תנורי קונבקציה מקצועיים · PROFESSIONAL CONVECTION OVENS

סדרת GIORIK EasyAir

דגמים חשמליים: EME5 · EME7 · EME10 · ECE5 · ECE7 · ECE10

דגמי גז: EMG5 · EMG7 · EMG10 · ECG5 · ECG7 · ECG10

קונבקציה · קיטור · בישול משולב · מדחום ליבה · מדריך בעברית לשימוש מקצועי



יבואן רשמי: **ב.פ.ר סוכנויות**
שירות לקוחות www.chefpoint.co.il · 04-640-1100

TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

3	WELCOME	ברוכים הבאים
4	SAFETY INSTRUCTIONS	הוראות בטיחות
6	GETTING TO KNOW YOUR OVEN	הכרת התנור
8	INSTALLATION	התקנה
13	COMMISSIONING & TESTING	הפעלה ראשונה ובדיקה
14	OPERATION & COOKING	הפעלה ובישול
16	COOKING RECOMMENDATIONS	המלצות בישול
17	CLEANING & MAINTENANCE	ניקוי ותחזוקה
19	AUTHORIZED TECHNICIAN ONLY	פעולות לטכנאי מוסמך בלבד
20	TROUBLESHOOTING	פתרון תקלות
21	TECHNICAL SPECIFICATIONS	מפרט טכני
23	ELECTRICAL DIAGRAMS	תרשימי חשמל
41	DISPOSAL & ENVIRONMENT	סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה
42	WARRANTY & SERVICE	אחריות ושירות

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם בתנור מסדרת GIORIK EasyAir. התנורים בסדרה תוכננו לעבודה יומיומית במטבח המקצועי: הם פשוטים להפעלה, ארגונומיים, ומאפשרים שליטה מלאה בתהליך הבישול – קונבקציה, קיטור ובישול משולב, עם הוספת לחות ובחירת מהירות מאוורר.

המדריך מיועד לצוות המטבח ולטכנאי המתקין. הוא כולל הוראות בטיחות, התקנה וחיבור למים, לניקוז, לחשמל ולגז, הפעלה ראשונה, עבודה יומיומית, ניקוי ותחזוקה, טיפול בתקלות, נתונים טכניים לכל דגם ותרשימי חשמל.

הדגמים שבמדריך

סוג	דגמים
חשמליים	EME5 · EME7 · EME10 · ECE5 · ECE7 · ECE10
גז	EMG5 · EMG7 · EMG10 · ECG5 · ECG7 · ECG10

פירוט הגרסאות של כל משפחה, למשל ECE72S או EME102X, ונתוני החשמל והגז שלהן – בפרק "מפרט טכני". זהו מדריך משותף לכל הסדרה, ולכן חלק מהסעיפים חלים רק על חלק מהדגמים (למשל חיבור הגז – בדגמי הגז בלבד). הדגם המדויק מופיע בלוחית הנתונים של התנור.

קראו את המדריך במלואו לפני ההתקנה והשימוש, ושמרו אותו במקום נגיש לצוות. היבואן הרשמי של התנור בישראל הוא ב.פ.ר סוכנויות, המעניקה את האחריות. השירות ניתן דרך שירות הלקוחות של שף פוינט.

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

כללי

- קראו את המדריך בעיון לפני ההתקנה והשימוש – הוא כולל הנחיות חשובות להתקנה, לשימוש ולתחזוקה בטוחים.
- שמרו את המדריך במקום נגיש לצוות המפעיל. אם התנור עובר לבעלים אחרים – העבירו את המדריך יחד איתו; עותק חדש אפשר לקבל מהיבואן.
- מיד לאחר הסרת האריזה ודאו שהתנור שלם ולא ניזוק בהובלה. אין להתקין או להפעיל תנור פגום; בכל ספק – פנו מיד לשירות היבואן.
- חומרי האריזה עלולים להיות מסוכנים: הרחיקו אותם מילדים ומבעלי חיים וסלקו אותם בהתאם לתקנות המקומיות.
- לפני ההתקנה ודאו שמערכות החשמל, המים והגז במקום תואמות לתקנות בתוקף ולנתונים שבלוחית הנתונים של התנור.
- התקנה או תחזוקה שלא לפי המדריך עלולות לגרום לנזק, לפציעה ואף לתאונה קטלנית.
- התקנה, תחזוקה שאינה שוטפת ותיקונים – רק בידי טכנאי מוסמך ומקצועי, לפי הוראות היצרן.
- בזמן ההרכבה וההתקנה אין לאפשר לאנשים שאינם מעורבים בעבודה לעבור או לשהות באזור העבודה.

שימוש בטוח

- התנור מיועד לשימוש מקצועי בלבד – לבישול מזון בחללים סגורים. כל שימוש אחר אינו תקין ומסוכן.
- התנור יופעל רק בידי צוות שהודרך להפעלתו. כדי למנוע תאונות ונזק, יש להקפיד על הדרכה שוטפת של הצוות בנושאי בטיחות.
- אין לאפשר הפעלה בידי אנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או חסרי ניסיון וידע, אלא בהשגחה או לאחר הדרכה של אדם האחראי לבטיחותם.
- יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים בתנור ואינם מפעילים אותו.
- יש להציב את התנור בחדר מאוורר היטב, כדי למנוע הצטברות של חומרים מזיקים באוויר.
- בזמן הפעולה המשטחים החיצוניים של התנור עלולים להתחמם ליותר מ-60°C – היזהרו מהאזורים החמים.
- אין צורך במגני שמיעה: מפלס לחץ הקול של התנור נמוך מ-70 dB(A).
- בתקלה או בפעולה לא תקינה – הפסיקו את הפעלת התנור. תיקונים יבוצעו רק במרכז שירות מורשה ובחלקי חילוף מקוריים בלבד.
- נתקו את התנור מהחשמל לפני כל פעולת התקנה או תחזוקה.
- התערבות, פירוק או שינוי שלא אושרו במפורש ושאינם לפי המדריך – מבטלים את האחריות.
- אין להציב מקורות חום אחרים, כמו טיגונים או כיריים, בסמוך לתנור.
- אין לאחסן או להשתמש בחומרים דליקים בקרבת התנור.
- בהשבתה ממושכת – נתקו את החשמל וסגרו את אספקת המים והגז.
- לפני ההפעלה ודאו שכל חלקי האריזה הוסרו, וסלקו אותם בהתאם לחוק.
- כל שינוי נדרש בהתקנה יאושר ויבוצע בידי טכנאי מוסמך.
- אסור לבצע שינוי כלשהו בחיווט התנור.

- כשתא הבישול חם – פתחו את הדלת בזהירות. סכנת כוויות!
- הוציאו מגשים ורשתות מתנור חם רק עם כפפות מגן עמידות לחום.
- בזמן ניקוי תא הבישול השתמשו במשקפי מגן ובכפפות מתאימות.
- שימו לב: הרצפה בסמוך לתנור עלולה להיות חלקלקה.
- לוחית הנתונים כוללת מידע טכני חיוני לתחזוקה ולתיקונים – אין להסיר, לפגוע בה או לשנות אותה.

אזהרה

אי-ציות להוראות הבטיחות עלול לסכן את המשתמשים ואת התנור. התקנה, תחזוקה שאינה שוטפת ותיקונים – בידי טכנאי מוסמך בלבד.

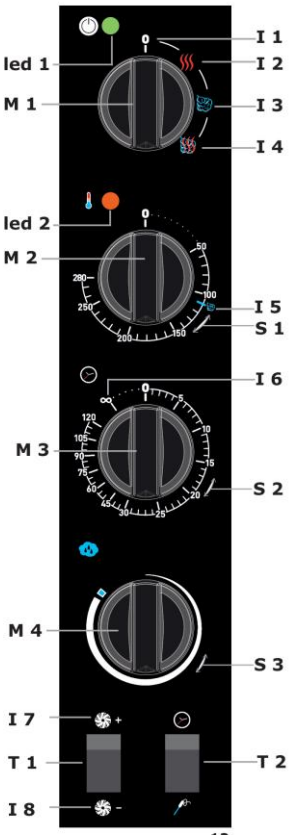
תאימות לתקנים

התנור עומד בדרישות המהותיות של הדירקטיבות האירופיות: מכונות 2006/42/EC, תאימות אלקטרומגנטית 2014/30/EC ומתח נמוך 2014/35/EC. גרסאות הגז עומדות בדירקטיבת הגז 2009/142/EEC וקיבלו תעודת CE מגוף מוסמך.

GETTING TO KNOW YOUR OVEN

הכרת התנור

לוח הבקרה



לוח הבקרה – הדגם המלא

סימון	תפקיד
M1	**בורר מצב בישול**
I1	מצב כבוי (OFF)
I2	בישול בקונבקציה
I3	בישול בקיטור
I4	בישול משולב (קונבקציה וקיטור)
M2	**כפתור כיוון טמפרטורה**
I5	סימון טמפרטורת הקיטור המומלצת
S1	סקאלת הטמפרטורה (°C)
M3	**כפתור שעון הבישול**
I6	זמן אינסופי (ללא הגבלת זמן)
S2	סקאלת הזמן (דקות)
M4	**כפתור הלחות (מלחלח)**
S3	טווח הלחות
T1	**מתג מהירות המאוורר**
I7	מהירות מאוורר איטית
I8	מהירות מאוורר מהירה
T2	**מתג בחירה: שעון בישול / מדחום ליבה**
led 1	נורית מצב התנור (פועל/כבוי)
led 2	נורית מצב גופי החימום (פועלים/כבויים)

לוח הבקרה המלא מוצג באיור. בחלק מהגרסאות חלק מהכפתורים אינם קיימים – ראו "גרסאות נוספות" בהמשך.

גרסאות נוספות



גרסה אלקטרו-מכנית עם מלחלח ושתי מהירויות

בגרסה זו התנור פועל תמיד בקונבקציה, ואפשר להוסיף לחות לתא הבישול בעזרת כפתור הלחות. את פרמטרי הבישול (טמפרטורה, זמן ולחות לפי הצורך) מגדירים כמתואר בסעיפים "בישול בקונבקציה" ו"בישול בקונבקציה עם לחות".

גרסה אלקטרו-מכנית ללא מלחלח

גם בגרסה זו התנור פועל תמיד בקונבקציה. מגדירים טמפרטורה וזמן כמתואר בסעיף "בישול בקונבקציה".

מושגים חשובים

- **לוחית הנתונים –** מציינת דגם, מספר סידורי, מתח הזנה והספק כולל (ובדגמי הגז – גם סוג הגז שאליו כויל התנור). נדרשת בכל פנייה לשירות ובהזמנת חלקים.
- **פתח פליטת לחות –** מוציא את האדים שנוצרים בתא הבישול; יש לשמור עליו נקי ופנוי.
- **שסתום פליטת הלחות (L1) –** ידית לפתיחה ולסגירה של פליטת הלחות מהתא בזמן הבישול.
- **מסנן אוורור לוח הבקרה –** מסנן אוויר נשלף לקירור תא הרכיבים הטכניים; דורש ניקוי חודשי.

INSTALLATION

התקנה

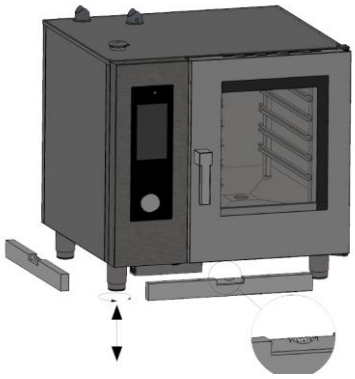
התקנה בידי טכנאי מוסמך בלבד

פעולות ההתקנה וההפעלה הראשונה יבוצעו רק בידי צוות מקצועי מוסמך, בהתאם לכללים ולתקנות בתוקף. מערכות הגז, חיבורי החשמל ומקום ההתקנה חייבים לעמוד בתקנות ובתקנים החלים.

בעסקים הפתוחים לקהל יש לעמוד גם בתקנות למניעת תאונות, בטיחות אש ופינוי חירום.

מיקום והצבה

- התנור מיועד להתקנה בתוך מבנה בלבד; אין להשתמש בו בחוץ ואין לחשוף אותו לפגעי מזג האוויר.
- משטח ההצבה חייב להיות קשיח, ישר ואופקי, ולשאת בבטחה את משקל התנור ומעמדו יחד עם עומס מלא. יש להתקין את התנור על מעמד יציב בלבד.
- הובלה למקום ההתקנה – ארוז על משטח העץ, בעזרת עגלת משטחים (ג׳ק), תוך הקפדה שלא יתהפך. גם בסוף חייו יש להעמיס את התנור על משטח ולהובילו בזהירות רבה.
- פלסו את התנור בעזרת פלס מים, באמצעות כיוון גובה רגלי הפילוס. חוסר פילוס או שיפוע עלולים לפגוע בפעולת התנור.



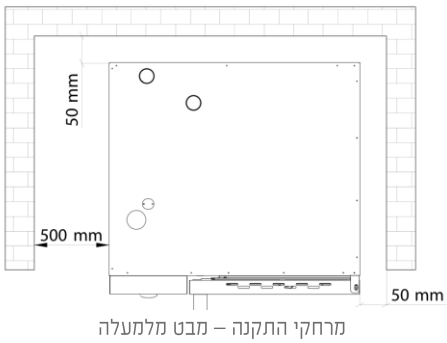
כיוון רגלי הפילוס

- יש להציב את התנור בחדר מאוורר היטב, כדי למנוע הצטברות חומרים מזיקים באוויר.
- חומרי האריזה ידידותיים לסביבה; אפשר לאחסן אותם ללא סכנה או לסלק אותם לפי התקנות המקומיות.
- הסירו את כל ניילון המגן מהדפנות החיצוניות – לאט, כדי שלא יישארו שאריות דבק.
- ודאו שכל הפתחים והחורים המיועדים לכניסת אוויר ולפליטת חום אינם חסומים.
- אין להציב את התנור על קירות, מחיצות, ריהוט מטבח או חיפויים מחומר דליק, או צמוד אליהם. הקפידו על תקנות מניעת אש בתוקף.

מרחקים מינימליים

יש לשמור מרחק של 50 מ״מ לפחות בכל צד, בין התנור לבין הקירות או ציוד אחר.

מומלץ להשאיר 500 מ״מ בין הצד השמאלי של התנור לקיר החדר, כדי להקל על ההתקנה ועל התחזוקה בהמשך.



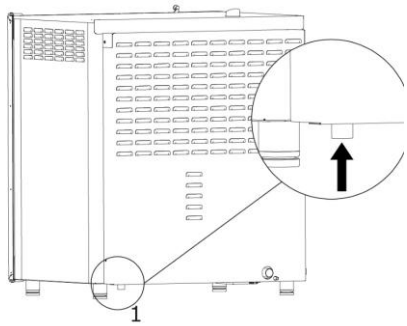
מרחקי התקנה – מבט מלמעלה

תחזוקה תקופתית

מומלץ לבצע תחזוקה תקופתית מדי שנה בידי טכנאי מוסמך, בהתאם לתקנות. בביקור נבדקים הרכיבים החשמליים (מפסקים, אלקטרוניקה, שסתומים חשמליים, גופי חימום, מנועים, מאווררי קירור) והרכיבים המכניים – דלתות, צירים, מנגנוני סגירה ואטמים.

