
מגירת חימום שימוש ראשון

112	הכירו את המכשיר שלכם
114	לטעון את המגירה
116	הגדרת מצב
118	הגדרת התחלה מושהית
119	פונקציות
120	ניקוי ותחזוקה של המכשיר

FISHER & PAYKEL

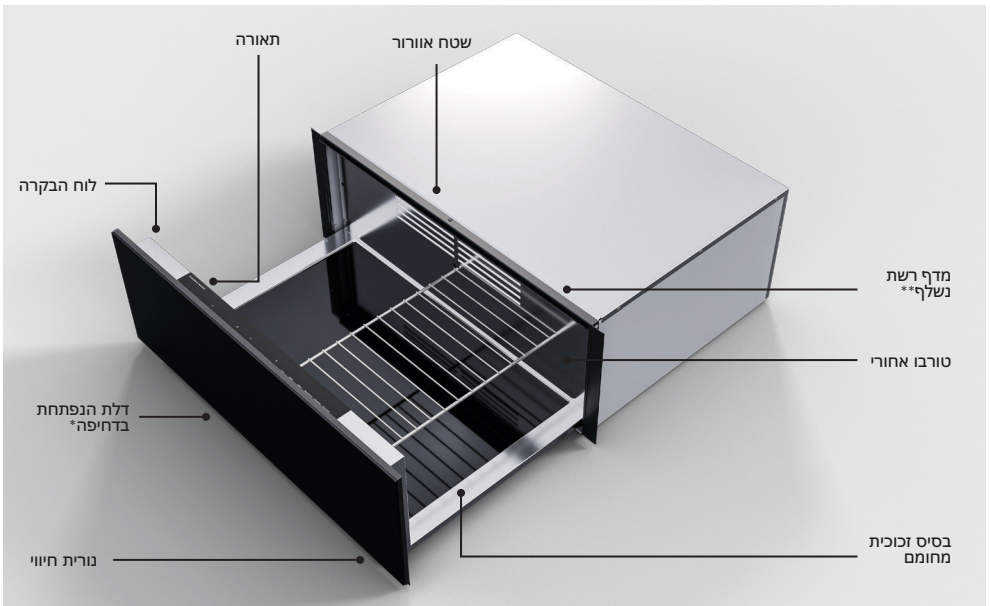
NZ AU UK IE EU SG

מגירת חימום

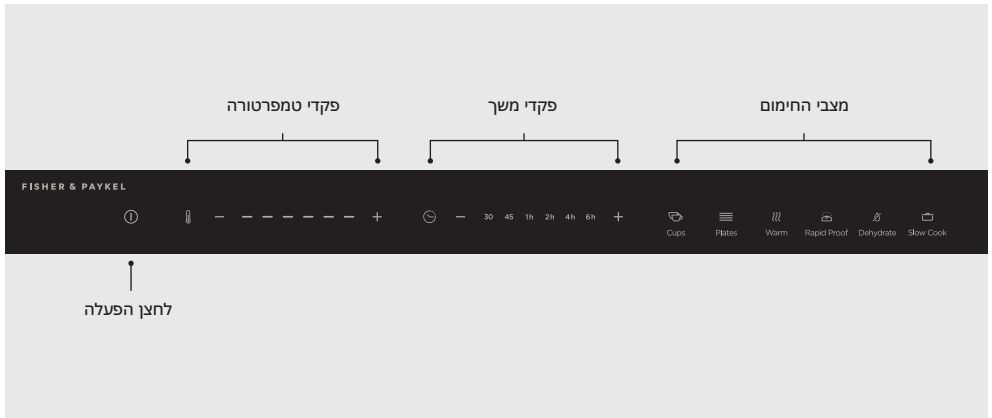
WB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3, WB60SMB3,
WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3, WB76SMG3,
WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3

איך לקבל את התוצאות הטובות ביותר ממגירת החימום שלכם

- שמרו על לוח הבקרה נקי ויבש.
- השתמשו בידיים נקיות ויבשות כדי להפעיל את הפקדים.
- השאירו את הכלי במגירה עד שתצטרכו אותם כי הם יכולים להתקרר במהירות.
- תמיד השתמשו בכפפות תנור או במחזיקי סירים כשאתם מוציאים מהתנור כלים חמים.
- רשמו את המוצר שלכם כדי לקבל שירות תמיכה יעיל.



*לא זמין במודלים מקצועיים.
**מודלים ברוחב 76 ס"מ בלבד.

