



Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

αποφασίσατε και αγοράσατε μια καινούργια κουζίνα της Neff. Για αυτή την εμπιστοσύνη θέλουμε να σας ευχαριστήσουμε θερμά και ελπίζουμε, να έχετε μεγάλη ικανοποίηση στο μαγείρεμα και να χαίρεστε για πολλά χρόνια την νέα σας συσκευή, την καρδιά της κουζίνας σας.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της κουζίνας σας, διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Ο λεπτομερής πίνακας περιεχομένων σας καθοδηγεί γρήγορα σε όλες τις σημαντικές πληροφορίες:

- Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια.
- Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της καινούργιας σας ηλεκτρικής κουζίνας.
- Σας δείχνουμε βήμα προς βήμα, πως πρέπει να ρυθμίζετε.
- Στους πίνακες θα βρείτε για πολλά συνηθισμένα φαγητά τις τιμές ρύθμισης και τα ύψη τοποθέτησης. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.
- Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, εδώ θα βρείτε πληροφορίες, με ποιο τρόπο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικρές βλάβες.

Καλή διασκέδαση στο μαγείρεμα!

Οδηγίες χρήσης

B45E42N0

eI

9000 266 597

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας	5
Πριν την τοποθέτηση	5
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια	5
Απίες των ζημιών	7
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον ...	8
Εξοικονόμηση ενέργειας	8
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	8
Η καινούργια σας συσκευή	9
Πεδίο χειρισμού	9
Τρόποι λειτουργίας	10
Ύψη τοποθέτησης	11
Εξαρτήματα	11
Πριν την πρώτη χρήση	13
Ρύθμιση της ώρας	13
Καθαρισμός της συσκευής	14
Χειρισμός της συσκευής	14
Ενεργοποίηση της συσκευής	15
Απενεργοποίηση της συσκευής	17
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	17
Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ...	18
Ηλεκτρονικό ρολόι	19
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού	19
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	20
Διάρκεια λειτουργίας	21
Τέλος λειτουργίας	22
Λειτουργία προεπιλογής	22
Ρύθμιση της ώρας	23

Πίνακας περιεχομένων

Ταχεία θέρμανση	24
Έλεγχος, διόρθωση ή σβήσιμο των ρυθμίσεων	25
Ασφάλεια παιδιών	25
Κλείδωμα	25
Μόνιμο κλείδωμα	26
Ψήσιμο	27
Ψήσιμο σε ταψιά και σε φόρμες	28
Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα	29
Πίνακας ψησίματος για βασικές ζύμες	29
Πίνακας ψησίματος για φαγητά και έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	32
Συμβουλές και τεχνάσματα	34
Ψήσιμο στο φούρνο	36
Ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος	36
Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος	37
Πίνακας ψησίματος	38
Συμβουλές και τεχνάσματα	40
Ψήσιμο στο γκριλ	41
Θερμογκρίλ	41
Ψήσιμο στο γκριλ επιφανειών	43
Ελαφρό μαγείρεμα	45
Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος	46
Πίνακας ελαφρού μαγειρέματος	47
Συμβουλές και τεχνάσματα	48
Ξεπάγωμα	49
Ξεπάγωμα με Θερμό αέρα CircoTherm	49
Βαθμίδα ξεπαγώματος	50
Γιαούρτι	51

Πίνακας περιεχομένων

Βράσιμο συντήρησης	52
Καθαρισμός και φροντίδα	55
Καθαρισμός εξωτερικά της συσκευής	56
Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος	57
Αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια	58
EasyClean	59
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής ...	61
Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας	63
Καθαρισμός της οροφής του χώρου μαγειρέματος ...	65
Καθαρισμός της σχάρας ανάρτησης	66
Βλάβες και επισκευές	67
Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος	69
Αντικατάσταση της τοιμούχας της πόρτας	70
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	71
Φαγητά δοκιμών	71

Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν την τοποθέτηση

Ζημιές μεταφοράς

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση,

- όταν δε βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή
- όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία.

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Ζεστός χώρος μαγειρέματος

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην ακουμπήσετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!
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. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε/Ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!
Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα της συσκευής.
Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κίνδυνος ζεματίσματος!
Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεχτούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Μην απομακρύνετε ποτέ χωρίς πιάστρες τα καυτά εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

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, αφαιρέστε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε/Ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη

Ακατάλληλες επισκευές

Αιτίες των ζημιών

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

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. 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 φούρνου

Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου πάντοτε καθαρή.

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης

Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα του φούρνου.

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.

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 ψήσιμο μεγάλης διάρκειας 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

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές παλιές συσκευές (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΚ.

Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το πεδίο χειρισμού
- τους τρόπους λειτουργίας
- τα ύψη τοποθέτησης
- τα εξαρτήματα

Πεδίο χειρισμού



Στοιχείο χειρισμού	Χρήση
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)
Επιλογέας τρόπου λειτουργίας	Επιλογή του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής)










Στοιχείο χειρισμού	Χρήση
Πλήκτρο πληροφοριών	Ενεργοποιημένη συσκευή: Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής) Απενεργοποιημένη συσκευή: Ανάκληση του μενού των βασικών ρυθμίσεων (βλέπε στο κεφάλαιο: Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων)
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	Ενεργοποιημένη συσκευή: Ρύθμιση της θερμοκρασίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής) Απενεργοποιημένη συσκευή: Αλλαγή των ρυθμίσεων στο μενού των βασικών ρυθμίσεων (βλέπε στο κεφάλαιο: Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων)



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.

Τρόπος λειτουργίας	Εφαρμογή
 Θερμός αέρας CircoTherm®	για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα
 Πάνω/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 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, τoστ)
 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
 Βαθμίδα ξεπαγώματος	για ξεπάγωμα χωρίς απώλειες κομματιών κρέατος, ψωμιού και ευαίσθητων βουτημάτων (π.χ. τούρτα σαντιγί)


Τρόπος λειτουργίας	Εφαρμογή
 EasyClean®	διευκολύνει τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος
 Φωτισμός χώρου μαγειρέματος	βοηθά κατά τη φροντίδα και τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος

Ύψη τοποθέτησης



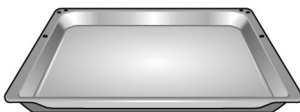
Ο χώρος μαγειρέματος έχει τέσσερα ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.

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 ψήσιματος χειροτερεύει.

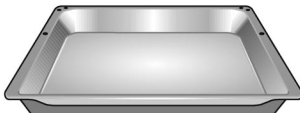
Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



Ταψί, εμαγιέ

για το ψήσιμο γλυκών του ταψιού και μικρών βουτημάτων



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



Σχάρα, λυγισμένη

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

Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα:

Εξαρτήματα	Αριθ. παραγγελίας
Φούρνος ατμού συστήματος Mega	N8642X0
Φούρνος ατμού συστήματος	N8642X0EU
Ταψί γενικής χρήσης, εμαγιέ	Z1232X0
Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολλητική επίστρωση	Z1233X0
Ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα	Z1242X0
Γυάλινο ταψί	Z1262X0
Φόρμα σουφλέ, εμαγιέ	Z1272X0
Ταψί, αλουμίνιο	Z1332X0
Ταψί, εμαγιέ	Z1342X0
Ταψί, με αντικολλητική επίστρωση	Z1343X0
Φόρμα πίτσας	Z1352X0
Σχάρα, λυγισμένη, με τρύπα για λήψη υγρού	Z1432X0
Σχάρα, ρηχή	Z1442X0
Ταψί ψησίματος, εμαγιέ, δύο τεμαχίων	Z1512X0
Σετ μετεξοπλισμού CLOU 3-πλό	Z1742X1
Σετ μετεξοπλισμού CLOU 4-πλό	Z1752X1
Πλάκα ψησίματος ψωμιού	Z1912X0
Ψηλή φόρμα γενικής χρήσης, εμαγιέ	Z9930X0

Υπόδειξη:

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

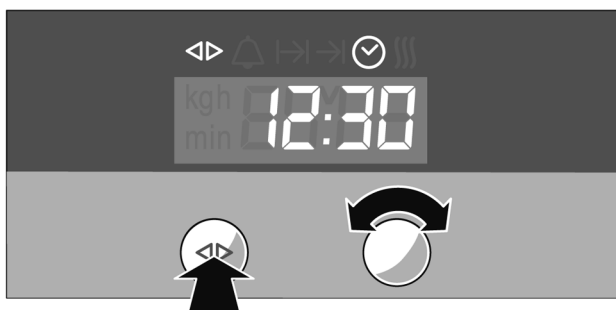
Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που ρυθμίζετε την ώρα της συσκευής σας μετά από μια ηλεκτρική σύνδεση
- τον τρόπο που καθαρίζετε τη συσκευή σας πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει 0:00.




