לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה מחיבור התנור לקו שאינו מוארק בהארקה תקנית. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- הערה: מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף נגד התחשמלות (מפסק פחת) בזרם דלף של 30mA.
- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה הנקוב בתווית הנתונים המודבקת לתנור, תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- **אין להשתמש בתנור זה בכלי שיט ימיים, בקרוונים או במגורונים אלא אם כל המבערים מצוידים במגני להבה.**
- **אל תבצעו שינויים בתנור זה.**
- **תנור משולב זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.**
- **אזהרה** התנור והחלקים הנגישים מתחממים בעת השימוש. יש לנקוט בכל אמצעי הזהירות ולא לגעת מגופי החימום. יש להרחיק מהתנור ילדים קטנים מתחת, לגיל 8 שנים אלא אם הם מפוקחים בקביעות.



**היצרן שומר לעצמו את הזכות לבצע שינויים במוצר הנחוצים כדי לשמור על האינטרסים שלך, ללא פגיעה במאפיינים המהותיים ובבטיחות. היצרן לא יהיה אחראי לאי דיוקים בהדפסה או שגיאות שיתגלו במדריך זה.**

נ.ב.: מראה התנור והבקרים באיורים שבמדריך עשוי להיות שונה ממראה התנור שברשותכם. התקנה, ההתאמות, ההסבות ופעולות התחזוקה המפורטות בפרק «הנחיות למתקין» חייבות להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.

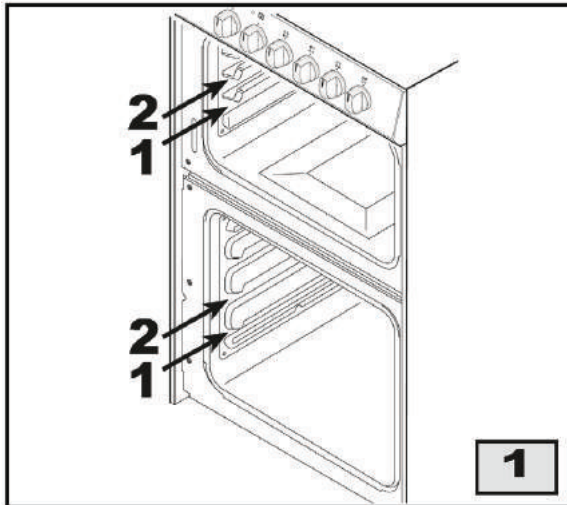
- חיבור הכיריים למערכת אספקת הגז תבוצע על ידי טכנאי מורשה על ידי משרד התשתיות הלאומיות לטיפול ושירות במכשירי גז.
- תנור משולב זה מיועד לחימום ובישול מזון לשימוש ביתי בלבד. כל שימוש אחר עשוי להיות מסוכן.
- היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שייגרמו כתוצאה מהתקנה, תחזוקה או שימוש שלא לפי הוראות התקנה ושימוש אלו.
- לאחר הסרת חומרי האריזה מהמשטחים החיצוניים ומהחלקים הפנימיים, בדקו היטב את התנור וודאו שלא נגרמו נזקים כלשהם בעת ההובלה. במקרה של ספק, אל תחברו את התנור לרשת החשמל או לאספקת הגז, ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם.
- הרחיקו את חומרי האריזה של התנור (קרטון, שקיות פלסטיק, פוליסטירן מוקצף, רצועות וכו') מהישג ידם של ילדים קטנים כדי שהם לא יחשפו

- זכוכית דלת התנור והחלקים הנגישים מתחממים מאד בעת השימוש. כדי להימנע מכוויות וצריבות הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.
- אל תשתמשו בתנור זה כמכשיר לחימום החדר.
- אל תגעו במכשיר חשמלי בידיים רטובות או כשהרגליים יחפות או רטובות.
- אל תשתמשו בתנור ברגליים יחפות.
- אל תמשכו את כבל החשמל כדי לנתק את התנור מרשת החשמל. אחזו בתקע כדי להוציאו משקע החשמל בקיר.
- אל תחשפו את התנור לגשם, רטיבות קרינה ישירה של השמש וכו'.
- תנור זה יכול להיות בשימוש ילדים מגיל 8 שנים ומעלה ואנשים עם ירידה ביכולות הפיסיות, התחושתיות או הנפשיות או חסרי נסיון וידע, אלא אם הם קבלו הדרכה או הנחיות בנוגע לשימוש בתנור בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בכך. וודאו שילדים לא משחקים בתנור. ניקוי ותחזוקת המשתמש לא תבוצע על ידי ילדים ללא פיקוח.
- **אזהרה** כדי למנוע הטיה מקרית של התנור, כמו למשל, על ידי ילד המטפס על דלת התנור הפתוחה, או משקל כבד מדי המונח על דלת התנור הפתוחה, עליכם לקבע את התנור באמצעות שתי שרשרות ווים המקובעים לתוך הקיר שמאחורי התנור. ודאו שהשרשרות מתוחות. עיינו בהוראות ההתקנה.
- לפני השימוש הראשוני בתנור עליכם לוודא שתאי האפייה ריקים והדלתות סגורות. חממו את התנור בדרגת החום הגבוהה ביותר במשך כשעתיים. פעולה
- זאת תגרום לשריפת שאריות חומרי הסיכה שנועדו להגן על חלקי התנור בעת המשלוח ולסילוק ריחות לוואי אופייניים בעת השימוש הראשוני. הקפידו שהמטבח יהיה מאוורר היטב בעת ההפעלה הראשונית ואל תחששו מהיווצרות עשן קל בתהליך זה.
- בישול שומן או שמן על הכיריים ללא השגחה מסוכן ועלול לגרום לשריפה.
- לעולם אל תנסו לכבות אש עם מים. כבו את הכיריים ולאחר מכן חנקו את הלהבות עם מגבת מטבח לחה או שמיכת אש.
- סכנת אש: אל תאחסנו פריטים על משטחי הבישול.
- אל תשתמשו בתכשירי קרצוף או מגרדות מתכת חדות כדי לנקות את זכוכית דלת התנור, שכן הם עלולים לשרוט את משטחי הזכוכית ולגרום לניפוץ הזכוכית.
- **לעולם אל** תשתמשו בספוגים או תכשירי ניקוי שוחקים, ממסים להסרת כתמים או דבקים על משטחי פלדה צבועים או משטחי פלדת אל חלד.
- כבו את התנור לפני הסרת רשת המאוורר לצורכי ניקוי. הרכיבו את הרשת לאחר הניקוי בהתאם להוראות.
- דגמי תנורים מסוימים מצוידים בחיישן טמפרטורה. השתמשו רק בחיישן הטמפרטורה המומלץ על ידי היצרן.
- הסירו מזון שגלש מהמכסה לפני פתיחת המכסה.
- אין להפעיל את התנור באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- כדי למנוע התחשמלות, ודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל לפני החלפת נורת התאורה.

