

E14M42.0EU



9000540047

[el] Οδηγίες χρήσεω2



Υποδείξεις ασφαλείας.....	3	Βλάβες και επισκευές.....	21
Πριν την τοποθέτηση	3	Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	21
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια	3	Αντικατάσταση της τσιμούχας της πόρτας.....	22
Αιτίες των ζημιών	3	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	22
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον.....	3	Αριθμός E και αριθμός FD	22
Εξοικονόμηση ενέργειας	3	Φαγητά δοκιμών	23
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	4		
Η καινούργια σας συσκευή.....	4		
Πεδίο χειρισμού	4		
Τρόποι λειτουργίας.....	4		
Ύψη τοποθέτησης	5		
Εξαρτήματα	5		
Πριν την πρώτη χρήση.....	5		
Ρύθμιση της ώρας	5		
Καθαρισμός της συσκευής.....	6		
Χειρισμός της συσκευής	6		
Ενεργοποίηση της συσκευής.....	6		
Απενεργοποίηση της συσκευής	6		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	6		
Ηλεκτρονικό ρολόι	7		
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού.....	7		
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	7		
Διάρκεια λειτουργίας	7		
Λήξη λειτουργίας	8		
Λειτουργία προεπιλογής	8		
Ρύθμιση της ώρας	8		
Ταχεία θέρμανση	8		
Έλεγχος, διόρθωση ή σβήσιμο των ρυθμίσεων	8		
Ψήσιμο	9		
Ψήσιμο σε φόρμες και σε ταψιά.....	9		
Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα	9		
Πίνακας ψησίματος για βασικές ζύμες	9		
Πίνακας ψησίματος για φαγητά και έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	10		
Συμβουλές και τεχνάσματα	11		
Ψήσιμο στο φούρνο.....	12		
Ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος	12		
Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος.....	13		
Πίνακας ψησίματος.....	13		
Συμβουλές και τεχνάσματα	14		
Ψήσιμο στο γκριλ.....	14		
Θερμογκριλ.....	14		
Ψήσιμο στο γκριλ επιφανειών	15		
Ξεπάγωμα	16		
Ξεπάγωμα με Θερμό αέρα CircoTherm®.....	16		
Βαθμίδα ξεπαώματος.....	16		
Βράσιμο συντήρησης.....	16		
Καθαρισμός και φροντίδα	17		
Καθαρισμός εξωτερικά της συσκευής.....	18		
Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος.....	18		
Αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια	18		
EasyClean®	19		
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής	19		
Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας.....	20		
Καθαρισμός της οροφής του χώρου μαγειρέματος	20		
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης	20		

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

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε 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 ζημιάς 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 επίτηρηση,

- 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 εγκαύματος!

- 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.
- 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 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 φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. 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. 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 βραχυκυκλώματος!

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

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί.

Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη

Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Ακατάλληλες επισκευές

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 φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινοχαρτο, 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 αλουμινοχαρτο 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: Μην 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 γμιζετε 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 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 ψήνεται 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.



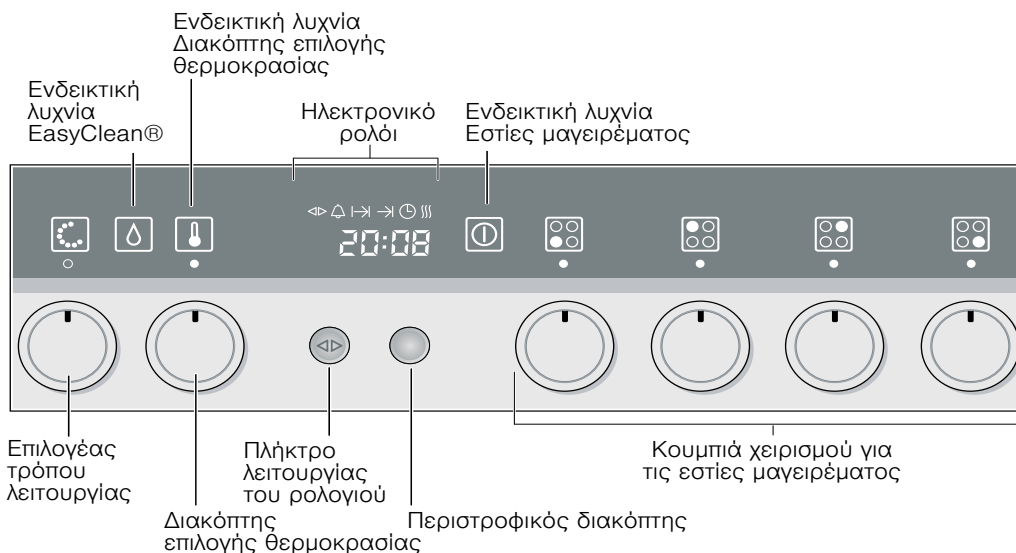
Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

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
Επιλογέας τρόπου λειτουργίας	Επιλογή του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	Ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας
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)
Κουμπιά χειρισμού για τις εστίες μαγειρέματος	Η ενδεικτική λυχνία δεν ανάβει: Εστίες μαγειρέματος Off (κλειστές) Η ενδεικτική λυχνία ανάβει: Το λιγότερο μια εστία μαγειρέματος είναι On (ανοιχτή)

Βυθιζόμενα κουμπιά χειρισμού









Οι περιστροφικοί διακόπτες, οι διακόπτες επιλογής θερμοκρασίας, οι επιλογείς του τρόπου λειτουργίας καθώς επίσης και τα κουμπιά

χειρισμού των εστιών μαγειρέματος είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε το εκάστοτε κουμπί χειρισμού.

