

FISHER & PAYKEL

תנור

MINIMAL

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

CONTEMPORARY

OB60SDPTDX2

מדריך למשתמש

UK IE EU

תוכן

| | |
|----|------------------------------|
| 2 | בטיחות ואזהרות |
| 7 | לפני שמתחילים |
| 8 | שימוש בפעם הראשונה |
| 16 | שימוש בתאורת התנור |
| 17 | שימוש בטיימר המטבח |
| 19 | שינוי השעה |
| 20 | נעילת לוח הבקרה |
| 21 | ביטול נעילת לוח הבקרה |
| 22 | אפשרויות בישול |
| 23 | בישול מושהה |
| 24 | כיבוי אוטומטי |
| 25 | מדחום מזון |
| 28 | בישול מודרך |
| 30 | מדריך בישול |
| 36 | הגדרות העדפות המשתמש |
| 38 | חיבור Wi-Fi ומצב מרחוק |
| 40 | מצב שבת |
| 42 | טיפול וניקיון |
| 52 | שימוש בניקוי עצמי |
| 55 | פתרון בעיות |
| 58 | קודי התראה |
| 60 | הנחיות בנושא אנרגיה |
| 61 | מדריך אחריות ושירות של היצרן |
| 62 | שירות לקוחות |

הרשמה

כדי לרשום את המוצר יש לבקר באתר האינטרנט שלנו: fisherpaykel.com/register

⚠ זehירות!

סכנת התחשמלות

אי ציות לעצה זו עלול לגרום להתחשמלות או למוות.

- יש לכבות את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור. לפני החלפת מנורת התנור.
- לפני ביצוע כל עבודה על החלק החשמלי של המכשיר, יש לנתק אותו מאספקת החשמל.
- חיבור למערכת הארקה טובה הוא חיוני והכרחי.
- שינויים במערכת החיווט הביתית חייבים להתבצע רק על ידי חשמלאי מוסמך.



⚠ זehירות!

סכנת שריפה

אי ציות לעצה זו עלול לגרום להתחממות יתר, לכוויות ולפציעה.

- יש לעקוב בקפידה אחר ההוראות להתחלת מחזור ניקוי עצמי.
- אין להניח נייר אלומיניום, כלים, מגשים, מים או קרח על רצפת התנור במהלך הבישול, הדבר יפגע באופן בלתי הפיך באמייל. ציפוי התנור בנייר אלומיניום עלול לגרום לשריפה.
- לעולם אין להשתמש במכשיר זה לחימום החדר. אנשים עלולים להישרף או להיפצע, או עלולה לפרוץ שרפה.
- אין לאחסן חומרים דליקים בתנור או בקרבת משטחיו.
- אסור להשתמש במתאמים, במצמצמי רעידות או בהתקני הסתעפות כדי לחבר את המכשיר לאספקת החשמל.



⚠ אזהרות!

סכנת חיתוך
אי נקיטת זהירות עלול לגרום לפציעה.
□ שמור על עצמך: חלק מהקצוות חדים.



⚠ אזהרות!

סכנת משטחים חמים
אי ציות לעצה זו עלולה לגרום לכוויות ולצריבות.

- כדי למנוע כוויות וצריבות, יש להרחיק ילדים ממכשיר זה.
- משטחי המכשיר עלולים להתחמם עד כדי גרימת כוויות. משטחים לדוגמה כוללים את פתח התנור, המשטח ליד פתח התנור ודלת התנור.
- אסור לגעת בגופי חימום או במשטחים הפנימיים של התנור. גופי חימום עלולים להיות חמים, גם כאשר צבעם כהה.
- יש להשתמש בהגנה בעת טיפול במשטחים חמים, כגון מדפי תנור או כלים.
- יש להיזהר בעת פתיחת דלת התנור. יש לתת לאוויר חם או לאדים לצאת לפני הוצאת מזון או הכנסתו לתנור.
- במהלך השימוש ואחריו, אין לגעת או לתת לבגדים או חומרים דליקים אחרים לבוא במגע עם גופי חימום או עם משטחים פנימיים של התנור עד שהם הצטננו מספיק.



יש לקרוא ולשמור את המדריך הזה

זהירות!

כדי להפחית את הסיכון לשרפה, להתחשמלות, לפגיעה באנשים או לנזק בעת השימוש בתנור, יש לפעול לפי הוראות הבטיחות החשובות המפורטות בהמשך. יש לקרוא את כל ההוראות לפני ההתקנה או השימוש בתנור. יש להשתמש בתנור רק למטרה שאליה הוא מיועד כמתואר בהוראות אלה.

התקנה

- יש לוודא שהמכשיר מותקן כהלכה ומוארק על ידי טכנאי מוסמך.
- יש להבטיח שתנור זה מחובר למעגל חשמלי המשלב מתג בידוד לניתוק מלא מאספקת החשמל.
- אין להתקין או להפעיל את המכשיר אם הוא פגום או אם אינו פועל כהלכה. אם קיבלת מוצר פגום, יש לפנות מייד למשווק או למתקין.
- אנא הפוך מידע זה לזמין לאדם שמתקין את המכשיר – כך עלויות ההתקנה שלך עשויות להיות נמוכות יותר.
- מכשיר זה חייב להיות מותקן ומחובר לאספקת החשמל רק על ידי אדם מוסמך כראוי בהתאם להוראות התקנה אלה ובהתאם לכל תקנות הבנייה והחשמל המקומיות החלות. התקנת המכשיר בצורה לא נכונה עלולה לבטל כל תביעות אחריות או אחריות.
- אם כבל אספקת החשמל פגום, חובה לדאוג להחלפתו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך דומה על מנת למנוע סכנה.
- מתג בידוד: יש להבטיח שתנור זה מחובר למעגל המשלב מתג בידוד לניתוק מלא מאספקת החשמל בהתאם לכללי החיווט.
- תנור זה חייב להיות מוארק.
- אין להשתמש במתאמים, במצמצמי רעידות או בהתקני הסתעפות כדי לחבר את התנור לאספקת החשמל, מכיוון שהם עלולים לגרום להתחממות יתר ולכוויות.
- כדי למנוע התחממות יתר, אסור להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית.
- נא להקפיד שלא לפגוע בפנל התחתון של התנור במהלך ההתקנה. הפנל חשוב לזרימת אוויר נאותה ומאפשר לדלת להיפתח ולהיסגר ללא הפרעה. היצרן אינו מקבל כל אחריות לנזק הנובע מהתקנה לא נכונה.

מתן שירות

- אין לתקן או להחליף חלק כלשהו במכשיר אלא אם כן הומלץ במפורש לעשות זאת במדריך למשתמש. כל שאר השירותים צריכים להתבצע בידי טכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או בידי אדם מוסמך.

סכנת שרפה

- אין להשתמש במים לכיבוי אש שהתלקחה משומן. יש לחנוק את האש או להלהבה או להשתמש לשם כך במטף כימי יבש או במטף קצף.
- יש להשתמש רק בכפפות תנור יבשות או במחזיקי סירים. מחזיקי סירים רטובים או לחים על משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות מאדים. אין להניח למחזיקי סירים לגעת באזורים חמים או בגופי חימום. אין להשתמש במגבת או בבד גדול אחר לאחיות סירים. הם עלולים לעלות באש.
- אין לחמם מכלי מזון שלא נפתחו. הם יכולים לבנות לחץ שעלול לגרום למיכל להתפוצץ ולגרום לפציעה.

בטיחות המזון

- יש להשאיר בתנור מזון לזמן קצר ככל האפשר לפני הבישול ואחריו. זאת כדי למנוע זיהום על ידי אורגניזמים העלולים לגרום להרעלת מזון. יש להקפיד על כך במיוחד במזג אוויר חם.

שימוש כללי

- מוצר זה מיועד לשימוש בסביבה ביתית. מוצר זה אינו מיועד לשימוש מסחרי כלשהו. כל שימוש מסחרי על ידי הלקוח ישפיע על אחריות היצרן של מוצר זה.
- מכשירי חשמל ביתיים אינם מיועדים למשחק על ידי ילדים.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה באזור שבו המכשיר נמצא בשימוש. לעולם אין לאפשר להם לשבת או לעמוד על חלק כלשהו של המכשיר.
- יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהמכשיר אלא אם כן הם נמצאים תחת פיקוח רציף.
- מכשיר זה ניתן לשימוש בידי ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, כל עוד ניתן להם פיקוח או הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר בצורה בטוחה והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך.
- אסור לילדים לבצע ניקוי ותחזוקת משתמש ללא השגחה.
- אין לאחסן מעל התנור דברים שילדים עשויים לרצות. ילדים עלולים להישרף או להיפצע בזמן טיפוס על התנור כדי לאחזר חפצים.
- אין להניח חפצים כבדים על דלת התנור.
- לעולם אין לחסום את פתחי האוורור לתנור. אין ללוש בגדים רפויים או צעיפים בזמן השימוש במכשיר. הם יכולים להתלקח או להימס אם הם נוגעים באלמנט או במשטח חם ולגרום לכוויות.
- אזהרה: אוויר חם עלול לנשוב מפתח האוורור בחלק העליון של התנור כחלק ממערכת הקירור של התנור.
- תמיד יש להניח את המדפים במיקום הרצוי בזמן שהתנור קר (לפני חימום מראש). אם יש צורך להסיר מדף בזמן שהתנור חם, אין לתת לכפפות התנור או למחזיק הסיר לבוא במגע עם גופי חימום חמים בתנור או בבסיס התנור.
- יש להשתמש רק בכלי אפייה המאושרים לתנורים. יש לפעול לפי הנחיות יצרן כלי האפייה.
- תמיד יש להניח את רשתות התנור במיקום הרצוי בזמן שהתנור קר. אם יש להזיז רשת בזמן שהתנור חם, אין להניח למחזיק סיר לבוא במגע עם גוף חימום חם.
- אסור לגעת בגופי חימום או במשטחים הפנימיים של התנור. גופי חימום ומשטחים פנימיים עשויים להיות חמים גם אם צבעם כהה ועלולים לגרום לכוויות. דלת התנור, פתחי האוורור והמשטחים הסמוכים לפתחים אלה עלולים להתחמם אף הם.
- מכשיר זה ניתן להגדרה כדי לאפשר הפעלה מרחוק בכל עת. אין לאחסן חומרים דליקים או פריטים רגישים לטמפרטורה בפנים, על גבי המכשיר או בקרבתו.
- אין לאפשר למדחום לבישול או לרדיד האלומיניום לבוא במגע עם רכיבים של התנור.
- יש להשתמש רק במבחן הטמפרטורה המומלץ לתנור זה.
- כדי למנוע התחממות יתר, אסור להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית.
- אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. אין לאפשר לילדים קטנים להתקרב לתנור.
- אין לשנות את התקן התקשורת האלחוטית בשום דרך. שינויים שלא אושרו במפורש על ידי פישר & Paykel עלולים לבטל את סמכות המשתמש להפעיל את הצידוד.

ניקיון

- אין לנקות את אטם התנור ואין לאפשר מגע עם מוצרי ניקוי תנורים כלשהם. הדבר חיוני לאיטום טוב, אשר מבטיח שהתנור יפעל ביעילות. יש להקפיד לא לשפשף, לפגוע, להזיז או להסיר את חותם התנור.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנור, בחומרי ניקוי קשים/שוחקים, בשעווה או בפוליש לסוגיו. אין להשתמש במנקה מסחרי לתנור, במחצלות כיסוי לתחתית התנור או בציפוי מגן מכל סוג שהוא בחלק כלשהו של התנור או בסביבתו.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי קשים/שוחקים, סקוצ'ים או במגרדי מתכת חדים ממתכת לניקוי זכוכית דלת התנור מכיוון שהם שורטים את פני השטח, ועלולים לגרום להתנפצות הזכוכית.
- יש לנקות רק את החלקים המפורטים במדריך זה.
- אין להשתמש במנקה אדים לניקוי אף חלק בתנור.
- אטם הדלת חיוני לאיטום טוב. יש להקפיד לא לשפשף או להזיז את האטם ולא לפגוע בו.

ניקוי עצמי

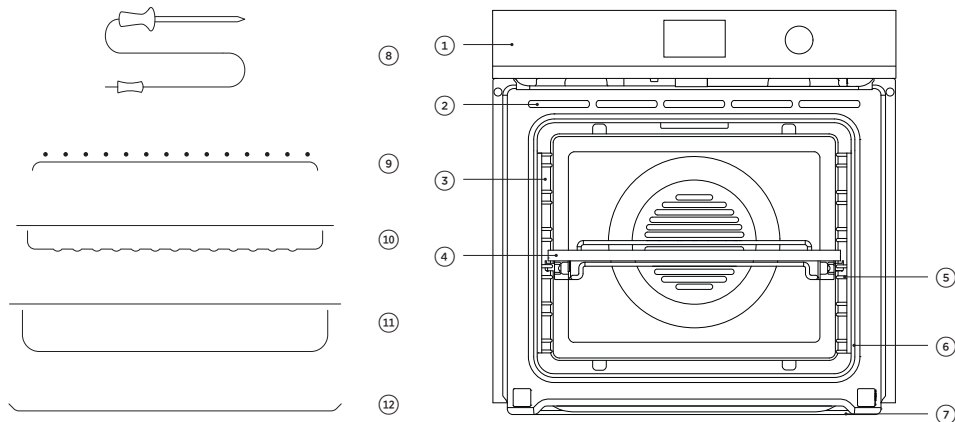
- יש להסיר נוזלים שנשפכו לפני תחילת מחזור ניקוי עצמי.
- לפני תחילת מחזור ניקוי עצמי, מסירים את מדפי התנור ואת כל כלי הבישול ו/או הכלים האחרים, ומנגבים כמויות מזון גדולות שנשפכו או משקעי שומן.
- לפני תחילת מחזור ניקוי עצמי, יש להקפיד להעביר את כל ציפורי המחמד לחדר אחר, סגור ומאוורר היטב. חלק מציפורי המחמד רגישות מאוד לאדים המופצים במהלך מחזור ניקוי עצמי ועלולות למות אם יישארו באותו חדר עם התנור במהלך מחזור כזה.
- במהלך מחזור ניקוי עצמי, התנור מגיע לטמפרטורות גבוהות יותר מאלה המשמשות לבישול. בתנאים כאלה, המשטחים עלולים להתחמם מהרגיל ויש להרחיק מהם ילדים.

מידע על מקור אור

- מוצר זה מכיל מקור אור בדרגת יעילות אנרגטית G. מקור האור המשמש במכשיר זה אינו מתאים לתאורת החדר.

לפני שמתחילים

- התנור חייב להיות מותקן על ידי אדם מוסמך בהתאם למדריך ההתקנה. המתקין צריך להשלים את רשימת התיג הסופית למתקינים.
- יש לקרוא מדריך זה, תוך שימת לב מיוחדת לסעיף בטיחות ואזהרות.
- יש להסיר את כל האריזות הפנימיות והחיצוניות ולמחזר אותן באופן אחראי ככל האפשר.
- יש להחזיר את המדפים למיקום הנבחר בתנור.
- יש להתקין את התנור בהתאם להנחיות לשימוש בפעם הראשונה.

