



**- הוראות הפעלה והתקנה
לטוסטר אובן**

**דגם:
EO12001.W**

ניופאן

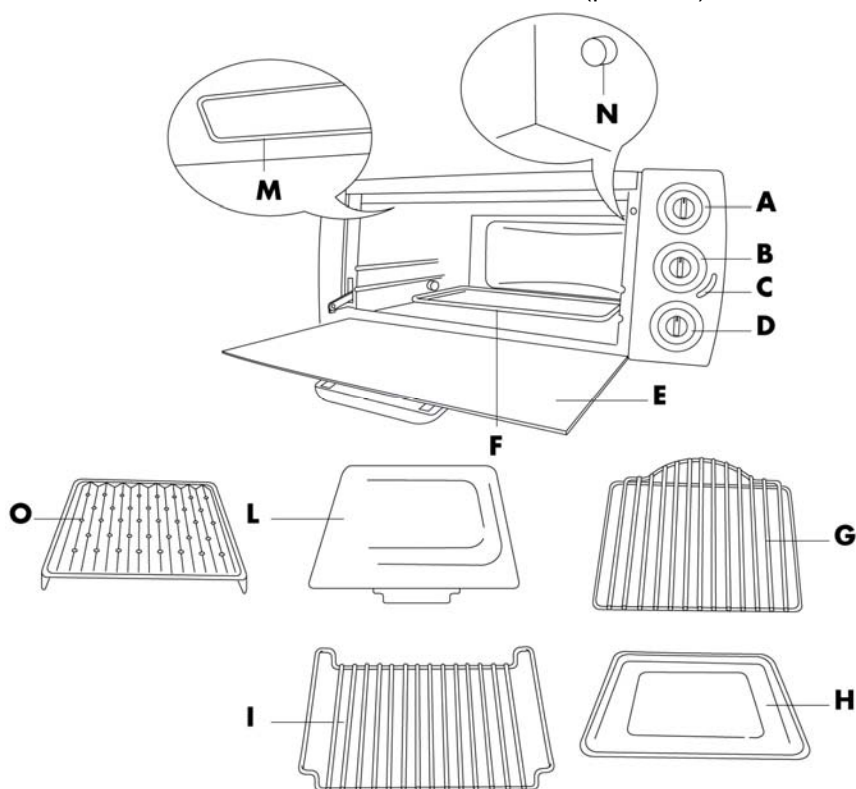
שמות גדולים. אחריות גדולה.

תוכן העניינים

3		תיאור המכשיר
4		אזהרות חשובות
6		טבלת אפשרויות השימוש
8		שימוש בבקורות התנור
8		חוגת וויסות חום (A)
8		חוגת קוצב זמן (B)
8		חוגת בחירת אפשרויות (D)
9		נורית חיווי (C)
9		תאורה פנימית (N) *
9		שימוש בתנור
9		טיפים-כללי
10		הכנסה/הוצאת מערכת רשת המתכת (בחלק מהדגמים)
10		הפשרה *
10		בישול עדין
10		שמירה על חום המזון
11		בישול עם אוויר חם
12		בישול מסורתי
13		גריל
14		ניקוי ותחזוקה
15		מפרט טכני

תיאור המכשיר

- A** חוגת וויסות חום (תרמוסטט)
- B** חוגת קוצב זמן (טיימר)
- C** נורית חיווי
- D** חוגת בחירת אפשרויות
- E** דלת זכוכית
- F** גוף חימום תחתון
- G** רשת שטוחה
- H** מגש לאיסוף נוזלים
- I** רשת בישול מעוצבת (במידה וקיימת)
- L** מגש לאיסוף פירורים
- M** גוף חימום עליון
- N** תאורה פנימית (אם מסופקת)
- O** מגש צלייה (אם מסופק)



