

● BLAUPUNKT

BP-EA8030

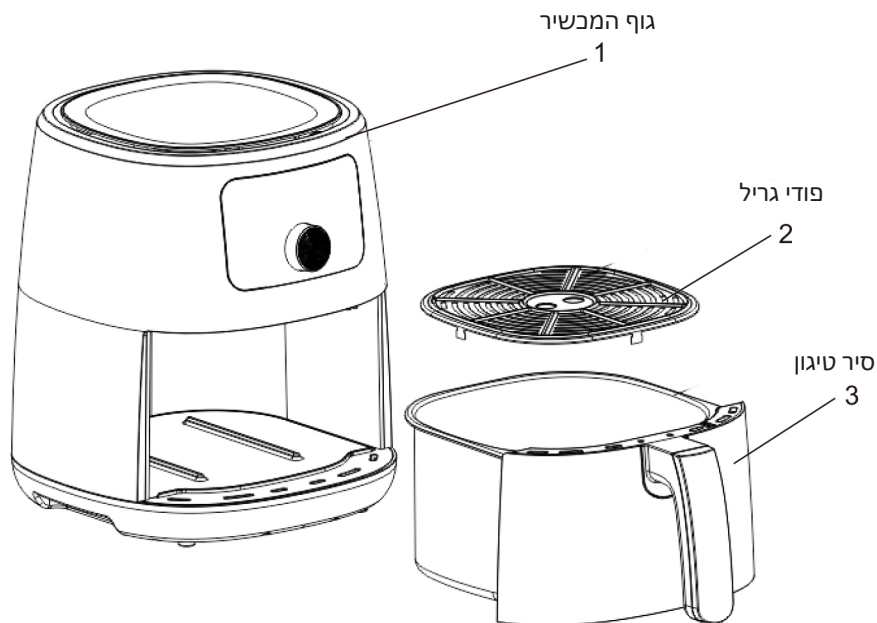
סיר טיגון באוויר חם – Air Fryer

מדריך למשתמש



Enjoy it.

סיר הטיגון החדש שלכם מאפשר להכין את המאכלים והחטיפים שאתם אוהבים בצורה בריאה יותר. סיר הטיגון עושה שימוש באוויר חם בשילוב עם סירקולציית אוויר מהירה (אוויר חם מהיר) ועם גריל עליון, להכנת מגוון מנות טעימות בדרך בריאה, מהירה וקלה. המרכיבים מתחממים מכל הכיוונים בו זמנית, ואין צורך להוסיף שמן במרבית המקרים.




