

## אחריות ושירות

### שאלות ותשובות נפוצות, איתור ותיקון תקלות

מה לעשות אם התנור לא מתחמם?

בדקו את הפרטים הבאים:

- וודאו שהתנור מופעל.
- וודאו שהשעון מכוון כראוי.
- וודאו שהכיוונים הנחוצים לבישול בוצעו כראוי.
- וודאו שהנתיך אליו מחובר התנור תקין. אם הנתיך "קפץ" החזירו אותו למצב תקין. אם התקלה מתרחשת שוב קרוא לחשמלאי.

מה לעשות אם התנור לא מתחמם למרות שהכיוונים בוצעו כראוי?

- תתכן תקלה ברכיבי החשמל הפנימיים של התנור. התקשרו לשירות.

מה לעשות במקרה שבצג נראה קוד תקלה והתנור לא מתחמם?

- תתכן בעיה או תקלה במערכת החשמל של התנור. התקשרו לשירות.

מה לעשות עם תצוגת השעון מהבהבת?

- הייתה הפסקת חשמל. כווננו את השעון.


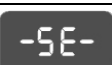


מה לעשות אם נורת התנור לא מאירה?

- הנורה "נשרפה". החליפו אותה בחדשה ע"פ ההוראות בחוברת זו.

מה לעשות אם המאוורר פועל למרות שלא כווננו אותו לפעולה?

- אחרי השימוש המאוורר מופעל כדי לקרר את התנור. אם הוא ממשיך לפעול אחרי התקררות התנור פנו לשירות.

### קודי תקלה ובטיחות

התקשרו לתחנת השרות של היבואן והזמינו טכנאי.	תקלה בתנור עלולה להוביל לביצועים ירודים ולתקלות בטיחות. הפסיקו מיד את השימוש בתנור.	
	לחצן נשאר לחוץ מעל 10 שניות.	
כבו את התנור והוציאו את המזון. הניחו לו להתקרר לפני השימוש הבא.	ניתוק בטיחות התנור פעל בטמפרטורה קבועה עד גבול הזמן הקצוב.	
בחרו טמפרטורה מתאימה.	הטמפרטורה שבחרתם לא מתאימה למצב הפעלה זה	

## החלפת נורה



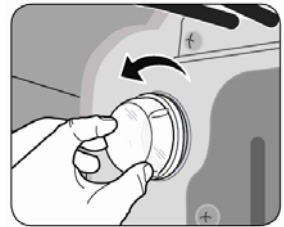
**זהירות** היזהרו מהתחשמלות.

### לפני החלפת הנורה בצעו את הפעולות הבאות:

- כבו את התנור.
- נתקו את התנור מהחשמל.
- הניחו מטלית בד על רצפת התנור כדי להגן על הנורה והמכסה שלה.
- ניתן לרכוש נורה חליפית בתחנות השרות.

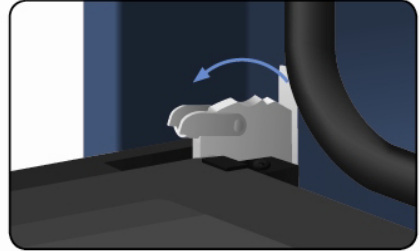
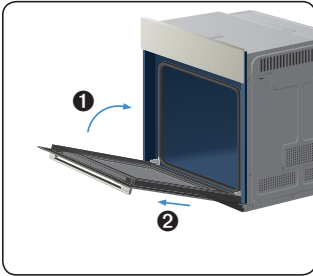
### החלפת נורה האחורית וניקוי מכסה הזכוכית.

1. הסירו את מכסה הזכוכית של הנורה בסיבוב נגד כיוון השעון והסירו את טבעת המתכת ואת הכיסוי ונגבו את מכסה הזכוכית. במידת הצורך החליפו את הנורה הישנה בנורה חדשה תואמת, **230V, 25W**, חסינת חום **300°C**.
2. נקו את המכסה ואת טבעת המתכת במידת הצורך.
3. החזירו את המכסה וטבעת המתכת למקומם במכסה.
4. הבריגו את המכסה למקומו.



