



Thinking of you
Electrolux

הוראות שימוש

HE תנור

EOB5450AA

תוכן

3	1. נתוני בטיחות
5	2. תיאור המוצר
6	3. הכנה לשימוש ראשון
6	4. שימוש יומיומי
8	5. פעולות שעון
8	6. השימוש בעזרים
10	7. פעולות נוספות
10	8. עצות מועילות
20	9. שמירה וניקוי
23	10. מה לעשות אם ...
24	11. נתונים טכניים
24	12. הגנת הסביבה

אנחנו חושבים עליכם

תודה לכם על שרכשתם מכשיר מתוצרת Electrolux. בחרתם במוצר המביא עמו ניסיון מקצועי וחדשנות המאפיינים אותנו מזה עשרות שנים. תכננו את המוצר כך שיהיה גאוני ואפנתי, וחשבנו עליכם בזמן שעשינו זאת. לכן, בכל פעם שתבחרו להשתמש בו, תוכלו לדעת לבטח שהתוצאות יהיו נהדרות.

ברוכים הבאים אל Electrolux.

בקרו באתר האינטרנט שלנו כדי:

לקבל עצות הנוגעות לשימוש, עלונים, עזרה בפתרון בעיות ומידע לגבי שירות: www.electrolux.com



לרשום את המוצר שרכשתם כדי לקבל שירות טוב עוד יותר: www.electrolux.com/productregistration



לרכוש אביזרים, חלקים מתכלים וחלפים מקוריים עבור המכשיר שברשותכם: www.electrolux.com/shop



שירות לקוחות

אנו ממליצים להשתמש בחלפים מקוריים. בעת הפנייה לשירות, ודאו כי ברשותכם הנתונים הבאים: ניתן למצוא את המידע על לוחית הדירוג. דגם, מספר מוצר (PNC), מספר סידורי.

⚠ אזהרה / זהירות - נתוני בטיחות.

ℹ מידע כללי וטיפים

🌿 פרטים אודות הסביבה

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

1. נתוני בטיחות

חיבור למקור חשמל

אזהרה!



קיימת סכנת שריפה והתחשמלות.

- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכשיר.
- ודא כי המפרט החשמלי שמופיע על לוחית הדירוג תואם את אספקת החשמל בבית. אם לא - צור קשר עם חשמלאי.
- הקפד תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל. צור קשר עם השירות או פנה לחשמלאי להחלפת כבל מתח שניזוק.
- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע עם דלת המכשיר, בפרט כאשר הדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחוזקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע החשמל אך ורק בסיום ההתקנה. ודא שקיימת גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה
- אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע.
- אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכונה מהחשמל. הקפד תמיד למשוך את התקע.
- השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: קו חשמל המגן מפני נפילת מתח, נתיכים (נתיכי הברגה המנותקים מהמחזיק), מפסקי דלף ומסרי מגע.
- על תשתית החשמל להיות מצוידת בהתקן בידוד המאפשר את ניתוק כל הקטבים של המכשיר מאספקת החשמל. על התקן הבידוד לכלול שקע בעל פתחים ברוחב מינימלי של 3 מ"מ.

1.3 שימוש

אזהרה!



סכנה לפציעה, כוויות, התחשמלות או פיצוץ.

- המכשיר נועד לשימוש בסביבה ביתית.

לפני ההתקנה והשימוש במכשיר, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן מסיר כל אחריות בגין נזקים ופציעות הנגרמים כתוצאה מהתקנה ומשימוש לא נכונים. שמור תמיד את ההוראות בסמוך למכשיר, לשימוש עתידי.

1.1 בטיחות ילדים ואנשים מוגבלים

אזהרה!



קיימת סכנה לחנק, פציעה או נכות קבועה.

- אין לאפשר לאנשים, ובכלל זה ילדים, בעלי תפקוד שכלי ירוד או תפקוד חושי-פיזי ירוד או אנשים החסרים ניסיון וידע להשתמש במכשיר זה. על אנשים אלה להפעיל את המכונה רק עם השגחה או הנחיה מאדם האחראי על ביטחונם.
- אין להתיר לילדים לשחק עם המכשיר.
- יש להרחיק את כל חלקי האריזה מהישג ידם של ילדים.
- יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלק מהחלקים חמים.
- אם למכשיר יש התקן בטיחות ילדים, אנו ממליצים להפעילו.

1.2 התקנה

אזהרה!



התקנת המכשיר תיעשה רק על ידי אדם מוסמך.

- הסר את כל האריזות.
- אין להתקין או להשתמש במכשיר שניזוק.
- ציית להוראות ההתקנה שסופקו עם המכשיר.
- היזהר תמיד בעת הזזת המכשיר, שכן הוא כבד. השתמש תמיד בכפפות בטיחות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- ודא כי המכשיר מותקן מתחת למבנים בטוחים ובסמיכות למבנים בטוחים.
- צדי המכשיר חייבים להישאר סמוכים למכשירים או ליחידות בגובה זהה לגובה המכשיר.

- לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מיצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.

1.4 שמירה וניקוי

אזהרה!



סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- לפני ביצוע פעולת תחזוקה, הפסק את פעולת המכשיר ונתק את תקע החשמל מהשקע.
- ודא כי המכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- החלף מיידית את לוחות הזכוכית של הדלת במקרה שהם ניזוקו. צור קשר עם מרכז השירות.
- שלוף את הדלת מהמכשיר בזהירות. הדלת כבדה!
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של חומר פני השטח.
- שיירי שומן או מזון שנותרו במכשיר עלולים לגרום לדליקה.
- יש לנקות את המכשיר בעזרת מטלית רכה ולחה. יש להשתמש רק בחומרי ניקוי ניטרליים. אין להשתמש במוצרים שוחקים, כריות ניקוי שוחקות, ממיסים או חפצי מתכת.
- אם אתה משתמש בתרסיס לתנורים, פעל על פי הוראות הבטיחות שעל גבי האריזה שלו.
- אל תנקה בחומר ניקוי כלשהו את האמייל הקטליטי (אם קיים).

1.5 תאורה פנימית

- נורת התאורה או מנורת ההלוגן במכשיר זה היא מסוג המתאים למכשירים ביתיים בלבד. אין להשתמש בה כדי להאיר את הבית.

אזהרה!