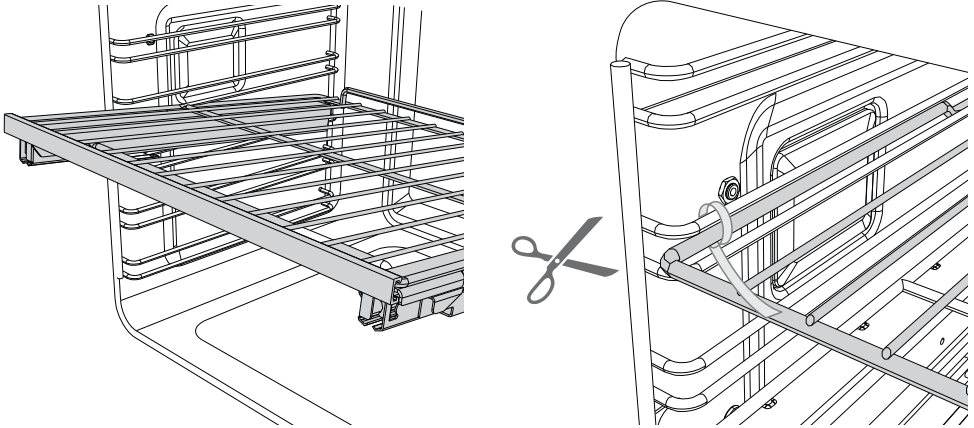


חלקי התנור ואביזרים

| | | | |
|-------------|---|------------------|---|
| תעלת ניקוז | ⑦ | פקדי התנור | ① |
| מדחום מזון | ⑧ | פתחי אורור לתנור | ② |
| רשת הגריל | ⑨ | תאורת התנור | ③ |
| רשת | ⑩ | מדפים | ④ |
| כלי לצלייה | ⑪ | רשתות צדדיות | ⑤ |
| תבנית אפייה | ⑫ | אטם התנור | ⑥ |

מתלים לתנור

התנור שלך מגיע עם המדפים ממוקמים ומאובטחים בפנים. התרשימים הבאים מראים כיצד להסיר ולמקם אותם מחדש במיקום הרצוי.



הסרת המדפים מהתנור

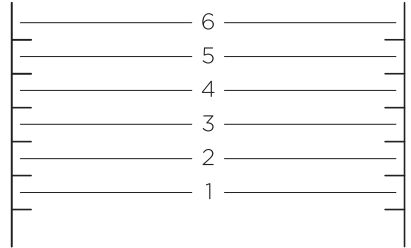
- ① מסירים את כל קשרי הכבלים והאריזה המצמידים את המדפים למקומם.
- ② מסירים את כל המדפים, ונוקטים זהירות מיוחדת בהסרת מדפי הזזה.
- ③ כדי להסיר מדף הזזה, אווזים בו בחזית (מקפידים להחזיק את מדף הרשת והמסגרת הנשלפת יחד), מרימים כלפי מעלה ושולפים אותו מהתנור.

למען בטיחותך, המסגרות הנשלפות ומדפי הרשת בנויים יחד כיחידה אחת ואינם ניתנים להפרדה. כאשר הן מונחות כראוי על מתלי הצד, המסילות מונעות הטיה של מדפי הרשת כאשר הם זזים לעברך.

הנחת המדפים במיקומים לבחירתך

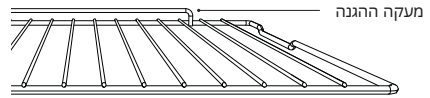
מיקומי המדפים

אנו ממליצים למקם את מדפי ההזזה בעמדות 2-4 לבישול יומיומי.



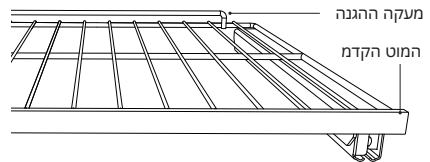
להחלפת מדפי רשת

יש לבדוק שהמדף ממוקם כראוי, עם מעקה ההגנה מאחור, ואז להחליק אותו למקומו על מתלי הצד.



להנחת מדפי הזזה

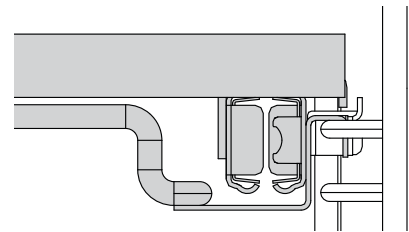
- ① אוחזים במדף בחזית, ומקפידים להחזיק את מדף הרשת ואת מסגרת החלקה יחד.
- ② יש להבטיח שהמדף מפולס ופונה בכיוון הנכון ומעקה ההגנה מאחור.
- ③ מניחים את המדף על גבי מתלי הצד בגובה הרצוי, ומחברים את המעצורים האחוריים למתלי הצד בשני הצדדים.
- ④ דוחפים את המדף לעומק התנור עד הסוף, ומקפידים לחבר היטב גם את המעצורים הקדמיים אל מתלי הצד.

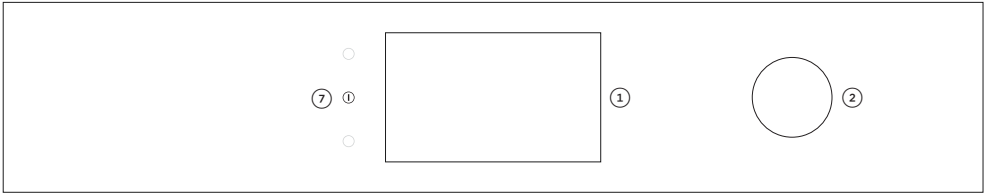


הערה:

יש לוודא שמדפי ההזזה ממוקמים על גבי מתלי הרשתות הצדדיים ולא ביניהם.

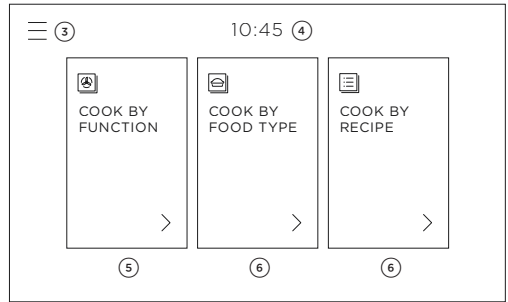
כאשר יש מזון בתנור, יש להקפיד להחליק את המדפים אופקית בעת הרחבתם. זה ימנע מהמעצורים להתרומם ממתלי הצד וימנע את התהפכות המדף.





חלקי לוח הבקרה

- ① תצוגת מסך מגע
- ② חוגת בקרה
- ③ תפריט
- ④ שעון
- ⑤ פונקציות תנור
- ⑥ תכונות בישול מודרך
- ⑦ לחצן הפעלה

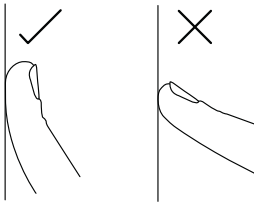


תצוגת מסך מגע

התנור שלך מופעל באמצעות תצוגת מסך מגע אינטואיטיבית. יש להשתמש במסך כדי לנווט בין פונקציות בישול, תכונות בישול מודרך והגדרות.

שימוש בפקדי המגע

יש להשתמש בכרית האצבע, לא בקצה האצבע. הפקדים מגיבים למגע, כך שאין צורך בלחץ.

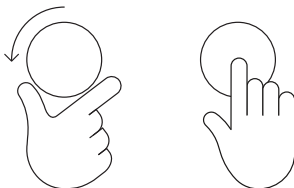


מצב המתנה

- יש ללחוץ לחיצה ממושכת על לחצן ההפעלה כדי להפעיל את המסך.
- אם המוצר אינו פעיל במשך 20 דקות לאחר השימוש, הוא יעבור למצב המתנה.
- כדי לשנות את הגדרת מצב המתנה, יש לעבור אל SETTINGS (הגדרות).

חוגת בקרה

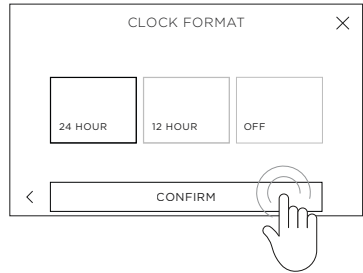
- יש לסובב את חוגת הבקרה כדי לגלול בין פריטי התפריט ולהגדיר טיימרים.
- לוחצים פנימה כדי לבחור או לוחצים ומחזיקים כדי לחזור אחורה.



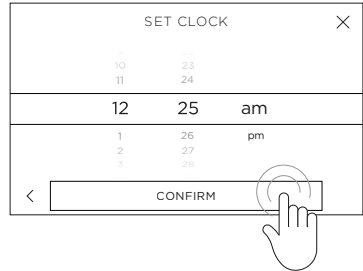
כיוון השעון

יש להגדיר את השעה בתנור כאשר הוא מופעל לראשונה, או לאחר הפסקת חשמל.

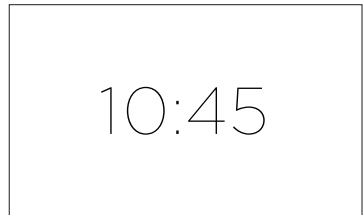
בוחרים בין 24 HOUR (24 שעות) או 12 HOUR (12 שעות) או OFF ולאחר מכן בוחרים CONFIRM (אישור).



גוללים כדי להגדיר את השעה הנכונה ולאחר מכן בוחרים CONFIRM (אישור).



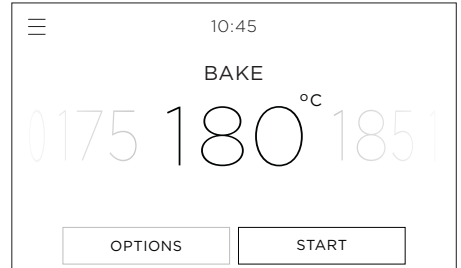
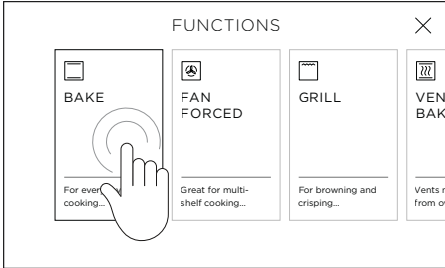
השעה מוגדרת כעת והיא תופיע על המסך.



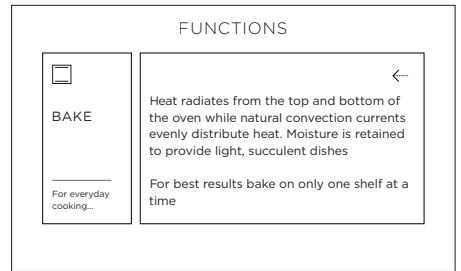
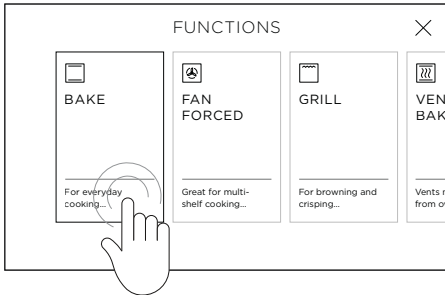
בחירה ושימוש בפונקציה

כדי לבחור פונקציה ולהשתמש בה, יש לגעת בשם הפונקציה או בסמל. לקבלת מידע נוסף על כל פונקציה, יש לגעת בתיאור מתחת לשם כל פונקציה.

בחירת פונקציה



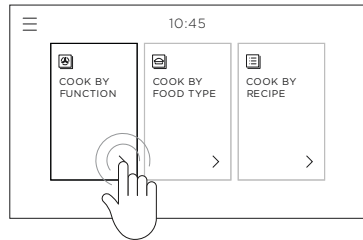
הרחבת תיאור



הגדרת פונקציה וטמפרטורה

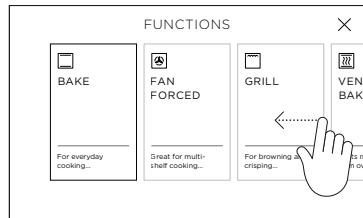
למידע נוסף על הפונקציות, יש לגעת בתיאור שמתחת לכל שם פונקציה או לעיין בסעיף 'מדריך־מדריך' במדריך הבישול בספר זה.

לוחצים לחיצה ממושכת ומחזיקים את לחצן ההפעלה לפני נגיעה במסך או סיבוב החוגה כדי להיכנס לתפריט. נוגעים במסך או מסובבים את החוגה כדי להיכנס לתפריט. יש לבחור COOK BY FUNCTION (בישול לפי פונקציה).



1

יש לגלול בין הפונקציות ולבחור את הפונקציה שברצונך לבשל איתה.



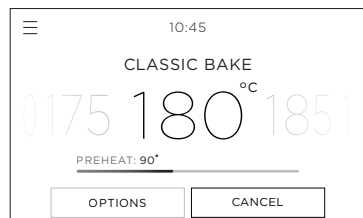
2

כדי להתאים את הטמפרטורה המוגדרת מראש, מחליקים שמאלה או ימינה או משתמשים בחוגה. יש לגעת ב-START כדי לחמם את התנור ולהתחיל לבשל. פס אדום יופיע על המסך בזמן שהתנור מתחמם.



3

כאשר התנור יגיע לטמפרטורה שנקבעה, יישמע צליל, המוט ייעלם והחוגה תהפוך לאדומה. לחלק מהפונקציות אין צורך בחימום מוקדם. עבור פונקציות אלה הסרגל לא יופיע והילת החוגה תישאר אדומה לאורך כל הבישול.



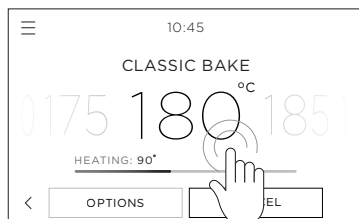
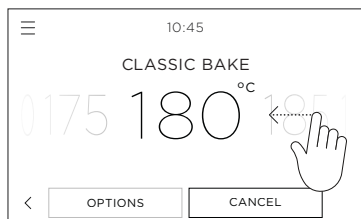
4

שימוש בפעם הראשונה

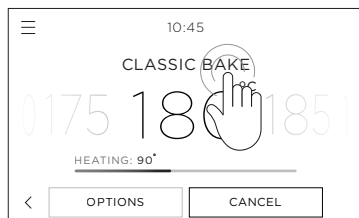
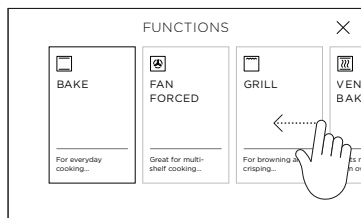
עריכת בישול או ביטול בישול

יש לגעת בשם הפונקציה או בטמפרטורה בכל שלב במהלך הבישול כדי להתאים.

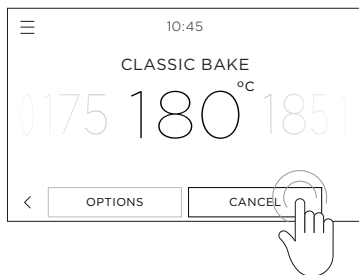
שינוי הטמפרטורה



החלפת הפונקציה



כיבוי התנור



כדי להפסיק את הבישול ולכבות את התנור, יש ללחוץ על (ביטול) CANCEL ולאחר מכן על (אישור) CONFIRM בכל שלב.

שלב חימום מקדים מהיר

עבור פונקציות בישול מסוימות, התנור יעבור שלב ראשוני של חימום מוקדם מהיר. בשלב זה, המאוורר ורכיבי האפייה והגריל יופעלו כדי לחמם בזריזות את התנור לטמפרטורה שנקבעה. בהתאם לפונקציית הבישול, רכיבי המאוורר, האפייה והגריל יכבו ברגע שהתנור יגיע לטמפרטורה שנקבעה.

הכנת התנור לבישול

חשוב להכין את התנור לפני השימוש בו לבישול. במהלך ההכנה נשרפות כל שאריות הייצור וכך ניתן להבטיח את התוצאות הטובות ביותר כבר מההתחלה. התהליך ייקח בערך שעה.

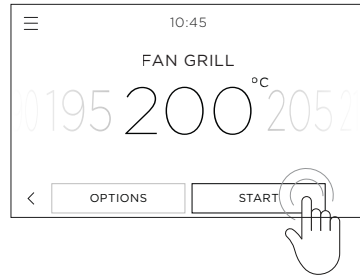
לפני שמתחילים:

יש להקפיד להסיר את כל האריזות ואת כל האזיקונים המשמשים לאבטחת המדפים במהלך ההובלה. יש לוודא שכל המדפים נכנסו לתנור. יש לוודא שהמטבח מאוורר היטב במהלך ההכנה לבישול.