1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού. Τα σύμβολα $\triangleleft \triangleright$ και \odot 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 τέσσερις φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα $\triangleleft \triangleright$ και \odot. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα 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 κεφάλαιο: Καθαρισμός και φροντίδα).
4. Θερμάνετε με Πάνω/Κάτω θέρμανση  με 240 °C για 30 λεπτά.
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 επιλογή τρόπου λειτουργίας, μέχρι να ρυθμιστεί ο επιθυμητός τρόπος λειτουργίας.
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται μια πρόταση θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, για να αλλάξετε την πρόταση θερμοκρασίας.

Υποδείξεις:

- Οι τρόποι λειτουργίας EasyClean® (☐) και Ελαφρό μαγείρεμα (☐) μπορούν να ξεκινήσουν 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 μια σταθερή ρύθμιση.
Δεν μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία.

Τρόπος λειτουργίας	Πρόταση θερμοκρασίας σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
☐ Θερμός αέρας CircuTherm®	160	40 - 200
☐ Πάνω/Κάτω θέρμανση	170	50 - 275
☐ Βαθμίδα πίτσας	220	50 - 275
☐ Θερμογκρύλ	170	50 - 250
☐ Μεγάλο γκρύλ	220	50 - 275

* Στρέψτε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πάνω από 275 °C. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη **!nE**

Τρόπος λειτουργίας	Πρόταση θερμοκρασίας σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
 Μεγάλο γκριλ (εντατικά)*	Σταθερή ρύθμιση	
 Μικρό γκριλ	180	50 - 275
 Μικρό γκριλ (εντατικά)*	Σταθερή ρύθμιση	
 Κάτω θέρμανση	200	50 - 225
 Ελαφρό μαγείρεμα	Σταθερή ρύθμιση	
 Βαθμίδα ξεπαγάματος	Σταθερή ρύθμιση	
 EasyClean®	Σταθερή ρύθμιση	
 Φωτισμός χώρου μαγειρέματος	Σταθερή ρύθμιση	

* Στρέψτε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πάνω από 275 °C. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη *ihE*

Τρέχουσα θερμοκρασία

Στους τρόπους λειτουργίας, που έχουν μια προτεινόμενη θερμοκρασία, μπορείτε να δείτε την τρέχουσα θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της θέρμανσης.

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

Έλεγχος θέρμανσης

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



- Επίτευξη της θερμοκρασίας (Εικ. A)
- Η συσκευή συνεχίζει να θερμαίνει (Εικ. B)

Απενεργοποίηση της συσκευής

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Γυρίστε ξανά τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στη θέση ο. 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
<i>H</i>	Υπόλοιπη θερμότητα υψηλή (πάνω από 120 °C)
<i>h</i>	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.

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και μη κλειδωμένη.

1. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών για 3 δευτερόλεπτα, για να περάσετε στο μενού των βασικών ρυθμίσεων.
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη **c 10**.
2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο πληροφοριών τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο ρύθμισης της τρέχουσας βασικής ρύθμισης ενός υπομενού στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας (π.χ. **c 32**).
3. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας την επιθυμητή βασική ρύθμιση μέσα σ' ένα υπομενού (π.χ. **c 33**).
4. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών για 3 δευτερόλεπτα.
Η βασική ρύθμιση αποθηκεύεται.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ακόλουθες βασικές ρυθμίσεις:

Μενού βασικών ρυθμίσεων

Υπομενού	Βασική ρύθμιση	Σύμβολο ρύθμισης (οθόνη ένδειξης θερμοκρασίας)
Ασφάλεια παιδιών	Το κλείδωμα δεν είναι ενεργοποιημένο	☐ 10
	Το κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο	☐ 11
	Το μόνιμο κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο	☐ 21
Ηχητικό σήμα On/Off	Ηχητικό σήμα Off	☐ 30
	Διάρκεια σήματος 30 δευτερόλεπτα	☐ 31
	Διάρκεια σήματος 2 λεπτά	☐ 32
	Διάρκεια σήματος 10 λεπτά	☐ 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 η συσκευή σας απενεργοποιείται, εξαρτάται από τις ρυθμίσεις σας.

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας αναβοσβήνει **000**. Η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας πίσω στη θέση 0.

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



Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού

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

Η συσκευή απενεργοποιείται μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες) αυτόματα.

→ Τέλος λειτουργίας

Η συσκευή απενεργοποιείται σε μια ρυθμισμένη χρονική στιγμή (π.χ. 12:30 η ώρα) αυτόματα.

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
Λειτουργία προεπιλογής	Η συσκευή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Η διάρκεια λειτουργίας και το τέλος λειτουργίας συνδυάζονται.
☾ Ώρα	Ρύθμιση της ώρας.
⏏ Ταχεία θέρμανση	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.
- Στις λειτουργίες ρολογιού Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου Δ , Διάρκεια λειτουργίας \rightarrow !, Λήξη λειτουργίας \rightarrow ! και Λειτουργία προεπιλογής ηχεί μετά το πέρας των ρυθμίσεων ένα σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο Δ ή \rightarrow !. Για τον πρόωπο τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού.

Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση της οθόνης ένδειξης του ρολογιού

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού για 6 δευτερόλεπτα.
Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού απενεργοποιείται. Όταν μια λειτουργία ρολογιού είναι ενεργοποιημένη, παραμένει το αντίστοιχο σύμβολο φωτισμένο.
2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού.
Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού ενεργοποιείται.

Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου



1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και Δ.
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη 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.
Η συσκευή θερμαίνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και I→I.
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 απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

4. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.
5. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού, για να τερματίσετε τη λειτουργία ρολογιού.

Τέλος λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση σε μια ρυθμισμένη χρονική στιγμή.



1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
Η συσκευή θερμαίνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα $\leftarrow\triangleright$ και \rightarrow.
3. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε το τέλος λειτουργίας (π.χ. **12:30** η ώρα).
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Στο ρυθμισμένο τέλος λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

4. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση ο.
5. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού, για να τερματίσετε τη λειτουργία ρολογιού.

Λειτουργία προεπιλογής

Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα και απενεργοποιείται στο προεπιλεγμένο τέλος λειτουργίας. Συνδυάστε γι' αυτό τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια λειτουργίας και Τέλος 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.
Η συσκευή θερμαίνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και I→I.
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 →I.
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε το τέλος λειτουργίας (π.χ. **12:30** η ώρα).
Η συσκευή απενεργοποιείται και περιμένει μέχρι την κατάλληλη χρονική στιγμή, για να ενεργοποιηθεί (στο παράδειγμα στις **11:00** η ώρα).
Στο ρυθμισμένο τέλος λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή (**12:30** η ώρα). Ένα σήμα ηχεί και το σύμβολο →I αναβοσβήνει.
6. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση ο.
7. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού, για να τερματίσετε τη λειτουργία προεπιλογής.

Ρύθμιση της ώρας

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



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

Στους τρόπους λειτουργίας Θερμός αέρας CircoTherm® ☒ και Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού ☑ μπορείτε να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης.

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.
Η συσκευή 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 *On* και το σύμβολο ≡ ανάβει. Η ταχεία θέρμανση ενεργοποιείται πρόσθετα.



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 ρύθμισή 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

Κλείδωμα

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 κλείδωμα.

Κλείδωμα της συσκευής

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί **C 10** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **C 11** 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 **-5-**.

Ξεκλείδωμα της συσκευής

1. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί **C I I** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **C I 0** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών πατημένο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο ∞ .

Μόνιμο κλείδωμα

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 κλείδωμα. Αφού πρώτα απενεργοποιήσετε τη συσκευή σας, κλειδώνεται η συσκευή ξανά αυτόματα.

Μόνιμο κλείδωμα της συσκευής

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί **C I 0** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **C 2 I** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
4. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών 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 **-5P**.

Διακοπή του μόνιμου κλειδώματος

1. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί **C 2 I** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **C 2 0** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.

3. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών πατημένο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο ∞ .
Το μόνιμο κλείδωμα έχει διακοπεί.
4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

Μετά την απενεργοποίηση ενεργοποιείται ξανά το μόνιμο κλείδωμα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Μόνιμο Ξεκλείδωμα της συσκευής


1. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί $\mathcal{E} \mathcal{Z} \mathcal{I}$ στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί $\mathcal{E} \mathcal{Z} \mathcal{U}$ 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 $\mathcal{E} \mathcal{I} \mathcal{U}$ στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
6. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών 3 δευτερόλεπτα. Η συσκευή ξεκλειδώνεται μόνιμα.

