



Εντοιχιζόμενος φούρνος

[el] Οδηγίες χρήσεως

U15E52.5GB



Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες των ζημιών	5
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	5
Εξοικονόμηση ενέργειας	5
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	6
Η καινούργια σας συσκευή	6
Πεδίο χειρισμού	6
Τρόποι λειτουργίας	7
Τα εξαρτήματά σας	8
Εξαρτήματα	8
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	8
Ύψη τοποθέτησης	8
Ειδικά εξαρτήματα	9
Πριν την πρώτη χρήση	9
Ρύθμιση της ώρας	9
Καθαρισμός της συσκευής	9
Χειρισμός της συσκευής	9
Ενεργοποίηση της συσκευής	9
Απενεργοποίηση της συσκευής	10
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	10
Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	10
Ηλεκτρονικό ρολόι	11
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού	11
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	11
Διάρκεια λειτουργίας	11
Λήξη λειτουργίας	12
Λειτουργία προεπιλογής	12
Ρύθμιση της ώρας	12
Ταχεία θέρμανση	12
Έλεγχος, διόρθωση ή σβήσιμο των ρυθμίσεων	13
Ασφάλεια παιδιών	13
Κλείδωμα	13
Μόνιμο κλείδωμα	13
Ψήσιμο	14
Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο	14
Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα	14
Πίνακας ψησίματος	14
Πίνακας ψησίματος για έτοιμα φαγητά	16
Συμβουλές και τεχνάσματα	17
Ψήσιμο στο φούρνο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος	17
Ψήσιμο στο φούρνο	17
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος	18
Πίνακες για το ψήσιμο στο φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος	18
Συμβουλές και τεχνάσματα	19
Ψήσιμο στο γκριλ	20
Θερμογκρίλ	20
Ψήσιμο στο γκριλ επιφανειών	20
Πίνακας του γκριλ	20
Θερμός αέρας eco CircoTherm®	22
Ελαφρό μαγείρεμα	23
Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος	23
Πίνακας ελαφρού μαγειρέματος	23
Συμβουλές και τεχνάσματα	24
Ξεπάγωμα	24
Ξεπάγωμα με Θερμό αέρα CircoTherm®	24
Βαθμίδα ξεπαγώματος	24

Γιαούρτι	25
Καθαρισμός και φροντίδα	25
Καθαρισμός εξωτερικά της συσκευής	25
Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος	25
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	26
Καθαρισμός φούρνου	26
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής	27
Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας	27
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης	28
Βλάβες και επισκευές	29
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	30
Αντικατάσταση της τσιμούχας της πόρτας	30
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	30
Αριθμός E και αριθμός FD	30
Φαγητά δοκιμών	31

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.neff-international.com** και στο online-shop: **www.neff-eshop.com**

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας καθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβείτε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

Υπόδειξη: Για αυτή τη συσκευή εξακριβώθηκε μια τιμή κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με το DIN EN 50304/ DIN EN 60350. Αυτή η τιμή κατανάλωσης ενέργειας βρίσκεται 30% κάτω από την τιμή για την κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας A.

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής απενεργοποιήθηκε για την μέτρηση ο πρόσθετος φωτισμός NeffLight® (βλέπε στο κεφάλαιο: Απενεργοποίηση NeffLight®).

Εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.

Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μπορεί να μειωθεί ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό.

Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρτε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

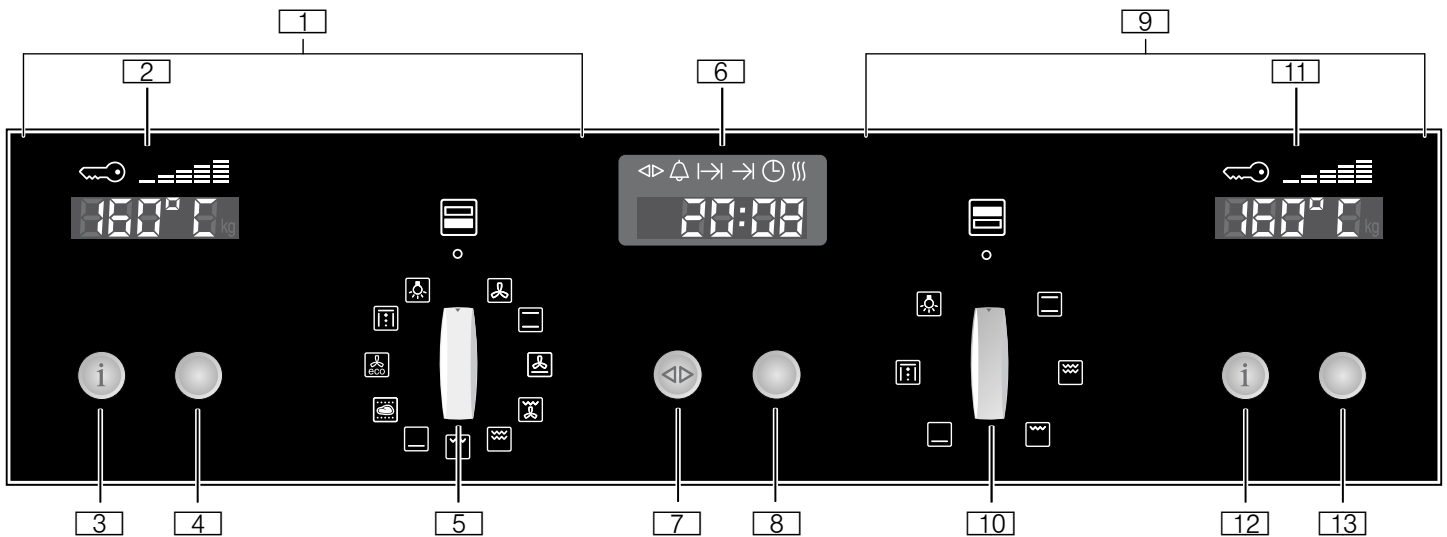
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για τα εξής:

- το πεδίο χειρισμού
- τους τρόπους λειτουργίας

Πεδίο χειρισμού



Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις








Χρήση/Σημασία

Κάτω φούρνος

		Κάτω φούρνος	
		Ένδειξη θερμοκρασίας	Ένδειξη για τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και τον έλεγχο της θέρμανσης
	i	Πλήκτρο πληροφοριών	Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής) Κλήση του μενού Βασικές ρυθμίσεις (βλέπε στο κεφάλαιο: Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων)
		Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	Ρύθμιση της θερμοκρασίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής) Αλλαγή των ρυθμίσεων στο μενού Βασικές ρυθμίσεις (βλέπε στο κεφάλαιο: Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων)
		Επιλογέας τρόπου λειτουργίας	Επιλογή του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής)

Ηλεκτρονικό ρολόι (Ταχεία θέρμανση)

		Ένδειξη Ηλεκτρονικό ρολόι	Ένδειξη για ώρα, λειτουργίες ρολογιού και ταχεία θέρμανση (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
		Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού	Επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας του ρολογιού ή της ταχείας θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
		Περιστροφικός διακόπτης	Εκτέλεση των ρυθμίσεων στα πλαίσια μιας λειτουργίας του ρολογιού ή πρόσθετη ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις	Χρήση/Σημασία
Επάνω φούρνος 	
  Επάνω φούρνος	
 Επιλογέας τρόπου λειτουργίας	Επιλογή του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Χειρισμός της συσκευής)
 Ένδειξη θερμοκρασίας	Ένδειξη για τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και τον έλεγχο της θέρμανσης
 i Πλήκτρο πληροφοριών	Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής)
 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	Ρύθμιση της θερμοκρασίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής)












Βυθιζόμενα κουμπιά χειρισμού

Ο περιστροφικός διακόπτης, ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας και ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε το εκάστοτε κουμπί χειρισμού.

Τρόποι λειτουργίας





Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τους τρόπους λειτουργίας της συσκευής σας.

Κάτω φούρνος

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
 Θερμός αέρας CircoTherm®	Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα
 Επάνω/Κάτω θέρμανση	Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο. Ιδιαίτερα κατάλληλη για γλυκά με υγρή επίστρωση (π.χ. γλυκό μυζήθρας)
 Βαθμίδα πίτσας	Για κατεψυγμένα έτοιμα προϊόντα και για φαγητά, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από την κάτω μεριά. (βλέπε στο κεφάλαιο: Ψήσιμο)
 Θερμογκρίλ	Για πουλερικά και μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος
 Μεγάλο γκριλ	Για μεγάλες ποσότητες από λεπτά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα)
 Μικρό γκριλ	Για μικρές ποσότητες από λεπτά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ. μπριζόλες, τوست)
 Κάτω θέρμανση	Για φαγητά και αρτοσκευάσματα, τα οποία πρέπει στην κάτω μεριά να ροδοκοκκινίσουν περισσότερο ή να αποκτήσουν μια κρούστα. Ενεργοποιήστε πρόσθετα την Κάτω θέρμανση στο τέλος του χρόνου ψησίματος μόνο για λίγο.
 Ελαφρό μαγείρεμα	Για τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν μέτρια/ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν
 Θερμός αέρας Eco CircoTherm®*	Για βελτιστοποιημένο ενεργειακά ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο, χωρίς προθέρμανση.
 Καθαρισμός φούρνου	Για την αναγέννηση των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος
 Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος	Βοηθά κατά τη φροντίδα και τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος

* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304

Επάνω φούρνος

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
 Επάνω/Κάτω θέρμανση	Ιδιαίτερα κατάλληλη για γλυκά με υγρή επίστρωση (π.χ. γλυκό μυζήθρας)
 Μεγάλο γκριλ	Για μεγάλες ποσότητες από λεπτά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα)
 Μικρό γκριλ	Για μικρές ποσότητες από λεπτά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ.μπριζόλες, λουκάνικα)
 Κάτω θέρμανση	Για το ψήσιμο στο φούρνο και για φαγητά και αρτοσκευάσματα, τα οποία πρέπει στην κάτω μεριά να ροδοκοκκινίσουν περισσότερο ή να αποκτήσουν μια κρούστα

Τρόπος λειτουργίας

Χρήση



Καθαρισμός φούρνου

Για την αναγέννηση των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος



Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Βοηθά κατά τη φροντίδα και τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος

Τα εξαρτήματά σας

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για τα εξής:

- Τα εξαρτήματά σας
- Τη σωστή τοποθέτηση των εξαρτημάτων στο χώρο μαγειρέματος
- Τα ύψη τοποθέτησης
- Τα ειδικά εξαρτήματα

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



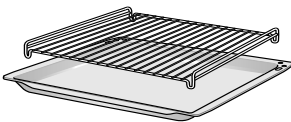
Σχάρα

για το ψήσιμο σε φόρμες, για το ψήσιμο σε σκεύος ψησίματος και το ψήσιμο στο γκριλ



Ταψί γενικής χρήσης, εμαγιέ

για το ψήσιμο ζουμερών γλυκών, για το ψήσιμο φαγητών, για το ψήσιμο στο γκριλ και για τη συλλογή του υγρού που στάζει



Πρόσθετη σχάρα

για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Υπόδειξη: Η πρόσθετη σχάρα χρησιμοποιείται πάντοτε μαζί με το ταψί γενικής χρήσης. Η πρόσθετη σχάρα τοποθετείται για αυτό στο ταψί γενικής χρήσης.

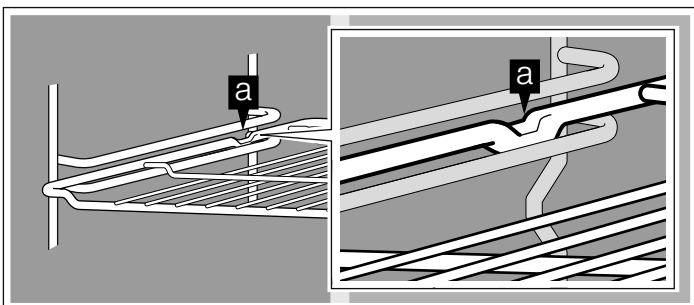
Υπόδειξη: Το ταψί και το ταψί γενικής χρήσης μπορούν να παραμορφωθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής. Αυτό οφείλεται στις μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας πάνω στο εξάρτημα μαγειρέματος. Παραμορφώσεις μπορούν να δημιουργηθούν, όταν καλυφθεί μόνο ένα μέρος του εξαρτήματος ή τοποθετηθεί στο εξάρτημα κάτι κατεψυγμένο, όπως πίτσα.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Τα εξαρτήματα είναι εξοπλισμένα με μια λειτουργία ασφάλισης. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

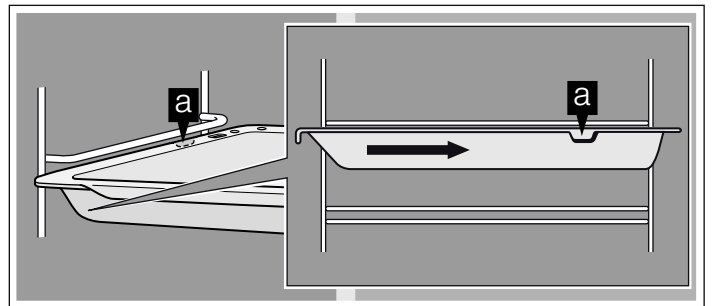
Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας,

- να δείχνει το δόντι μανδάλωσης (a) προς τα κάτω
- να βρίσκεται το δόντι μανδάλωσης (a) στην πίσω περιοχή της σχάρας




Προσέχετε κατά την τοποθέτηση του ταψιού ή του ταψιού γενικής χρήσης,

- να βρίσκεται το δόντι μανδάλωσης (a) στην πίσω περιοχή των εξαρτημάτων
- να δείχνει το λοξό μέρος των εξαρτημάτων κατά την τοποθέτηση προς τα μπροστά προς την πόρτα της συσκευής



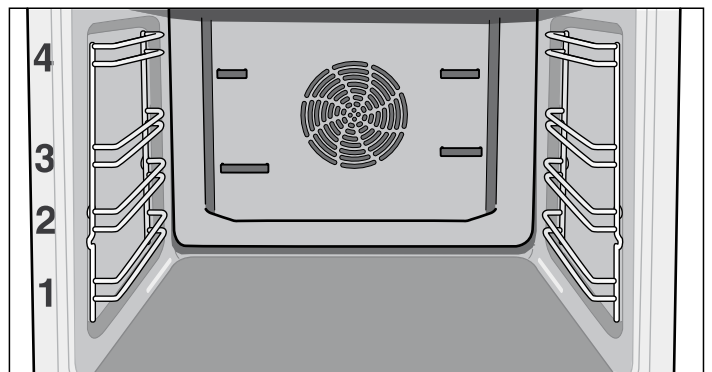
Ύψη τοποθέτησης

Τα ύψη τοποθέτησης στο χώρο μαγειρέματος αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.