חיבור למים

- לחץ המים המרבי: 6) 600 kPa בר). אם לחץ הרשת גבוה מכך – יש להתקין מקטין לחץ לפני התנור.
- לחץ המים המינימלי לפעולה תקינה: מעל 1.5 בר.
- לתנור כניסת מי רשת אחת (1). מומלץ תמיד להתקין מרכך / מסיר אבנית, כדי להביא את קשיות מי הכניסה לערכים שבין 8°F ל-10°F.



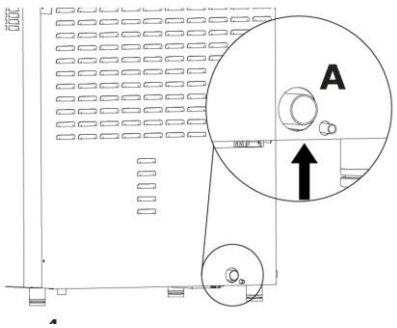
כניסת המים (1)

- לפני החיבור הזרימו כמות מספקת של מים לניקוי הצנרת משאריות מתכת.
- חברו את קו המים לרשת, והתקינו על הקו ברז ניתוק ומסנן.
- מקמו את ברז הניתוק כך שהמפעיל יוכל לסגור אותו בקלות בכל עת.
- אם צינור אספקת המים פגום – החליפו אותו בצינור חדש, ואין להשתמש שוב בצינור הישן.

חיבור לניקוז

התנור מצויד ביציאת ניקוז בתחתית החלק האחורי, עם צינור בקוטר 32 מ"מ.

חברו את הצינור היוצא מהתקן הניקוז (A). מומלץ לחבר אותו אל משפך פתוח.



יציאת הניקוז (A)

חיבור לחשמל

- על פי הדין, מערכת החשמל חייבת לכלול הארקה תקינה ויעילה, בהתאם לתקנות בתוקף. הבטיחות החשמלית של התנור מובטחת רק כשמערכת החשמל תקינה ותואמת.
- לפני החיבור ודאו שמתח הרשת ותדירותה תואמים לנתונים שבלוחית הנתונים של התנור.
- בחיבור ישיר לרשת יש להתקין בין התנור לרשת מפסק ניתוק המתאים לעומס. מרווח הפתיחה של מגעיו יאפשר ניתוק מלא בתנאי מתח-יתר מקטגוריה III, לפי כללי ההתקנה, והוא ימוקם כך שהמפעיל יוכל להפעילו בקלות בכל עת.
- העבירו את המפסק הראשי, שאליו יחובר כבל ההזנה, למצב 0 (כבוי). חתך הכבל ייבדק בידי איש מקצוע מוסמך, כדי לוודא שהוא מתאים להספק התנור.

1. שחררו את הברגים המחזיקים את הדופן השמאלית של התנור והסירו אותה.
2. השתמשו בכבל גמיש עם מעטה פוליכלורופרן (ניאופרן) או אלסטומר סינתטי שווה-ערך, עמיד לשמן, בחתך המתאים לעומס של הדגם – ראו טבלת נתוני החשמל בפרק "מפרט טכני".
3. העבירו את כבל ההזנה דרך מעבר הכבל (Cable gland) שבחלק האחורי השמאלי של התנור.
4. חברו את הכבל ללוח המהדקים לפי הטבלה שלהלן, ואבטחו אותו במעבר הכבל.



הסרת הדופן השמאלית

סוג התנור	מהדקי החיבור
תנורים חשמליים	N · L3 · L2 · L1 · הארקה
תנורי גז	N · L · הארקה – בין הפאזה להארקה נדרש הפרש פוטנציאל של 230V

- מתח ההזנה בזמן פעולת התנור לא יסטה ביותר מ-10% מהמתח הנומינלי, לכל כיוון.
- יש לכלול את התנור במערכת השוואת פוטנציאלים, שתקינותה נבדקת בהתאם לתקנים בתוקף. על השלדה יש מהדק מסומן בסמל השוואת הפוטנציאלים, שאליו יש לחבר כבל בחתך של 10 ממ"ר לפחות.
- בתנורים חשמליים – בסיום חיבור החשמל החזירו את הדופן למקומה. בתנורי גז – החזירו את הדופן רק לאחר שגם חיבור הגז הושלם.



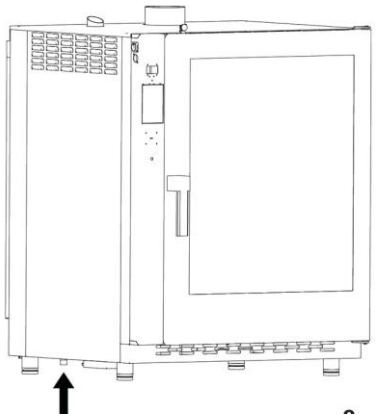
סמל מהדק השוואת הפוטנציאלים

חיבור לגז (דגמי גז בלבד)

חשוב

התנור מכויל במפעל לסוג הגז שצוין בעת ההזמנה. סוג הגז שאליו כויל התנור מופיע בלוחית הנתונים הטכנית שעל התנור. בדקו לפני ההתקנה שהתנור נבדק ואושר לסוג הגז הקיים במקום.

- בבדיקת ההתקנה יש לוודא, באמצעות ניתוח גזי הפליטה – CO2 ו-CO – ובדיקת תפוקת החום, שכיולי המבערים מהמפעל מתאימים להתקנה הספציפית.
- כשהתנור פועל בעומס מלא, ריכוז ה-CO הבלתי מדולל בגזי הפליטה חייב להישאר מתחת ל-1000 ppm. אם נמדד ערך גבוה יותר – כיוון המבערים ייבדק רק בידי טכנאי מורשה, שיבצע את ההתאמות הדרושות בהתקני הבעירה ובפרמטרים.
- את הנתונים שנמדדו יש לתעד, והם הופכים לחלק בלתי נפרד מהתיעוד הטכני של התנור.
- כמות האוויר הנדרשת לבעירה: 2 מ"ק לשעה לכל קילוואט של הספק מותקן.
- חברו את התנור לאספקת הגז בצינור בקוטר 3/4 אינץ', בחתך פנימי של 20 מ"מ לפחות.
- אפשר להתחבר בצינורות מתכת גמישים, עם ברז ניתוק מאושר במקום נגיש. ודאו שהצינור הגמיש אינו נוגע בחלקים חמים של התנור ואינו נתון לפיתול או למתיחה, וקבעו אותו בתפסים תקניים.
- השתמשו בברזים או במגופים בקוטר פנימי שאינו קטן מקוטר צינור החיבור.
- ודאו לפי לוחית הנתונים שקיבולת וסת הלחץ מספיקה להזנת התנור. אין להתקין מצמצמים בין הווסת לתנור; מומלץ להתקין מסנן גז לפני וסת הלחץ.
- לאחר החיבור בדקו שאין דליפות בחיבורים ובמצמדים – במי סבון או בתכשיר מקציף ייעודי.



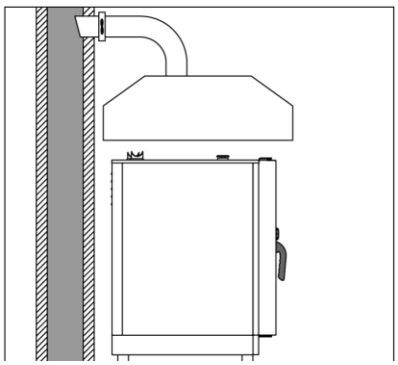
כניסת הגז

מומלץ לבצע תחזוקה תקופתית לתנורי הגז מדי שנה בידי טכנאי מורשה; בביקור ינותחו גזי הפליטה ותיבדק תפוקת החום. נתוני הצריכה וההספק של דגמי הגז – בפרק "מפרט טכני".

פליטת גזי בעירה (דגמי גז)

בהתאם לתקנות ההתקנה, יש להפעיל את התנורים בחללים המתאימים לפינוי תוצרי בעירה. אפשר לחבר את יציאת התנור למערכת פינוי מאולצת, כגון מנדף עם מפוח מכני.

במקרה כזה, אספקת הגז לתנור תהיה מבוקרת ישירות על ידי המערכת ותנותק בכל פעם שספיקת היניקה יורדת מתחת לערכים הנדרשים.



התקנה מתחת למנדף

כשהתנור מותקן מתחת למנדף יניקה, ודאו ש:

- נפח האוויר הנשאב גדול מנפח גזי הפליטה שנוצרים (לפי התקנות בתוקף);

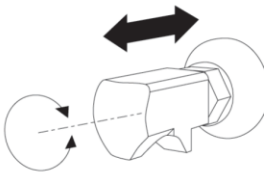
- חומר מסנן המנדף עמיד בטמפרטורת גזי הפליטה, שעשויה להגיע ל-300°C ביציאה;
- קצה צינור הפליטה של התנור נמצא בתוך היטל היקף הבסיס של המנדף;
- לאחר חסימה שנגרמה מיניקה לא מספקת – אספקת הגז תחודש באופן ידני.

כיוון פין הסגירה של הדלת

לאחר הצבת התנור במקומו יש לבדוק את סגירת הדלת ואת האטימה של אטם דלת תא הבישול.

אפשר לכוונן את עומק פין הסגירה כדי למנוע דליפת אדים בזמן הבישול: הידוק הפין מגביר את לחץ הדלת על האטם, ושחרורו מקטין אותו.

בסיום הכיוון הדקו את האום, וודאו שעוגן הסגירה נמצא בצד התחתון.



כיוון פין הסגירה

COMMISSIONING & TESTING

הפעלה ראשונה ובדיקה

לפני הפעלת התנור יש לבצע בקפידה את כל הבדיקות הנדרשות כדי לוודא שהציוד וההתקנה עומדים בדרישות החוק ובהנחיות הטכניות והבטיחותיות שבמדריך. בנוסף יש לוודא ש:

- הטמפרטורה באזור ההתקנה גבוהה מ-4°C;
- תא הבישול ריק;
- כל חומרי האריזה הוסרו, כולל ניילון המגן שעל דפנות התנור;
- פתחי האוורור וחריצי האוויר פתוחים ונקיים מחסימות;
- כל החלקים שהוסרו לצורך ההתקנה הוחזרו למקומם;
- המפסק הראשי מחובר, וברזי המים והגז שלפני התנור פתוחים.

מחזור בדיקה

1. הפעילו את התנור: סובבו את בורר מצב הבישול M1 לאחד משלושת המצבים (קונבקציה, משולב, קיטור), וסובבו את כפתור השעון לזמן הרצוי או למצב זמן אינסופי.
2. הגדירו מחזור בישול בטמפרטורה של 150°C, זמן של 10 דקות ולחות (לפי הצורך).

במהלך מחזור הבדיקה ודאו ש:

- התאורה בתא הבישול נדלקת;
- התנור נעצר כשפותחים את הדלת וחוזר לפעול כשסוגרים אותה;
- התרמוסטט של תא הבישול מנתק זמנית את גופי החימום כשהטמפרטורה שנקבעה מושגת;
- מנוע המאוורר (או המנועים) מחליף אוטומטית את כיוון הסיבוב – מדי 2 דקות, עם הפסקה של 20 שניות שבה המנוע עומד; במהלך ההפסקה גופי החימום כבויים זמנית (בחלק מהגרסאות החלפת הכיוון היא מדי 3 דקות);
- בתנורי 7 ו-10 מגשים – שני המאווררים בתא מסתובבים באותו כיוון;
- בדגמים עם מלחלח – המים יוצאים מצינור הלחות בתא הבישול בכיוון המאוורר;
- בסיום מחזור הבישול נשמע אות קולי (15 שניות).

OPERATION & COOKING

הפעלה ובישול

בישול בקונבקציה

1. בחרו בישול בקונבקציה: סובבו את הבורר M1 עם כיוון השעון למצב I2.
2. קבעו את טמפרטורת הבישול: סובבו את הכפתור M2 עם כיוון השעון, עד שהסימון שעל הכפתור מצביע על הטמפרטורה הרצויה.
3. קבעו את זמן הבישול: סובבו את הכפתור M3 עם כיוון השעון לזמן הרצוי. כדי לעבוד ללא הגבלת זמן – סובבו לסמל זמן אינסופי I6. בתום הזמן שנקבע נשמע אות קולי, והתנור נכבה ומפסיק את הבישול.
4. בחרו את מהירות המאוורר במתג T1.

בישול בקונבקציה עם לחות

כדי להוסיף לחות בזמן בישול בקונבקציה, סובבו את כפתור הלחות M4 לדרגת הלחות הרצויה: עם כיוון השעון – יותר לחות בתא, נגד כיוון השעון – פחות. כשהכפתור במצב אנכי, המלחלח כבוי.

בישול בקיטור

1. בחרו בישול בקיטור: סובבו את הבורר M1 עם כיוון השעון למצב I3.
2. קבעו את הטמפרטורה בכפתור M2. לבישול קיטור רגיל מומלצת טמפרטורת תא של 110°C, המסומנת בסמל I5.
3. קבעו את זמן הבישול בכפתור M3, או בחרו זמן אינסופי I6. בתום הזמן נשמע אות קולי, והתנור נכבה ומפסיק את הבישול.
4. בחרו את מהירות המאוורר במתג T1.

בישול משולב (קונבקציה וקיטור)

1. בחרו בישול משולב: סובבו את הבורר M1 עם כיוון השעון למצב I4.
2. קבעו את הטמפרטורה בכפתור M2.
3. קבעו את זמן הבישול בכפתור M3, או בחרו זמן אינסופי I6. בתום הזמן נשמע אות קולי, והתנור נכבה ומפסיק את הבישול.
4. בחרו את מהירות המאוורר במתג T1.

בישול עם מדחום ליבה

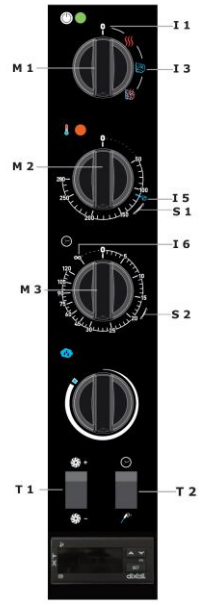
מיקום המדחום

המדחום מודד את הטמפרטורה בעזרת חיישן הנמצא בקרבת קצהו. יש להחדיר אותו כך שהקצה יגיע למרכז המוצר, בחלק העבה ביותר.

הפעלת תרמוסטט הליבה

1. חברו את מדחום הליבה לתנור – לשקע שבצד לוח הבקרה.
2. הפעילו את התרמוסטט בלחיצה על המתג T2 בלוח הבקרה.
3. קבעו את טמפרטורת הליבה הרצויה: לחצו SET, בחרו את הטמפרטורה בחיצי UP ו-DOWN, ולחצו SET שוב לאישור.