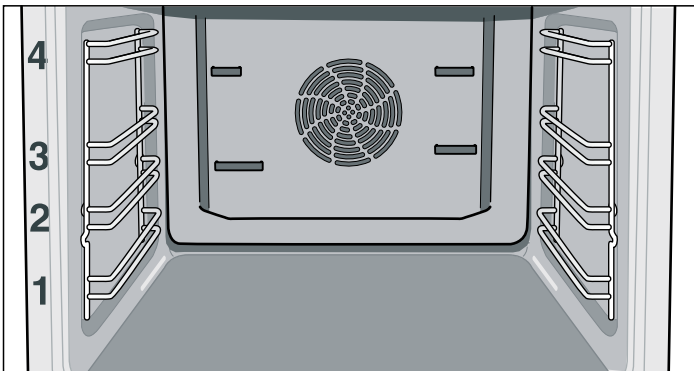
Τρόποι λειτουργίας

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)

Τρόπος λειτουργίας	Εφαρμογή
 Βαθμίδα πίτσας	Για κατεψυγμένα έτοιμα προϊόντα και για φαγητά, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από την κάτω μεριά. (βλέπε στο κεφάλαιο: Ψήσιμο)
 Θερμογκριλ	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.
 Βαθμίδα ξεπαγώματος	Για ξεπάγωμα χωρίς απώλειες κομματιών κρέατος, ψωμιού και ευαίσθητων παρασκευασμάτων (π.χ. τούρτα σαντιγί)
 EasyClean®	Διευκολύνει τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος
 Φωτισμός χώρου μαγειρέματος	Βοηθά κατά τη φροντίδα και τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος

Ύψη τοποθέτησης

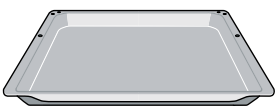


Ο χώρος μαγειρέματος έχει τέσσερα ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.

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 ψησίματος χειροτερεύει.

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



Ταψί, εμαγιέ
για το ψήσιμο γλυκών του ταψιού και μικρών παρασκευασμάτων



Ταψί γενικής χρήσης, εμαγιέ
για το ψήσιμο ζυμερών 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 εξάρτημα μαγειρέματος. 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,

- 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

Υπόδειξη: Όταν πατήσετε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , 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 , για να περάσετε στον τρόπο λειτουργίας της ρύθμισης. Τα σύμβολα 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 τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν ξανά τα σύμβολα και . Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.



Χειρισμός της συσκευής

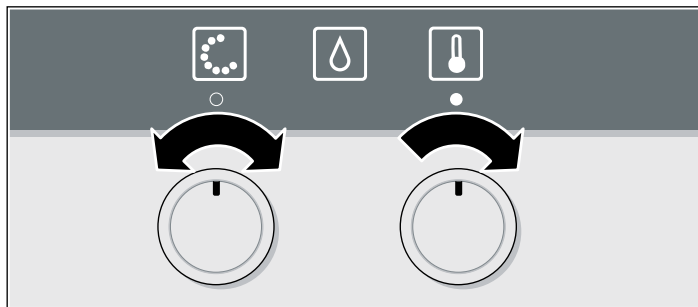
Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή σας
- τον τρόπο που επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας και μια θερμοκρασία

Ενεργοποίηση της συσκευής

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, μέχρι να ρυθμιστεί ο επιθυμητός τρόπος λειτουργίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Η ενδεικτική λυχνία ανάβει, κατά τη διάρκεια που η συσκευή θερμαίνει και σε κάθε επαναθέρμανση.



Απενεργοποίηση της συσκευής

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας ξανά στη θέση ●.

Μετά την απενεργοποίηση μπορεί ο ανεμιστήρας ψύξης να συνεχίσει τη λειτουργία.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε σημαντικά στοιχεία για την ασφάλεια, λεπτομερείς οδηγίες

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 στυροπώρ) από το χώρο μαγειρέματος.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα και το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων (βλέπε στο 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.

για τη ρύθμιση και πολλές πληροφορίες για τη φροντίδα και τον καθαρισμό.

Κουμπιά των εστιών μαγειρέματος

Με τα τέσσερα κουμπιά των εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος.