- במקרה של תקלה או פעולה לא תקינה של התנור, נתקו אותו מרשת החשמל, סגרו את ברז אספקת הגז הביתית, ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם. אל תנסו לתקן את התנור בכוחות עצמכם.  
כל התיקונים והכיוונים הנדרשים יבוצעו בזהירות ובתשומת לב מרבית על-ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד. אנו ממליצים לפנות תמיד למוקד השירות (נא עיינו ברשימה שבגב החוברת) לצורך התייעצות וקבלת פתרונות לבעיות.
- כשהתנור אינו בפעולה, אל תשתמשו בו כמזווה או כארון לאחסון סירים. קיימת סכנה לפגיעה גופנית או נזק לרכוש, אם התנור יופעל בטעות.
- הקפידו לשמור על ניקיון התנור. חלקי מזון שגלשו, עלולים להתלקח ולגרום לפריצת אש.
- אם קיים שקע חשמל בקרבת התנור, וודאו שכבל חשמל לא יבוא במגע עם חלקי התנור החמים ולא יימצא בקרבת להבה גלויה של הכיריים.
- בסיום פעולת הבישול או האפייה, וודאו שכל הבקרים והכפתורים בלוח הבקרה יהיו במצב כבוי ("0"), וכפתורי בקרת הגז יהיו במצב סגור "●".
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת פעולות ניקוי תחזוקה כלשהן.

### לקוחות נכבדים,

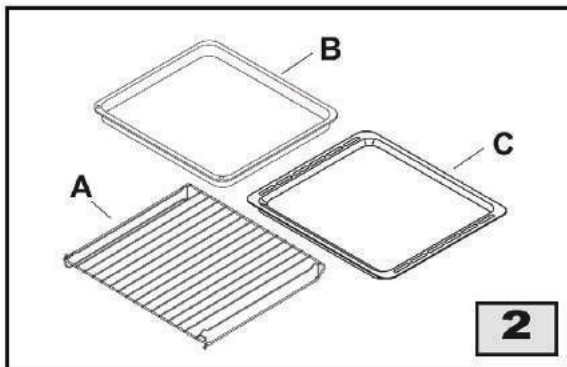
החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את המפרטים המצוינים בהוראות ההפעלה ללא הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.



## אביזרים

סוג וכמות האביזרים משתנה בהתאם לדגמי התנורים השונים.

- מדף רשת לגריל (A)
- מגש איסוף טפטופים או מגש אפייה (B)
- מגש לאפייה או הכנת פיצה (C)



## הכרת התנור

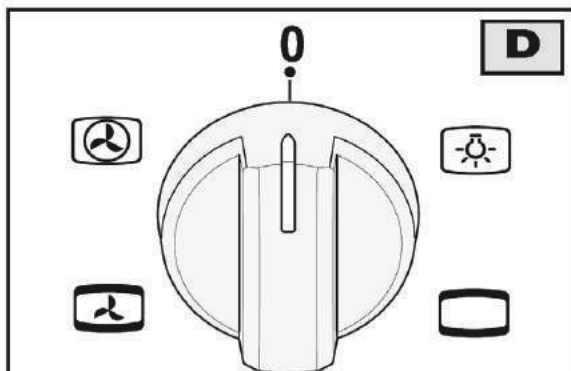
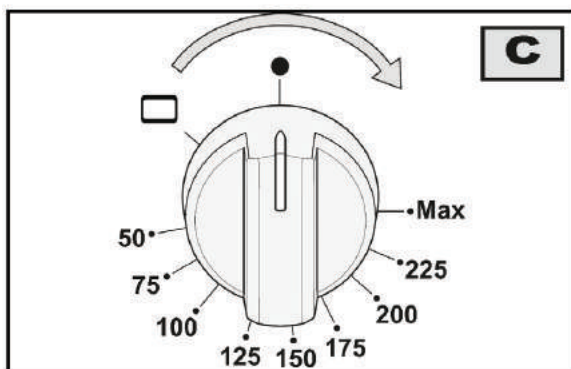
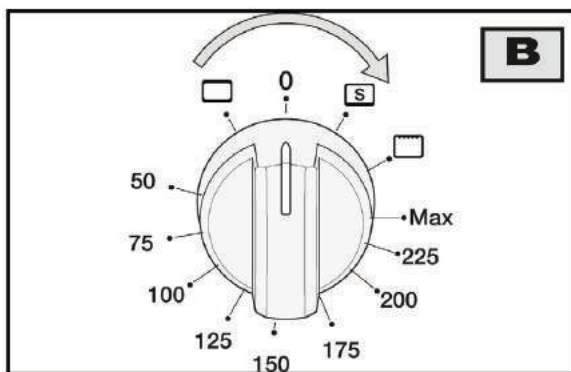
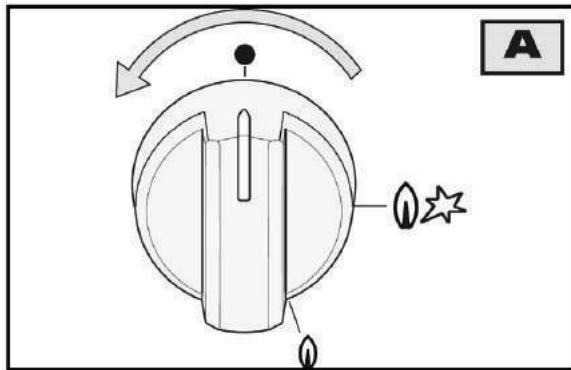
תנור חשמלי זה משולב עם כיריים גז המאפשרות נוחיות ורבגוניות בפעולות הבישול. המבערים החדשניים של הכיריים מאפשרים בישול מגוון ורב היקף מזה שהיה עד כה. המבערים העגולים שונים בגודלם ותפוקתם ומאפשרים מבחר צורות בישול בדרגות חום שונות כדי לענות לכל הצרכים והדרישות. לדוגמא: המבער הגדול או מבער ה"ווק" מפיק חום בעוצמה גדולה מאוד, המתאימה לבישול ב"ווק"; כאשר המבער הקטן ביותר מיועד לשימוש בטוח בכלי-בישול בקוטר קטן. דרגות החום הנמוכות, האפשריות בכל המבערים, מאפשרות חימום ובישול איטי, לבישולים עדינים במיוחד. השילוב של המבערים החדשים והיעילים מאפשר בישול בו-זמני של ארוחה מלאה על הכיריים תוך כדי אירוח. בכל כפתור בלוח הבקרה מודפס מראה מקום של המבער המשויך.

תאי התנור מופעלים באמצעות אנרגיה חשמלית בלבד. תא התנור העליון מיועד לחימום רגיל ולגריל. התא התחתון מיועד לחימום רגיל ולחימום באמצעות מאורר (טורבו).

לאבטחת שימוש נכון ובטוח, כל תא אפייה מצויד בהתקן בטיחות המנתק את התנור מרשת החשמל במקרה של תקלה בתרמוסטט הראשי. **אל תנסו לתקן תקלה זאת בכוחות עצמכם ופנו ישירות למוקד השירות.**

בדפנות תאי התנור קיימות מסילות (איור 1) המיועדות לאביזרים המתוארים להלן (איור 2).

## תיאור התנור



### תיאור הבקרים

#### בקרי מבערי הגז (איור A)

בסיבוב הכפתור נגד כיוון השעון, יופיעו הסימנים הבאים:

0 = מצב כבוי.

= מצב להבה מלאה

= מצב להבה נמוכה.

#### כפתור תרמוסטט של תא התנור

##### העליון / בקרת גריל (איור B)

בסיבוב הכפתור בכיוון השעון, יופיעו הסימנים הבאים:

0 = התנור כבוי.

50 עד Max = ערכי טמפרטורה שונים.

= גוף חימום הגריל מופעל

= מופעל מצב שבת.

#### כפתור התרמוסטט של תא התנור

##### התחתון (איור C)

בסיבוב הכפתור בכיוון השעון, יופיעו הסימנים הבאים:

0 = התנור כבוי.

50 עד Max = ערכי טמפרטורה שונים.