כשטמפרטורת הליבה הרצויה מושגת, הבישול נעצר ונשמע אות קולי.



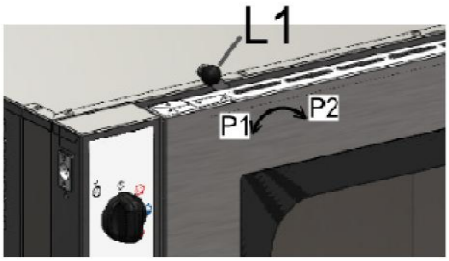
לוח הבקרה בגרסה עם מדחום ליבה

שסתום פליטת הלחות

פונקציית פליטת הלחות מוציאה את הלחות שעלולה להיווצר בתא במהלך הבישול. סובבו את ידית שסתום הפרפר L1:

- **P1 – שמאלה:** השסתום סגור.
- **P2 – ימינה:** השסתום פתוח.

גם כשהשסתום סגור אין סכנה של לחץ-יתר בתא הבישול, משום שהוא מבוקר דרך פתח הפליטה. בבישול בקיטור ובבישול משולב מומלץ להעביר את הידית למצב P1, כלומר שסתום סגור.



ידית השסתום L1

תאורת תא הבישול

התאורה בתא הבישול פועלת אוטומטית יחד עם פעולת הבישול, ונכבית בסיום הבישול.

עצירה וכיבוי



כפתור השעון M3 ובורר המצב M1

- **לסיום הבישול:** סובבו את כפתור השעון M3 ל-0.
- **לכיבוי התנור:** סובבו את הבורר M1 למצב) 1ומצב כבוי). הנורית led 1 תיכבה.

COOKING RECOMMENDATIONS

המלצות בישול

צלייה, גריל וטיגון

צלי

לבישול יעיל מומלץ להניח את הצלי על רשת מוטות פלדה – כך הבישול אחיד יותר בין החלק העליון לתחתון, בלי צורך להפוך את המוצר. לאיסוף הנוזלים הניחו תבנית בקומה התחתונה של התנור.

גריל

לצלייה על גריל בתנור יש להשתמש באביזר הגריל; לתוצאות הטובות ביותר – גריל מאלומיניום. בדרך כלל עובדים בקונבקציה, עם שסתום פליטת הלחות פתוח, בטמפרטורה של 230°C עד 270°C – לפי סוג המוצר ומידת ההשחמה הרצויה.

טיגון בתנור

אפשר "לטגן" בתנור את כל המוצרים הקפואים המצופים בפירורי לחם או המטוגנים מראש. במוצרים מצופים – רססו שכבה דקה של שמן שתיספג בציפוי; מוצרים קפואים מטוגנים מראש אפשר להכין בלי תוספת שמן. השתמשו בתבניות אלומיניום נון-סטיק או בסלסלות טיגון מתאימות, בקונבקציה עם שסתום פתוח, ב-250°C.

אחידות הבישול

אחידות הבישול עשויה להשתנות לפי סוג המוצר. במקרה כזה מומלץ לנסות להוריד את הטמפרטורה ולשנות (להגביר או להנמיך) את מהירות המאוורר.

שימוש בתבניות הנכונות משפר את אחידות הבישול: בחרו תמיד את התבנית הרדודה ביותר האפשרית למוצר. תבניות אלומיניום מבשלות באחידות רבה יותר מתבניות פלדה.

בישול בוואקום ופסטור

בישול בוואקום

אפשר לבשל מוצר ישירות בתוך שקית ואקום. שיטה זו מעניקה בשר רך וטעים במיוחד, ובמקביל מאריכה את חיי המדף של המוצר.

לאחר האריזה בשקיות בישול ייעודיות, הפעילו את התנור בבישול משולב עם לחות של 100%. טמפרטורת התא תהיה לכל היותר 3°C עד 5°C מעל טמפרטורת הליבה הרצויה. לדוגמה: לפילה בינוני (60°C בליבה) – כוונו את התנור ל-63°C.

פסטור בצנצנות

בתהליכי פסטור, המוצר נחשב מפוסטר כשטמפרטורת הליבה מגיעה ל-83°C עד 85°C. הזמן עד להשגת טמפרטורה זו משתנה לפי סוג המוצר, גודל הצנצנת וכמות התוכן – ולכן מומלץ למדוד במדחום הליבה צנצנת לדוגמה (מנקבים את המכסה כדי להחדיר את המדחום) ולקבוע לפיה את הטמפרטורה של כל המנה.

בסיום הבישול יש לצנן את המוצר במהירות בצינון מהיר ל-3°C, כדי להשלים את מחזור הפסטור.

CLEANING & MAINTENANCE

ניקוי ותחזוקה

לפני כל ניקוי או תחזוקה

נתקו את התנור מאספקת החשמל, והמתינו עד שתא הבישול יתקרר.

ניקוי יומי

נקו את התנור בסוף כל יום עבודה – הן מטעמי היגיינה והן כדי למנוע תקלות.

- אין לנקות את התנור בסילון מים ישיר או בלחץ גבוה.
- אין להשתמש בספוגי ברזל, במברשות פלדה רגילות או במגרדים. במידת הצורך אפשר להשתמש בצמר פלדת אל-חלד, בניגוב בכיוון הליטוש של הפח.

1. הוציאו את דפנות נשאי המגשים.
2. הסירו ביד את הלכלוך שאפשר להסיר, והכניסו את החלקים הנשלפים למדיח הכלים.
3. נקו את תא הבישול במים חמימים וסבון.
4. שטפו היטב את כל המשטחים שניקיתם, וודאו שלא נשארו שאריות חומר ניקוי.
5. נקו את החלקים החיצוניים של התנור במטלית לחה ובחומר ניקוי עדין.

בבדיקה השנתית, שמבצע טכנאי מוסמך, יש לפרק את המסיט (Deflector) ולשטוף אותו במים וסבון.

פתח פליטת הלחות

פתח פליטת הלחות מוציא את האדים שנוצרים בתא הבישול. ודאו שהוא תמיד נקי לחלוטין ופנוי מחסימות.

ניקוי זכוכית הדלת

אפשר לנקות את זכוכית הדלת מבחוץ ומבפנים:

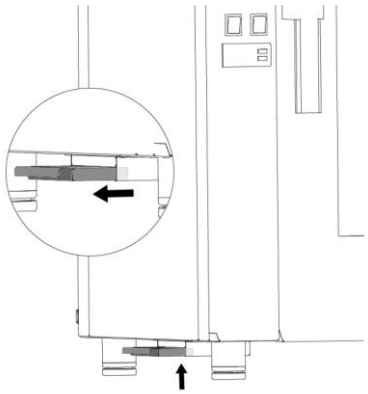
1. סובבו עם כיוון השעון את התפס המחזיק את הזכוכית הפנימית, ופתחו את הזכוכית.
2. נקו את הזכוכית בחומר ניקוי מתאים. לעולם אין להשתמש בחומרים שוחקים.
3. סגרו את הזכוכית היטב ונעלו אותה במקומה בסיבוב התפס.



פתיחת הזכוכית הפנימית

ניקוי מסנן האוורור של לוח הבקרה

- יש לנקות את מסנן האוורור של לוח הבקרה (F) לפחות פעם בחודש – בשטיפה ידנית במים וסבון.
- לשליפת המסנן – משכו אותו הצידה והחוצה באצבעות, תוך הפעלת כוח על הידית הייעודית.
- מומלץ להחליף את המסנן לפחות פעם בשנה, ובתדירות גבוהה יותר כשהתנור פועל בסביבה עם ריכוז גבוה של קמח או חומרים דומים.
- בכל מקרה יש להחליף מסנן בלוי או פגום. מסנן חלופי מזמינים מהיבואן כחלק חילוף.



שליפת המסנן

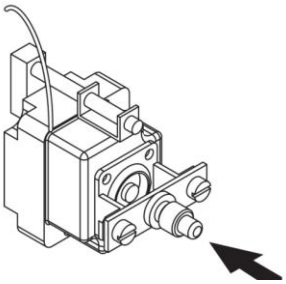
AUTHORIZED TECHNICIAN ONLY

פעולות לטכנאי מוסמך בלבד

לטכנאי מוסמך בלבד

הפעולות בפרק זה יבוצעו רק בידי טכנאי מורשה. נתקו את אספקת החשמל לפני כל כיוון או התערבות.

איפוס תרמוסטט הבטיחות



כפתור האיפוס

1. שחררו את הברגים המחזיקים את לוח הבקרה ופתחו אותו בסיבוב שמאלה על המסילות.
2. אתרו את התרמוסטט בצד השמאלי התחתון של התא הטכני.
3. לחצו על הכפתור האדום עד שנשמעת "נקישה" מכנית – סימן שהמגעים נסגרו.

תרמוסטט הבטיחות עלול לנתק בעקבות זעזועים מכניים בזמן ההובלה. ניתוק חוזר ונשנה מעיד על תקלה, ויש לברר את הסיבה.

הגנה תרמית של המנוע

אם ההגנה התרמית של המנוע ניתקה – בדקו את ניקיון החריצים, את תקינות התקני הקירור ואת סיבוב המנוע, שצריך להיות סדיר וללא חיכוך. מומלץ לנתק את אספקת החשמל.

נתיכי הגנה

נתיכי ההגנה מגינים על הכרטיסים האלקטרוניים של התנור מפני מתח-יתר. הם נמצאים בחלק התחתון של התא הטכני, בסמוך לכפתור האיפוס של תרמוסטט הבטיחות.

בקרת להבה (דגמי גז)

בקרת הלהבה פועלת כהלכה רק אם חיבור החשמל של התנור בוצע תוך הקפדה על מיקום הפאזה והאפס. בין הפאזה להארקה נדרש הפרש פוטנציאל של 230V.

חלקי חילוף

- החלפת חלקים תבוצע רק במרכז שירות מורשה.
- לזיהוי מק"ט חלקי החילוף – פנו לשירות היבואן. בהזמנה יש לציין את דגם התנור, המספר הסידורי, מתח ותדר ההזנה, ואת המק"ט והתיאור של החלקים הדרושים.
- להגנה על בריאות המשתמש והצרכן – יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

TROUBLESHOOTING

פתרון תקלות

בתקלה חמורה

כבו את התנור במפסק הרב-קוטבי וסגרו את ברזי המים והגז שלפני התנור.

תקלה	מה לעשות
התנור אינו מופעל	ודאו שהמפסק הרב-קוטבי מחובר ושיש מתח ברשת. · ודאו שברז הגז שלפני התנור פתוח (דגמי גז). · בדקו את תקינות נתיכי ההגנה של התנור. · ודאו שדלת התנור סגורה היטב. · ודאו שפרמטרי מחזור הבישול הוגדרו נכון. · ודאו שהתנור אינו במצב תקלה. · אם התנור עדיין אינו מופעל – פנו לשירות היבואן.
המאוורר נעצר בזמן הפעולה	כבו את התנור והמתינו שההגנה התרמית של המנוע תתאפס אוטומטית. · ודאו שפתחי הקירור אינם חסומים. · אם הבעיה נמשכת – פנו לשירות היבואן.
התאורה הפנימית אינה פועלת	השתמשו בנורות עמידות לחום בלבד. · להחלפה: ודאו שהמפסק הרב-קוטבי שלפני התנור מנותק ושהתנור קר; הבריגו החוצה את מגני הנורות בתוך התא; הסירו את האטם; החליפו את הנורה. · אם הבעיה נמשכת – פנו לשירות היבואן.
לא יוצאים מים מצינורות המלחלח	ודאו שברז המים פתוח. · אם הבעיה נמשכת – פנו לשירות היבואן.

למקרים נוספים ראו גם "איפוס תרמוסטט הבטיחות" ו"הגנה תרמית של המנוע" בפרק הקודם (לטכנאי מוסמך בלבד).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

דגמים חשמליים

דגם	מתח	תדר (Hz)	הספק (kW)	חתך כבל מינ' (ממ"ר)	משקל
EME523.. · ECE5232 · ECE5232S	1N 230V	50/60	3.3	3 x 1.5	53
EME523..X · ECE5232X · ECE5232XS	3N 400V	50/60	4.8	5 x 1.5	53
EME5.. · ECE52 · ECE52S	3N 400V	50/60	6.3	5 x 1.5	75
EME5...X · ECE52X · ECE52XS	3N 400V	50/60	7.7	5 x 1.5	75
EME7.. · ECE72 · ECE72S	3N 400V	50/60	9.6	5 x 1.5	105
EME7...X · ECE72X · ECE72XS	3N 400V	50/60	12.6	5 x 2.5	105
EME10.. · ECE102 · ECE102S	3N 400V	50/60	12.6	5 x 2.5	110
EME10...X · ECE102X · ECE102XS	3N 400V	50/60	17.3	5 x 4	110

דגמי גז

דגם	מתח	תדר (Hz)	הספק חשמלי (kW)	הספק חום נומינלי (kW)	כבל (ממ"ר)	משקל
EMG5... · EMG52 · ECG52 · ECG52S	1N 230V	50/60	0.3	9.5	3 x 1.5	120
EMG7... · EMG72 · ECG72 · ECG72S	1N 230V	50/60	0.6	16	3 x 1.5	130
EMG10... · EMG102 · ECG102 · ECG102S	1N 230V	50/60	0.6	19	3 x 1.5	160

צריכת גז

סוג גז	EMG5 · EMG52 · ECG52	EMG7 · EMG72 · ECG72	EMG10 · EMG102 · ECG102
G30 – ק"ג לשעה	0.29	0.50	0.59
G20 – מ"ק לשעה	1.01	1.69	2.01
G25 – מ"ק לשעה	1.17	1.97	2.34

המשקל בקילוגרמים. התנור מכויל במפעל לסוג הגז שצוין בהזמנה; סוג הגז ולחץ ההזנה מופיעים בלוחית הנתונים של התנור.