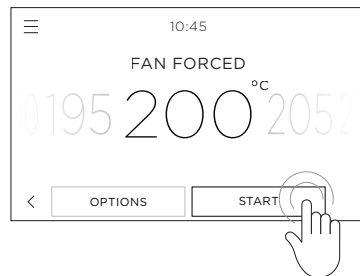
בוחרים COOK BY FUNCTION (בישול לפי פונקציה) ומגדירים את התנור ל-BAKE (אפייה) בטמפרטורה של 200°C למשך 30 דקות.



לאחר 30 דקות מחליפים את הפונקציה ל-FAN GRILL (גריל טורבו) למשך 5 דקות.



לאחר 5 דקות, מחליפים את הפונקציה ל-FAN FORCED (גריל טורבו) למשך 20 דקות נוספות. לאחר מכן מכבים את התנור.



לאחר ההכנה לבישול:

במהלך תהליך ההכנה יפלוט התנור ריח ייחודי וכמות קטנה של עשן שנוצרת משרפת שאריות הייצור. זה נורמלי, אבל יש לוודא שהמטבח מאוורר היטב. לאחר צינון התנור, מנגבים אותו עם מטלית לחה וחומר ניקוי עדין, ומייבשים היטב.

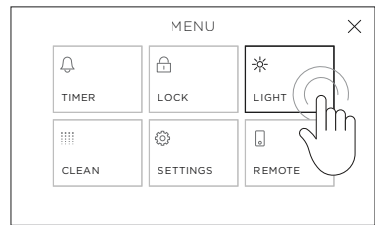
OFF או ON של תאורת התנור

נוגעים בסמל התפריט בפינה השמאלית העליונה של התצוגה.



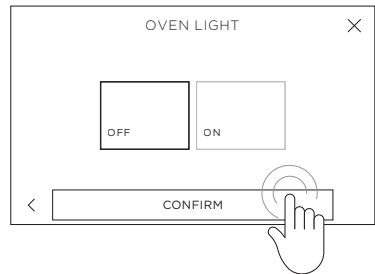
1

בוחרים LIGHT (אור).



2

בוחרים ON או OFF כנדרש ולאחר מכן בוחרים CONFIRM (אישור).



3

שימוש בטיימר המטבח

- ניתן להשתמש בטיימר המטבח כדי לעקוב אחר זמן הבישול. ניתן להשתמש בו בכל עת, גם אם התנור אינו בשימוש.
- טיימר המטבח אינו מכבה את התנור. מומלץ לעיין ב'מדריך בישול' בסעיף 'אפשרויות הבישול' כיצד להגדיר את טיימר הכיבוי האוטומטי - AUTO OFF או את הבישול המושהה - DELAYED COOK.

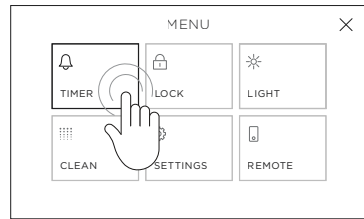
הגדרת הטיימר

נוגעים בסמל התפריט בפינה השמאלית העליונה של המסך.



1

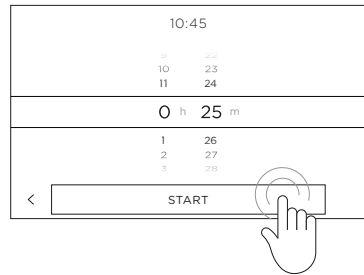
בוחרים TIMER.



2

גוללים כדי לכוון את הטיימר ולאחר מכן בוחרים START (התחל).

ניתן לכוון את הטיימר לפרק זמן שאינו חורג מ-11 שעות ו-59 דקות.



3

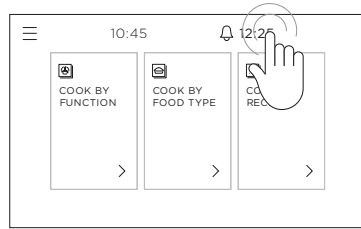
הספירה לאחור של הטיימר תופיע על המסך.



4

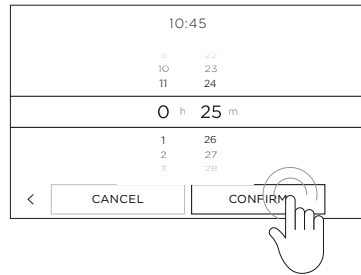
עריכה או ביטול של הטיימר

נוגעים בספירה לאחור של הטיימר בפניה הימנית העליונה של המסך.



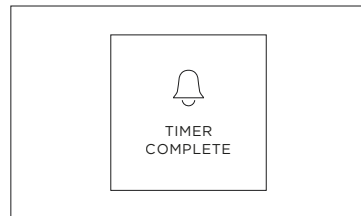
1

מכוונים את הטיימר לפי הצורך ובוחרים CONFIRM (אישור), או נוגעים ב-CANCEL (ביטול) כדי לבטל לחלוטין את הטיימר.



2

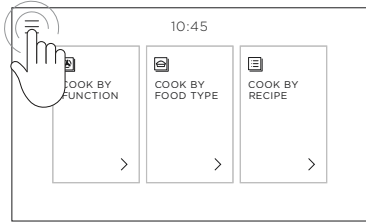
בסוף הטיימר יישמע צליל כל כמה שניות. כדי להפסיק את הצליל, נוגעים במסך.



3

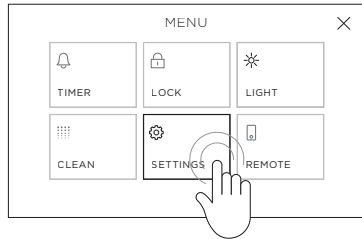
שינוי השעה

נוגעים בסמל התפריט בפינה השמאלית העליונה.



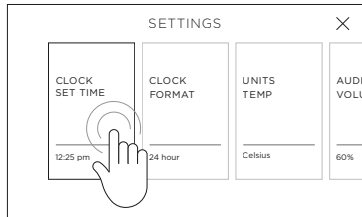
1

בוחרים SETTINGS (הגדרות).



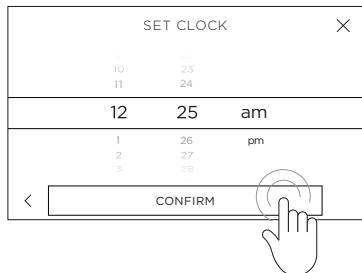
2

בוחרים CLOCK SET TIME (קביעת שעה בשעון).



3

גוללים כדי להחליף את השעה ולאחר מכן בוחרים CONFIRM (אישור).



4

נעילת לוח הבקרה

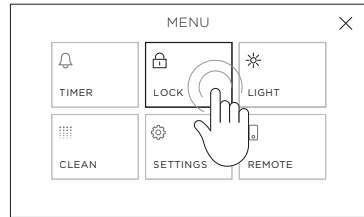
נועלים את פקדי התנור כדי למנוע שימוש מקרי בתנור על ידי ילדים או בעת הניקוי. כאשר הפקדים נעולים, הם לא יגיבו והתנור לא יופעל.
מטעמי בטיחות אי אפשר לנעול את פקדי התנור כשהתנור נמצא בשימוש או אם הוגדרו אפשרויות בישול אוטומטיות.

נוגעים בסמל התפריט בפינה השמאלית העליונה של המסך.



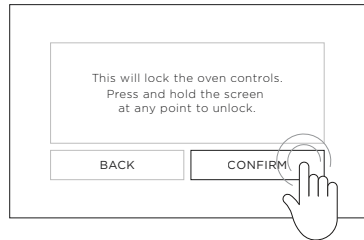
1

בוחרים LOCK (נעילה).



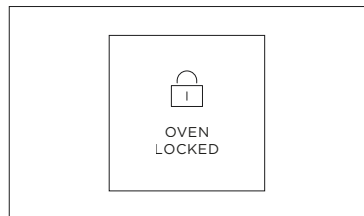
2

בוחרים CONFIRM (אישור).



3

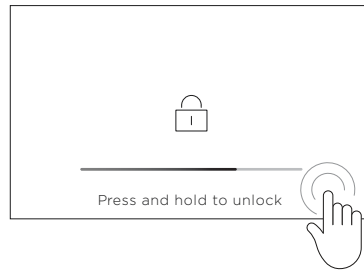
לוח הבקרה נעול כעת. הפקדים לא יגיבו עד לביטול הנעילה.



4

ביטול הנעילה של לוח הבקרה

לוחצים לחיצה ממושכת על המסך עד שהפס יתמלא והנעילה תתבטל.



אפשרויות בישול

לתנור יש מספר אפשרויות בישול אוטומטיות המיועדות להניב את התוצאות הטובות ביותר:



FOOD PROBE (מדחום מזון)

ניתן להשתמש במדחום המזון כדי לכבות את התנור באופן אוטומטי כאשר הטמפרטורה הפנימית של המזון מגיעה לטמפרטורה פנימית מוגדרת.



AUTO OFF (כיבוי אוטומטי)

כך ניתן להגדיר את כיבוי התנור לאחר פרק זמן מוגדר.

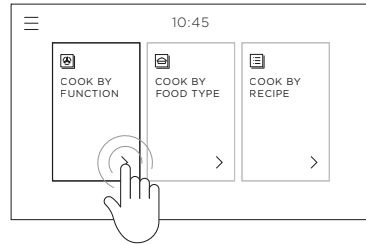


DELAYED COOK (בישול מושהה)

כך ניתן להגדיר את התנור להפעלה בשעה מאוחרת יותר במהלך היום, לבישול למשך זמן מוגדר ולכיבוי אוטומטי.

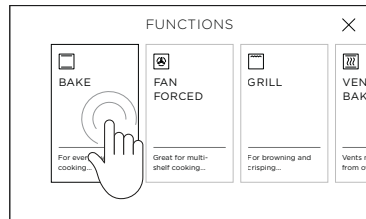
ניתן להגדיר אפשרויות אלה לפני תחילת הבישול, או בכל שלב לאחר שהתנור כבר פועל.

בוחרים COOK BY FUNCTION (בישול לפי פונקציה).



1

בוחרים את הפונקציה הרצויה לבישול.



2

נוגעים ב-OPTIONS (אפשרויות) בתחתית המסך ובוחרים באפשרות הרצויה.



3

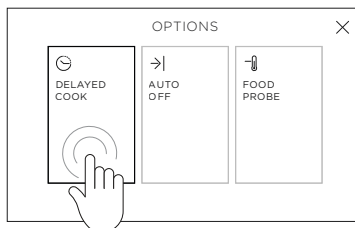
DELATED COOK (בישול מושהה)

רכיב הגריל עשוי להידלק במהלך חימום התנור. יש להניח מזון על מדף תחתון או לכסות אותו כדי למנוע צריבה כשהתנור מתחמם.

טיפול בטוח במזון: יש להשאיר את המזון בתנור לזמן קצר ככל האפשר לפני ואחרי בישול או הפשרה, כדי למנוע זיהום על ידי אורגניזמים שעלולים לגרום להרעלת מזון. יש לנקוט משנה זהירות במזג אוויר חם יותר.

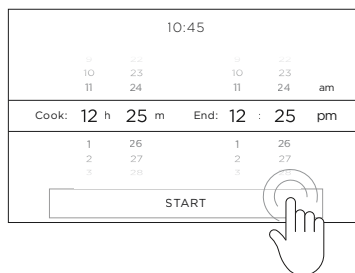
בעת השימוש ב-DELATED COOK (בישול מושהה), לא מומלץ להשתמש בפונקציות GRILL (גריל), FAN GRILL (גריל טורבו) או AIR FRY (טיגון באוויר חם).

בוחרים DELATED COOK (בישול מושהה) מתפריט OPTIONS (האפשרויות).



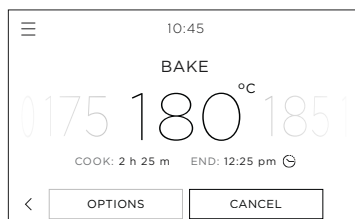
1

גוללים כדי להגדיר משך בישול וזמן סיום, ולאחר מכן בוחרים START (התחל).



2

DELATED COOK (בישול מושהה) מוגדר כעת. התנור יחשב באופן אוטומטי מתי הוא צריך לפעול על סמך משך הבישול וזמני הסיום שהוגדרו.



3

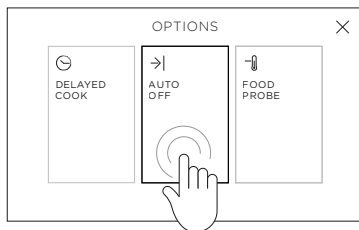
כדי לערוך או כדי לבטל בכל שלב, כדי לערוך או לבטל, ניתן לגעת ב-OPTIONS (אפשרויות) ולבחור DELATED COOK (בישול מושהה). כאשר יגיע זמן הסיום התנור יכבה אוטומטית וישמע צליל.



4

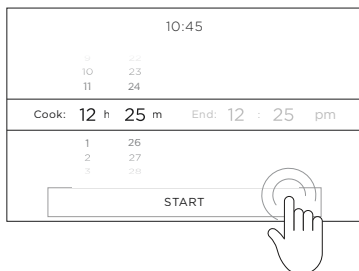
AUTO OFF (כיבוי אוטומטי)

בחרים AUTO OFF (כיבוי אוטומטי) מתפריט OPTIONS (האפשרויות).



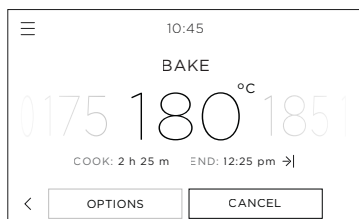
1

גוללים כדי להגדיר משך בישול ובחרים START (התחל).
התנור יחשב באופן אוטומטי את שעת הסיום בהתבסס על משך הבישול שנקבע.



2

AUTO OFF (כיבוי אוטומטי) מוגדר כעת.
התנור יבשל במשך הזמן שנקבע ולאחר מכן יכבה אוטומטית.



3

כדי לערוך או כדי לבטל
בכל שלב, כדי לערוך או לבטל, ניתן לגעת ב-OPTIONS (אפשרויות) ולבחור AUTO OFF (כיבוי אוטומטי).
כאשר יגיע זמן הסיום
התנור יכבה אוטומטית ויישמע צליל.



4

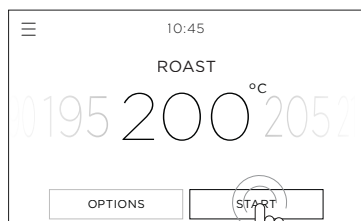
טיפים לשימוש במדחום המזון

- ניתן להשתמש בטיימר המטבח במקביל לשימוש בחיישן.
- לא ניתן להשתמש ב-FOOD PROBE (מדחום מזון) במקביל לשימוש ב-DELAYED COOK (בישול מושהה) או ב-AUTO OFF (כיבוי אוטומטי).
- הטמפרטורה הפנימית של הבשר תמשיך לעלות בכמה מעלות לאחר שהוצאתם אותו מהתנור, אז כדאי להתחשב בכך בחישובים. לאחר הבישול, מכסים את הבשר ונותנים לו לנוח במשך 15 עד 20 דקות.
- אם רוצים להוציא מזון מהתנור (למשל לצורך הוספת רוטב שמונע את התייבשות הבשר במהלך הבישול), יש לנתק את מדחום המזון מהתנור אך יש לנתק אותו מהבשר. כאשר מוכנים לחדש את הבישול, יש להקפיד לחבר את תקע המדחום בחזרה לתנור.
- בעת בישול בשר, יש להכניס את המדחום בצורה אופקית למרכז החלק העבה ביותר בבשר. ככל שהבשר עבה יותר, כך ייקח לו יותר זמן להתבשל, ולכן חשוב שקצה המדחום ימדוד את הטמפרטורה של הבשר בנקודה העבה ביותר שלו. יש לוודא שקצה המדחום אינו בולט מתוך הבשר, ואינו נוגע בעצמות, בשומן או בגרגירים, שכן אלה יתחממו מהר יותר מהבשר הרזה.