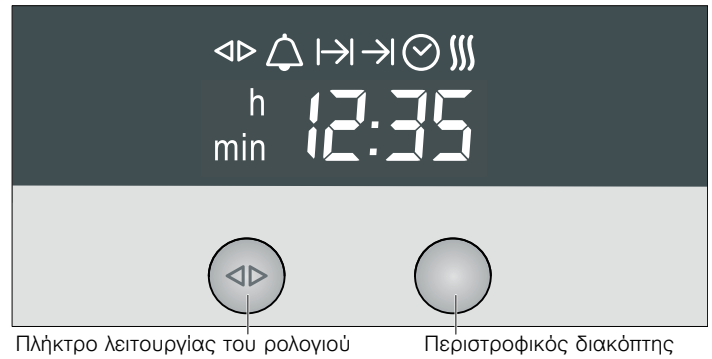
Θέση	Σημασία
0 Θέση μηδέν	Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη
1 - 9 Βαθμίδες μαγειρέματος	Η ισχύς της εστίας μαγειρέματος. 1 = ελάχιστη ισχύς 9 = μέγιστη ισχύς Οι ενδιάμεσες βαθμίδες χαρακτηρίζονται στην περιοχή μεταξύ της βαθμίδας μαγειρέματος 2 και 5 με μια κουκκίδα •.
 Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών	Πρόσθετη ενεργοποίηση της μεγάλης εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης ή της οβάλ εστίας (δεν υπάρχει σε όλες τις εστίες μαγειρέματος).







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





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 αυτόματα μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες)
 Λήξη λειτουργίας	Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα σε μια ρυθμισμένη χρονική στιγμή (π.χ. 12:30 η ώρα)
 Λειτουργία προεπιλογής	Η συσκευή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Η διάρκεια λειτουργίας και η λήξη λειτουργίας συνδυάζονται
 Ώρα	Ρύθμιση της ώρας
 Ταχεία θέρμανση	Μείωση του χρόνου θέρμανσης




Υποδείξεις

- 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.

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 αναμμένο.
2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού .
Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού ενεργοποιείται.




Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

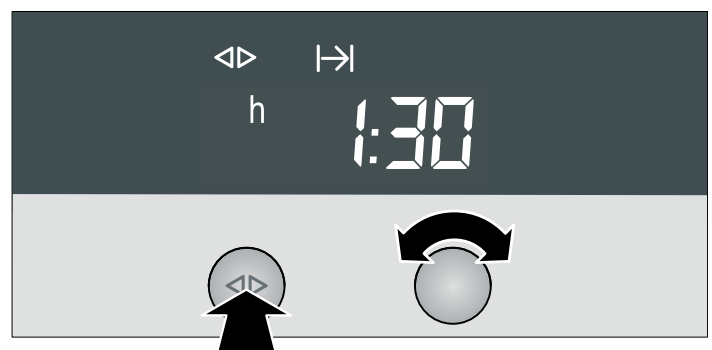
1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και .
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια (π.χ. **5:00** λεπτά).
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα και το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου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




Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
Η συσκευή θερμαίνεται.
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 απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ξανά στη θέση 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.
Η συσκευή 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 η συσκευή.

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

Λειτουργία προεπιλογής




Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα και απενεργοποιείται στην προεπιλεγμένη λήξη λειτουργίας. Συνδυάστε γι' αυτό τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια λειτουργίας και Λήξη λειτουργίας.

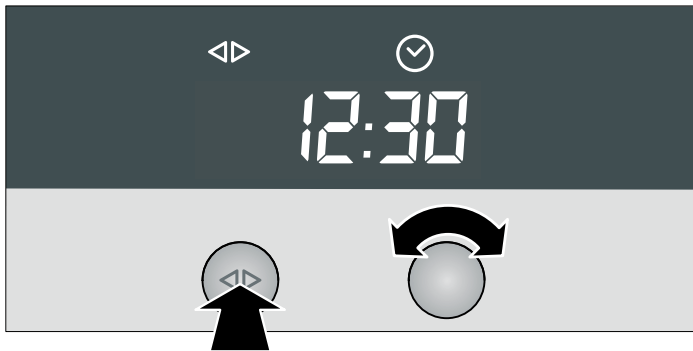
Προσέξτε, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
Η συσκευή 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).
Η συσκευή απενεργοποιείται και περιμένει μέχρι την κατάλληλη χρονική στιγμή, για να ενεργοποιηθεί (στο παράδειγμα στις 1:00). Στη ρυθμισμένη λήξη λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή (12:30).
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.

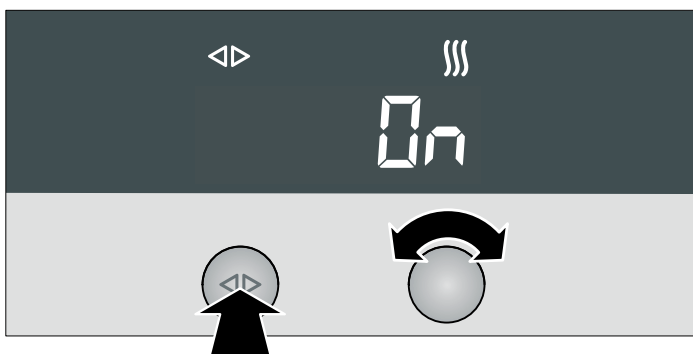



Ταχεία θέρμανση

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.
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  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 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.

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: 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.