## הסרת הדלת

בתנאי שימוש רגילים אין צורך לפרק את הדלת אולם, אם יש בכל זאת צורך בכך, לדוגמה, לצורך ניקוי, בצעו את השלבים הבאים. **הירות! הדלת כבדה.**



1. פתחו את הדלת, שחררו את התפסים של שני הצירים עד הסוף.
2. סגרו את הדלת לזווית של  $70^\circ$  בערך עם 2 הידיים אחזו את הדלת משני צדדיה במרכז הגובה והרימו אותה עד שתוכלו להוציא אותה מקדחי הצירים.

### החזרת הדלת למקומה

בצעו את השלבים בסדר הפוך לסדר ההסרה.

## הסרת חלונות הזכוכית מהדלת

הדלת כוללת 3 שכבות של שמשות זכוכית. ניתן להסיר אותם לצורך ניקוי.

1. שחררו את 2 הברגים מהצד הימני והשמאלי של הדלת.	2. פרקו את הכיסוי והסירו את השמשה הראשונה מהדלת.	3. הרימו את השמשה האמצעית והסירו את הגומי שתופס את שתי השמשות מהחלק העליון. נקו את השמשות עם תמיסת סבון כלים או עם נוזל לניקוי חלונות וייבשו עם נייר מגבת.

### החזרת השמשות למקום

בצעו את השלבים בסדר הפוך לסדר ההסרה.

### ניקוי ידני

#### אזהרה

- וודאו שהתנור התקרר דיו לפני התחלת הניקוי.

### פנים התנור

- נקו עם מים פושרים ותמיסת סבון או עם תכשיר לניקוי תנורים בלבד.
- אל תשפשפו את אטם הדלת ביד.
  - אל תשתמשו בכריות ניקוי ממתכת או קשות מדי.
  - כדי למנוע נזקים לציפוי האמייל השתמשו בתכשירי ניקוי המיועדים לתנורים.
  - לסילוק כתמים קשים השתמשו בתכשירי לניקוי תנורים.

### החלק החיצוני

- השתמשו במטלית ודטרגנט או בתמיסת מים חמים וסבון כלים עדים.
- נגבו את התנור במגבת מטבח.
- אל תשתמשו בברזל כלים, סודה לשתייה או חומרים העלולים לגרום נזק לציפוי.

### תנור עם פנל מנירוסטה

- אל תשתמשו בברזלית או כריות מתכת. הם עלולים לפגוע בגימור.

### תנור עם פנל מאלומיניום

- נגבו את החזית בעדינות עם מטלית רכה ודטרגנט לניקוי חלונות.

### אביזרים

הדיחו את כל התבניות, הרשתות והאביזרים אחרי כל שימוש ויבשו אותם בעזרת מגבת מטבח. כדי להקל על הניקוי השרו את האביזרים במי סבון חמים למשך כ-30 דקות.

# כלים מתאימים לתנור

בהתאם לתקן EN 60350

## אפייה

הנתונים בטבלה זו מתייחסים לאפייה עם תנור שחומם מראש

זמן (דקות)	טמפ' ב-°C	מצב הפעלה	קומה	כלי	סוג המזון
15-25	170-190	גוף חימום עליון+תחתון	2	תבנית אפייה	עוגה קטנה
25-35	160-180	גוף חימום עליון+תחתון	1	כלי גדול או רשת גדולה (ציפוי כהה, קוטר 26 ס"מ)	עוגת ספוג יבשה
80-100	170-190	סחרור אוויר ע"י המאוורר	1+3	רשת גדולה + תבנית אפייה + 2 תבניות לעוגה (ציפוי כהה, קוטר 20 ס"מ)	פאי תפוחים
75-90	180-200	גוף חימום עליון+תחתון	1 באלכסון	רשת גדולה + 2 תבניות לעוגה (ציפוי כהה, קוטר 20 ס"מ)	

## גריל

יש לחמם את התנור על ריק במשך כ-5 דקות במצב הפעלה <גריל> בטמפ' מקס'.