נתוני התקנה ועבודה (כל הדגמים)

לחץ מים בכניסה	מעל 1.5 בר ועד 6 בר (600 kPa)
קשיות מים מומלצת	8°F עד 10°F; מומלץ מרכך / מסיר אבנית
צינור ניקוז	קוטר 32 מ״מ, בתחתית החלק האחורי
סטיית מתח מותרת בפעולה	עד 10% מהמתח הנומינלי
כבל השוואת פוטנציאלים	חתך 10 ממ״ר לפחות
כבל הזנה	גמיש, מעטה פוליכלורופרן או שווה-ערך עמיד לשמן
צינור גז (דגמי גז)	3/4 אינץ׳, חתך פנימי 20 מ״מ לפחות
אוויר לבעירה (דגמי גז)	2 מ״ק לשעה לכל kW מותקן
CO בגזי פליטה בעומס מלא	עד 1000 ppm, בלתי מדולל
טמפרטורת גזי פליטה ביציאה	עד 300°C
מרחק מקירות / ציוד	50 מ״מ לפחות בכל צד; מומלץ 500 מ״מ בצד שמאל
טמפרטורה באזור ההתקנה	מעל 4°C
מפלס לחץ קול	פחות מ-70 dB(A)
טמפרטורת משטחים חיצוניים	עלולה לעלות על 60°C
טמפרטורת קיטור מומלצת	110°C
אות קולי בסיום מחזור	15 שניות

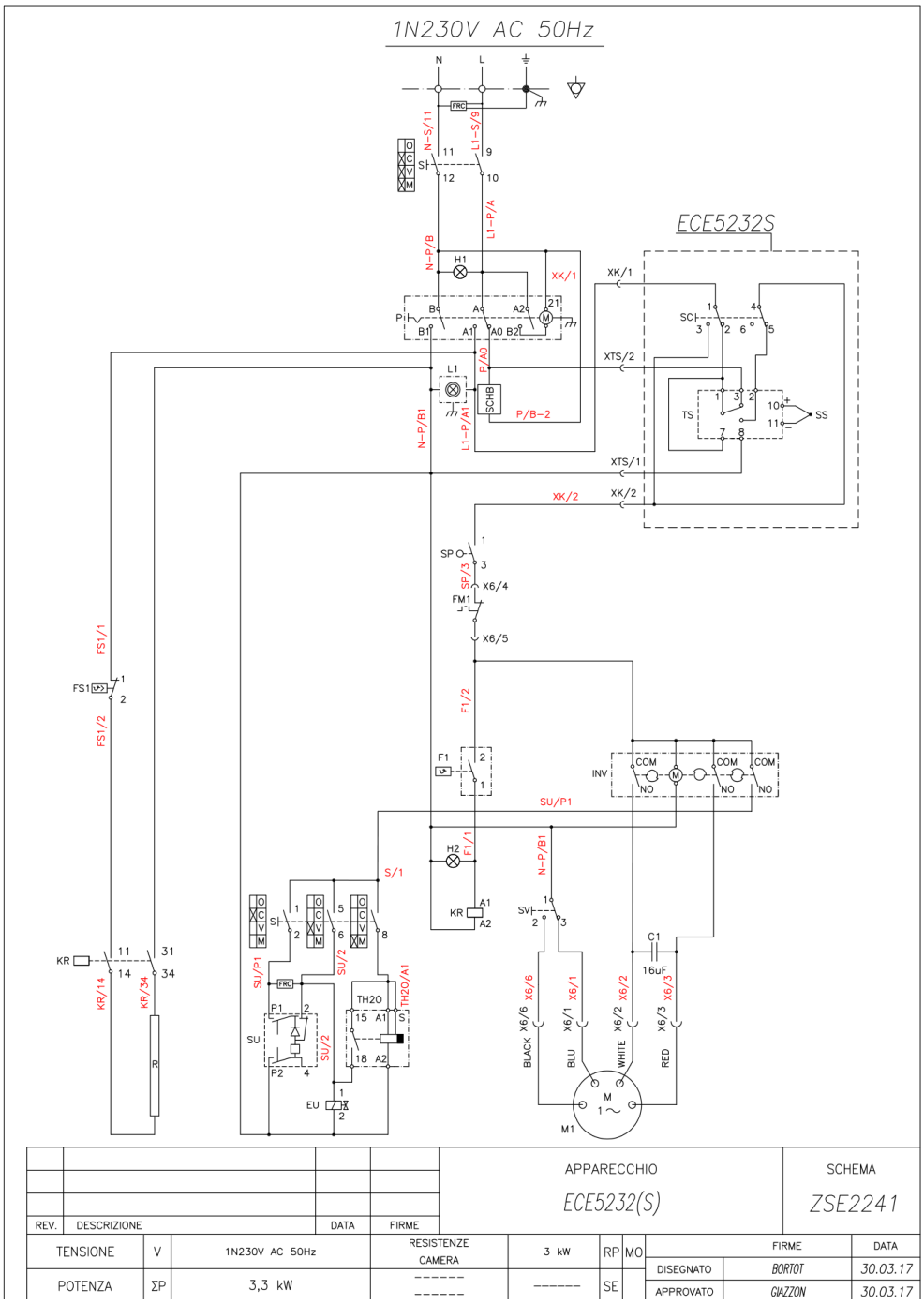
ELECTRICAL DIAGRAMS

תרשימי חשמל

תרשימי החשמל מיועדים לטכנאי המוסמך בלבד. הם מובאים כפי שהם במסמכי היצרן, לפי מספר הסכמה (ZSE) ודגמי התנור שהיא חלה עליהם. אסור לבצע כל שינוי בחיווט התנור.

מס'	דגמים	סכמה
1	ECE5232(S)	ZSE2241
2	ECE72(S) · ECE72X(S) · ECE102(S)	ZSE2243
3	ECE5232X(S) · ECE52(S) · ECE52X(S)	ZSE2242
4	ECE102X(S)	ZSE2245X
5	ECG52(S)	ZSE2244
6	ECG72(S) · ECG102(S)	ZSE2245
7	EME5232	ZSE2258
8	EME5232X · EME52 · EME52X	ZSE2259
9	EME72 · EME102	ZSE2260
10	EME102X	ZSE2260X
11	EMG52	ZSE2261
12	EMG72 · EMG102	ZSE2262
13	EME523	ZSE2246
14	EME5	ZSE2247
15	EME7 · EME10	ZSE2248
16	EMG5	ZSE2249
17	EMG7 · EMG10	ZSE2250

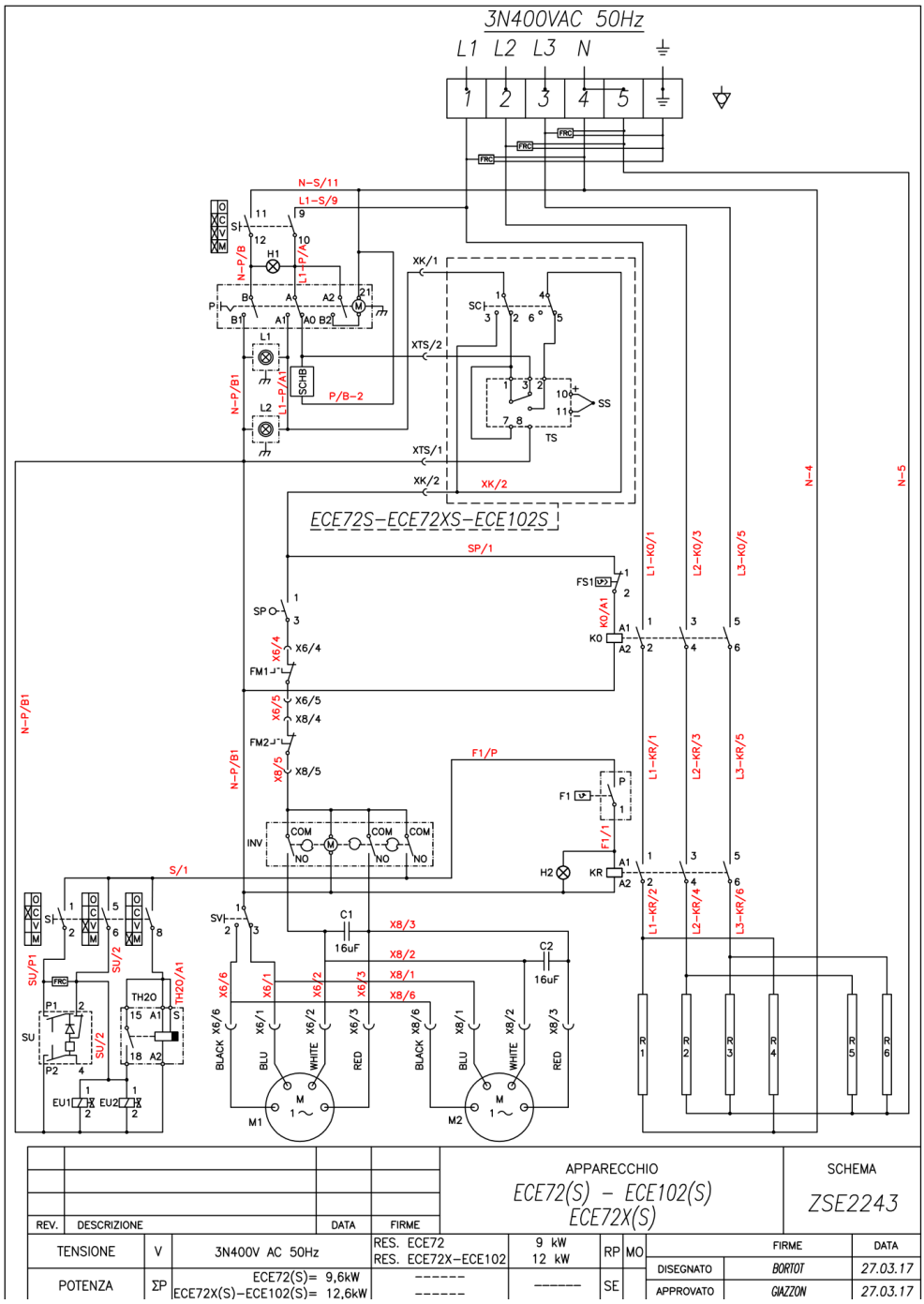
1. ECE5232(S) – סכמה ZSE2241



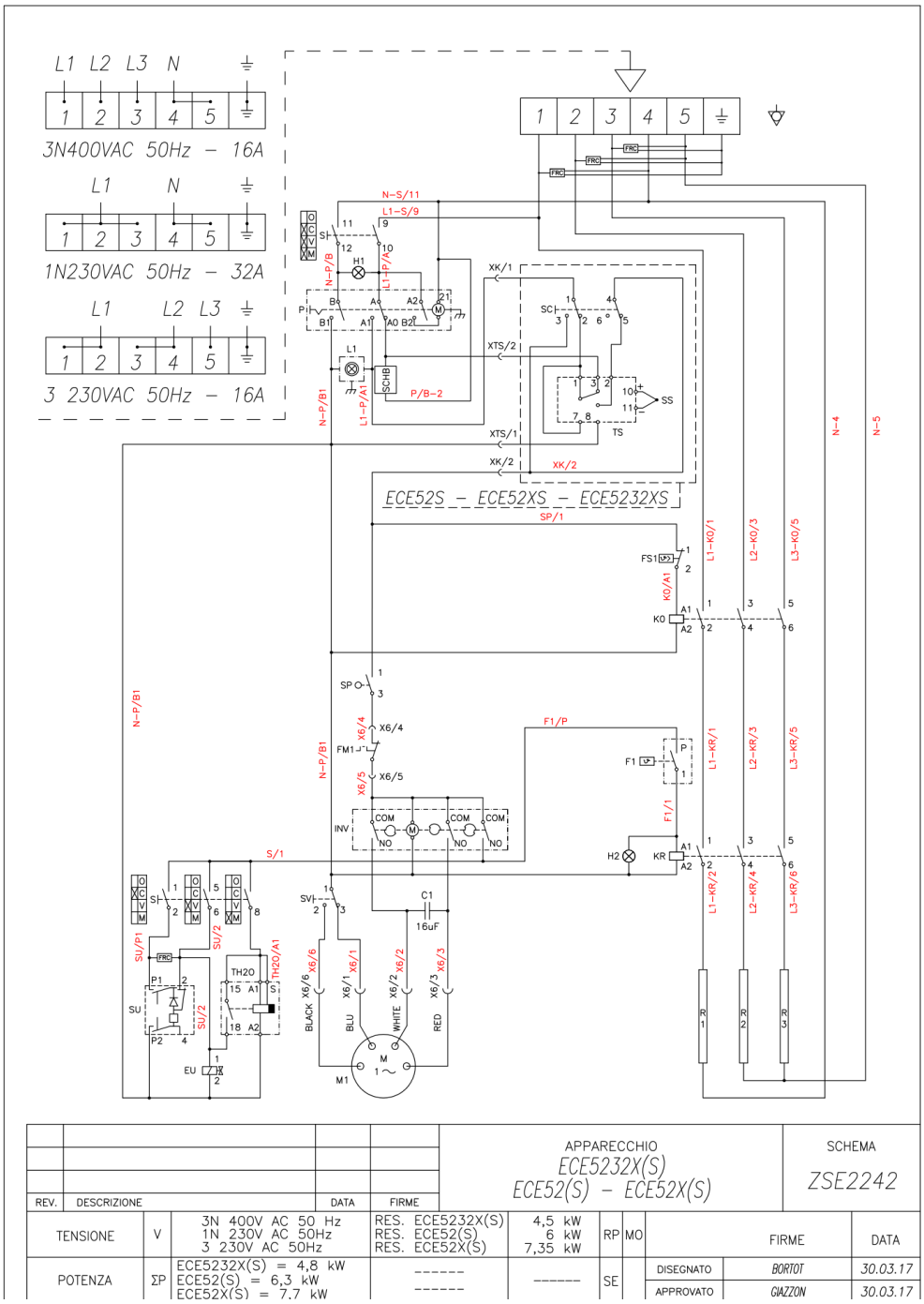
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA
				ECE5232(S)	ZSE2241

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	RESISTENZE CAMERA	3 kW	RP	MO	DISEGNATO BORTOT	30.03.17
POTENZA	ΣP	3,3 kW	------ ------	------	SE		APPROVATO GIAZZON	30.03.17