קיבולת	הספק	מתח ותדר	דגם
5 ליטר	1200W-1400W	220-240V 50/60Hz	BP-EA8030

הוראות בטיחות חשובות

1. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו במקום פתוח.
2. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) אשר להם יכולות פיזיות תחושתיות או מנטליות מופחתות או חוסר בניסיון ובידע, אלא אם הם קיבלו הדרכה לשימוש נכון במכשיר על ידי אדם האחראי לשלומם ובטיחותם.
3. יש להשגיח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המוצר.
4. אם פתיל הזינה ניזוק, יש להחליפו רק בכבל חדש המסופק על ידי היצרן או נציג השירות שלו ועל ידי אדם המוסמך לכך, על מנת להימנע ממפגע.
5. המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
6. מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון:
 - צוות מטבח בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות
 - בית חווה
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים וסביבות מגורים אחרות
 - סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר
7. אנא כבו את המכשיר ונתקו אותו מהחשמל לפני ביצוע פעולות ניקוי או תחזוקה, לפני העברתו למקום אחר, וכאשר הוא אינו בשימוש.
8. משטחי המכשיר צפויים להתחמם במהלך השימוש.
9. לאחר שימוש ממושך, פלטת החימום תישאר חמה. לעולם אין לגעת במשטח הקרמיקה כדי למנוע כוויה.
10. אין לטבול אף חלק מהמכשיר במים או בנוזל אחר.
11. אין לטבול את גוף המכשיר במים ואין לשטוף אותו מתחת לברז, מכיוון שהוא מכיל רכיבים חשמליים וגופי חימום.
12. כדי למנוע התחשמלות, אין לאפשר למים או נוזלים אחרים לחדור למכשיר.
13. תמיד שימו את המזון המיועד לטיגון בתוך סיר הטיגון, כדי למנוע מגע שלו עם גופי החימום.
14. אין לכסות את פתחי כניסת האוויר ויציאת האוויר כאשר המכשיר פועל.
15. אין למלא את סיר הטיגון בשמן מכיוון שהדבר עלול לגרום להתלקחות.
16. לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר כאשר הוא פועל.
17. הרחיקו את כבל החשמל ממשטחים חמים.
18. במהלך הטיגון משתחררים אדים חמים מפתחי יציאת האוויר. שמרו את הידיים והפנים במרחק בטוח מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. היזהרו מהאדים החמים גם כאשר אתם מוציאים את סיר הטיגון מהמכשיר.
19. אם ראייתם עשן כהה יוצא מהמכשיר, נתקו את המכשיר מהחשמל מיד. המתינו שפליטת העשן תיפסק לפני הסרת סיר הטיגון מהמכשיר.
20. נקו את המכשיר לאחר כל שימוש. אין לגעת במתכת החמה שבתוך המכשיר כדי לנקות אותה בזמן הטיגון או מיד אחריו. יש לקרר את המכשיר לפני הניקוי!
21. אין להשתמש בכלי מטבח ממתכת או בחומרי ניקוי חזקים לניקוי סיר הטיגון או תבניות האפייה/בישול, מכיוון שהם עלולים להזיק לציפוי המונע את הידבקות המזון. ראו פירוט בהמשך.

זהירות

- הניחו את המכשיר על גבי משטח אופקי, חלק ויציב.
- שימוש בלתי נאות במכשיר, או שימוש שלא על פי ההוראות הכלולות במדריך זה יביא לביטול האחריות, והיצרן יוכל לסרב לטפל בנזק שנגרם.
- תמיד נתקו את המכשיר מהחשמל לאחר השימוש.
- אפשרו למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שתאחזו בו או תנקו אותו.
- ודאו שהמזון שהכנתם במכשיר נעשה זהוב ולא חום או שחור. הסירו שאריות שנשרפו.
- המכשיר כולל בתוכו מתג כיבוי. אם תשלפו החוצה את סיר הטיגון כאשר המכשיר פועל, הוא יכבה אוטומטית.
- היזהרו ממשטחים חמים. משטחי המכשיר צפויים להתחמם במהלך השימוש. 

הגנה מפני התחממות יתר

המכשיר כולל הגנה מפני התחממות יתר. במקרה של בעיה בטמפרטורה הפנימית של המכשיר, תופעל ההגנה האוטומטית מפני התחממות יתר ולא ניתן יהיה להשתמש במכשיר. נתקו אותו מהחשמל.

כיבוי אוטומטי

המכשיר מצויד בטיימר. כאשר הזמן בטיימר הגיע לסיומו, המכשיר ישמיע צליל ויכבה אוטומטית. כדי לכבות את המכשיר ידנית, סובבו את כפתור הטיימר נגד כיוון השעון למצב כבוי. הערה: אם תשלפו את סיר הטיגון החוצה כאשר המכשיר פועל, המכשיר יכבה אוטומטית (למרות שהזמן בטיימר לא הסתיים).

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בכל התקנים הנוגעים לשדות אלקטרומגנטיים. אם תשתמשו בו כהלכה ועל פי ההוראות שבמדריך זה, הוא בטוח לשימוש בהתאם לנתונים המדעיים הידועים כיום.

בדיקות ותקנים

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008

לפני השימוש הראשון

1. הסירו את כל חומרי האריזה.
2. הסירו את כל המדבקות והתוויות מהמכשיר.
3. נקו ביסודיות את תבניות הבישול ואת סיר הטיגון במים חמים, מעט סבון נוזלי וספוג עדין.
4. נגבו את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר במטלית לחה.