טמפרטורות פנימיות ובטיחות מזון

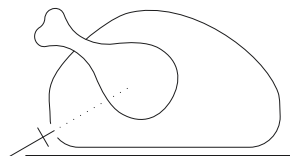
- יש להקפיד על הפשרה מלאה של הבשר לפני הבישול. הטמפרטורות המופיעות על המסך ובמדריכי הבישול הן המלצות. התוצאות יהיו תלויות באיכות המזון ובהרכב המזון.
- יש לתת לבשר לנוח לאחר הבישול כדי שהטמפרטורה הפנימית תמשיך לעלות.
- למען בטיחות המזון, מזונות בסיכון גבוה כמו דגים צריכים להגיע לטמפרטורה פנימית מינימלית של 63°C עד 70°C , ועופות ובשר טחון צריכים להגיע ל- 75°C .

בוחרים את הפונקציה והטמפרטורה ומחממים את התנור לפי הצורך.



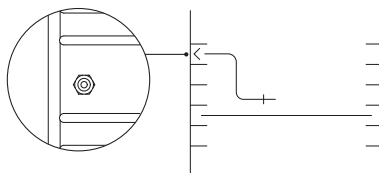
1

מכניסים את המדחום לתוך המזון. תמיד יש למקם את קצה המדחום בחלק העבה ביותר של הבשר, ולהימנע ממיקום בשומן ובקרבת עצמות. יש לוודא שקצה המדחום אינו בולט מהצד השני של האוכל ואינו נוגע בכלי בישול.



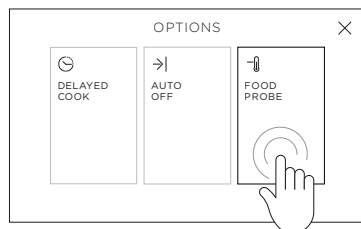
2

מכניסים אוכל לתנור ומחברים את המדחום לשקע בתוך התנור, בצד שמאל.



3

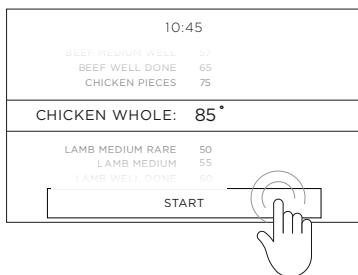
עוברים אל תפריט OPTIONS (האפשרויות) ובוחרים FOOD PROBE (מדחום מזון).



4

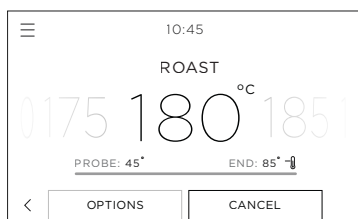
FOOD PROBE (מדחום מזון)

גוללים לבחירת סוג מזון ומתאימים את הטמפרטורה לפי הצורך. בוחרים START (התחל) כדי להתחיל.



5

FOOD PROBE (מדחום מזון) מוגדר כעת. התנור שלך יבשל עד שיגיע לטמפרטורה שנקבעה ואז יכבה אוטומטית.



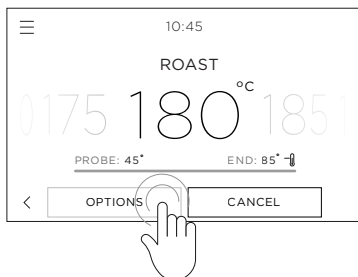
6

כדי לערוך או כדי לבטל

בכל שלב, כדי לערוך או לבטל, ניתן לגעת ב-OPTIONS (אפשרויות) ולבחור FOOD PROBE (מדחום מזון).

כאשר יגיע זמן הסיום

התנור יכבה אוטומטית וישמע צליל.



7

GUIDED COOKING (בישול מודרך)

לתנור יש תכונות בישול מודרכות שעוזרות לך לבחור את הגדרות התנור, השיטות והאביזרים האופטימליים כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר:



COOK BY RECIPE (בישול לפי מתכון)

אוסף מתכונים שתוכננו במיוחד ונבדקו בתנורים בסגנון זה.

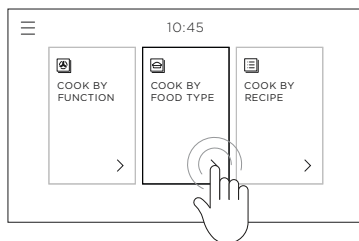


COOK BY FOOD TYPE (בישול לפי סוג המזון)

הגדרות תנור, מיקומי מדף, כלי בישול ואביזרים אופטימליים לבישול סוג מסוים של מזון או של נתח בשר.

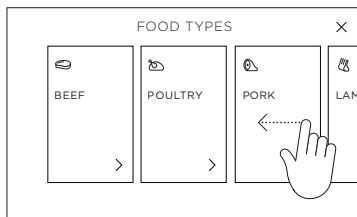
שימוש ב-COOK BY FOOD TYPE (בישול לפי סוג המזון)

ממסך הבית, בוחרים COOK BY FOOD TYPE (בישול לפי סוג המזון).



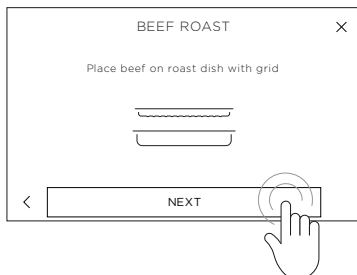
1

מחלקים בין סוגי המזון השונים ובוחרים את סוג האוכל הרצוי לבישול. לקבלת מידע נוסף, אפשר לגעת בתיאור שמתחת לכל סוג מזון.



2

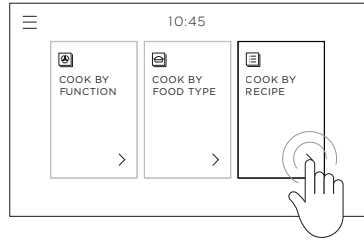
פועלים בהתאם להוראות המופיעות על המסך לגבי האביזרים וכלי הבישול שבהם יש להשתמש ואופן הגדרת התנור.



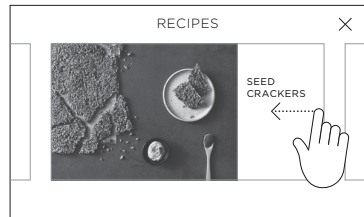
3

השימוש ב-COOK BY RECIPE (בישול לפי מתכון)

בוחרים COOK BY RECIPE (בישול לפי מתכון).



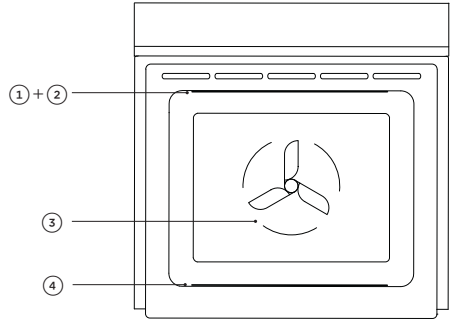
גוללים כדי לעיין באוסף המתכונים ובוחרים את המתכון האהוב עליך.
יש לעקוב אחר ההנחיות שעל המסך.



הנחיות כלליות

תנור זה תוכנן לנצל את ארבעת הרכיבים והטורבו האחורי בשילובים שונים לביצועים משופרים. מגוון הפונקציות הרחב מאפשר לבשל את כל סוגי המזון בצורה מושלמת.

| רכיבי התנור | |
|-------------|--------------------|
| ① | רכיב חימוני עליון |
| ② | רכיב פנימי עליון |
| ③ | רכיב אחורי (מוסתר) |
| ④ | רכיב תחתון (מוסתר) |



חשוב!

יש להשתמש בכל הפונקציות כאשר דלת התנור סגורה.

אפייה

- לקבלת התוצאות הטובות ביותר בעת האפייה, תמיד יש לחמם את התנור מראש. המסך יציג פס התקדמות אדום במהלך חימום התנור.
- **בישול על מדף יחיד:** יש להניח את תבנית האפייה על מדף כך שהחלק העליון של התבנית יהיה קרוב למרכז התנור.
- **בישול מרובה מדפים:** תמיד יש להשאיר רווח בין המדפים כדי לאפשר לאוויר לזרום.

צלייה

- דלת התנור צריכה להיות תמיד סגורה לחלוטין בעת הצלייה.
- תמיד יש להשגיח על האוכל כדי למנוע חריכה או שריפה.
- אם משתמשים במחבתות זכוכית או קרמיקה, יש לוודא שהן עמידות בטמפרטורות תנור גבוהות.
- לנתחי בשר דקים יותר, לצלייה או להשחמת מזון, יש להשתמש במיקום מדף גבוה יותר.
- נתחי בשר עבים יותר צריכים להיות צלויים על מדפים נמוכים יותר או בגריל נמוך יותר כדי להבטיח בישול אחיד.

צלייה

- פונקציית ROAST (הצלייה) נועדה להשחים את החלק החיצוני של הבשר, אך עדיין לשמור על החלק הפנימי לח ועסיסי.
- צלי ללא עצמות, מגולגל או ממולא דורשים זמן צלייה ארוך יותר מהזמן הנדרש לצליית בשר עם עצמות. עופות צריכים להיות מבושלים היטב עם נוזלים צלולים וטמפרטורה פנימית מינימלית של 75°C.
- תמיד יש לצלות בשר כשהשומן למעלה.
- אם משתמשים בשקית צלייה או בכלי צלי מכוסה, אין להשתמש בפונקציית ROAST (הצלייה).

חימום מחדש

- לעולם אין לחמם מזון יותר מפעם אחת.
- יש להשתמש באפייה בטורבו כדי לחמם אוכל מחדש, או לעקוב אחר ההוראות ב 'COOK BY FOOD TYPE' (בישול לפי סוג המזון).
- תמיד יש לחמם מזון מחדש לחום גבוה, או לטמפרטורה פנימית מינימלית של 85°C. כך מקטינים את הסיכון לזיהום.
- מחממים מזון מחדש בכלי עם מכסה או מכסים היטב בנייר כסף.
- ברגע שהמזון חם, משתמשים בפונקציה WARM (חימום) כדי שלא יתקרר.

ייבוש

- יש להשתמש בפונקציה DEHYDRATE (לייבש) כדי לשמר מזון וליצור חטיפים בריאים.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש להשתמש בכלי הצלייה עם תוספת מתלה גריל. יש להקיף לפזר את המזון בכלי בשכבה אחת. אם מייבשים בשר, הפוכים אותו באמצע זמן הבישול כדי להבטיח ייבוש אחיד.
- יש לאחסן מזון מייבוש בכלי אטום רק לאחר שהצטנן לחלוטין.

התפחת בצק

- יש להשתמש בפונקציה RAPID PROOF (תפיחה מהירה) כדי להתפיח בצק להכנת לחם ופיצה.
- מניחים את הבצק בקערה משומנת קלות ומכסים אותה בניילון נצמד או במטלית נקייה ולחה.
- מניחים את הקערה במרכז התנור.
- כדי למנוע התפחת יתר יש לבדוק את הבצק כל 30 דקות.

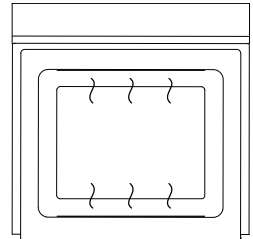
BAKE (אפייה) רכיבים עליונים חיצוניים ותחתונים

פונקציה אידיאלית עבור:

מזונות הדורשים זמן בישול ארוך יותר, כמו למשל עוגת פירות עשירה, בראוניז או לחם בשילוב VENT BAKE (אפייה בטורבו).

פונקציה זו תחמם מראש למשך כ-8 דקות עד 180°C.

- שומרת על לחות.
- אידיאלית עבור עוגות ומזונות הדורשים אפייה במשך זמן רב או בטמפרטורות נמוכות.
- פונקציה זו מתאימה לבישול במדף אחד בלבד.



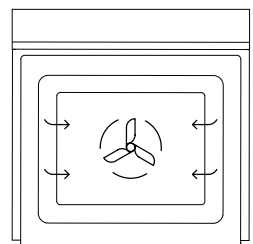
FAN FORCED טורבו בתוספת רכיב אחורי

פונקציה אידיאלית עבור:

בישול מרובה מדפים, למשל בביסקוויטים, עוגיות, סקונס, מאפינס וקאפקייקס.

פונקציה זו תחמם מראש למשך כ-8 דקות עד 180°C.

- אוויר חם מוזרם לתוך החלל, ומספק טמפרטורה עקבית בכל הרמות.
- תמיד יש להשאיר רווחים בין המדפים כדי לאפשר לאוויר לזרום בחופשיות.
- כך מבטיחים שהמזון במגש התחתון עדיין יכול להשחים.
- אם ממירים מתכון מ-BAKE (אפייה) ל-FAN FORCED, אנו ממליצים להפחית את זמן האפייה ו/או הטמפרטורה ב-20°C בערך, במיוחד עבור פריטי מזון שדורשים זמני אפייה ארוכים יותר.



מדריך בישול

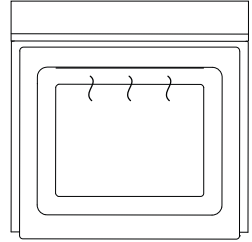
GRILL (גריל)

רכיבים עליונים פנימיים וחיצוניים

פונקציה אידיאלית עבור:

קליית לחם או להשחמת החלק העליון של המזון בסיום הבישול.

- חום גבוה קורן משני הרכיבים העליונים.
- יש 9 שלבים בין LO (נמוך) ל-HI (גבוה) (100% הספק).
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר יש לחמם את התנור במשך 5 דקות לפני הצלייה.
- במהלך השימוש בפונקציית הגריל, הילת החוגה תישאר אדומה.



VENT BAKE (אפייה בטורבו)

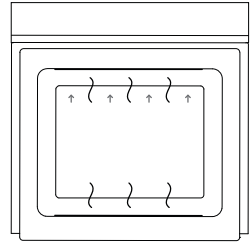
רכיבים עליונים חיצוניים ותחתונים בתוספת אוורור

פונקציה אידיאלית עבור:

מרנג, יורקשייר פודינג (פנקייק אוורירי) וגימור לבצק פחזניות, קראסונים ולחם.

פונקציה זו תחמם מראש למשך כ-8 דקות עד 180°C .

- אוורור מסיר עודף לחות, ומפחית אדים ועיבוי בתנור.
- הוא משחים בעדינות ללא ייבוש.



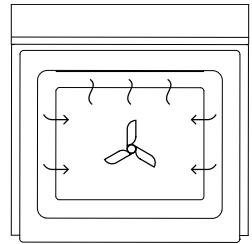
FAN GRILL (טורבו גריל)

טורבו בתוספת רכיבים עליונים חיצוניים ותחתונים

פונקציה אידיאלית עבור:

עוף שלם, פילה בקר או צליית דגים או סטייק.

- היא משתמשת בחום הגבוה של הרכיבים להשחמת החלק העליון של המזון ובטורבו כדי להבטיח בישול אחיד של מזון.
- בשר, עוף וירקות מתבשלים היטב; המזון פריך ושחום מבחוץ, והחלק הפנימי נשאר רך ועסיסי.



FAN BAKE (אפייה בטורבו)

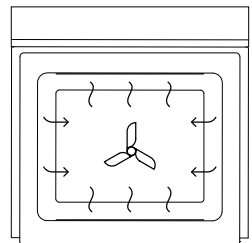
טורבו בתוספת רכיבים חיצוניים ותחתונים עליונים

פונקציה אידיאלית עבור:

אפייה קצרה (פחות משעה) במדף בודד. מזונות כגון מאפינס, ביסקוויטים וקאפקייקס.

פונקציה זו תחמם מראש למשך כ-8 דקות עד 180°C .