#### כפתור בורר מצבי הפעולה (איור D)

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה אם או נגד כיוון השעון למצב הפעולה הרצוי:

0 = התנור כבוי

= הפעלת התאורה הפנימית, הנשארת

מוארת בכל מצבי הפעולה

= חימום עליון ותחתון

= חימום עליון ותחתון עם מאוורר

= גוף חימום טורבו

### לתשומת לבכם:

הכיריים מצוידים במפסק המכבה את המצתים החשמליים (בשבתות וחגים).



## תיאור התנור

הגיעה לדרגת החום שהוגדרה באמצעות התרמוסטט. במהלך הבישול, נורית חיווי זו נדלקת ונכבית לסירוגין בהתאם לטמפרטורה בתא התנור העליון.

**נורית חיווי צהובה לחיווי התחממות תא התנור העליון**  
נורית חיווי זו מיועדת לחיווי פעולת החימום או הגריל בתא התנור העליון. נורית החיווי כבית כשהטמפרטורה בחלל תא התנור

## הנחיות למשתמש

שימוש בכיריים בגז יוצר חום רב ולחות בחדר בו הם מוצבים. מסיבה זו החדר חייב להיות מאוורר היטב, ויש לוודא קיום פתחי אוורור חופשיים שיאפשרו זרימת אוויר טבעית (איור 9 בהמשך החוברת) במידת הצורך הפעילו מתקני אוורור ויניקת עשן נוספים (איורים 10 ו-11 בהמשך החוברת). בעת שימוש ממושך בכיריים או בתנור, יש צורך לפתוח חלונות או להפעיל את מתקני האוורור המכאניים (ונטה, קולט אדים וכו') במידה והם קיימים.

### הדלקת המבערים

**מבערים המצוידים בחיישני בטיחות**  
סובבו את כפתור בקרת הגז (A) של המבער הרצוי נגד כיוון השעון למצב להבה מלאה לחצו על הכפתור והמשיכו ללחוץ עליו כ- 10 שניות לאחר שהלהבה הוצתה.

**הצתה ידנית של מבערי הכיריים**  
הצתה ידנית נדרשת במקרים של הפסקת חשמל או תקלה במערכת ההצתה. הדליקו גפרור או מצת מתאים וקרבו אותו אל המבער הרצוי. סובבו את כפתור המבער הרצוי נגד השעון למצב של להבה מלאה והמשיכו ללחוץ עליו כ- 10 שניות לאחר שהלהבה הוצתה.

### שימוש מיטבי במבערים

להשגת תוצאות בישול מיטביות באמצעות המבערים תוך ניצול מרבי של אנרגיית הגז, הקפידו על ביצוע הפעולות הבאות:

### כיריים - הערות בטיחות כלליות

- אל תשאירו את מבערי הכיריים ללא השגחה. וודאו שילדים קטנים לא ישחקו ליד התנור והכיריים. הקפידו במיוחד שידיעות כלי הבישול לא ייחשפו ללהבה.
- נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת בישול שמן ושומנים (טיגון וכדו'). התזת שמן או רסיסי שומנים עלולה לגרום להתלקחות אש.
- אל תשתמשו במרססים או בתרסיסים בסמוך לכיריים בזמן הבישול.
- אם הכיריים מצוידים במכסה, הסירו ממנו שאריות מזון לפני פתיחתו או סגירתו.
- אם בכיריים קיים מכסה זכוכית קריסטלית שעלולה להתנפץ מהחום, עליכם להמתין עד שהכיריים יתקררו לפני שתסגרו את הכיסוי (איור 3).
- גם לאחר סיום הבישול, מבערי הכיריים נותרים חמים. היזהרו שלא לגעת בהם בידיים חשופות.
- בסיום הבישול או האפייה, וודאו כל הכפתורים והבקרים ימצאו במצב כבוי או סגור.



## הנחיות למשתמש

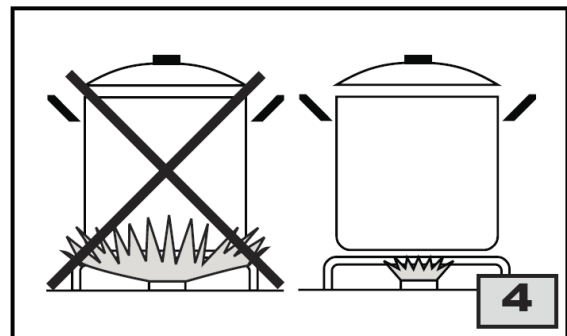
- בעת הכנסה או הוצאת מזון, היזהרו שלא יגלשו נוזלים על תחתית התנור כשהתנור חם מאד, שמן ושומנים עלולים להתלקח).
- השתמשו אך ורק בכלי בישול העמידים בטמפרטורות גבוהות.
- בעת הצלייה בגריל, רצוי להניח בתחתית התנור את מגש איסוף הטפטופים ובו כמות קטנה של מים כדי למנוע הידבקות של נטפי שומן על תחתית התנור. הוסיפו מים מדי פעם במקום המים המתנדפים, מהחום הרב.
- בסיום השימוש בתנור, הקפידו להחזיר את בקרי התנור למצב כבוי.
- **אזהרה: במהלך הבישול ולאחר סיומו, דלת התנור עשויה להיות חמה מאוד. הרחיקו ילדים מקרבת התנור.**
- אל תניחו סירים או כלי בישול על קרקעית התנור ואל תצפו את החלל הפנימי של התנור ברדידי אלומיניום. היווצרות חימום יתר פוגע בתוצאות הבישול והצלייה, ועלול לפגוע ולגרם נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל הפנימי.
- הימנעו משימוש בתבניות מתכת בהירות ומבריקות. תבניות אלה מקרינות את החום שאינו חודר ביעילות לתוך המזון ולכן ההשחמה תהיה גרועה ובלתי אחידה ובמרבית המקרים העוגות לא תאפינה בצורה אחידה.

**חשוב מאוד!!! הקפידו שדלת תא התנור תהיה תמיד סגורה במהלך בישול, אפייה או גריל.**

**לפני השימוש הראשוני בתנור**  
לפני השימוש הראשוני בתנור עליכם לוודא שתאי האפייה ריקים והדלתות סגורות. חממו את התנור בדרגת החום הגבוהה ביותר במשך כשעתיים. פעולה זאת תגרום לשריפת שאריות חומרי הסיכה שנועדו להגן על חלקי התנור בעת המשלוח ולסילוק ריחות לוואי אופייניים בעת השימוש

- לאחר שהלהבה הוצתה והתייצבה, סובבו את כפתור המבער בכיוון השעון עד להשגת גובה הלהבה הרצוי.
- השתמשו בסיר שקוטר הבסיס שלו מתאים לקוטר המבצר (כמתואר בטבלה ובאיור 4).
- כשתכולת הסיר מתחילה לרתוח, הנמיכו את הלהבה בסיבוב הכפתור בכיוון השעון.
- הקפידו לכסות את הסירים במכסים תואמים.

מבערים	קוטר הסיר (בס"מ)
גדול	22-24
בינוני	16-18
קטן	12-14




### התנור הערות בטיחות כלליות

- אל תשאירו את תנור מופעל ללא השגחה. וודאו שילדים לא ישחקו בו.
- בעת הבישול בתנור, השאירו את כיסוי הכיריים פתוח גם אם אתם לא משתמשים בהם כדי למנוע התחממות יתר.
- בעת פתיחת דלת התנור אחזו במרכז הדלת. אל תניחו על דלת התנור הפתוחה כלים כבדים ואל תפעילו עליה לחץ.
- אל תדאגו טיפות מים המתעבים על דלת התנור או הדפנות. זאת תופעה רגילה שאינה משפיעה על פעולת התנור.
- בעת פתיחת דלת התנור היזהרו מאדים חמים העשויים לפרוץ מתוך התנור.
- בעת פעולת התנור נוצר חום גבוהה ביותר. אל תגעו בגופי החימום שבתנור. השתמשו בכפפות מבודדות להכנסה והוצאה של כלי בישול

## השימוש בתא התנור התחתון


### בישול מסורתי

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב  וכוונו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה. אם מומלץ חימום מוקדם של התנור, המתינו עד שנורית החיווי הצהובה תכבה לפני שתכניסו את המזון לתא התנור. אפשרות זו מפעילה את גופי החימום העליון והתחתון, ומפיצה את החום באופן שווה על המזון שלכם. סוג בישול זה אידיאלי לכל סוגי המזון (בשר, דגים, לחם, פיצות, עוגות ..).