Ψήσιμο

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- Φόρμες ψησίματος και ταψιά
- Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα
- Ψήσιμο συνηθισμένων βασικών ζυμών (πίνακας ψησίματος)
- Ψήσιμο κατεψυγμένων έτοιμων φαγητών και φρέσκων παρασκευασμένων φαγητών (πίνακας ψησίματος)
- Συμβουλές και τεχνάσματα για το ψήσιμο γλυκών


Υπόδειξη:

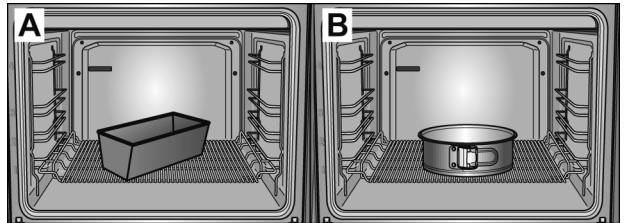
Για ψήσιμο με θερμό αέρα CircoTherm®  μη χρησιμοποιήσετε το ύψος τοποθέτησης 2. Η ανακυκλοφορία του αέρα επηρεάζεται αρνητικά και το αποτέλεσμα του ψησίματος χειροτερεύει.


Ψήσιμο σε ταψιά και σε φόρμες

Φόρμες ψησίματος

Εμείς σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σκούρες μεταλλικές φόρμες ψησίματος.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο και 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.



Στο ψήσιμο σ' ένα επίπεδο με θερμό αέρα CircoTherm®  τοποθετείτε μια μακρόστενη φόρμα πάντοτε διαγώνια (Εικ. Α) και μια στρογγυλή φόρμα γλυκού πάντοτε στη μέση της λυγισμένης σχάρας (Εικ. Β).

Ταψιά

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ταψιά, επειδή αυτά είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

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

Στα ζουμερά γλυκά χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης, για να μη λερώνεται ο χώρος μαγειρέματος.

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Στο ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση ταψιά, τα οποία τα σπρώχνετε μέσα ταυτόχρονα.

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.

Όταν θέλετε κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα να χρησιμοποιήσετε ένα ρηχό ταψί και ένα ταψί γενικής χρήσης, τότε σπρώξτε το ρηχό ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 1.



Πίνακας ψησίματος για βασικές ζύμες

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για εμαγιέ ταψιά και 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 βουτήματα στον πίνακα.



Προσέξτε στον πίνακα τις υποδείξεις για την προθέρμανση.

Βασική ζύμη	Θερμός αέρας CircuTherm® 		Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C		Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Απλή ζύμη					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με επίστρωση					
■ 1 επίπεδο	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 επίπεδα	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Φόρμα με σούστα/ μακρόστενη φόρμα	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Φόρμα τάρτας φρούτων	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180



* Προθερμάνετε το φούρνο

Βασική ζύμη	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη τάρτας					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση, π.χ. σβολάκια ζύμης					
■ 1 επίπεδο	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 επίπεδα	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με ζουμερή επίστρωση, π.χ. γλάσο κρέμας					
Φόρμα με σουστά, π.χ. μυζηθρότουρτες	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Φόρμα τάρτας φρούτων	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Πάστα παντεσπάνι					
Ρολό παντεσπάνι	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Φόρμα τάρτας φρούτων	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Παντεσπάνι (6 αυγά)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Παντεσπάνι (3 αυγά)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Ζύμη μαγιός					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση, π.χ. σβολάκια ζύμης					
■ 1 επίπεδο	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 επίπεδα	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Τσουρέκι στεφάνι/τσουρέκι πλεξούδα (500 γρ.)					
Φόρμα με σουστά	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Στρογγυλή φόρμα κέικ	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Προθερμάνετε το φούρνο					

Μικρά βουτήματα	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη μαγιός					
■ 1 επίπεδο	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 επίπεδα	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Μαρέγκα					
■ 1 επίπεδο	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 επίπεδα	1 + 3	80	150 - 170	-	-
* Προθερμάνετε το φούρνο					


Μικρά βουτήματα	Θερμός αέρας CircoTherm® 		Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C		Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη σφολιάτας					
■ 1 επίπεδο	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 επίπεδα	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Ζύμη για σου					
■ 1 επίπεδο	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 επίπεδα	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Απλή ζύμη, π.χ. μάφινς					
■ 1 επίπεδο	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 επίπεδα	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Ζύμη τάρτας, π.χ. μπισκοτάκια βουτύρου					
■ 1 επίπεδο	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 επίπεδα	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 επίπεδα	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Προθερμάνετε το φούρνο

Ψωμί/ψωμάκια	Θερμός αέρας CircoTherm® 		Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C		Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Άσπρο ψωμί					
■ Χωρίς φόρμα	1	220*	20 - 30	2	240*
■ Μακρόστενη φόρμα	1	220*	20 - 30	2	240*
Πολύσπορο ψωμί με μαγιά (χωρίς φόρμα)					
■ Προψήσιμο	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Τελικό ψήσιμο	1	180*	25 - 35	2	200*
Πολύσπορο ψωμί με μαγιά (σε μακρόστενη φόρμα)					
■ Προψήσιμο	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Τελικό ψήσιμο	1	180*	15 - 25	2	200*
Ψωμάκια	1	220*	10 - 20	2	240*
Εμπανάδα	1	180*	30 - 40	3	200*
Ψωμί πίτα	1	220*	15 - 20	2	240*

* Προθερμάνετε το φούρνο

Πίνακας ψησίματος για φαγητά και έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Η βαθμίδα πίτσας  είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για φρέσκα παρασκευασμένα φαγητά, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από την κάτω μεριά, και για κατεψυγμένα έτοιμα προϊόντα.

Προσέξτε τα ακόλουθα σημεία:

- Χρησιμοποιείτε για τα κατεψυγμένα προϊόντα το ταψί γενικής χρήσης
- Καλύπτετε το ταψί γενικής χρήσης με λαδόχαρτο ή με ειδικό αναρροφητικό χαρτί, όταν ψήνετε κατεψυγμένα προϊόντα πατάτας
- 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
- Καρκεύετε τα κατεψυγμένα προϊόντα πατάτας μετά το ψήσιμο
- Όταν ψήνετε ψωμάκια, αφήστε λίγο χώρο ανάμεσα στα ξεχωριστά άψητα κομμάτια της ζύμης. Μην τοποθετείτε πάρα πολλά σ' ένα ταψί
- 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 εμαγιέ ταψιά. 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 βουτήματα στον πίνακα.

Υποδείξεις:

- Προσέξτε στον πίνακα τις υποδείξεις για την προθέρμανση
- Με τη βαθμίδα πίτσας δεν μπορείτε να ψήσετε σε περισσότερα επίπεδα

Φαγητά	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Βαθμίδα πίτσας 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Φαγητά					
Πίτσα, φρέσκια					
■ 1 επίπεδο	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 επίπεδα	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Πίτα Αλσατίας	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220
Κις λορέν	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Τάρτα	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Κις Ελβετίας	1	170 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Πατάτες ογκρατέν από ωμές πατάτες	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο					
■ 1 επίπεδο	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 επίπεδα	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Πίτσα με χοντρό πάτο					
■ 1 επίπεδο	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 επίπεδα	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Προϊόντα πατάτας					
Τηγανητές πατάτες					
■ 1 επίπεδο	1	180 - 200	15 - 25	1	210 - 230
■ 2 επίπεδα	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Κροκέτες	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Πατάτες τηγανητές	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Ελβετίας (πατάτες γεμιστές)					
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια/μπαγκέτα, προψημένα	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Προψημένα ψωμάκια/ μπαγκέτα	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Αλμυρά κουλούρια, άψητα αλμυρά κουλούρια	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190

Φαγητά	Θερμός αέρας CircoTherm® 		Βαθμίδα πίτσας 		
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Προψημένα ψωμάκια/ μπαγκέτα	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες					
Φετάκια ψαριού πανέ	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Λαχανοπιτάκια	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200

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 πάνω στο ταψί έχει ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης. Ελέγξτε τη θερμοκρασία. Βγάλτε κατά το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα τα ταψιά σε διαφορετικούς χρόνους. Προσέξτε, στο ψήσιμο να έχουν τα μικρά παρασκευάσματα ίδιο μέγεθος και πάχος.
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 ωμό). Επιλέξτε ένα μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος και αφήστε τη ζύμη του γλυκού να φουσκώσει για περισσότερο χρόνο. Προσθέστε λιγότερο υγρό στη ζύμη.
Στα πολύ υγρά γλυκά, π.χ. γλυκά με φρούτα, δημιουργείται πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος, που υγροποιείται στην πόρτα της συσκευής	Με ένα σύντομο, προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας της συσκευής (1 μέχρι 2 φορές, σε περίπτωση μεγάλου χρόνου ψησίματος συχνότερα) μπορείτε να απομακρύνετε τους υδρατμούς από το χώρο μαγειρέματος και να μειώσετε έτσι σημαντικά την εμφάνιση νερού.
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 προροδισμένο. Το διαφορετικό ρόδισμα διατηρείται και μετά τη διάρκεια του ψησίματος.
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.