אזהרות חשובות

- קראו את ההוראות בעיון טרם השימוש במכשיר.
- תנור זה מיועד להכנת מזון. אין להשתמש בו למטרות אחרות, לשנותו או לבצע בו התאמות כלשהן.
- הציבו את המכשיר על משטח אופקי בגובה של 85 ס"מ לפחות ומחוץ להישג ידם של ילדים.
- שטפו את כל האביזרים היטב טרם השימוש.
- טרם חיבור המכשיר לחשמל וודאו כי:
 - מתח רשת החשמל מתאים למתח המצוין על גבי תווית הנתונים;
 - לשקע ערך מינימלי של 16 אמפר והנו מוארק.
- לא תחול כל אחראיות על היצרן במקרה של אי ציות להוראה חשובה זו, אשר נועדה למנוע תאונות.
- טרם השימוש הראשון בתנור, הסירו נייר וחומרים אחרים הנמצאים בתוכו, כגון קרטון מגן, חוברות הוראות הפעלה, שקיות פלסטיק וכד'.
- טרם השימוש הראשון, הפעילו את התנור במשך 15 דקות לפחות כשהוא ריק, וחוגת וויסות חום מכוונת לטמפרטורה מרבית, וזאת לשם סילוק הריח "החדש" והעשן הנגרמים על ידי חומרי הגנה בהם נעשה שימוש טרם העברת המכשיר. בזמן פעולה זו דאגו לאוורר את החדר.
- **שימו לב:** לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, וודאו כי הדלת לא נפגמה ופועלת כהלכה. הדלת עשויה מזכוכית ולכן שבירה. במידה והיא נראית סדוקה, או מופיעים עליה חתכים או שריטות, יש להחליפה. בעת שימוש, ניקוי או העברת המכשיר ממקום למקום, הימנעו מטריקת הדלת בכוח. אין לשפוך מים קרים על הזכוכית כאשר המכשיר חם.
- **במהלך השימוש, דלת התנור ומשטחים חיצוניים עשויים להתחמם מאוד. הקפידו תמיד להשתמש בחוגות, ידיות ולחצנים. אין לגעת בחלקי המתכת או בזכוכית. השתמשו בכפפות תנור במידת הצורך.**
-  מכשיר חשמלי זה פועל בטמפרטורות גבוהות, דבר העלול לגרום לכוויות.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (לרבות ילדים) עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או שכליות, או אנשים ללא ניסיון או ידע נחוץ, אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות הנוגעות לשימוש במכשיר מאדם האחראי על בטיחותם.
- יש להשגיח על ילדים על מנת לוודא כי לא ישחקו עם המכשיר.
- אין להזיז את המכשיר כאשר הוא פועל.
- אין להשתמש במכשיר במקרים הבאים:
 - כבל החשמל פגום
 - המכשיר הופל, ניזוק באופן הנראה לעין או פועל באופן לא תקין.
 - במקרה זה, למניעת סיכון אפשרי, הביאו את מכשירכם לתחנת שירות מוסמכת.
- אין להניח לכבל החשמל להיטלטל ולגעת בחלקים החמים של התנור. אין לנתק את המכשיר מהחשמל על ידי משיכה בכבל.