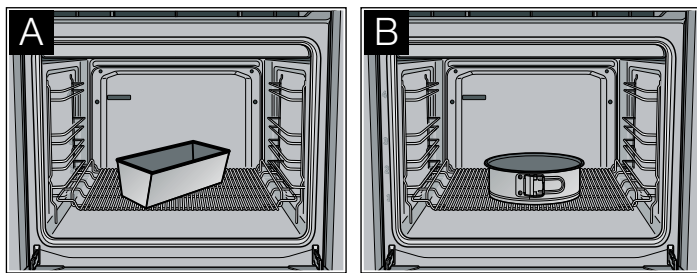
Ψήσιμο σε φόρμες και σε ταψιά

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.

Οι τιμές για τις ζύμες ψωμιών ισχύουν για ζύμες πάνω στο ταψί καθώς επίσης και για ζύμες σε μακρόστενες φόρμες.



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.

Βασική ζύμη	Θερμός αέρας CircoTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτη- σης	Θερμοκρασί α σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτη- σης	Θερμοκρασί α σε °C
Απλή ζύμη					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με επίστρωση	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	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
Ζύμη τάρτας					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση, π.χ. σβολάκια ζύμης	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με ζουμερή επίστρωση, π.χ. γλάσο κρέμας	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Φόρμα με σούστα, π.χ. μωζαχόρουτρες	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*



* Προθερμάνετε το φούρνο

Βασική ζύμη	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη μαγιιάς					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση, π.χ. σβολάκια ζύμης	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Τσουρέκι στεφάνι /τσουρέκι πλεξούδα (500 γρ.)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Φόρμα με σούστα	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Στρογγυλή φόρμα κέικ	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Προθερμάνετε το φούρνο


Μικρά παρασκευάσματα	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη μαγιιάς					
	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Μαρέγκα					
	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Ζύμη σφολιάτας					
	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Ζύμη για σου					
	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Απλή ζύμη, π.χ. μάφινς					
	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Ζύμη τάρτας, π.χ. μπισκοτάκια βουτύρου					
	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-
	1 + 3+ 4	130 - 140*	20 - 35	-	-

* Προθερμάνετε το φούρνο

Ψωμί/ψωμάκια	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη ψωμιού 750 - 1000 γρ.					
Ψωμάκια	1	220*	10 - 20	2	240*
Ψωμί πίτα	1	220*	15 - 20	2	240*
Εμπανάδα	1	180*	30 - 40	3	200*
Ζύμη ψωμιού 1000 - 1250 γρ.					
Τελικό ψήσιμο	1	220*	35 - 40	2	220*
Ζύμη ψωμιού 1250 - 1500 γρ.					
Προψήσιμο	1	220*	10 - 15	2	240*
Τελικό ψήσιμο	1	180	40 - 45	2	200
Ζύμη ψωμιού 1250 - 1500 γρ.					
Προψήσιμο	1	220*	10 - 15	2	240*
Τελικό ψήσιμο	1	180	40 - 50	2	200

* 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.

Υποδείξεις

- 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
- 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 σ' ένα ταψί
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα κατεψυγμένο προϊόν με "κάψιμο" κατάψυξης
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν



- Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή
- Με τη βαθμίδα πίτσας δεν μπορείτε να ψήσετε σε περισσότερα επίπεδα

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 παρασκευάσματα στον πίνακα.

Προσέξτε στον πίνακα τις υποδείξεις για την προθέρμανση.

Φαγητά	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Βαθμίδα πίτσας 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Πίτσα, φρέσκια	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Πίτα Αλοσατίας	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220
Κις	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
Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Πίτσα με χοντρό πάτο	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Προϊόντα πατάτας					
Τηγανητές πατάτες	1	180 - 200	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Κροκέτες	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας (πατάτες γεμιστές)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Αρτοσκευάσματα					
Ημιτελή ψωμάκια/ημιτελή μπαγκέτα, προψημένα	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Ψωμάκια/μπαγκέτα, κατεψυγμένα	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Ψωμάκια/μπαγκέτα, προψημένα, κατεψυγμένα	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Άψητα αλμυρά κουλούρια, κατεψυγμένα	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες					
Φετάκια ψαριού πανέ	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Λαχανοπιτάκια	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* 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 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 το 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
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

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 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 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 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 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 στο λιπαρό κρέας και πουλερικά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψητού 1/8 μέχρι 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.

Τοποθετήστε το ψητό μέσα στο σκεύος ψησίματος. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Σκεπάστε το με το αντίστοιχο καπάκι και τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος πάνω στη σχάρα μέσα 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 εξαρτώνται 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 ψήσιμο 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 της διάρκειας ψησίματος αφήστε το ψητό να ηρεμήσει περίπου 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Στη δεδομένη διάρκεια ψησίματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.