Υπόδειξη: Στο ψήσιμο στο φούρνο με Θερμός αέρας CircoTherm®  μη χρησιμοποιείτε το ύψος τοποθέτησης 2. Η ανακυκλοφορία του αέρα επηρεάζεται αρνητικά και το αποτέλεσμα του ψησίματος χειροτερεύει.

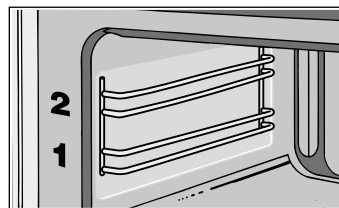
Κάτω φούρνος

Ο χώρος μαγειρέματος του κάτω φούρνου έχει τέσσερα ύψη τοποθέτησης.



Επάνω φούρνος

Ο χώρος μαγειρέματος του επάνω φούρνου έχει δύο ύψη τοποθέτησης.



Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια εκτενέστερη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας θα βρείτε στα φυλλάδιά μας ή στην ιστοσελίδα μας.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθ. παραγγελίας
Σύστημα ατμομάγειρα φούρνου	N8642X3
Σετ του γκριλ	Z1240X2
Γυάλινο ταψί	Z1262X0
Ταψί σουφλέ, εμαγιέ	Z1272X0

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθ. παραγγελίας
Ταψί, αλουμίνιο	Z1332X0
Ταψί, εμαγιέ	Z1342X0
Ταψί, με αντικολλητική επίστρωση	Z1343X0
Ταψί ψησίματος, εμαγιέ, δύο τεμαχίων	Z1512X0
Σετ μετεξοπλισμού CLOU® απλό	Z1701X2
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου CLOU®	Z1742X2
4-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με επέκταση CLOU®	Z1755X2

Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- πως να ρυθμίσετε την ώρα της συσκευής σας μετά από μια ηλεκτρική σύνδεση
- πως να καθαρίσετε τη συσκευή σας πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

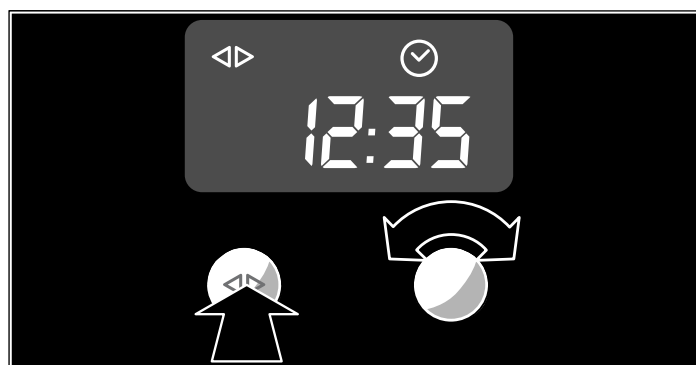
Υποδείξη: Όταν πατήσετε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D>, έχετε 3 δευτερόλεπτα χρόνο, για να ρυθμίσετε την ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη. Εάν ο χρόνος ήταν πολύ μικρός, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα εκ των υστέρων.

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει 0:00.

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D>, για να περάσετε στον τρόπο λειτουργίας της ρύθμισης.
Τα σύμβολα <D> και ☹ ανάβουν. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται 12:00.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
Η ρύθμιση εισάγεται μετά από 3 δευτερόλεπτα αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Για να αλλάξετε την ώρα εκ των υστέρων, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D> τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν ξανά τα σύμβολα <D> και ☹. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.



Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε τη συσκευή σας πριν την πρώτη λειτουργία.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.
2. Απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα της συσκευασίας (π.χ. κομμάτια στυροπόρ) από το χώρο μαγειρέματος.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα και το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων (βλέπε στο κεφάλαιο: Καθαρισμός και φροντίδα).
4. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.
Θερμάνετε με Πάνω/Κάτω θέρμανση ☐ με 240°C για 60λεπτά.
5. Σκουπίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
6. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή σας
- τον τρόπο που επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας και μια θερμοκρασία
- τον τρόπο που μπορείτε να αλλάξετε τις βασικές ρυθμίσεις
- πότε απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή σας

Ενεργοποίηση της συσκευής

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, μέχρι να ρυθμιστεί ο επιθυμητός τρόπος λειτουργίας.
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται μια προτεινόμενη θερμοκρασία.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, για να αλλάξετε την πρόταση θερμοκρασίας.

Υποδείξεις

- Ο τρόπος λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα ☐ μπορεί να ξεκινήσει μόνο, όταν στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας δεν εμφανίζεται ούτε H ούτε h.
- Όταν δεν εμφανίζεται καμία πρόταση θερμοκρασίας, τότε η θερμοκρασία του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας είναι σταθερά ρυθμισμένη. Δεν μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία.

Τρόπος λειτουργίας	Προτεινόμενη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
Θερμός αέρας CircoTherm®	160	40 - 200
Πάνω/Κάτω θέρμανση	170	50 - 275
Βαθμίδα πίτσας	220	50 - 275
Θερμογκριλ	170	50 - 250
Μεγάλο γκριλ	220	50 - 275
Μεγάλο γκριλ (εντατικά)**	Σταθερή ρύθμιση	
Μικρό γκριλ	180	50 - 275
Μικρό γκριλ (εντατικά)**	Σταθερή ρύθμιση	
Κάτω θέρμανση	200	50 - 225
Ελαφρό μαγείρεμα	Σταθερή ρύθμιση	
Θερμός αέρας eco CircoTherm®	160	40 - 200
Καθαρισμός φούρνου	Σταθερή ρύθμιση	
Φωτισμός χώρου μαγειρέματος	Σταθερή ρύθμιση	

* Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πάνω από 275 °C. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται **ih**.

Τρέχουσα θερμοκρασία

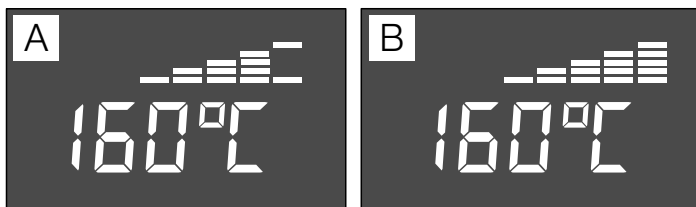
Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i**. Η τρέχουσα θερμοκρασία εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα.

Υπόδειξη: Η τρέχουσα θερμοκρασία μπορεί να εμφανιστεί μόνο στους τρόπους λειτουργίας με προτεινόμενη θερμοκρασία.

Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος της θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας στο χώρο μαγειρέματος.

- Η θερμοκρασίας επιτεύχθηκε (Εικ. Α)
- Η συσκευή συνεχίζει να θερμαίνει (Εικ. Β)



Απενεργοποίηση της συσκευής

Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση **o**. Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Η συσκευή έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης. Μετά την απενεργοποίηση μπορεί ο ανεμιστήρας ψύξης να συνεχίσει τη λειτουργία.

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας βλέπετε, εάν η υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος είναι υψηλή ή χαμηλή.

Οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας	Σημασία
H	Υπόλοιπη θερμότητα υψηλή (πάνω από 120 °C)
h	Υπόλοιπη θερμότητα χαμηλή (μεταξύ 60 °C και 120 °C)

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, οι οποίες είναι προρρυθμισμένες από το εργοστάσιο. Αυτές τις βασικές ρυθμίσεις μπορείτε όμως, σε περίπτωση που χρειάζεται, να τις αλλάξετε.

Οι βασικές ρυθμίσεις για τους δύο φούρνους ρυθμίζονται μέσω των στοιχείων χειρισμού του κάτω φούρνου

Για να μπορείτε να αλλάξετε τις βασικές ρυθμίσεις,

- πρέπει η συσκευή να είναι εντελώς απενεργοποιημένη
- δεν επιτρέπεται να είναι ενεργοποιημένη ούτε η ασφάλεια παιδιών, ούτε μια λειτουργία του ρολογιού

1. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i** για 3 δευτερόλεπτα, για να περάσετε στο μενού των βασικών ρυθμίσεων.

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη **io**.

2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο πληροφοριών **i** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο ρύθμισης της τρέχουσας βασικής ρύθμισης ενός υπομενού στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας (π.χ. **32**).

3. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας την επιθυμητή βασική ρύθμιση μέσα σ' ένα υπομενού (π.χ. **33**).

4. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i** για 3 δευτερόλεπτα. Η βασική ρύθμιση αποθηκεύεται.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ακόλουθες βασικές ρυθμίσεις:

Μενού βασικών ρυθμίσεων

Υπομενού	Βασική ρύθμιση	Σύμβολο ρύθμισης
Ασφάλεια παιδιών	Συσκευή ξεκλειδωμένη	o io
	Συσκευή κλειδωμένη	o 11
	Συσκευή μόνιμα κλειδωμένη	o 21
Ηχητικό σήμα	Ηχητικό σήμα Off	o 30
	Ηχητικό σήμα 30 δευτερόλεπτα	o 31
	Ηχητικό σήμα 2 λεπτά	o 32
	Ηχητικό σήμα 10 λεπτά	o 33

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιείται, όταν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση στην ενεργοποιημένη συσκευή σας.

Η χρονική διάρκεια, μετά την οποία απενεργοποιείται η συσκευή σας, εξαρτάται από τις ρυθμίσεις σας.

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας αναβοσβήνει **ooo**. Η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται.

Για την απενεργοποίηση γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση **o**.

Ηλεκτρονικό ρολόι

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου
- τον τρόπο που απενεργοποιείτε αυτόματα τη συσκευή σας (διάρκεια λειτουργίας και λήξη λειτουργίας)
- τον τρόπο που ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε αυτόματα τη συσκευή σας (λειτουργία προεπιλογής)
- τον τρόπο που ρυθμίζετε την ώρα
- τον τρόπο που ενεργοποιείτε πρόσθετα την ταχεία θέρμανση

Οθόνη ένδειξης του ρολογιού



- 1 Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού
- 2 Περιστροφικός διακόπτης

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου, όπως ένα ρολόι αυγών ή ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα
Διάρκεια λειτουργίας	Κάτω φούρνος : Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες)
Λήξη λειτουργίας	Κάτω φούρνος : Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα σε μια ρυθμισμένη χρονική στιγμή (π.χ. 12:30 η ώρα)
Λειτουργία προεπιλογής	Κάτω φούρνος : Ο φούρνος ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Η διάρκεια λειτουργίας και η λήξη λειτουργίας συνδυάζονται
Ώρα	Ρύθμιση της ώρας
Ταχεία θέρμανση	Κάτω φούρνος : Μείωση του χρόνου θέρμανσης

Υποδείξεις

- Μεταξύ 22:00 και 5:59 η ώρα μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ένδειξης του ρολογιού, όταν σε αυτό το χρονικό διάστημα δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση ή όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία λειτουργία ρολογιού.
- Όταν ρυθμίζετε μια λειτουργία του ρολογιού, αυξάνεται το χρονικό διάστημα ρύθμισης, εάν ρυθμίζετε υψηλότερες τιμές (π.χ. η διάρκεια λειτουργίας μέχρι 1:00h ρυθμίζεται με ακρίβεια ενός λεπτού, πάνω από 1:00h ρυθμίζεται με ακρίβεια 5 λεπτών).
- Στις λειτουργίες ρολογιού Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου , Διάρκεια λειτουργίας , Λήξη λειτουργίας και Λειτουργία προεπιλογής ηχεί μετά το πέρας των ρυθμίσεων ένα σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο ή . Για τον πρόωρο τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού .
- Πατάτε κάθε φορά μόνο σύντομα το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , για να επιλέξετε μια λειτουργία του ρολογιού. Μετά έχετε 3 δευτερόλεπτα χρόνο, για να ρυθμίσετε την επιλεγμένη λειτουργία του ρολογιού. Μετά εγκαταλείπεται αυτόματα ο τρόπος λειτουργίας της ρύθμισης.

Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα και .
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια (π.χ. 5:00 λεπτά).
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα και το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει.



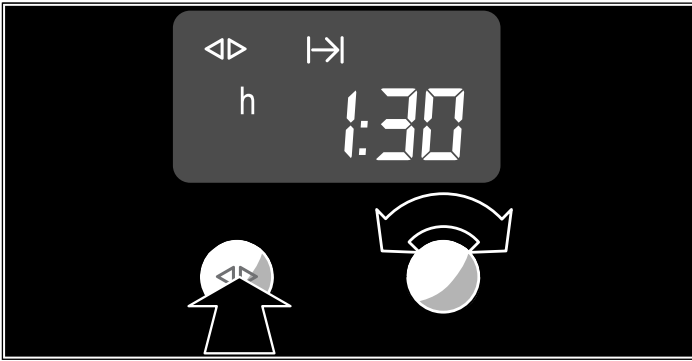
Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια.