### בישול באמצעות מאוורר חימום

סובבו את כפתור תרמוסטט של תא האפייה התחתון (C) לטמפרטורה הרצויה. אם נדרש חימום מוקדם, המתינו עד שנורית החיווי הצהובה תכבה לפני שתכניסו את המזון לתא התנור. שני גופי החימום העליון והתחתון והמאוורר, יופעלו ויפיצו את החום במהירות ובאחידות בכל חלל התנור. שיטת בישול זו מאפשרת לבשל בו-זמנית סוגי מזון שונים במפלסי גובה שונים.

### בישול באמצעות טורבו

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב  וכוונו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה. לאחר מכן הכניסו את המזון לתוך התנור. אם מומלץ חימום מוקדם של התנור, המתינו עד שנורית החיווי הצהובה תכבה לפני שתכניסו את המזון לתא התנור. מצב פעולה זה מפעיל את גוף החימום האחורי העגול והמאוורר מפיץ את החום. שילוב זה מאפשר בישול מהיר ואחיד לסוגי מזון שונים המונחים במפלסי גובה שונים בתוך התנור.

הראשוני. הקפידו שהמטבח יהיה מאוורר היטב בעת ההפעלה הראשונית ואל תחששו מהיווצרות עשן קל בתהליך זה. המתינו עד שהתנור יתקרר, ושטפו את החלל הפנימי ואת האביזרים הפנימיים (מדפים, מגשים, מגש איסוף הטפטופים, שיפוד וכוי) של התנור בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין.


לפני תחילת פעולת הניקוי, נתקו את התנור מרשת החשמל.

## השימוש בתא התנור העליון


### בישול מסורתי

סובבו את כפתור התרמוסטט של תא התנור העליון (B) לטמפרטורה הרצויה. אם נדרש חימום מוקדם, המתינו עד שנורית החיווי הצהובה תכבה לפני שתכניסו את המזון לתא התנור. שני גופי החימום העליון והתחתון יופעלו ויפיצו את החום מעל ומתחת למזון. שיטת בישול זו מומלצת לכל סוגי המזון (בשר, דגים, לחם, פיצה, עוגות וכוי).

### בישול בגריל

סובבו את כפתור התרמוסטט של תא התנור העליון (B) למצב  . גוף החימום העליון של תא האפייה יופעל ויפיץ חום מהתקרה ישירות למזון הנצלה. בנוסף לפעולת גריל, צורת בישול זו מתאימה להשחמת מזון בשלב הבישול האחרון, או לקליית פרוסות לחם. לפני הפעלת הגריל, הניחו את מגש איסוף הטפטוף כמפורט בפרק "עצות לבישול".

### מצב שבת

סובבו את כפתור התרמוסטט של תא התנור העליון (B) למצב  . במצב זה פועל החלק המרכזי של גוף החימום התחתון והוא אידיאלי להפשרת מזון קפוא, לשמירה על טמפרטורה קבועה של מזון (בשבתות וחגים) ולחימום ארוחות מוכנות מראש.

- אם ביסקוויטים אינם נפרדים מהמגש, הכניסו חזרה למספר דקות את המגש לתנור החם, והוציאו את הביסקוויטים בעודם חמים. בפעם הבאה, פרשו בתחתית המגש נייר פרגמנט או נייר אפייה מסוג אחר.

## בשר

- בבישול בשר הנמשך יותר מ 40 דקות, כבו את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ונצלו חום התנור לסיום הבישול ולחיסכון באנרגיה.
- הצלי יהיה עסיסי יותר אם יבושל בכלי עם מכסה ופריך יותר אם יבושל בכלי ללא מכסה.
- לבישול עופות ודגים נדרשת טמפרטורה בינונית (פחות מ  $200^{\circ}\text{C}$ ).
- להשגת צלי טעים יותר, הוסיפו מעט שומן ותבלו את הבשר.
- אם הצלי קשה מדי, בפעם הבאה הגדירו זמן בישול ארוך יותר.
- אם הצלי כהה מידי בחלקו העליון או התחתון, בפעם הבאה הניחו במפלס גבוה או נמוך יותר, בשלו בטמפרטורה נמוכה יותר והגדירו זמן בישול ארוך יותר.
- אם הצלי לא מבושל דיו (נא), פרסו אותו, הכניסו אותו לרוטב, והשלימו את הבישול.

## צלייה בגריל

- פזרו שומן ותבלינים על המזון לפני התחלת צלייתו בגריל.
- הקפידו תמיד להניח מתחל למדף הגריל את מגש איסוף הטפטופים.
- צקו תמיד מים למגש איסוף הטפטופים. המים ימנעו מהשומנים להידבק למגש, להישרף ולהפיץ ריחות ועשן. הוסיפו מדי פעם מים המתאדים מחום הגריל.
- סובבו והפכו את המזון במהלך הצלייה.
- במהלך צליית עוף שמן (כמו אווז), חתכו את העור שמתחת לכנפיים כחצי שעה או שעה לאחר תחילת הצלייה.

**אלומיניום נוטה להתחמץ בבואו במגע עם חומצות טבעיות המוספות למזון במהלך האפייה (חומץ, מיץ לימון וכו'). לכן וודאו שהמזון לא יבוא במגע ישיר עם אלומיניום ולא בכלי העשוי מאמייל. השתמשו תמיד בנייר אפייה.**

## עצות שימושיות לבישול ואפייה

### עוגות ולחם

- חממו את התנור במשך 15 דקות לפחות לפני שתתחילו באפיית עוגות או לחם.
- אל תפתחו את דלת התנור במהלך האפייה. האוויר הקר החודר מבחוץ יפסיק את תפיחת השמרים.
- בסיום האפייה, כבו את התנור והשאירו את המאפה בתנור 10 דקות נוספות.
- אל תשתמשו במגש אפייה מאמייל או במגש איסוף הטפטופים (המסופק) לאפיית עוגות.
- כיצד תדעו שהמאפה אפוי? כ- 5 דקות לפני סיום זמן האפייה המוגדר, נעצו גפרור או שיפוד קטן בשכבת המאפה העליונה. אם הוא יוצא נקי, המאפה מוכן.
- אם המאפה "צונח", בפעם הבאה עליכם להפחית את כמות הנוזלים ו/או להנמיך את טמפרטורת האפייה ב-  $10^{\circ}$ .
- אם המאפה יבש מדי, השתמשו בקיסם לשיניים ונקבו נקבים במשטח העליון של המאפה. טפטפו לתוכו טיפות מיץ פירות או אלכוהול. בפעם הבאה, העלו את טמפרטורת האפייה ב-  $10^{\circ}$  וקצרו את זמן האפייה.
- אם החלק העליון של המאפה כהה מידי, הניחו את מגש האפייה במפלס גובה נמוך יותר, הגדירו טמפרטורה נמוכה יותר ב-  $10^{\circ}\text{C}$  וזמן אפייה ארוך יותר.
- אם חלקו העליון של המאפה שרוף, הסירו את החלק השרוף וצפו אותו בתמיסת סוכר, קצפת או קציפת פירות.
- אם המאפה כהה מדי בחלקו התחתון, בפעם הבאה הניחו את המאפה במפלס גובה נמוך יותר, ואפו אותו בטמפרטורה נמוכה יותר.
- אם העוגה או הלחם אפויים היטב מבחוץ, אך אינם אפויים בחלק הפנימי, השתמשו בפחות נוזלים ואפו בטמפרטורה נמוכה יותר ובזמן אפייה ארוך יותר.
- אם העוגה אינה "נשלפת" מתוך מגש האפייה, בעזרת סכין הפרידו את מעטפת העוגה מהמגש, פרשו עליה בד (מפית, מגבת וכו') והפכו את המגש. בפעם הבאה, שמנו היטב את מגש האפייה ופזרו עליו קמח או פירורי לחם.