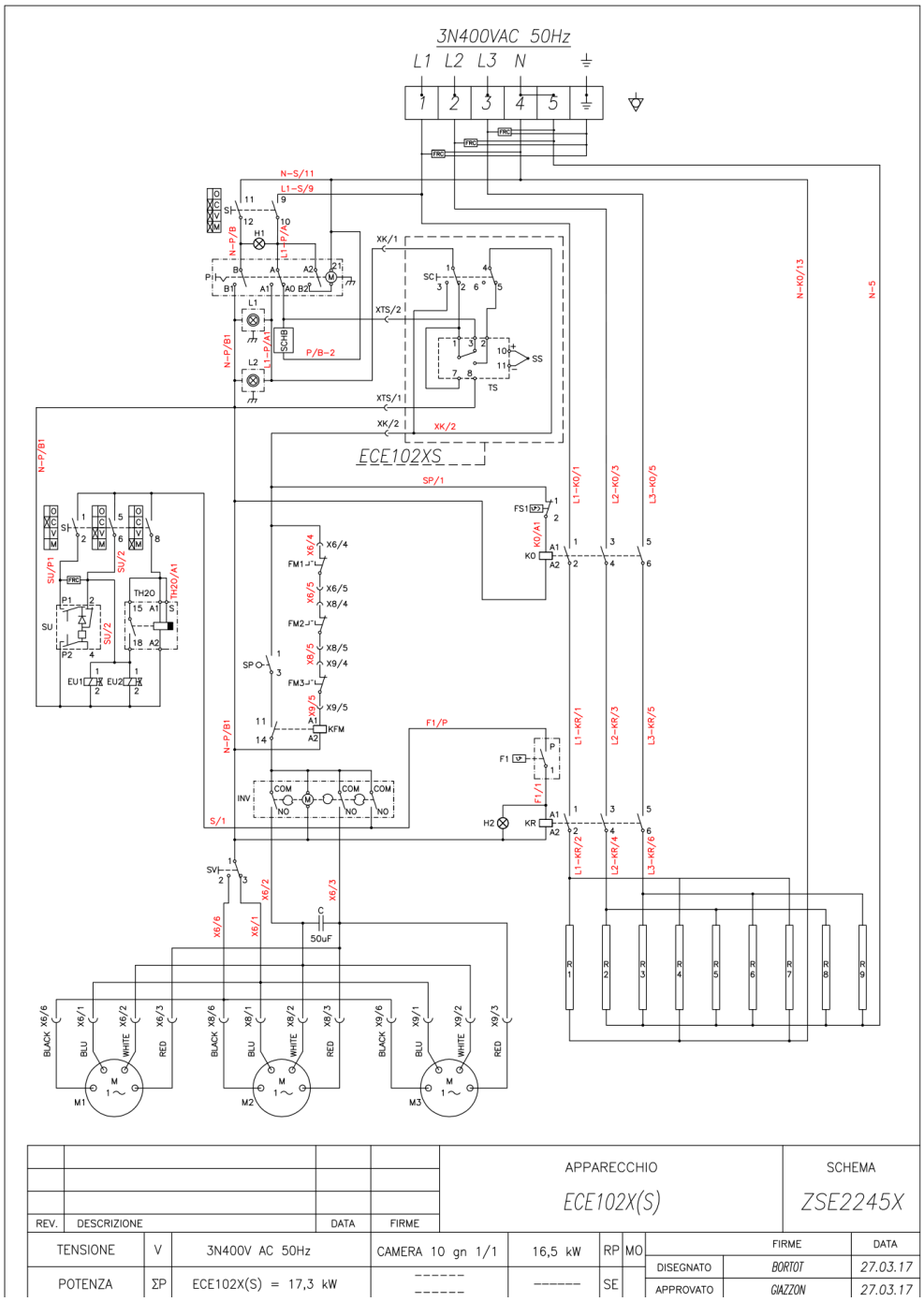
2. ECE102(S) · ECE72X(S) · ECE72(S) – סכמה ZSE2243



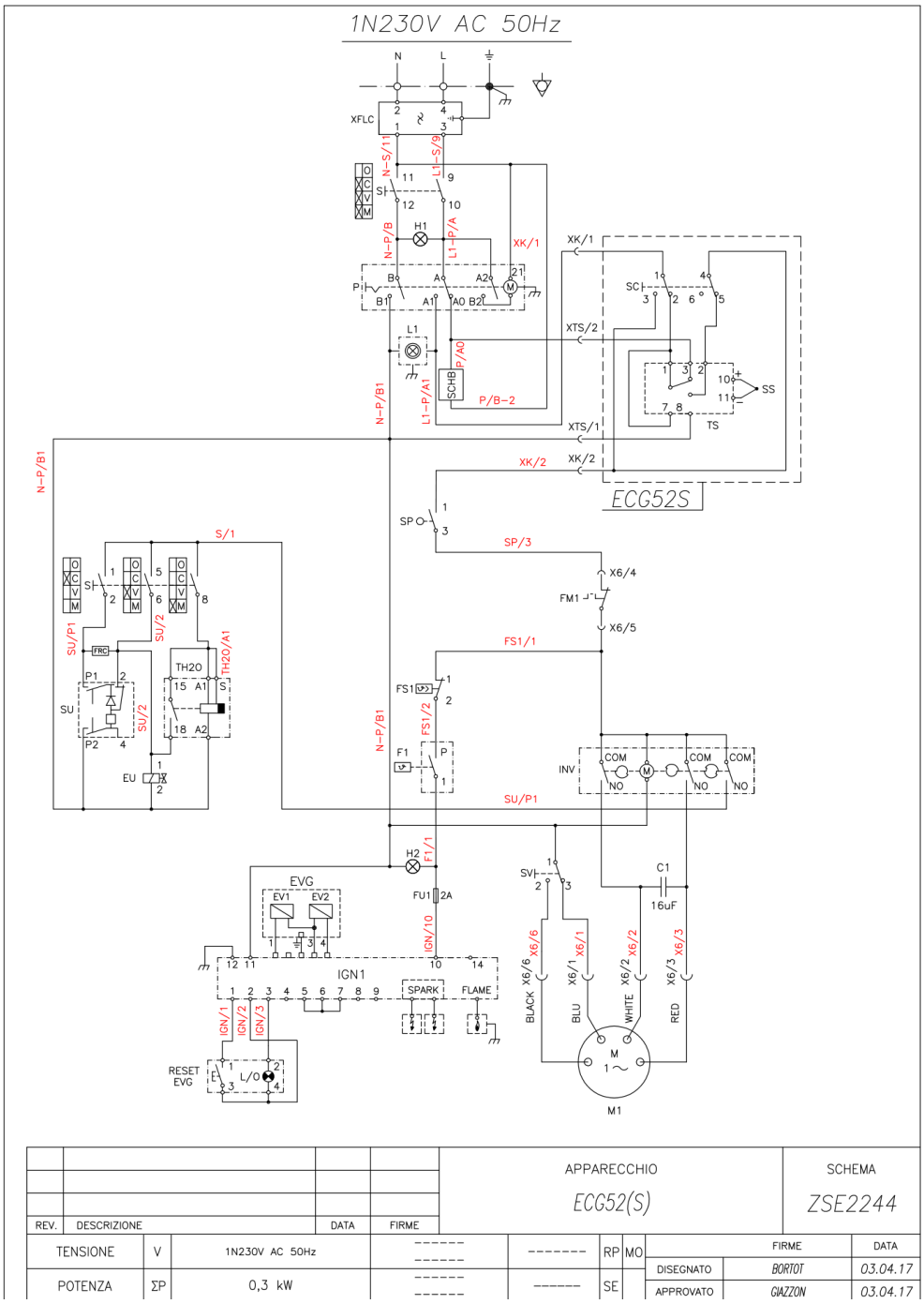
3. ECE5232X(S) · ECE52(S) · ECE52X(S) – סכמה ZSE2242



4. ECE102X(S) – סכמה ZSE2245X

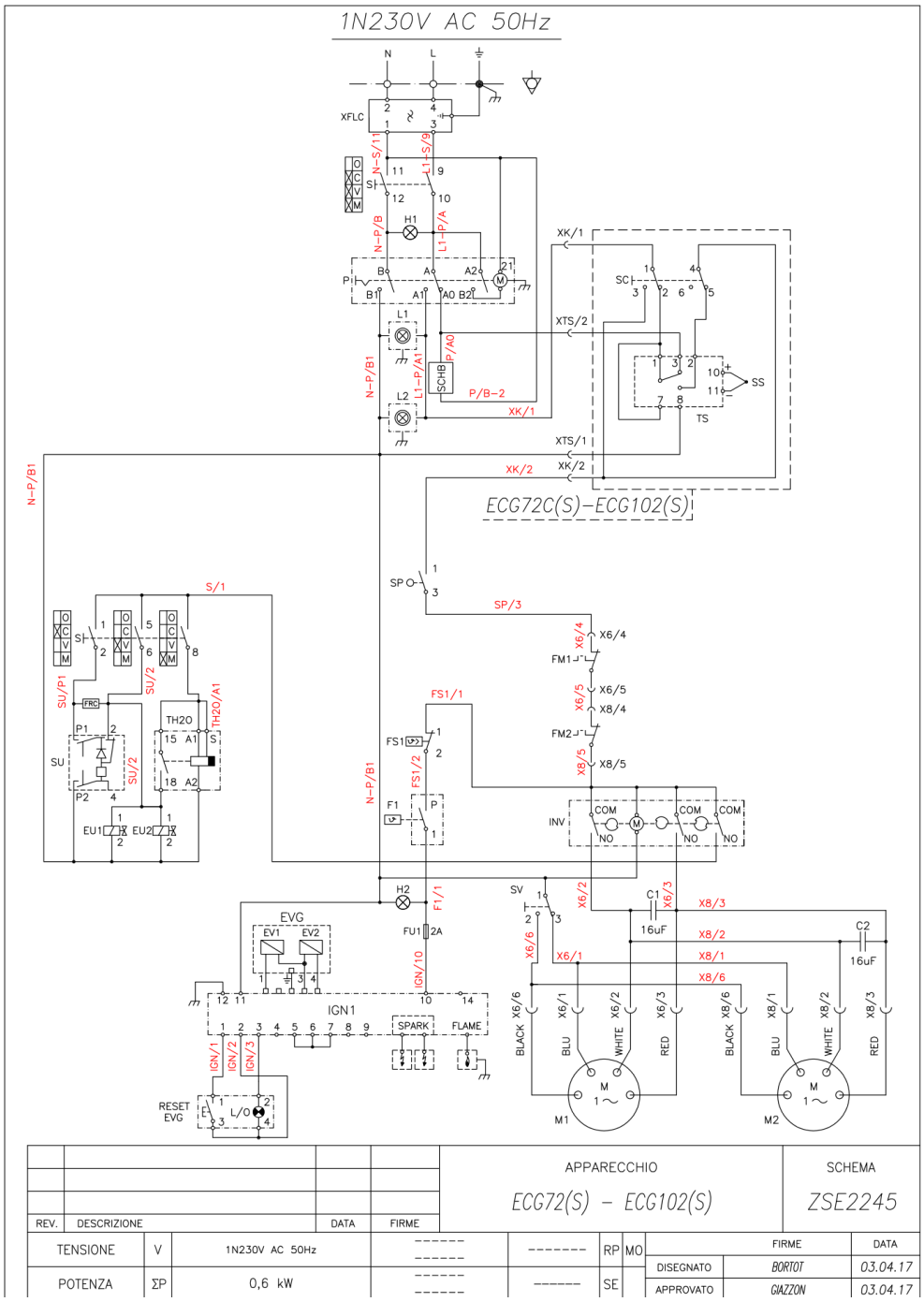


5. ECG52(S) – סכמה ZSE2244

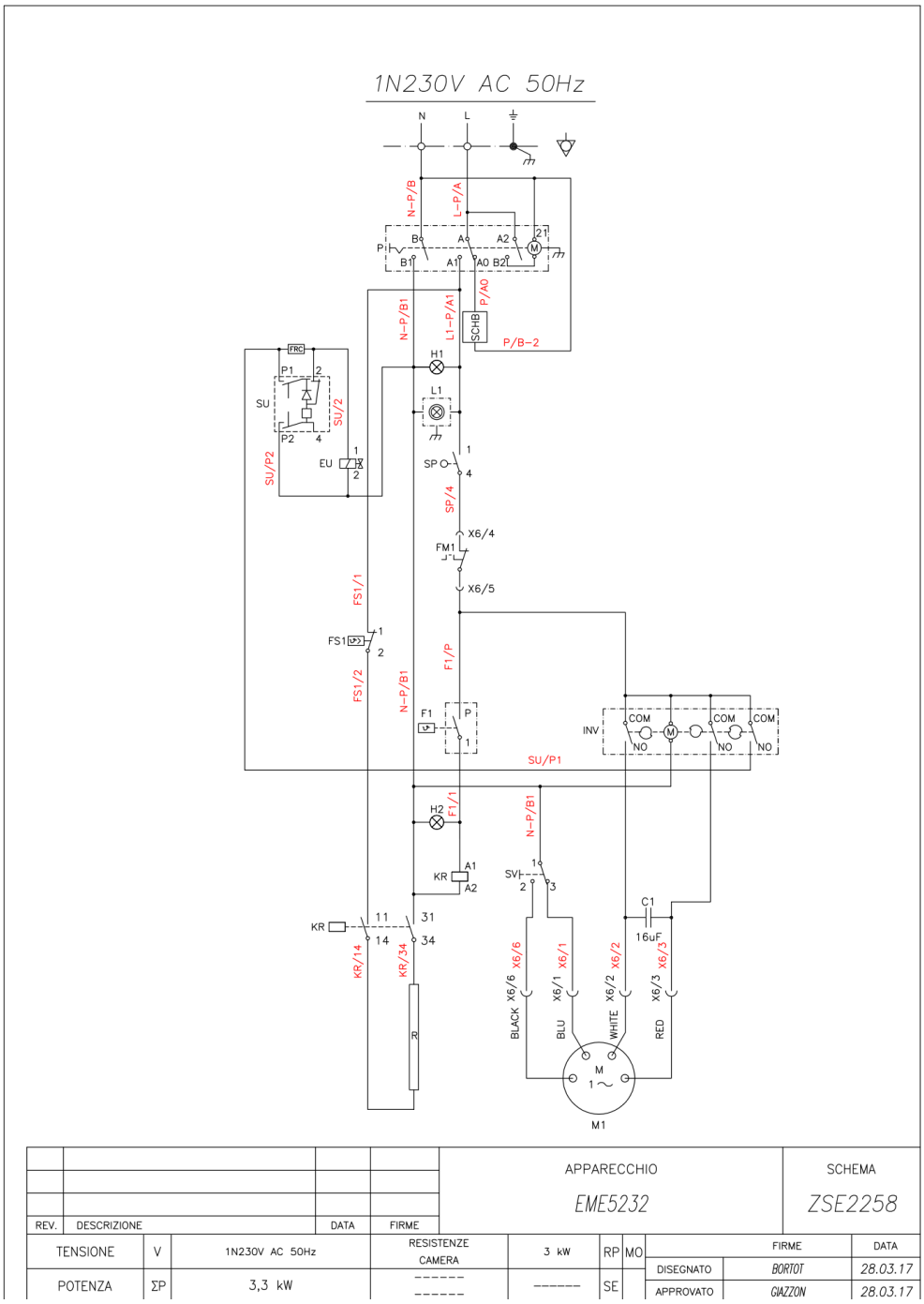


				APPARECCHIO				SCHEMA	
				ECG52(S)				ZSE2244	
REV.	DESCRIZIONE		DATA	FIRME					
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz		------ ------	--------	RP	MO	FIRME	DATA
POTENZA	ΣP	0,3 kW		------ ------	-------	SE		DISEGNATO BORTOT	03.04.17
								APPROVATO GIAZZON	03.04.17