1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία για τον κάτω φούρνο.
Ο κάτω φούρνος θερμαίνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα και .

3. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. **1:30** ώρες).

Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα και η ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας τρέχει.






Μετά το πέρας της διάρκειας λειτουργίας ο κάτω φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ξανά στη θέση μηδέν 0.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , για να τερματίσετε τη λειτουργία ρολογιού.


Λήξη λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση σε μια ρυθμισμένη χρονική στιγμή.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία για τον κάτω φούρνο.
Ο κάτω φούρνος θερμαίνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και .
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη λήξη λειτουργίας (π.χ. **12:30**).
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα.






Στη ρυθμισμένη λήξη λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα ο κάτω φούρνος.

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ξανά στη θέση μηδέν 0.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , για να τερματίσετε τη λειτουργία ρολογιού.

Λειτουργία προεπιλογής




Ο κάτω φούρνος ενεργοποιείται αυτόματα και απενεργοποιείται στην προεπιλεγμένη λήξη λειτουργίας. Συνδυάστε γι' αυτό τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια λειτουργίας και Λήξη λειτουργίας.

Προσέξτε, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία για το κάτω φούρνο.
Ο κάτω φούρνος θερμαίνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και .

3. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. **1:30** ώρες).


Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

4. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και .

5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη λήξη λειτουργίας (π.χ. **12:30**).




Ο κάτω φούρνος απενεργοποιείται και περιμένει μέχρι την κατάλληλη χρονική στιγμή, για να ενεργοποιηθεί (στο παράδειγμα στις **11:00** η ώρα). Στη ρυθμισμένη λήξη λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα ο κάτω φούρνος (**12:30** η ώρα).

6. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ξανά στη θέση 0.

7. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , για να τερματίσετε τη λειτουργία ρολογιού.


Ρύθμιση της ώρας


Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία άλλη λειτουργία του ρολογιού.





1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και .
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

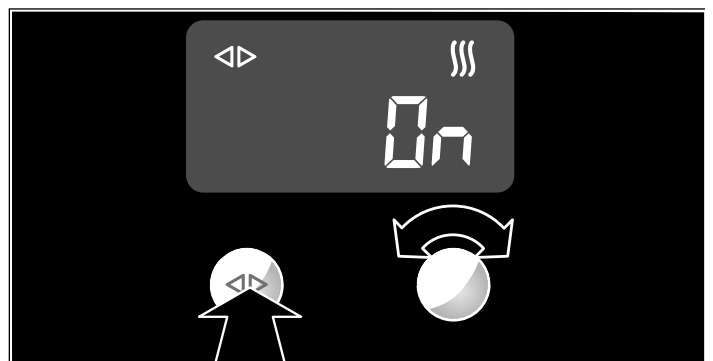



Ταχεία θέρμανση

Στο Θερμός αέρας CircoTherm®  μπορείτε να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης, όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι υψηλότερη από 100 °C.


Υπόδειξη: Μην τοποθετήσετε κατά τη διάρκεια της ταχείας θέρμανσης, όσο ανάβει το σύμβολο , κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία για το κάτω φούρνο.
Ο κάτω φούρνος θερμαίνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και  και να εμφανιστεί **OFF** στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
3. Με τον περιστροφικό διακόπτη γυρίστε προς τα δεξιά.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται **h** και το σύμβολο  ανάβει. Η ταχεία θέρμανση ενεργοποιείται πρόσθετα για το κάτω φούρνο.



Μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας απενεργοποιείται η ταχεία θέρμανση. Το σύμβολο  σβήνει.


Έλεγχος, διόρθωση ή σβήσιμο των ρυθμίσεων

1. Για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις σας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το αντίστοιχο σύμβολο.
2. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να διορθώσετε τις ρυθμίσεις σας με τον περιστροφικό διακόπτη.
3. Όταν θέλετε να σβήσετε τη ρύθμισή σας, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ξανά στην αρχική τιμή.

Ασφάλεια παιδιών

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που κλειδώνετε τη συσκευή σας
- τον τρόπο που κλειδώνετε μόνιμα τη συσκευή σας

Οι ασφάλειες παιδιών για τους δύο φούρνους ρυθμίζονται μέσω των στοιχείων χειρισμού του κάτω φούρνου .

Για να μπορείτε να ρυθμίσετε την ασφάλεια παιδιών,






- πρέπει η συσκευή να είναι απενεργοποιημένη
- δεν επιτρέπεται να είναι ενεργοποιημένη καμία λειτουργία ρολογιού


Κλειδωμα

Η κλειδωμένη συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί κατά λάθος ή από αναρμόδια άτομα (π.χ. παιδιά που παίζουν).






Για την ενεργοποίηση ξανά της συσκευής, πρέπει να την ξεκλειδώσετε. Μετά τη λειτουργία της συσκευής δεν κλειδώνεται η συσκευή αυτόματα. Κλειδώστε την ενδεχομένως ξανά ή ενεργοποιήστε το μόνιμο κλειδωμα.

Κλειδωμα συσκευής

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.

Υπόδειξη: Όταν γίνει προσπάθεια να ενεργοποιηθεί η κλειδωμένη συσκευή, εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας .

Ξεκλειδωμα της συσκευής






1. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο .


Μόνιμο κλειδωμα

Η μόνιμα κλειδωμένη συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί κατά λάθος ή από αναρμόδια άτομα (π.χ. παιδιά που παίζουν).






Για την ενεργοποίηση της συσκευής, πρέπει να διακόψετε για λίγο το μόνιμο κλειδωμα. Αφού πρώτα απενεργοποιήσετε τη συσκευή σας, κλειδώνεται η συσκευή ξανά αυτόματα.

Μόνιμο κλειδωμα συσκευής








1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  για 3 δευτερόλεπτα. Η συσκευή σας κλειδώνεται μετά από 30 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται το σύμβολο .

Υπόδειξη: Όταν γίνει προσπάθεια να ενεργοποιηθεί η κλειδωμένη συσκευή, εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας .

Διακοπή του μόνιμου κλειδώματος

1. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο . Το μόνιμο κλειδωμα έχει διακοπεί.
4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μέσα σε 30 δευτερόλεπτα. Μετά την απενεργοποίηση ενεργοποιείται ξανά το μόνιμο κλειδωμα μετά από 30 δευτερόλεπτα.


Μόνιμο ξεκλειδωμα της συσκευής

1. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  πατημένο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο .
4. Μέσα σε 30 δευτερόλεπτα πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών ξανά για 3 δευτερόλεπτα.
5. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
6. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών  για 3 δευτερόλεπτα. Η συσκευή ξεκλειδώνεται μόνιμα.

Ψήσιμο


Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο
- Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα
- τον πίνακα ψησίματος
- τον πίνακα ψησίματος για έτοιμα φαγητά
- Συμβουλές και τεχνάσματα για το ψήσιμο γλυκών

Υπόδειξη: Στο ψήσιμο στο φούρνο με Θερμό αέρα CircoTherm®  μη χρησιμοποιείτε το ύψος τοποθέτησης 2. Η ανακυκλοφορία του αέρα επηρεάζεται αρνητικά και το αποτέλεσμα του ψησίματος χειροτερεύει.


Εμείς σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σκούρες μεταλλικές φόρμες ψησίματος.

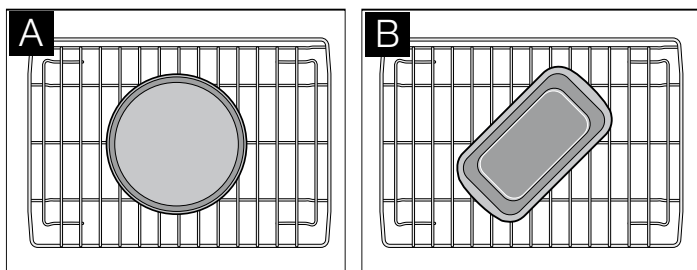
Οι φόρμες από λευκοσίδηρο και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και το γλυκό δε ροδίζει ομοιόμορφα.


Όταν θέλετε να ψήσετε με φόρμες από λευκοσίδηρο και Πάνω/Κάτω θέρμανση , τότε χρησιμοποιήστε το ύψος τοποθέτησης 1.

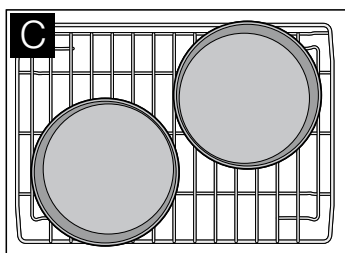
Σπρώχνετε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε προσεκτικά μέχρι το τέρμα μέσα και προσέχετε, ώστε το λοξό μέρος να δείχνει πάντοτε προς την πόρτα της συσκευής.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο


Στο ψήσιμο σ' ένα επίπεδο με Θερμό αέρα CircoTherm®  τοποθετείτε μια στρογγυλή φόρμα γλυκού πάντοτε στη μέση (Εικ. Α) και μια μακρόστενη φόρμα πάντοτε διαγώνια (Εικ. Β) πάνω στη σχάρα.



Στο ψήσιμο σ' ένα επίπεδο με Θερμό αέρα CircoTherm®  τοποθετείτε τις δύο στρογγυλές φόρμες ψησίματος πάντοτε διαγώνια πάνω στη σχάρα (Εικ. C).



Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

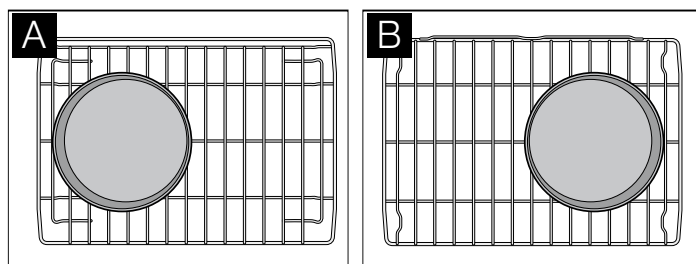
Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα μόνο τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας CircoTherm® .

Προσέξτε, ότι τα παρασκευάσματά σας στα εκάστοτε επίπεδα μπορούν να ροδίσουν σε διαφορετικούς χρόνους. Τα παρασκευάσματα στο επάνω επίπεδο ροδίζουν γρηγορότερα και μπορούν να βγουν νωρίτερα από το φούρνο.

Δύο φόρμες ψησίματος σε δύο επίπεδα

Όταν ψήνεται με δύο στρογγυλές φόρμες ή δύο ταψιά, σπρώξτε τη μια σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 1 και την άλλη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 3.

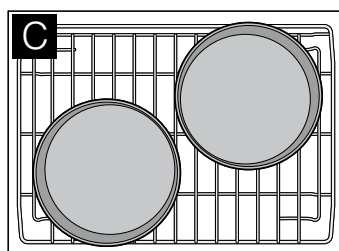
Τοποθετείτε την κάτω φόρμα του γλυκού προς τα αριστερά (Εικ. Α) και την επάνω φόρμα του γλυκού προς τα δεξιά (Εικ. Β) πάνω στη σχάρα.



Τέσσερις φόρμες ψησίματος σε δύο επίπεδα

Όταν ψήνεται με τέσσερις στρογγυλές φόρμες, σπρώξτε τη μια σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 1 και την άλλη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 3.

Τοποθετείτε τις φόρμες ψησίματος πάντοτε διαγώνια πάνω στη σχάρα (Εικ. C).











Πίνακας ψησίματος

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για σκούρες φόρμες ψησίματος. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα της ζύμης και ανάλογα με τη φόρμα του γλυκού.

Σας συνιστούμε στην πρώτη δοκιμή, να ρυθμίσετε τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες. Κατά κανόνα η χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

































































































Εάν ψήσετε με τις δικές σας συνταγές, προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα στον πίνακα.

Προσέξτε στον πίνακα τις υποδείξεις για την προθέρμανση.

Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λειτουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ παντεσπάνι Victoria			1	160 - 170*	25 - 30
			2	160 - 170*	20 - 30
			1	160 - 170*	25 - 30
			1 + 3	150 - 160*	25 - 35

* Προθερμάνετε το φούρνο

** Προθερμάνετε το φούρνο στους 130 °C

Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λει- τουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε λεπτά
Σκόουνς			1	180 - 200*	10 - 15
			3	210 - 220*	8 - 10
			1	200 - 210*	10 - 12
			1 + 3	180 - 200*	10 - 15
Μικρά κέικ			1	160 - 170*	20 - 30
			3	150 - 160*	25 - 35
			1	160 - 170*	25 - 30
			1 + 3	150 - 160*	25 - 35
Ελαφρύ κέικ φρούτων			1	140 - 150*	80 - 100
			2	160 - 170*	70 - 90
Πλούσιο κέικ φρούτων			1	140 - 150*	210 - 240
			2	140 - 150*	210 - 240
Τάρτα μαρμελάδας			1	190 - 200*	15 - 20
			3	200 - 210*	15 - 20
			1	190 - 210*	15 - 25
			1 + 3	190 - 200*	20 - 25
Ρολό παντεσπάνι			1	180 - 190*	10 - 15
			2	190 - 200*	10 - 15
			1	180 - 190*	10 - 15
Τάρτα			1	160 - 170*	50 - 60
			1	180 - 190*	45 - 55
			1 + 3	160 - 170*	50 - 60
Πίτες			1	170 - 180*	65 - 75
			1	170 - 180*	65 - 75
			1 + 3	170 - 180*	65 - 75
Μπισκότα			1	160 - 170*	15 - 20
			2	170 - 180*	15 - 20
			1	170 - 180*	10 - 15
			1 + 3	160 - 170*	20 - 25
			1 + 3 + 4	160 - 170*	20 - 25
Μπεζέδες			1	80*	100 - 130
			3	80*	100 - 130
			1	80*	110 - 140
Γλυκό Πάβλοβα			1	90 - 100**	90 - 120
			3	80 - 90**	90 - 120
Φρούτα με σβολάκια ζύμης			1	170 - 180*	45 - 55
			2	190 - 200*	45 - 55
Κρέμα Yorkshire			2	200 - 230*	15 - 20
			1	210 - 220*	10 - 15
Βολ ω βαν			1	190 - 200*	20 - 30
			1	180 - 190*	20 - 25
Κις			1	180 - 200*	45 - 55
			1	180 - 190*	30 - 40
Ψωμί (άσπρο)			1	220 - 230*	20 - 25
			1	200 - 220*	20 - 25
Σπιτίασια πίτσα			1	190 - 200*	20 - 30
			1	180 - 190*	15 - 20
			1 + 3	180 - 190*	35 - 45

* Προθερμάνετε το φούρνο

** Προθερμάνετε το φούρνο στους 130 °C

Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λει- τουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε λεπτά
Πατάτες φούρνου σε αλουμινόχαρτο			1	160 - 170	60 - 70
			1	160 - 170	50 - 55
			1 + 3	160 - 170	65 - 75

* Προθερμάνετε το φούρνο

** Προθερμάνετε το φούρνο στους 130 °C

Πίνακας ψησίματος για έτοιμα φαγητά

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόχαρτο, που είναι κατάλληλο για την επιλεγμένη θερμοκρασία
- Μην τοποθετείτε τις τηγανητές πατάτες τη μια πάνω στην άλλη
- Γυρίζετε τα κατεψυγμένα προϊόντα πατάτας μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος
- Καρυκεύετε τα κατεψυγμένα προϊόντα πατάτας μετά το ψήσιμο
- Όταν ψήνετε ψωμάκια, αφήστε λίγο χώρο ανάμεσα στα ξεχωριστά άψητα κομμάτια της ζύμης. Μην τοποθετείτε πάρα πολλά στο ταψί γενικής χρήσης
- Σκεπάζετε τη λαζάνια με πολύ τυρί, για να αποκτήσει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στην επάνω μεριά

■ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κατεψυγμένο προϊόν με "κάψιμο" κατάψυξης

■ Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν

■ Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για το ταψί γενικής χρήσης.

Σας συνιστούμε στην πρώτη δοκιμή, να ρυθμίσετε τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες. Κατά κανόνα η χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα μόνο τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας CircoTherm®

Προσέξτε στον πίνακα τις υποδείξεις για την προθέρμανση.

Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λει- τουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κατεψυγμένη πίτσα			1	180 - 200*	15 - 25
			1	180 - 200*	10 - 20
			1	180 - 200*	10 - 20
			1 + 3	170 - 190*	20 - 30
Κρύα πίτσα			2	190 - 210*	10 - 15
			1	190 - 200	10 - 15
Προψημένο άσπρο ψωμί			1	180 - 190*	10 - 20
			1	180 - 190*	5 - 15
			1	190 - 200*	5 - 15
			1 + 3	170 - 180*	15 - 20
Τηγανητές πατάτες			1	180 - 200*	25 - 30
			1	180 - 190*	20 - 25
			1	190 - 200*	25 - 30
Πατάτες φούρνου			1	180 - 190*	20 - 25
			1	180 - 190*	15 - 20
			1	190 - 200*	15 - 20
Κροκέτες			1	180 - 190*	25 - 30
			1	180 - 190*	20 - 25
			1	190 - 200*	20 - 25
Κροκέτες ψαριού			1	180 - 200*	15 - 20
			1	180 - 200*	10 - 15
			1	190 - 200*	10 - 15
Λαζάνια, κατεψυγμένη (400 γρ.)			1	180 - 190*	40 - 45
			1	180 - 190*	35 - 40
Λαζάνια, κατεψυγμένη (1200 γρ.)			1	180 - 190*	45 - 50
			1	180 - 190*	40 - 45
Λαζάνια, κρύα (400 γρ.)			1	170 - 180*	35 - 40
			2	190 - 200*	35 - 40
Λαζάνια, κρύα (1200 γρ.)			1	170 - 180*	40 - 45
			2	190 - 200*	40 - 45

* Προθερμάνετε το φούρνο

Συμβουλές και τεχνάσματα

Το γλυκό είναι πολύ ανοιχτόχρωμο	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης. Ελέγξτε, εάν έχετε χρησιμοποιήσει το συνιστούμενο από εμάς σκεύος ψησίματος. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στη σχάρα και όχι πάνω στο ταψί. Όταν το ύψος τοποθέτησης και το σκεύος ψησίματος είναι σωστά, τότε αυξήστε τη διάρκεια ψησίματος ή ανεβάστε τη θερμοκρασία.
Το γλυκό είναι πολύ σκούρο	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης. Όταν το ύψος τοποθέτησης είναι σωστό, μειώστε τη διάρκεια ψησίματος ή κατεβάστε τη θερμοκρασία.
Το γλυκό μέσα στη φόρμα έχει ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης. Ελέγξτε τη θερμοκρασία. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα του γλυκού απευθείας μπροστά από τις εξόδους του αέρα στο πίσω τοίχωμα του χώρου μαγειρέματος. Ελέγξτε τη σωστή θέση της φόρμας του γλυκού πάνω στη σχάρα
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία λίγο πιο ψηλά και επιλέξτε λίγο μικρότερο το χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό είναι εσωτερικά πολύ υγρό	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Να θυμάστε: Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες (εξωτερικά ψημένο, εσωτερικά υγρό). Επιλέξτε ένα μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος και αφήστε τη ζύμη του γλυκού να φουσκώσει για περισσότερο χρόνο. Προσθέστε λιγότερο υγρό στη ζύμη.
Το γλυκό κάθεται μετά την απομάκρυνση από το φούρνο	Χρησιμοποιήστε για τη ζύμη λιγότερο υγρό. Επιλέξτε μια μεγαλύτερη διάρκεια ψησίματος ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα.
Η δεδομένη διάρκεια ψησίματος δεν είναι σωστή	Ελέγξτε μικρά παρασκευάσματα την ποσότητα στο ταψί σας. Τα μικρά παρασκευάσματα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν μεταξύ τους.
Το κατεψυγμένο προϊόν μετά το ψήσιμο έχει ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα	Προσέξτε, εάν το κατεψυγμένο προϊόν είναι ανομοιόμορφα προροδιασμένο. Το διαφορετικό ρόδισμα διατηρείται και μετά τη διάρκεια του ψησίματος.
Πολλά γλυκά σε ένα επίπεδο έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα	Ελέγξτε τη θέση από τις φόρμες πάνω στη σχάρα.
Το κατεψυγμένο προϊόν δεν έχει ροδίσει, δεν είναι τραγανό ή οι τιμές του χρόνου δεν ισχύουν	Απομακρύνετε τον πάγο από τα κατεψυγμένα προϊόντα πριν το ψήσιμο. Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν
Εξοικονόμηση ενέργειας	Προθερμαίνετε μόνο τότε, όταν αναφέρεται στον πίνακα ψησίματος. Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες ψησίματος, επειδή αυτές έχουν καλή αγωγιμότητα της θερμότητας. Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα και σβήνετε το φούρνο, σε περίπτωση μεγάλης διάρκειας ψησίματος 5 έως 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος.


Ψήσιμο στο φούρνο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το ψήσιμο στο φούρνο
- το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος
- Πίνακες για το ψήσιμο στο φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος
- Συμβουλές και τεχνάσματα

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από μη ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη ψησίματος!


Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ψησίματος, που είναι ειδικά χαρακτηρισμένα για τη λειτουργία φούρνου.

Στο ψήσιμο στο φούρνο με Θερμό αέρα CircoTherm®  μη χρησιμοποιείτε το ύψος τοποθέτησης 2. Η ανακυκλοφορία του αέρα επηρεάζεται αρνητικά και το αποτέλεσμα του ψησίματος χειροτερεύει.

Ψήσιμο στο φούρνο

Για το ψήσιμο χρησιμοποιείται ένα σκεύος ψησίματος χωρίς καπάκι.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται το υγρό στο σκεύος ψησίματος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά καυτό υγρό.

Κατά το ψήσιμο με Πάνω/Κάτω θέρμανση  γυρίστε το ψητό μετά περίπου το μισό ή τα δύο τρίτα της διάρκειας ψησίματος στο φούρνο.

Ψήσιμο στο ταψί γενικής χρήσης

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο ταψί γενικής χρήσης δημιουργείται η σάλτσα του ψητού. Αυτή τη σάλτσα του ψητού μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ως βάση για μια γευστικότερη σάλτσα.

Σβήστε τη σάλτσα του ψητού με καυτό νερό, ζωμό, κρασί ή κάτι παρόμοιο. Βράστε την, δέστε την με κορν φλάουρ, καρυκεύστε την και περάστε την, όταν είναι απαραίτητο, από το σουρωτήρι.

Κατά το ψήσιμο στο ταψί γενικής χρήσης μπορείτε να μαγειρέψετε μαζί και τα πρόσθετα (π.χ. λαχανικά).

Στα μικρότερα ψητά αντί για το ταψί γενικής χρήσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μικρότερο σκεύος ψησίματος. Τοποθετήστε το απευθείας πάνω στη σχάρα.

Ψήσιμο στο ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα

Βάλτε την πρόσθετη σχάρα με την κοιλότητα προς τα κάτω μέσα στο ταψί γενικής χρήσης και σπρώξτε και τα δύο μαζί στο ίδιο ύψος τοποθέτησης.

Προσθέστε στο ταψί γενικής χρήσης για λιπαρό κρέας και πουλερικά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψητού 1/8 μέχρι 1/4 του λίτρου νερό.

Ψήσιμο στο ταψί γενικής χρήσης με ταψί ψησίματος

Το ταψί ψησίματος εμποδίζει τη ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος. Βάλτε το ταψί ψησίματος μέσα στο ταψί γενικής χρήσης και σπρώξτε και τα δύο μαζί στο ίδιο ύψος τοποθέτησης.

Το λίπος και ο χυμός του ψητού που στάζουν συλλέγονται στο ταψί γενικής χρήσης.

Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος χρησιμοποιείται ένα σκεύος ψησίματος με καπάκι. Προσέχετε, να ταιριάζουν μεταξύ τους το σκεύος ψησίματος και το καπάκι και να κλείνουν καλά.

Σοτάρτε το κρέας προηγουμένως κατά βούληση.

Βάλτε το κρέας, τα λαχανικά και το υγρό με αναλογία 1:1:1 στο σκεύος ψησίματος και τοποθετήστε το σκεύος με κλειστό καπάκι πάνω στη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 1.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε κλειστό σκεύος εξατμίζεται το υγρό στο σκεύος ψησίματος. Προσθέστε υγρό, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Πίνακες για το ψήσιμο στο φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Τα στοιχεία στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και αναφέρονται στην τοποθέτηση σε κρύο φούρνο και σε κρέας απευθείας από το ψυγείο.

Πουλερικά

Τα στοιχεία στους πίνακες ισχύουν για πουλερικά χωρίς γέμιση. Γυρίστε το πουλερικό μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος.

Άπαχο κρέας

Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.

Χρόνος μαγειρέματος και θερμοκρασία

Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από το μέγεθος, το ύψος, το είδος και την ποιότητα του φαγητού και από το σκεύος ψησίματος.









































Γενικά ισχύει: Όσο μεγαλύτερο το ψητό, τόσο χαμηλότερη η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερη η διάρκεια ψησίματος.

Στην πρώτη δοκιμή ρυθμίστε τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες. Κατά κανόνα η χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

Τα στοιχεία για το χρόνο μαγειρέματος αναφέρονται σε ποσότητα φαγητού 0,5 - 2 κιλά. Σε περίπτωση μεγαλύτερου βάρους ελαττώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος. Σε περίπτωση περισσότερων κομματιών ο χρόνος μαγειρέματος αναφέρεται στο βάρος του βαρύτερου κομματιού.

Χρόνος ηρεμίας

Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος αφήστε το φαγητό να ηρεμήσει περίπου 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Στο δεδομένο χρόνο μαγειρέματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.

Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λειτουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος, λεπτά ανά 500 γρ. + πρόσθετος χρόνος
Βοδινό					
Ψητό, μαγειρεμένο σε χαμηλή θερμοκρασία			1	140	40 + 40
			2	150	40 + 40
Πλάτη / κιλότο			1	160	30 + 25
			2	190	30 + 25
Αρνίσιο					
Πόδι			1	170	30 + 25
			2	200	30 + 25
Σπάλα (με κόκκαλο)			1	170	25 + 20
			2	200	25 + 20
Σπάλα (ρολό χωρίς κόκκαλο)			1	170	30 + 25
			2	200	30 + 25
Αρνίσια κοτολέτα			1	180	25 + 25
			2	200	25 + 25
Χοιρινό					
Ψητό			1	180	35 + 35
			2	180	35 + 35
Κιλότο ψητό			1	180	30 + 30
			2	180	30 + 30
Κοιλιά			1	160	30 + 25
			2	190	30 + 25
Χοιρομέρι					
Ψητό			1	160	30 + 30
			2	190	30 + 30

* + χρόνος για την κρέμα Yorkshire

Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λειτουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος, λεπτά ανά 500 γρ. + πρόσθετος χρόνος
Κοτόπουλο					
Ολόκληρο κοτόπουλο			1	170 - 180	20 + 25
			2	190 - 200	20 + 25
Κομμάτι (χωρίς κόκκαλα)			1	190	20 + 25
			2	200 - 210	20 + 25
Στα τέσσερα			1	190	20 + 25
			2	200 - 210	20 + 25
Πάπια			1	180	20 + 20
			2	190 - 200	20 + 20
Γαλοπούλα					
Κνήμη			1	180	20 + 20
Στήθος			1	160	25 + 20
Ολόκληρη, 3 - 4 κιλά			1	160 - 170	15 + 10
Ολόκληρη, 4,5 - 8 κιλά			1	150 - 160	13 + 10
Ολόκληρη, 8,5 - 12 κιλά			1	140 - 150	12 + 10
Πλήρες φαγητό					
με βοδινό κρέας			1 + 3	160	30 + 25*
με κοτόπουλο			1 + 3	180	20 + 25

* + χρόνος για την κρέμα Yorkshire

Καπαμάδες	Φούρνος	Τρόπος λειτουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία σε C°	Χρόνος, λεπτά ανά 500 γρ. + πρόσθετος χρόνος
Τεμαχισμένο κρέας (βοδινό, χοιρινό, αρνίσιο, κοτόπουλο)			1	140	40 + 80
			1	140*	40 + 80
Μπιριζόλα, ψητή στην κατασαρόλα			1	140	45 + 80
			1	140*	45 + 80
Κομμάτια κοτόπουλου (χωρίς κόκκαλα)			1	140	50 + 70
			2	140*	50 + 70




* Προθερμάνετε το φούρνο

Συμβουλές και τεχνάσματα

Κρούστα πολύ χοντρή και/ή το ψητό πολύ στεγνό	Ελαττώστε τη θερμοκρασία ή μειώστε τη διάρκεια ψησίματος. Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης.
Κρούστα πολύ λεπτή	Αυξήστε τη θερμοκρασία ή ενεργοποιήστε μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος για λίγο το γκριλ.
Το κρέας δεν είναι εσωτερικά μαγειρεμένο	Βγάλτε τα εξαρτήματα που δε χρειάζονται από το χώρο μαγειρέματος. Αυξήστε τη διάρκεια ψησίματος. Ελέγξτε με τη βοήθεια ενός θερμομέτρου κρέατος τη θερμοκρασία του πυρήνα του ψητού.
Οι υδρατμοί στο χώρο μαγειρέματος παραμένουν πάνω στην πόρτα της συσκευής	Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής στεγνώνουν οι υδρατμοί. Σε περίπτωση πάρα πολλών υδρατμών μπορείτε να ανοίξετε σύντομα και προσεκτικά την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγουν γρηγορότερα οι υδρατμοί.
Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος καίγεται το κρέας	Βάλτε το κρέας, τα λαχανικά και το υγρό σε αναλογία 1:1:1 μέσα στο σκεύος ψησίματος. Το σκεύος ψησίματος και το καπάκι πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους και να κλείνουν καλά. Ελαττώστε τη θερμοκρασία.

Ψήσιμο στο γκριλ

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το ψήσιμο στο γκριλ γενικά
- το θερμογκριλ 
- το γκριλ επιφανειών (Μεγάλο γκριλ  και Μικρό γκριλ 
- τον πίνακα του γκριλ


Προσοχή!

Ζημιές από την επίδραση της θερμότητας: Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται μια πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο στο γκριλ κατά προτίμηση το ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα
- Τοποθετείτε την πρόσθετη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και σπρώχνετε και τα δύο στο ύψος τοποθέτησης, που αναφέρεται στον πίνακα του γκριλ
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ πάντοτε στη μέση της σχάρας
- Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε στο ψήσιμο στο γκριλ περισσότερων κομματιών κρέατος το ίδιο είδος κρέατος με παρόμοιο πάχος και βάρος
- Χρησιμοποιείτε για ιδιαίτερα μεγάλες ποσότητες τη σχάρα. Σπρώξτε τη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης, που αναφέρεται στον πίνακα του γκριλ. Για να αποφύγετε τη ρύπανση, σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης ένα επίπεδο πιο κάτω.

Θερμογκριλ

Ο τρόπος λειτουργίας Θερμογκριλ  είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για πουλερικά ή κρέας (π.χ. χοιρινό ψητό με πέτσα), που θέλετε να ψηθούν στη σχάρα τραγανά.


Γυρίστε τα μεγάλα κομμάτια του ψητού περίπου μετά το μισό έως τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος στο γκριλ. Τοποθετήστε το ψητό με πέτσα για το μισό χρόνο ψησίματος στο γκριλ με την πέτσα προς τα κάτω πάνω στη σχάρα.


Τρυπήστε στην πάπια και στη χήνα την πέτσα κάτω από τις φτερούγες και τα μπούτια, για να μπορεί να ψηθεί καλά το λίπος.

Κατά τη χρήση του θερμογκριλ μπορεί να εμφανιστεί ανάλογα με το ψητό μια μεγαλύτερη ρύπανση του χώρου μαγειρέματος. Καθαρίζετε γι' αυτό το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση, για να μην καεί η ρύπανση.

Μετά τη λήξη αφήστε το ψητό να ηρεμήσει περίπου 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Στη δεδομένη διάρκεια ψησίματος στο γκριλ δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.



Ψήσιμο στο γκριλ επιφανειών

Χρησιμοποιείτε για μεγάλες ποσότητες λεπτών ψητών το Μεγάλο γκριλ .

Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες λεπτών ψητών το Μικρό γκριλ . Τοποθετείτε το ψητό στη μέση της σχάρας. Με τη χρήση του τρόπου λειτουργίας Μικρό γκριλ εξοικονομείτε ενέργεια. Αλειψτε το ψητό κατά βούληση ελαφρά με λάδι.

Γυρίστε το ψητό μετά το μισό έως τα δύο τρίτα της διάρκειας ψησίματος στο γκριλ.

Μπορείτε να επηρεάσετε το αποτέλεσμα του ψησίματος στο γκριλ, αλλάζοντας τη θέση της σχάρας:

Θέση σχάρας	Χρήση
	Τοποθετήστε την πρόσθετη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης με την κοιλότητα προς τα κάτω: Κατάλληλη για ψητό σχάρας, το οποίο πρέπει να ψηθεί καλά
	Τοποθετήστε την πρόσθετη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης με την κοιλότητα προς τα επάνω: Κατάλληλη για ψητό σχάρας, το οποίο πρέπει να ψηθεί ώστε να είναι μέσα ωμό μέχρι και μισοψημένο

Υπόδειξη: Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στην κανονική του θέση (όχι ανάποδα).














Πίνακας του γκριλ

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για το εμαγιέ ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του ψητού για γκριλ.

Στην πρώτη δοκιμή ρυθμίστε τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες. Κατά κανόνα η χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.





















































Τα στοιχεία αναφέρονται στην τοποθέτηση σε κρύο φούρνο και σε κρέας απευθείας από το ψυγείο.

Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λειτουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό					
Μπιριζόλες, 2- 3 cm χοντρές			4	175*	1 ^η πλευρά: 9 - 12 2 ^η πλευρά: 5 - 7
			2	175*	1 ^η πλευρά: 10 - 13 2 ^η πλευρά: 6 - 8
Μπιφτέκι, 1 - 2 cm χοντρό			4	175	1 ^η πλευρά: 8 - 10 2 ^η πλευρά: 6 - 8
			2	175	1 ^η πλευρά: 10 - 12 2 ^η πλευρά: 6 - 8
Αρνίσιο					
Πόδι			2	170 - 190	120 - 150***
Σπάλα (με κόκκαλο)			2	170 - 190	100 - 130***

* Προθερμάνετε για 3 λεπτά

** Γυρίζετε τακτικά

*** Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου


Φαγητό	Φούρνος	Τρόπος λει- τουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Σπάλα (ρολό χωρίς κόκκαλο)			2	170 - 190	120 - 150***
Μπιριζόλες, 2 - 3 cm χοντρές			4	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 5 - 7 2 ^η πλευρά: 3 - 5
			2	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 6 - 8 2 ^η πλευρά: 4 - 6
Μικρά κομμάτια, 2 - 3 cm χοντρά			4	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 6 - 8 2 ^η πλευρά: 4 - 7
			2	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 7 - 9 2 ^η πλευρά: 5 - 8
Χοιρινό					
Ψητό			2	180 - 200	120 - 150***
Μπιριζόλες, 1 - 2 cm χοντρές			4	<i>in t</i> *	1 ^η πλευρά: 8 - 10 2 ^η πλευρά: 5 - 8
			2	<i>in t</i> *	1 ^η πλευρά: 9 - 12 2 ^η πλευρά: 6 - 8
Μικρά κομμάτια, 2 - 3 cm χοντρά			4	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 10 - 12 2 ^η πλευρά: 8 - 10
			2	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 10 - 13 2 ^η πλευρά: 8 - 12
Μπιφτέκι, 1 - 2 cm χοντρό			4	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 8 - 10 2 ^η πλευρά: 6 - 8
			2	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 10 - 12 2 ^η πλευρά: 6 - 8
Λουκάνικα, ø 2 - 4 cm			4	<i>in t</i>	12 - 16**
			2	<i>in t</i>	14 - 18**
Χοιρομέρι					
Μπιριζόλες, 1 - 2 cm χοντρές			4	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 9 - 12 2 ^η πλευρά: 5 - 7
			2	<i>in t</i>	1 ^η πλευρά: 10 - 12 2 ^η πλευρά: 5 - 7
Κοτόπουλο					
Κνήμη			3	250	1 ^η πλευρά: 15 - 17 2 ^η πλευρά: 10 - 13
			2	250	1 ^η πλευρά: 16 - 20 2 ^η πλευρά: 12 - 15
Στήθος (χωρίς κόκκαλα)			4	250	1 ^η πλευρά: 12 - 15 2 ^η πλευρά: 7 - 10
			2	250	1 ^η πλευρά: 13 - 15 2 ^η πλευρά: 8 - 10
Ολόκληρο κοτόπουλο			2	200 - 230	70 - 90***
Στα τέσσερα			2	210 - 230	40 - 50***
Ψάρι					
Ολόκληρο ψάρι, π.χ. πέστροφα			3	220	1 ^η πλευρά: 10 - 15 2 ^η πλευρά: 10 - 15
			2	220	15 - 25
Φιλέτα			4	220	1 ^η πλευρά: 8 - 12 2 ^η πλευρά: 7 - 10
			1	220	1 ^η πλευρά: 9 - 13 2 ^η πλευρά: 8 - 12

* Προθερμάνετε για 3 λεπτά

** Γυρίζετε τακτικά


*** Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου

Θερμός αέρας eco CircoTherm®

Με τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας eco CircoTherm®  μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά, βελτιστοποιημένα ενεργειακά σε ένα επίπεδο.


Υποδείξεις

- Σπρώξτε τα φαγητά σας μέσα στον κρύο, άδειο χώρο μαγειρέματος.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μόνο, όταν είναι οπωσδήποτε απαραίτητο.

Στον πίνακα θα βρείτε μια επιλογή φαγητών, τα οποία είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τη λειτουργία Θερμός αέρας eco CircoTherm® .


Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για εμαγιέ ταψιά και ταψιά γενικής χρήσης καθώς και για σκούρες φόρμες ψησίματος. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του φαγητού και ανάλογα με τη φόρμα.

Σας συνιστούμε στην πρώτη δοκιμή, να ρυθμίσετε τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες. Κατά κανόνα η χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

Φαγητά με CircoTherm® eco 	Εξαρτήματα	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	
Γλυκά και παρασκευάσματα					
Κέικ Βικτωρίας	Σχάρα + 2 φόρμες ø 20 cm	1	170 - 180	25 - 35	
Ελαφρύ κέικ φρούτων	Σχάρα + Ψηλή στρογγυλή φόρμα ø 20 cm	1	160 - 170	85 - 95	
Πλούσιο κέικ φρούτων	Σχάρα + Ψηλή στρογγυλή φόρμα ø 23 cm ή τετράγωνη φόρμα 20 cm	1	130 - 140	180 - 190	
Φρούτα με σβολάκια ζύμης	Σχάρα + Ρηχό γυάλινο σκεύος	1	170 - 190	45 - 50	
Ρολό παντεσπάνι	Σχάρα + Φόρμα για ρολό παντεσπάνι	1	180 - 190	10 - 20	
Μηλόπιτα	Σχάρα + Πιατέλα ø 20 cm ή φόρμα τάρτας	1	190 - 200	65 - 75	
Σκόουνς	Ταψί	1	180 - 190	20 - 25	
Μπισκότα	Ταψί	1	170 - 190	15 - 25	
Τάρτες με μαρμελάδα	Σχάρα + Φόρμα 12 θέσεων	1	190 - 200	20 - 25	
Σουφλέ	Σχάρα + Φόρμα σουφλέ 1,2 λίτρων	1	180 - 190	40 - 50	
Πίτα	Σχάρα + Σκεύος για πίτες	1	190 - 200	50 - 60	
Πατάτες φούρνου σε αλουμινοχαρτο	Ταψί γενικής χρήσης	1	160 - 170	70 - 80	
Κατεψυγμένα έτοιμα προϊόντα					
Πίτσα, κατεψυγμένη	Με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	1	180 - 200	15 - 25
	Με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	1	180 - 200	20 - 30
Τηγανητές πατάτες		Ταψί γενικής χρήσης	1	190 - 200	20 - 30
Ψωμάκια/μπαγκέτα	Προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	1	180 - 200	10 - 20
Ψάρι					
Πέστροφα	2 κομμάτια, περίπου 500 γρ. το καθένα	Ταψί γενικής χρήσης	1	180 - 200	40 - 50
Φιλέτα ψαριού	Περίπου 100 γρ. το καθένα	Σχάρα + Γυάλινο σκεύος ψησίματος με καπάκι	1	180 - 190	30 - 40
Καπαμάδες					
Τεμαχισμένο κρέας (βοδινό, χοιρινό ή αρνίσιο)		Σχάρα + Γυάλινο σκεύος ψησίματος με καπάκι	1	160 - 170	120 - 150
Μπριζόλες, ψητές στην κατασαρόλα		Σχάρα + Γυάλινο σκεύος ψησίματος με καπάκι	1	140 - 150	120 - 150
Κρέας					
Βοδινό	Ψητό, μαγειρεμένο σε χαμηλή θερμοκρασία, περίπου 1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης + πρόσθετη	1	140 - 150	55 + 40
	Ψητό	Ταψί γενικής χρήσης + πρόσθετη σχάρα	1	180 - 190	40 + 40
Αρνίσιο	Πόδι	Ταψί γενικής χρήσης + πρόσθετη σχάρα	1	170 - 180	35 + 25
Χοιρινό	Ψητό	Ταψί γενικής χρήσης + πρόσθετη σχάρα	1	180 - 190	40 + 35

Ελαφρό μαγείρεμα

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες

- για το ελαφρό μαγείρεμα 
- για συμβουλές και τεχνάσματα

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι ένα σιγανό μαγείρεμα με χαμηλή θερμοκρασία και ονομάζεται γι' αυτό επίσης και μαγείρεμα χαμηλής θερμοκρασίας.