**טבלת בישול/אפייה**

בישול בהולכת חום עם מאורר (תא תחתון)		בישול מסורתי בהולכת חום (תא עליון או תחתון)		מיקום המדף מלמטה	משקל בק"ג	המזון
זמן בדקות	טמפרטורה ב-°C	זמן בדקות	טמפרטורה ב-°C			
100-120	190	100-120	200-225	2	1	<b>בשר</b> צלי עגל
40-50	190	40-50	200-225	1	1	צלי בקר
100-120	190	100-120	200-225	1	1	צלי כבש
100-200	190	100-120	200-225	2	1	צלי אחר
70-80	190	80-90	200-225	2	1	<b>עופות</b> צלי עוף
90-110	190	100-120	200-225	2	1	צלי הודו
80-100	190	90-110	200-225	2	1	צלי ברווז
25-30	170-190	30-35	200	2	1	<b>דגים</b> צלי דג
15-20	160-170	20-25	175	2	1	קדירה
30-40	עד 225	60-75	210-225	1	2.5	<b>פסטה</b> לזניה
30-40	עד 225	60-75	210-225	1	2.5	קנלוני
20-25	עד 225	25-30	עד 225	2	1	<b>פיצה</b>
20	220	20-25	עד 225	2	1	<b>לחם</b>
15	170-190	15	190	2		<b>מאפים</b> ביסקוויט
20	190-200	20	200	2		מוקרמים
40-45	190-200	40-45	200	2	0.8	סופגניות
45	170-190	52	190	2	0.8	<b>עוגות</b> רגילות
65	190-200	65	200	2	0.8	פירות
45	190-200	45	200	2	0.8	שוקולד

**הערה:**

הערכים בטבלה (המתייחסים לטמפרטורות וזמני) משוערים ועשויים להשתנות בהתאם לטעם וההרגלים האישיים. טבלה זאת מתייחסת לבישול / אפייה במפלט גובה אחד בלבד. בעת הבישול עם מאורר חימום תוכלו לבשל בו זמנית מאכלים שונים במפלטי גובה שונים (הכניסו את המגשים למפלטי גובה 1 ו-3), אולם זמן הבישול יתארך ב- 5 עד 10 דקות.

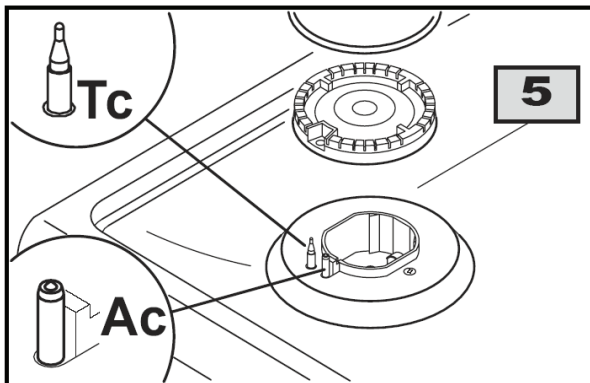
## טבלת צלייה בגריל - בתא העליון

זמן צלייה בדקות		מפלט גובה מהתחתית	משקל בק"ג	המזון
צד שני	צד ראשון			
15	15	2	0.50	בשר נתח בשר
5	5	2	0.15	סטייק בקר
25	25	2	1	חצי עוף ( 0.5 ק ג)
18	18	2	0.42	דגים פורל
10	10	2	0.20	סול
2-3	2-3	2		לחם טוסט

## ניקוי ותחזוקה

### אזהרות:

- בדקו וודאו שראשי ומכסי המבערים מורכבים כראוי במקומם (איור 5).
- בעת הניקוי הפירוק וההרכבה, הקפידו לא לפגוע במצתים או בחיישני הבטיחות.
- אל תנסו לפרק ולנקות את ברזי הגז בכוחות עצמכם. במקרה של קושי בסיבוב ברזי בקרת הגז, פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).



- לפני כל ניקוי או פעולת תחזוקה, נתקו את התנור מרשת החשמל.
- אל תשתמשו במכשיר ניקוי באדים ניקוי קיטור או בסודה קאוסטית לא בחלל הפנימי של התנור ולא במשטחים החיצוניים. אי-הקפדה על הוראות אלה תגרום להסרת האחריות לתנור.
- אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים או שוחקים לניקוי זכוכית הדלתות. שימוש בתכשירים אלו עשוי לשרוט את הזכוכית ולגרום לשבירתה.

### ניקוי הכיריים

שטפו את תומכי הסירים, הכיפות וראשי המבערים בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. כתמים קשים תוכלו להסיר במשחת ניקוי או באמצעות שפשוף עדין (כדי לא לפגוע בציפוי) בעזרת צמר פלדה הטבול בתמיסת מי סבון. לאחר הניקוי, ייבשו היטב את החלקים והחזירו אותם כראוי למקומם.

## מבנה התנור

נקו את כל חלקי התנור המצופים אמיל, משטחי פלדה צבועים או זכוכית בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, שטפו ונגבו היטב אל תנקו חלקים כשהם עדיין חמים. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומרי הלבנה הפוגעים בברק של גימור התנור ובתכשירי קרצוף שעלולים לשרוט את משטחי התנור. אל תשאירו חומץ, קפה, חלב, מי מלח או מיץ לימון ורסק עגבניות, זמן רב על משטחי התנור.

## תאי התנור

אל תשטפו ואל תתיזו על חיישני התרמוסטטים חומרים חומציים (בדקו את תכולת תכשיר הניקוי המופיעה בתווית שעל גבי אריזה תכשיר הניקוי). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקים שייגרמו כתוצאה מפעולות ניקוי שלא בהתאם להנחיות אלו.

נקו את תאי התנור לאחר כל שימוש, וסלקו שאריות מזון, שומן וסוכר. שאריות אלו עלולות להישרף בשימוש הבא בתנור, ולגרום להיווצרות כתמים שלא ניתנים להסרה, ולהפצת ריחות לא נעימים. נקו את התנור בעודו מעט חם בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. לשמירה על הברק הטבעי של ציפוי האמיל, נקו את התנור בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, נגבו וייבשו היטב. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומרי הלבנה העשויים לפגוע בברק של גימור התנור, ואל תשתמשו בתכשירי קרצוף העלולים לשרוט את משטחי התנור. אל תשאירו חומץ, קפה, חלב, מי מלח או מיץ לימון ורסק עגבניות זמן רב על משטחי התנור. נקו תמיד את האביזרים שהשתמשתם בהם בעת הבישול

## אטמי דלת התנור

אטמי הדלת מבטיחים פעולה תקינה של התנור.