זמן (דקות)	טמפ' ב-°C	מצב הפעלה	קומה	כלי	סוג המזון
ראשון: 1-2 ד' שני: 1-1/2 דקות	מקס'	גריל	5	רשת גדולה	טוסט מלחם לבן
ראשון: 7-10 ד' שני: 5-8 דקות	מקס'	גריל	4/3	רשת קטנה + תבנית עמוקה לאיסוף נזולים	המבורגר

## מצבי הפעלה (פונקציות)

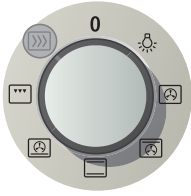
לתנור יש 5 מצבי הפעלה. ניתן לבחור את מצב ההפעלה הרצוי במצב תנור יחיד או כפול.

<p><b>מפזר חום (טורבו)</b>          החום נוצר על ידי טורבו ומתפזר באופן אחיד על ידי המאוורר. מתאים לחימום מזון מבושל קפוא שהוצא מהמקפיא ולאפייה. טמפ' מומלצת: 170°C.</p>	
<p><b>גוף חימום עליון וטורבו</b>          החום נוצר מגוף החימום העליון ומהטורבו. הוא מפוזר בצורה אחידה בחלל התנור על ידי המאוורר. מתאים לצלייה של תבשילי בשר. טמפ' מומלצת: 190°C.</p>	
<p><b>גוף חימום עליון + תחתון</b>          החום נוצר מגוף החימום העליון והתחתון. מתאים לאפייה ולצלייה של רוב סוגי התבשילים. טמפ' מומלצת: 200°C.</p>	
<p><b>גוף חימום תחתון וטורבו</b>          החום נוצר מגוף החימום התחתון ומהטורבו. הוא מפוזר בצורה אחידה בחלל התנור על ידי המאוורר. מתאים לחימום פיצה, לחמים ועוגות. טמפ' מומלצת: 190°C.</p>	
<p><b>גריל גדול</b>          החום נוצר בגוף הגריל. מתאים לתבשילי קדירה (חמין, לזניה וצלי בשר). טמפ' מומלצת: בינונית.</p>	

## מצב קדם חימום מהיר

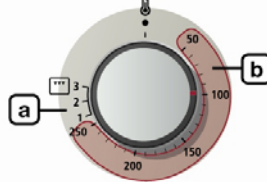
מצב קדם חימום מהיר מאפשר לכם להעלות את הטמפרטורה בתנור לזו שכיוונתם בזמן קצר ביותר. הפעולה תקצר משמעותית את משך ההמתנה הרגיל של החימום לפני הכנסת התבשיל פנימה. לאחר שהטמפרטורה בחלל התנור הגיעה לטמפ' שכיוונתם, עברו למצב ההפעלה הרצוי עם חוגת מצבי ההפעלה. לצלייה וגריל אין צורך בשלב קדם חימום מהיר.

## בחירת מצב הפעלה



01 | קבעו את מצב ההפעלה  
סובבו את בורר מצבי ההפעלה  
למצב ההפעלה הרצוי

02 | קבעו את הטמפרטורה  
סובבו את בורר הטמפרטורה  
(התרמוסטט) לטמפרטורה  
הרצויה



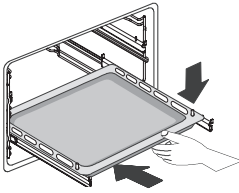
a טמפרטורת הגריל  
1. נמוכה  
2. בינונית  
3. גבוהה

b כיוון הטמפרטורה לכל  
התכניות למעט גריל

כשבחרים בפונקציה <גריל> וקובעים טמפרטורה בתחום שבין 50-250°C או כשבחרים במצב הפעלה אחר וקובעים את הטמפרטורה בתחום של בין <גריל 1> עד <גריל 3>, תתבקשו לאפס את הטמפרטורה הם צלצול והודעה שתוצג בתצוגה הדיגיטלית. רק הנורה מאירה וגופי החימום לא פועלים.



## מסילה טלסקופית (אופציה)



- על מנת להכניס רשת, תבנית צלייה או אפייה, יש להוציא תחילה את 2 המסילות הטלסקופיות (שמאלית וימנית) באותה קומה.
- הניחו את המגש/התבנית על המסילות ודחפו פנימה לתוך התנור.
- סגרו את דלת התנור רק לאחר שהמסילות הוכנסו פנימה עד הסוף.