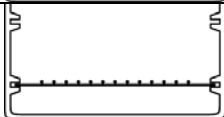
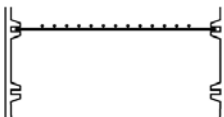
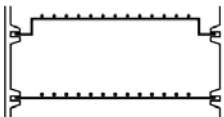
- במידה ותרצו להשתמש בכבל מאריך, וודאו כי הוא במצב תקין, כי התקע מוארק וכי החיווט טוב לפחות כמו זה של הכבל המסופק.
- למניעת סכנת התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את התקע או את המכשיר עצמו במים.
- אין להציב את המכשיר בסמוך למקורות חום.
- אין להשאיר חומרים מתלקחים בסמוך לתנור או מתחת למשטח העבודה עליו הוא מוצב.
- לחם עלול להישרף. אין להשאיר את התנור ללא השגחה בזמן קלייה או כאשר הגריל פועל. אין להפעיל את המכשיר מתחת לארונית או מדף, או בסמוך לחומרים מתלקחים, כגון וילונות, תריסים וכד'.
- אין להשתמש במכשיר כבמקור חום.
- אין להניח נייר, קרטון או פלסטיק בתוך התנור ואין להניח דבר על המכשיר (כלים, מגשי רשת או חפצים אחרים).
- אין להכניס חפצים לתוך פתחי האוורור. וודאו כי הפתחים אינם חסומים.
- **במקרה של התלקחות המזון או חלקי התנור, אין לנסות לכבות את הלהבות עם מים. סגרו את הדלת, נתקו את המכשיר מהחשמל וחקקו את הלהבות באמצעות מטלית לחה.**
- תנור זה לא נועד להצבה בתוך ארונית (built-in).
- כשדלת התנור פתוחה, זכרו:
- אין להפעיל לחץ מוגזם על הדלת באמצעות הנחת חפצים כבדים עליה או משיכת הידית כלפי מטה.
- אין להניח מכלים כבדים או סירים רותחים היישר מהתנור על הדלת הפתוחה.
- בשל הבדלי תקנים, במידה ותשתמשו במכשיר במדינה השונה מזו בה הוא נרכש, קחו אותו לבדיקה במרכז שירות מוסמך.
- למען בטיחותכם האישית, אין לפרק את המכשיר בעצמכם. יש לפנות לתחנת שירות מוסמכת.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. שימוש מקצועי או שלא בהתאם למטרת המכשיר, או אי ציות להוראות, ישחרר את היצרן מכל אחריות ויבטל את תוקף תעודת האחריות.
- נתקו את המכשיר מהחשמל כאשר אינו נמצא בשימוש וטרם ביצוע פעולות ניקוי כלשהן.
- למניעת סכנה, במקרה של נזק לכבל החשמל, ניתן להחליפו אצל היצרן או בתחנת שירות מוסמכת.
- מכשיר זה תואם לתקן EC, 2004/108/EC, הנוגע לתאימות אלקטרומגנטית ותקנת EC מספר 1935/2004 מתאריך 27/10/2004 הנוגעת לחומרים המאשרים לבוא במגע עם מזון.

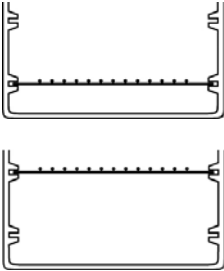
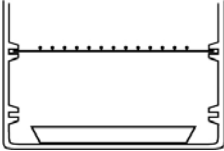


- המכשיר אינו מיועד לשימוש עם קוצב זמן חימוני או שלט רחוק כלשהו.
- יש להציב את המכשיר כך שחלקו האחורי נמצא בסמוך לקיר.

שמרו על הוראות אלה בהישג יד.

טבלת אפשרויות השימוש

תוכנית	מצב חוגת בחירת אפשרויות	מצב חוגת וויסות חום	מיקום רשת בישול ואביזרים	הערות/עצות
הפשרה (*)		●		--
בישול עדין		● 60°-220°		--
שמירה על חום המזון		60°		--
בישול עם אוויר חם (*)		60°-220°		אידיאלי להכנת לזניה, בשרים, פיצה, עוגות באופן כללי, מאכלים שאמורים להיות פריכים מבחוץ ("הקרמה") ולחמים. למידע אודות שימוש באביזרים, עיינו בהצעות המופיעות בטבלה שבפרק "שימוש בתנור".
				בנוסף, מצב זה אידיאלי לבישול בשני מפלסים בו זמנית. למידע נוסף, עיינו בפרק "שימוש בתנור".

תוכנית	מצב חוגת בחירת אפשרויות	מצב חוגת וויסות חום	מיקום רשת בישול ואביזרים	הערות/עצות
בישול בתנור מסורתי		60°-220°		אידיאלי לבישול ירקות ממולאים, דגים, עוגות שזיפים ועופות קטנים. למידע אודות שימוש באביזרים, עיינו בהצעות המופיעות בטבלה שבפרק "שימוש בתנור".
גריל			 רק בדגמים עם רשת צלייה  רק בדגמים ללא רשת צלייה	אידיאלי עבור כל סוגי הגריל המסורתי: המבורגרים, נקניקיות פרנקפורטר, קבבים וכד' וכן לקליית לחם.

* בחלק מהדגמים

שימוש בבקורות התנור

חוגת וויסות חום (A)

בחרו בטמפרטורה הרצויה כמתואר להלן:

- הפשרה (*): סובבו את חוגת וויסות החום למצב "●"
- שמירה עם חום המזון: סובבו את חוגת וויסות החום ל- 60° .
- בישול עם אוויר חם* או בישול מסורתי: סובבו את חוגת וויסות החום לטמפרטורה של 60°C עד 220°C .
- כל סוגי גריל: סובבו את חוגת וויסות החום ל-▼▼▼.