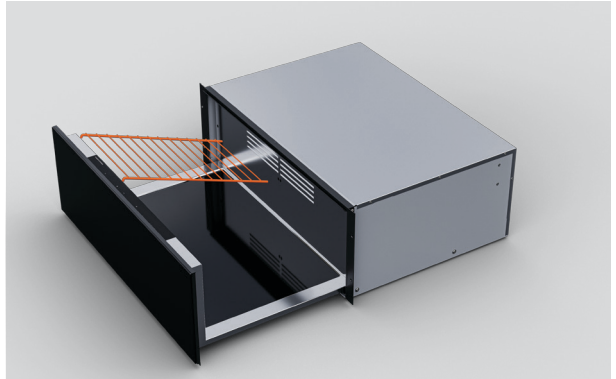


לחצו כדי להפעיל את המגירה או כדי לבטל את החימום. לחצו לחיצה ארוכה כדי לכבות את המגירה.	לחצן הפעלה
לחצו על לחצני הפלוס + או המינוס - כדי לכוונן את טמפרטורת המגירה.	פקדי טמפרטורה
לחצו על לחצני הפלוס + או המינוס - כדי לכוונן את זמן החימום.	פקדי משך
לחצו כדי לבחור את מצב החימום הנדרש.	מצבי החימום

- היזהרו לא לחסום את האוורור האחורי או למלא את המגירה יתר על המידה בעת טעינתה.
- הקיבולת המרבית היא 25 ק"ג.
- השתמשו במדף הרשת כדי להגדיל את שטח הטעינה הזמין. ניתן להוסיף את המדף בצד שמאל או ימין של המגירה.

הוספת מדף רשת*

החליקו את המדף למקומו בחלק האחורי ובחלק הקדמי של המגירה.

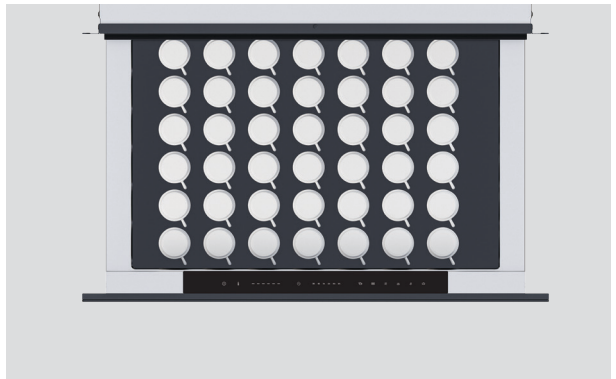


הצעות טעינה

כוסות אספרסו

מודלים בגודל 60 ס"מ:
מדריך קוטר
Ø58 x 42 מ"מ

מודלים בגודל 76 ס"מ:
מדריך קוטר
Ø58 x 54 מ"מ

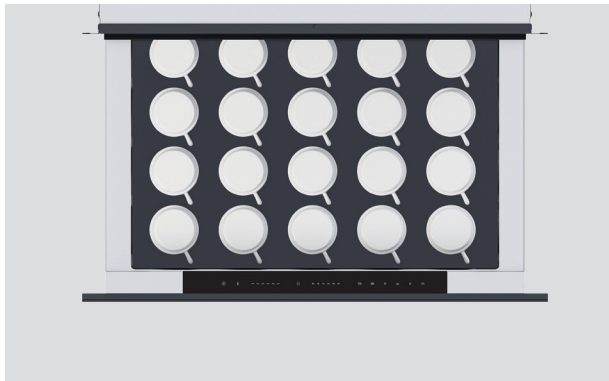


*רק מודלים בגודל 76 ס"מ.

כוסות קפוצ'ינו

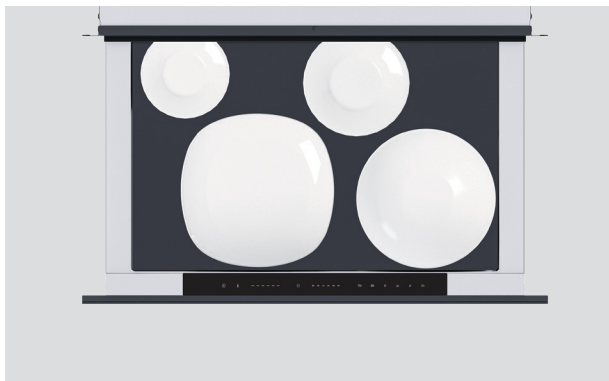
מודלים בגודל 60 ס"מ:
מדריך קוטר
20x Ø92 מ"מ