## שימוש בתנור

### כיוון השעה

לאחר חיבור התנור בפעם הראשונה לשקע החשמל יש לכוון את השעה.



12:00

01 | כווננו את השעה

לחצו על לחצן השעון  
ספרות השעה יבהבו



13:00

02 | כווננו את הדקות

לחצו על לחצן השעון  
ספרות הדקות יבהבו



13:25

03 | אישור

לחצו שוב על לחצן השעון  
כדי לאשר את הכיוון

### כיוון הצלצול (טיימר)



00:00

01 | כיוון הצלצול

לחצו על לחצן הפעמון.  
איקון הפעמון יבהבו



00:05

02 | אישור הכיוון

לאישור הפעולה לחצו שוב  
על לחצן הפעמון





## חלקים, אביזרים ורכיבים

האביזרים הבאים מגיעים באריזה. יש להקפיד לחבר את האביזרים למסילות בצורה נכונה. בזמן הבישול/צלייה וכו', יש לשמור על מרחק של 2 ס"מ לפחות בין המגשים והתבניות לבין רצפת התנור אחרת, יכול להיגרם נזק לציפוי האמייל שלהם.

### תבנית אפייה שטוחה

משמשת לאפיית עוגות, עוגיות ומיני מאפה שונים.



### תבנית עמוקה (אופציה)

ניתן להשתמש בה לצלייה או אפשר להשתמש בה כתבנית לאיסוף הנוזלים או השומנים בשילוב עם הרשת הקטנה כדי שהנוזלים לא ייזלו לתחתית התנור.



### רשת גריל גדולה

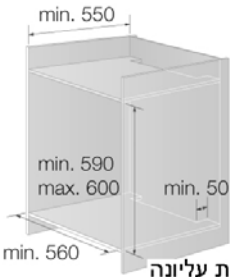
אפשר להניח עליה קדירה ותבניות אפייה שונות.

## התקנה בארון מטבח/בנישה

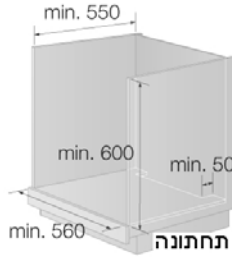
זהו תנור בילט-אין המוצב ומותקן בארונית/נישה עליון או תחתון במטבח.

- יש להקפיד על מרווחים מינימליים לאורור המופיעים באיור.
- יש לקבע את התנור לדופן השמאלית והימנית עם ברגים.
- אחרי ההתקנה יש להסיר את ציפוי המגן מהדלת.

הקפידו לסלק את כל הסרטים הדביקים מתוך התנור לפני השימוש הראשון.



ארונית עליונה



ארונית תחתונה

## התקנה, הצבה ותחזוקה

### התקנה והצבה

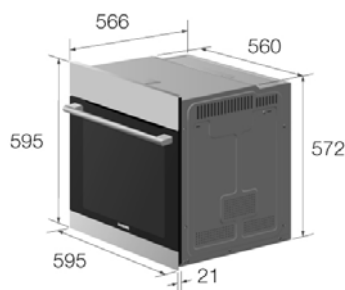
התקנת התנור תבוצע רק בידי טכנאי/חשמלאי מוסמך. הקפידו שהתנור יותקן בהתאם להוראות היצרן.

### הוראות בטיחות למתקין

- הקפד להתקין את התנור כך שלא ייווצר מגע עם הגידים החשופים של כבל החשמל.
- הגומחה בה יותקן התנור חייבת להתאים לתקן **DIN 68930**.

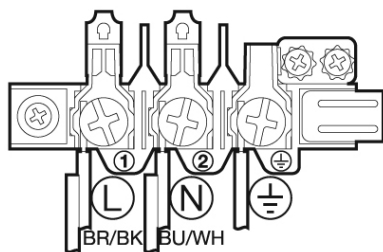
### טבלת נתונים טכניים

230V, 50Hz	מקור מתח/תדר
65 ליטר	נפח
3400W	הספק מרבי
כ-35 ק"ג	משקל נטו
כ-40 ק"ג	משקל ברוטו (כולל האריזה)
מידות בס"מ	
חיצונית: 595 (רוחב) x 595 (גובה) x 566 (עומק)	
פנימית: 440 (רוחב) x 365 (גובה) x 405 (עומק)	