6. ECG72(S) · ECG102(S) – סכמה ZSE2245



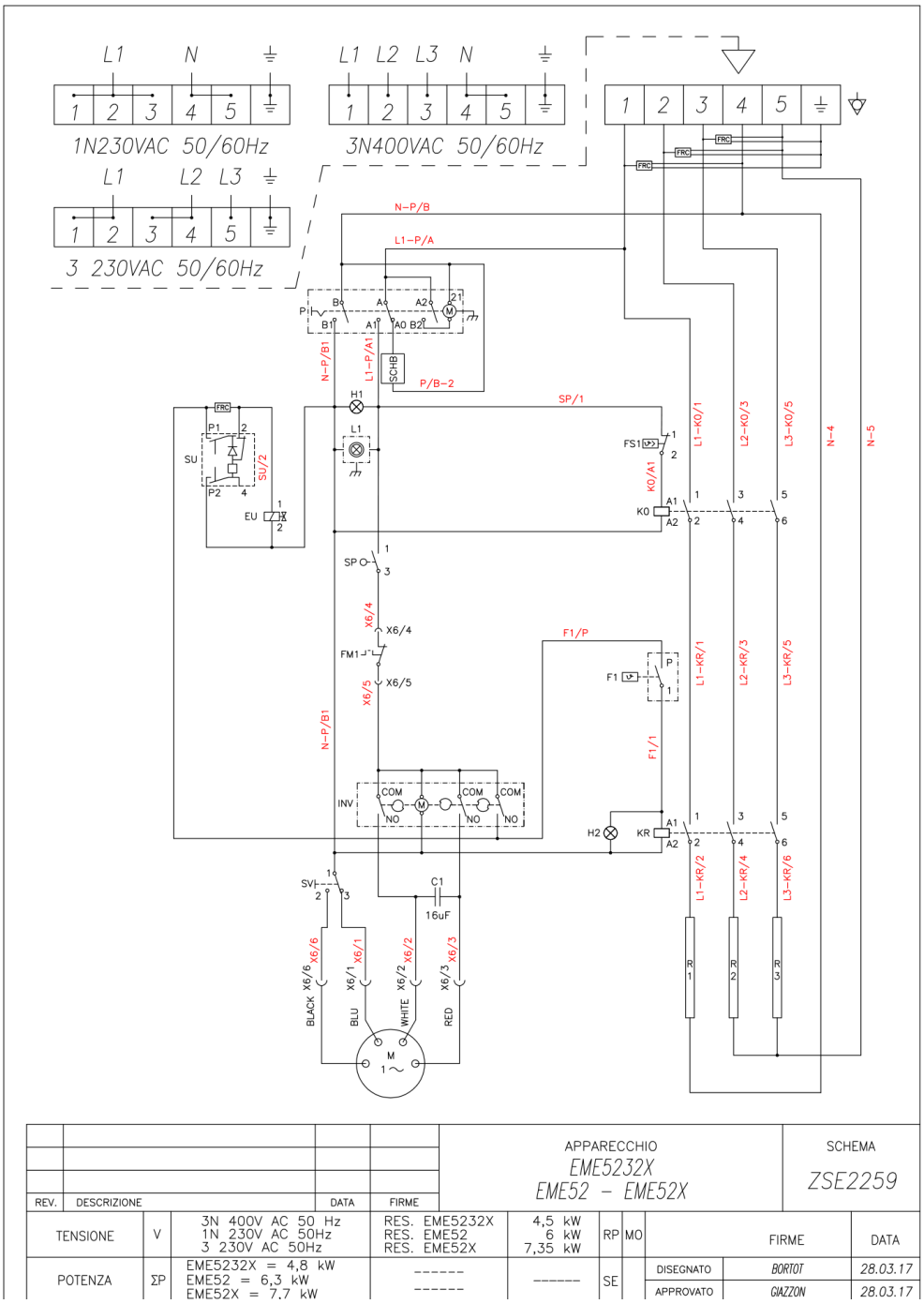
7. EME5232 – סכמה ZSE2258



REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA
				EME5232	ZSE2258

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	RESISTENZE CAMERA	3 kW	RP	MO	DISEGNATO BORTOT	28.03.17
POTENZA	ΣP	3,3 kW	------ ------	------	SE		APPROVATO GIAZZON	28.03.17

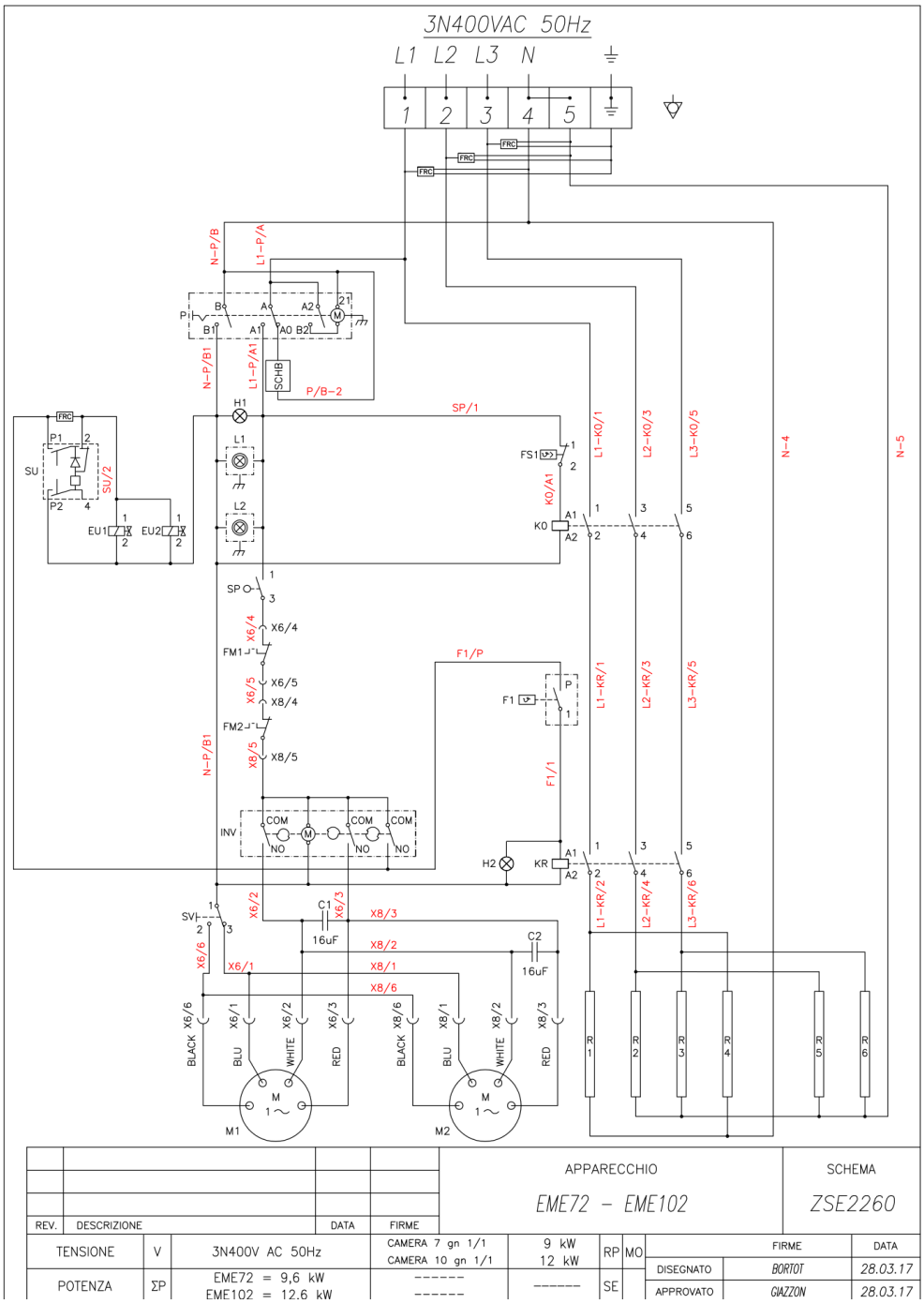
8. EME5232X · EME52 · EME52X – סכמה ZSE2259



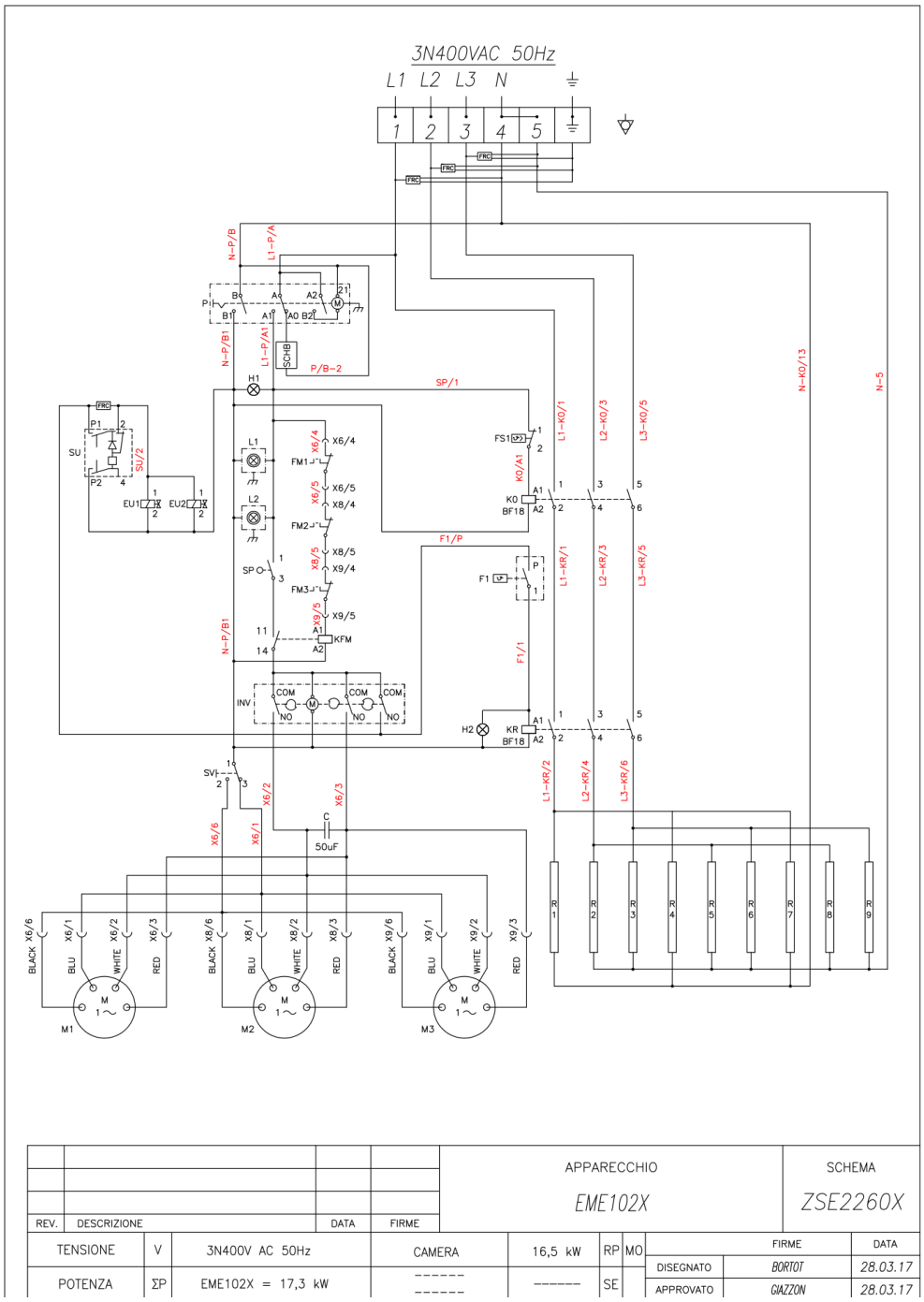
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA
				EME5232X EME52 – EME52X	ZSE2259

TENSIONE	V	3N 400V AC 50 Hz 1N 230V AC 50Hz 3 230V AC 50Hz	RES. EME5232X RES. EME52 RES. EME52X	4,5 kW 6 kW 7,35 kW	RP	MO	FIRME		DATA
POTENZA	ΣP	EME5232X = 4,8 kW EME52 = 6,3 kW EME52X = 7,7 kW	------ ------	------	SE		DISEGNATO	BORTOT	28.03.17
							APPROVATO	GIAZZON	28.03.17

9. EME72 · EME102 – סכמה ZSE2260



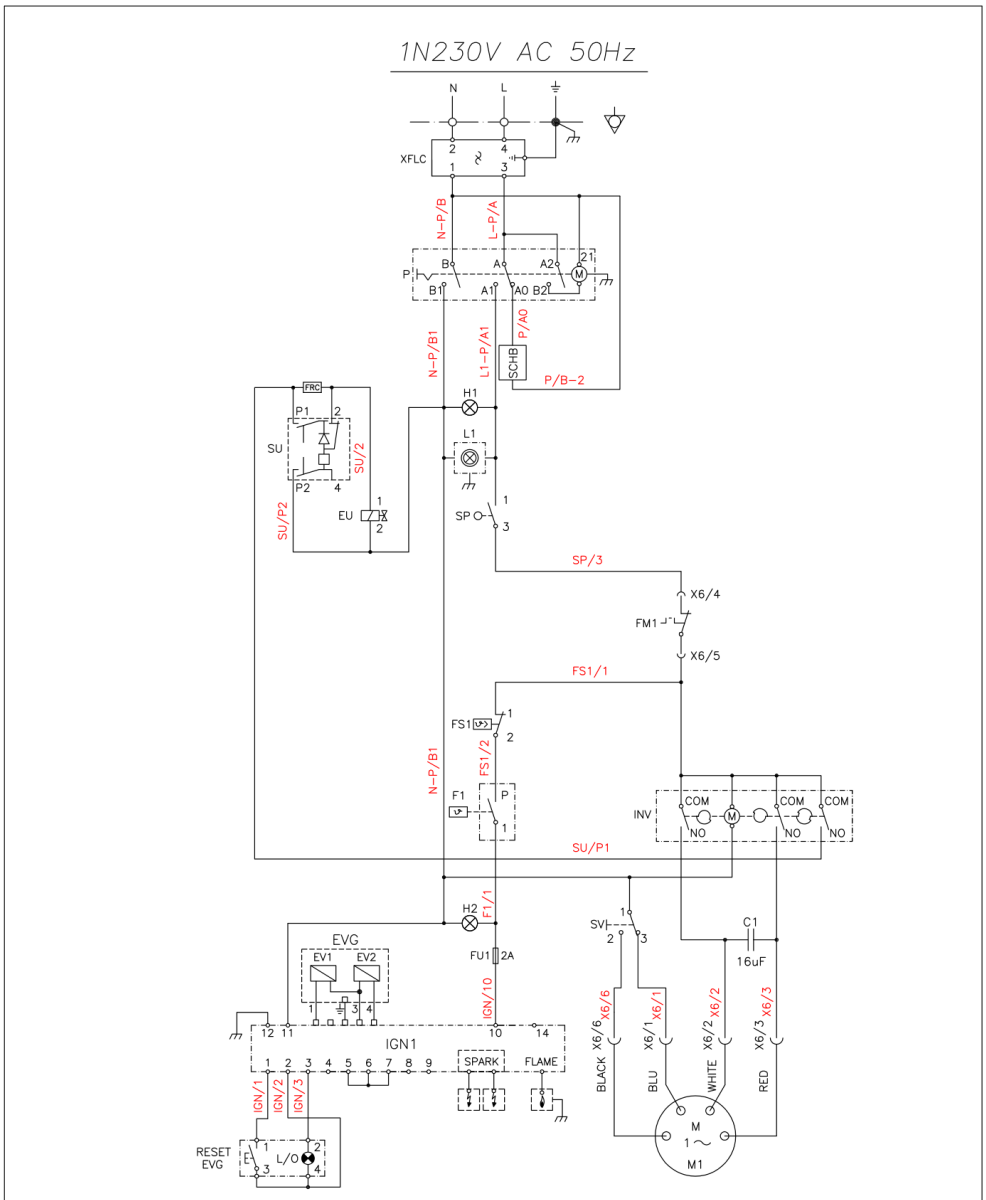
10. EME102X – סכמה ZSE2260X



				APPARECCHIO	SCHEMA
				EME102X	ZSE2260X
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME		