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

Ψητό φούρνου	Θερμός αέρας CircoTherm® 		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησ ης	Θερμοκρασί α σε °C		Ύψος τοποθέτησ ης	Θερμοκρασί α σε °C
Ψητός κιμάς από 500 γρ. κρέας	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Χοιρινό					
Χοιρινό αλά Κάσελ	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Φιλέτο, μισοψημμένο (400 γρ.)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Ψητό με πέτσα (1,5 κιλά)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Ψητό με πέτσα (2,5 κιλά)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Ψητό, ελαφρά λιπαρό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος (1,5 κιλά)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Ψητό, ελαφρά λιπαρό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος (2,5 κιλά)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Ψητό, άπαχο (1 κιλό)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Ψητό, άπαχο (2 κιλά)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Βοδινό					
Φιλέτο, μισοψημμένο (1 κιλό)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Ροσμπίφ, ροζέ (1,5 κιλά)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Ψητό καπαμά (1,5 κιλά)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Ψητό καπαμά (2,5 κιλά)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Μοσχαρίσιο					
Μοσχάρακι ψητό/στήθος μοσχαριού (1,5 κιλά)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Μοσχάρακι ψητό/στήθος μοσχαριού (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					
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
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

* Προθερμάνετε το φούρνο




** Ψητό καπαμά, ψήσιμο σε κλειστό σκεύος

*** Στο ψηλό φαγητό χρησιμοποιείτε το ύψος τοποθέτησης 1

Ψητό φούρνου	Θερμός αέρας CircuTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ψάρι					
Ψάρι, ολόκληρο (300 γρ.)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Ψάρι, ολόκληρο (700 γρ.)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Προθερμάνετε το φούρνο					
** Ψητό καπαμά, ψήσιμο σε κλειστό σκεύος					
*** Στο ψηλό φαγητό χρησιμοποιείτε το ύψος τοποθέτησης 1					
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	Βγάλετε 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.				

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 


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 στο ψήσιμο στο γκριλ περισσότερων κομματιών κρέατος το ίδιο είδος κρέατος με παρόμοιο πάχος και βάρος

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.

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.

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.

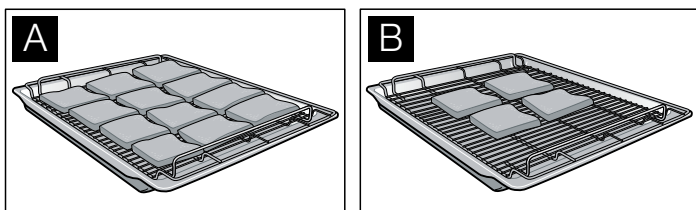
Ψητό γκριλ	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Ροσμπίφ, μέτριο (1,5κιλά)	2	220 - 240	40 - 50
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	2	170 - 190	120 - 150
Χοιρινό			
Χοιρινό ψητό με πέτσα	2	170 - 190	140 - 160
Χοιρινό κότσι	2	180 - 200	120 - 150

Ψητό γκριλ	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
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	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

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
Τοστ με επίστρωση	3	220	10 - 15	Το ύψος τοποθέτησης ρυθμίζεται σύμφωνα με το ύψος της επίστρωσης
Λαχανικά	4	270	15 - 20	
Λουκάνικα	4	250	10 - 14	Χαράξτε τα ελαφρά
Χοιρινό				
Φιλέτα, μισοψημένα (3 cm χοντρά)	4	270	12 - 15	Μέσω της θέσης της σχάρας μπορεί να επηρεαστεί το επιθυμητό αποτέλεσμα του ψησίματος
Μπριζόλα, καλοψημένη (2 cm χοντρή)	4	270	15 - 20	
Βοδινό				
Φιλέτα (3 - 4 cm χοντρά)	4	270	15 - 20	Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος μπορούν να ελαττωθούν ή να αυξηθούν οι χρόνοι ψησίματος στο γκριλ
Τουρνεντό	4	270	12 - 15	
Αρνίσιο				
Φιλέτα	4	270	8 - 12	Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος μπορούν να ελαττωθούν ή να αυξηθούν οι χρόνοι ψησίματος στο γκριλ
Κοτολέτες	4	270	10 - 15	
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 κομμάτι πρέπει να είναι το ίδιο χοντρά
Κοτολέτες	4	220	15 - 20	
Ολόκληρα ψάρια	3	220	20 - 25	

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
Τοστ με επίστρωση	3	220	12 - 18	Το ύψος τοποθέτησης ρυθμίζεται σύμφωνα με το ύψος της επίστρωσης
Λαχανικά	4	270	15 - 20	
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 χοντρά
Κοτολέτες	4	230	15 - 20	
Ολόκληρα ψάρια	3	230	20 - 25	

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 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 τοποθετήσετε 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 τον τρόπο λειτουργίας Βαθμίδα ξεπαγώματος  μπορείτε να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα καλά τα ευαίσθητα παρασκευάσματα/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 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.


Βράσιμο συντήρησης

Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα βάζα συντήρησης με λάθος βρασιμένα 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® .

Υποδείξεις

- 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: περιεχόμενο κονσερβών, κρέας, ψάρι ή πολτοποιημένα υλικά.

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 καυτό, διάλυμα ζάχαρης χωρίς αφρό (περίπου 1/3 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 βαζών 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.