חוגת קוצב זמן (B)

- להגדרת זמן בישול:

סובבו את החוגה בכיוון השעון לשעה הרצויה (עד 120 דקות). בחלוף פרק הזמן שהוגדר, התנור ישמיע צפצוף התראה וייכבה באופן אוטומטי. סובבו את החוגה למצב "0".

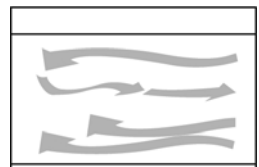
- לכיבוי התנור:

במידה ופרק הזמן המוגדר קצר יותר מ-20 דקות, סובבו תחילה את החוגה עד הסוף ולאחר מכן הגדירו את פרק הזמן הרצוי.

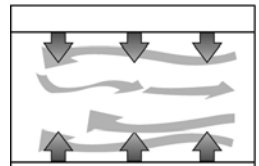
חוגת בחירת אפשרויות (D)

חוגה זו משמשת לבחירה באחת מאפשרויות הבישול הזמינות, כמתואר להלן:

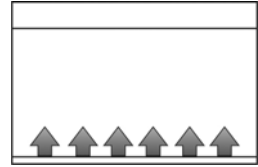
 הפשרה (*)
(רק המאוורר פועל)



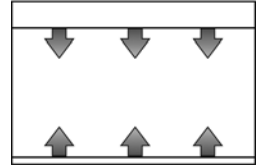
 בישול עם אוויר חם (*)
(גוף חימום עליון, גוף חימום תחתון ומאוורר פועלים)



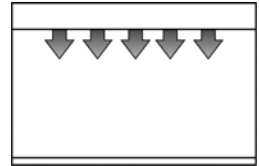
בישול עדין 
(רק גוף חימום תחתון פועל)



בישול מסורתי, שמירה עם חום המזון 
(רק גוף חימום עליון וגוף חימום תחתון פועלים)



גריל 
(רק גוף חימום עליון פועל, בעוצמה מרבית)



נורית חיווי (C)

נורית החיווי תדלק לציון כי התנור פועל.

תאורה פנימית (N) *

כאשר התנור פועל, התאורה הפנימית שלו פועלת תמיד. להחלפת הנורה, פעלו באופן הבא: נתקו את המכשיר משקע החשמל, הבריגו החוצה את מכסה הזכוכית והחליפו את הנורה השרופה בנורה חדשה מאותו סוג (עמידה בטמפרטורות גבוהות). לאחר מכן החזירו למקומו את מכסה הזכוכית.

שימוש בתנור

טיפים-כללי

- במקרה של בישול אובן עם אוויר חם, בישול מסורתי או גריל, יש לחמם את התנור מראש לחום הרצוי לקבלת תוצאות מיטביות.
- משך הבישול תלוי באיכות המוצרים, במידת החום של המזון ובטעם אישי. פרקי הזמן המצוינים בטבלה בהמשך חוברת ההוראות מיועדים להערכה בלבד וייתכן כי יהיה צורך לשנותם. כמו כן, הם אינם כוללים את משך הזמן הדרוש לחימום התנור מראש.
- לבישול מזון קפוא, פעלו לפי הוראות הבישול המופיעות על גבי אריזת המוצר.

הכנסה/הוצאת מערכת רשת המתכת (בחלק מהדגמים)

- אם התנור כולל ידית להכנסת/הוצאת רשת המתכת, בצעו את השלבים הבאים:
 - הכנסת הרשת: דחפו את הרשת לכוון החלק האחורי של התנור מעבר לרפידת הגומי שבצד שמאל של התנור עד שהיא תינעל במקום. כשסוגרים את הדלת הרשת נכנסת אוטומטית למקומה.
 - להוצאת הרשת: פתחו את הדלת. הרשת משתחררת אוטומטית. משכו אותה אליכם עם כפפות להגנה נגד החום.

הפשרה *

להפשרה יעילה בפרק זמן קצר, בצעו את הפעולות הבאות:

-  סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) למצב "●".
- סובבו את חוגת הטיימר (B) לשעה הרצויה.
- הכניסו רשת בישול שטוחה (G) למסילה התחתונה ועליה את המזון אותו ברצונכם להפשיר בתוך מגש. לאחר מכן סגרו את הדלת.
- דוגמא להפשרה: 1 ק"ג בשר, 80-90 דקות מבלי להפוך את המזון.