סכנת התחשמלות.

- לפני החלפת הנורה, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- השתמש אך ורק בנורות בעלות מפרט זהה.

- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכשיר.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- הפסק את פעולת המכשיר לאחר כל שימוש.
- פנים המכשיר מתחמם בעת שהוא פועל. אין לגעת בגופי החימום שבתוך במכשיר. השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה. המכשיר עלול לפלוט אוויר חם.
- אין להפעיל את המכשיר בידים רטובות או כאשר הוא נמצא במגע עם מים.
- אין להפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה.
- פתח את דלת המכשיר בזהירות. השימוש ברכיבים המכילים אלקוהול עלול ליצור תערובת של אוויר ואדי אלקוהול.
- אין לאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- אין להכניס למכשיר מוצרים דליקים או מוצרים שנרטבו בחומרים דליקים, ואין להניח מוצרים כאלה על המכשיר או בקרבתו.

אזהרה!



סכנה לגרימת נזק למכשיר.

- כדי למנוע נזק לאמייל או שינויים בצבע שלו:
- אל תניח ישירות על תחתית המכשיר אביזרי בישול או עצמים אחרים שתכניס לתוכו.
- אל תניח רדיד אלומיניום ישירות על תחתית המכשיר.
- אל תניח מים ישירות בתוך המכשיר כשהוא חם.
- אל תשמור מזון או כלים לחים בתוך המכשיר לאחר סיום הבישול.
- היזהר בעת הסרת והתקנת האביזרים.
- שינוי צבע האמייל אינו פוגע בביצועי המכשיר. הוא אינו מהווה פגם או נזק במשמעם בידי האחריות.

- חתוך את כבל המתח והשלך אותו לאשפה.
- הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות מחמד מלהינעל בתוך המכשיר.

1.6 סילוק

אזהרה!

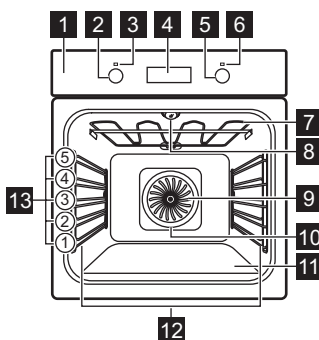


קיימת סכנה לפציעה או חנק.

- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.

2. תיאור המוצר

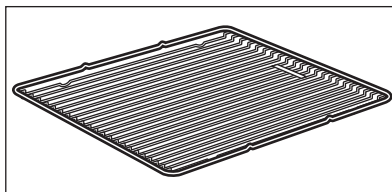
- | | |
|----|--------------------------------|
| 1 | לחיצה הפעלה |
| 2 | כפתור לפעולות התנור |
| 3 | נורת/סמל פעולת המכשיר |
| 4 | תכנת אלקטרוני |
| 5 | כפתור הטמפרטורה |
| 6 | נורת/סמל/מחוון טמפרטורה |
| 7 | גוף חימום |
| 8 | נורת תאורה |
| 9 | מאוורר |
| 10 | גוף חימום בדופן המכשיר האחורית |
| 11 | חימום תחתון |
| 12 | תומכי רשתות, ניתנים להסרה |
| 13 | מיקומי רשתות |



2.1 אביזרים

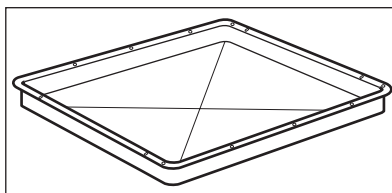
מדף רשת

לכלי בישול, תבניות לעוגות, צליית בשר.



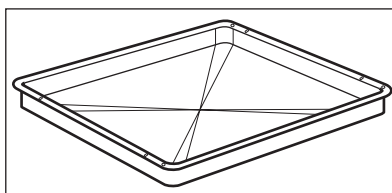
תבנית אפייה

לעוגות וביסקוויטים.

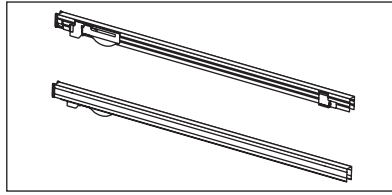


תבנית גריל / צלייה

לאפייה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.



מסילות טלסקופיות עבור מדפים ותבניות.



3. הכנה לשימוש ראשון

אזהרה!



עיין בפרק "נתוני בטיחות".

3.1 ניקוי ראשוני

- הסר את כל החלקים מהמכשיר.
- נקה את המכשיר לפני השימוש הראשוני.

עיין בפרק "טיפול וניקוי".



3.2 הגדרת השעה

עליך לכוון את השעה לפני הפעלת התנור.



4. שימוש יומיומי

אזהרה!



עיין בפרק "נתוני בטיחות".

כדי להשתמש במכשיר, לחץ על כפתור הבקרה. כפתור הבקרה יוצא ממקומו.

4.1 הפעלת המכשיר וכיבוי

1. סובב את כפתור בקרת פעולות התנור ובחר פעולת תנור כלשהי.
2. סובב את כפתור בקרת הטמפרטורה כדי לבחור טמפרטורה כלשהי.
3. לכיבוי המכשיר, סובב את כפתור בקרת פעולות התנור ואת כפתור בקרת הטמפרטורה למצב 'כבוי'.

כאשר אתה מחבר את המכשיר לחשמל או אחרי הפסקת חשמל, המחוון של השעון יבהב.

לחץ על הלחצנים + או - כדי לכוון את השעה הנכונה.

אחרי חמש שניות בערך, ההבהוב יפסק ובתצוגה תופיע השעה שהגדרת.

אחרי כיוון מחדש של השעה, אל תכוון מחדש את הפעולות של End | → (באותו הזמן).



סמל, מחוון או נורת הכפתור (כתלות בדגם - עיין בתיאור המוצר):

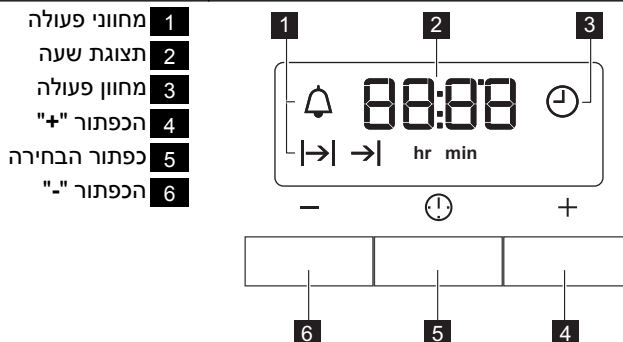


- המחוון נדלק כאשר התנור מתחמם.
- הנורה נדלקת כאשר המכשיר פועל.
- הסמל מראה אם הכפתור שולט באחד מאזורי הבישול, באחת מפעולות התנור או בטמפרטורה.