Προθερμαίνετε μόνο τότε, όταν αναφέρεται στον πίνακα ψησίματος.

Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες ψησίματος, επειδή αυτές έχουν καλή αγωγιμότητα της θερμότητας.

Εκμεταλλεύστε την υπόλοιπη θερμότητα και σβήνετε το φούρνο, σε περίπτωση μεγάλης διάρκειας ψησίματος, 5 μέχρι 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος.

Ψήσιμο στο φούρνο


Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το ψήσιμο γενικά
- το ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος
- το ψήσιμο σε κλειστό σκεύος
- το ψήσιμο από κρέας, πουλερικά και ολόκληρο ψάρι (πίνακας ψησίματος)
- Συμβουλές και τεχνάσματα για το ψήσιμο φαγητού.




Κίνδυνος τραυματισμού από τα μη πυρίμαχα σκεύη ψησίματος. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ψησίματος, που είναι ειδικά χαρακτηρισμένα για τη λειτουργία φούρνου.

Υπόδειξη:

Για ψήσιμο με θερμό αέρα CircoTherm®  μη χρησιμοποιήσετε το ύψος τοποθέτησης 2. Η ανακυκλοφορία του αέρα επηρεάζεται αρνητικά και το αποτέλεσμα του ψησίματος χειροτερεύει.

Ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος

Για το ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος χρησιμοποιείται ένα σκεύος ψησίματος χωρίς καπάκι.

Κατά το ψήσιμο με Πάνω/Κάτω θέρμανση  γυρίστε το ψητό μετά περίπου το μισό ή τα δύο τρίτα του χρόνου 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 το συμπλήρωμα (π.χ. λαχανικά).

Υπόδειξη:

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 λυγισμένη σχάρα

Βάλτε τη λυγισμένη σχάρα 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 $\frac{1}{8}$ μέχρι $\frac{1}{4}$ του λίτρου νερό.

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

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.

Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος

Για το ψήσιμο σε κλειστό σκεύος χρησιμοποιείται ένα σκεύος ψησίματος με καπάκι. Το ψήσιμο σε κλειστό σκεύος είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για καπαμάδες.

Βάλτε το ψητό στο σκεύος ψησίματος, προσθέστε για τη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο, κλείστε το σκεύος με το αντίστοιχο καπάκι και τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος πάνω στη σχάρα στο χώρο μαγειρέματος.

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

Πίνακας ψησίματος

Η διάρκεια ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτάται από το μέγεθος, το ύψος, το είδος και την ποιότητα του ψητού.

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



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

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές και αναφέρονται στο ψησίμο σε ανοιχτό σκεύος. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του ψητού και ανάλογα με το σκεύος ψησίματος.

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



Μετά τη λήξη του χρόνου ψησίματος αφήστε το ψητό να ηρεμήσει περίπου 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Στη δεδομένη διάρκεια ψησίματος δε συμπεριλαμβάνεται ο ουσιωδώς χρόνος ηρεμίας.

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

Ψητό φούρνου	Θερμός αέρας CircuTherm® 		Πάνω/Κάτω θέρμανση 		
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, Λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Χοιρινό					
Φιλέτο, μισοψημμένο (300 - 400 γρ.)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Ψητό με πέτσα					
■ 1,5 κιλά	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 κιλά	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210



* Προθερμάνετε το φούρνο

** Ψητό καπαμά, ψησίμο σε κλειστό σκεύος

Ψητό φούρνου	Θερμός αέρας CircoTherm® 		Πάνω/Κάτω θέρμανση 		
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ψητό, ελαφρά λιπαρό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος					
■ 1,5 κιλά	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 κιλά	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Ψητό άπαχο					
■ 1 κιλό	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 κιλά	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Χοιρινό αλά Κάσελ	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Ψητός κιμάς (1 κιλό)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Βοδινό					
Φιλέτο, μισοψημένο (1,0 κιλά)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Ροσμίφι, μισοψημένο (1,5 κιλά)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Ψητό καπαμά**					
■ 1,5 κιλά	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 κιλά	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Μοσχαρίσιο					
Μοσχαράκι ψητό/στήθος μοσχαριού					
■ 1,5 κιλά	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
■ 2,5 κιλά	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Κότσι	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Αρνίσιο					
Μπούτι χωρίς κόκκαλα	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Πλάτη με κόκκαλα	1	180 - 190	40 - 50	2	200 - 220
Πλάτη χωρίς κόκκαλα	1	180 - 190	30 - 40	2	200 - 220
Πουλερικά (χωρίς γέμιση)					
Κοτόπουλο, ολόκληρο (1 κιλό)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Πάπια, ολόκληρη (2 - 3 κιλά)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Χήνα, ολόκληρη (3 - 4 κιλά)	1	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200

* Προθερμάνετε το φούρνο

** Ψητό καπαμά, ψήσιμο σε κλειστό σκεύος




Ψητό φούρνου	Θερμός αέρας CircoTherm® 		Πάνω/Κάτω θέρμανση 		
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Θηράματα					
Ψητό ζαρκαδιού/μπούτι ζαρκαδιού, χωρίς κόκκαλα (1,5 κιλά)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Ψητό αγριογούρουνο (1,5 κιλά)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Ψητό ελαφιού (1,5 κιλά)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Κουνέλι	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Ψάρι					
Ψάρι, ολόκληρο					
■ 300 γρ.	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 γρ.	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Προθερμάνετε το φούρνο					
** Ψητό καπαμά, ψήσιμο σε κλειστό σκεύος					

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.
Αυτό ο ατμός στο χώρο μαγειρέματος παραμένει 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 γρήγορα οι υδρατμοί.

Ψήσιμο στο γκριλ

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το ψήσιμο στο γκριλ γενικά
- το θερμογκρίλ 
- το γκριλ επιφανειών (Μεγάλο γκριλ  και Μικρό γκριλ )


Προσοχή!

Ζημιές στα έπιπλα από το ψήσιμο στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής. Στα γειτονικά έπιπλα προκαλούνται ζημιές από τη μεγάλη θερμότητα. Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ.

Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο στο γκριλ πάντοτε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης
- Τοποθετείτε τη 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, όταν ψήνετε στο γκριλ περισσότερα κομμάτια κρέατος, το ίδιο είδος κρέατος με παρόμοιο πάχος και βάρος

Θερμογκρίλ

Ο τρόπος λειτουργίας Θερμογκρίλ  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.

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 πάνω στη σχάρα 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.

Πίνακας θερμογκριλ

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

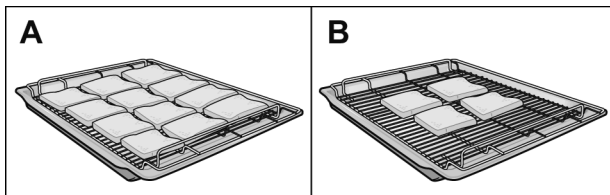
Στην πρώτη δοκιμή ρυθμίστε τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες. Κατά κανόνα η χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.


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.


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

Ψητό γκριλ	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Χοιρινό			
Χοιρινό ψητό με πέτσα	2	170 - 190	140 - 160
Χοιρινό κότσι	2	180 - 200	120 - 150
Βοδινό			
Ροσμπίφ, μέτριο (1,5 κιλά)	2	220 - 240	40 - 50
Αρνίσιο			
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημμένο	2	170 - 190	120 - 150
Πουλερικά (χωρίς γέμιση)			
Μισά κοτόπουλα, 1 - 2 κομμάτια	2	210 - 230	40 - 50
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1 - 2 κομμάτια	2	200 - 220	60 - 80
Πάπια, ολόκληρη (2 - 3 κιλά)	2	180 - 200	90 - 120
Στήθος πάπιας	3	230 - 250	30 - 45
Χήνα, ολόκληρη (3 - 4 κιλά)	1	150 - 170	130 - 160
Στήθος χήνας	2	160 - 180	80 - 100
Μπούτι χήνας	2	180 - 200	50 - 80

Ψήσιμο στο γκριλ επιφανειών



Χρησιμοποιείτε για μεγάλες ποσότητες λεπτών ψητών το Μεγάλο γκριλ  (Εικ. Α).




Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες λεπτών ψητών το Μικρό γκριλ . Τοποθετείτε το ψητό στη μέση της σχάρας (Εικ. Β). Με τη χρήση του μικρού γκριλ επιφανειών εξοικονομείτε ενέργεια.