מודלים בגודל 76 ס"מ:
מדריך קוטר
24x Ø92 מ"מ



הגדרות הצלחת

מודלים בגובה סטנדרטי של 60 ס"מ:
מדריך קוטר
250 Ø6x מ"מ ארוחת ערב
230 Ø6x מ"מ קערת מרק
180 Ø6x מ"מ לחם וחמאה
165 Ø6x מ"מ צלוחית

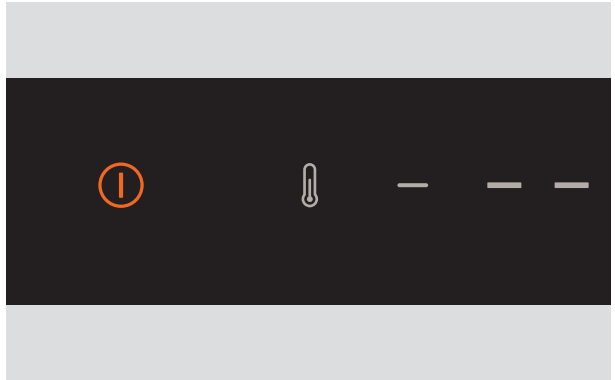


מודלים בגובה 60 ס"מ:
מדריך קוטר
250 Ø16x מ"מ ארוחת ערב
180 Ø16x מ"מ לחם וחמאה
165 Ø20x מ"מ צלוחית

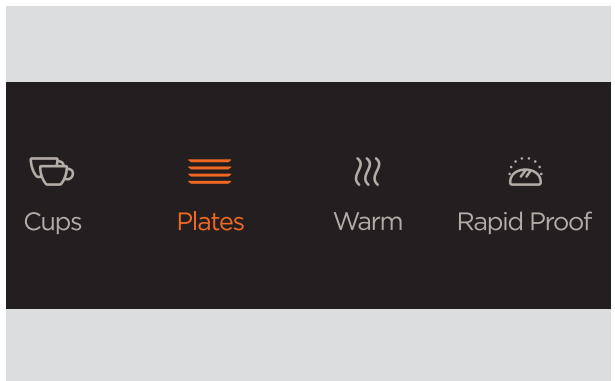
מודלים בגודל 76 ס"מ:
מדריך קוטר
250 Ø16x מ"מ ארוחת ערב
230 Ø16x מ"מ קערת מרק
180 Ø16x מ"מ לחם וחמאה
165 Ø16x מ"מ צלוחית

לכל מצב יש הגדרת טמפרטורה ומשך ברירת מחדל. ניתן לכוון הגדרות אלו על ידי כוונן ידני של פקדי המשך והטמפרטורה לאחר בחירת מצב.

1. פתחו את המגירה ולחצו על לחצן ההפעלה כדי להפעיל את המגירה.



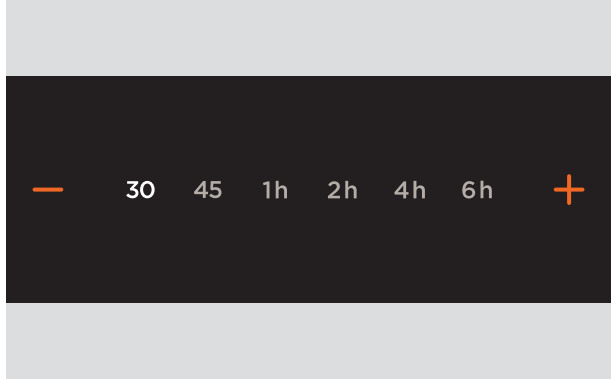
2. בחרו מצב חימום.



3. השתמשו בפקדי הטמפרטורה כדי לכוון את הטמפרטורה כנדרש.



3. השתמשו בבקרי משך הזמן כדי לכוונן את זמן החימום לפי הצורך. המגירה תתחיל להתחמם ברגע שתיסגר.



בסוף מחזור הפעולה

המגירה מתחממת למשך הזמן שנקבע ואז נכבית אוטומטית. היזהרו כשאתם פורקים את המגירה, כי התכולה תהיה חמה.

השהיה או ביטול

פתיחת המגירה בכל שלב תעצור את החימום. כדי לבטל, לחצו על לחצן ההפעלה.

מצב המתנה

לאחר 12 שעות של שימוש רציף, המגירה תעבור אוטומטית למצב המתנה. לחצו על לחצן ההפעלה כדי להמשיך את השימוש במגירה. אנו לא ממליצים להשאיר את המגירה ללא השגחה במשך תקופות ארוכות של שימוש רציף.