Έναρξη του βρασίματος συντήρησης

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



3. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης 1/2 του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).
4. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα CircoTherm® με 160 °C.
 - Τα βάζα συντήρησης 1/2 ή 1 λίτρου αναβράζουν ελαφρά μετά από περίπου 50 λεπτά
 - Τα βάζα συντήρησης 1 1/2 λίτρων αναβράζουν ελαφρά μετά από περίπου 60 λεπτά

Λήξη του βρασίματος συντήρησης

Στα φρούτα, αγγούρια και ντοματοπολτό:

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, μόλις αναβράζουν ελαφρά όλα τα βάζα συντήρησης.
2. Αφήστε τα βάζα συντήρησης ακόμα μερικά λεπτά μέσα στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
 - Φραμπούζ, φράουλες, κεράσια ή αγγούρια: περίπου 5 - 10 λεπτά
 - Άλλα φρούτα: περίπου 10 - 15 λεπτά
 - Ντοματοπολτός ή πολτός μήλων: περίπου 15 - 20 λεπτά

Στα λαχανικά:

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

Αφαίρεση των βαζών 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
- το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού EasyClean®

⚠ 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 συνιστούμε 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.
Γυάλινες επιφάνειες	Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με 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 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.
Βάση εστιών	Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε πληροφορίες για τη φροντίδα και τον καθαρισμό.

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 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
Σχάρες ανάρτησης/τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων
Εξαρθήματα	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 αβεστίου, 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: Εξαρθήματα)

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

επίστρωση 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 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.

Προσοχή!

Ζημιές στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες από τη χρήση υλικών τριψίματος και απορρυπαντικών και βοηθητικών υλικών καθαρισμού που εμπεριέχουν οξέα!

Μη χρησιμοποιείτε κανένα απορροπαντικό, 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® [Δ]. 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

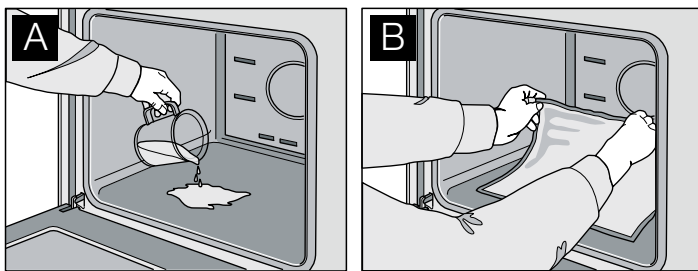
Προετοιμασία και ενεργοποίηση

Το EasyClean® ξεκινά μόνο, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

⚠ 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).
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
4. Ενεργοποιήστε το EasyClean® [Δ].
Οι ενδεικτικές λυχνίες [Β] και [Δ] ανάβουν.
Μετά από περίπου 4 λεπτά σβήνει η ενδεικτική λυχνία [Β]. Το EasyClean® τερματίζει μετά από 17 ακόμα λεπτά. Ένα σήμα ηχεί.
5. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.



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 κατασαρών.

Υπόδειξη: Τα σκληρά υπολείμματα που υπάρχουν ακόμα μπορείτε να τα αφαιρέσετε με την ξύστρα γυαλιού για υαλοκεραμικό υλικό.

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. 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® [Σ] 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!

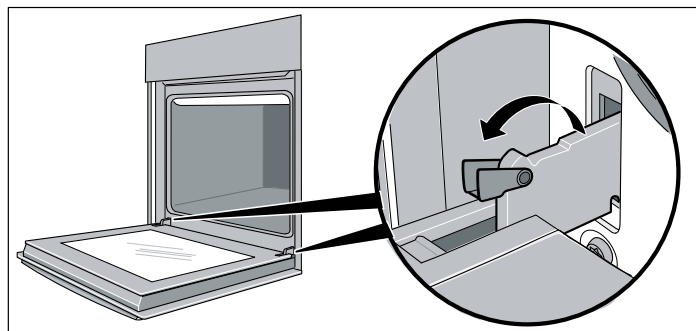
Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής μπορούν να κλείσουν με μεγάλη δύναμη. Για την αφαίρεση της πόρτας της συσκευής ανοίγετε πάντοτε εντελώς τους μοχλούς ασφάλισης των μεντεσέδων και μετά την ανάρτηση κλείνετε τους μοχλούς ασφάλισης ξανά εντελώς. Μην απλώνετε τα χέρια σας στο μεντεσέ.

⚠ 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.

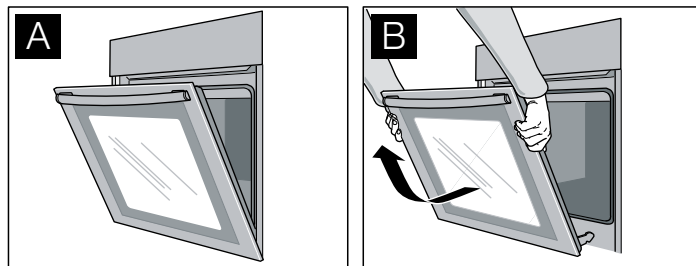
Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.
2. Ανοίξτε τους μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά.



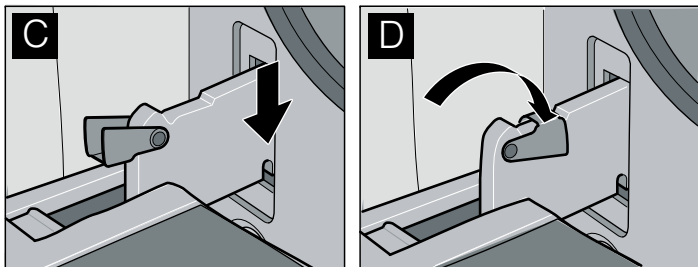
Οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι και δεν μπορούν να κλείσουν.