סיר הטיגון עובד על בסיס אוויר חם. אין למלא את סיר הטיגון בשמן או בשומן לטיגון.

הכנות לשימוש

1. הניחו את המכשיר על גבי משטח אופקי יציב וחלק.
 - אין להניח את המכשיר על גבי משטחים שאינם עמידים לחום.**
 2. מקמו את תבנית הבישול כהלכה בתוך סיר הטיגון.
 3. שימו את סיר הטיגון בתוך המכשיר.
 - הערה: חובה לשים את סיר הטיגון בתוך המכשיר בצורה נכונה, כי אחרת המכשיר לא יפעל!
 4. חברו את כבל החשמל לשקע בקיר הכולל הארקה.
- אין למלא את סיר הטיגון בשמן או בנוזל אחר.**
- אין להניח חפץ כלשהו על גבי המכשיר.**

השימוש במכשיר

בעזרת סיר הטיגון באוויר חם ניתן להכין מגוון רחב של סוגי מזון. אנא עיינו בסעיף "הוראות הכנה" המופיע בהמשך.

טיגון באוויר חם

1. חברו את כבל החשמל לשקע בקיר הכולל הארקה.
 2. הוציאו בזהירות את סיר הטיגון מתוך המכשיר.
 3. שימו את המזון בסיר הטיגון.
 - הערה:** לעולם אין למלא את סיר הטיגון עד הסוף או מעל לכמות המומלצת (עיינו בסעיף "הוראות הכנה"), מכיוון שהדבר עלול לפגוע באיכות התוצאה.
 4. החליקו את סיר הטיגון חזרה לתוך המכשיר באופן הדרוש.
- אם סיר הטיגון אינו מקובע כהלכה בתוך המכשיר, המכשיר לא יפעל!**
- זהירות:** אין לגעת בסיר הטיגון בזמן השימוש וזמן מה לאחריו, מכיוון שהוא מתחמם מאד. החזיקו את סיר הטיגון רק בידיים.
5. סובבו את כפתור הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה. עיינו בסעיף "הוראות הכנה" כדי לבחור את הטמפרטורה הנכונה.
 6. קבעו מהו זמן ההכנה הדרוש עבור סוג המזון שלכם (עיינו בסעיף "הוראות הכנה").
 7. כדי להדליק את המכשיר, סובבו את כפתור הטיימר לזמן ההכנה הדרוש.

הוסיפו 3 דקות לזמן ההכנה כאשר המכשיר קר.

- הערה:** אם תרצו, תוכלו לתת למכשיר להתחמם מראש כאשר אין בתוכו מזון. לשם כך, סובבו את כפתור הטיימר לפרק זמן של מעל 3 דקות והמתינו לכיבוי נורית החימום (לאחר כ-3 דקות). כעת מלאו את סיר הטיגון במזון וסובבו את כפתור הטיימר לזמן ההכנה הדרוש.
- נורית ההפעלה ונורית החימום יופעלו.
 - הטיימר יתחיל למדוד את זמן ההכנה שנקבע.
 - במהלך הטיגון, נורית החימום תידלק ותכבה מעת לעת. הדבר מצייין כי גוף החימום מופעל וכבה בכדי לשמור על הטמפרטורה שנקבעה.
 - שמן מיותר מהמזון ייאסף בתחתית סיר הטיגון.

8. סוגי מזון מסוימים דורשים ניעור במחצית זמן ההכנה (עיינו בסעיף "הוראות הכנה"). כדי לנער את המזון, שלפו את סיר הטיגון מתוך המכשיר בעזרת הידית ונערו את הסיר. לאחר מכן החליקו את הסיר חזרה למכשיר להמשך הכנת המזון.
- טיפ:** אם תגדירו את הטיימר למחצית זמן ההכנה, הוא ישמיע צליל כאשר תצטרכו לנער את המרכיבים. עם זאת, תצטרכו לכוון את הטיימר שוב לזמן ההכנה שיישאר לאחר הניעור.
- טיפ:** אם תגדירו את הטיימר לזמן ההכנה המלא, הוא לא ישמיע צליל לפני סיום הכנת המזון. תוכלו לשלוף החוצה את סיר הטיגון בכל עת ולבדוק את התקדמות הכנת המזון. המכשיר יבה אאוטומטית אך ימשיך לפעול שוב כאשר תחזירו את הסיר למכשיר (הטיימר ימשיך לספור את הזמן במצב זה).
9. כשתשמעו את צליל הטיימר, סימן שזמן ההכנה שנקבע חלף. שלפו את סיר הטיגון מתוך המכשיר והניחו אותו על גבי משטח עמיד לחום.
- הערה:** ניתן גם לכבות את המכשיר באופן ידני. כדי לעשות זאת, סובבו את כפתור הטמפרטורה למצב כבוי או פשוט הוציאו את סיר הטיגון מהמכשיר.
10. בדקו אם המזון מוכן. אם הוא אינו מוכן עדיין, פשוט החליקו את הסיר חזרה לתוך המכשיר וכוננו את הטיימר למספר דקות נוספות.
11. כדי להוציא את המזון, שלפו את סיר הטיגון מהמכשיר. רוקנו את הסיר לתוך קערה או צלחת.
- לאחר הטיגון, הסיר, כיסוי המתכת הפנימי והמזון יהיו חמים. בהתאם לסוג המזון שבמכשיר, אדים עשויים לצאת מהסיר. הימנעו ממגע עימם.**
- טיפ:** כדי להוציא מהסיר מזון גדול או עדין, היעזרו במלקחיים (רצוי לא ממתכת) להרמתו מתוך הסיר.
12. כאשר המזון מוכן, ניתן להשתמש במכשיר מיד להכנת מזון נוסף.

הוראות הכנה

הטבלה להלן תסייע לכם לבחור את ההגדרות הבסיסיות עבור סוג המזון שברצונכם להכין.







הערה: זכרו כי ההגדרות להלן הן הערכות בלבד. מרכיבי המזון שונים זה מזה מבחינת המקור, הגודל, הצורה והמותג, ולכן איננו יכולים להתחייב על ההוראות עבור כל סוג מזון.

מכיוון שטכנולוגיית האוויר החם והמהיר מחממת מיד בחזרה את האוויר בתוך המכשיר, הוצאת סיר הטיגון מהמכשיר כמעט ואינה משפיעה על תהליך הכנת המזון.

טיפים

- פיסות מזון קטנות יותר דורשות זמן הכנה הקצר רק במעט מפיסות מזון גדולות יותר.
- כמות מזון גדולה יותר דורשת זמן הכנה ארוך יותר רק במעט, וכמות מזון קטנה יותר דורשת זמן הכנה קצר יותר רק במעט.
- ניעור פיסות מזון קטנות במחצית זמן ההכנה יביא לאופטימיזציה של התוצאה הסופית ויכול למנוע טיגון לא אחיד של המרכיבים.
- הוסיפו מעט שמן לתפוחי אדמה להשגת תוצאה פריכה. טגנו בטווח של דקות מעטות מהוספת השמן.
- אין להשתמש במכשיר להכנת מזון שומני במיוחד כגון נקניקים.
- חטיפים שניתן להכין בתנור ניתן להכין גם במכשיר זה.
- הכמות האופטימלית לצורך הכנת צ'יפס פריך היא 500 גרם.

- השתמשו בבצק קנוי להכנת מאפים ממולאים במהירות ובקלות. בצק קנוי דורש זמן הכנה קצר יותר מאשר בצק ביתי.
- הניחו תבנית אפייה בתוך סיר הטיגון אם ברצונכם לאפות עוגה או פשטידה או לטגן מזון עדין או ממולאים.
- תוכלו גם להשתמש במכשיר לחימום מחדש של מזון. לצורך כך כווננו את הטמפרטורה ל-150 מעלות למשך 10 דקות לכל היותר.

המזון	הטמפרטורה	זמן (דקות)
 ערמונים	80°C	8
 צ'יפס ביתי	200°C	25
 שרימפס / דגים	180°C	15
 עוגה	160°C	15
 כנפי עוף	160°C	30
 הפשרה	180°C	25

הערה: הוסיפו 3 דקות לזמן ההכנה כאשר אתם מתחילים לטגן כשהמכשיר עדיין קר.

הכנת צ'יפס ביתי

להכנת צ'יפס ביתי, פעלו על פי ההוראות להלן:

1. קלפו את תפוחי האדמה וחתכו אותם למקלות.
 2. שטפו את מקלות תפוחי האדמה היטב ויבשו אותם במגבת נייר.
 3. מזגו לתוך קערה חצי כף שמן זית. הוסיפו את המקלות וערבבו עד שהמקלות יכוסו בשמן.
 4. הוציאו את המקלות מהקערה בידכם או בעזרת כלי, כך שהשמן המיותר יישאר בקערה. שימו את המקלות בסיר הטיגון.
- הערה:** אין לשפוך את המקלות מהקערה ישירות לסיר הטיגון, מכיוון שהשמן המיותר יגיע לסיר.
5. טגנו את תפוחי האדמה על פי ההוראות בטבלה.

ניקוי המכשיר

נקו את המכשיר לאחר כל שימוש.

אין לגעת במתכת החמה שבתוך המכשיר כדי לנקות אותה בזמן הטיגון או מיד אחריו. יש לקרר את המכשיר לפני הניקוי!

אין להשתמש בכלי מטבח ממתכת או בחומרי ניקוי חזקים לניקוי סיר הטיגון או תבניות הבישול, מכיוון שהם עלולים להזיק לציפוי המונע את הידבקות המזון.

1. נתקו את כבל החשמל מהשקע בקיר ואפשרו למכשיר להתקרר.
- הערה:** הוציאו את סיר הטיגון כדי שהמכשיר יתקרר מהר יותר.
2. נגבו את החלק החיצוני של המכשיר במטלית לחה.
 3. נקו את סיר הטיגון ואת תבניות הבישול במים חמים, מעט סבון נוזלי וספוג עדין.
- תוכלו להשתמש בנוזל להסרת שומן כדי לנקות כל לכלוך שנותר.

- טיפ:** אם נדבק מזון לתבנית הבישול או לתחתית סיר הטיגון, מלאו את הסיר במים חמים ומעט נזל ניקוי. שימו את תבנית הבישול בתוך סיר הטיגון והשרו אותו במשך כ-10 דקות.
4. נקו את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים ובספוג עדין.
5. נקו את גוף החימום במברשת ניקוי להסרת שאריות מזון.

אחסון

1. נתקו את המכשיר מהחשמל ואפשרו לו להתקרר.
2. ודאו שכל החלקים נקיים ויבשים.
3. הניחו את המכשיר במקום נקי ויבש.

איכות הסביבה

אין להשליך את המכשיר יחד עם הפסולת הביתית הרגילה בסוף חיי השירות שלו, אלא למסור אותו לנקודת איסוף לצורך מיחזור. בכך שתעשו זאת, תסייעו לשמירה על איכות הסביבה.

שירות ואחריות

אנא קראו את המדריך למשתמש בקפידה לפני השימוש ושמרו את המדריך לשימוש עתידי.

אם אתם זקוקים לשירות או מידע, או אם נתקלתם בבעיה, בקרו באתר שלנו או צרו קשר עם המפיץ שלכם.



תקלות ופתרון

תקלה	סיבה אפשרית	פתרון
המכשיר אינו פועל	המכשיר אינו מחובר לחשמל.	חברו את התקע לשקע חשמל בקיר הכולל הארקה.
	לא הפעלתם את הטיימר.	סובבו את כפתור הטיימר לזמן ההכנה הדרוש כדי להפעיל את המכשיר.
	סיר הטיגון לא הוכנס כהלכה למכשיר.	החליקו את הסיר לתוך המכשיר בצורה נכונה.
המזון שטיגנתם במכשיר אינו מוכן	כמות המזון בסיר הטיגון גדולה מדי.	הכניסו כמות קטנה יותר של מזון לסיר מכיוון שכמויות קטנות יותר יטוגנו בצורה אחידה יותר.
	כיוונתם לטמפרטורה נמוכה מדי.	סובבו את כפתור הטמפרטורה למידת החום הדרושה (עיינו בסעיף "הוראות הכנה").
	זמן ההכנה היה קצר מדי.	סובבו את כפתור הטיימר לזמן ההכנה הדרוש (עיינו בסעיף "הוראות הכנה").
המזון טוגן באופן לא אחיד במכשיר	סוגי מזון מסוימים דורשים נייעור במחצית זמן ההכנה.	חלקי מזון המונחים זה על זה או לצד זה (למשל צ'יפס) זקוקים לנייעור במחצית זמן ההכנה (עיינו בסעיף "הוראות הכנה").
החטיפים שטוגנו אינם פריכים בעת הוצאתם מהמכשיר	הכנתם חטיף שצריך להכין בטיגון עמוק מסורתי.	הכינו חטיפים המיועדים להכנה בתנור, או הברישו מעט שמן על החטיפים להשגת תוצאה פריכה יותר.
אינכם מצליחים להכניס את סיר הטיגון למכשיר בצורה נכונה	יש יותר מדי מזון בסיר.	אין למלא את הסיר בכמות גדולה מדי של מזון. עיינו בסעיף "הוראות הכנה".
	תבנית הבישול לא מונחת טוב בסיר.	דחפו את התבנית כלפי מטה בתוך הסיר.
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתם מכינים מזון שומני.	כאשר מטגנים מזון שומני במכשיר, כמות גדולה של שמן נוזלת אל תוך הסיר. השמן יוצר עשן לבן, ויתכן שהסיר יתחמם יותר מהרגיל. הדבר אינו פוגע במכשיר וגם לא בתוצאה הסופית.
	הסיר מכיל עדיין שאריות שומן משימוש קודם.	עשן לבן נגרם עקב התחממות של שומן בסיר. ודאו שאתם מנקים היטב את סיר הטיגון לאחר כל שימוש.
הצ'יפס טוגן באופן לא אחיד	לא השתמשתם בסוג מתאים של תפוחי אדמה.	השתמשו בתפוחי אדמה טריים כדי לוודא שיישאר מוצקים בזמן הטיגון.
	לא שטפתם את מקלות תפוחי האדמה כהלכה לפני הטיגון.	שטפו את מקלות תפוחי האדמה כהלכה כדי להסיר את העמילן מהחלק החיצוני של המקלות.
הצ'יפס אינו פריך כשהוא יוצא מהמכשיר	הפריכות של הצ'יפס תלויה בכמות השמן והמים בצ'יפס.	הקפידו לייבש את מקלות תפוחי האדמה היטב לפני הוספת השמן.
		חתכו מקלות תפוחי אדמה קטנים יותר לתוצאה פריכה יותר.
		הוסיפו מעט יותר שמן לתוצאה פריכה יותר.

תעודת אחריות למוצרי ביקונקט טכנולוגיות בע"מ

שם משפחה _____ שם פרטי _____
 טלפון _____ כתובת _____
 פירוט הטובין/דגם _____ שנת ייצור _____
 מספר סידורי _____ מקום הרכישה _____
 מספר חשבונית _____ חותמת וחתימת בית העסק _____

תעודה זו ניתנת כאחריות לתקינותו של המוצר. אחריותנו לפי תעודה זו היא לתקן בתוך 10 (עשרה) ימי עבודה מיום הגעת המוצר למעבדת החברה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, או להחליף את המוצר או כל חלק ממנו במידה ויידרש, ללא תמורה. במידה ותידרש החלפת חלקים לצורך התיקון, ייעשה שימוש בחלקים חדשים ומקוריים. תקופת האחריות היא למשך 12 חודשים מיום הרכישה, ותקפה אך ורק בצירוף חשבונית הקנייה ממשווק שהוסמך על ידנו כמשווק מורשה. בהיעדר נקודת שירות במרחק של עד 15 ק"מ מהחנות בה בוצעה הרכישה, רשאי הצרכן להביא את המוצר לתיקון בחנות בה נרכש המוצר והתיקון במקרה כאמור יבוצע תוך שבועיים ממועד מסירת המוצר. לאחר ביצוע התיקון ו/או ההחלפה במוצר, יימסר לצרכן אישור בכתב שתפורט בו מהות התיקון ו/או מהות ההחלפה. אנו נהיה רשאים לדרוש תמורה בעד התיקון, במידה והקלקול במוצר נגרם כתוצאה מאחת מהסיבות שלהלן: שימוש בטובין בניגוד להוראות השימוש (לדוגמה: חיבור האוזניות למקר מתח ו/או הספק אשר אינו מיועד לאוזניות);

זדון או רשלנות של הצרכן (לדוגמה: נזק שנגרם כתוצאה מנזילת סוללות בתוך המכשיר, זיהומו בחול, אבק, מים או שמן וכדומה, שבר שנגרם לאוזניות או למוצר); במקרה של תיקון שנעשה בטובין בידי מי שלא הורשה לכך מטעמנו. כוח עליון שהתרחש במועד מאוחר ממועד מסירת הטובין לצרכן.

פרטי היבואן: **ביקונקט טכנולוגיות בע"מ**, ח.פ. 514849371
 ת.ד. 50 קריית עקרון מרכז ביל"ו IN צומת עקרון (ביל"ו סנטר) טלפון 08-9418222 פקס: 08-9418223
 דואר אלקטרוני info@bconnect.co.il ניתן להירשם לאחריות גם באתר www.bconnect.co.il
 שירות לקוחות ותמיכה טכנית 08-9403300; נקודת שירות ומעבדה מרכזית 08-9418222



רשימת נקודות שירות:

עיר	שם בית העסק	כתובת	טלפון	הערות
בילו סנטר	מרכז בילו IN	קומת קרקע צמוד ל-KSP	08-9418222	מעבדה ראשית ביקונקט
אשדוד	המרכז לתיקוני חשמל	המסחר 60 (מרכז מסחרי א)	08-8533976	תחנת איסוף
באר שבע	פיקסל - PixCell	קטינקא 2, קניון יס פלאנט	08-8555560	תחנת איסוף
בת ים	רדיו אלקטריק	בלפור 96 פינת יוספטל	03-5515960	תחנת איסוף
חדרה	אוטופון חדרה	צה"ל 34 מתחם מיקס	04-9862222	תחנת איסוף
חיפה	אוטופון תקשורת קריות	ההסתדרות 271	04-8227228	תחנת איסוף
חיפה	גל אלקטרוניקה	יפו 43	04-8516072	תחנת איסוף
טבריה	אלקטרון	הפרחים 9	04-6723091	תחנת איסוף
יבנה	Touch	מתחם קרסו, הנחשול 22	08-9954088	תחנת איסוף
ירושלים	כלל תקשורת	כי"ח 2, מרכז כלל	02-6244110	תחנת איסוף
כפר סבא	רדיו אלקטריק	ויצמן 72	09-7713586	תחנת איסוף
נהריה	יש תקשורת	קניון נהריה, ארית 2	04-9001049	תחנת איסוף
עפולה	סגנון וצליל	שד' ארלוזורוב 20	04-6527776	תחנת איסוף
פתח תקווה	רדיו אלקטריק	חובבי ציון 16	03-7261883	תחנת איסוף
קרית שמונה	OMC	המכבים 6	04-6997273	תחנת איסוף
ראשון לציון	רדיו אלקטריק	גולדה מאיר 1, קניון שער-ראשון תחנה מרכזית	03-9619335	תחנת איסוף
רעננה	סימפון סלולר	קלאוזנר 2	09-7724372	תחנת איסוף
תל אביב	רדיו אלקטריק	אלנבי 104	03-5605534	תחנת איסוף

* רשימת נקודות שירות מעודכנת ניתן למצוא באתר www.bconnect.co.il