### חיבור כבל החשמל לתנור

הקפידו לבצע את החיבור לחשמל ע"פ התווית הצמודה לגב התנור. החיבור יבוצע רק בידי חשמלאי מוסמך כדי להבטיח חיבור תיקני ובטוח, בהתאם להוראות החיבור אם התנור לא מחובר לשקע חשמלי, הקפידו להתקין מפסק דו קוטבי (עם רווח ניתוק של 3 מ"מ) בין התנור לרשת החשמל. התקינו את המפסק בקרבת התנור.



מיד אחרי החיבור, כל רכיבי האלקטרוניקה בתנור מופעלים ולכן לא ניתן להפעילו מיידית. כבל החשמל (H05 RR-F או H05VV-F), באורך של לפחות 1.5 מ' וקוטר גידים של 1.5-2.5 מ"מ) חייב להיות באורך

מספיק כדי לחברו לנקודת החיבור כשהתנור מונח על הרצפה. פתחו את תחתית גב התנור (עם מברג שטוח) ושחררו לגמרי את ברגי החיבור ואת ברגי מהדק הכבל לפני

התאמת הגידים למקומם. הקפידו לחבר את גיד ההארקה לבורג המסומן ב-PE. אם התנור מחובר לחשמל בעזרת תקע, הקפידו שהשקע יהיה במקום נגיש גם אחרי התקנת התנור במקומו. היצרן והיבואן לא ישאו בכל אחריות לנזק הנובע מחיבור חשמלי שאינו כולל הארקה תקינה

## הוראות בטיחות בזמן הפעלת התנור

- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- בזמן הפעלת התנור המשטחים הפנימיים מתלהטים עד כדי גרימת כוויות. אל תגעו בגופי החימום או במשטחים הפנימיים בזמן פעולת התנור. המתינו עד להתקררות התנור.
- אין לאחסן בתנור חומרים דליקים.
- המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים כאשר הוא מופעל בחום גבוה משך זמן ארוך.
- בזמן הבישול, היזהרו כשאתם פותחים את הדלת כיוון שאדים לוהטים עלולים להיפלט מהתנור.
- כשמבשלים מאכלים הכוללים אלכוהול, אדי האלכוהול עלולים להידלק אם הם יבואו במגע עם גופי החימום.
- אין לנקות את התנור במים בלחץ גבוה או בעזרת מזנק קיטור.
- הקפידו להרחיק ילדים מקרבת התנור בזמן שהוא פועל.
- מזון קפוא, כגון פיצה מוכנה יש לבשל על הרשת. שימוש בתבנית עלול לגרום לעיוות התבנית עקב הפרשי הטמפרטורה הניכרים.
- אל תתיזו מים על המשטחים כשהם חמים. הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- הקפידו לסגור את הדלת בזמן הבישול.
- היזהרו כשאתם פותחים את דלת התנור לפני תום הבישול. אדי המים והמים בתחתית התנור לוהטים.
- אין לצפות את תחתית התנור בנייר כסף ואין להציב תבניות או קופסאות על התחתית. נייר הכסף יחסום את התפשטות החום, דבר שעלול לגרום נזק למשטחי האמייל והבישול לא יהיה מושלם.
- מיצי פירות עלולים להשאיר כתמים שלא ניתנים להסרה. בזמן הכנת עוגת פירות מומלץ להשתמש בתבנית העמוקה.
- אל תניחו תבניות וסירים על הדלת הפתוחה.
- התנור לא מיועד לשימושם של ילדים ללא השגחה מתאימה.
- הקפידו להשגיח על הילדים כשהם משתמשים בתנור.

## השלכה נכונה של אשפה

### השלכת חומרי האריזה

- כל חומרי האריזה עשויים מחומרים הניתנים למיחזור. אל תשליכו את חומרי האריזה לפחי אשפה רגילים, אלא במקומות שנועדו לכך על ידי הרשויות המקומיות.

### השלכת התנור הישן

- כשמשליכים מכשיר חשמלי ישן, הקפידו להפכו לבלתי-שמיש ע"י חיתוך כבל החשמל שלו. אם יש צורך, פנו לחשמלאי מוסמך לביצוע השבתה כללית של המכשיר.