אנו ממליצים:

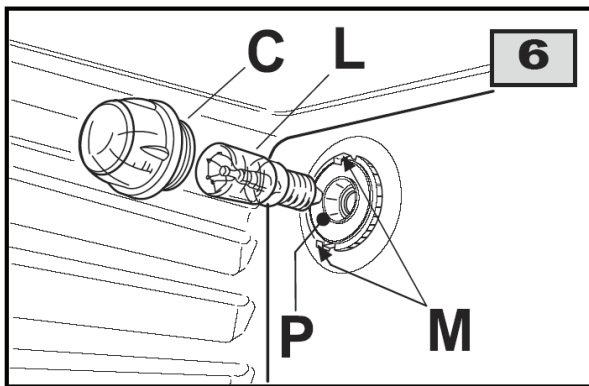
- להימנע מלנקות אותם בכלים או בתכשירי קרצוף.
- לבדוק את תקינותם בקביעות.

**אם אטמי הדלתות התקשו או ניזוקו, הימנעו משימוש בתנור עד שהאטמים יוחלפו על ידי טכנאי שירות מורשה ומיומן.**

## החלפת נורת התאורה (א)ור6

**לפני תחילת הפעולות להחלפת נורת התאורה, נתקו את התנור מרשת החשמל. סכנת התחשמלות.**

אם קיים צורך להחליף את נורת התאורה, הצטיידו בנורה חדשה בהספק של 15W ובתבריג E14 העמידה בטמפרטורה של  $300^{\circ}\text{C}$ . סובבו את כיסוי הנורה (C) נגד כיוון השעון והחליפו את הנורה. החזירו את כיסוי הנורה באמצעות סיבובו בכיוון השעון.

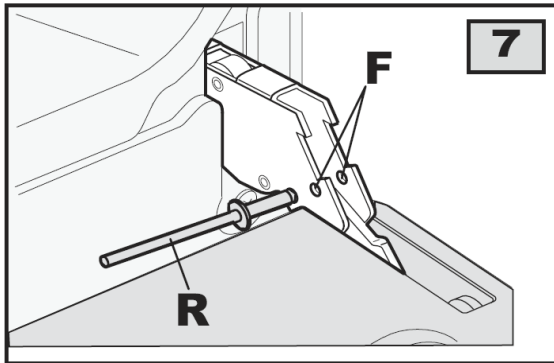


## הסרת דלת תא התנור (א)יר

תוכלו להקל על הפעולות לניקוי החלל הפנימי של תא התנור באמצעות הסרת הדלת כמפורט להלן:

- פתחו את הדלת והכניסו מסמרה או מחט (F) (לחץ) שבציר הדלת.
- סגרו את הדלת באופן חלקי ולחצו אותה בכוח כלפי מעלה כדי לשחרר את שן-העצירה ממפרק הציר.

## ניקוי ותחזוקה



- לאחר שהציר משתחרר, משכו את הדלת קדימה תוך טלטול קל כלפי מעלה כדי להוציאה ממקומה.
- החזרת הדלת למקומה נעשית בסדר פעולות הפוך להסרה. הקפידו על החזרה מדויקת של חלקי הדלת

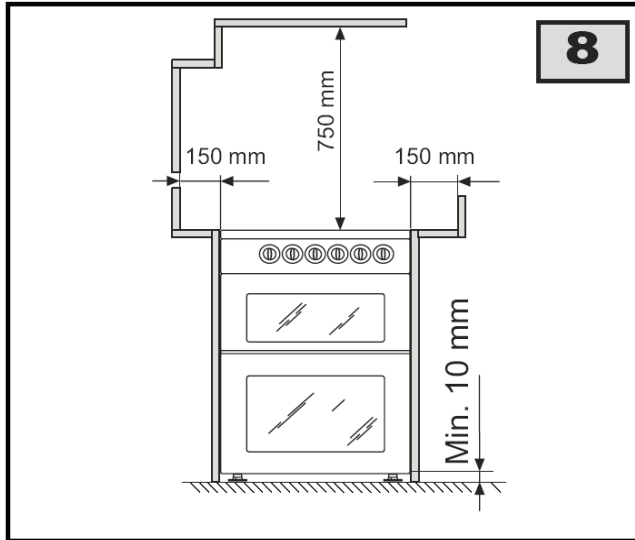
## איתור תקלות

במקרה ואתם נתקלים בבעיה או קושי בהפעלת התנור, הסיבות לכך עשויות להיות פשוטות ותוכלו לפתור אותן בקלות. לפני הפנייה לשרות התיקונים, עיינו בטבלה שלהלן. במקרה של תקלות רציניות, אל תנסו לתקן בכוחות עצמכם ופנו למוקד השרות שבקרבת מקום מגורכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

הבעיה:	הפתרון:
התנור אינו פועל	<ul style="list-style-type: none"> <li>• וודאו שברז הגז פתוח.</li> <li>• וודאו שהתנור מחובר לרשת החשמל</li> <li>• וודאו שכפתור הבקרה מוגדר כראוי.</li> <li>• וודאו שלא נוצרה תקלה במערכת אספקת החשמל הכללית ובמידת הצורך הזמינו חשמלאי מוסמך.</li> </ul>
התנור אינו פועל	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חזרו על הוראות ההפעלה שבחוברת.</li> </ul>
התרמוסטט לא פועל	<ul style="list-style-type: none"> <li>פנו למוקד השרות שבקרבת מקום מגורכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</li> </ul>
נורית חיווי ההתחממות (הצהובה) אינה נדלקת בעת הבישול	<ul style="list-style-type: none"> <li>• סובבו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה גבוהה יותר.</li> <li>• סובבו את בורר מצבי הפעולות לפעולת בישול אחרת</li> </ul>
תאורת תא האפייה לא נדלקת	<ul style="list-style-type: none"> <li>• וודאו שהנורה מוברגת היטב למקומה.</li> <li>• רכשו נורה חדשה שעמידה בטמפרטורה גבוהה, רצוי במחלקת השירות, והחליפו את הנורה הקיימת לפי ההנחיות שבעמוד הקודם.</li> </ul>



הרחיקו את חומרי האריזה של התנור (קרטון, שקיות פלסטיק, פוליסטירן מוקצף, רצועות וכו') מהישג יד של ילדים קטנים כדי שהם לא יחשפו לסכנות.



- מידע טכני**
- ההתקנה, הכיוונים, ההתאמות ופעולות התחזוקה המופיעים בפרק זה, חייבים להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומימן. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש כתוצאה מהתקנה לא נכונה.
  - לכל אורך חיי התנור, הטיפול בהתקני הבטיחות והכיוונים יבוצעו על ידי טכנאי שרות מורשה ומימן בלבד.
  - מוצר זה מסווג כ: CLASS 1 או CLASS 2 וחלות עליו הנחיות הבטיחות המפורטות בפרק: "הוראות בטיחות".
  - פריטי הריהוט הסמוכים למקום הצבת התנור חייבים להיות חסינים או מוגנים בטמפרטורה של 100°C לפחות עליכם להקפיד על קיום מרווחי בטיחות מקירות וריהוט כמפורט באיור 8
  - החיבור לאספקת הגז חייב להתבצע בהתאם לתקנות ותקני הבטיחות.
  - תנור זה פולט חום ואדים ולא קיימים בו התקני פליטה עצמאיים. לכן יש להקפיד על התקנה נכונה ועל קיום אמצעי אוורור נאותים.