בישול עדין

- אידיאלי עבור מאפים ועוגות עם זיגוג. כן, ניתן לקבל תוצאות טובות בעת השלמה של בישול חלקם התחתון של התבשילים או במקרה של בישול הדורש במיוחד חימום בתחתית התבשיל.
- הכניסו רשת בישול (עם תבנית עליה) למסילה התחתונה, כמתואר בפרק "תקציר אופני שימוש".
 -  סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
 - סובבו את חוגת וויסות החום (A) לטמפרטורה הרצויה.
 - סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) לשעה הרצויה. בסיום הבישול, התנור ישמיע צפצוף התראה. במידה והבישול יושלם טרם חלוף הזמן המוגדר, העבירו באופן ידני את חוגת קוצב הזמן (B) בחזרה למצב "0".

שמירה על חום המזון

- סובבו את חוגת וויסות החום (A) ל-60°C.
-  סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) לשעה הרצויה.
- הכניסו את רשת הבישול (G) למסילה התחתונה והניחו עליה את המזון בתבנית.
- מומלץ לא להשאיר את המזון בתנור לאורך זמן, היות והדבר עלול לגרום להתחייבויות.

בישול עם אוויר חם*

מצב זה אידיאלי להכנת פיצות מצוינות, לזניה, מנות מוקרמות, מאכלי בשר מכל הסוגים (פרט לעופות קטנים), אפיית תפוחי אדמה, אפיית עוגות באופן כללי ולחם. כמו כן, מצב זה מתאים לבישול מזונות שונים בשני מפלסים בו זמנית. פעלו לפי המתואר להלן:

- הכניסו את רשת הבישול (G) למקומה, כמתואר בטבלת "תקציר אופני שימוש".
- סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) לטמפרטורה הרצויה.
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) לשעה הרצויה.
- לאחר חימום מראש של התנור במשך 5 דקות, הכניסו לתנור את המזון אותו ברצונכם לבשל.

מתכון	תרמוסטט	זמן	מיקום רשת בישול	הערות ועצות
מקרוני מוקרם 1 ק"ג	220°C	20 דקות	מסילה תחתונה	הפכו באמצע התכנית
עוף 1 ק"ג	220°C	70-80 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים, הפכו את העוף לאחר כ-38 דקות
כדורי בשר 650 גר'	200°C	55 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים, הפכו את הבשר לאחר כ-30 דקות
תפוחי אפויים 500 גר'	200°C	50 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים, ערבבו פעמיים
שטרודל 1 ק"ג	180°C	40 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים
עוגת שקדים 008 גר'	180°C	35 דקות	"	השתמשו בתבנית אפייה
ביסקוויטים (עוגיות חמאה פריכות) 100 גר'	180°C	14 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים
לחם 500 גר'	200°C	25 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים, משומן



בישול מסורתי

מצב זה אידיאלי להכנת כל סוגי הדגים, ירקות ממולאים, עוגות קרם ועוגות הדורשות זמן אפייה רב (מעל ל-60 דקות).

פעלו לפי המתואר להלן:

- הכניסו את רשת הבישול למקומה, כמתואר בטבלה שלהלן.
- סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) לטמפרטורה הרצויה.
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) לשעה הרצויה.
- לאחר חימום מראש של התנור במשך 5 דקות, הכניסו לתנור את המזון אותו ברצונכם לבשל.