4.2 פעולות התנור

שימוש	פעולת התנור
להפעיל נורת התאורה של התנור בלי להפעיל את פעולת הבישול.	תאורה 
לאפייה בטמפרטורה המרבית בשלושת מפלסי התנור בו זמנית. כאשר אתה משתמש בפעולה זו, הורד את טמפרטורת התנור ב-20-40°C מהטמפרטורות הרגילות שבהן אתה משתמש באפייה רגילה. משמש גם לייבוש מזון.	בישול עם מאוורר אמיתי 
לאפייה במפלס אחד להשגת השחמה אינטנסיבית יותר ותחתית פריכה. כאשר אתה משתמש בפעולה זו, הורד את טמפרטורת התנור ב-20-40°C מהטמפרטורות הרגילות שבהן אתה משתמש באפייה רגילה.	הגדרת פיצה 
לאפייה ולצלייה במפלס אחד.	בישול רגיל 
לאפיית עוגות בעלות בתחתית פריכה או קשה ולשימור מזון.	חימום תחתון 
להפשרת מזון קפוא.	הפשרה 
לצלייה בגריל של פריטי מזון שטוחים הנמצאים במרכז תבנית הצלייה, ולקלייה.	גריל 
לצליית פריטי מזון שטוחים בכמויות גדולות, ולקלייה.	גריל מהיר 
לצליית נתחים גדולים של בשר או עוף במפלס אחד. גם לבישול ברוטב ולהשחמה.	גריל טורבו 

4.3 תכנת אלקטרוני



5. פעולות שעון

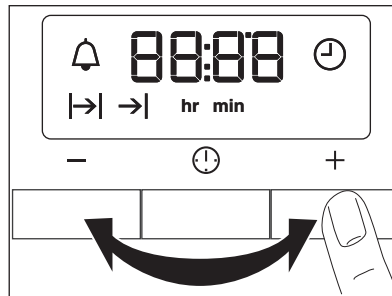
פעולת שעון	שימוש
 שעה	כדי להציג, להגדיר או לשנות את השעה.
 טיימר	להגדרת זמן המנייה לאחר. פעולה זו אינה משפיעה על פעולת התנור.
 Duration	להגדרת משך הפעלת התנור.
 End	משמש להגדרת שעת כיבוי התנור.

3. לחץ על + או על - כדי להגדיר את פעולת השעון הנחוצה.
בתצוגה יוצג המחווון של פעולת השעון שבחרת. בתום הזמן שהוגדר, המחווון יהבהב ויישמע אות קולי למשך שתי דקות.

ניתן להשתמש בהגדרות Duration |End-| בו זמנית אם אתה רוצה שהמכשיר יידלק וייכבה אוטומטית: קודם כל, הגדר Duration |End ולאחר מכן End →.



5.1 הגדרה של פעולות השעון



- בעזרת הפעולות Duration ו-End Time, המכשיר כבה באופן אוטומטי.
4. לחץ על כפתור כדי להפסיק את האות.
5. סובב את כפתור פעולות התנור ואת כפתור הטמפרטורה למצב כבוי.

5.2 ביטול פעולות השעון

1. לחץ שוב ושוב על לחצן הבחירה עד שהמחוון של הפעולה הרצויה יהבהב.
2. לחץ והחזק את הכפתור "-".
לאחר מספר שניות פעולת השעון תכבה.

1. להפעלת End-|Duration, הגדר פעולה וטמפרטורה לתנור. אין צורך לבצע זאת בטיימר.
2. לחץ על לחצן הבחירה מספר פעמים עד להבהוב המחווון של פעולת השעון הנחוצה.

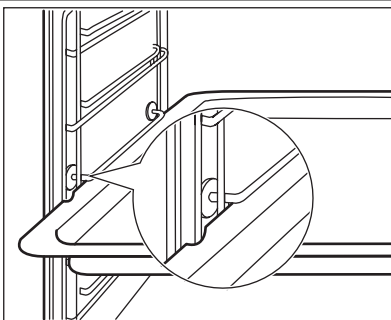
6. השימוש בעזרים

אזהרה!
עיין בפרק "נתוני בטיחות".

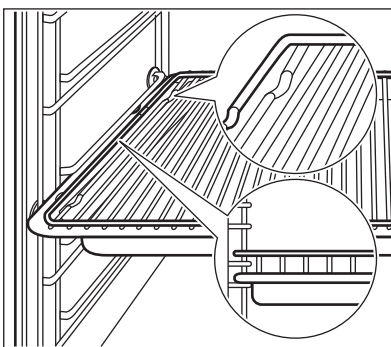


6.1 הכנסת אביזרי התנור

תבנית הצלייה העמוקה ומדף הרשת בעלי דפנות צדיות. דפנות אלה וצורתן של המסילות שבתוך התנור הן מנגנון מיוחד למניעת החלקת כלי הבישול.

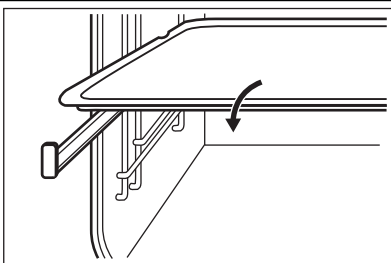


התקנת מדף הרשת ותבנית הצלייה
הנח את מדף הרשת על תבנית הצלייה העמוקה. השחל את תבנית הצלייה העמוקה בין המוטות המובילים של אחד ממפלסי התנור.



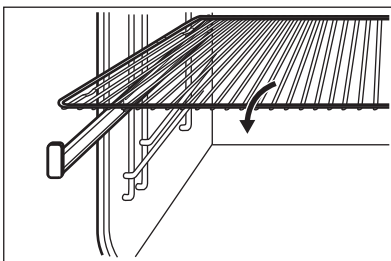
6.2 מסילות טלסקופיות - הכנסת אביזרי התנור

הנח את תבנית האפייה או התבנית הצלייה על המסילות הטלסקופיות.