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι ιδανικό για όλα τα καλά κομμάτια (π.χ. τρυφερά κομμάτια από βοδινό, μοσχαρίσιο, χοιρινό, αρνίσιο κρέας και κρέας πουλερικών), τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ/μισοψημένα ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό, τρυφερό και μαλακό.

Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος


Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, υγιεινό και άριστης ποιότητας κρέας
- Μετά το ελαφρό μαγείρεμα το κρέας έχει στο εσωτερικό του πάντοτε ροζέ χρώμα. Αυτό δεν είναι ένδειξη ενός πολύ μικρού χρόνου μαγειρέματος
- Χρησιμοποιήστε μόνο κρέας χωρίς κόκκαλα
- Μη χρησιμοποιείτε ξεπαγωμένο κρέας
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης καρυκευμένο ή μαρινάτο κρέας
- Χρησιμοποιείτε για το ελαφρό μαγείρεμα πάντοτε το ύψος τοποθέτησης 1
- Μη σκεπάζετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος μέσα στο χώρο μαγειρέματος
- Μη γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος κατά τη διάρκεια του ελαφρού μαγειρέματος
- Το μέγεθος, το πάχος και το είδος των κομματιών του κρέατος είναι σημαντικά για τους χρόνους σοταρίσματος και ελαφρού μαγειρέματος
- Η σύσταση του υλικού του τηγανιού και η ισχύς της εστίας μαγειρέματος μπορούν να επηρεάσουν τη διάρκεια του σοταρίσματος
- Μη χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα μαζί με τη λειτουργία ρολογιού Λειτουργία προεπιλογής

Ενεργοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα μόνο σε περίπτωση εντελώς κρύου χώρου μαγειρέματος (θερμοκρασία περιβάλλοντος).

Όταν μετά την ενεργοποίηση του τρόπου λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εναλλάξ **H** ή **h** και **III**, τότε ο χώρος μαγειρέματος δεν έχει κρυώσει εντελώς.

Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος και ενεργοποιήστε ξανά τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα.

1. Τοποθετήστε τη γυάλινη πιατέλα ή την πιατέλα από πορσελάνη πάνω σε μια σχάρα στο χώρο μαγειρέματος στο ύψος τοποθέτησης 1, για να προθερμάνετε την πιατέλα.
2. Ενεργοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα . Κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης (15 - 20 λεπτά) εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας **III**.
3. Αφαιρέστε το λίπος και τους τένοντες από το κρέας.
4. Σοτάρτε δυνατά το κρέας απ' όλες τις πλευρές, για να σχηματιστεί μια κρούστα με το άρωμα του ψημένου κρέατος.
5. Όταν ηχήσει ένα σήμα και εμφανιστεί στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας **Un**, τοποθετήστε το φαγητό στη γυάλινη πιατέλα ή στην πιατέλα από πορσελάνη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
6. Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος αφαιρέστε το φαγητό και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Υπόδειξη: Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας δε χρειάζεται κανένα χρόνο ηρεμίας και μπορεί χωρίς πρόβλημα να διατηρηθεί ζεστό σε χαμηλή θερμοκρασία.

Πίνακας ελαφρού μαγειρέματος

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Η διάρκεια του σοταρίσματος αναφέρεται σε σοτάρισμα σ' ένα καυτό τηγάνι με λίπος.

Βάλτε το στήθος της πάπιας κρύο στο τηγάνι και ψήστε πρώτα την μεριά της πέτσας. Μετά το ελαφρό μαγείρεμα ψήστε το ογκρατέν τραγανό με το γκριλ στο ύψος τοποθέτησης 3 με 250 °C για 3 - 5 λεπτά.


Πληροφορίες για την περαιτέρω επεξεργασία, περαιτέρω υποδείξεις και συνταγές θα βρείτε στο αντίστοιχο βιβλίο μαγειρικής.

	Σοτάρισμα σε λεπτά	Ελαφρό μαγείρεμα σε λεπτά
Χοιρινό		
Φιλέτο, ολόκληρο (περίπου 500 γρ.)	5 - 6	100 - 120
Πλάτη (περίπου 1 κιλό, 4 - 5 cm χοντρή)	5 - 6	120 - 150
Μενταγιόν (5 cm χοντρά)	3 - 4	45 - 60
Μπριζόλες πλάτης (2 - 3 cm χοντρές)	2 - 3	30 - 45
Βοδινό		
Φιλέτο, ολόκληρο (1,5 κιλά)	6 - 7	160 - 200
Ροσπίφ (περίπου 1,5 κιλά, 5 - 6 cm χοντρό)	6 - 7	180 - 210
Κυλότο (6 - 7 cm χοντρό)	6 - 7	240 - 300
Μενταγιόν (5 cm χοντρά)	3 - 4	60 - 80
Μπριζόλα από μπούτι (3 cm χοντρή)	3 - 4	50 - 70
Μπριζόλα από κυλότο (3 cm χοντρή)	3 - 4	50 - 70
Μοσχαρίσιο		
Φιλέτο, ολόκληρο (περίπου 800 γρ.)	4 - 5	150 - 180
Κομμάτι ψαχνό (περίπου 2 κιλά, 8 - 9 cm χοντρό)	6 - 7	360 - 420
Κυλότο (περίπου 1,5 kg, 4 - 5 cm χοντρό)	6 - 7	240 - 300
Μενταγιόν (4 cm χοντρά)	3 - 4	70 - 90
Αρνίσιο		
Πλάτη χωρισμένη από το κόκκαλο (περίπου 200 γρ.)	2 - 3	30 - 40
Μπούτι χωρίς κόκκαλα, δεμένο (περί- που 1 κιλό)	6 - 7	240 - 300
Πουλερικά		
Στήθος κοτόπουλου (150 - 200 γρ.)*	4 - 5	90 - 120
Στήθος πάπιας (300 - 400 γρ.)**	10 - 12**	70 - 90**
Στήθος γαλοπούλας (1 κιλό)*	4 - 5	150 - 180
Μπριζόλες γαλοπούλας (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* καλοψημένο


** Προσέξτε την υπόδειξη

Συμβουλές και τεχνάσματα


Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας κρύνει πολύ γρήγορα	Σερβίρετε σε προθερμασμένα πιάτα με πολύ καυτή σάλτσα
Διατήρηση ζεστού του ελαφρά μαγειρεμένου κρέατος	Ενεργοποιήστε την Πάνω/Κάτω θέρμανση  και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 °C. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, ενώ τα μεγάλα κομμάτια κρέατος μέχρι και 2 ώρες

Ξεπάγωμα

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που ξεπαγώνετε με Θερμό αέρα CircoTherm® 
- τον τρόπο που χρησιμοποιείτε τη Βαθμίδα ξεπαγώματος

Ξεπάγωμα με Θερμό αέρα CircoTherm®

Χρησιμοποιείτε για το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα των κατεψυγμένων προϊόντων το Θερμό αέρα CircoTherm® .


Υποδείξεις

- Τα ξεπαγωμένα κατεψυγμένα προϊόντα (κυρίως το κρέας) χρειάζονται συντομότερους χρόνους μαγειρέματος απ' ό,τι τα φρέσκα προϊόντα
- Ο χρόνος μαγειρέματος του κατεψυγμένου κρέατος αυξάνει κατά το χρόνο ξεπαγώματος.
- Ξεπαγώνετε πάντοτε τα κατεψυγμένα πουλερικά πριν το μαγείρεμα, για να μπορείτε να αφαιρέτε τα εντόσθια.
- Μαγειρεύετε το κατεψυγμένο ψάρι με τις ίδιες θερμοκρασίες, όπως το φρέσκο ψάρι.
- Μπορείτε να τοποθετήτε τα κατεψυγμένα έτοιμα μενού σε αλουμινένια μπολ σε μεγαλύτερες ποσότητες ταυτόχρονα στο χώρο μαγειρέματος
- Κατά το ξεπάγωμα σε ένα επίπεδο χρησιμοποιείτε το ύψος τοποθέτησης 1 και σε δύο επίπεδα τα ύψη τοποθέτησης 1 + 3
- Προσέχετε στα κατεψυγμένα τρόφιμα τα στοιχεία του κατασκευαστή.


Κατεψυγμένο φαγητό	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ξεπαγώματος σε λεπτά
Ωμά κατεψυγμένα προϊόντα/ Κατεψυγμένα τρόφιμα	50	30 - 90
Ψωμί/Ψωμάκια (750 - 1500 γρ.)	50	30 - 60
Στεγνό κατεψυγμένο γλυκό ταψιού (λαμαρίνας)	60	45 - 60
Υγρό κατεψυγμένο γλυκό ταψιού (λαμαρίνας)	50	50 - 70

Βαθμίδα ξεπαγώματος


Με τη Βαθμίδα ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα καλά τα ευαίσθητα παρασκευάσματα/γλυκά (π.χ. τούρτες με σαντιγί).

1. Ενεργοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας CircoTherm® .
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας την προτεινόμενη θερμοκρασία χαμηλότερα στους 40 °C. Μετά γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μια θέση ακόμα προς τα αριστερά.
Η Βαθμίδα ξεπαγώματος είναι ρυθμισμένη. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη **---**.
3. Ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα προϊόντα ανάλογα με το είδος και το μέγεθος 25 - 45 λεπτά.
4. Βγάλτε το κατεψυγμένο προϊόν από το χώρο μαγειρέματος και αφήστε το να ξεπαγώσει ακόμα 30 - 45 λεπτά.



Σε περίπτωση μικρότερων ποσοτήτων (κομμάτια) μικραίνει ο χρόνος ξεπαγώματος στα 15 - 20 λεπτά και ο χρόνος συνέχισης του ξεπαγώματος στα 10 - 15 λεπτά.

Υπόδειξη: Για να επιστρέψετε ξανά στον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας CircoTherm® , γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα δεξιά. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται ξανά η ρυθμισμένη θερμοκρασία για το Θερμό αέρα CircoTherm®.

Γιαούρτι


Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε οι ίδιοι γιαούρτι. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιείται η θερμότητα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος .

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις σχάρες ανάρτησης, τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου ή τα ξεχωριστά βυοματούμενα συστήματα.
2. Ζεστάνετε 1 λίτρο γάλα Η (γάλα μακράς διάρκειας) (3,5% λιπαρά) ή παστεριωμένο φρέσκο γάλα στους 40 °C ή αναβράστε μια φορά 1 λίτρο φρέσκο γάλα και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C.
3. Προσθέστε 150 γρ. πηχτό γιαούρτι στο ζεστό γάλα, ανακατέψτε το καλά και γεμίστε ομοιόμορφα τα βαζάκια ή τα κεσεδάκια. Μη βάλετε πάνω από 200 ml σε ένα δοχείο.

4. Καλύψτε τα γεμάτα δοχεία με κατάλληλα καπάκια ή μεμβράνη συντήρησης.
5. Προθερμάνετε το φούρνο με το Μεγάλο γκριλ για 15 λεπτά στους 100 °C.
6. Στη συνέχεια θέστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στο φωτισμό του χώρου μαγειρέματος .
7. Τοποθετήστε τα δοχεία σε ομοιόμορφες αποστάσεις σ' όλο τον πάτο του χώρου μαγειρέματος και κλείστε την πόρτα της συσκευής.
8. Μετά από 8 ώρες απενεργοποιήστε το φωτισμό του χώρου μαγειρέματος  και βάλτε τα δοχεία το λιγότερο για 12 ώρες στο ψυγείο.

Καθαρισμός και φροντίδα

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- τον καθαρισμό και τη φροντίδα της συσκευής σας
- τα υλικά και τις βοήθειες καθαρισμού
- τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος
- Καθαρισμός φούρνου 

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή εκτόξευσης ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής σας.

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια από λάθος καθαρισμό: Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος
- αλκοολούχα καθαριστικά
- υλικά τριψίματος για τον καθαρισμό, όπως σύρμα τριψίματος ή τραχιά σφουγγάρια.

Προσέξτε τα στοιχεία στους πίνακες.