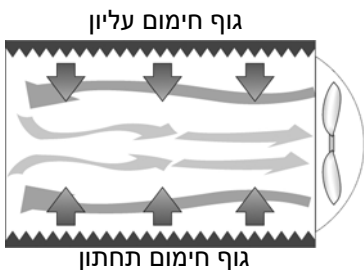
מתכון	חוגת וויסות חום	זמן	מיקום רשת בישול	הערות ועצות
לזניה 1.5 ק"ג	220°C	20 דקות	תחתונה	השתמשו בכלי המתאים לאפייה בתנור
פיצה 500 גרם	220°C	17 דקות	"	
דג טרונה 500 גר' 500	200°C	35 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים הפכו אחרי 16 דקות
עגבניות מוקרמות 550 גר'	200°C	40 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים, משומן והפכו אחרי 20 דקות
קישואים עם טונה 750 גר'	200°C	40 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים, הוסיפו שמן, עגבניות ומים והפכו אחרי 20 דקות
עוגות שזיפים 1 ק"ג	180°C	75 דקות	"	השתמשו בתבנית אפייה
מרנג	120°C	50 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים משומן. השאירו את המקצפת לעמוד יום שלם לפני ההגשה.
טארט ריבה	180°C	40 דקות	"	השתמשו במגש לאיסוף נוזלים

גריל

- הכניסו רשת בישול שטוחה (G) למסילה העליונה.
- סובבו את חוגת בחירת האפשרויות (D) למצב .
- **במידה והתנור שלכם מצויד במגש צלייה (O):** הניחו את המזון אותו ברצונכם לצלות על מגש הצלייה (O), אותו יש להכניס לתוך מגש לאיסוף נוזלים (H), ולהניח את שניהם על מגש בישול שטוח (G).
- **במידה והתנור שלכם אינו מצויד במגש צלייה (O):** הניחו את המזון ישירות על רשת הבישול השטוחה (G) (יש להניח את המגש לאיסוף נוזלים מעל לגוף החימום התחתון, על מנת לאסוף שומן מטפטף).
- סגרו את דלת התנור.
- סובבו את חוגת הזמן (B) לשעה הרצויה.

מתכון	חוגת וויסות חום	זמן	מיקום רשת בישול	הערות ועצות
צלעות כבש (2)	▼▼▼	26 דקות	מסילה עליונה	הפכו לאחר 14 דקות
נקניקיות פרנקפורטר (3)	▼▼▼	20 דקות	"	הפכו לאחר 11 דקות
המבורגרים טריים (2)	▼▼▼	25 דקות	"	הפכו לאחר 13 דקות
נקניקיות (4)	▼▼▼	26 דקות	"	הפכו לאחר 14 דקות
קבב 500 גר'	▼▼▼	26 דקות	"	הפכו לאחר 8, 15 ו- 21 דקות
לחם קלוי (4 פרוסות)	▼▼▼	9 דקות	"	הפכו לאחר 6 דקות

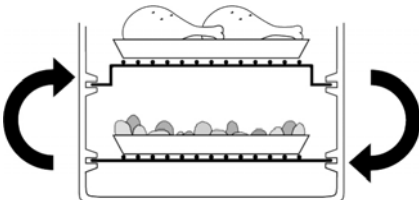
הערה: במקרה של קליית לחם, אין צורך להכניס מגש לאיסוף נוזלים לתוך התנור.



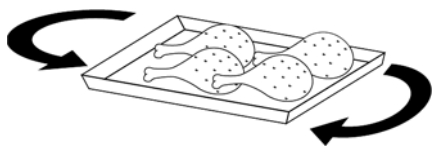
בישול עם אוויר חם ב-2 מפלסים בו זמנית*
מצב בישול עם אוויר חם מאפשר לבשל מזונות שונים בו זמנית, על ידי הנחתם בשני מפלסים נפרדים.

החום המסופק על ידי שני גופי החימום יופץ על ידי האוויר שנע הודות לפעולת המאוורר. באופן זה, החום מגיע לכל החלקים של התנור בצורה אחידה ובמהירות. האוויר בתוך התנור יהיה יבש מאוד, דבר המונע ערבוב של ניחוחות וטעמים.

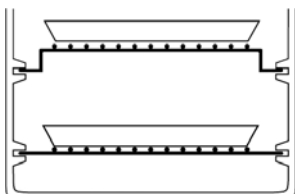
לבישול שני מאכלים בו זמנית, פעלו לפי הכללים הפשוטים הבאים:



1. זמני הבישול להכנת מאכלים בו זמנית יהיו גבוהים יותר מזמני הבישול כאשר המאכלים מוכנים בנפרד.



2. בחלוף מחצית זמן הבישול, **החליפו** בין המגשים לאיסוף נוזלים: הניחו את המגש העליון על רשת הבישול התחתונה ולהפך. בנוסף, בחלוף מחצית זמן הבישול, **סובבו** את המגשים.