Αλείψτε 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 σχάρα ή τη θέση της σχάρας:

Θέση σχάρας

Σχάρα/θέση σχάρας	Χρήση
	Τοποθετήστε τη λυγισμένη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης με την κοιλότητα προς τα κάτω: Κατάλληλη για ψητό σχάρας, το οποίο πρέπει να ψηθεί καλά
	Τοποθετήστε τη λυγισμένη 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
	Όταν έχετε μια επίπεδη σχάρα, μπορείτε να επιλέξετε ένα ενδιάμεσο ύψος και να ψήσετε περισσότερα τεμάχια παρά στη σχάρα με την τρύπα για λήψη υγρού

Πίνακας Μεγάλο γκριλ

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του ψητού για γκριλ. Τα στοιχεία ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο και για κρέας απευθείας από το ψυγείο.

Ψητό γκριλ	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά	Υποδείξεις
Χοιρινό				
Φιλέτα, μισοψημένα (3 cm χοντρά)	4	<i>low</i>	12 - 15	Μέσω της θέσης της σχάρας μπορεί να επηρεαστεί το επιθυμητό αποτέλεσμα του ψησίματος
Μπριζόλα, καλοψημένη (2 cm χοντρή)	4	<i>low</i>	15 - 20	
Βοδινό				
Φιλέτα (3 - 4 cm χοντρά)	4	<i>low</i>	15 - 20	Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος μπορούν να ελαττωθούν ή να αυξηθούν οι χρόνοι ψησίματος στο γκριλ
Τουρνεντό	4	<i>low</i>	12 - 15	
Αρνίσιο				
Φιλέτα	4	<i>low</i>	8 - 12	Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος μπορούν να ελαττωθούν ή να αυξηθούν οι χρόνοι ψησίματος στο γκριλ
Μπριζόλες	4	<i>low</i>	10 - 15	
Λουκάνικα	4	250	10 - 14	Χαράξετε τα ελαφρά
Πουλερικά				
Μπούτια κοτόπουλου	3	250	25 - 30	Με το τρύπημα της πέτσας μπορεί να εμποδιστεί η δημιουργία φυσαλίδων κατά το ψήσιμο στο γκριλ
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου	3	250	25 - 30	
Ψάρι				
Μπριζόλες	4	220	15 - 20	Το κομμάτια πρέπει να είναι το ίδιο χοντρά
Κοτολέτες	4	220	15 - 20	
Ολόκληρα ψάρια	3	220	20 - 25	
Λαχανικά	4	<i>low</i>	15 - 20	
Τοστ με επίστρωση	3	220	10 - 15	Το ύψος τοποθέτησης ρυθμίζεται σύμφωνα με το ύψος της στρώσης


Πίνακας Μικρό γκριλ

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του ψητού για γκριλ. Τα στοιχεία ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο και για κρέας απευθείας από το ψυγείο.

Ψητό γκριλ	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά	Υποδείξεις
Λουκάνικα	4	250	12 - 16	Χαράξτε τα ελαφρά
Πουλερικά				
Μπούτια κοτόπουλου	3	250	35 - 45	Με το τρύπημα της πέτσας μπορεί να εμποδιστεί η δημιουργία φυσαλίδων κατά το ψήσιμο στο γκριλ
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου	3	250	30 - 40	
Ψάρι				
Μπριζόλες	4	230	15 - 20	Το κομμάτι πρέπει να είναι το ίδιο χοντρό
Κοτολέτες	4	230	15 - 20	
Ολόκληρα ψάρια	3	230	20 - 25	
Λαχανικά	4	<i>ήπια</i>	15 - 20	
Τοστ με επίστρωση	3	220	12 - 18	Το ύψος τοποθέτησης ρυθμίζεται σύμφωνα με το ύψος της στρώσης

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/μισοψημένο ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό, τρυφερό και μαλακό.

Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος


Προσέξτε τα ακόλουθα σημεία:

- 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 χρησιμοποιήστε 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 ένδειξη της θερμοκρασίας εναλλάξ **H** ή **h** και **|||**, 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. Σοτάρετε 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 **III**, 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.

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

* καλοψημένο

** προσέξτε την υπόδειξη

	Σοτάρισμα σε λεπτά	Ελαφρό μαγείρεμα σε λεπτά
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
Ροσμπίφ (περίπου 1,5 κιλά, 5 - 6 cm χοντρά)	6 - 7	180 - 210
Κυλότο (6 - 7 cm χοντρά)	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 χοντρά)	6 - 7	360 - 420
Κυλότο (περίπου 1,5 κιλά, 4 - 5 cm χοντρά)	6 - 7	240 - 300
Μενταγιόν (4 cm χοντρά)	3 - 4	70 - 90
Αρνίσιο		
Πλάτη χωρισμένο από το κόκκαλο (περίπου 200 γρ.)	2 - 3	30 - 40
Μπούτι χωρίς κόκκαλα (περίπου 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		

Υπόδειξη:



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

Συμβουλές και τεχνάσματα


Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας κρυώνει πολύ γρήγορα	Σερβίρετε το κρέας 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 λειτουργία Βαθμίδα Ξεπαγώματος 

Ξεπάγωμα με Θερμό αέρα CircoTherm®

Χρησιμοποιείτε για το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα των κατεψυγμένων τροφίμων και προϊόντων το Θερμό αέρα CircoTherm® . Προσέξτε εδώ τα ακόλουθα σημεία:


- Τα ξεπαγωμένα κατεψυγμένα τρόφιμα ή 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 αφαιρείτε τα εντόσθια
- Μαγειρεύετε το κατεψυγμένο ψάρι με τις ίδιες θερμοκρασίες, όπως το φρέσκο ψάρι
- Μπορείτε να τοποθετείτε 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

Πίνακας Ξεπαγώματος

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 λαμαρίνας	60	45 - 60
Υγρό κατεψυγμένο γλυκό λαμαρίνας	50	50 - 70

Βαθμίδα Ξεπαγώματος


Με αυτό τον τρόπο λειτουργίας μπορείτε να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα καλά τα ευαίσθητα βουτήματα/γλυκά (π.χ. τούρτες με σαντιγί).

1. Ενεργοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας Βαθμίδα Ξεπαγώματος .
2. Ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα προϊόντα ανάλογα με το είδος και το μέγεθος 25 - 45 λεπτά.
3. Βγάλτε το κατεψυγμένο προϊόν από το χώρο μαγειρέματος και αφήστε το να ξεπαγώσει ακόμα για 30 - 45 λεπτά.

Υπόδειξη:



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

Γιαούρτι

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

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα πλέγματα ανάρτησης, τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου ή τα ξεχωριστά βυσματούμενα συστήματα.
2. Ζεστάνετε 1 λίτρο γάλα Η (3,5 % λιπαρές ουσίες) 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 300 γρ. πηχτό γιαούρτι στο ζεστό γάλα, ανακατέψτε το καλά και γεμίστε ομοιόμορφα τα βαζάκια ή τα κεσεδάκια. Μη βάλετε πάνω από 200 ml σε κάθε δοχείο.
4. Καλύψτε τα γεμάτα δοχεία με κατάλληλα καπάκια ή μεμβράνη συντήρησης.
5. Τοποθετήστε τα δοχεία σε ομοιόμορφες αποστάσεις σ' όλο τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
6. Κλείστε την πόρτα της συσκευής ανάψτε τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος .
7. Μετά από 7 ώρες σβήστε τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος  και βάλτε τα δοχεία το λιγότερο για 18 ώρες στο ψυγείο.


Βράσιμο συντήρησης



Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα βάζα συντήρησης με λάθος βρασμένα για συντήρηση τρόφιμα μπορούν να σπάσουν. Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Τα φρούτα και τα λαχανικά πρέπει να είναι φρέσκα και σε άψογη κατάσταση
- Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρά βάζα συντήρησης που δεν εμφανίζουν ζημιές
- Τα βάζα συντήρησης στο χώρο του μαγειρέματος δεν επιτρέπεται κατά τη διάρκεια του βρασίματος για συντήρηση να ακουμπούν μεταξύ τους

Στο χώρο μαγειρέματος μπορείτε να βράσετε για συντήρηση ταυτόχρονα το πολύ έξι βάζα συντήρησης με ½, 1 ή 1½ λίτρα με Θερμό αέρα CircoTherm® . Προσέξτε εδώ τα ακόλουθα σημεία:

- Χρησιμοποιείτε κατά τη διαδικασία του βρασίματος συντήρησης μόνο βάζα συντήρησης του ίδιου μεγέθους και με τα ίδια τρόφιμα
- Προσέχετε την καθαριότητα κατά την προετοιμασία και το κλείσιμο των βαζών συντήρησης
- Χρησιμοποιείτε μόνο ανθεκτικά στη θερμότητα λαστιχένια δακτυλίδια
- Τα ακόλουθα τρόφιμα δεν μπορείτε να τα βράσετε για συντήρηση με τη συσκευή σας: Το περιεχόμενο κονσερβών, κρέας, ψάρι ή πολτοποιημένων υλικών

Προετοιμασία φρούτων

1. Πλύντε τα φρούτα και ανάλογα με το είδος καθαρίστε τα, αφαιρέστε τα κουκούτσια και τεμαχίστε τα.
2. Βάλτε τα φρούτα στα βάζα συντήρησης μέχρι περίπου 2 cm κάτω από το χείλος.
3. Γεμίστε τα βάζα συντήρησης με αυτό, χωρίς αφρό διάλυμα ζάχαρης (περίπου ⅓ λίτρα για ένα βάζο του ενός λίτρου).
Σε ένα λίτρο νερού:
περίπου 250 γρ. ζάχαρη στα γλυκά φρούτα
περίπου 500 γρ. ζάχαρη στα ξινά φρούτα

Προετοιμασία λαχανικών

1. Πλύντε τα λαχανικά και ανάλογα με το είδος καθαρίστε τα και τεμαχίστε τα.
2. Βάλτε τα λαχανικά στα βάζα συντήρησης μέχρι περίπου 2 cm κάτω από το χείλος.
3. Γεμίστε τα βάζα συντήρησης αμέσως με καυτό, βρασμένο νερό.