Υπόδειξη: Ιδιαίτερα συνιστούμενα προϊόντα καθαρισμού και φροντίδας μπορείτε να τα προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Προσέξτε τα εκάστοτε στοιχεία του κατασκευαστή.

Καθαρισμός εξωτερικά της συσκευής

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Απορρυπαντικό/βοήθεια καθαρισμού
Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα	Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό για ματαρισμένο ανοξειδωτο χάλυβα.
Βερνικωμένες επιφάνειες	Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
Πεδίο χειρισμού	Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Τζάμια πόρτας	Χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού τζαμιών ή απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή με δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας της συσκευής για τη μείωση της θερμοκρασίας έχει μια επικάλυψη για την ανάκλαση της θερμότητας. Αυτή η επικάλυψη δεν εμποδίζει την ορατότητα μέσα από την πόρτα της συσκευής. Με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής μπορεί αυτή η επικάλυψη να φαίνεται όπως μια ανοιχτόχρωμη στρώση. Αυτό οφείλεται στην τεχνική κατασκευή και δε σημαίνει κανένα σφάλμα ποιότητας.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια! Μην εκτελείτε κανένα ζεστό καθαρισμό με ειδικά γι' αυτό το σκοπό προβλεπόμενα απορρυπαντικά φούρνων.


Υποδείξεις

- Κατά την κατασκευή του εμαγιέ ψήνεται αυτό σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.
- Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία διάβρωσης είναι όμως εξασφαλισμένη.

Μέρος συσκευής	Απορρυπαντικό/βοήθεια καθαρισμού
Εμαγιέ επιφάνειες (λεία επιφάνεια)	Για τον ευκολότερο καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε το φωτισμό του χώρου μαγειρέματος και ενδεχομένως να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής. Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων ή ξιδόνερο με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με υγρό καθαρισμού των πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης συνιστούμε απορρυπαντικό φούρνου. Στον καθαρισμό με ένα απορρυπαντικό φούρνου προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες (τραχιά επιφάνεια)	Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο: Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες
Στεγανοποίηση της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων
Σχάρα ανάρτησης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καθαρίζετε τα καλύτερα τοποθετημένα μέσα. Μη μουλιάζετε ή μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Εξαρτήματα	Μουλιάστε τα εξαρτήματα σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, καθαρίστε τα με βούρτσα και σφουγγάρι των πιάτων ή πλύντε τα στο πλυντήριο των πιάτων.

Αποφυγή της ρύπανσης

Για την αποφυγή της ρύπανσης του χώρου μαγειρέματος,

- καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση, επειδή η ρύπανση με την επόμενη θέρμανση καίγεται και μπορεί να απομακρυνθεί μετά μόνο δύσκολα
- απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού
- χρησιμοποιείτε κατά δυνατότητα Θερμό αέρα CircoTherm® .
Η ρύπανση είναι σε αυτό το τρόπο λειτουργίας μικρότερη
- χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών το ταψί γενικής χρήσης
- χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο κατάλληλο μαγειρικό σκεύος (π.χ. ψηλή φόρμα) ή ένα ταψί ψησίματος (βλέπε στο κεφάλαιο: Εξαρτήματα)

Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

Το πίσω τοίχωμα, τα πλευρικά τοιχώματα και η οροφή μέσα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένα με ένα πορώδες κεραμικό. Οι πιτσιλιές, που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο γλυκών και φαγητών, αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία και όσο περισσότερο χρόνο βρίσκεται ο φούρνος σε λειτουργία, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα του καθαρισμού. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου. Τα υπολείμματα μπορείτε μετά να τα απομακρύνετε με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.


Οι αποχρώσεις πάνω στην αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια δεν επηρεάζουν καθόλου τη λειτουργία του αυτοκαθαρισμού.

Προσοχή!

- Ζημιές στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες από χρήση απορρυπαντικού φούρνου! Μην καθαρίζετε ποτέ τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες με απορρυπαντικό φούρνου.
Εάν χυθεί αθέλητα απορρυπαντικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.
- Ζημιές στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες από τη χρήση υλικών τριψίματος και απορρυπαντικών και βοηθητικών υλικών καθαρισμού που εμπεριέχουν οξέα!
Μη χρησιμοποιείτε κανένα απορρυπαντικό, που περιλαμβάνει σκόνη τριψίματος ή οξέα.
Μη χρησιμοποιείτε κανένα υλικό τριψίματος για τον καθαρισμό, όπως π.χ. σύρμα τριψίματος ή τραχιά σφουγγάρια.

Καθαρισμός φούρνου

Το πίσω τοίχωμα, η οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα μέσα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένα με ένα πορώδες κεραμικό. Οι πιτσιλιές, που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο γλυκών και φαγητών, αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Όταν αυτές οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες (τραχιά επιφάνεια) δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά, μπορούν να αναγεννηθούν με τον τρόπο λειτουργίας Καθαρισμός φούρνου .


Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού του φούρνου ζεσταίνεται πάρα πολύ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Προετοιμασία του καθαρισμού του φούρνου

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα πλέγματα ανάρτησης, τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου ή τα ξεχωριστά βυσματούμενα συστήματα από το χώρο μαγειρέματος.
2. Καθαρίστε τις εμαγιέ επιφάνειες (λεία επιφάνεια), για να αποφύγετε τη δημιουργία μόνιμων λεκέδων (βλέπε στο κεφάλαιο: Καθαρισμός και φροντίδα).

Εκκίνηση του καθαρισμού του φούρνου

1. Θέστε τον επιλογέα του τρόπου λειτουργίας στον καθαρισμό φούρνου .
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, για να ρυθμίσετε την επιθυμητή βαθμίδα καθαρισμού.

Κάτω φούρνος

Βαθμίδα καθαρισμού	Οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας	Οθόνη ένδειξης του ρολογιού (Διάρκεια σε ώρες)
Ελαφρά	1	0:45
Μέτρια	2	1:00
Εντατικά	3	1:15

Η ρύθμιση εισάγεται μετά από 10 δευτερόλεπτα αυτόματα στη μνήμη της συσκευής και ο καθαρισμός του φούρνου ξεκινά. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού ανάβει **I→I** και η ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας. Η διάρκεια λειτουργίας δεν μπορεί να μεταβληθεί.

Μέσα στα 10 δευτερόλεπτα μέχρι να ξεκινήσει ο καθαρισμός του φούρνου, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία προεπιλογής.

Μετά τη λήξη του καθαρισμού του φούρνου ηχεί ένα σήμα, στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται **0:00** και το σύμβολο **→I** αναβοσβήνει.

Επάνω φούρνος

Βαθμίδα καθαρισμού	Οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας	Διάρκεια του καθαρισμού φούρνου
Ελαφρά	1	45 λεπτά
Μέτρια	2	60 λεπτά
Εντατικά	3	75 λεπτά

Η ρύθμιση εισάγεται μετά από 10 δευτερόλεπτα αυτόματα στη μνήμη της συσκευής και ο καθαρισμός του φούρνου ξεκινά.

Μετά το τέλος του καθαρισμού του φούρνου ηχεί ένα σήμα και η ρυθμισμένη βαθμίδα καθαρισμού στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας σβήνει.

Τερματισμός/διακοπή του καθαρισμού του φούρνου

Κάτω φούρνος

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.

2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D>.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Επάνω φούρνος

Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής μπορούν να κλείσουν με μεγάλη δύναμη. Για την αφαίρεση της πόρτας της συσκευής ανοίγετε πάντοτε εντελώς τους μοχλούς ασφάλισης των μεντεσέδων και μετά την ανάρτηση κλείνετε τους μοχλούς ασφάλισης ξανά εντελώς. Μην απλώνετε τα χέρια σας στο μεντεσέ.

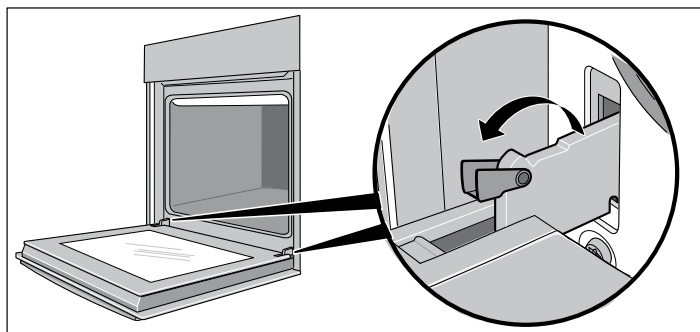
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν η πόρτα της συσκευής αφαιρεθεί μονόπλευρα, μην απλώσετε τα χέρια σας στο μεντεσέ. Ο μεντεσές μπορεί να κλείσει με μεγάλη δύναμη. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.

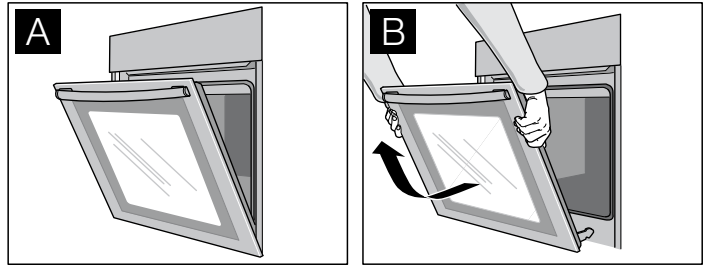
2. Ανοίξτε τους μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά.



Οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι και δεν μπορούν να κλείσουν.

3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής τόσο, μέχρι να αισθανθείτε μια αντίσταση (Εικ. Α)

4. Πιάστε και με τα δύο σας χέρια αριστερά και δεξιά, κλείστε ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



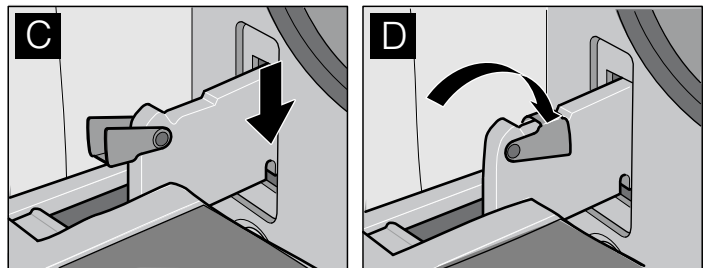
Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στα στηρίγματα αριστερά και δεξιά (Εικ. C).

Η εγκόπη στους δύο μεντεσέδες πρέπει να ασφαλίσει.

2. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.

3. Κλείστε εντελώς τους μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. D).



Η πόρτα της συσκευής είναι ασφαλισμένη και δεν μπορεί πλέον να αφαιρεθεί.

4. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας της συσκευής.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Μπορείτε να τραυματιστείτε. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

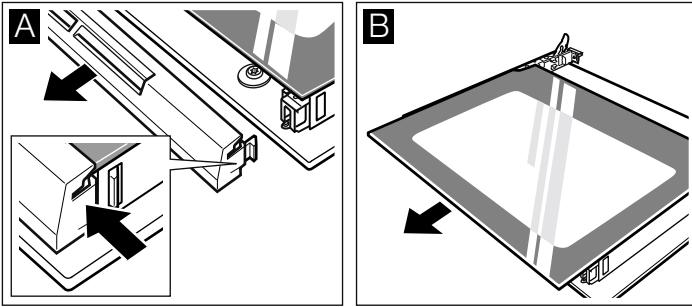
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή ξανά, αφού πρώτα τοποθετηθούν σωστά τα τζάμια της πόρτας και η πόρτα της συσκευής.

Αφαίρεση του τζαμιού της πόρτας

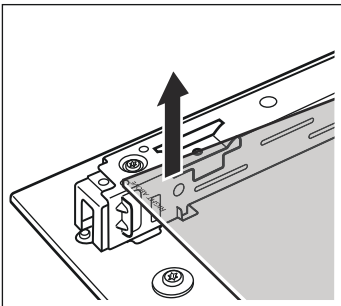
Υπόδειξη: Πριν την αφαίρεση σημαδέψτε, σε ποια θέση είναι τοποθετημένο το τζάμι της πόρτας, για να μην το τοποθετήσετε αργότερα λάθος.

1. Αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής και ακουμπήστε την με την μπροστινή πλευρά προς τα κάτω πάνω σε μια μαλακιά, καθαρή επιφάνεια (βλέπε στο κεφάλαιο: Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής).
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας της συσκευής. Γι' αυτό πιέστε μέσα αριστερά και δεξιά με τα δάκτυλα τη γλώσσα (Εικ. Α).
3. Σηκώστε ελαφρά το τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το έξω (Εικ. Β).



Αφαίρεση του ενδιάμεσου τζαμιού

Σηκώστε ελαφρά το ενδιάμεσο τζάμι και τραβήξτε το έξω προς τα εμπρός.



Καθαρισμός

Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

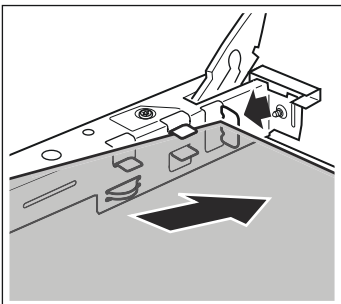
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Τοποθέτηση του ενδιάμεσου τζαμιού

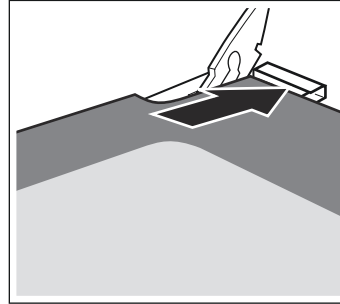
Υπόδειξη: Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "right above" αριστερά κάτω ανάποδα.