- הטורבו שבתנור מזרים אוויר חם מהרכיבים החיצוניים העליונים והתחתונים ומפיץ אותו סביב חלל התנור.
- מזון אפוי נוטה להשחים במהירות.



ROAST (צלייה) טורבו בתוספת רכיבים עליונים ותחתונים

פונקציה אידיאלית עבור:
צליית בשר וירקות.

זוהי תוכנית דו-שלבית.

• צריבה:

שלב ראשוני שנמשך 20 דקות, שהופך את הצלי לפרך, משחים אותו ומקרמל את החלק החיצוני של הבשר.

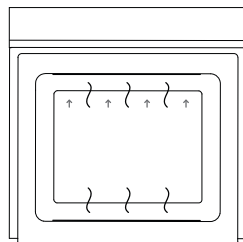
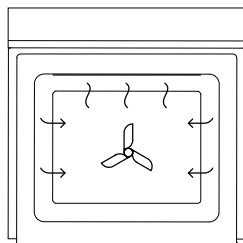
• צלייה בטמפרטורה קבועה מראש:

לאחר הצריבה, הטמפרטורה תרד לרמה שנקבעה מראש למשך שארית זמן הצלייה, ליצירת צלי רך ועסיסי.

• התנור לא דורש חימום מראש.

• לפי הצורך, ניתן להשתמש במתלה הגריל או ברשת, או להניח

ירקות מתחת לצלי כדי לאפשר למיצים להתנקז מהבשר. כך מאפשרים לאוויר החם לזרום גם מתחת לבשר.

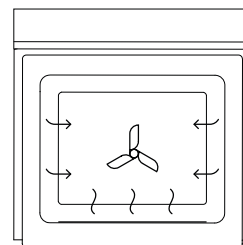


PIZZA BAKE (אפיית פיצה) טורבו בתוספת רכיב תחתון

פונקציה אידיאלית עבור:
פיצות עם בצק פריך.

פונקציה זו תחמם מראש למשך כ-8 דקות עד 180°C.

- הטורבו מזרים חום מהרכיב התחתון בכל חלל התנור.
- הפונקציה מעולה לאפיית פיצה מכיוון שהיא הופכת את הבצק לפרך מבלי לאפות יותר מדי את שאר המרכיבים.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מחממים מראש אבן פיצה למשך שעה לפחות ואופים על מדף התנור במצב 1 או 2.



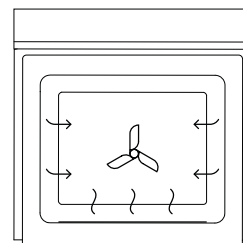
PASTRY BAKE (אפיית מאפים מתוקים) טורבו בתוספת רכיב תחתון

פונקציה אידיאלית עבור:

מאפים מתוקים ולא מתוקים ומאכלים עדינים הדורשים בסיס פריך וקצת השחמה עליונה, למשל פרייטה, קיש.

פונקציה זו תחמם מראש למשך כ-8 דקות עד 180°C.

- המאוורר מזרים חום מהרכיב התחתון בכל חלל התנור.
- הוא מספק חום גבוה לחלק התחתון של המזון ומאפשר השחמה עליונה עדינה.



מדריך בישול

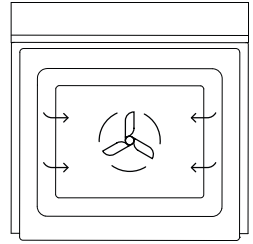
SLOW COOK (בישול איטי)

טורבו בתוספת רכיב אחורי

פונקציה אידיאלית עבור:

מנות בבישול איטי כמו תבשילי קדירה, מיד ותבשילים בבישול איטי.

- הטורבו מזרים חום מהרכיב האחורי לבישול מזון בעדינות.
- לפונקציה זו יש צריכת אנרגיה נמוכה



CLASSIC BAKE (אפייה קלאסית)

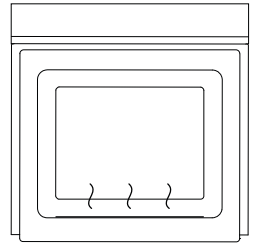
רכיב תחתון

פונקציה אידיאלית עבור:

מנות עם בסיס בצק פריך הדורשות אפייה עדינה, כמו טארט פודינג, פשטידה, קיש ועוגת גבינה.

פונקציה זו תחמם מראש למשך כ-8 דקות עד 180°C .

- החום מגיע מהרכיב התחתון בלבד.
- זוהי פונקציית האפייה המסורתית, המתאימה למתכונים שפותחו בתנורים קונבנציונליים.
- אופים באמצעות מדף אחד בלבד בכל פעם.



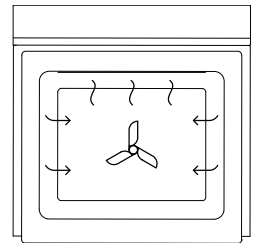
AIR FRY (טיגון באוויר חם)

טורבו בתוספת רכיבים עליונים חיצוניים ותחתונים

פונקציה אידיאלית עבור:

מזון מבושל ממצב קפוא, או בציפוי בלילה או פירורים, שבדרך כלל יהיה מטוגן בשמן עמוק.

- משחזרת את התנאים המשמשים בטיגון באוויר חם.
- צורת טיגון בריאה יותר שמקנה למזון ציפוי פריך תוך שימוש בפחות שמן. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לצפות את המזון בכף שמן אחת או שתיים.
- עבור מזון ארוז מראש: אם היצרן ממליץ להשתמש בפונקציה שאינה מבוססת על טורבו, יש להפחית את הטמפרטורה ב- 20°C .
- **טיגון מדף יחיד:** מטגנים בחלק העליון של התנור, אך לא במיקום המדף הגבוה ביותר.



מדריך בישול

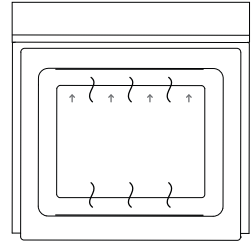
RAPID PROOF (תפיחה מהירה) רכיבים עליונים חיצוניים ותחתונים בתוספת אוורור



פונקציה אידיאלית עבור:

יצירת סביבה חמה, אופטימלית ונטולת רוח להתפחת בצק שמרים.

- חום נמוך מופץ מהרכיבים העליונים והתחתונים.
- שיטה זו מספקת זמן תפיחה קצר יותר מאשר בטמפרטורת החדר.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לכסות את הבצק כדי למנוע היווצרות קרום.



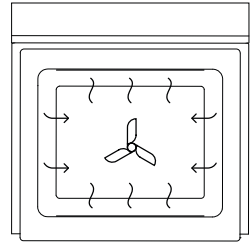
DEHYDRATE (לייבש) טורבו בתוספת רכיב אחורי



פונקציה אידיאלית עבור:

ייבוש בשר, פירות, ירקות ועשבי תיבול, כמו רצועות בשר בקר מייבוש ולדר.

- מזרימה אוויר בעדינות, ומספקת חום נמוך ואחיד לייבוש מזון.



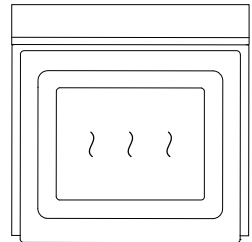
WARM (חימום) רכיבים עליונים חיצוניים ותחתונים בתוספת אוורור



פונקציה אידיאלית עבור:

שמירה על החום של מזון מבושל, או חימום צלחות וכלי הגשה.

- מספקת חום אחיד ונמוך מ-90°C.
- כדי לחמם מזון קר, יש להשתמש בפונקציה אחרת או ב-COOK BY FOOD TYPE (בישול לפי סוג המזון) לחימום המזון עד לחום גבוה, ולאחר מכן להחליף ל-WARM (חימום), מכיוון שפונקציה זו לבדה לא תביא את המזון הקר לטמפרטורה גבוהה מספיק כדי להשמיד חיידקים מזיקים כלשהם.



הגדרות העדפות המשתמש

תפריט ההגדרות מאפשר להתאים את העדפות המשתמש לגבי:

- שינוי הזמן
- שינוי פורמט השעון (12 שעות, 24 שעות או כבוי)
- התאמת הגדרות התצוגה במצב המתנה
- הצגת הטמפרטורה במעלות צלזיוס או פרנהייט
- כוונן עוצמת הקול של משוב האודיו
- הפעלה או כיבוי של התראות הטיימר
- הפעלה או כיבוי של צלילי שמע
- הפעלה במצב שבת
- כניסה למצב חיסכון באנרגיה ויציאה ממנו
- החלפת שפת התצוגה
- ניהול החיבור ל-Wi-Fi
- כוונן בהירות התצוגה
- ניהול הגדרות חיוג:
- שינוי כיוון הגלילה של החיוג
- שחזור כל הגדרות היצרן.

חשוב לדעת!

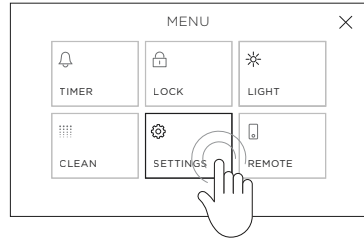
- לא ניתן לשנות את ההגדרות כאשר התנור בפעולה או כשמוגדרות אפשרויות בישול אוטומטיות.
- אפילו אם הגדרות השמע כבויות, עדיין יישמעו צלילים ואזעקות בעת תקלה.

נוגעים בסמל התפריט בפינה השמאלית העליונה של המסך.



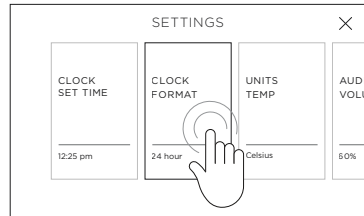
1

בוחרים SETTINGS (הגדרות).



2

בוחרים את ההגדרה הרצויה לשינוי, מתאימים לפי הצורך ולאחר מכן בוחרים CONFIRM (אישור).



3

חיבור לאינטרנט אלחוטי ומצב מרחוק

ניתן לחבר את התנור לרשת האלחוטית הביתית ולהפעיל אותו מרחוק באמצעות אפליקציית FISHER & PAYKEL.

תחילת העבודה

- יש לוודא שרשת האינטרנט האלחוטי הביתית מופעלת.
- תופיע הדרכה מפורטת גם בתנור וגם במכשיר הנייד.
- חיבור התנור עשוי להימשך עד 10 דקות.

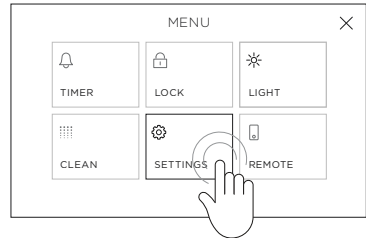
התחברות לרשת האינטרנט האלחוטי הביתית

נוגעים בסמל התפריט בפינה השמאלית העליונה של המסך.



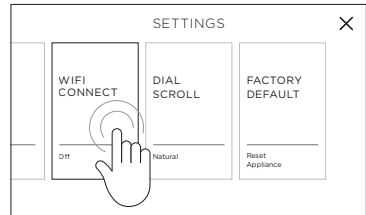
1

בוחרים **SETTINGS** (הגדרות).



2

בוחרים **WI-FI CONNECT** (חיבור ל-Wi-Fi) ופועלים לפי ההנחיות שעל המסך.



3

במכשיר הנייד שלך:

- 1 מורידים את אפליקציית FISHER & PAYKEL מ-www.fisherpaykel.com/connect
- 2 נרשמים ויוצרים חשבון.
- 3 מוסיפים את המכשיר ומגדירים את החיבור לאינטרנט האלחוטי.

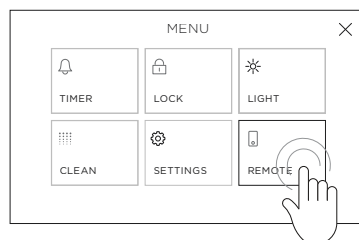
הפעלת מצב מרחוק

נוגעים בסמל התפריט בפינה השמאלית העליונה של המסך.



1

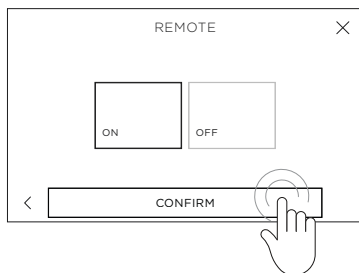
בוחרים REMOTE (מרחוק).



2

בוחרים ON ולאחר מכן לוחצים על CONFIRM (אישור).

'מצב מרחוק' מופעל כעת.



3

בזמן שהתנור במצב שבת:

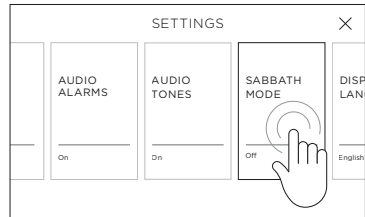
- התנור לא יגיב לפעולות המשתמש
- התאורה, המאווררים והמסך לא יגיבו לפתיחת הדלת
- אם הדלת פתוחה זמן רב מדי, הדבר עלול לגרום לאובדן טמפרטורה
- לא יישמעו צלילים או אזעקות וקודי התראה או שינויי טמפרטורה לא יוצגו
- ניתן להגדיר את תאורת התנור כך שתישאר דולקת או כבויה
- התנור יישאר במצב שבת עד להחלפה למצב אחר
- CLASSIC BAKE (אפייה קלאסית) היא הפונקציה הזמינה היחידה
- החיבור ל-Wi-Fi ינותק
- כדי לשמור על הטמפרטורה בחלל התנור יש לפתוח את הדלת פעמים מעטות ככל האפשר

הגדרה זו מיועדת לאמונות דתיות שמקיימות דרישת 'אין עבודה' בשבת.

כשהתנור במצב שבת, לא תפעל בקרת הטמפרטורה המדויקת הרגילה:

| רמת חום | טמפ' משוערת (°C) | יישום |
|---------|------------------|-----------------------------|
| נמוכה | 75-100 | שמירה על חום האוכל החם |
| בינונית | 155-180 | חימום מחדש של מזון מבושל קר |
| גבוהה | 185-210 | בישול מזון |

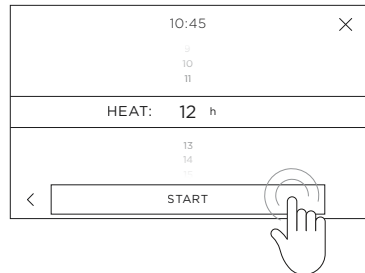
בתפריט ההגדרות בוחרים SABBATH MODE (מצב שבת) ופועלים לפי ההוראות המופיעות על המסך.



1

מגדירים את רמת החימום הרצויה ובוחרים ON אם ברצונך שתאורת התנור תדלוק במהלך הבישול, או OFF אם ברצונך שתהיה כבויה.

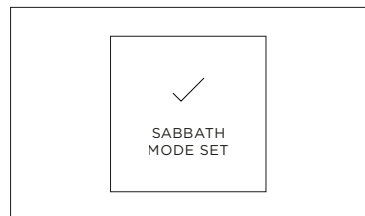
גוללים כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי ולאחר מכן בוחרים START (התחל). ניתן להגדיר את התנור לחימום במשך 74 שעות לכל היותר.



2

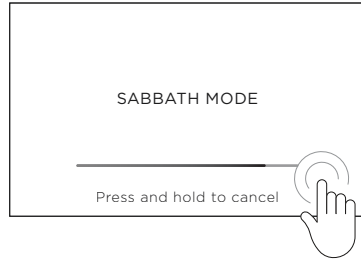
מצב שבת מוגדר כעת.

התנור יתחמם למשך הזמן שנקבע ולאחר מכן יכבה. התנור יישאר במצב שבת עד להחלפת המצב.



3

נוגעים נגיעה ממושכת במסך עד שהסרגל יתמלא.



1

SABBATH MODE CANCELLED (מצב שבת מבטל)
יופיע ומאותו רגע ניתן להשתמש בתנור כרגיל.



2

טיפול וניקוי

ניקוי ידני

| תמיד | לעולם לא |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> לפני כל ניקוי ידני או תחזוקה, תחילה יש להמתין עד שטמפרטורת התנור תהיה בטוחה למגע, ולאחר מכן יש לכבות את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור. יש לקרוא את הוראות הניקוי הללו ואת הסעיף בטיחות ואזהרות לפני שמתחילים לנקות את התנור. לאחר כל שימוש, כדי למנוע מהלכלוך להפוך ל"אפוי" ועיקש, אנו ממליצים להסיר מהאמייל של גומחת התנור כתמי נוזלים, מזון או שומן שקל להגיע אליהם. תמיד יש לנקות את חלונות הזכוכית הפנימית לפני תחילת הניקוי העצמי. אחרת, השאריות ייאפו ולא ניתן יהיה להסיר אותן. תמיד יש להסיר את מדפי התנור לפני תחילת הניקוי העצמי. | <ul style="list-style-type: none"> לעולם אין להשתמש בכלי ניקוי באדים. לעולם אין לשמור חומרים דליקים בתנור. לעולם אין להשתמש בחומרי ניקוי, מטליות, רפידות קרצוף או צמר פלדה שוחקים או קשים. גם אביזרי ניילון למירוק כלי מטבח עלולים לגרום לשריטות. תחילה יש לבדוק את התווית. לעולם אין להשתמש במנקה תנור על לוחות קטליטיים או בתנור פירוליטי. לעולם אין להשאיר חומרים בסיסיים (מזל מלוח שנשפך) או חומציים (כגון מיץ לימון או חומץ) על משטחי התנור. לעולם אין להשתמש במוצרי ניקוי עם כלור או על בסיס חומצי. |

| מה? | איך? | חשוב! |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| לוח הבקרה | יש להיזהר במיוחד בעת ניקוי לוחות הזכוכית של לוח הבקרה והמסך. יש להשתמש רק במטלית לחה עם חומר ניקוי. | אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנור, בחומרי ניקוי קשים או שוחקים, ברפידות קרצוף, בצמר פלדה או במגרדי מתכת חדים על הזכוכית. אלה עלולים לשרוט ולפגוע בפני השטח. |
| חוגה | יש לנקות עם תמיסה של חומר ניקוי עדין ומים חמים, ולאחר מכן לייבש בניגוב. | אין להשתמש לניקוי החוגה בחומר ניקוי לנירוסטה או לתנורים, שכן הדבר עלול לפגוע בציפוי שלה. |
| רצועת נירוסטה/ידית מנירוסטה דלת התנור* | יש לנקות עם תמיסה של חומר ניקוי עדין ומים חמים, ולאחר מכן לנגב עם מטלית מיקרופיבר. במידת הצורך, ניתן להשתמש בחומר ניקוי והברקה מתאימים לנירוסטה. | תמיד יש לקרוא את התווית כדי לוודא שחומר הנירוסטה שלך אינו מכיל תרכובות כלור מכיוון שהן מאכלות ועלולות לפגוע במראה התנור שלנו. תמיד יש לשפשף את הנירוסטה בכיוון הגרגר. |
| מסגרת דלת התנור ומהדקי הפלסטיק לפינות | יש לנקות עם תמיסה של חומר ניקוי עדין ומים חמים, ולאחר מכן לייבש בניגוב. | |

טיפול וניקוי

| מה? | איך? | חשוב! |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| חלל התנור | <p>כדי לנקות לכלוך קל מהמשטחים המצופים אמילי:</p> <p>יש לנגב עם מטלית לחה ותמיסה של מים חמים וחומר ניקוי עדין או חומר ניקוי על בסיס אמוניה.</p> <ul style="list-style-type: none"> מנגבים עם מטלית רכה עד לייבוש. <p>לניקוי לכלוך עיקש, לכלוך שנדבק לתנור או את כל חלל התנור: יש להשתמש בניקוי עצמי. כדאי לעיין בשימוש ב-Self Clean (ניקוי עצמי) לקבלת הדרכה.</p> | <ul style="list-style-type: none"> כדי למנוע הידבקות של הכלוך לתנור, אנו ממליצים להסיר כל נוזל שנשפך, מזון או כתמי שומן שקל להגיע אליהם מהמשטחים המצופים באמילי לאחר כל שימוש. פעולה זו תפחית את הצורך בשימוש ב-Self Clean לעיתים (ניקוי עצמי קרובות). כדי להקל על ניגוב התנור יש להסיר את דלת התנור. לקבלת מידע נוסף, יש לעיין בדפים הבאים. |
| מדרום מזון | <p>יש לנקות עם תמיסה של חומר ניקוי עדין ומים חמים, ולאחר מכן לייבש בעזרת מטלית מיקרופיבר.</p> | <ul style="list-style-type: none"> יש לנקות לאחר כל שימוש כדי למנוע זיהום. אין לשטוף במדיח הכלים, לטבול במי סבון, להשתמש בחומר ניקוי לתנור או להשאיר בתנור במהלך מחזור ניקוי עצמי. |
| מדף הזזה להארכה מלאה | <p>יש לנגב עם מטלית לחה וחומר ניקוי עדין. אין לנגב או לשטוף יש להרחיק את שומן הסיכה הלבן (גלוי לעין כאשר המדף נמשך לאורך).</p> | <p>לעולם אין להשאיר מדף זה בתנור במהלך מחזור ניקוי עצמי.</p> <p>אין לשטוף את המדף ב מדיח כלים, אין לטבול במי סבון, או לנקות אותו בחומר לניקוי תנורים. פעולה זו תמנע מהמסילות לנוע בצורה חלקה.</p> |
| רשת רשת הגריל מחבת גריל מדפי רשת לתנור | <p>יש לנקות עם תמיסה של חומר ניקוי עדין ומים חמים.</p> <p>יש להשרות מראש כתמים שרופים עקשניים בתמיסה של אבקת מדיח כלים ומים חמים. חלקים אלו ניתנים גם לשטיפה במדיח כלים.</p> | <p>לעולם אין להשאיר אף אחד מהחלקים הללו בתנור במהלך מחזור ניקוי עצמי (למעט מתלי הצד). הם יהפכו פגומים או ידהו.</p> |
| אטם התנור | <p>אין לנקות את החלק הזה.</p> | |
| דלת תנור זכוכית (לאחר כל שימוש) | <p>יש להשתמש במטלית רכה ובתערובת של מים חמים ונוזל לשטיפת כלים כדי להסיר לכלוך לאחר כל שימוש.</p> <p>להסרת כתמים עקשניים, כדאי לנסות תערובת של סודה לשתייה ומים חמימים עם פד קרצוף לא שוחק, ולאחר מכן לייבש במטלית רכה שאינה מותירה סיבים.</p> | <p>אין להשתמש לניקוי זכוכית דלת התנור בחומרי ניקוי לתנור או בכל חומרי ניקוי קשים או שוחקים אחרים, מטליות, רפידות קרצוף, צמר פלדה או במגרדי מתכת חדים. אלה שורטים את הזכוכית, ועלולים לגרום לזכוכית להיסדק ולהתנפץ.</p> <p>אין לאפשר לשומן להצטבר על הזכוכית או להפוך לאפיו מכיוון שהדבר מפחית את הראות מבחוץ אל תוך התנור.</p> |

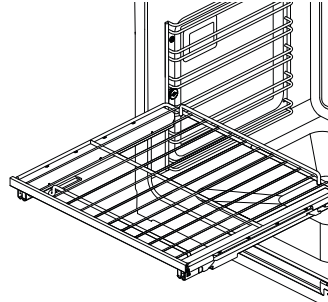
הסרת מתלי הצד

יש להסיר את מתלי הצד כדי להקל על ניקוי התנור. ניתן להשאיר את מתלי הצד בתנור במהלך ניקוי עצמי.

חשוב!

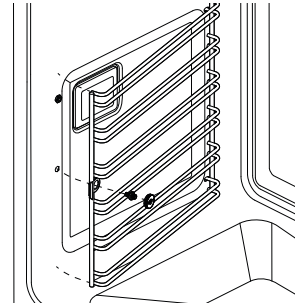
תמיד יש לכבות תחילה את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור. יש לוודא שהתנור הצטנן לחלוטין לפני שמתחילים.

מחלקים החוצה את כל המדפים ומוציאים אותם מהתנור.

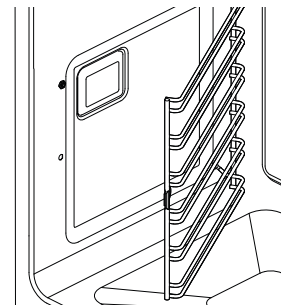


מבריגים ומסירים את שייבת הקיבוע בחזית מתלה הצד. במקרה הצורך, יש להשתמש במטבע כדי לשחרר את השייבה.

מושכים את החלק הקדמי של המתלה לכיוון החלק האחורי של התנור עד שהמעצור הקדמי ישתחרר משייבת הקיבוע.



מחלקים את המתלה הצדדי קדימה עד ששיני המזלג האחוריות ישתחררו מהחורים.



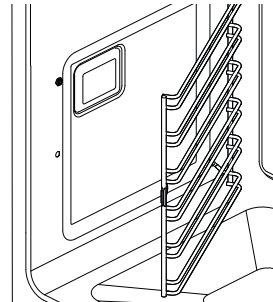
התאמה מחדש של מתלי הצד

יש להסיר את מתלי הצד כדי להקל על ניקוי התנור. ניתן להשאיר את מתלי הצד בתנור במהלך ניקוי עצמי.

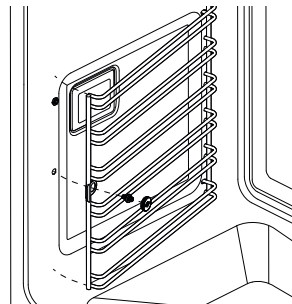
חשוב!

תמיד יש לכבות תחילה את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור. יש לוודא שהתנור הצטנן לחלוטין לפני שמתחילים.

מחליקים את השיניים האחוריות של מתלה הצד בחזרה לתוך החורים, ומוודאים שהמתלה נדחף בחוזקה כלפי מעלה אל הדופן הצדדית של התנור.



מכניסים את הלשונית הקדמית של המתלה הצדדי מעל בורג הקיבוע. מחליפים את שייבת הקיבוע. ניתן להשתמש במטבע כדי להדק את השייבה.



החלפת נורות התנור

- התנור משתמש בנורות הלוגן G9 עם המפרט 220-240 וולט, 50 הרץ ו-25 וואט.
- תמיד יש להחזיק את הנורה החלופית במטלית רכה. נגיעה בנורה תפחית את תוחלת החיים שלה.
- שתי נורות התנור ממוקמות מאחורי לוחות הזכוכית האטומים בכל דופן צדדית של התנור (אחת מכל צד).
- הערה: החלפת נורת התנור אינה מכוסה על ידי האחריות.

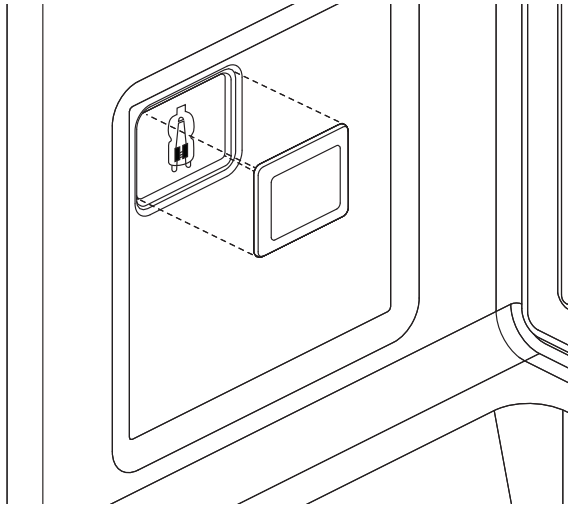
מחליפים את הנורה

- ① יש להניח לחלל התנור ולרכיב הגריל להצטנן לפני החלפת הנורה. לפני כיבוי התנור, יש לשים לב לנורות שאינן פועלות.

חשוב!

לפני שממשיכים, יש לכבות את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור.

- ② יש להסיר את מדפי התנור ואת מתלי הצד (כדאי לעיין ב'טיפול וניקוי').
- ③ מושכים את מכסה הזכוכית (אם קשה לעשות זאת, אפשר להסיר את הכיסוי בעדינות באמצעות ידיים כף או באמצעות חפץ דומה בחריצים שבין לוח הזכוכית לקיר התנור תוך החזקת הכיסוי כדי להבטיח שהוא לא ייפול).
- ④ שולפים את הנורה הפגומה.
- ⑤ מחזיקים את הנורה החלופית במטלית רכה או ברקמה ומכניסים אותה לשקע.
- ⑥ מחזירים את מכסה הזכוכית ודוחפים אותו היטב למקומו.

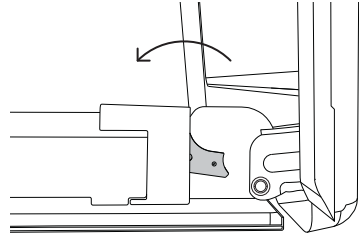


מסירים את דלת התנור ומתאימים אותה מחדש.

חשוב!
זהירות, דלת התנור כבדה.

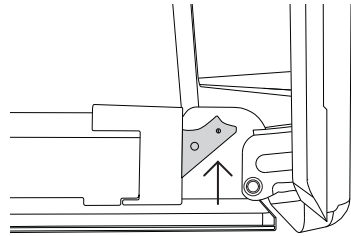
כדי להסיר את הדלת

פותחים את הדלת עד הסוף.
מאתרים בצדדים את שתי ידיות הנעילה הקטנות
ממתכת בשני צירי הדלת.



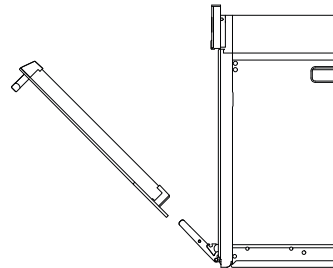
1

דוחפים כל ידית נעילה כלפי מעלה עד הסוף כדי
לשחרר את הדלת מהצירים.



2

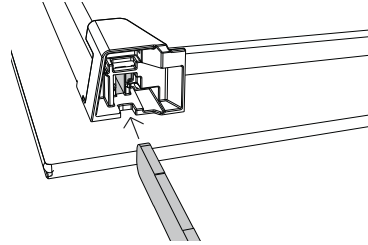
מחזיקים את הדלת משני הצדדים, מרימים
את הדלת עד זווית 45° ומושכים אותה
בהירות החוצה מהצירים.



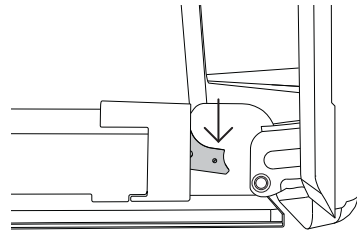
3

כדי להחזיר את הדלת למקומה

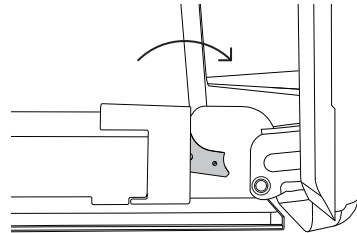
מחזיקים את הדלת משני הצדדים, מיישרים את החורים בבסיס הדלת עם הצירים ומחליקים עליהם את הדלת הלאה.



יש לוודא שהדלת מחוזקת היטב למקומה על הצירים. שוב פותחים את הדלת לרווחה ודוחפים כל ידית נעילה כלפי מטה כדי לנעול את הדלת על הציר.

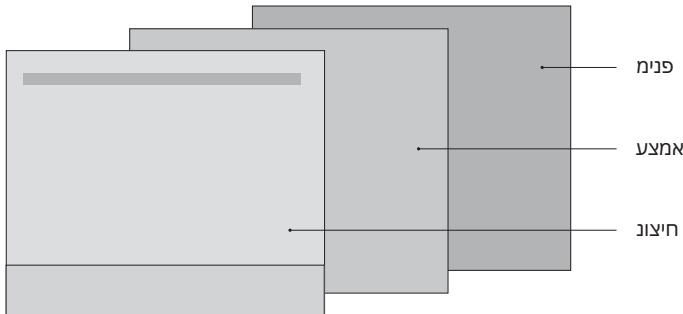


חשוב!
יש לוודא ששתי הידיות נעולות במקומן לפני סגירת הדלת.



הסרת לוחות הזכוכית של הדלת לצורך ניקוי

דלת התנור מורכבת משלושה לוחות זכוכית. כדי לנקות את הלוח האמצעי יש להסיר תחילה את הדלת ואת הלוח הפנימי.



חשוב!

- יש להקפיד לעקוב אחר אמצעי הזהירות וההוראות שבהמשך בזהירות רבה. החלפת לוחות הזכוכית והדלת בצורה לא נכונה עלולה לגרום לנזק לתנור ועלולה לגרום לביטול האחריות.
- זהירות, דלת התנור כבדה. אם לא בטוחים, אסור לנסות להסיר את הדלת.
- יש לוודא שהתנור וכל חלקיו הצטננו. אין לנסות לטפל בחלקים של תנור חם.
- יש לנקוט זהירות מיוחדת בעת הטיפול בזכוכית. יש להימנע מהתנגשות של הפינות והקצוות של הזכוכית בכל משטח. כתוצאה מהתנגשות כזו הזכוכית עלולה להתנפץ.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי תנורים או בכל חומרי ניקוי, מטליות, כריות קרצוף, צמר פלדה או מגרדי מתכת חדים חריפים/שוחקים אחרים לניקוי משטחי הזכוכית. אלה מגרדים את הזכוכית ועלולים לפגוע בציפוי המיוחד שלה, וכתוצאה מכך הזכוכית עלולה להיסדק או להתנפץ.
- אם ניתן להבחין בסימן נזק כלשהו (כגון סדקים או סדקים) על לוח זכוכית אחד או יותר, אין להשתמש בתנור. יש לפנות לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או לשירות הלקוחות.
- יש להקפיד להחליף את כל לוחות הזכוכית כראוי. אם אחד או יותר מלוחות הזכוכית אינו מחובר כראוי למקומו, אין להשתמש בתנור.
- אם לוחות הזכוכית מציבים התנגדות להסרה או להחלפה, אין לעשות זאת בכוח. יש לפנות לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או לשירות הלקוחות.

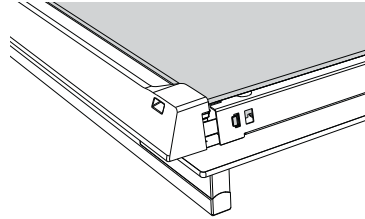
הערה: ביקורי שירות לסיוע בשימוש או בתחזוקה של התנור אינם מכוסים באחריות.

אנו ממליצים להסיר את הדלת כדי להקל על ניקוי הזכוכית. לקבלת הוראות, מומלץ לעיין ב-'הסרה והרכבה של דלת התנור'. לאחר הסרת הדלת, מניחים אותה על משטח רך, נקי ושטוח.

יש לעקוב בקפידה רבה אחר אמצעי הזהירות וההוראות שבהמשך. החלפה שגויה של לוחות הזכוכית והדלת עלולה לגרום לנזק לתנור ועלולה לגרום לביטול האחריות.

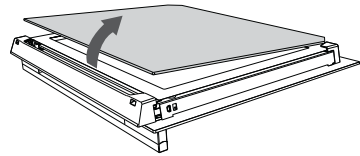
כדי להסיר את הלוח הפנימי

דוחפים פנימה את לשוניות ריטיינר הזכוכית משני צידי הדלת. מושכים את ריטיינר הזכוכית כלפי מעלה עד שהלשוניות יעברו לחור העליון ביותר.



1

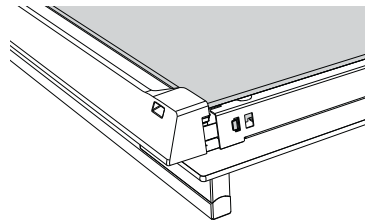
מחזיקים את החלק העליון של הלוח הפנימי, מושכים בעדינות את הלוח לכיוון החלק העליון של הדלת עד שהלוח משתחרר מהחריץ בתחתית הדלת ומרימים אותו כלפי חוץ. אין למשוך את הלוח החוצה בזווית גדולה מדי כדי לא לגרום נזק לזכוכית.



2

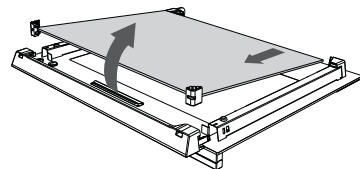
כדי להסיר את הלוח האמצעי

דוחפים שוב את לשוניות ריטיינר הזכוכית משני צידי הדלת. לאחר מכן ניתן למשוך את ריטיינר הזכוכית עד הסוף. מושכים בעדינות את הלוח האמצעי לכיוון החלק העליון של הדלת עד שהלוח משתחרר מהחריץ שבתחתית הדלת.



1

מושכים בעדינות את הלוח האמצעי לכיוון החלק העליון של הדלת עד שהלוח משתחרר מהחריץ שבתחתית הדלת. מרימים את הלוח כלפי חוץ. פקקי הגומי בחלק העליון של הלוח נשארים מחוברים ללוח הזכוכית.



2

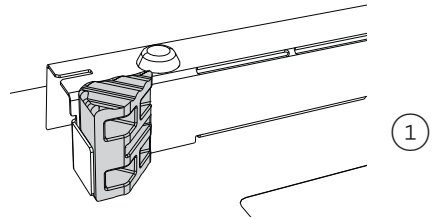
בעת מיקום לוחות הזכוכית יש לוודא כי:

- הלוח הפנימי ממוקם כראוי כפי שמוצג בתרשים כדי להבטיח שהתנור פועל בבטחה
- מקפידים במיוחד לא להכות את שולי הזכוכית כנגד חפץ או משטח כלשהו
- מיקום הלוחות במקומם נעשה בעדינות ולא בכוח. אם נתקלים בקשיים בהנחת הלוחות במקומם, מסירים אותם ומתחילים את התהליך מחדש. אם זה לא עוזר, יש להתקשר לשירות לקוחות.

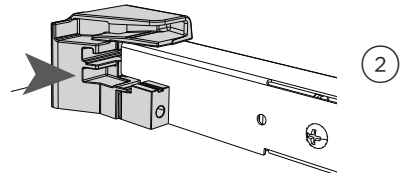
מיקום הלוח האמצעי

יש לוודא שהצד הנכון של הלוח פונה כלפי מעלה (טקסט אזהרה בתחתית לוח אמור לפנות לחזית הדלת במהלך ההתקנה אך לא אמור להיות גלוי לאחר ההתקנה).

יש לוודא כי פקקי הגומי עדיין מחוברים בחלק העליון של הלוח. יש לוודא שהם ממוקמים כראוי על הזכוכית ושהצד הארוך יותר נמצא לאורך הצד של לוח הזכוכית.



מכניסים את החלק התחתון של הלוח לתוך החרוץ שבתחתית הדלת. מורידים את הלוח אל תוך הדלת, פקקי הגומי מונחים על לוח הזכוכית החיצוני.



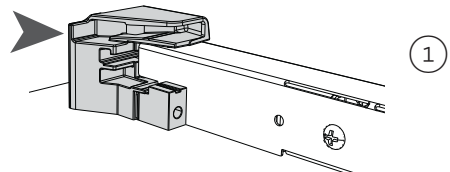
הנחת הלוח הפנימי במקומו.

יש לוודא שהצד הנכון של הלוח פונה כלפי מעלה (הלוגו אמור להיות קריא בתחתית הדלת).

מחליקים את הלוח לתוך החרוץ שבתחתית הדלת ומורידים את הלוח אל החרוץ בחלק העליון של הדלת. מחליקים את ריטיינר הזכוכית בחזרה למקומו ומוודאים שהוא מהודק היטב למקומו.

חשוב!

יש לוודא שריטיינר הזכוכית מהודק למקומו היטב וכראוי ושלוח הזכוכית מאובטח.



שימוש ב-Self Clean (ניקוי עצמי)

'ניקוי עצמי' מטפל בשאריות ובלכלוך שקשורים באופן מסורתי לניקוי תנור. הטמפרטורה הגבוהה ביותר של מחזור הניקוי הפירוליטי שורפת ומפרקת את משקעי השומן והלכלוך. הדבר היחיד שנותר הוא כמות קטנה של אפר שניתן לנגב בקלות.

קיימים שני מחזורי ניקוי:

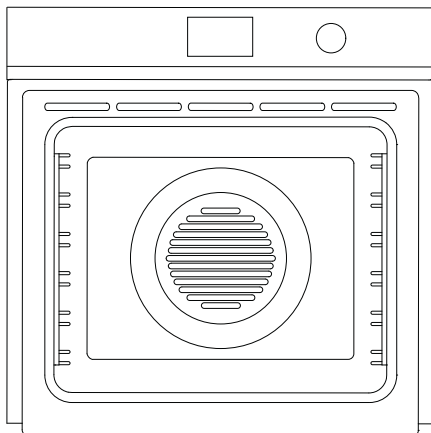
STANDARD CLEAN (ניקוי סטנדרטי) 4 | LIGHT CLEAN (ניקוי קליל) (3 שעות) ללכלוך קל

חשוב!

- יש לנקות את לוח הזכוכית הפנימי של הדלת לפני תחילת מחזור ניקוי. אחרת, הדבר עלול לגרום להכתמה או לסימן קבוע בזכוכית הדלת.
- כדאי לעיין ב'טיפול וניקוי' לקבלת המלצות על אופן הפעולה.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנור, בחומרי ניקוי מסירי שומנים או במחצלות כיסוי לתחתית התנור.
- מסירים את כל מדפי התנור, המגשים, כלי האפייה והכלים מהתנור לפני תחילת מחזור ניקוי (למעט פלסטיק) עלולים אפילו לעלות באש.
- אין להשתמש בתנור לניקוי חלקים שונים.
- יש לוודא שהחדר מאוורר היטב.
- לפני תחילת מחזור ניקוי, יש להקפיד להעביר את כל ציפורי המחמד לחדר אחר, סגור ומאוורר היטב. חלק מציפורי המחמד רגישות ביותר לאדים המופצים במהלך מחזור ניקוי, ועלולות למות אם הן נשארות באותו חדר.
- במהלך מחזור ניקוי, התנור מגיע לטמפרטורות גבוהות יותר מאשר במהלך בישול. בתנאים כאלה, המשטחים עלולים להתחמם יותר מהרגיל ויש להרחיק מהם ילדים.
- דלת התנור תינעל במהלך מחזור הניקוי.
- אם יש סדקים או פגמים באחד מלוחות הזכוכית של דלת התנור, אם אטם התנור ניוזק או שחוק, או אם הדלת אינה נסגרת כראוי, אין להתחיל מחזור ניקוי. יש לפנות לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או לשירות הלקוחות.

לפני שמתחילים

- מסירים את כל המדפים, האביזרים והכלים. אין צורך להסיר את מתלי הצד.
- מנגבים את כל הנוזלים, גם לאורך הקצה הפנימי של משטח התנור סביב האטם. אחרת, ייתכן שצבע פני התנור ידהה.
- יש להימנע מניקוי האטם עצמו, שכן הדבר עלול לגרום נזק.
- בודקים את לוח הזכוכית הפנימי של דלת התנור. אם יש עליו לכלוך, יש לנקות אותו ידנית לפני תחילת מחזור הניקוי. לקבלת הוראות, מומלץ לעיין ב'טיפול וניקוי'.
- אם נשאר לכלוך על הזכוכית, הוא יישרף במהלך מחזור הניקוי, ולכן יהיה קשה מאוד להסרה.
- סגרים היטב את דלת התנור.



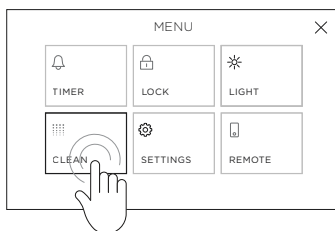
הגדרת Self Clean (ניקוי עצמי)

נוגעים בסמל התפריט בפניה השמאלית העליונה של המסך.



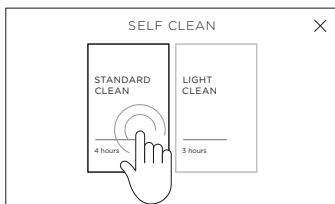
1

בוחרים CLEAN (ניקוי).



2

בוחרים STANDARD CLEAN (ניקוי סטנדרטי) או LIGHT CLEAN (ניקוי קליל).



3

עוקבים אחר ההוראות שעל המסך ולוחצים על הלחצן העליון מימין למסך כדי להמשיך.



4

לוחצים על הלחצן האמצעי מימין למסך כדי להתחיל את מחזור הניקוי. למען ביטחונך, דלת התנור תהיה סגורה במהלך המחזור. אם הדלת לא נסגרת כראוי או נפתחת מחדש לפני תחילת הניקוי העצמי, המחזור יבוטל.



5

ביטול Self Clean (ניקוי עצמי)

כדי לבטל, לוחצים בכל שלב על הלחצן משמאל למסך במהלך מחזור הניקוי.



חשוב!

- דלת התנור לא תיפתח עד שהתנור יצטנן ויגיע לטמפרטורה בטוחה.
- **אין לכבות** את אספקת החשמל לתנור (מתג הקיר). כיבוי החשמל בזמן שהתנור חם מדי עלול לפגוע בתנור ובארונות הסובבים אותו.
- אנו לא ממליצים לבטל את Self Clean (ניקוי עצמי) ואז להתחיל מיד מחזור נוסף.

כש-Self Clean (ניקוי עצמי) יסתיים

ההודעה SELF CLEAN COMPLETE (הניקוי העצמי הושלם) תופיע במסך. נוגעים במסך כדי למחוק את ההודעה.



צריך:

- להמתין עד שהתנור יצטנן לחלוטין
- להסיר את האפר האפור בעזרת מברשת קטנה או מטלית לחה
- לנגב את התנור עם מטלית נקייה ולחה
- לייבש עם מטלית נקייה שאינה מותירה סיבים, וכן
- להחזיר למקומם את מדפי התנור.

פתרון בעיות

אם יש בעיה בתנור, יש להיעזר במידע הבא לפני פנייה לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה, או למרכז שירות הלקוחות.

כללי

| בעיה | סיבות אפשריות | מה לעשות |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| התנור לא עובד | אין חשמל. | יש לבדוק שיש אספקת חשמל מתג הקיר מופעל, הנתיר לא נשרף ואין הפסקת חשמל באזור שלך. |
| התנור לא עובד אבל המסך דולק. | התנור נמצא במצב הדגמה. | יש להתקשר לשירות הלקוחות. |
| התאורה לא נדלקת כשאני פותחת את דלת התנור. | נורות התנור התפוצצו | יש להחליף את הנורות. מומלץ לעיין ב'טיפול וניקוי' לקבלת הוראות. |
| | דלת אינה מותאמת כהלכה. | מומלץ לעיין ב'טיפול וניקוי' לקבלת הוראות להתאמת הדלת כהלכה. |
| | נורת התנור כבתה | יש לעבור לתפריט בפינה השמאלית העליונה של המסך ולבחור LIGHT (אור). |
| פקדי התנור אינם מגיבים. | לוח הבקרה נעול. | נוגעים נגיעה ממושכת במסך כדי לבטל את הנעילה. |
| התנור אינו מתחמם. | דלת אינה סגורה כראוי או שהיא נפתחת לעתים קרובות מדי במהלך הבישול. | פעולת גופי החימום מבוטלת בזמן שהדלת פתוחה. יש לוודא שהדלת סגורה כהלכה ואין לפתוח אותה בתדירות גבוהה במהלך הבישול. |
| לוח זכוכית בדלת התנור נסדק או התנפץ. | ניקוי שגוי או קצה הזכוכית נפגע מחפץ כלשהו. | אסור להשתמש בתנור. יש לפנות לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או לשירות הלקוחות |
| אני יכול להרגיש אוויר חם נושף מתוך פתחי האוורור לאחר שכביתי את התנור. | זה נורמלי. | מטעמי בטיחות מאווררי הקירור ימשיכו לפעול גם לאחר כיבוי התנור. המאווררים יכבו אוטומטית כאשר התנור יתקרר. |
| מאוורר התנור נדלק כאשר אני בוחר בפונקציה שאינה משתמשת במאוורר (למשל BAKE [אפייה] או CLASSIC BAKE [אפייה קלאסית]). | זה נורמלי. המאוורר נדלק בזמן שהתנור מתחמם מראש. הוא עשוי להיכבות כאשר התנור יגיע לטמפרטורה שנקבעה. | יש להמתין עד שפס החימום האדום על המסך ייעלם: התנור יהיה מוכן לשימוש. |

פתרון בעיות

| כללי | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| מה לעשות | סיבות אפשריות | בעיה |
| יש להמתין עד שפס החימום האדום על המסך ייעלם: התנור יהיה מוכן לשימוש. | זה נורמלי: בזמן חימום כשהתנור קר, הוא מתוכנן להתחמם בתחילה עד לטמפרטורה מעט גבוהה יותר מזו שנקבעה. זה נעשה במטרה לספק תנאי אפייה אופטימליים כבר מההתחלה. | מאוורר התנור נדלק כאשר אני בוחרת בפונקציה שאינה משתמשת במאוורר (למשל BAKE [אפייה] או CLASSIC BAKE [אפייה קלאסית]). |
| זה נורמלי. הילת החוגה תישאר אדומה כל פעם שפונקציה זו נמצאת בשימוש מכיוון שרכיב הגריל תמיד מתחמם. | התנור מכוון ל-GRILL (גריל). | התנור הגיע לטמפרטורה שנקבעה אך ההילה של חוגת הטמפרטורה עדיין אדומה. |
| בחרו טמפרטורה אחרת או נסו פונקציה אחרת המיועדת לטמפרטורות נמוכות. | זה נורמלי: מטעמי בטיחות מזון, לפונקציות התנור יש הגדרות טמפרטורת מינימום שהוגדרו על-ידי היצרן. | התנור משיע צליל כשאני מנסה לכוון את הטמפרטורה מתחת לטמפרטורה מסוימת. |
| | זה נורמלי: ההילה נשארת אדומה כדי לציין כי אלמנט הגריל מספק חום קורן מייד. | הילת חוגת הטמפרטורה לעולם אינה הופכת ללבנה כשאני משתמש בגריל. |

פתרון בעיות

| Self Clean (ניקוי עצמי) | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| מה לעשות | סיבות אפשריות | בעיה |
| | זה נורמלי: מאוררי הקירור של התנור פועלים במהירות הגבוהה ביותר. | במהלך Self Clean (ניקוי עצמי), התנור רועש יותר מהרגיל. |
| יש לחכות עד שהניקוי העצמי יסתיים. אם ביטלת מחזור באמצע, התנור עדיין צריך להצטנן לפני שניתן להשתמש בו. הנעילה של דלת התנור תבוטל אוטומטית. | דלת התנור נעולה מכיוון שהתנור עדיין חם מכדי לשמש לבישול. | המסך מראה שהסתיים הניקוי אך דלת התנור לא נפתחת. |
| יש להמתין עד לסיום שלב הצינון. ישמע צליל ארוך ודלת התנור תיפתח אוטומטית כאשר התנור יהיה מוכן לשימוש. | זה נורמלי. אם התנור עדיין חם מדי לבישול, הדלת תישאר נעולה עד שהוא יצטנן. | ביטלתי את הניקוי העצמי אבל עדיין אי אפשר להשתמש בתנור: |
| הערה: בהתאם לשלב במחזור הניקוי שבו הוא בוטל, שלב הצינון עשוי להימשך עד 45 דקות. | | <ul style="list-style-type: none"> • דלת התנור לא נפתחת • המסך עדיין מציג ספירה לאחור של דקות או מראה שהזמן הסתיים • הפקדים אינם מגיבים. |
| יש לעקוב אחר ההנחיות שעל המסך. | יש לעיין בסעיף 'קודי התראה' לקבלת הוראות. | התנור מצפצף והמסך מציג A2 או A3. |
| פעולת גופי החימום מושבתת בזמן שהדלת פתוחה. הדלת תישאר נעולה. לאחר חזרת החשמל, הדלת תישאר נעולה עד שהתנור יצטנן עד לטמפרטורה בטוחה. | הפסקת חשמל. | יש הפסקת חשמל במהלך ניקוי עצמי. |

קודי התראה

אם יש בעיה, התנור ישעה אוטומטית את כל פונקציות התנור, יצפצף חמש פעמים ויצגי קוד התראה.

חשוב!

אם מופיע קוד התראה, אין לנתק את אספקת החשמל לתנור (מתג בקיר), אלא אם ההוראות בטבלה הבאה מדריכות לעשות זאת באופן ספציפי. יש מאוררי קירור בתוך התנור הדרושים לצינון רכיבי התנור. כיבוי החשמל בזמן שהתנור חם מדי עלול לפגוע בתנור ובארונות הסובבים אותו.


מה לעשות אם מוצג קוד התראה

- ① אם הצפצוף עדיין לא הפסיק, נוגעים במסך ולוחצים על לחצן השמע הקטן בפינה השמאלית התחתונה כדי להשתיק אותו.
 - ② רושמים את קוד ההתראה המוצג. ייתכן שהמידע הזה יהיה שימושי לאחר מכן.
 - ③ יש לעקוב אחר ההוראות על המסך כדי לפתור את הבעיה.
 - ④ אם הבעיה נפתרה וקוד ההתראה לא הופיע שוב, אפשר להמשיך להשתמש בתנור.
- אם הבעיה עדיין לא נפתרה או שקוד ההתראה מופיע שוב והבעיה נמשכת: יש להמתין עד שמאוררי הצינון יעצרו והתנור יצטנן לחלוטין, ואז מכבים את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור ופונים עם פרטי קוד ההתראה לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או לשירות הלקוחות.

| קוד התראה | סיבה אפשרית | מה לעשות |
|-----------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1 | התנור התחמם יתר על המידה. | <ul style="list-style-type: none">יש להניח לתנור להצטנן.לאחר שהתנור הצטנן ונבעילת הדלת בוטלה, קוד ההתראה ייעלם. עכשיו אפשר להשתמש בתנור. |
| A2 | שגיאה בנעילת הדלת: לא ניתן לנעול את הדלת לאחר שהתחיל מחזור ניקוי עצמי. | <ul style="list-style-type: none">מכבים את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור. ומדליקים שוב.ממתנים כ-10 שניות. כל יוכל מנעול הדלת לחזור למצבו ההתחלתי.מכוונים את השעון. כדאי לעיין בהגדרת השעון ושימוש ראשון לקבלת הוראות.ניתן לנסות להתחיל שוב מחזור ניקוי עצמי, ויש לוודא שהדלת סגורה עד הסוף. כדאי לעיין בשימוש ב-Self Clean (ניקוי עצמי): |
| A3 | שגיאה בנעילת הדלת: לא ניתן לפתוח את הדלת לאחר סיום מחזור ניקוי עצמי. | <ul style="list-style-type: none">מכבים את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור. ומדליקים שוב.לוחצים בעדינות על הדלת מספר פעמים כדי לעזור בשחרור המנעול.אם זה לא עוזר וקוד ההתראה מופיע שוב, יש לפנות לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או לשירות הלקוחות. |
| F + מספר | תקלה טכנית. | <ul style="list-style-type: none">יש לרשום את קוד ההתראה.יש להמתין עד שמאוררי הקיר יעצרו והתנור יצטנן לחלוטין.יש לכבות את מתג הקיר שמספק חשמל לתנור.יש לפנות לטכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או לשירות הלקוחות. |

צו האיחוד האירופי EU/2012/19 בנושא פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE)

EU מכשיר זה מסומן בהתאם לצו האירופי EU/2012/19 בנושא פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). על ידי הבטחת סילוק נאות של מוצר זה, ניתן למנוע השלכות שליליות פוטנציאליות על הסביבה ובריאות האדם, אשר אחרת עלולות להיגרם כתוצאה מטיפול לא הולם במוצר זה.

הסמל  המסומן על הלוחית הסידורית, או על המסמכים הנלווים למוצר, מצייין כי לא ניתן להתייחס למכשיר זה כאל פסולת ביתית. יש להעבירו לנקודת האיסוף המתאימה למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. יש לסלק את המכשיר בהתאם לתקנות איכות הסביבה המקומיות לסילוק פסולת ולהבטיח שלא ייגרם נזק למעגל הקירור.

למידע מפורט יותר על טיפול, שחזור ומיחזור של מוצר זה, מומלץ לפנות למשרד העירוני המקומי, לשירות פינוי הפסולת הביתית או לקמעונאי/משווק של Fisher & Paykel שממנו רכשת מוצר זה.

הנחיות לגבי אנרגיה

OB60SDP

| מדד יעילות אנרגיה (FAN FORCED) | מדד יעילות אנרגיה (קונבנציונלי) | צריכת אנרגיה* (FAN FORCED) קוט"ש/מחזור | צריכת אנרגיה* (קונבנציונלית) קוט"ש/מחזור | נפח החלל (ליטרים) | חללי התנור | משקל (ק"ג) |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|------------|------------|
| 87 | 107 | 0.73 | 0.94 | 72 | 1 | 34 |
| זמן למצב המתנה*** (דקות) | | | | הספק במצב המתנה** (ואט) | | |
| 15 | | | | 0.5 ואט > | | |

OB60SMP

| מדד יעילות אנרגיה (FAN FORCED) | מדד יעילות אנרגיה (קונבנציונלי) | צריכת אנרגיה* (FAN FORCED) קוט"ש/מחזור | צריכת אנרגיה* (קונבנציונלית) קוט"ש/מחזור | נפח החלל (ליטרים) | חללי התנור | משקל (ק"ג) |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|------------|------------|
| 81 | 105 | 0.68 | 0.89 | 71 | 1 | 38 |
| זמן למצב המתנה*** (דקות) | | | | הספק במצב המתנה** (ואט) | | |
| 15 | | | | 0.5 ואט > | | |

* צריכת האנרגיה למכשירי בישול חשמליים מחושבת על פי התקן הבא: BS EN 60350 חלק 1 – טווחים, תנורים, תנורי אדים ותנורי גריל – שיטות למדידת ביצועים.

**הספק במצב המתנה למכשירי בישול חשמליים מחושב לפי התקן הבא: EN 50564 – ציוד חשמלי ואלקטרוני בבית ובמשרד – מדידת צריכת חשמל נמוכה.

***זמן למצב המתנה למכשירי בישול חשמליים מחושב באמצעות התקן הבא: EN 50643 – ציוד חשמלי ואלקטרוני בבית ובמשרד – מדידת צריכת חשמל במצב המתנה ברשת של ציוד קצה.

UK

כדי לגשת למדריך האחריות והשירות שלך

יש לסרוק את קוד ה-QR באמצעות הטלפון החכם כדי לגשת לאחריות ולהזמין שירות, או לעיין במאמר המקוון בכתובת <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>



IE

כדי לגשת למדריך האחריות והשירות שלך

יש לסרוק את קוד ה-QR באמצעות הטלפון החכם כדי לגשת לאחריות ולהזמין שירות, או לעיין במאמר העזרה בכתובת <https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>



EU

כדי לגשת למדריך האחריות והשירות שלך

יש לסרוק את קוד ה-QR באמצעות הטלפון החכם כדי לגשת לאחריות ולהזמין שירות, או לעיין במאמר העזרה בכתובת <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>



מוצר זה מיועד לשימוש בסביבה ביתית. מוצר זה אינו מיועד לשימוש מסחרי כלשהו. כל שימוש מסחרי על ידי הלקוח ישפיע על אחריות היצרן על המוצר.

לקבלת חלקי חילוף, יש ליצור קשר עם שירות הלקוחות של Fisher & Paykel. חלקי החילוף זמינים לכל מוצרי Fisher & Paykel לתקופה מינימלית של 10 שנים מתאריך הייצור.

יש למלא ולשמור במקום בטוח:

| | |
|-------|--------------|
| _____ | מודל |
| _____ | מס' סידורי |
| _____ | תאריך הקנייה |
| _____ | הקונה |
| _____ | משווק |
| _____ | רובע |
| _____ | עיר |
| _____ | מדינה |

שירות לקוחות

לפני שמתקשרים לקבלת שירות או סיוע

כדאי לבדוק את הדברים שאתה יכול לעשות בעצמך. מומלץ לעיין במדריך למשתמש ולבדוק:

- ① אם המוצר מותקן כהלכה.
- ② אם פעולתו הרגילה ידועה לך.
- ③ קראת את הקטעים 'קודי התראה' ו'פתרון בעיות'.

אם לאחר הבדיקה עדיין יש צורך בסיוע או בחלקים, יש לפנות לטכנאי שירות קרוב אליך שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה, לשירות לקוחות, או ליצור איתנו קשר דרך אתר האינטרנט שלנו. fisherpaykel.com

אם דרושה לך עזרה בבריטניה

מומלץ להתקשר למרכז שירות הלקוחות של Fisher & Paykel ולשוחח עם אחד מיועצי שירות הלקוחות שלנו.

שיחת חינם: 08000 886 605

אתר אינטרנט: fisherpaykel.com

כתובת למשלוח דואר:

Fisher & Paykel Appliances Ltd,
420 Cob Drive, Swan Valley
Northampton NN4 9BB

אם דרושה לך עזרה באירלנד

מומלץ להתקשר למרכז שירות הלקוחות של Fisher & Paykel ולשוחח עם אחד מיועצי שירות הלקוחות שלנו.

שיחת חינם: 01 807 7960 או 1800 625174

אתר אינטרנט: fisherpaykel.com

כתובת דואר:

Fisher & Paykel Appliances Ltd,
Unit 2D Corporate Park,
Swords Dublin

אם דרוש לך שירות

לחברת Fisher & Paykel יש רשת טכנאי שירות שעברו הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבלים ממנה תמיכה, ושיכולים לבצע כל שירות הדרוש למכשיר שלך. במרכז שירות הלקוחות שלנו יכולים להמליץ על טכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה באזור שלך. לחלופין, ניתן להזמין טכנאי באינטרנט ב-fisherpaykel.com/uk/-help-and-support fisherpaykel.com/ie/help-and-support

אם מתקשרים, כותבים או פונים אלינו דרך אתר האינטרנט שלנו יש לספק: שם וכתובת, מספר המודל, המספר הסידורי, תאריך הרכישה ותיאור מלא של הבעיה. מידע זה נחוץ על מנת להגיב בצורה יעילה לבקשתך לסיוע.

ניתן למצוא את פרטי המוצר בתוך התנור מתחת ללוח הבקרה.

□ פתרון בעיות

FISHERPAYKEL.COM

© 2024 Fisher & Paykel Appliances. כל הזכויות שמורות.

ייתכן שהמודלים המוצגים במדריך זה לא יהיו זמינים בחלק מהשווקים
והם נתונים לשינוי בכל עת.

מפרטי המוצר במדריך זה חלים על המוצרים
והמודלים הספציפיים שתוארו בתאריך הפרסום. על פי המדיניות שלנו לשיפור מתמיד של המוצר, מפרטים
אלה עשויים להשתנות בכל עת.

לפרטים עדכניים לגבי זמינות המודלים והמפרטים במדינה שלך,
מומלץ לבקר באתר האינטרנט שלנו או לפנות למשווק המקומי של Fisher & Paykel.

432319A 06.24