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	3N400V AC 50Hz	CAMERA	16,5 kW	RP	MO	DISEGNATO	BORTOT 28.03.17
POTENZA	ΣP	EME102X = 17,3 kW	------ ------	------	SE		APPROVATO	GIAZZON 28.03.17

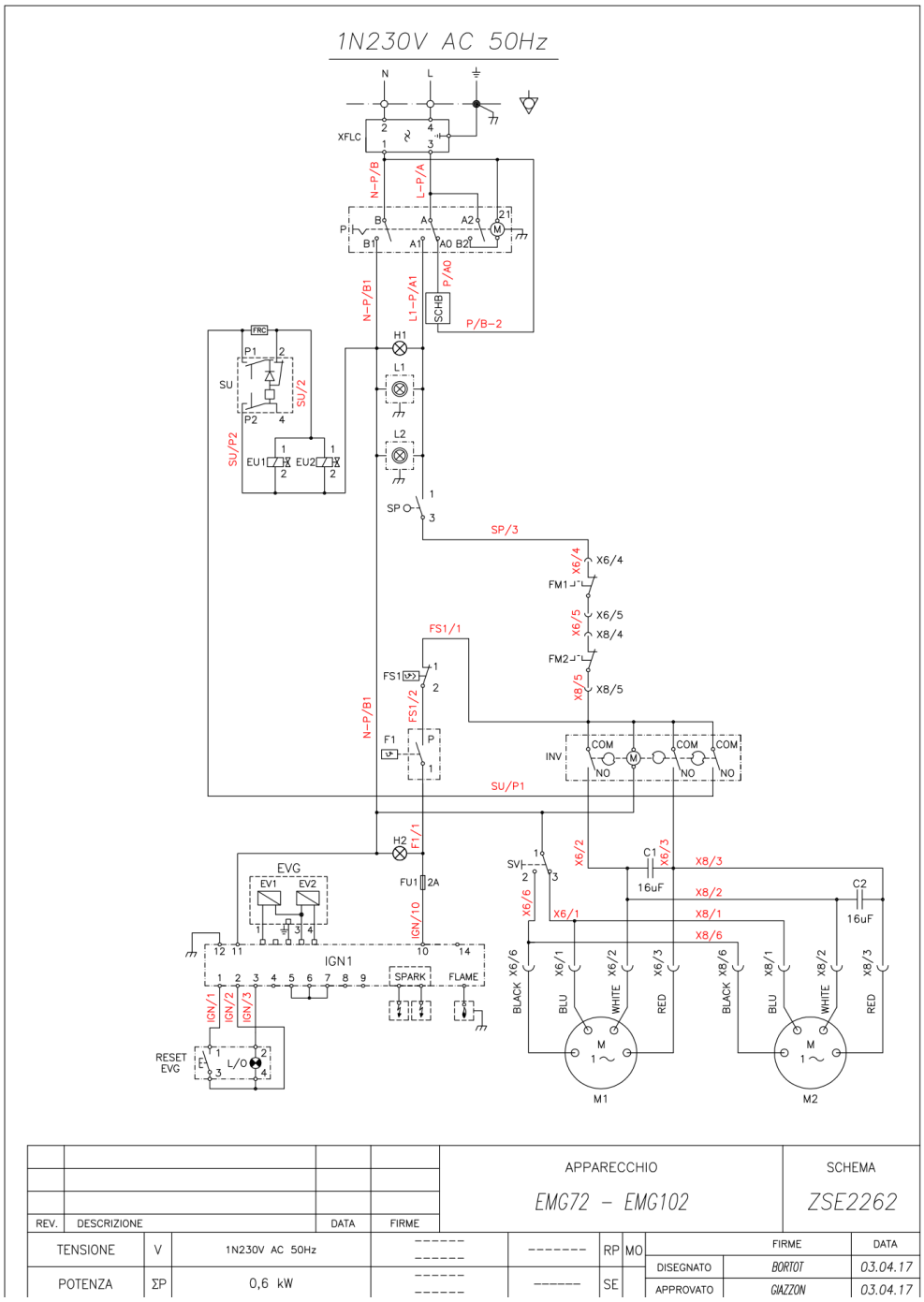
11. EMG52 – סכמה ZSE2261



REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA
				EMG52	ZSE2261

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	------	--------	RP	MO	DISEGNATO BORTOT	03.04.17
POTENZA	ΣP	0,3 kW	------	-------	SE		APPROVATO GIAZZON	03.04.17

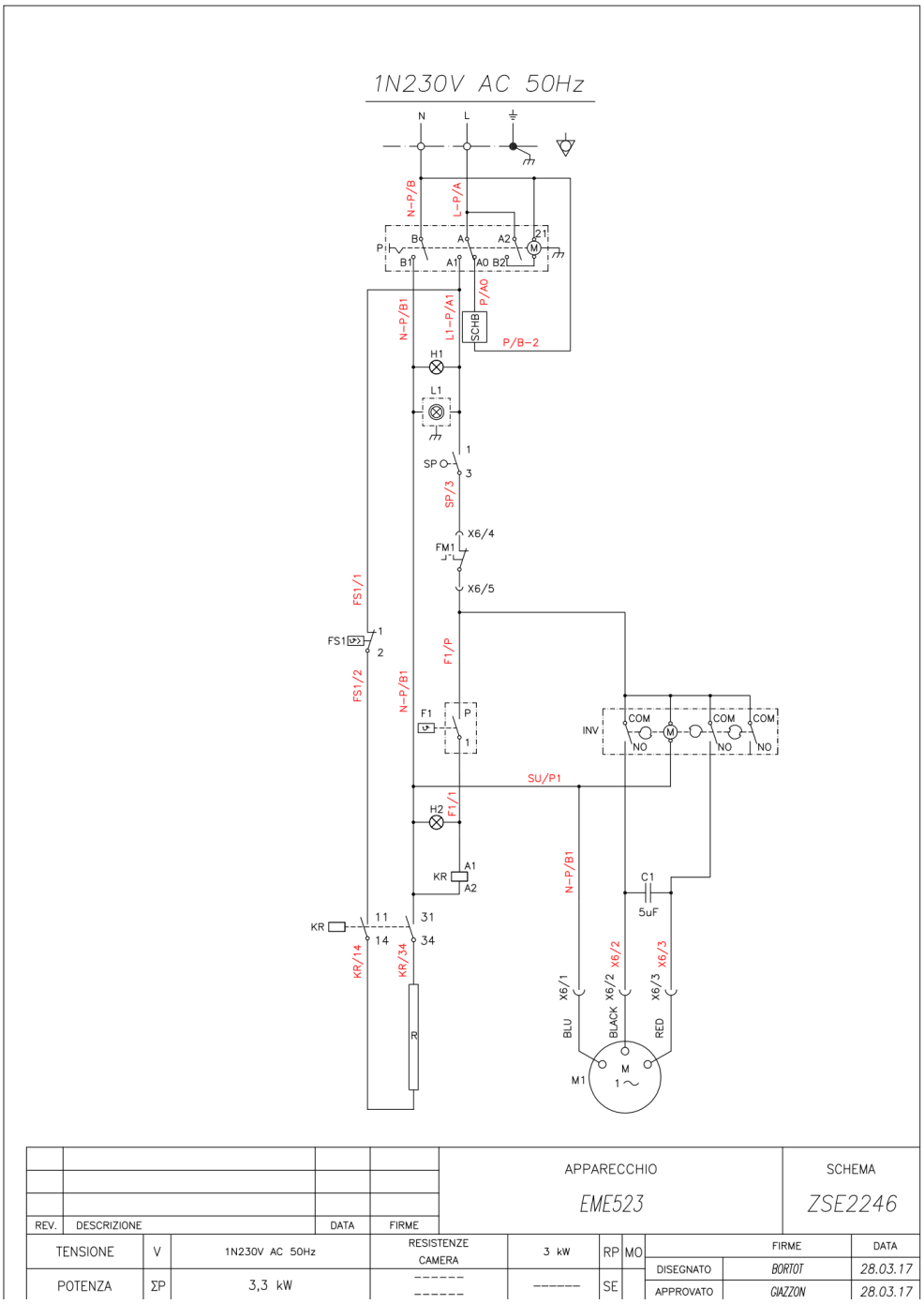
12. EMG72 · EMG102 – סכמה ZSE2262



				APPARECCHIO	SCHEMA
				EMG72 – EMG102	ZSE2262
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME		

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	------ ------	--------	RP	MO	DISEGNATO BORTOT	03.04.17
POTENZA	ΣP	0,6 kW	------ ------	-------	SE		APPROVATO GIAZZON	03.04.17

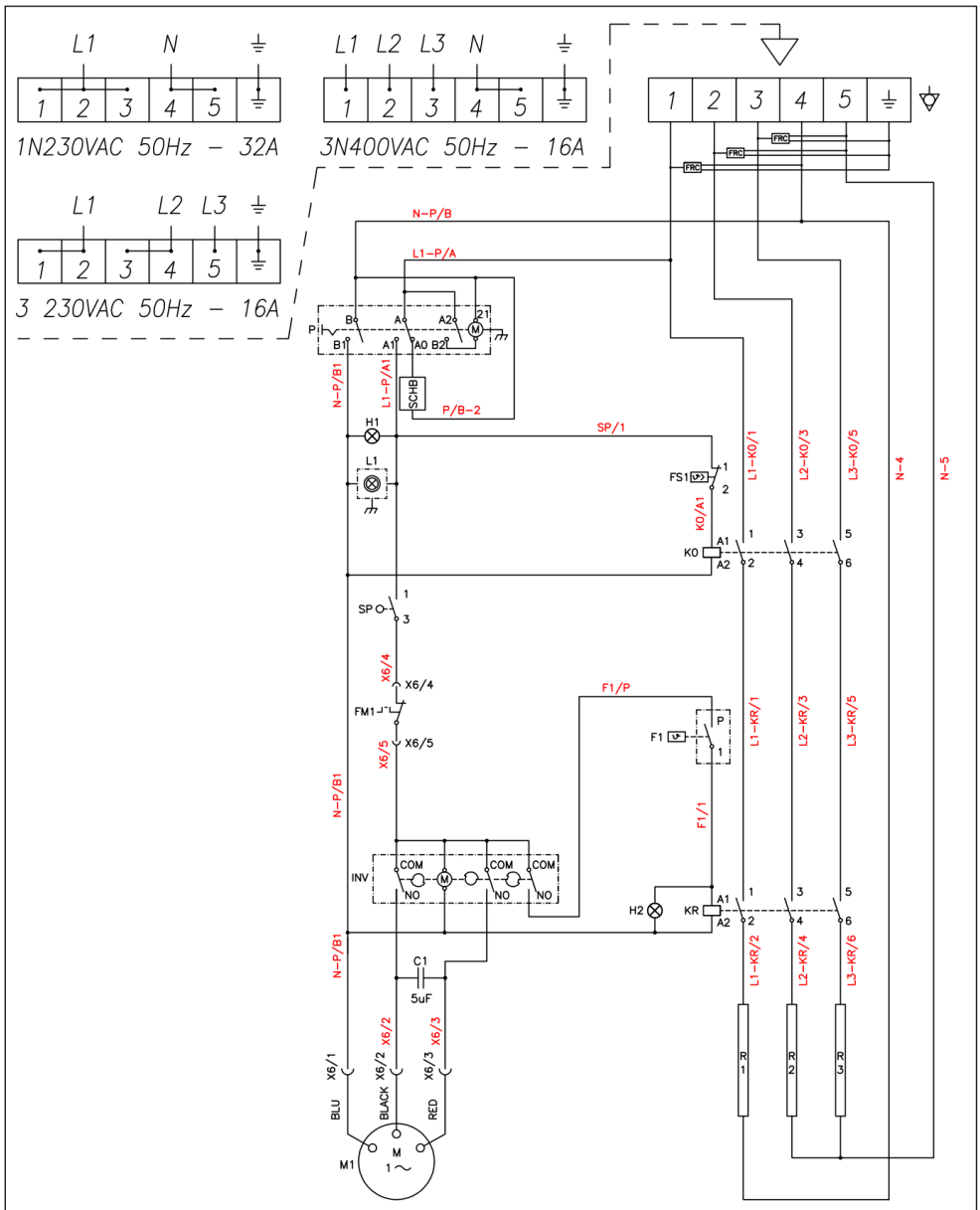
13. EME523 – סכמה ZSE2246



				APPARECCHIO	SCHEMA
				EME523	ZSE2246
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME		

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	RESISTENZE CAMERA	3 kW	RP	MO	DISEGNATO	BORTOT 28.03.17
POTENZA	ΣP	3,3 kW	------ ------	------	SE		APPROVATO	GIAZZON 28.03.17

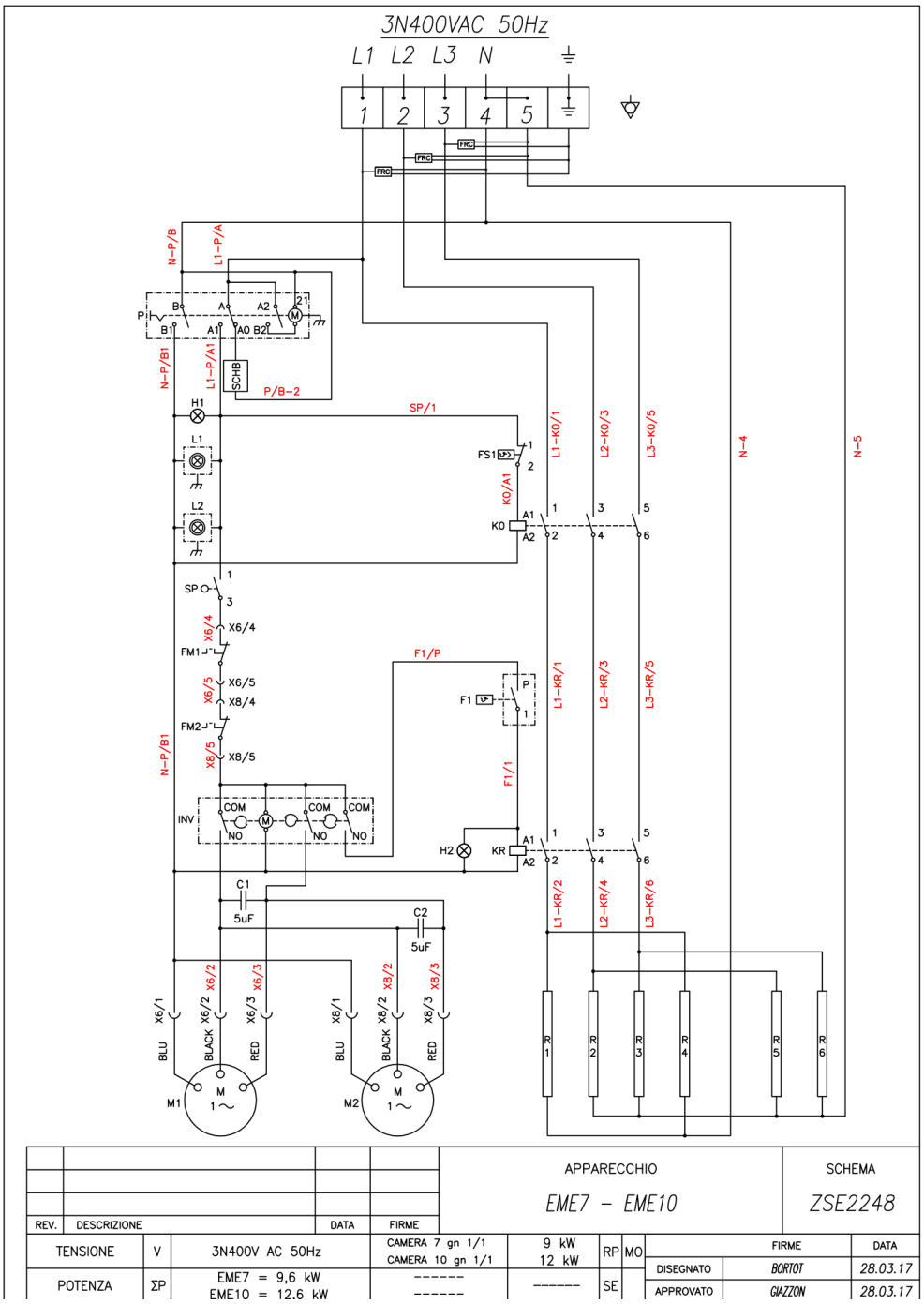
14. EME5 – סכמה ZSE2247



				APPARECCHIO	SCHEMA
				EME5	ZSE2247
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME		

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	3N400V AC 50 Hz 3 230V AC 50Hz 1N230V AC 50Hz	RESISTENZE CAMERA	6 kW	RP	MO	DISEGNATO BORTOT	28.03.17
POTENZA	ΣP	6,3 KW	------ ------	------	SE		APPROVATO GIAZZON	28.03.17

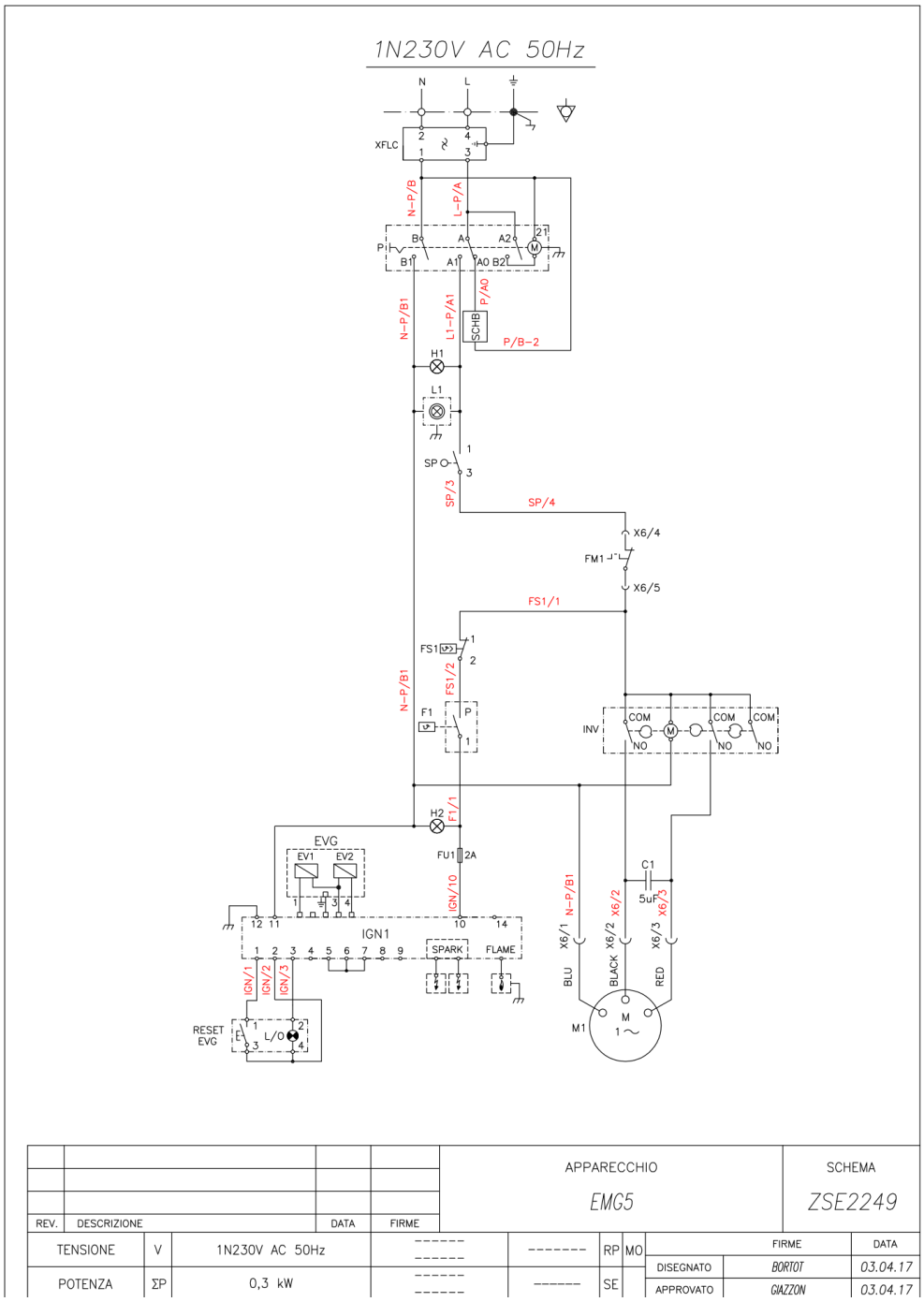
15. EME7 · EME10 – סכמה ZSE2248



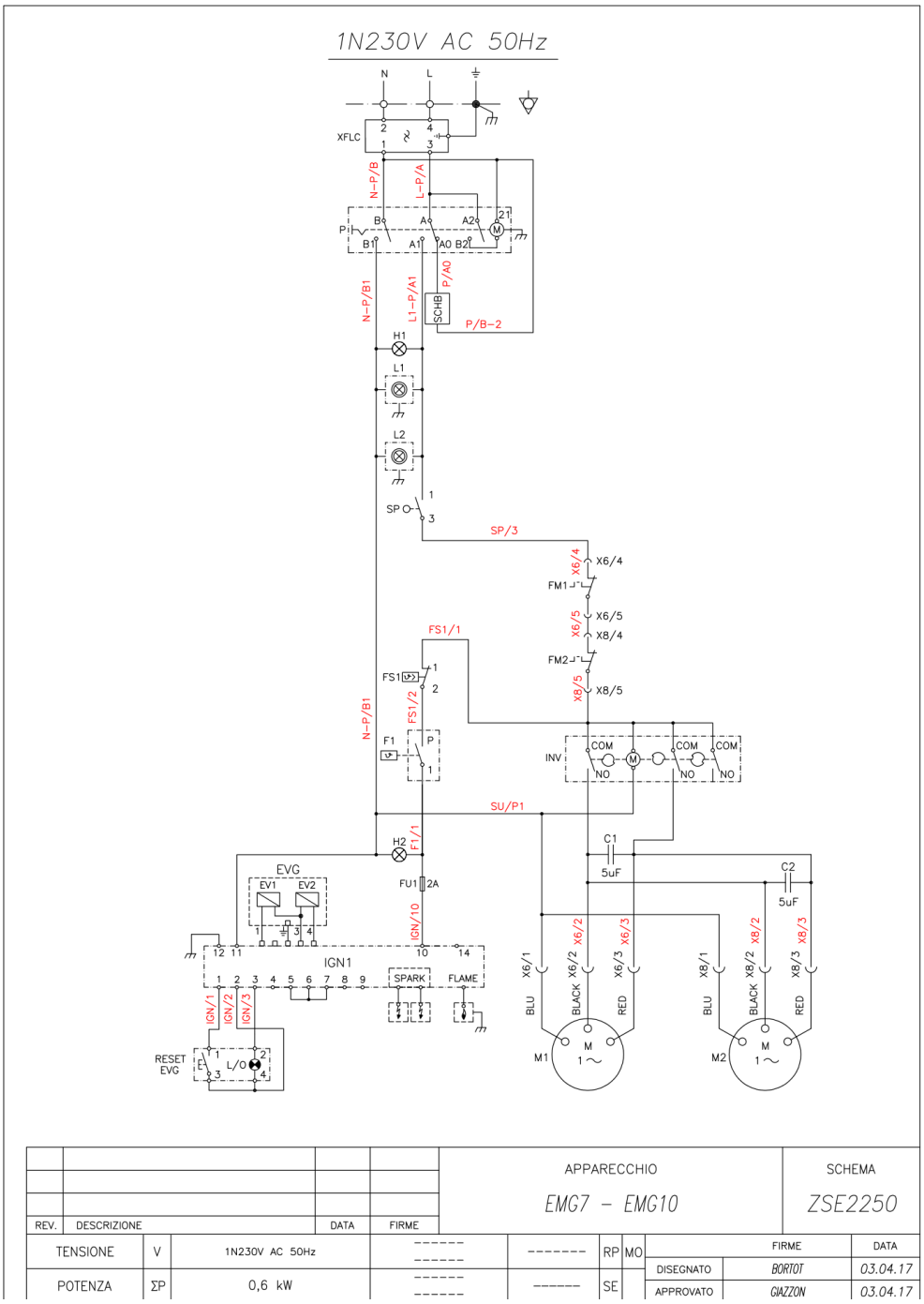
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA
				EME7 – EME10	ZSE2248

							FIRME	DATA
TENSIONE	V	3N400V AC 50Hz	CAMERA 7 gn 1/1 CAMERA 10 gn 1/1	9 kW 12 kW	RP	MO	DISEGNATO BORTOT	28.03.17
POTENZA	ΣP	EME7 = 9,6 kW EME10 = 12.6 kW	------ ------	------	SE		APPROVATO GIAZZON	28.03.17

16. EMG5 – סכמה ZSE2249



17. EMG7 · EMG10 – סכמה ZSE2250



DISPOSAL & ENVIRONMENT

סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה

בסוף חייו יש לסלק את התנור בהתאם לחובות שבדין. סמל פח האשפה המחוק שעל המוצר מציין שאין להשליכו עם הפסולת הרגילה, אלא למסור אותו לאיסוף נפרד של ציוד חשמלי ואלקטרוני (לפי הדירקטיבה האירופית 2012/19/EU).

- לבירור דרך הסילוק הנכונה – פנו לרשות המקומית או ליבואן.
- ההובלה לסילוק – על משטח ובזהירות, כדי למנוע התהפכות (ראו "מיקום והצבה").
- איסוף ומיחזור נפרדים מסייעים לשמור על משאבי הטבע ומבטיחים סילוק שאינו פוגע בבריאות ובסביבה.

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות

ב.פ.ר סוכנויות (להלן: "היבואן"), היבואנית הרשמית של מוצרי GIORIK בישראל, מעניקה למוצר זה אחריות לתקופה של 12 חודשים ממועד הרכישה, בכפוף להצגת חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה, ובהתאם לתקנות הגנת הצרכן (אחריות ושירות לאחר מכירה), התשס"ו-2006, ככל שהוראות התקנות חלות על סוג המוצר.

היקף האחריות

האחריות חלה על קלקול או פגם שמקורו בייצור, בחומרים או בהרכבת המוצר, בתנאי שימוש תקין ובהתאם להוראות ההתקנה, ההפעלה והשימוש שבמדריך זה. במהלך תקופת האחריות יבוצעו התיקון, החלפת החלקים והעבודה הנדרשים ללא תמורה, בידי היבואן או מי מטעמו. אם לא ניתן לתקן את המוצר, יפעל היבואן בהתאם להוראות הדין.

האחריות אינה חלה במקרים הבאים

- שימוש בניגוד להוראות ההתקנה, ההפעלה והשימוש.
- התקנה שגויה, או התקנה וחיבורים (חשמל, מים, ניקוז, גז) שלא בוצעו בידי טכנאי מוסמך.
- רשלנות, הזנחה, תחזוקה לקויה, ניקוי או הסרת אבנית שלא כנדרש, שימוש בלתי סביר או נזק מכוון.
- נזק שנגרם מנפילה, מכה, שריפה, הצפה, חדירת נוזלים, מתח חשמלי בלתי תקין או כוח עליון.
- פתיחה, פירוק, שינוי או תיקון בידי גורם שאינו מורשה מטעם היבואן.
- חלקים מתכלים, כגון נורות ואטמים, ובלאי סביר של רכיבים הנתונים לשחיקה במהלך שימוש רגיל.
- נזק שנגרם עקב עומס עבודה חריג, שימוש רציף מעבר למפרט היצרן או הפעלה שלא בהתאם לייעוד המוצר.

מימוש האחריות

לקבלת שירות יש לפנות לשירות הלקוחות של שף פוינט בטלפון 04-640-1100 או דרך www.chefpoint.co.il; הקריאה מועברת ליבואן ומתואמת מולו. יש לציין את דגם התנור ואת המספר הסידורי שבלוחית הנתונים, ולהציג חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה. השירות יינתן בהתאם להוראות הדין החל ולנהלי השירות של היבואן.

הגבלת אחריות

האחריות מוגבלת לתיקון או החלפת המוצר או חלק ממנו בלבד, ואינה כוללת פיצוי בגין נזק עקיף, אובדן הכנסות, אובדן מזון, אובדן רווחים או כל נזק תוצאתי אחר, בכפוף להוראות כל דין. אחריות זו אינה גורעת מזכויות הצרכן על פי כל דין.

פרטי היבואן והשירות

יבואן רשמי: **ב.פ.ר סוכנויות**
שירות לקוחות www.chefpoint.co.il · 04-640-1100

יבואן רשמי ונותן האחריות	ב.פ.ר סוכנויות
שירות לקוחות	04-640-1100 – דרך שף פוינט, הקריאה מועברת ליבואן
אתר	www.chefpoint.co.il
מוצר	תנורי קונבקציה GIORIK EasyAir
תקופת אחריות	12 חודשים ממועד הרכישה

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

תנורי קונבקציה מקצועיים · סדרת EasyAir

יבואן רשמי בישראל

ב.פ.ר סוכנויות

שירות לקוחות 04-640-1100 · www.chefpoint.co.il