Σπρώξτε μέσα το ενδιάμεσο τζάμι λοξά προς τα πίσω μέχρι το τέρμα.



Τοποθέτηση του τζαμιού της πόρτας

1. Σπρώξτε μέσα το τζάμι της πόρτας λοξά προς τα πίσω στα δύο στηρίγματα μέχρι το τέρμα. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά.



2. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει.
3. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα της συσκευής.

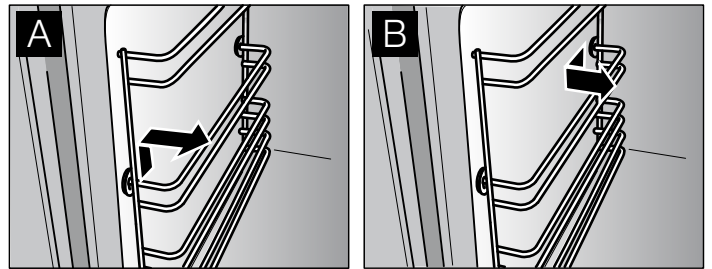
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ανάρτησης.

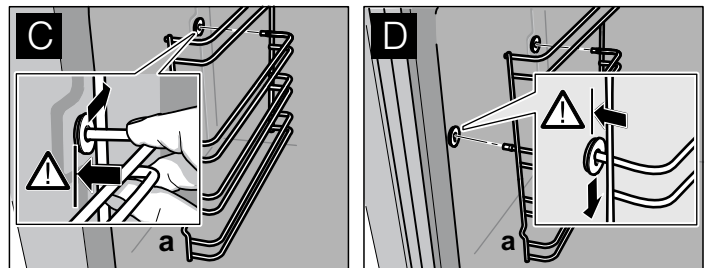
⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων από τα καυτά μέρη στο χώρο μαγειρέματος!

Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

1. Πιέστε τη σχάρα ανάρτησης μπροστά προς τα επάνω και αφαιρέστε την στα πλάγια (Εικ. Α).
2. Τραβήξτε τη σχάρα ανάρτησης πίσω προς τα εμπρός και αφαιρέστε την στα πλάγια (Εικ. Β).



3. Καθαρίστε τις σχάρες ανάρτησης με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι ή με μια βούρτσα.
4. Ευθυγραμμίστε τις σχάρες ανάρτησης με την προεξοχή (a) προς τα κάτω, για να είναι σωστά τα ύψη τοποθέτησης.
5. Σπρώξτε τη σχάρα ανάρτησης πίσω μέχρι το τέρμα και πιέστε την προς τα πίσω (Εικ. C).
6. Σπρώξτε τη σχάρα ανάρτησης μπροστά μέχρι το τέρμα και πιέστε την προς τα κάτω (Εικ. D).



Βλάβες και επισκευές

Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο το κάλεσμα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Σε μερικές περιπτώσεις μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικές συμβουλές για την αντιμετώπιση του σφάλματος.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι εργασίες στα ηλεκτρονικά της συσκευής επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Κατά τις εργασίες στα ηλεκτρονικά της συσκευής θέτετε τη συσκευή οπωσδήποτε εκτός ρεύματος. Κατεβάστε την αυτόματη ασφάλεια ή ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών της κατοικίας σας.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Βοήθεια
Η ηλεκτρική λειτουργία έχει βλάβη (π.χ. οι ενδεικτικές λυχνίες δεν ανάβουν πλέον)	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών, ενδεχομένως αντικαταστήστε την
Το υγρό ή η λεπτόρρευση ζύμη μοιράζεται πολύ μονόπλευρα	Η συσκευή δεν είναι οριζόντια τοποθετημένη	Ελέγξτε την τοποθέτηση της συσκευής (βλέπε Οδηγίες εγκατάστασης)
Η συσκευή δε λειτουργεί πλέον, στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει 0:00	Η παροχή ρεύματος είχε διακοπεί	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει 0:00 , στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη "rrr"	Η παροχή ρεύματος είχε διακοπεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής	Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D> . Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη "E011"	Μόνιμη κατάληψη ενός πλήκτρου	Ακυρώστε τη μόνιμη κατάληψη του πλήκτρου και πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D>
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη "EXXX", π.χ. E300	Εσωτερικό σφάλμα των ηλεκτρονικών της συσκευής	Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D> . Εάν δε σβήσει το μήνυμα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα και μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα συνδέστε τον ξανά
Ο χειρισμός της συσκευής δεν είναι δυνατός, στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται ∞ και -5-	Η συσκευή κλειδώθηκε	Απενεργοποιήστε το κλειδώμα (βλέπε στο κεφάλαιο: Ασφάλεια παιδιών)
Ο χειρισμός της συσκευής δεν είναι δυνατός, στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται ∞ και -5P	Η συσκευή κλειδώθηκε μόνιμα	Απενεργοποιήστε το μόνιμο κλειδώμα (βλέπε στο κεφάλαιο: Ασφάλεια παιδιών)
Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει η άνω-κάτω τελεία, στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται π.χ. 1500	Πατήθηκε συνδυασμός πλήκτρων	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών i για 3 δευτερόλεπτα, μετά πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D> για 4 δευτερόλεπτα, μετά πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών i ξανά για 3 δευτερόλεπτα
Οι ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες έχουν βλάβη	Ενεργειακοί παλμοί (π.χ. κεραυνός)	Ρυθμίστε την αντίστοιχη λειτουργία εκ νέου
Κατά την ενεργοποίηση ενός τρόπου λειτουργίας εμφανίζεται H ή h στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας	Η συσκευή δεν έχει κρυώσει εντελώς	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή, μετά ενεργοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας ξανά
Η συσκευή απενεργοποιήθηκε αυτόματα, στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας αναβοσβήνει 000	Η συσκευή απενεργοποιήθηκε για προστασία από υπερθέρμανση	Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0
Κατά το ψήσιμο στο φούρνο ή το ψήσιμο στο γκριλ δημιουργείται καπνός	Καίγεται λίπος στο θερμαντικό σώμα του γκριλ	Συνεχίστε το ψήσιμο στο γκριλ ή το ψήσιμο στο φούρνο, ώσπου να καεί όλο το λίπος στο θερμαντικό σώμα του γκριλ
	Σχάρα ή ταψί γενικής χρήσης λάθος τοποθετημένα	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ψήσιμο στο φούρνο ή ψήσιμο στο γκριλ)
Στο χώρο μαγειρέματος εμφανίζεται σημαντική υγρασία	Κανονικό φαινόμενο (π.χ. στα γλυκά με πολύ υγρή στρώση ή σ' ένα μεγάλο ψητό)	Ανοίγετε κάπου-κάπου εντελώς την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας
Τα εμαγιέ εξαρτήματα έχουν θολούς, ανοιχτόχρωμους λεκέδες	Κανονικό φαινόμενο λόγω χυμού κρέατος ή χυμού φρούτων	Μη δυνατή
Τα τζάμια πόρτας είναι θαμπά	Κανονικό φαινόμενο, που οφείλεται στις υπάρχουσες διαφορές θερμοκρασίας	Θερμάνετε τη συσκευή στους 100 °C και απενεργοποιήστε την ξανά μετά από 5 λεπτά

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Αλλάξτε μια ελαττωματική λάμπα του φούρνου.

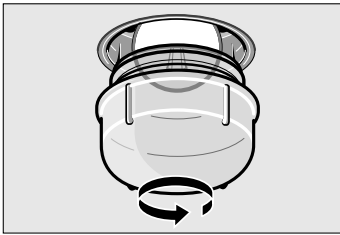
Ανταλλακτικές λάμπες, μπορείτε να προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες φούρνου:

- Για τον κάτω φούρνο: E14, 220 - 240 V, 40 W, ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι 300 °C.
- Για τον επάνω φούρνο: E14, 220 - 240 V, 25 W, ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι 300 °C.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Θέστε τη συσκευή εκτός ρεύματος. Κατεβάστε την αυτόματη ασφάλεια ή ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών της κατοικίας σας.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στο χώρο μαγειρέματος, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Γυρίστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα αριστερά και αφαιρέστε το.



3. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.

4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

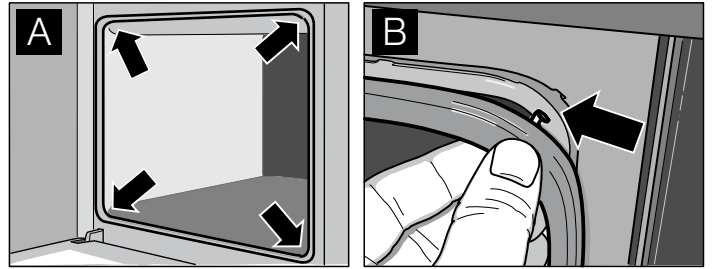
Υπόδειξη: Χρησιμοποιήστε λαστιχένια γάντια, όταν δεν ξεβιδώνεται το γυάλινο κάλυμμα. Ή παραγγείλτε μια βοήθεια αποσυναρμολόγησης στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών:

- Για τον κάτω φούρνο: Αριθ. παραγγελίας 613634
- Για τον επάνω φούρνο: Αριθ. παραγγελίας 621743

Αντικατάσταση της τσιμούχας της πόρτας

Εάν η τσιμούχα της πόρτας είναι ελαττωματική, τότε πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικές τσιμούχες για τη συσκευή σας μπορείτε να βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η τσιμούχα της πόρτας είναι αναρτημένη σε τέσσερα σημεία (Εικ. Α). Για την αντικατάσταση, αφαιρέστε ή αναρτήστε αντίστοιχα τα άγκιστρα και στα τέσσερα σημεία (Εικ. Β).



Ελέγξτε ακόμα μια φορά τη σωστή προσαρμογή της τσιμούχας, ιδιαίτερα στις γωνίες.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε δεξιά, πλάγια στην πόρτα του φούρνου. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E

Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο και τη δοκιμή των διαφορετικών συσκευών.

Φαγητά δοκιμών σύμφωνα με το πρότυπο EN 50304/EN 60350 (2009) ή IEC 60350.

Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές των πινάκων ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.

Υπόδειξη: Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.

Ψήσιμο	Εξάρτημα ψησίματος	Φούρνος	Τρόπος λειτουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε λεπτά
Κουλουράκια βουτύρου	Ταψί***			3	140 - 150**	25 - 35
	Ταψί***			1	140 - 150**	25 - 35
	Ταψί***			1	160 - 170	20 - 35
	2 ταψιά***			1 + 3	140 - 150**	30 - 40
	3 ταψιά***			1 + 3 + 4	130 - 140**	40 - 50
Μικρά κέικ (20 κομμάτια)	Ταψί***			3	160 - 170*	25 - 30
	Ταψί***			1	150 - 160*	25 - 35
	Ταψί***			1	170 - 180	25 - 40
	2 ταψιά***			1 + 3	140 - 150*	30 - 40
	3 ταψιά***			1 + 3 + 4	140 - 150*	35 - 50
Παντεσπάνι χωρίς λίπος	Φόρμα με σουστά**** ø 26 cm			2	160 - 170**	25 - 35
	Φόρμα με σουστά**** ø 26 cm			1	160 - 170**	25 - 35
Μηλόπιτα	2 x φόρμες με σουστά**** ø 20 cm (βλέπε Εικ. Α)			1	170 - 180**	70 - 80
	2 x φόρμες με σουστά**** ø 20 cm (βλέπε Εικ. Α)			1	190 - 200	80 - 90
	2 x φόρμες με σουστά**** ø 20 cm			1	170 - 180**	60 - 70
	2 x φόρμες με σουστά**** ø 20 cm (βλέπε Εικ. Β)			1 + 3	170 - 180**	65 - 75

* Προθερμάνετε για 10 λεπτά

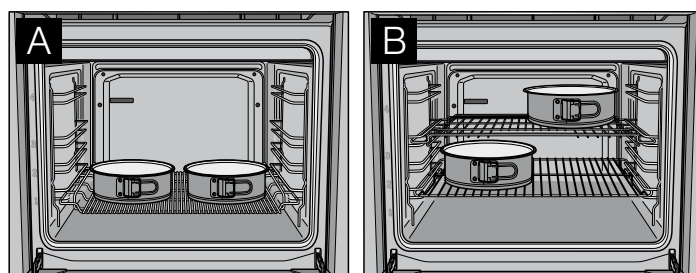
** Προθερμάνετε το φούρνο

*** Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ταψιά, αριθ. παραγγελίας Z1342X0

**** Χρησιμοποιήστε μια μαύρη φόρμα με σουστά

Στο ψήσιμο της μηλόπιτας με Θερμό αέρα CircoTherm® τοποθετείτε τις δύο φόρμες με σουστά τη μια δίπλα στην άλλη πάνω στη σχάρα (Εικ. Α).

Στο ψήσιμο της μηλόπιτας σε δύο επίπεδα τοποθετείτε την κάτω φόρμα του γλυκού προς τα αριστερά πάνω στη σχάρα και την επάνω φόρμα του γλυκού προς τα δεξιά πάνω στη σχάρα (Εικ. Β).



Ψήσιμο στο γκριλ	Εξάρτημα ψησίματος	Φούρνος	Τρόπος λειτουργίας	Ύψος	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε λεπτά
Άσπρο ψωμί	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα			3 + 4	175*	0,5 - 2
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα			1 + 2	175*	0,5 - 2
Μπιφτέκια	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα			3 + 4	250	20 - 25**
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα			1 + 2	250	25 - 30**

* Προθερμάνετε για 10 λεπτά

** Γυρίστε μετά τα 2/3 του χρόνου

Constructa-Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
GERMANY

Register your product online

www.neff-international.com



9001148410

950903