השתמשו ב 'Delayed start' ('התחלה מושהית') כדי להדליק אוטומטית את המגירה בשעה שנקבעה מראש וכדי לכבות אותה בתום משך זמן שנקבע מראש. כאשר מצב 'Delayed start' ('התחלה מושהית') מופעל, נורית החיווי תהבהב עד שהמגירה תתחיל להתחמם.

1. לאחר הגדרת מצב, טמפרטורה ומשך זמן, יש ללחוץ לחיצה ארוכה על לחצן הפלוס (+) למשך חמש שניות.

— 30 45 1h 2h 4h 6h +

2. לחצו על לחצני הפלוס (+) או המינוס (-) כדי לכוונן את זמן ההשהייה. הספירה לאחור תתחיל לאחר סגירת המגירה.

— 30 45 1h 2h 4h 6h +

למגירת החימום שלכם יש מגוון מצבי חימום למזון ולכלים, עם הגדרות ברירת מחדל מומלצות לביצועים מיטביים. אין להניח צלחות גדולות או כלי הגשה ישירות מול אזור האוורור. הדבר יגרום לחסימה של זרימת האוויר ולחימום לא אחיד.

ספלים

החום מיוצר מבסיס המגירה. מספק חום נמוך וקבוע, כוסות וכוסות חמות. הזמן הנדרש לחמם פריטים ישתנה בהתאם לחומר ולגודל שלהם, למספר הפריטים שיש במגירה, ולסידורם.

צלחות

חום זורם מבסיס המגירה וממאוורר הטורבו האחורי. מיוצר חום נמוך קבוע במטרה לחמם צלחות וכלי הגשה. הזמן הנדרש לחמם פריטים ישתנה בהתאם לחומר ולגודל שלהם, למספר הפריטים שיש במגירה, ולסידורם.

חימום

חום זורם מבסיס המגירה וממאוורר הטורבו האחורי. מיוצר חום נמוך קבוע במטרה לשמור על המזון המבושל חם. התחילו לחמם-מראש את המגירה לפחות 15 דקות לפני השימוש וכסו את האוכל כדי למנוע ייבוש. לא מתאים לחימום מזון קר.

התפחה מהירה

חום נמוך מיוצר מבסיס המגירה. מספק סביבה אופטימלית להתפחת לחם או בצק פיצה.

ייבוש

חום זורם מבסיס המגירה וממאוורר הטורבו האחורי. מספק חום נמוך קבוע לייבוש מזון. אידיאלי לייבוש בשר, פירות, ירקות ועשבי תיבול. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לשטח את המזון על מדף רשת ולוודא שהפריטים אינם חופפים זה את זה. בעת ייבוש בשר, הפכו אותו באמצע התהליך כדי להבטיח ייבוש אחיד. יש לאחסן מזון מייבש בכלי אטום רק לאחר השצטנן לחלוטין.

בישול איטי

חום זורם מבסיס המגירה וממאוורר הטורבו האחורי. אידיאלי לתבשילים בבישול איטי כמו תבשילים בתנור, נזידים ובשר בבישול ארוך.

הפכו את השלבים האלה לחלק קבוע משגרת הניקיון שלכם, כדי לקבל את התוצאות הטובות ביותר מהמכשיר.

נקו את המגירה לאחר כל שימוש השתמשו במטלית רכה ולחה ובחומר ניקוי עדין לניקוי בתוך המגירה ומחוצה לה. אין להשתמש בשואבי אדים או בלחץ גבוה. למודלים נירוסטה, שפשפו לכיוון קווי הפוליש בעת ניקיון הדלת ויבשו מיד עם בד רך.

יש לנגב מיד כל נוזל שנשפך אל תתנו לנוזלים שנשפכו להישאר במגירה או לזלוג לצדדים.

ודאו שהמגירה סגורה ותנו לה להתקרר לפני שאתם מתחילים לנקות אותה

מידע על טיפול, תחזוקה ופתרון בעיות

סרקו את קוד ה-QR או בקרו fisherpaykel.com וחפשו את קוד הדגם שלכם.

WWB60SDEI3, WB60SDTEI3, WB60SMG3, WB60SMTG3,
WB60SMB3, WB60SMTB3, WB60SCX3, WB60SCTX3 WB76SDEI3,
WB76SMG3, WB76SMB3, WB76SCX3, WB76SPEX3