Κλείσιμο των βάζων συντήρησης

1. Σκουπίστε τα χείλη στα βάζα συντήρησης μ' ένα καθαρό υγρό πανί.
2. Τοποθετήστε το λαστιχένιο δακτυλίδι και το καπάκι υγρό και κλείστε τα βάζα μ' έναν κλιπ.

Βράσιμο φρούτων και λαχανικών για συντήρηση

1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.
2. Τοποθετήστε τα βάζα σε τρίγωνο, χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.



3. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης $\frac{1}{2}$ του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).
4. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα CircoTherm®  με 160 °C.

Τα βάζα συντήρησης με $\frac{1}{2}$ ή 1 λίτρο αναβράζουν ελαφρά μετά από περίπου 50 λεπτά και τα βάζα συντήρησης με $1\frac{1}{2}$ λίτρο αναβράζουν ελαφρά μετά από περίπου 60 λεπτά.

Φρούτα, αγγούρια και ντοματοπολτός

5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, μόλις αναβράσουν ελαφρά όλα τα βάζα συντήρησης.
6. Αφήστε τα βάζα συντήρησης ακόμα μερικά λεπτά μέσα στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
Φραμπουάζ, φράουλες, κεράσια ή αγγούρια:
περίπου 5 - 10 λεπτά

Άλλα φρούτα: περίπου 10 - 15 λεπτά

Ντοματοπολτός ή πολτός μήλων: περίπου
15 - 20 λεπτά

Λαχανικά

5. Ελαττώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C, μόλις αναβράσουν ελαφρά όλα τα βάζα συντήρησης. Αφήστε τα βάζα συντήρησης να συνεχίσουν να αναβράζουν ελαφρά περίπου 60 λεπτά στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
6. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
7. Αφήστε τα βάζα συντήρησης ακόμα περίπου 15 - 30 λεπτά μέσα στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.

Αφαίρεση των βάζων συντήρησης

1. Τοποθετήστε τα βάζα συντήρησης πάνω σ' ένα καθαρό πανί, σκεπάστε τα και προστατέψτε τα από το ρεύμα του αέρα.
2. Απομακρύνετε τα κλιπ, όταν τα βάζα είναι κρύα.

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
- τη βοήθεια καθαρισμού EasyClean®



Κίνδυνος βραχυκυκλώματος! Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή εκτόξευσης ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής σας.

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια! Μην χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος. Μην χρησιμοποιείτε κανένα υλικό τριψίματος για τον καθαρισμό, όπως σύρμα τριψίματος ή τραχιά σφουγγάρια.

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 συσσκευής

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Απορρυπαντικό/βοήθεια καθαρισμού
Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα	Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού των πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή με δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό για ματαρισμένο ανοξειδωτο χάλυβα.
Βερνικωμένες επιφάνειες	Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού των πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή με δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.
Γυάλινες επιφάνειες	Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού των πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή με δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.
Τζάμια πόρτας	Χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού τζαμιών ή απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού των πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή με δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε την μ' 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

Εμαγιέ επιφάνειες
(λεία επιφάνεια)

Απορρυπαντικό/βοήθεια καθαρισμού

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 καθαρισμό των πιάτων ή ξιδόνερο με ένα μαλακό, υγρό πανί ή με δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με υγρό καθαρισμό των πιάτων.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης συνιστούμε απορρυπαντικό φούρνων σε μορφή ζελέ. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα συγκεκριμένα σημεία.

Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.

Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες
(τραχιά επιφάνεια)

Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο: Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

Τσιμούχα της πόρτας

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων

Πλέγμα ανάρτησης/τηλεσκοπικό
βαγονέτο φούρνου


Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού 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 ψήτο των φαγητών κατάλληλο μαγειρικό σκεύος (π.χ. ψηλή φόρμα) ή ένα ταψί ψησίματος (βλέπε στο κεφάλαιο: Εξαρτήματα)

Αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια

Το πίσω τοίχωμα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένο με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. 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.

Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Οι αποχρώσεις πάνω στο πίσω τοίχωμα δεν επηρεάζουν καθόλου τη λειτουργία του αυτοκαθαρισμού.

Προσοχή!

Ζημιές στην αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια από χρήση απορρυπαντικού φούρνων.


- Μην καθαρίζετε ποτέ την αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια με απορρυπαντικά φούρνων.
- Εάν χυθεί αθέλητα απορρυπαντικό φούρνου πάνω στην αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.

Προσοχή!

Ζημιές στην αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια 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.

EasyClean®

Για να διευκολυνθείτε στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος, η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού EasyClean® . Μέσω μιας αυτόματα ελεγχόμενης εξάτμισης του υγρού καθαρισμού μαλακώνουν τα υπολείμματα της ρύπανσης και μπορούν στη συνέχεια να απομακρυνθούν εύκολα.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης μπορείτε

- να αφήσετε το υγρό καθαρισμού να δράσει λίγο χρόνο πριν την ενεργοποίηση
- να τρίψετε τα λερωμένα σημεία πριν την ενεργοποίηση του συστήματος βοηθητικού καθαρισμού με υγρό καθαρισμού των πιάτων
- να επαναλάβετε τον τρόπο λειτουργίας EasyClean®, αφού πρώτα κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος

Το EasyClean® ξεκινά μόνο, όταν ο χώρος μαγειρέματος είναι κρύος.



Κίνδυνος ζεματίσματος και ζημιές στην επιφάνεια! Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Δημιουργείται υδρατμός και μπορούν να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.
2. Χύστε 0,4 λίτρα νερό (όχι απεσταγμένο νερό) με λίγο υγρό καθαρισμού των πιάτων προσεκτικά στη λεκάνη του πάτου του χώρου μαγειρέματος (Εικ. Α).

Προετοιμασία και ενεργοποίηση

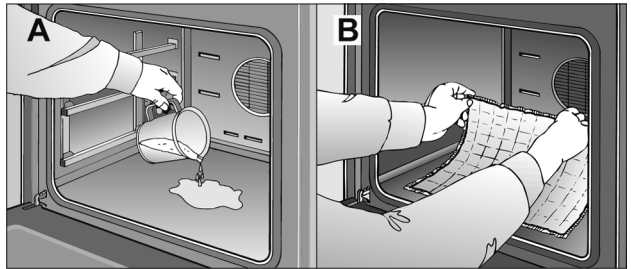
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

4. Ενεργοποιήστε το EasyClean® [Δ].

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη **ΕΕ5**.

Όταν αναβοσβήνει **ΕΕ5**, ο χώρος μαγειρέματος δεν είναι εντελώς κρύος. Απενεργοποιήστε σε αυτήν την περίπτωση το EasyClean® και περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

Μετά τη λήξη του χρόνου του συστήματος βοηθητικού καθαρισμού EasyClean® ηχεί ένα σήμα και ανάβει ο φωτισμός χώρου μαγειρέματος.



Ολοκλήρωση του καθαρισμού και απενεργοποίηση

Μην αφήσετε το υπόλοιπο νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος (π.χ. όλη τη νύχτα).

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι (Εικ. Β).
2. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι, μια μαλακιά βούρτσα ή ένα πλαστικό καθαριστικό κατσαρολών.


Υπόδειξη:

Τα σκληρά υπολείμματα που υπάρχουν ακόμα μπορείτε να τα αφαιρέσετε με την ξύστρα γυαλιού της υαλοκεραμικής πλάκας.