## הוראות בטיחות

הסמלים הבאים יופיעו בחוברת כדי לציין הערות והוראות חשובות:



זהירות



אזהרה או



הערה



חשוב

יש לקרוא בעיון את החוברת. יש לשים לב במיוחד להוראות הבטיחות והזהירות שבחלק זה לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה. יש לשמור את החוברת בהישג יד לצורך שימוש בעתיד.

## הוראות בטיחות

התקנת התנור תבוצע רק בידי טכנאי /חשמלאי מוסמך. המתקין יהיה אחראי לחיבור המכשיר למערכת החשמל תוך הקפדה על הוראות הבטיחות הנהוגות.

### הוראות בטיחות בחשמל

- אם התנור ניזוק תוך כדי העברתו אל תתקינו אותו ואל תחברו אותו לרשת החשמל.
- חיבור התנור לרשת החשמל יבוצע רק בידי חשמלאי מוסמך.
- במקרה של תקלה או נזק במכשיר אל תנסו להפעיל אותו.
- תיקונים יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך. תיקון שלא בוצע כראוי עלול לגרום לכם נזק. אם התנור מצריך תיקון פנו לשירות של הספק/יבואן.
- אם כבל החשמל ניזוק יש להחליפו בכבל מתאים או מכלול מתאים שנמצאים רק ברשותו של הספק/יבואן.
- הקפידו שכבל החשמל והגידים לא יגעו בגוף התנור.
- חברו את התנור לרשת החשמל דרך מפסק מתאים או ישירות לנתיך בלוח החשמל. אין לחבר את התנור לשקע אליו מחוברים מכשירים אחרים.
- תווית המפרט מותקנת בצד ימין של הדלת.
- בזמן הניקוי או התיקון הקפידו לנתק את התנור מהחשמל.
- היזהרו כשאתם מחברים מכשירים חשמליים לשקע בקרבת התנור.



אזהרה

- חלקי התנור לוחטים בזמן הבישול ומיד אחריו. היזהרו מכוויות ושמרו שהילדים לא יתקרבו אליו.
- הקפידו לנתק את התנור מהחשמל לפני החלפת הנורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות. בזמן הפעלת התנור המשטחים הפנימיים מתלהטים.

4	הוראות בטיחות
4	הוראות בטיחות
4	הוראות בטיחות בחשמל
5	השלכה נכונה של אשפה
6	התקנה, הצבה ותחזוקה
6	התקנה והצבה
6	טבלת נתונים טכניים
8	פנל ההפעלה
8	חלקים, אביזרים ורכיבים
9	שימוש בתנור
9	כיוון השעה
9	כיוון הצלצול (טיימר)
10	מצב קדם חימום מהיר
10	בחירת מצב הפעלה
11	מצבי ההפעלה (פונקציות)
12	כלים מתאימים לתנור
13	ניקוי ותחזוקה
13	ניקוי ידני
14	הסרת הדלת
14	הסרת חלונות הזכוכית מהדלת
15	החלפת נורה
16	אחריות ושירות
16	קודי תקלה ובטיחות

תודה על שרכשתם את התנור המעולה הזה ממשפחת **SAMSUNG**.  
אנו בטוחים שהתנור יוצר באיכות המתקדמת ביותר ומחומרים באיכות הגבוהה ביותר,  
יענה באופן מרבי על דרישותיכם.  
התנור פשוט וקל להפעלה, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על  
מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.  
במידה ותיתקלו בבעיות בהפעלה, או שתתגלה תקלה בתנור, אנא פנו למעבדת השירות  
הקרובה על-פי הפירוט המופיע בגב החוברת..



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

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



**הוראות התקנה שימוש ותחזוקה**

**לתנור גומחה**

**דגמים:**

**BF1N4T094/BF1N4T095/BF1N4T023**

יבוא ושיווק: סמ-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה פתח תקווה.  
שרות לקוחות: 03-9254812, מוקד מרכזי: 1-800-26-11-26  
[www.miniline.com/samsung](http://www.miniline.com/samsung)