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 εγκαπή 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 τζάμια της πόρτας της συσκευής.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

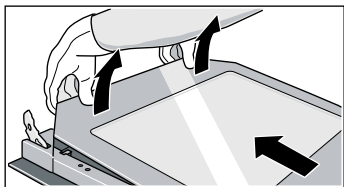
Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Μπορείτε να τραυματιστείτε. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αφαίρεση του τζαμιού της πόρτας

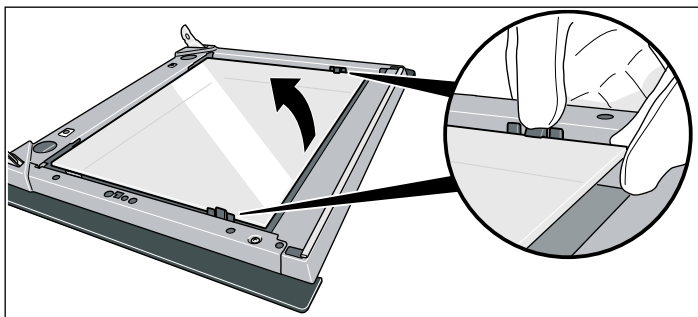
1. Αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής και ακουμπήστε την με την μπροστινή πλευρά προς τα κάτω πάνω σε μια μαλακιά, καθαρή επιφάνεια (βλέπε στο κεφάλαιο: Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής).
2. Πιάστε το τζάμι της πόρτας κοντά στους μεντεσέδες και τραβήξτε το έξω από τα βυσαματούμενα στηρίγματα (δε φαίνονται).
3. Σηκώστε ελαφρά το τζάμι της πόρτας και αφαιρέστε το προς την κατεύθυνση των μεντεσέδων.



Αφαίρεση του ενδιάμεσου τζαμιού

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

1. Πιέστε τα στηρίγματα αριστερά και δεξιά προς τα έξω.



Το ενδιάμεσο τζάμι απασφαλιζείται προς τα επάνω.

2. Σηκώστε ελαφρά το ενδιάμεσο τζάμι και αφαιρέστε το.

Καθαρισμός

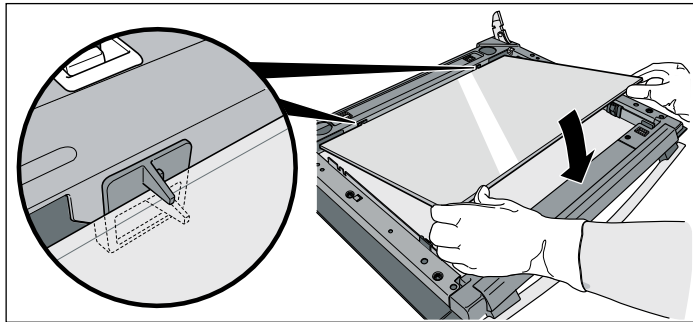
Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

Προσοχή!

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

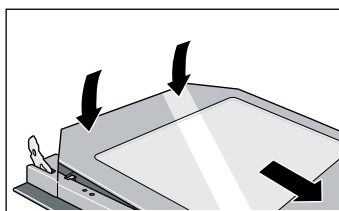
Τοποθέτηση του ενδιάμεσου τζαμιού

1. Τοποθετήστε το ενδιάμεσο τζάμι αριστερά και δεξιά στις υποδοχές.
2. Πιέστε το ενδιάμεσο τζάμι προς τα κάτω μέσα στα στηρίγματα.



Τοποθέτηση του τζαμιού της πόρτας

1. Τοποθετήστε το τζάμι της πόρτας αριστερά και δεξιά στις υποδοχές.
2. Πιέστε το τζάμι της πόρτας προς τα κάτω μέσα στα βυσαματούμενα στηρίγματα.



3. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα της συσκευής.

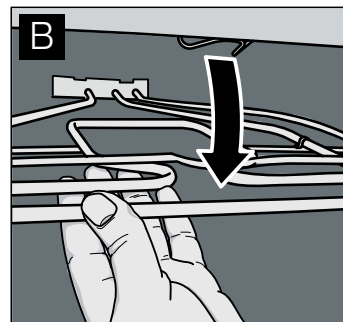
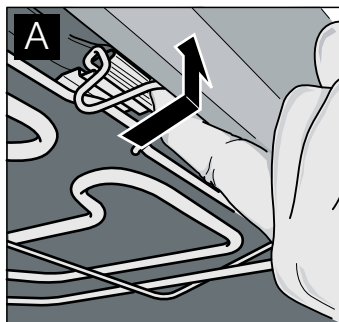
Καθαρισμός της οροφής του χώρου μαγειρέματος

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.