### התקנה

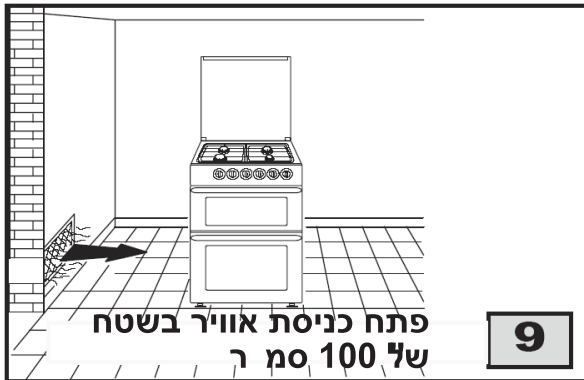
#### הסרת חומרי האריזה

- לאחר הוצאת התנור מהאריזה, בדקו וודאו שמצאתם את כל האביזרים הנלווים ושהתנור וחלקיו השונים במצב שלם ותקין. במקרה של ספק כלשהו, התקשרו מיד למוקד השירות. אל תתקינו ואל תשתמשו בתנור עד סיום הביור.
- חלקים ואביזרים שונים עשויים להיות עטופים ביריעת מגן מפלסטיק שעליכם להסירה לפני החיבור והשימוש בתנור. מומלץ לנקב ולחתוך את קצוות יריעת המגן.
- אל תזיזו את התנור באמצעות משיכת ידיעות הדלת.

## הנחיות למתקין

### אורור

נפח החדר בו מותקן התנור חייב להיות לפחות 20 מטרים מעוקבים כדי להבטיח כמות אוויר מספקת לפיזור גזי הבעירה. יש לוודא קיום פתחי אוורור ישירים מחוץ לדירה בשטח חתך מינימאלי של 100 סמ"ר (איור 9). אין לחסום פתחים אלה. תוכלו להסתייע באורור המגיע למטבח דרך החדרים הסמוכים.



### מיקום ואורור

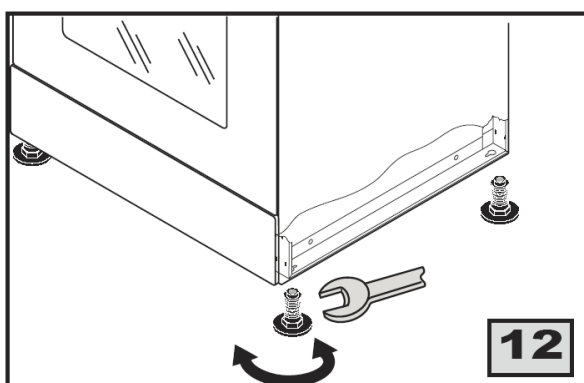
רצוי שכיריים בגז הפולטים גזי שריפה ורטיבות ימוקמו מתחת לקולט אדים (איור 10).

אם לא ניתן להתקין קולט אדים, השתמשו במאוורר שיותקן בחלון או בקיר סמוך (איור 11) בהתאם לתקני האורור הרלוונטיים.



### איזון התנור

- חשוב מאוד שהתנור ימוקם על רצפה יציבה ומאוזנת. תנור לא מאוזן ישפיע על איכות הבישול והאפייה. תוכלו לאזן את התנור באמצעות סיבוב וכוונון רגליות התנור (איור 12). כיוון הרגליות מאפשר גם התאמת גובה התנור ביחס לריהוט.
- יש להתקין את המרווחים בגב התנור כדי להבטיח קיום מרחק מינימאלי מגב התנור לקיר שמאחוריו. אין להסיר מרווחי בטיחות אלה.



## חיבור למערכת אספקת הגז

לפני ההתקנה, וודאו שסוג הגז ולחצי העבודה המסופקים לדירתכם (גז גפ"מ LPG מסוג G30/31 בלחץ של 30 mbar) תואמים לרשום על גבי תווית הנתונים המודבקות בגב התנור. לאחר השלמת החיבורים, יש לוודא שלא קיימות דליפת גז באמצעות תמיסת סבון. אין לבצע בדיקת דליפות עם להבה גלויה.



סכנה

סכנת התפוצצות או הרעלה מהתקנה לא מקצועית!  
רק טכנאי המורשה על ידי משרד התשתיות הלאומיות לטיפול במערכות גז ביתיות, רשאי לחבר את התנור למערכת אספקת הגז.



סכנה

סכנת התפוצצות!

לפני תחילת פעולת התקנה, תחזוקה וטיפול, נתקו את הכיריים מאספקת הגז.

## חיבור צינור הגז

- מקמו וחברו את הכיריים קרוב ככל שניתן לנקודת אספקת הגז וודאו שלא קיימת דליפת גז.
- את הכיריים יש לחבר בהתאם לדרישות התקנים הישראליים הרלוונטיים ובהתאם לתקנות המשרד לתשתיות לאומיות.
- את הכיריים יש לחבר לציוד אספקת הגז בעזרת צינורות מנחושת או מפלדת אל-חלד המקובעים לקיר, ברז מרכזי וצינור גמיש מגומי באורך מרבי של 1.25 מ. וודאו שצינור הגומי אינו בא במגע עם חלקים נעים ואינו מפותל או מעוך.
- טמפרטורת סביבה מעל 30°C תגרום לחימום יתר של צינור הגז. כדי להימנע מכך, הרחיקו מכשירי חימום מצנרת הגז.

## בדיקת דליפת גז בנקודת החיבור

- וודאו שכל כפתורי בקרת המבערים סגורים. וודאו שברז אספקת הגז לכיריים פתוח. הכינו תמיסת מי סבון ומרחו מעט מי סבון על נקודת החיבור של צינור הגז.
- בועות סבון יעידו על קיום דליפת גז. במקרה זה, הדקו את החיבור ובצעו את הבדיקה פעם נוספת.



סכנה

חל איסור להשתמש במצית או בגפרור בוער כדי לאתר דליפת גז!

## חיבור התנור לרשת החשמל



סכנה

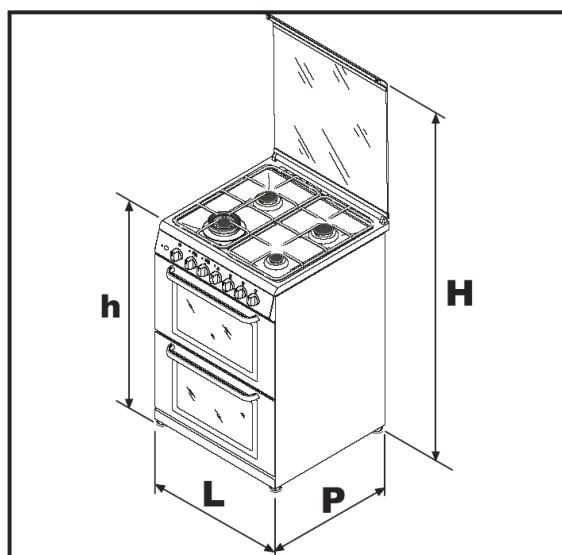
התנור חייבים להיות מוארק!  
היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שייגרמו כתוצאה מחיבור התנור לקו חשמל שאינו מוארק בהארקה תקנית.

- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, בדקו וודאו שמתח החשמל הנקוב בתווית הנתונים שבגב התנור תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית והמוגן בנתיך של 16A לפחות. מומלץ לחבר את הכיריים לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף (מפסק פחת) נגד התחשמלות בזרם דלף של 30 mA.
- אין לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל המיועד לחיבור מכשירי חשמל נוספים.
- וודאו לאחר ההתקנה, שכבל החשמל לא נמערך, התפתל, התקפל או נתפס בין התנור לקירות שמסביבו.
- אם מתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד השרות הקרוב למקום מגוריכם. רק טכנאי מורשה מיומן רשאי להחליף את כבל החשמל!