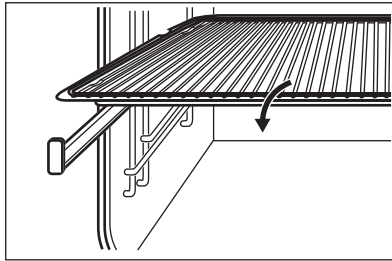
הנח את מדף הרשת על המסילות הטלסקופיות, כך שהרגליות פונות כלפי מטה.

המסגרת הגבוהה שמסביב למדף הרשת היא אמצעי מיוחד למניעת החלקה של כלי בישול.



6.3 הכנסת מדף הרשת ותבנית הצלייה ביחד

הנח את מדף הרשת על תבנית הצלייה העמוקה. הנח את מדף הרשת ותבנית הצלייה על המסילות הטלסקופיות.



7. פעולות נוספות

7.1 מאוורר קירור

משטחי המכשיר. אם תכבה את המכשיר, המאוורר עשוי להמשיך לפעול עד להתקררות המכשיר.

כאשר המכשיר פועל, מאוורר הקירור נכנס אוטומטית לפעולה כדי לשמור על קרירות

8. עצות מועילות

8.1 הצד הפנימי של הדלת

בחלק מהדגמים, תוכל למצוא בצדה הפנימי של הדלת:

- את המספרים של מפלסי המדפים.
- מידע על פעולות התנור, מפלסי המדפים המומלצים והטמפרטורות המומלצות למאכלים מסוגים שונים.

הטמפרטורה וזמני האפייה בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים, ובאיכותם וכמותם של הרכיבים שבשימוש.



8.2 אפייה

הוראות כלליות

- האפייה או הצלייה בתנור החדש עשויה להיות שונה מהמכשיר הקודם שהיה ברשותך. התאם את ההגדרות הרגילות שבהן אתה משתמש (טמפרטורה, זמני בישול) ואת מפלסי הרשתות לערכים המופיעים בטבלאות הבאות.

- באפייה לזמן ארוך, ניתן לכבות את המכשיר כ-10 דקות לפני תום זמן האפייה, ולהשתמש בחום השירור.
- בשעת בישול מזון קפוא, התבניות בתנור עלולות להתעוות במהלך האפייה.
- כשהתבניות מתקררות, העיוותים נעלמים.
- שימוש בטבלאות האפייה
- לפי המלצת היצרן, מומלץ להשתמש בפעם הראשונה בטמפרטורה הנמוכה יותר.
- אם אינך מצליח למצוא את ההגדרות המומלצות למתכון מסוים, חפש את ההגדרות למתכון דומה.
- אם אתה משתמש ביותר ממפלס אחד לאפיית עוגות, ניתן להאריך את זמני האפייה ב-10 עד 15 דקות.
- עוגות ומאפים בגבהים שונים אינם משחמים בקצב שווה בהתחלה. אם הבחנת בתופעה זו, אין לשנות את הגדרות הטמפרטורה. ההבדלים בהשחמה נעלמים במהלך האפייה.

8.3 אפייה במפלס אחד:

אפייה בכלי פח

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	מיקום רשת	פעולת התנור	סוג אפייה
70 - 50	160 - 150	1	בישול עם מאוורר אמיתי	עוגה עגולה / בריוש
90 - 70	160 - 140	1	בישול עם מאוורר אמיתי	עוגת מדירה/ עוגות פירות
50 - 35	150 - 140	2	בישול עם מאוורר אמיתי	/ Fatless sponge cake עוגת ספוג ללא שומן
50 - 35	160	2	בישול רגיל	/ Fatless sponge cake עוגת ספוג ללא שומן
25 - 10	180 - 170 ⁽¹⁾	2	בישול עם מאוורר אמיתי	בסיס פלאן - מאפה עם בצק פריך מלוח
25 - 20	170 - 150	2	בישול עם מאוורר אמיתי	בסיס פלאן - תערובת ספוגית
90 - 60	160	2	בישול עם מאוורר אמיתי	Apple pie / פאי תפוחים (2) תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון)
90 - 70	180	1	בישול רגיל	Apple pie / פאי תפוחים (2) תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון)
90 - 60	190 - 170	1	בישול רגיל	עוגת גבינה

⁽¹⁾ חמם מראש את התנור.

עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	מיקום רשת	פעולת התנור	סוג אפייה
40 - 30	190 - 170	3	בישול רגיל	לחם קלוע / חלה
70 - 50	180 - 160 ⁽¹⁾	2	בישול רגיל	עוגת פירות

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	מיקום רשת	פעולת התנור	סוג אפייה
לחם (שיפון):				
20 60 - 30	.1 230 .2 180 - 160	1	בישול רגיל	1. החלק הראשון בתהליך האפייה.
				2. החלק השני בתהליך האפייה.
35 - 20	(1 210 - 190	3	בישול רגיל	פחזניות/קלייר
20 - 10	(1 200 - 180	3	בישול רגיל	רולדות
40 - 20	160 - 150	3	בישול עם מאוורר אמיתי	עוגה בציפוי פירורים (יבש)
30 - 20	(1 210 - 190	3	בישול רגיל	עוגת חמאה עם שקדים/עוגות סוכר
55 - 35	150	3	בישול עם מאוורר אמיתי	פלאן פירות (עם בצק שמרים / בצק ספוג) (2)
55 - 35	170	3	בישול רגיל	פלאן פירות (עם בצק שמרים / בצק ספוג) (2)
80 - 40	170 - 160	3	בישול עם מאוורר אמיתי	פלאן פירות העשוי מבצק דק
80 - 40	(1 180 - 160	3	בישול רגיל	עוגות שמרים עם ציפוי עדין (לדוגמה גבינת קווארק, קצפת, רפרפת)

(1) חמם מראש את התנור.

(2) השתמש בתבנית עמוקה.

ביסקוויטים

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	מיקום רשת	פעולת התנור	סוג אפייה
20 - 10	160 - 150	3	בישול עם מאוורר אמיתי	מאפי ביסקוויט דקים
35 - 20	140	3	בישול עם מאוורר אמיתי	Short bread / עוגיות שורטברד / עוגיות מוארכות

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	מיקום רשת	פעולת התנור	סוג אפייה
30 - 20	160 ⁽¹⁾	3	בישול רגיל	/ Short bread עוגיות שורטברד / עוגיות מוארכות
20 - 15	160 - 150	3	בישול עם מאוורר אמיתי	ביסקויטים מתערובת ספוגית
150 - 120	100 - 80	3	בישול עם מאוורר אמיתי	מאפים העשויים מחלבון ביצה / מרנג
50 - 30	120 - 100	3	בישול עם מאוורר אמיתי	מאפי מקרון
40 - 20	160 - 150	3	בישול עם מאוורר אמיתי	עוגיות מבצק שמרים
30 - 20	180 - 170 ⁽¹⁾	3	בישול עם מאוורר אמיתי	מאפים מבצק עלים
25 - 10	160 ⁽¹⁾	3	בישול עם מאוורר אמיתי	לחמניות
25 - 10	210 - 190 ⁽¹⁾	3	בישול רגיל	לחמניות
35 - 20	150 ⁽¹⁾	3	בישול עם מאוורר אמיתי	/ Small cakes עוגות קטנות (20 בתבנית)
30 - 20	170 ⁽¹⁾	3	בישול רגיל	/ Small cakes עוגות קטנות (20 בתבנית)

⁽¹⁾ חמם מראש את התנור.

8.4 אפייה במספר מפלסים

עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	בישול עם מאוורר אמיתי		סוג אפייה
		מיקום רשת		
		3 מפלסים	2 מפלסים	
45 - 25	180 - 160 ⁽¹⁾	-	4 / 1	פחזניות/קלייר
45 - 30	160 - 150	-	4 / 1	עוגת שטרוייזל יבשה

⁽¹⁾ חמם מראש את התנור.

ביסקוויטים / small cakes / עוגות קטנות / בצקים / לחמניות

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	בישול עם מאוורר אמיתי		סוג אפייה
		מיקום רשת		
		3 מפלסים	2 מפלסים	
40 - 20	160 - 150	5 / 3 / 1	4 / 1	מאפי ביסקוויט דקים
50 - 25	140	5 / 3 / 1	4 / 1	/ Short bread עוגיות שורטברד / עוגיות מוארכות
40 - 25	170 - 160	-	4 / 1	ביסקוויטים מתערובת ספוגית
170 - 130	100 - 80	-	4 / 1	ביסקוויטים מחלבון ביצה / מרנג
80 - 40	120 - 100	-	4 / 1	מאפי מקרון
60 - 30	170 - 160	-	4 / 1	עוגיות מבצק שמרים
50 - 30	180 - 170 ⁽¹⁾	-	4 / 1	מאפים מבצק עלים
55 - 30	180	-	4 / 1	לחמניות
40 - 25	150 ⁽¹⁾	-	4 / 1	/ Small cakes עוגות קטנות (20 בתבנית)

⁽¹⁾ חמם מראש את התנור.

8.5 עצות לאפייה

תוצאות האפייה	סיבה אפשרית	תיקון
תחתית העוגה לא הושחמה מספיק.	מפלס הרשת אינו נכון.	הנח את העוגה במפלס נמוך יותר.
העוגה שוקעת (נרטבת, מתמלאת גושים, מפוספסת).	טמפרטורת התנור גבוהה מדי.	בפעם הבאה שתאפה, הגדר טמפרטורת תנור נמוכה במעט.
העוגה שוקעת (נרטבת, מתמלאת גושים, מפוספסת).	זמן האפייה קצר מדי.	הארך את זמן האפייה. לא ניתן לקצר את זמני האפייה על ידי שימוש בטמפרטורות גבוהות יותר.
העוגה שוקעת (נרטבת, מתמלאת גושים, מפוספסת).	יותר מדי נוזלים בתערובת.	הפחת את כמות הנוזלים. הקפד על זמני הבחישה, במיוחד אם אתה נעזר במכשיר בחישה.
העוגה יבשה מדי.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	בפעם הבאה שתאפה, הגדר טמפרטורת תנור גבוהה יותר.

תוצאות האפייה	סיבה אפשרית	תיקון
העוגה יבשה מדי.	זמן האפייה ארוך מדי.	בפעם הבאה שתאפה, הגדר זמן אפייה קצר יותר.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	טמפרטורת התנור גבוהה מדי וזמן האפייה קצר מדי.	הגדר טמפרטורת תנור נמוכה יותר וזמן אפייה ארוך יותר.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	הבלילה אינה אחידה.	פזר את הבליילה באופן אחיד בתבנית האפייה.
העוגה לא מוכנה בחלוף זמן האפייה שהוגדר.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	בפעם הבאה שתאפה, הגדר טמפרטורת תנור גבוהה במעט.

מאפים ותבשילים מוקרמים

מנה	פעולת התנור	מיקום רשת	טמפרטורה C°	זמן (דקות)
מאפה פסטה	בישול רגיל	1	200 - 180	60 - 45
לזניה	בישול רגיל	1	200 - 180	40 - 25
ירקות מוקרמים (1)	גריל טורבו או בישול באוורור אمتי	1	170 - 160	30 - 15
באגט בציפוי גבינה מותכת	גריל טורבו או בישול באוורור אمتי	1	170 - 160	30 - 15
מאפים מתוקים	בישול רגיל	1	200 - 180	60 - 40
מאפי דגים	בישול רגיל	1	200 - 180	60 - 30
ירקות ממולאים	גריל טורבו או בישול באוורור אمتי	1	170 - 160	60 - 30

(1) חמם מראש את התנור.

8.6 צלייה

כלים לצלייה

- צלה בשרים דלי שומן בתבנית צלייה עם מכסה. זה שומר את הבשר עסיסי יותר.
- את כל סוגי הבשר שניתנים להשחמה או שיכול להיות להם ציפוי סדוק, ניתן לצלות בתבנית צלייה ללא המכסה.
- השתמש בכלי אפייה עמיד בפני חום כדי לצלות (עיין בהוראות היצרן).
- ניתן לצלות נתחים גדולים ישירות בתבנית צלייה (אם יש) או על מדף רשת מעל תבנית עמוקה.

8.7 צלייה בגריל טורבו

בקר

סוג בשר	כמות	פעולת התנור	מיקום רשת	טמפרטורה C°	זמן (דקות)
צלי קדרה	1-1.5 ק"ג	בישול רגיל	1	230	150 - 120
רוסטביף או פילה: נא	לס"מ עובי	גריל טורבו	1	200 - 190 (1)	6 - 5

זמן (דקות)	טמפרטורה C°	מיקום רשת	פעולת התנור	כמות	סוג בשר
8 - 6	190 - 180 (1)	1	גריל טורבו	לס"מ עובי	רוסטביף או פילה: מדיום
10 - 8	180 - 170 (1)	1	גריל טורבו	לס"מ עובי	רוסטביף או פילה: עשוי היטב

(1) חמם מראש את התנור.

עגל

זמן (דקות)	טמפרטורה C°	מיקום רשת	פעולת התנור	כמות	סוג בשר
120 - 90	180 - 160	1	גריל טורבו	1 ק"ג	צלי עגל
150 - 120	180 - 160	1	גריל טורבו	1.5-2 ק"ג	שוק עגל

טלה

זמן (דקות)	טמפרטורה C°	מיקום רשת	פעולת התנור	כמות	סוג בשר
120 - 100	170 - 150	1	גריל טורבו	1-1.5 ק"ג	רגל טלה / טלה צלוי
60 - 40	180 - 160	1	גריל טורבו	1-1.5 ק"ג	אוכף טלה

עוף

זמן (דקות)	טמפרטורה C°	מיקום רשת	פעולת התנור	כמות	סוג בשר
50 - 30	220 - 200	1	גריל טורבו	200-250 גר' כל אחד	נתחי עוף
50 - 35	210 - 190	1	גריל טורבו	400-500 גר' כל אחד	חצי תרנגולת
70 - 50	210 - 190	1	גריל טורבו	1-1.5 ק"ג	תרנגולת, פרגית
100 - 80	200 - 180	1	גריל טורבו	1.5-2 ק"ג	ברווז
180 - 120	180 - 160	1	גריל טורבו	3.5-5 ק"ג	אווז
150 - 120	180 - 160	1	גריל טורבו	2.5-3.5 ק"ג	הודו
240 - 150	160 - 140	1	גריל טורבו	4 - 6 ק"ג	הודו

דג (מאודה)

זמן (דקות)	טמפרטורה C°	מיקום רשת	פעולת התנור	כמות	סוג בשר
60 - 40	220 - 210	1	בישול רגיל	1-1.5 ק"ג	דג שלם

8.8 גריל

ההכנה בגריל מתאימה אך ורק לנתחים שטוחים של בשר או דגים. הקפד תמיד לחמם מראש את התנור הריק במשך 5 דקות באמצעות פעולות הגריל.

זהירות!

יש לבצע תמיד את הצלייה בגריל כאשר דלת התנור סגורה.



צלו בגריל תמיד בטמפרטורה הגבוהה ביותר שניתן לקבוע. הכנס את הרשת לתוך מפלס הרשת המומלץ על פי טבלת ההכנה בגריל. הקפד תמיד למקם את התבנית לאיסוף השומנים במפלס הרשת הראשון בתנור.

גריל

זמן (דקות)		טמפרטורה	מיקום רשת	סוג מזון להכנה בגריל
צד 2	צד 1			
40 - 30	40 - 30	230 - 210	2	צלי בקר
30 - 20	30 - 20	230	3	פילה בקר
40 - 30	40 - 30	230 - 210	2	עגל (חלק אחורי)
25 - 20	35 - 25	230 - 210	3	טלה (חלק אחורי)
30 - 15	30 - 15	230 - 210	4 / 3	דג שלם, 500 - 1,000 גר'

גריל מהיר

זמן (דקות)		מיקום רשת	סוג מזון להכנה בגריל
צד 2	צד 1		
8 - 6	10 - 8	4	Burgers / המבורגרים
8 - 6	12 - 10	4	נקניקיות
8 - 6	10 - 7	4	פילה / סטייק עגל
3 - 1	3 - 1	5	Toast / צנימים ⁽¹⁾
-	8 - 6	4	טוסט עם ציפוי

⁽¹⁾ חמם מראש את התנור.

8.9 הגדרת פיצה

זמן (דקות)	טמפרטורה °C	מיקום רשת	סוג אפייה
20 - 15	230 - 200 (1) 2	2	פיצה (בצק דק)
30 - 20	200 - 180	2	פיצה (עם מספר תוספות)
55 - 40	200 - 180	1	עוגות
60 - 45	180 - 160	1	קיש תרד
55 - 45	190 - 170	1	קיש לוריין
55 - 45	190 - 170	1	קיש שווייצרי
60 - 50	170 - 150	1	עוגת תפוחים מכוסה
60 - 50	180 - 160	1	פשטידת ירקות
20 - 10	250 - 230 (1)	2	מצה / לחם שטוח
55 - 45	180 - 160 (1)	2	קיש
20 - 12	250 - 230 (1)	2	Flammekuchen (מנה דמויית-פיצה מאלסקה)
25 - 15	200 - 180 (1)	2	פירוג (גרסה רוסית לכיסוני בצק)

(1) חמם מראש את התנור.

(2) השתמש בתבנית עמוקה.

אל תכסה אותו במכסה או צלחת, כיוון שהדבר עלול להאריך את זמן ההפשרה. השתמש במפלס התחתון.

8.10 הפשרה

הסר את אריזת המזון והנח את המזון על צלחת.

מנה	זמן הפשרה (דק')	זמן הפשרה נוסף (דק')	הערה
תרנגולת, 1,000 גר'	140 - 100	30 - 20	הנח את העוף על צלוחית הפונה כלפי מעלה, על גבי צלחת גדולה. הפוך בחלוף מחצית מזמן הבישול.
בשר, 1,000 גר'	140 - 100	30 - 20	הפוך בחלוף מחצית מזמן הבישול.
בשר, 500 גר'	120 - 90	30 - 20	הפוך בחלוף מחצית מזמן הבישול.
פורל (טרטה), 150 גר'	35 - 25	15 - 10	-
תותים, 300 גר'	40 - 30	20 - 10	-
חמאה, 250 גר'	40 - 30	15 - 10	-
שמנת, 200 x 2 גר'	100 - 80	15 - 10	ניתן להקציף שמנת גם כשהיא עדיין קפואה מעט
עוגה (גאטו), 1,400 גר'	60	60	-

8.11 שימור - החימום התחתון

יש להתייחס לנקודות שלהלן:

- השתמש רק בצנצנות שימור בעלות ממדים זהים לממדים הזמינים בשוק.
- אין להשתמש בצנצנות בעלות מכסה הברגה ומכסה נדחף, או בקופסאות מתכת.
- השתמש ברשת הראשונה מהתחתית לפעולה זו.
- מקם בתבנית האפייה לא יותר משש צנצנות שימור בנפח ליטר כל אחת.
- מלא את הצנצנות באופן שווה וסגור בעזרת החבק.
- אסור לצנצנות לגעת אחת בשנייה.
- מלאו את תבנית האפייה בכ-1/2 ליטר מים כדי להבטיח שתהיה די לחות בתנור.
- כאשר הנוזל בצנצנות הראשונות מתחיל לבעבע (לאחר כ-35-60 דקות בצנצנות 1 ליטר), כבו את התנור או הורידו את הטמפרטורה ל-100°C (ראו טבלה).

פירות רכים

סוג השימורים	טמפרטורה °C	זמן בישול עד לרתיחה בדק'	המשך בישול ב-100° בדק'
תות שדה, אוכמניות, פטל, דומדמניות בשלות	170 - 160	45 - 35	-

פירות בעלי גלעין

סוג השימורים	טמפרטורה °C	זמן בישול עד לרתיחה בדק'	המשך בישול ב-100° בדק'
אגסים / חבושים / שזיפים	170 - 160	45 - 35	15 - 10

ירקות

סוג השימורים	טמפרטורה °C	זמן בישול עד לרתיחה בדק'	המשך בישול ב-100° בדק'
גזרים ⁽¹⁾	170 - 160	60 - 50	10 - 5
מלפפונים	170 - 160	60 - 50	-
תערובת חמוצים	170 - 160	60 - 50	10 - 5
קולרבי / אפונה / אספרגוס	170 - 160	60 - 50	20 - 15

⁽¹⁾ השאר בתוך התנור אחרי שהוא כבה.

המכשיר והניחו למכשיר להתקרר. לאחר מכן, השלם את תהליך הייבוש.

8.12 ייבוש - בישול באוורור אמתי

השתמש בנייר אפייה לכיסוי במפלסי התנור. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, כבה את המכשיר באמצע ההפעלה. פתחו את דלת

ירקות

סוג מזון לייבוש	מיקום רשת		טמפרטורה (°C)	זמן (שעות)
	מפלס 1	2 מפלסים		
שעועית	3	4 / 1	70 - 60	8 - 6
פלפלים	3	4 / 1	70 - 60	6 - 5
ירקות למרק	3	4 / 1	70 - 60	6 - 5
פטריות	3	4 / 1	60 - 50	8 - 6
עשבי תיבול	3	4 / 1	50 - 40	3 - 2

פירות

סוג מזון לייבוש	מיקום רשת		טמפרטורה (°C)	זמן (שעות)
	מפלס 1	2 מפלסים		
שזיפים	3	4 / 1	70 - 60	10 - 8
משמשים	3	4 / 1	70 - 60	10 - 8
פלחי תפוח	3	4 / 1	70 - 60	8 - 6
אגסים	3	4 / 1	70 - 60	9 - 6

פרטים אודות אקרילמיד

עלולה להוות סכנה לבריאות בשל נוכחות האקרילמידים. לפיכך, מומלץ לבשל בטמפרטורות הנמוכות ולא להשחים מזון יתר על המידה.

חשוב! על פי נתונים מדעיים עדכניים, השחמה של מזון (במיוחד מזון המכיל עמילן).

9. שמירה וניקוי

אזהרה!



עייין בפרק "נתוני בטיחות".

הערות לגבי ניקוי:

- נקה את חזית המכשיר בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי.
- נקה את כל האביזרים אחרי כל שימוש והנח להם להתייבוש. השתמש במטלית רכה, מים חמים וחומר ניקוי.
- אם ישנם עזרים שאינם נדבקים, אל תנקה אותם בעזרת חומרים שוחקים או פריטים מחודדים ואל תכניס אותם למדיח כלים. הדבר עלול להזיק לציפוי נוגד ההידבקות.

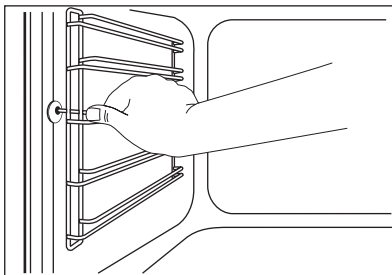
- לניקוי משטחי מתכת, השתמש בחומר ניקוי רגיל.
- נקה את פנים המכשיר לאחר כל שימוש. כך תוכל להסיר לכלוך ביתר קלות, והוא לא ישרף בתנור.
- נקה לכלוך קשה להסרה בעזרת חומרים מיוחדים לניקוי תנורים.

9.1 תומכי רשת

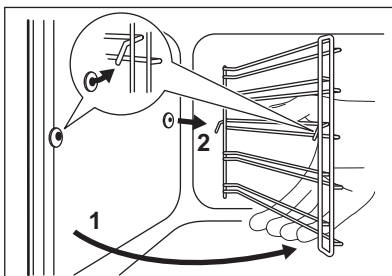
הסרת תומכי הרשתות

ניתן להסיר את תומכי הרשתות כדי לנקות את הדפנות הצדדיות.

1. משוך את חלקו הקדמי של תומך הרשתות מדופן התנור.



2. משוך את חלקו האחורי של תומך הרשתות מדופן התנור, והסר אותו.



זהירות!

הנח בד על תחתית החלק הפנימי של המכשיר. כך תמנע נזק למכסה הזכוכית של הנורה ולחלל המכשיר. השתמש תמיד באותו סוג של נורה.



התקנת תומכי הרשתות.

התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.

תקף לגבי מסילות טלסקופיות:

סיכות ההידוק שעל המסילות הטלסקופיות חייבות לפנות קדימה.



החלפת הנורה בחלל התקרה:

1. סובב את מכסה הזכוכית של הנורה נגד כיוון השעון כדי להסירו.
2. נקה את מכסה הזכוכית.
3. החלף את הנורה בנורה העמידה בחום של 300 מעלות צלזיוס.
4. התקן את מכסה הזכוכית.

9.3 תקרת התנור

כדי לנקות בקלות את תקרת התנור, ניתן לקפל את גוף החימום העילי.

9.2 נורת תאורה

אזהרה!

קיימת סכנת התחשמלות. נורת התאורה ומכסה הזכוכית של הנורה עשויים להיות חמים.



לפני החלפת הנורה:

- כבה את המכשיר.
- שלוף את הנתיכים מקופסת הנתיכים או הורד את המפסק.

2. אחוז בגוף החימום בשתי ידיך, בחלק הקדמי
3. משוך את גוף החימום קדימה כנגד הקפיץ, והחוצה לאורך התומכים משני הצדדים.
4. גוף החימום מתקפל כלפי מטה. כעת תוכל לנקות את תקרת התנור.

התקנת גוף החימום

1. התקן את גוף החימום בסדר פעולות הפוך.
2. התקן את רכיב החימום כמו שצריך מעל התומכות של הדפנות הפנימיות של המכשיר.
2. התקן את תומכי הרשתות.



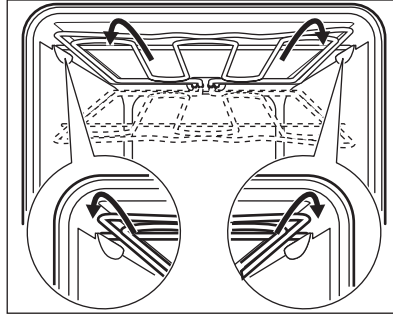
אזהרה!



כבה את המכשיר לפני שאתה מקפל את רכיב החימום. ודא כי המכשיר קר. קיימת סכנה לכוויות.

קיפול גוף החימום

1. הסר את תומכי הרשתות.



9.4 ניקוי דלת התנור

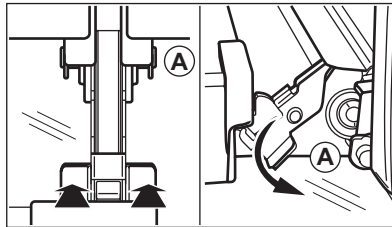
הסרת דלת התנור ולוחות הזכוכית

ניתן להסיר את דלת התנור ואת לוח הזכוכית הפנימי לצורכי ניקוי. מספר לוחות הזכוכית משתנה כתלות בדגם.

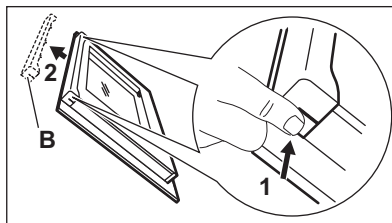
אזהרה!



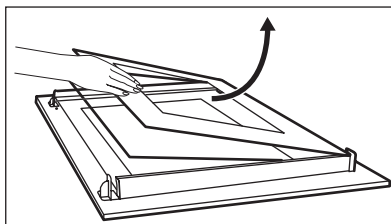
שלוף את הדלת מהמכשיר בזהירות. הדלת כבדה.



1. פתח את הדלת עד הסוף.
2. לחץ עד הסוף על מנופי התפיסה (A) שבשני צירי הדלת.
3. סגור את דלת התנור עד למצב הפתיחה הראשון (זווית של 70° בערך).
4. אחוז בדלת ביד אחת מכל צד, ומשוך אותה מהתנור בזווית כלפי מעלה.
5. הנח את הדלת כשחלקה החיצוני כלפי מטה על גבי מטלית רכה ועל משטח יציב. פעולה זו תימנע שריטות.
6. אחוז את עיטור הדלת (B) שבחלקה העליון של הדלת, משני הצדדים, ודחוף פנימה כדי לשחרר את אטם התפס.
7. משוך את עיטור הדלת אל החלק הקדמי והסר אותו.



8. אחוז בלוחות הזכוכית של הדלת בקצה העליון שלהם, אחד אחרי השני, ומשוך אותם למעלה ומחוץ למובילים.
9. נקה את לוח הזכוכית בעזרת מים וסבון. נגב בזהירות את לוח הזכוכית.



המתוערים לעיל בסדר הפוך. התקן תחילה את הלוח הקטן, ולאחר מכן את הלוח הגדול יותר.

התקנת דלת התנור ולוחות הזכוכית

לאחר השלמת הניקיון, התקן את לוחות הזכוכית בדלת התנור. בצע את השלבים

10. מה לעשות אם ...

אזהרה! 
עיין בפרק "נתוני בטיחות".

תיקון	סיבה אפשרית	בעיה
הפעל את המכשיר.	המכשיר כבוי.	המכשיר אינו מתחמם.
כוון את השעון.	השעון אינו מכוון.	המכשיר אינו מתחמם.
קבע את ההגדרות.	ההגדרות הדרושות טרם נקבעו.	המכשיר אינו מתחמם.
בדוק אם הנתוך הוא הסיבה לתקלה. אם הנתוך קופץ שוב ושוב, צור קשר לחשמלאי מוסמך.	הנתוך אינו במקומו.	המכשיר אינו מתחמם.
החלף את הנורה.	נורת התנור פגומה.	תאורת התנור אינה פועלת.
אין להשאיר מנות בתנור למשך יותר מ-15-20 דקות לאחר גמר הבישול.	השארת את המנה במכשיר זמן רב מדי.	קיטור ומים מצטברים על המנות ובחלל התנור.
אפס את השעון.	הפסקת חשמל.	הערך "12.00" מוצג.

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם המפיץ או עם מרכז השירות. הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת הקדמית של חלל המכשיר.

אנו ממליצים לרשום את הנתונים גם כאן:

דגם (MOD.)

מספר מוצר (PNC)

מספר סידורי (S.N.)

11. נתונים טכניים

מתח	V 240 - 220
תדר	Hz 50

12. הגנת הסביבה

ואלקטרוניים. אין להשליך מכשירים הנושאים את הסמל  לפסולת הביתית. החזר את המוצר למתקן המחזור במקום מגוריך או פנה לרשות העירונית שלך.

מחזר את החומרים הנושאים את הסמל  . השלך את חומרי האריזה למכלי מחזור מתאימים. סייע להגן על הסביבה ולשמור על הבריאות ותרום למחזור פסולת ממכשירים חשמליים

www.electrolux.com/shop



הנצחון" 9.2012

892948995-A-112012