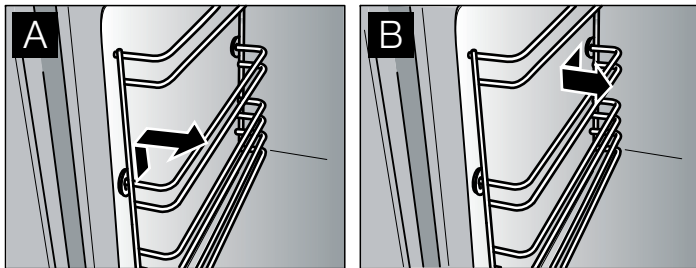
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ανάρτησης.

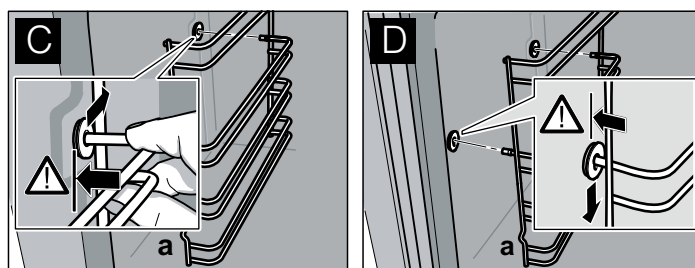
⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων από τα καυτά μέρη στο χώρο μαγειρέματος!

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 λεπτόρρευστη ζύμη μοιράζεται πολύ μονόπλευρα	Η συσκευή δεν είναι οριζόντια τοποθετημένη	Ελέγξτε την τοποθέτηση της συσκευής (βλέπε Οδηγίες εγκατάστασης)
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει 0:00	Η παροχή ρεύματος είχε διακοπεί.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
Οι ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες έχουν βλάβη	Ενεργειακοί παλμοί (π.χ. κεραυνός)	Ρυθμίστε την αντίστοιχη λειτουργία εκ νέου
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
Στο χώρο μαγειρέματος εμφανίζεται σημαντική υγρασία	Κανονικό φαινόμενο (π.χ. στα γλυκά με πολύ υγρή στρώση ή σ' ένα μεγάλο ψητό)	Ανοίγεται 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

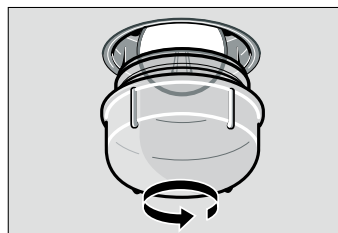
Αλλάξτε μια ελαττωματική λάμπα του φούρνου.

Ανταλλακτικές λάμπες μπορείτε να το προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα: E14, 220 - 240 V, 40 W, ανθεκτικές στη θερμότητα έως 300 °C. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες φούρνου.

⚠ 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.



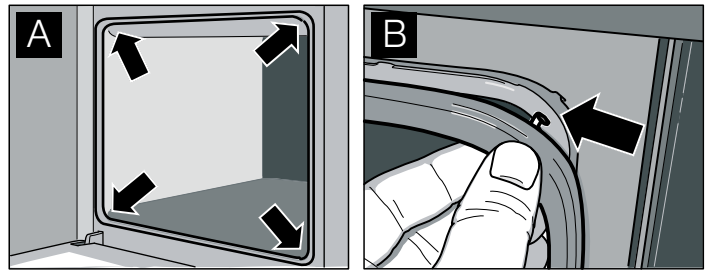
3. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

Υπόδειξη: Χρησιμοποιήστε λαστιχένια γάντια, όταν δεν ξεβιδώνεται το γυάλινο κάλυμμα. Ή παραγγείλετε μια βοήθεια αποσυναρμολόγησης στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Αριθ. παραγγελίας 613634).

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 περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) 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. Ε

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 2104 277 701

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

Φαγητά δοκιμών

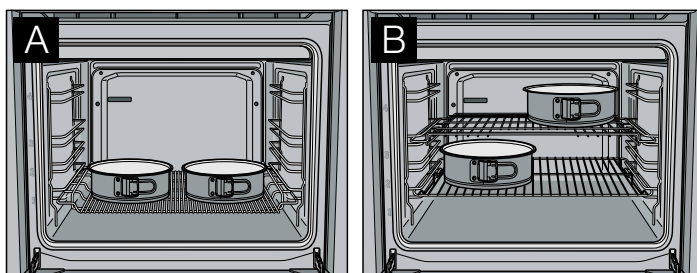
Φαγητά δοκιμών σύμφωνα με το πρότυπο EN 50304/EN 60350 (2009) ή IEC 60350. Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση

στους πίνακες. Οι τιμές των πινάκων ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.

Ψήσιμο	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος λειτουργίας	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	3		140 - 150*	20 - 35
	1		140 - 150*	20 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 150*	25 - 50
Μικρά κέικ (20 κομμάτια ανά ταψί)	3		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35
Παντεσπάνι απλό με νερό	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Μηλόπιτα (φόρμες από λευκοσίδηρο η μία δίπλα στην άλλη, Εικ. Α)	1		170 - 180*	70 - 85
Μηλόπιτα (μαύρες τσιγκινες φόρμες, μετατοπισμένες διαγωνίως, Εικ. Β)	1 + 3		170 - 180*	65 - 80

* 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			275*	1 - 2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια (ταψί γενικής χρήσης + λυγισμένη σχάρα)	4			275	20 - 25**

* Προθερμάνετε 10 λεπτά

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