הערה: יש למקם את רשתות הבישול בהתאם למתואר באיורים.

ניקוי ותחזוקה

ניקוי התנור לעיתים קרובות ימנע יצירת עשן וריחות לא נעימים במהלך הבישול. אין לאפשר לשומן להצטבר בתוך התנור.

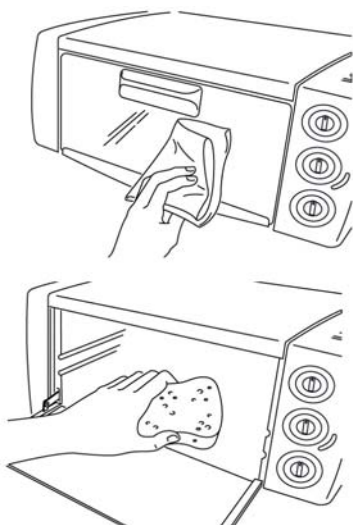
טרם ביצוע פעולות תחזוקה וניקוי כלשהן, נתקו את המכשיר מהחשמל ואפשרו לו להתקרר. נקו את הדלת, את הקירות הפנימיים ומשטחי האמייל או הצבע של התנור באמצעות מי סבון. ייבשו היטב.

לניקוי משטחי האלומיניום בתוך התנור, אין להשתמש בחומרי ניקוי המאכלים אלומיניום (חומרי ניקוי בתרסיסים) ואין לשפשף את קירות התנור באביזרי ניקוי חדים.

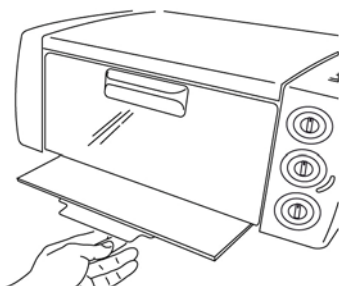
לניקוי המארז החיצוני של התנור, השתמשו אך ורק בספוג לח.

הימנעו משימוש בחומרי ניקוי ממרטים שעשויים לגרום נזק לצבע התנור.

הקפידו כי מים וסבון נוזלי לא יחדרו לתוך התנור דרך פתחי האוורור בחלקו העליון.



אין לטבול את המכשיר במים ואין לשטוף אותו תחת מים זורמים.
כל האביזרים ניתנים לשטיפה כמו כלים רגילים, ידנית או במדיח כלים.



במידה והתנור מצויד במגש לאיסוף פרורים:
הוציאו את המגש לאיסוף פרורים מתחתיתו של התנור (כמתואר באיור). שטפו אותו ידנית. במידה ותתקלו בקשיים בעת הסרת הלכלוך, שטפו את מגש הפרורים במי סבון חמים ובמידת הצורך, שפשפו אותו בעדינות, מבלי לשרוט אותו.

מפרט טכני

משקל נטו: 5.0 ק"ג

תדירות: 50/60 Hz

ספיגת אנרגיה: 1400 W

מתח עבודה: 220-240 V

מידע חשוב הנוגע להשלכה נכונה של מכשירים בהתאם לתקן EC, 2002/96/EC



בסיום חייו של המכשיר, אין להשליכו יחד עם פסולת ביתית רגילה. יש לקחת את המכשיר למרכז איסוף והפרדת פסולת מיוחד, כמוגדר על ידי הרשויות המקומיות, או לספק הנותן שירותים אלה.

השלכה של המכשיר בנפרד מפסולת ביתית מונעת הלשכות שליליות אפשריות על איכות הסביבה ועל בריאות האדם, ומאפשרת מחזור של חומרים יקרי ערך, ובכך חיסכון ניכר באנרגיה ומשאבים. כתזכורת לכך שיש צורך להשליך את המכשיר בנפרד מפסולת ביתית, הוא מסומן בסמל פח אשפה המחוק ב"איקס".

שימו לב: במידה ונגרם נזק לכבל החשמל של המכשיר, יש להחליפו בתחנת שירות מוסמכת. בטיחות מכשיר זה תואמת לתקנות ולתקנים הטכניים הרלוונטיים הקיימים.



משרדים ראשיים: רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון

טל: 1 700 700 727

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.