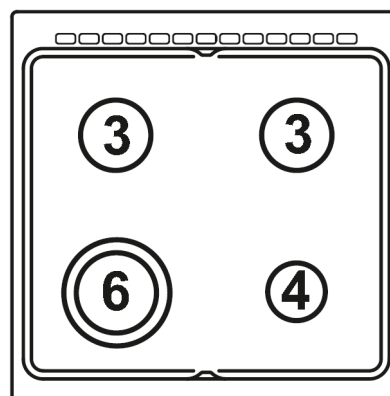
## נתונים טכניים

### מידות חיצוניות של התנור

גובה H במ"מ	גובה במ"מ	רוחב במ"מ	עומק במ"מ	נפח תא התנור העליון (ליטר)	נפח תא התנור התחתון (ליטר)
1442	850	600	600	38	38



### מיקום המבערים בכיריים



### טבלת נתונים טכניים של המבערים

מעקף	הספק חימום (בוואט)		קוטר הנחיר (דיזיה)	צריכת גז	המבערים	
	מקס.	מינ.			מס'	תיאור
65	3250	1350	92	232	גדול	6
34	1800	600	68	131	בינוני	3
28	1000	400	51	73	קטן	4

ערכים נקובים	תיאור
800 + 170W 1800 + 700W 800 + 170W 1400W 700W 25...29W 15W – E14 – T300	גוף חימום תחתון - בתא העליון גוף חימום עליון - בתא העליון גוף חימום תחתון - בתא התחתון גוף חימום אחורי - בתא התחתון גוף חימום עליון - בתא התחתון מנוע המאוורר - בתא התחתון נורת תאורה - בתא התחתון





# תעודת אחריות

אנו הידור מוצרים בע"מ אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר האמור בהתאם לתנאים דלהלן:

1. תקופת האחריות היא כנזכר בחזית תעודה זו (להלן תקופת האחריות)
2. (1) האחריות היא לעשיית שירותי אחזקה הדרושים לפעולתו התקינה של המוצר בתקופת האחריות: התמורה בעד עשיית שירותי אחזקה בתקופת האחריות כלולה התמורה שקיבלנו בעד המכונה.  
(2) התמורה לפי סעיף קטן (1) היא גם בעד כל חלקי חילוף שיהיו דרושים לתיקון המוצר או להחלפת חלקים בה והובלת המוצר לתחנת השרות וממנה במשך תקופת האחריות.  
3. אנו מתחייבים-  
(1). לתקן כל קלקול במוצר, כל פגם בייצור או בעבודת הגמר ולהחליף בה כל חלק הטעון החלפה בהקדם האפשרי.  
(2). להיענות לקריאת מחזיק המוצר לעשות שירות אחזקה-  
(1). תוך שלושה ימים מיום שנדרש לעשות זאת- אם מען מחזיק המוצר הוא במקום שקיימת בו תחנת שירות או במקום הנמצא במרחק שאינו עולה על 30 קילומטר ממקום שבו קיימת תחנת שרות: תוך שבעה ימים-  
(א) מיום שנדרש כאמור- אם מען מחזיק המוצר הוא במקום שבו אין תחנת שרות והמרחק ממקום שבו קיימת תחנת שרות עולה על 30 קילומטר או  
(ב) מיום קבלת הדרישה בכתב- אם הדרישה הייתה בכתב ובלבד שינוי שבתות וחגים לא יבואו במנין לעניין פסקה זו. שירותי אחזקה יינתנו במקום הימצאו של המוצר או בתחנת שירות שמענה זמס' הטלפון שלה רשום בחזית תעודה זו.  
(3) להודיע למחזיק המוצר על כל שינוי במען שלנו או במען של תחנת השירות  
(4) להודיע בכתב למחזיק המוצר חודש ימים לפחות לפני תום תקופת האחריות על זכותו לקבל בתשלום בגמר תקופת האחריות- חלקי חילוף ושירותי אחזקה כאמור בפסקה (5):  
(5) לספק תמורת תשלום חלקי חילוף ולעשות שירותי אחזקה שיהיו דרושים לתיקון המוצר במשך 6 שנים לפחות מיום תום תקופת האחריות לפי תעודה זו
4. האחריות מוגבלת למוצר שברשותכם בלבד ולא כוללת אחריות למתקני אינסטלציה של מים וחשמל או לכל אחד מהם, אלא אם הם הותקנו על ידינו.
5. האחריות לפי תעודה זו לא תחול במקרים הבאים אם נזכרה לבעל התעודה אחד מאלה-  
(1) הקלקול נגרם ע"י שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב למחזיק המוצר או שנגרם ע"י כוח עליון.  
(2) הקלקול נובע מתקלות או מהפרעות ברשת החשמל אי תקינות שקע, מוליכים נתיך והארקה שאינם אביזרי המוצר  
(3) המוצר הותקן או שהוכנסו בו שינויים ע"י אדם שלא הוסמך לכך על ידנו בה בשעה שאנו לא הפרנו את התחייבותינו במועד הנקוב בסעיף 3 (2) לתעודה זו.  
(4) הקלקול נגרם בזדון או ברשלנות שלא ע"י נותן תעודת אחזקה זו, שליחו או עושה שרות אחזקה מטעמו.  
(5) במוצר נעשה שימוש למטרות מסחריות  
(6) הקלקול נגרם עקב טלטול המוצר ממקום למקום.  
(7) הודיע לנו מחזיק המוצר על העתקת מקום מגוריו ומענו החדש, נודיע לו בהקדם האפשרי ולא יאוחר מ-10 ימים מיום קבלת הודעת מחזיק המוצר על מעונה של תחנת השרות לעשיית שירותי החזקה הסמוכה למקום מגוריו החדש של מחזיק המוצר.  
(8) במקרה של העברת בעלות על המוצר יודיע לנו בעל התעודה תוך 14 יום על העברת הבעלות לאדם אחר.  
האחריות לפי התעודה תמשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.
6. האחריות אינה כוללת ולא תחול על זקי חלודה, שינויי או קילופי צבע ושבר מכל סיבה שהיא.

## **תעודת אחריות**

**ל- 12 חודשים (מיום הוצאת החשבונית)**

דגם: \_\_\_\_\_ שנת ייצור \_\_\_\_\_ מס' \_\_\_\_\_

נמכר ביום: \_\_\_\_\_

שם בעל המכשיר: \_\_\_\_\_ טלפון: \_\_\_\_\_

כתובת מלאה: \_\_\_\_\_

תקופת האחריות החל מיום: \_\_\_\_\_ עד יום: \_\_\_\_\_

### **שרות למוצרי הידור מוצרים בע"מ**

**אזור מרכז:** אשקלון עד חדרה (לא כולל) חברת גל אור טלפון: 09-9603000

**אזור צפון:** חדרה עד נהריה, חברת צ.י. טכנו קור בע"מ טלפון: 04-8415716

**אזור גליל ועמקים:** בית שאן-עפולה ועד קריית שמונה. חברת שירות מוטי. טלפון: 04-6060214

**אזור ירושלים:** בית שמש, מודיעין, מעלה אדומים וגוש עציון. חברת אלרם שיווק ושירותים בע"מ. טלפון: 02-6403000

**אזור באר שבע:** מצפה רמון, ירוחם, דימונה: מעבדות כפיר טלפון: 08-6278194, 08-6236885

**אזור אילת והערבה:** דרורי אלקטרוניקה טלפון: 08-6317204