3. Απομακρύνετε τα ίχνη των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και τρίψτε τα να στεγνώσουν μ' ένα μαλακό πανί, καθαρίστε επίσης και κάτω από την τσιμούχα της πόρτας.

4. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση ο.
5. Μετά τον καθαρισμό αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής ακόμα περίπου για 1 ώρα στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°), για να μπορούν να στεγνώσουν οι εμαγιέ επιφάνειες μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Γρήγορο στέγνωμα

1. Μετά τον καθαρισμό αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°).
2. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα CircoTherm®  με 50°C.
3. Μετά από 5 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

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. Γυρίζετε τις δύο μανδαλώσεις για την αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής πάντοτε μέχρι τέρμα.

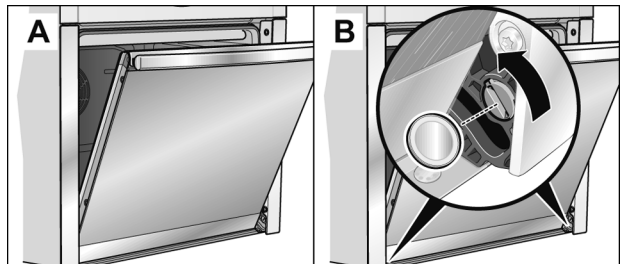


Κίνδυνος τραυματισμού!

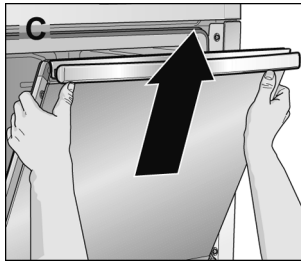
Όταν αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής, χωρίς να γυρίσετε τις δύο μανδαλώσεις μέχρι τέρμα, μπορεί να κλείσει ο μεντεσές. Μην απλώνετε τα χέρια σας στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής (Εικ. Α).



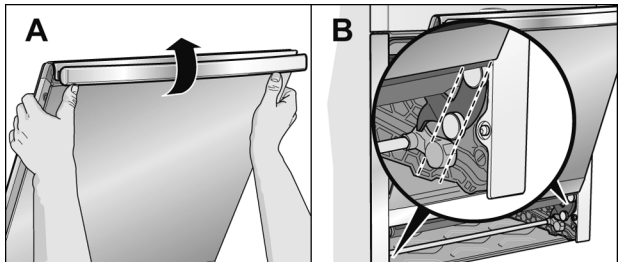
2. Με ένα κέρμα γυρίστε τις δύο μανδαλώσεις αριστερά και δεξιά στην κάτω εσωτερική πλευρά της συσκευής μέχρι τέρμα (Εικ. Β).
Μανδάλωση αριστερά: προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού
Μανδάλωση δεξιά: ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού
3. Κλείστε λίγο την πόρτα της συσκευής, ώσπου να ασφαλίσουν οι μανδαλώσεις.
Η πόρτα δεν επιτρέπεται να μπορεί να ανοίξει ή να κλείσει.



4. Σηκώστε λίγο τη λαβή της πόρτας με τους δύο αντίχειρες και αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής προς τα επάνω (Εικ. C).

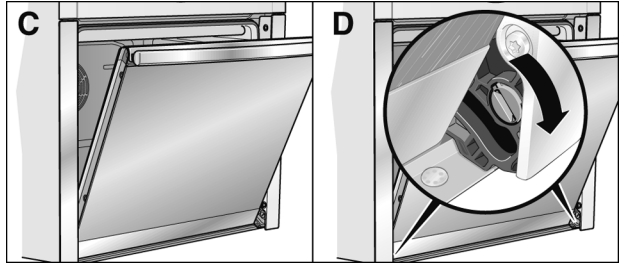
Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

1. Κρατήστε την πόρτα της συσκευής και σηκώστε λίγο τη λαβή της πόρτας με τους δύο αντίχειρες (Εικ. Α).



2. Αναρτήστε την πόρτα της συσκευής ταυτόχρονα στα ρολά οδήγησης αριστερά και δεξιά (Εικ. Β).

3. Προσέξτε, να μην τοποθετηθεί λοξά η πόρτα της συσκευής και να αναρτηθεί σωστά (Εικ. C).



4. Με ένα κέρμα λύστε τις δύο μανδαλώσεις της πόρτας της συσκευής (Εικ. D).
Μανδάλωση αριστερά: ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού
Μανδάλωση δεξιά: προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού
5. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής και μετά κλείστε την.

Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας



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

Κίνδυνος τραυματισμού!

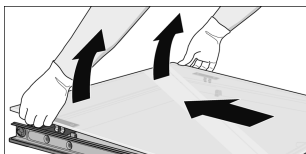
Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Μπορείτε να τραυματιστείτε. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Προσοχή!

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

Αφαίρεση του τζαμιού της πόρτας

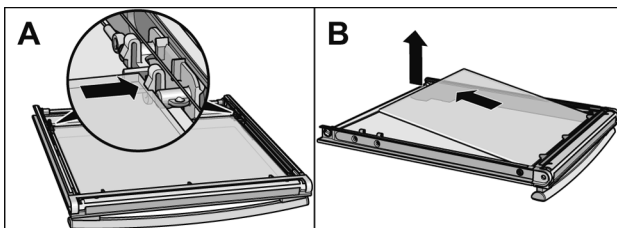
1. Αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής και ακουμπήστε την με την μπροστινή πλευρά προς τα κάτω πάνω σε μια μαλακιά, καθαρή επιφάνεια (βλέπε στο κεφάλαιο: Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής).



2. Απασφαλίστε το τζάμι της πόρτας στη θέση ανάρτησης της πόρτας της συσκευής, σηκώνοντας το ελαφρά και τραβήξτε το έξω.

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

Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας



1. Πιέστε τα στηρίγματα αριστερά και δεξιά προς τα έξω (Εικ. Α) και απασφαλίστε το τζάμι της πόρτας.
2. Σηκώστε το τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το έξω (Εικ. Β).

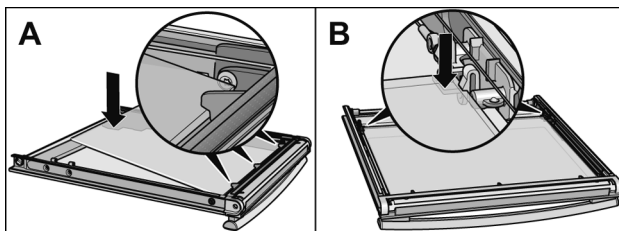
Καθαρισμός

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

Προσοχή!

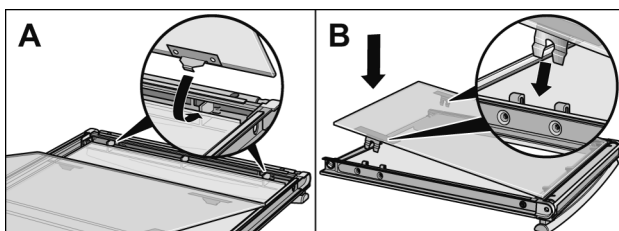
Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος και καμία ξύστρα γυαλιού. Το γυαλί μπορεί να υποστεί ζημιά.

Τοποθέτηση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας



1. Τοποθετήστε το τζάμι της πόρτας στις τρεις υποδοχές (Εικ. Α).
2. Πιέστε αριστερά και δεξιά κοντά στα στηρίγματα πάνω στο τζάμι της πόρτας, ώσπου να ασφαλίσει στα στηρίγματα (Εικ. Β).

Τοποθέτηση του τζαμιού της πόρτας



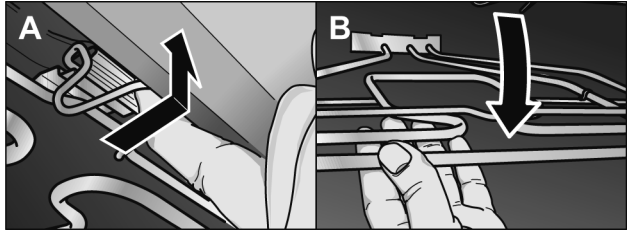
1. Τοποθετήστε το τζάμι της πόρτας στις δύο υποδοχές (Εικ. Α).
2. Πιέστε αριστερά και δεξιά κοντά στα στηρίγματα πάνω στο τζάμι της πόρτας, ώσπου να ασφαλίσει στα στηρίγματα (Εικ. Β).

Καθαρισμός της οροφής του χώρου μαγειρέματος



Για να καθαρίσετε την οροφή του χώρου μαγειρέματος απλά και γρήγορα, μπορείτε να κατεβάσετε του θερμαντικό σώμα του γκριλ.

Κίνδυνος εγκαυμάτων από τα καυτά μέρη στο χώρο μαγειρέματος. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.



1. Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης του θερμαντικού σώματος του γκριλ προς τα μπροστά και πιέστε το προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει το θερμαντικό σώμα του γκριλ με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. Α).
2. Κρατήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ και κατεβάστε το προς τα κάτω (Εικ. Β).
3. Καθαρίστε την οροφή του χώρου μαγειρέματος.
4. Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα μπροστά και κρατήστε το πατημένο προς τα επάνω.
5. Ανεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει.

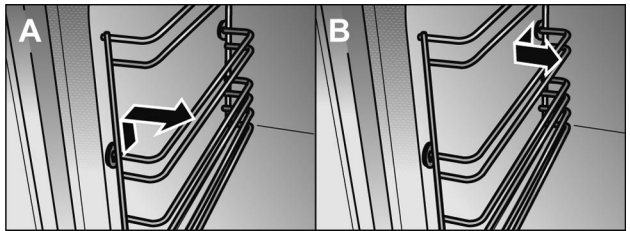
Καθαρισμός της σχάρας ανάρτησης



Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τη σχάρα ανάρτησης.

Κίνδυνος εγκαύματος από τα καυτά μέρη του χώρου μαγειρέματος. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

Αφαίρεση της σχάρας ανάρτησης

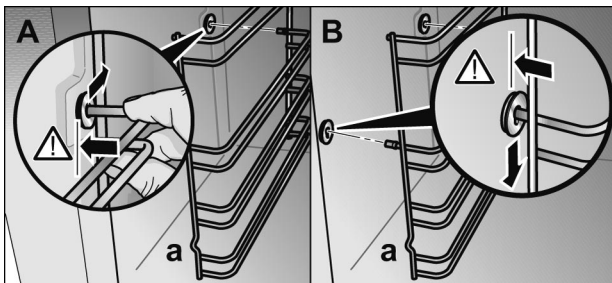


1. Πιέστε τη σχάρα ανάρτησης μπροστά προς τα επάνω και αφαιρέστε την στα πλάγια (Εικ. Α).
2. Τραβήξτε τη σχάρα ανάρτησης πίσω προς τα εμπρός και αφαιρέστε την στα πλάγια (Εικ. Β).

Καθαρισμός της σχάρας ανάρτησης

Καθαρίστε σχάρα ανάρτησης με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι ή με μια βούρτσα.

Τοποθέτηση της σχάρας ανάρτησης



Τοποθετείτε τις σχάρες ανάρτησης πάντοτε με την προεξοχή (a) προς τα κάτω, για να είναι σωστά τα ύψη τοποθέτησης.

1. Σπρώξτε τη σχάρα ανάρτησης πίσω μέχρι το τέρμα και πιέστε την προς τα πίσω (Εικ. Α).
2. Σπρώξτε τη σχάρα ανάρτησης μπροστά μέχρι το τέρμα και πιέστε την προς τα κάτω (Εικ. Β).

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 τεχνίτη
- 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 λεπτόρρευστη 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, ρυθμίστε την ώρα από την αρχή (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
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 για 3 δευτερόλεπτα, μετά πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού για 4 δευτερόλεπτα, μετά πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών 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 o
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	Τοποθετήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και σπρώξτε τα μέσα μαζί σε ένα χαμηλότερο επίπεδο μαγειρέματος

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Βοήθεια
Στο χώρο μαγειρέματος εμφανίζεται σημαντική υγρασία	Κανονικό φαινόμενο (π.χ. στα γλυκά με πολύ υγρή επίστρωση 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 5 λεπτά

Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος

Αλλάξτε μια ελαττωματική λάμπα του χώρου μαγειρέματος. Ανταλλακτικές λάμπες, μπορείτε να προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

E14, 220 – 240V, 40W, ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι 300 °C

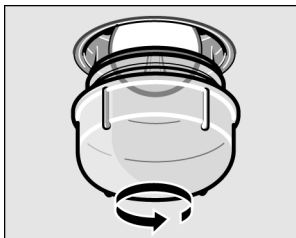
Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.



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 στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.



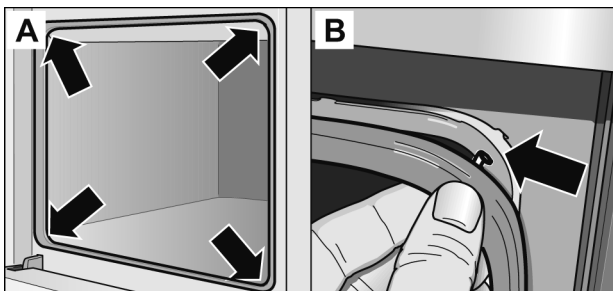
2. Γυρίστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα αριστερά και αφαιρέστε το.
3. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

Αντικατάσταση της τσιμούχας της πόρτας

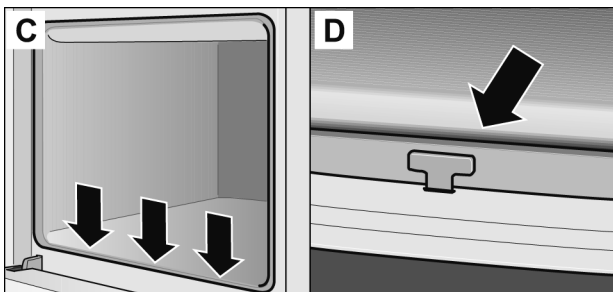
Αφαίρεση της τσιμούχας της πόρτας

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 στερεωμένη σε επτά σημεία.



1. Αφαιρέστε την τσιμούχα της πόρτας (Εικ. Α) σε τέσσερα σημεία (Εικ. Β).



2. Αφαιρέστε την τσιμούχα της πόρτας στα υπόλοιπα τρία σημεία (Εικ. C), στρέφοντάς την ελαφρά (Εικ. D).

Τοποθέτηση της τσιμούχας της πόρτας

1. Τοποθετήστε την τσιμούχα της πόρτας (Εικ. Α) σε τέσσερα σημεία (Εικ. Β).
2. Τοποθετήστε την τσιμούχα της πόρτας στα υπόλοιπα τρία σημεία (Εικ. C), στρέφοντάς την ελαφρά (Εικ. D).
3. Ελέγξτε την καλή προσαρμογή της τσιμούχας της πόρτας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις βλάβες και τις επισκευές, που δεν μπορείτε να διορθώσετε/εκτελέσετε μόνοι σας, είναι η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στη διάθεσή σας.

Τις διευθύνσεις θα τις βρείτε στον κατάλογο των κέντρων τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υπόδειξη:

Σας κοστίζει χρήματα, όταν καλείτε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών για ένα σφάλμα χειρισμού.

Στις περιπτώσεις χρήσης της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD.









Αυτά τα στοιχεία θα τα βρείτε πάνω στην πινακίδα της συσκευής κάτω από την πόρτα της συσκευής κάτω αριστερά στον πάτο της συσκευής.

Αριθ. E

Αριθ. FD

Φαγητά δοκιμών

Φαγητά δοκιμών σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350. Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές των πινάκων ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.

Ψήσιμο	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος λειτουργίας	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	3		140 - 150*	20 - 25
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3 + 4		130 - 150*	35 - 50
Μικρά κέικ (20 κομμάτια ανά ταψί)	3		160 - 170**	25 - 35
	1		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35

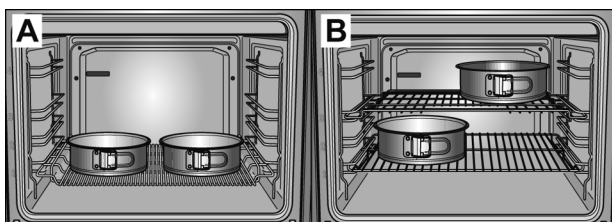
* Προθερμάνετε το φούρνο

** Προθερμάνετε 10 λεπτά

Ψήσιμο	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος λειτουργίας	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Παντεσπάνι απλό με νερό	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Γλυκό ταψιού με μαγιά	3		170 - 180	45 - 55
	1		160 - 170	50 - 60
	1 + 3		160 - 170	60 - 70
Μηλόπιτα (φόρμες η μία δίπλα στην άλλη, Εικ. Α)	1		170 - 180*	65 - 75
Μηλόπιτα (φόρμες μετατοπισμένες διαγωνίως, Εικ. Β)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Προθερμάνετε το φούρνο

** Προθερμάνετε 10 λεπτά



Ψήσιμο στο γκριλ	Ύψος τοποθέτησης	Θέση σχάρας	Τρόπος λειτουργίας	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Τοστ (ταψί γενικής χρήσης + λυγισμένη σχάρα)	4			170*	1 - 2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια (ταψί γενικής χρήσης + λυγισμένη σχάρα)	4			170	20 - 25**

* Προθερμάνετε 10 λεπτά

** Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό